Panasonic

EU/UK

English
Deutsch
Français
Nederlands
Español
Italiano
Svenska
Dansk
Norge
Suomi
Português
中文
日本語

Operating Instructions
Bedienungsanleitung
Instructions d'utilisation
Gebruiksaanwijzing
Instrucciones de uso
Istruzioni per l'uso
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohjeet
Instruções de funcionamento
使用说明书
取扱説明書

Commercial IH Electronic Rice Cooker/Warmer
Gewerblicher IH elektronischer Reiskocher/Wärmer
Cuiseur à riz électronique IH commercial/Chauffe-riz
Commerciële IH Elektronische rijstkoker/warmer
Arrocera electrónica IH comercial/Calentador de arroz
Cuociriso elettronico IH commerciale/Riscaldatore di riso
Kommerciell IH Elektronisk riskokare/värmare
Kommersiel IH Elektronisk riskoger/varmer
Kommersiell IH Elektronisk riskoker/-varmer
Kaupallinen IH Elektroninen riisinkeitin/lämmitin
Comercial IH Panela elétrica/aquecedora de arroz
商用电磁加热电饭煲
業務用 IH ジャー炊飯器



Model No.

SR-PGE54SXB
SR-PGE54SXC

Panasonic

English

Operating Instructions

Commercial IH Electronic Rice Cooker/Warmer

Model No. **SR-PGE54SXB**
SR-PGE54SXC

Thank you very much for purchasing the Panasonic products.

- Before using, please read this Operating Instructions carefully for safe and proper use of this product.
- Pay special attention to **[Safety Precautions] (page 2-3)**.
- Keep the Warranty together with this Operating Instructions with care.



Reserve it for later use

The Warranty is attached separately

Contents

Safety Precautions ····· **2**
Instructions for Use ····· 4
Parts Identification ····· 6
● Time adjustment method ····· 7
Preparation for Cook Rice ····· 8
Cook Rice ····· 10
Keep Warm ····· 12
Timer ····· 13
Cleaning and Maintenance ····· 14
● When "U13" displays ····· 16
When the rice is not cooked well ····· 18
About Custom Settings ····· 20
When a problem arises ····· 24
When such a display shows ····· 25
Specifications ····· 26

Safety Precautions

Be sure to observe

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

■ Incorrect operation due to failure to follow instructions will cause harm or damage, the seriousness of which is classified below.

⚠**WARNING:**	Indicate a potential hazard which could result in death or serious injury.
⚠**CAUTION:**	Indicate a potential hazard which could result in injury or damage to property.

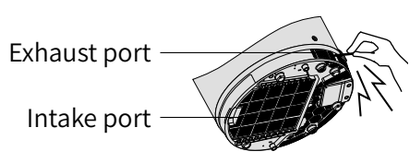
■ Classification and description of symbols are as follows:

⃠	This symbol indicates an action that is prohibited.
❗	This symbol indicates an action that is 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.**
  (So as not to cause an electric shock, or fires due to short circuit.)
  → If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **Do not damage the power cord or power plug.**
  · The following actions are strictly prohibited:
  Damaging, processing, making it contact with or near high-temperature section, forcibly bending, twisting, pulling, hanging on the corner, placing heavy objects on it, tying into bundles, sandwiching, pulling the power cord to move.
  (So as to avoid an electric shock due to damaged power cord and plug, or to avoid a fire due to a short circuit.)
- **Do not insert anything into intake port, exhaust port or gap.**
  · Especially metal objects such as pins.
  (So as to avoid an electric shock or malfunction.)



- **Do not immerse this appliance in water, wash it directly with water or splash it with water.**
  (So as not to cause an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
  Please contact the Panasonic authorized service center if water gets inside the appliance.
- **Do not spill water or other liquids on the power plug.**
  (So as not to cause an electric shock, or a fire due to a short circuit.)
- **Do not modify, disassemble, or repair this appliance by yourself.**
  (So as not to cause a fire, electric shock or injury.)
  For repair, please contact the Panasonic authorized service center.
- **Do not place your face or hands near the steam vent during or immediately after cooking, and take extra care with children to prevent them from approaching it.**
  (So as not to cause a burn.)
- **Do not plug or unplug the power plug with wet hands.**
  (So as to avoid an electric shock or injury.)



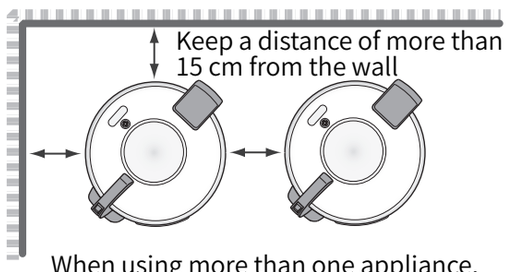
- **Do not open the outer lid during cooking.**
  (So as to avoid a burn or injury caused by steam leak or cooked food blowing out.)
- **Do not use this appliance for any purpose other than that stated in the Operating Instructions.**
  (So as to prevent a fire, burn, injury or electric shock.)
- **The appliance is not to be cleaned with a water jet or a steam cleaner.**

⚠WARNING

- **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.**
  (So as to prevent a burn, injury or electric shock.)
- **The appliance can be used by persons 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.
  (So as to prevent a burn,injury or electric shock.)
- **Be sure to use a separate power outlet with the rated values as listed in the specification table (P.26).**
  (Using the appliance together with other equipment on the same outlet can cause overheating and fire.)
- **Make sure that the power plug are fully inserted in place.**
  (So as not to cause a burn, injury or electric shock.)
- **Single-phase bipolar grounded power outlet should be used for this product to ensure reliable grounding. If grounding device is not installed, it may cause electrostatic induction of other metal parts such as housing.**
  (So as to avoid the risk of electric shock due to failure or electric leakage.)
- **Clean the power plug regularly.**
  (Dust accumulated on the power plug may cause insulation failure due to moisture, which could result in fire.)
  → Unplug the power plug and wipe it with a dry cloth.
- **Always make sure that the outer lid is properly closed before starting cooking.**
  (So as to avoid a burn caused by steam leak or food spilling.)
- **The appliance must be disconnected from its power supply during cleaning or maintenance and when replacing parts.**
  (So as not to cause a burn,injury or electric shock.)
- **If an exception or malfunction occurs, stop using the appliance immediately and unplug the power plug.**
  (So as to avoid smoke, fires or electric shock.)
  Abnormalities • Malfunction Cases
  · The power plug or cord becomes abnormally hot.
  · The power cord is damaged or power failure occurs when being touched.
  · The main body is deformed or abnormally hot.
  · The main body emits smoke or burning smell.
  · The main body is broken, loose or makes abnormal noise.
  → Please contact the Panasonic authorized service center immediately for inspection and repair.

⚠CAUTION

- **Do not use a non-dedicated pan or a deformed pan.**
  (So as to avoid a burn or injury due to overheating or malfunction.)
- **Do not use this appliance in the following places.**
  · Near heat or in the high humidity environments.
  (So as to avoid a fire, electric leakage or electric shock.)
  · On uneven surface or a mat which is not heat-resistant.
  (So as not to cause injuries, burns or fires.)
  · In the places close to the wall or furniture, etc.
  (So as not to bump into the wall or furniture when opening the outer lid, or cause discoloration, deformation and breakage of the furniture.)
  → Please keep spacing more than 15 cm.
  When use two appliances at the same time, please keep spacing more than 15 cm between the appliances.
  · On an aluminum plate or an electric mat or a metal countertop.
  (Otherwise, it may generate heat and cause smoke or fire.)



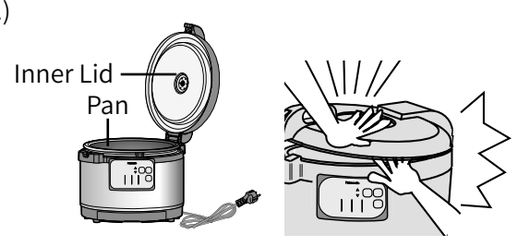
When using more than one appliance, keep a distance of more than 15 cm between main bodies

- **Do not move the main body while in use.**
  (So as to avoid burns caused by the opening of the outer lid due to the touch of the hook button.)

Instructions for Use

⚠CAUTION

- **Do not allow the steam to come into contact with the power plug inserted in the socket.**
  (To avoid electric shock and fire caused by short circuit.)
- **Do not touch hot surface while the appliance is in use or after cooking.**
  · The main body has a high temperature. In particular, the metal parts such as the inner lid and pan.
  (So as to avoid a burn.)



- **The outer lid is heavy, so be careful not pinch your finger when you close the outer lid.**
  (So as not to cause injury.)
- **Do not let the appliance operate in an empty state.**
  (So as to avoid a burn.)
- **When you unplug the power plug, be sure to hold the plug itself.**
  (So as not to cause an electric shock, or 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.**
  (So as to avoid a burn, injury, or an electric shock, leakage, fire due to insulation aging.)
- **Wait for the main body to cool down sufficiently before cleaning.**
  (So as to avoid a burn.)
- **When using it in a cupboard or other enclosed space, make sure that the steam can emit outward.**
  (So as to avoid discoloration or deformation of the cabinet.)
- **If you have an implantable cardiac pacemaker in your body, please consult a physician before using this appliance.**
  (This appliance may have an impact on a pacemaker when it is operated.)

When a power outage occurs during use

Including situations such as unplug of the power plug midway, trip, etc.

- It will return to the state before power failure after powered again.

During cooking: Continue cooking. Cooking effect may be affected
While keeping warm: Continue keeping warm

About the main body

■ **Do not place a cloth or other items on the outer lid in use.**
(So as to avoid the steam from being blocked, resulting in deformation, discoloration or malfunction of the lid.)

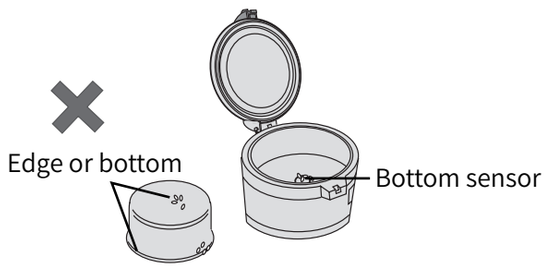


■ **Do not use the appliance on an induction cooker.**
(So as not to damage the induction cooker or cause abnormal operation of this appliance.)

■ **Periodically check the intake port and the exhaust port at the bottom of the rice cooker, and remove dust.**
(Refer to "Cleaning and Maintenance" on P17)

■ **Make sure that the compliant strength of the table used for placement is above 31 kg.**
(To avoid product dropping)

■ **Please clean rice and other foreign objects stick on the main body (bottom sensor or bottom of the pan).**
(So as to avoid error display, or scorched rice, half cooked rice, etc.)
· Do not tilt or overturn the main body.
· Before cleaning, turn off the appliance and unplug the power plug.



About the main body

■ **Do not use it in the place where the bottom of the appliance (the intake port and the exhaust port) may be blocked.**
For example: on carpet, plastic bag, aluminum foil or fabric, etc.
(So as not to damage the appliance.)

■ **Do not place this appliance near a device susceptible to electromagnetic interference.**
· Radio, television, and hearing aids, etc.
(So as to avoid failure caused by impurities.)
· IC cards, bank cards
(So as to avoid damage to the magnetic.)

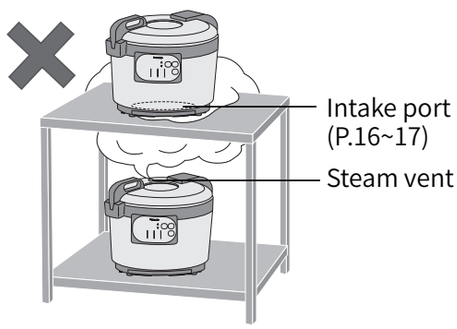
■ **Do not use the appliance outdoors.**
(Unstable power supply may result in a product failure.)

■ **Avoid using it in direct sunlight.**
(To avoid discoloration.)

■ **Use heat-resistant gloves to remove the pan, or wait for the pan to cool down before removing it.**
(So as to avoid burns.)

■ **Please make sure to use this product in areas under 2000 meters above sea level.**
(So as not to affect the cooking effect.)

■ **Do not place the appliance in the place where the intake port in the bottom of the appliance will draw in oil fumes or steam.**
Especially when appliances are placed on both upper and lower layers, the appliance on the upper shelf does not draw in the steam released from the appliance on the lower layer.
(So as to avoid malfunction.)



About the pan

■ **Do not use the pan in a place other than the rice cooker**



✕ ●Do not use it in a gas stove or induction cooker or microwave.

■ **Pay attention to the following in order to avoid slash or scratch of the coating of the pan.**

Before cooking

✕ ●Do not use egg beaters to wash rice.
●Do not let objects like metal sieve 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 metal spoons.
(While cooking porridge and other food)
●Do not touch or strike the pan.
(While filling a bowl with rice)



■ **Do not impact the pan with a hard object.**

✕ ●So as not to cause scratches or dents of the outer surface.



During cleaning and maintenance (P.14)

✕ ●Do not use the pan as a dish-washing container.



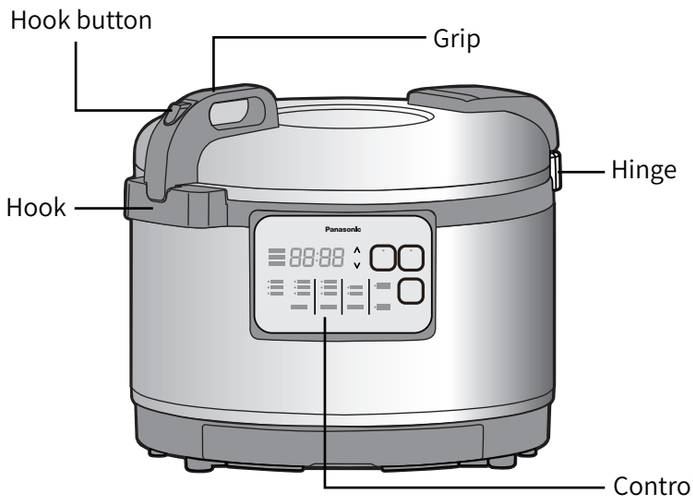
●Do not place a spoon or other utensils into the pan.
●Do not use bowl dryer or dish washer/dryer for cleaning.
●Do not put the pan on the other utensil to dry after washing.
●Do not use abrasive powder or metal brush, nylon brush (With abrasive materials), scouring pad to clean or scrub the pan.
→ Wash it with a soft sponge.



Notes about the pan

〔Outer surface〕 Minor scratches or small dents and bumps will not affect performance.
(Friction marks may occur due to the manner and frequency of use)
〔Inner surface〕 If the fluorine coating peels off, it may cause the rice to stick to the pan more easily.
➡ If you are concerned about the deformation of the pan or the pan is deformed, please purchase a new one.

Parts Identification

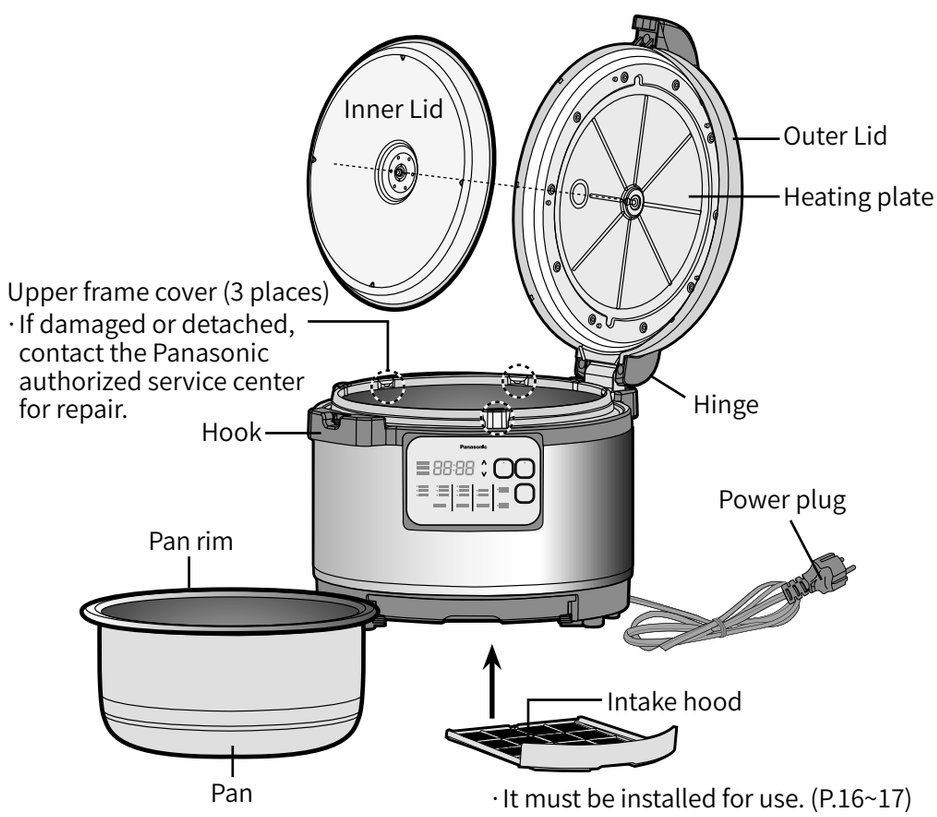


●Do not move it by holding the grip.
Always cover the outer lid and hold the hook and hinge parts of the handles when moving.

Tips

●The「Cook Start」and 「Cancel」buttons have raised sections (" ・ ", "—") for the convenience of those with poor vision.

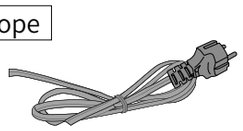
●When the power plug is plugged in, the standby screen is displayed for operation. (P.7)



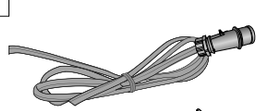
・It must be installed for use. (P.16~17)

Power plug

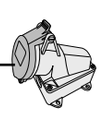
Europe



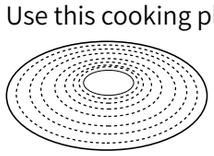
UK



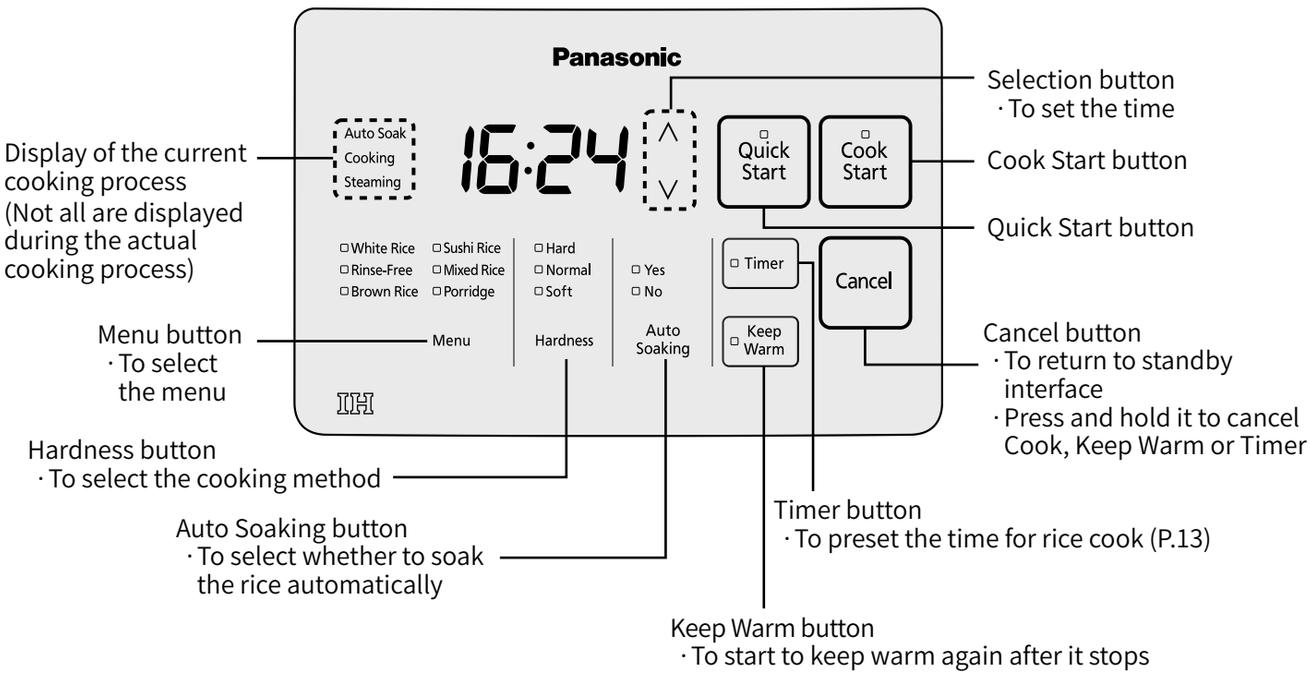
Power outlet



Cooking plate (sold separately)
Use this cooking plate in case of serious scorched rice.



Model No. : ARK20-H57
You can purchase it at the Panasonic authorized service center



※ Standby mode: In the powered state, the display shows the current time.

Time adjustment method

●24-hour time display.

1 Plug in the power plug.

2 Press and hold ∧ or ∨ for more than 1 second, until the time display flashes.

●Release the button after the beep sounds.



[Example] 08:15 p.m.

3 Press ∧ or ∨ to adjust the time.

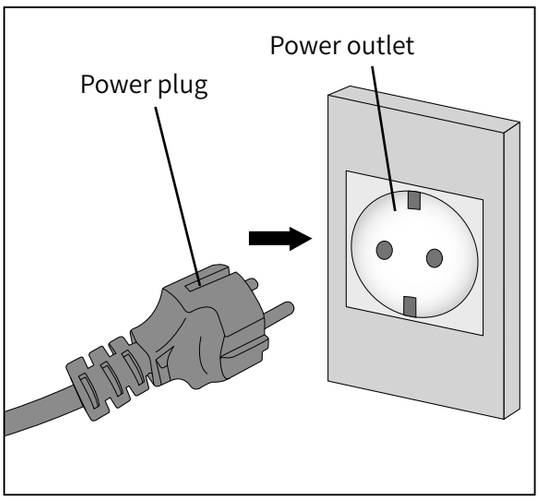
●Display in minutes, press and hold to adjust quickly.
●When adjusted, flashing stops, which indicates the time adjustment is complete.
●If no operation is performed for 7 seconds, it will return to standby mode.

Tips

●The time cannot be adjusted during cooking, keeping warm or timer.
●When the lithium battery is depleted, memory such as the current time and the timer disappears when the plug is unplugged. (P.24)
●The lithium battery is fixed inside the main body. If it needs to be replaced, please contact the Panasonic authorized service center.

Preparation for Cook Rice

1 Plug in the power plug

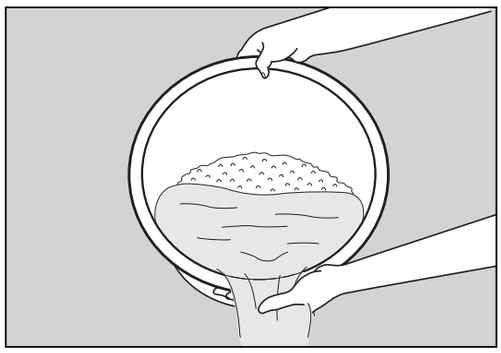


●Do not plug in or unplug the power plug with wet hands.
(Each sales place plug shape is different, only for example.)

2 Measure the rice

●Amount of rice that can be cooked at a time
➡ P. 26

3 Use other containers to wash the rice
(Do not rinse rice inside the pan)



① Add enough water to quickly scrub the rice and pour off the water immediately.
(Rice readily absorbs rice bran components)



② Scrub the rice gently, and repeatedly "Rinse → Wash".

③ Rinse quickly, until the water becomes clear.

Notes

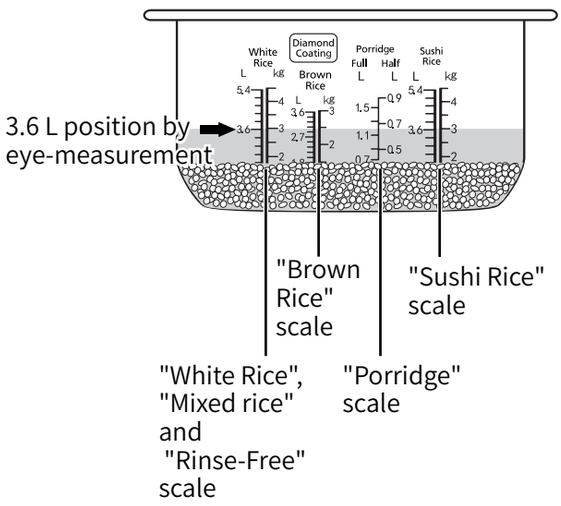
●Do not drain the rice for more than 30 minutes after washing.
(It may cause rice grains to break and make rice sticky)

Tips

●If the rice is not washed properly, it can cause serious scorched rice or a smell of rice bran.
●If the rice is over-washed in the rice washing machine (e.g. with a lot of broken rice), the rice may not be cooked well.

4 Adjust the water volume
(Spread and flatten the rice, and adjust the water volume according to the amount of rice to be cooked)

[Example] Water level scale when cooking 3.6 L white rice



Notes

- When adjusting the water volume, align the water level to the same height with reference to the left and right scales.
- Adjust the water volume according to your preference.

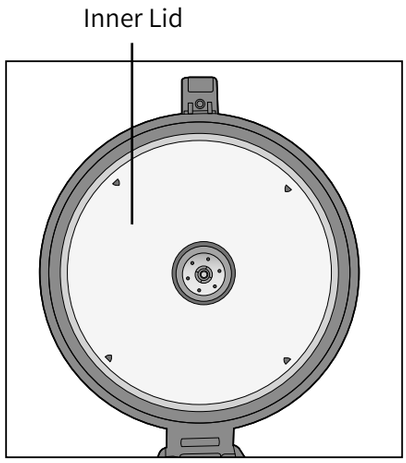
Tips

- Adding too much water may cause overflow.

When using cooking plate (sold separately)

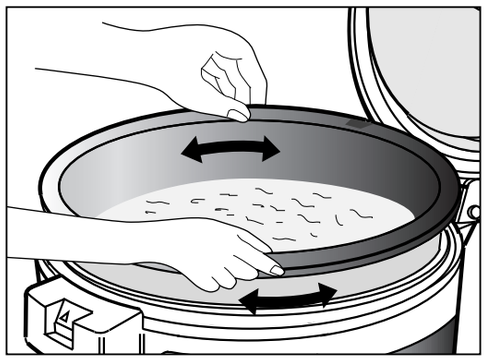
- Use a clean cooking plate that is not clogged.
- Put the cooking plate on the bottom of the pan before pouring the rice into the pan (P.6).
- When adjusting the water volume, add water slowly to avoid the rice getting under the cooking plate or the cooking plate shifting.

5 Confirm that the inner lid is present



6 Put the pan into the main body

(Put from directly above the main body, to avoid hitting the upper frame with force)

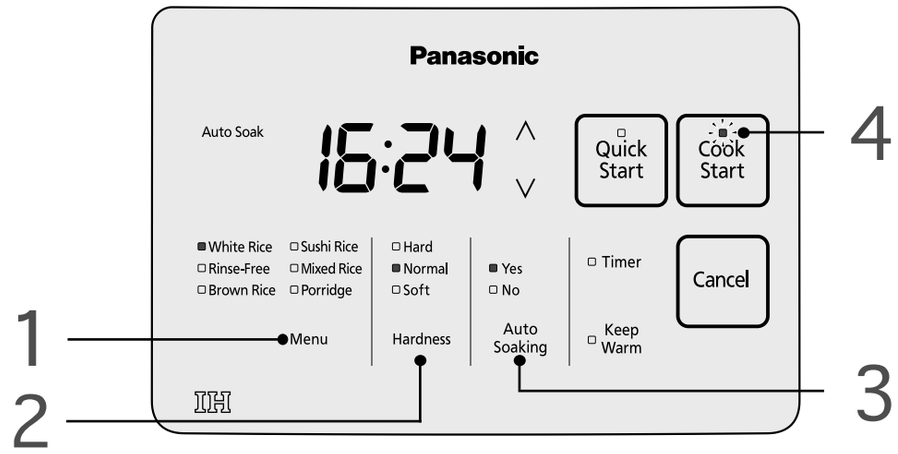


① Wipe off the water around the pan. (So as to prevent scale deposits)
② Move the pan 2 or 3 times in the direction of the arrow, and then put it in place.

7 Confirm that the outer lid is securely closed

(So as not to affect the cooking effect)

Cook Rice



Example:When cooking rice with "White Rice" / "Normal" / "Auto Soaking - Yes"

1 Press Menu to select the menu you want to cook

■ If the menu is correct, go to 2.

2 Press Hardness to select the cooking mode

· Only "White Rice" and "Rinse-Free" are available.

■ If the cooking mode is correct, go to 3

3 Press Auto Soaking to select "Yes" or " No" for "Auto Soaking"

· "YES": Cooking rice immediately after washing.
· "No" : White Rice and Rinse-Free are soaked for more than 30 minutes.

■ If the immersion method is correct, go to 4.

4 Press Cook Start to start cook

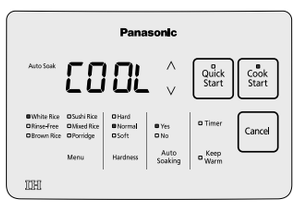
· "Cook Start" indicator lights up
· Cooking time, Timer (P.26)

5 After cooking Fluff the cooked rice immediately

· When cooking is done, a beep sounds and it automatically switches to Keep Warm mode.
· Fluff the rice as soon as possible to prevent the rice from sticking together.
· Steaming is complete, so you can eat it as soon as it is cooked up.

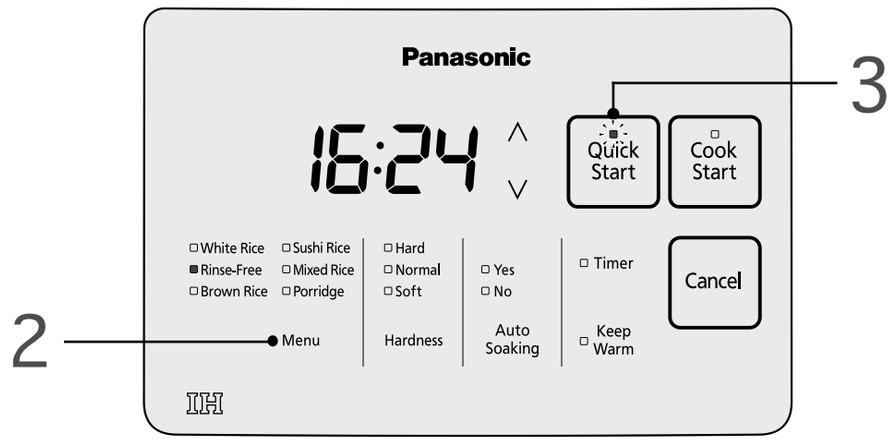
Notes

- Do not press「Cancel」button while "Steaming" is displayed.
  (Fan will rotate to cool the main body)
- White Rice and Rinse-Free are soaked for more than 30 minutes, Brown Rice is soaked for for more than 6 hours, please set "Auto Soaking-No".
  (Uneven cooking, scorched rice and other reasons affecting the cooking effect)
- When cooking continuously:
  · Please allow an interval of 15 minutes before the next cook.
  · When you start cooking immediately, the main body will display “COOL” until it cools down, and when the “COOL” display disappears, cooking starts automatically.
- When the cooking effect is not as desired. (P.20)



Tips

- After 30 seconds of no operation, the screen display becomes dim.



Example: when cooking rice with "Quick Start"

1 Soak the rice for more than 30 minutes after adjusting the water volume.

2 Press Menu to select "White Rice" or "Rinse-Free"

- The selected menu lights up with each press.
- Only "White Rice" and "Rinse-Free" are available in "Quick Start" menu.

3 Press Quick Start to start cook

- "Quick Start" indicator lights up
- Cooking time (→ P.26)

Tips

- The rice is a little hard and may be scorched.
- "Timer" cannot be set.
- When you want to disable the "Quick Start" button (P.23)

About each function

Mixed Rice

- When cooking with ingredients, use "Mixed Rice".
- Do not use "Timer", and cook directly. (Seasonings may settle and affect cooking results)
- The amount of ingredients should not exceed 50% of the amount of rice. Too much ingredients may affect cooking results.
- Do not mix the ingredients with rice and spread them evenly over the rice. (Otherwise, it may result in early stopping of cooking or uneven cooking)
- When soaking before cooking, soak the rice without ingredients and seasonings.
- Do not open the outer lid and place the ingredients during cooking.

Rinse-Free

- After adding water, stir gently to make the rice absorb water.
- If the cooked rice is a little hard, increase the water volume.

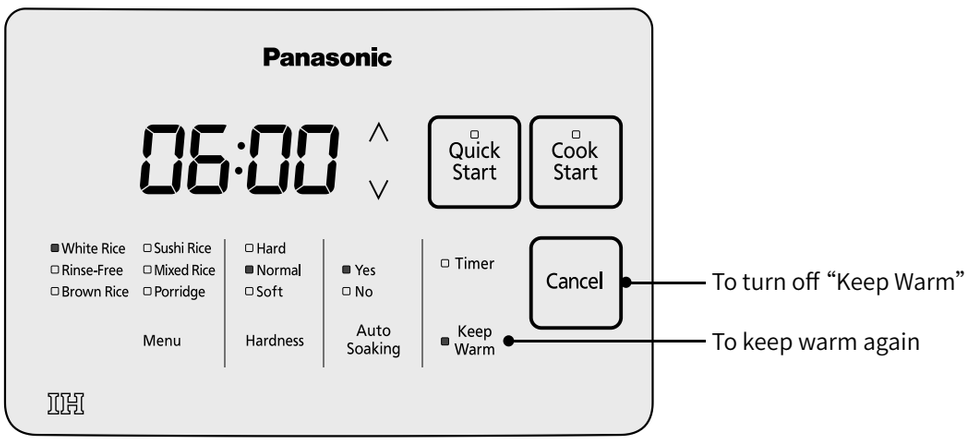
Brown Rice

- If "Auto Soaking" is "No", soak for more than 6 hours. If soaking time is short, the cooked rice will be hard.
- Cooked rice has a light rice scorched color, which is caused by the characteristics of brown rice.

Tips

- Use of commercially available rice webs or cooking improvers may cause more uneven cooking.

Keep Warm



After cooking, it will turn to Keep Warm mode.

(Fluff the cooked rice immediately)

■ It is not recommended to use "Keep Warm" function in the following modes.



●"Mixed Rice"
(it may cause rust on the inner lid and decrease the taste of the rice)



●"Porridge"
(it may be mushy)



●"Brown Rice"
(it may decrease the taste)

Notes

- Do not use the Keep Warm for more than 8 hours. (Otherwise, it may cause dryness, unpleasant odors and discoloration)
- Do not turn off the Keep Warm or unplug the power cord while there is cooked rice in the pan. (So as to avoid condensation or unpleasant odors)
- If there is a rice scoop or other utensil in the pan during Keep Warm, the taste of the rice will be affected.
- When you want to change the Keep Warm temperature. (P.20)

Tips

- The Keep Warm time is displayed in minutes, ranging from 0 to 95 hours 59 minutes.
- Over 8 hours, the "Keep Warm" indicator flashes. Over 96 hours, Keep Warm stops, and the display shows "U14". Press the「Cancel」to disappear the error code.
- During keep-warm, a small amount of condensation may occur along the sides of the pan rim.

Turn off "Keep Warm"

●When there is no cooked rice in the pan

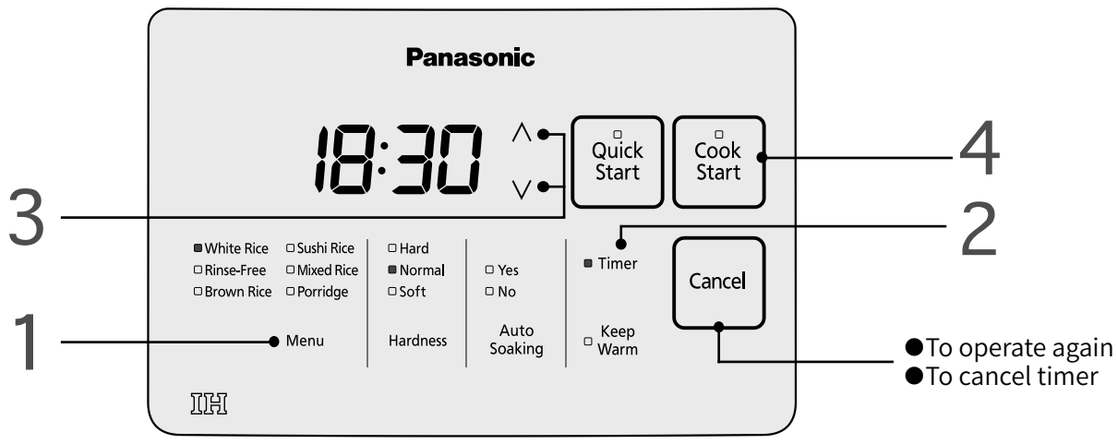
1 Press Cancel

2 Unplug the power plug

Tips

●If you unplug the power plug without pressing「Cancel」, it will enter Keep Warm state again when you plug it back in.

Timer



Screen for booking "White Rice" / "Normal"

1 Confirm that the current time is correct, select the menu and cooking mode

When the current time is inaccurate → P.7

· It is not recommended to use "Timer" for "Mixed Rice".

2 Press [Timer]

· The time display of Timer flashes.
· "Timer" indicator lights up, "Cook Start"indicator flashes.

3 Press and hold ∧ ∨ Adjust to the desired cooking time

· Adjust in 10-minute increments.
· Press and hold to adjust quickly.

4 Press [Cook Start], and Timer is complete

· "Cook Start" indicator is off.

Notes

●Do not set "Timer" for more than 13 hours
(Do not exceed 8 hours in summer or when the water temperature is relatively high).
(Otherwise,rice may ferment, causing unpleasant odors)

Tips

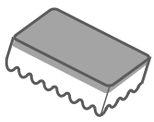
●"Auto Soaking" cannot be set in Timer mode. It is set automatically according to the menu and the timer.
●The time for "Timer" can be memorized.
●Rice cooking under "Timer" mode may result in scorched rice.
Please adjust the settings in "About Custom Settings" (P.20) or use the cooking plate.
●The time remaining for cooking is not displayed.
● When the set appointment time is less than the cooking time, the cooking will be done directly.
(P.26 "Timer range")

Cleaning and Maintenance

- Be sure to unplug the power plug, and clean it after the main body cools down.
- After cleaning, wipe with a dry cloth.
- The appliance is not to be cleaned with a water jet or a steam cleaner.

Items for cleaning

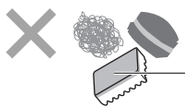

Towels


Sponge


Neutral cleaning agent for kitchen

Do not use

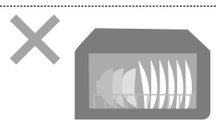
Abrasive powder or metal brush, nylon brush (with abrasive materials), scouring pad, etc.


Do not use the abrasive part of a sponge for cleaning

Thinner/gasoline/alcohol/cleaning powder/bleaching agent, etc.



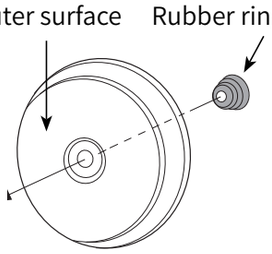
Dish washer/dish dryer



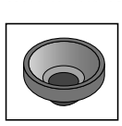
Inner Lid

Clean it with neutral detergent and a sponge.
Install with the outer surface of the inner lid facing to your side.

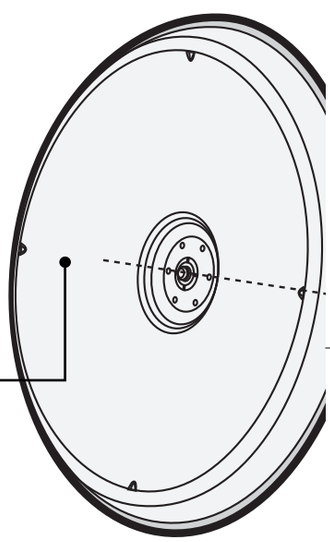
Outer surface Rubber ring of inner lid



Install it from the back side of the inner lid when it comes off.



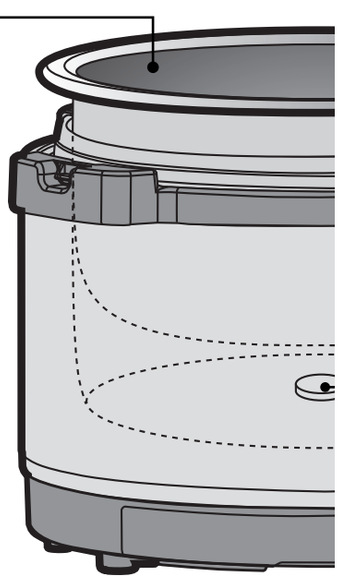
The rubber ring is a consumable item.
- Replace it if it is cracked or loosely installed.
- You can purchase it at the Panasonic authorized service center.
  Model No.: ARC85EL49-K0



Pan (P.5 About the pan)

Clean it with neutral detergent and a sponge.
Carefully clean the outer bottom surface where it contacts with the bottom sensor of the pan.
When it rusts, scrub off the rust with a nylon brush.
(So as to avoid causing mis-display, scorched rice)

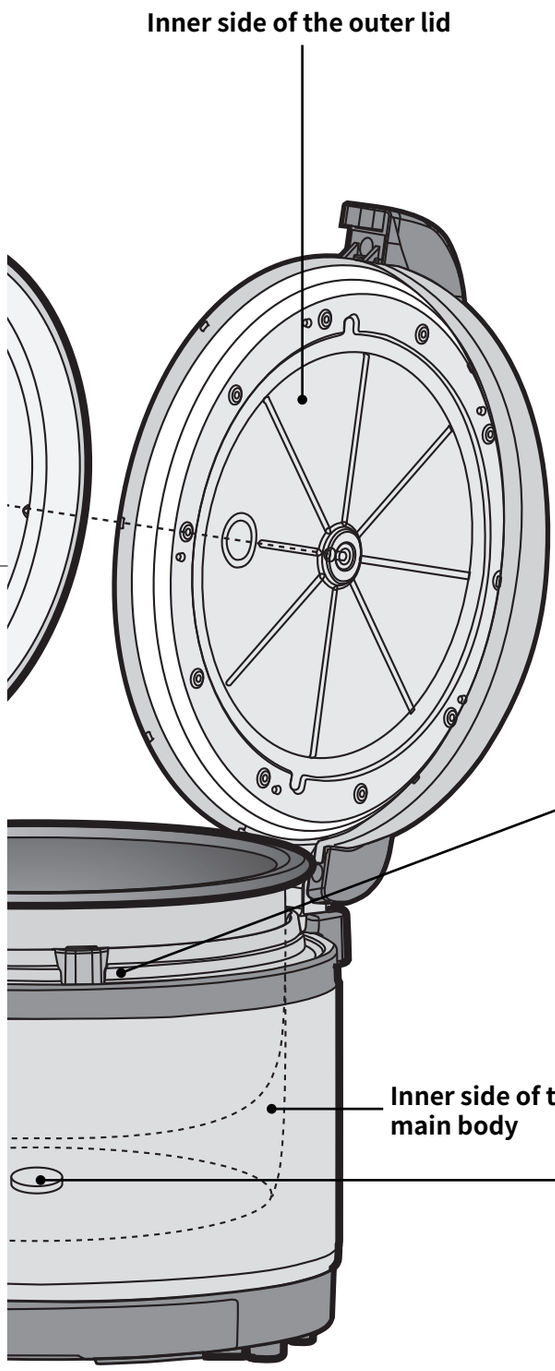
- Do not use the pan as a washing container.
- Discoloration or streak may occur on the fluoride coated surface, but it does not affect health or use.
- Replace the pan if it is deformed or worn out.



■ **Cooking plate (sold separately)**

Always clean it after cooking.
Using it without cleaning may affect the cooking results.
- ●Soak it in hot water for a while and wash it with a sponge to avoid clogging.
- ●Do not pull on it or expose it to sharp objects such as knives.
- ●Discoloration may occur during use, which is not a hygiene issue, please feel free to use.

You can purchase a cooking plate at the Panasonic authorized service center. (P.6)



Inner side of the main body and the outer lid

●Do not wash with water

Wipe with a wash cloth with water squeezed out.
Dirt can easily remain inside of the pan seal ring, please clean it carefully.
(otherwise it may cause unpleasant odors, spoilage or overflow of the rice, or steam leakage.)

Notes

●Do not use detergent.

Upper frame

●Do not wash with water

Wipe with a wash cloth with water squeezed out.
Remove foreign objects such as rice grain from the groove.
(otherwise it may cause overflow or steam leakage.)

Bottom sensor

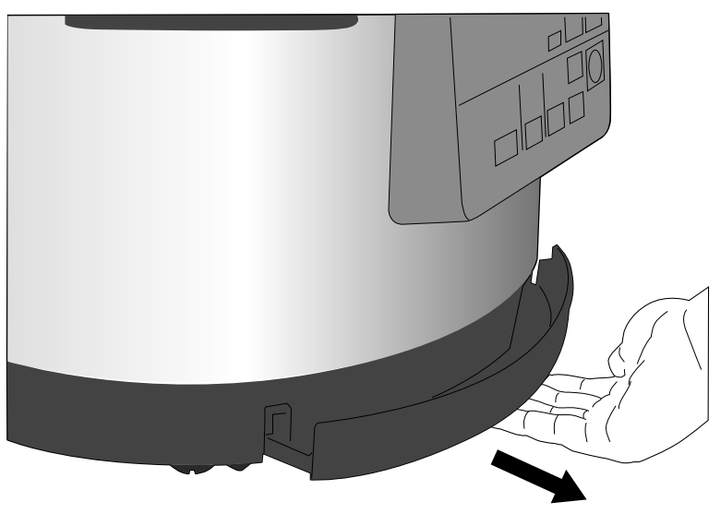
If foreign objects adhere to it, gently scrub with a nylon brush moistened with neutral cleaner and then wipe with a wash cloth with water squeezed out.

Cleaning and Maintenance

- Be sure to unplug the power plug, and clean it after the main body cools down.
- After cleaning, wipe with a dry cloth.
- The appliance is not to be cleaned with a water jet or a steam cleaner.

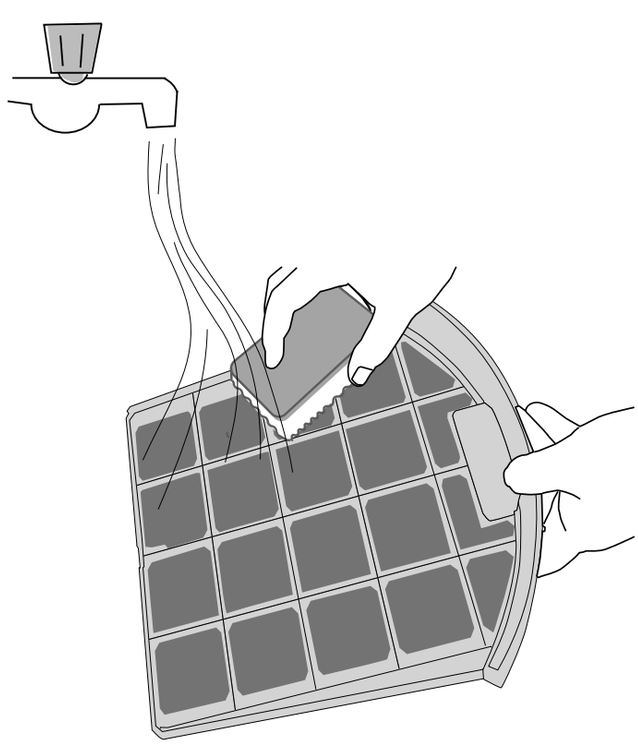
When "U13" displays
The intake port in the bottom of the main body may be blocked or clogged by waste.
Please clear the blockage, or remove the intake hood to clean it after it is clogged.

1 Remove the intake hood

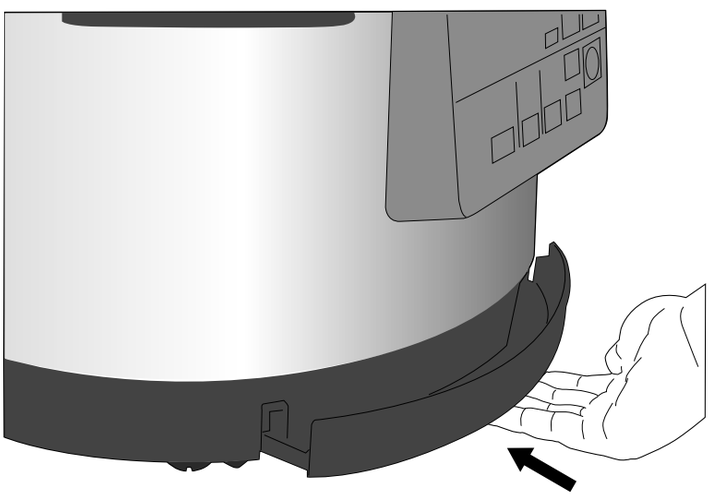


2 Clean the intake hood

- After cleaning, wipe with a dry cloth.



3 Align the intake hood with the guide slot of the main body and insert it into the slot until it clicks



4 Plug in the power plug, and press Cancel

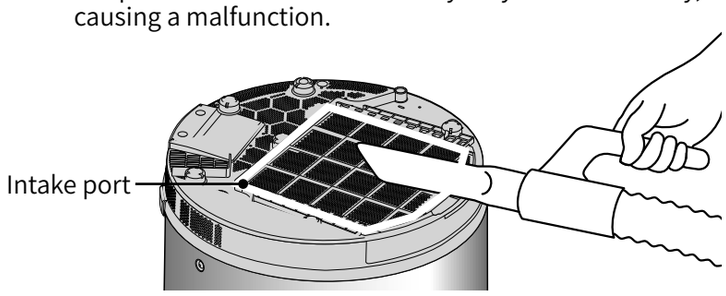
("U13" disappears)

Notes

- Keep the main body away from water.
- Even if the intake hood is not well cleaned, "U13" will disappear when 「Cancel」 is pressed; however, it will appear again in a while, making it impossible to use the appliance. So clean it completely.

Clean the intake port at the bottom of the main body with a vacuum cleaner.

If it is used directly with dust or the like attached, the temperature inside the main body may rise abnormally, causing a malfunction.



When the rice is not cooked well

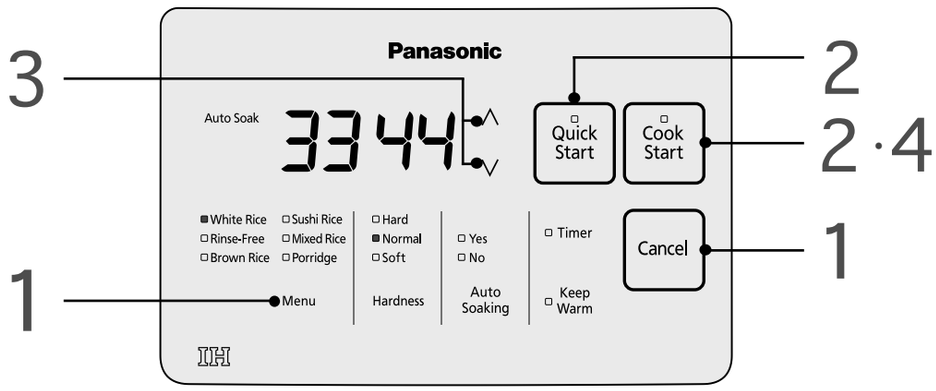
Occurrence	To Confirm	Reference Page
Softer ●**Sticky**	●Is the rice measured correctly? There may be errors when using a measuring box.	-
	●Is the water volume correct? → When adjusting the water volume, align the water level to the same height with reference to both the left and right scales.	9
	●Is the rice loosened immediately after cooking? (Let excess water escape)	-
	●Is rice soaked in water for a long time? (Long timer for rice cooking, etc.) During soaking, the rice will absorb excess water and become soft. → When making a timer for cooking, the water should be a little less. (About 1 ~ 2 mm from the waterline)	-
	●Try adjusting the menu to fit your soft and hard preferences. ("Hard", etc.)	-
	●Is the washed rice drained or stored in the refrigerator for a long time?	-
	➡ **If you want to improve, please follow the "About Custom Settings" Settings.**	20 ~ 21
Harder ●**Undercooked**	●Is the rice measured correctly? There may be errors when using a measuring box.	-
	●Is the water volume correct? → When adjusting the water volume, align the water level to the same height with reference to both the left and right scales.	9
	●Is oil added to the rice when cooking? Adding oil prior to adding rice or using an excessive amount of oil may affect cooking results.	-
	●Is a "Timer" set for cooking rice with ingredients or seasonings?	11
	●Is the rice mixed with ingredients such as mixed rice when cooking?	11
	●Is there grease on the sides of the pan or on the bottom (outside) of the pan?	-
	●Try adjusting the menu to fit your soft and hard preferences. ("Soft", etc.)	-
	●Is "Quick Start" menu used ?	11
	➡ **If you want to improve, please follow the "About Custom Settings" Settings.**	20 ~ 21
Scorched rice (Depending on the type of rice, water quality, etc., a light burnt yellow color may appear at the bottom, which is not a malfunction)	●Is the rice washed until the water is clear?	8
	●Is "Auto Soaking" set correctly?	10
	●Is embryo rice used for cooking? Due to the high content of rice bran, it may be scorched.	-
	●Are ingredients or seasonings added to the rice when cooking?	-
	●Is rinse-free rice used for cooking? → Please cook with the menu of "rinse-free rice" . → Gently rinsing the rice with water before cooking will minimize scorched rice.	-
	●Is there any foreign object at the outer side of the pan, inside of the main body, bottom of the pan or on the bottom sensor?	4
	●Is the pan washed clean? → After cooking mixed rice, clean the pan carefully.	-
	●Is "Quick Start" menu used?	11
	●Is "Timer" used for cooking?	13
	➡ **If you want to improve, please follow the "About Custom Settings" Settings.**	20 ~ 21

Occurrence	To Confirm	Reference Page
Overflow	●Is the rice measured correctly? There may be errors when using a measuring box.	-
	●Is the water volume correct? → When adjusting the water volume, align the water level to the same height with reference to both the left and right scales.	9
	●Is the rice cooking volume correct?	26
	●Is the rice washed until the water is clear?	8
	●Are the Menu settings correct?	-
	●Is the inner lid installed? Is the inner lid deformed?	-
	●Is the rice spread and flattened?	9
	➡ **If you want to improve, please follow the "About Custom Settings" Settings.**	20 ~ 21
Cooked rice becomes dry	●Is the outer lid closed completely and firmly? Even if the lid is slightly opened, steam can leak, causing the rice to dry. (Is the outer lid or the pan rim deformed?)	-
	●Is it kept warm longer than 8 hours?	12
	●Is there very little rice to keep warm? → When there is less rice, gather the rice in the center of the pan to keep it warm, or wrap the rice in plastic wrap and refrigerate.	-
	●Is the rice fluffed within 30 minutes after it has been cooked? The surface of the rice will dry out if it is not fluffed.	-
	➡ **If you want to improve, please follow the "About Custom Settings" Settings.**	20 ~ 21
Cooked rice **●Color changed** **●Unpleasant odor**	●Is the rice washed until the water is clear?	8
	●Is the pan washed clean? → After cooking mixed rice, clean the pan carefully.	-
	●Is it kept warm longer than 8 hours?	12
	●Is the setting value of Keep Warm temperature correct? The factory setting is "73". → Change to "71" if the color changes, or to "75 or 77" if there is an unpleasant odor. (P.20~21)	21
	●Is cold rice added for Keep Warm?	-
	●Is a rice scoop left in the pan while it is in Keep Warm?	-
	●Is Keep Warm set for brown rice, germ rice, japonica rice?	-
	●Is mixed rice kept warm?	12
	●Is the power cut off while there is cooked rice in the pan?	-
	●Is Keep Warm turned off or is the power plug unplugged while there is cooked rice in the pan?	12
	➡ **If you want to improve, please follow the "About Custom Settings" Settings.**	20 ~ 21
Porridge is mushy	●Is rice soaked in water for a long time? (Long timer, etc.)	-
	●Is porridge kept warm?	12

■ **The center portion of the cooked rice may be slightly recessed. It is caused by the powerful firepower of IH (induction heating), which is not an abnormal phenomenon.**

About Custom Settings

Cook Rice・Keep Warm



Example: When adjusting the firepower of "White Rice/Normal"

---

1 Select the menu to be set,

and press and hold [Cancel] while pressing [Menu] ,

Enter Custom Settings mode

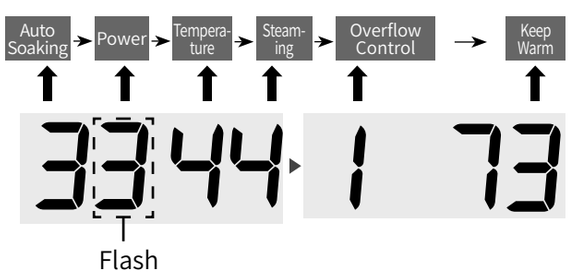
・Custom setting is not available for Hard/Soft/Porridge/Quick Start function.

---

2 Press [Quick Start] or [Cook Start] .

Select "Course"

・The selected Course flashes



・Press [Quick Start] to return to the previous course.
Press [Cook Start] to proceed to the next course.※

・Only "Overflow Control" and "Keep Warm" courses can be set in "Brown Rice" menu.
・If "Overflow Control" in "White Rice/Normal" and "Rinse-Rice/Normal" menus is adjusted, "Hard" and "Soft" and "Quick Start" will also be adjusted.
・If you press「Cancel」during setup, it will return to the state it was in before setup.
※If you press「Cook Start」when selecting to set "Keep Warm", the setting will end and it will return to the standby screen.

---

3 Press and hold ∧ ∨ ,

Select the setting value

∧ Increase the value　∨ Decrease the value

・If you want to continue to set other courses, repeat operation from Step 2.

---

4 Press [Cook Start] ,

Setup is complete

・Setup is complete, and it will return to the standby screen.

■ **Each Course and Adjustable Items**

Course	Adjustable item	When the setting value increases	When the setting value decreases
Auto Soaking	Temperature adjustment for water absorption of rice	Water absorption can be increased. Higher setting value may cause pulpy rice, or easy to produce scorched rice.	Prevent rice from breaking up and avoid pulpy rice in water absorption. Lower setting value may result in reduced water absorption, making it impossible to cook fluffy rice.
Power	Adjustment of power strength to keep boiling	Rice will become hard. Higher setting value may lead to overflow.	Rice will become soft. Lower setting value may result in unstable rice quality.
Temperature	Temperature adjustment at the end of heating (keeping boiling)	Rice becomes fluffy and tasty. Higher setting value may cause scorched rice on the pan bottom.	Reduce scorched rice on the pan bottom. Lower setting value may result in reduced water absorption, making it impossible to cook fluffy rice.
Steaming	Temperature adjustment in simmer	Rice becomes fluffy and tasty. Higher setting value may cause scorched rice on the pan bottom, and rice of some species may become pulpy.	Reduce broken grains and scorched rice. Lower setting value may make it impossible to cook fluffy rice.
Overflow Control	Mitigation of rice soup overflow or splash from steam vents	It is less likely to overflow. Too high setting value may result in unstable rice results.	Cook with high heating degree. Too low setting value may make rice soup overflow or splash from steam vents.
Keep Warm	Temperature adjustment for keeping warm	Prevent rice producing odors in keeping warm. Higher setting value may cause rice discoloration or desiccation.	Prevent rice discoloration or desiccation. Lower setting value may lead to moisturized odors.

Standard Setting Values (Factory setting values as shown in the table below)

Course / Menu bar	Auto Soaking	(Cook Rice) Power	(Cook Rice) Temperature	Steaming	Overflow Control	Keep Warm
White Rice	3	3	3	3	2	73
Rinse-Free	3	3	3	3	2	
Brown Rice	-	-	-	-	1	
Sushi rice	3	3	3	3	1	
Mixed Rice	3	3	3	3	1	

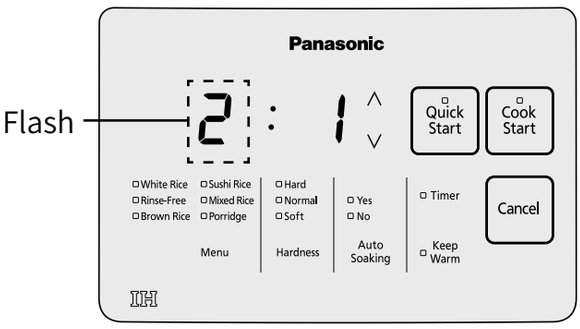
※Select the number from 1 to 5 (select 71, 73, 75, 77 for keeping warm).
※Temperature for keeping warm can be set in all menus. However, keeping warm is based on the selected latest setting in all menus.

Adjustments to Rice Cooking Effect

●Please follow the steps below to set the course.

Occurrence	Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
Scorched rice	Steaming▼	Temperature ▼	Heating degree ▼	Precooking ▼
Softer rice	Heating degree ▲	Precooking ▼	Steaming ▼	–
Harder rice	Heating degree ▼	Precooking ▲	Temperature ▲	–
Undercooked rice	Temperature ▲	Heating degree ▲	Precooking ▼	Steaming ▲

About Custom Settings



When you want to adjust the buzzer volume

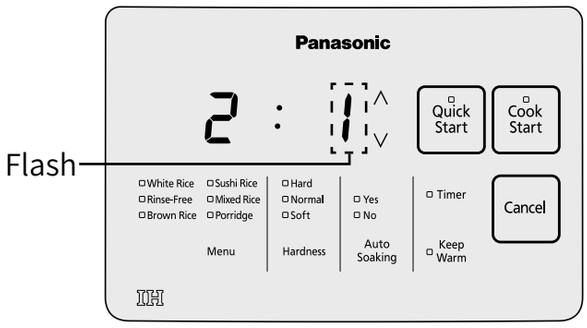
1 **Press and hold [Cancel], and press [Timer] at the same time.**

2 Press ∧ ∨,
To set the buzzer volume.
- Volume setting
  3 (high) → 2 (medium) → 1 (low) → 0 (mute)

3 **Press [Cook Start] twice, and setting is complete.**

Tips

- When the setting is complete, it will return to the standby screen.
- The default setting is "2".
- It will memorize only when the setting is complete.
- The same operation will be performed again when it returns to the original setting.



When you want to change the beep mode of the buzzer

1 **Press and hold [Cancel], and press [Timer] at the same time.**

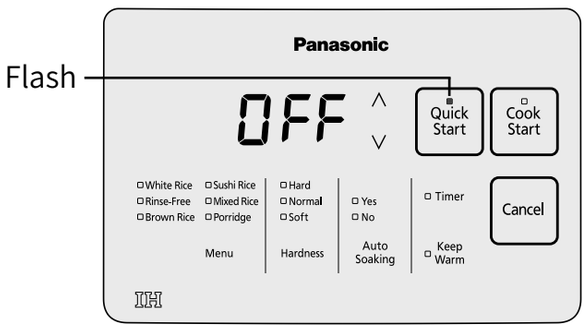
2 **Press [Cook Start].**

3 Press ∧ ∨,
To set the beep mode.
- The beep is different for each mode.

4 **Press [Cook Start], and setting is complete.**

Tips

- When the setting is complete, it will return to the standby screen.
- The default setting is "1".
- It will memorize only when the setting is complete.
- Only the beep at the end of the cooking can be changed.
- The same operation will be performed again when it returns to the original setting.



When you want to disable the "Quick Start" button

1 **Press and hold [Cancel], and press [Quick Start] at the same time.**

2 Press ∧ ∨,
Select OFF.

3 **After 4 seconds, automatic setting is complete.**
- When the setting is complete, it will return to the standby screen.

Tips

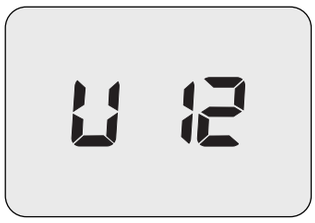
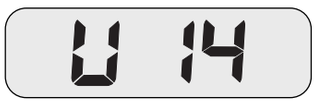
- The default setting is "ON".
- The same operation will be performed again when it returns to the original setting.

When a problem arises

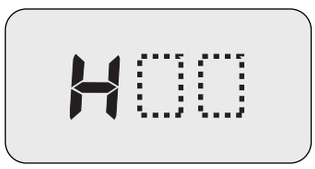
Please confirm before contacting after-sales service.

Occurrence	To Confirm	Reference Page
●No cooking at Timer time	●Is the current time correct? ●Is the Timer time correct? → 24-hour display. Confirm again. ●Is「Cook Start」button pressed?	7 13 13
●Start cooking immediately after the Timer starts	●Is the current time correct? ●Is the Timer time correct? → 24-hour display. Confirm again. ●Is the time set longer than the time available for Timer? If the set time is less than the time available for Timer, cooking will start immediately.	7 13 13
●Cooking time is long	●If cooking is made continuously, the cooking time will be longer. ●Due to the different amounts of rice and water, the remaining time display may be stopped for adjustment in the middle of cooking.	- -
●Memory of timer loses **●Memory of customer setting loses**	●Is "1:30" displayed after the power plug is plugged? (UK is 0:30) [Displayed] The lithium battery is exhausted. Although you can cook and keep warm by simply plugging in the power plug, you must check the current time each time you set a Timer for cooking. In this case, please replace them with new batteries. The lithium battery is fixed inside the main body, and cannot be replaced by customers. [Not displayed] The circuit board is malfunctioning. → For battery replacement or repair, please contact the Panasonic authorized service center.	-
●Button does not work **●Press「Cook Start」, but it is not cooking**	●Is the power plug inserted? ●Does each indicator light on? → Button operation can not be performed during Cook Rice, Timer, Keep Warm. Press「Cancel」before operation.	- -
●Steam leaks from a place other than the steam vent	●Are rice grains attached to the seal ring of the outer lid or the rim of the pan? ●Is the inner lid or the pan deformed?	- -
●Press「Cancel」, but the fan does not stop	●Is the power switched off during steaming? The fan will run for 13 minutes to cool the internal components, and then it will stop automatically.	-
●There is noise during Rice, Keep Warm	●The "Bo-" sound is the sound of the cooling fan running. ●The "Twee -" sound is the sound when the IH is powered on. ●The "Swoosh-" sound is the sound of steam being emitted.	- - -

When such a display shows

Occurrence	To Confirm
	●Is the pan put in? → Press the「Cancel」button until the error display disappears. Put the dedicated pan in and perform the operation again.
	●Is any foreign object attached to the bottom of the pan or the bottom sensor? → Remove foreign objects and dirt, and then press the「Cancel」button. ●Is water too much? → Press「Cancel」button. (For continuous cooking, you can slightly reduce the volume of water)
	●The intake port in the bottom of the main body may be blocked or clogged by waste. (P.16~17) ●Is the product used at the position less than 15 cm from the wall? → Make sure that the distance from the wall is more than 15 cm.
	●Is Keep Warm time more than 96 hours? (P.12) → Press「Cancel」button.

If it cannot return to normal after the above has been done,
please contact the Panasonic authorized service center for repair.

	●Try to unplug and then plug in the power plug again. If "HXX" still exists, it indicates there is a fault. → Please contact the Panasonic authorized service center, and inform the error code (two digits after "H").

■ A power outage during cooking may delay the completion of the cooking.
In addition, depending on the length of the power outage, the cooking results may be affected.

Specifications

Mode		Reference standards for cooking time※1 (approx.)	Remaining time display (approx.)	Keep Warm※2	Timer range※2 (Start from the current time)	Cooking volume (L) Kg in ()
White Rice	Normal	49 minutes	15 minutes in advance	○	1 hour 10 minutes ~ 24 hours or less	1.8 ~ 5.4 (1.5 ~ 4.5)
	Hard			○		
	Soft			○		
	Quick Start	30 minutes	8 minutes in advance	○	-	
Rinse-Free	Normal	57 minutes	15 minutes in advance	○	1 hour 10 minutes ~ 24 hours or less	
	Hard			○		
	Soft			○		
	Quick Start	37 minutes	10 minutes in advance	○	-	
Brown Rice		114 minutes	15 minutes in advance	×	2 hours 10 minutes ~ 24 hours or less	1.8 ~ 3.6 (1.5 ~ 3)
Sushi Rice		47 minutes	15 minutes in advance	○	1 hour 10 minutes ~ 24 hours or less	1.8 ~ 5.4 (1.5 ~ 4.5)
Mixed Rice		51 minutes	15 minutes in advance	×	×	1.8 ~ 3.6 (1.5 ~ 3)
Porridge	Porridge	68 minutes	5 minutes in advance	×	1 hour 10 minutes ~ 12 hours or less	0.7 ~ 1.5 (0.58 ~ 1.25)
	Congee					0.5 ~ 0.9 (0.42 ~ 0.75)

※1 When selecting "No" for "Auto Soaking", it may take about 13 minutes shorter than the time in the above table, "Brown Rice" is about 49 minutes shorter. (Except for "Quick Start")

※2 "×" Keep Warm: it will automatically turn to keep warm, but is not recommended.
Timer range: it can be set, but is not recommended.

Model		SR-PGE54SXB	SR-PGE54SXC
Place of dectination		Europe	UK
Rated voltage range		230 V	230 V - 240 V
Rated frequency		50 Hz	50 Hz
Rated power input		3550 W	3550 W - 3560 W
Power consumption in standby mode		0.8 W	0.8 W
Power cord length (approx.)		1.6 m	1.6 m
Weight (approx.)		16.7 kg	17.0 kg
Size (approx.)	L	50.2 cm	50.2 cm
	W	42.9 cm	42.9 cm
	H	39.0 cm (79.7 cm※1)	39.0 cm (79.7 cm※1)
Waterproof grade		IPX3	IPX3

※1 The height when the outer lid is open.

・When not in use for an extended period of time, turn off the power and unplug the power cord from the outlet in order to save power.

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 and batteries must not be mixed with general household waste.

For proper treatment, recovery and recycling of old products and used batteries, 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.

Note for the battery symbol (bottom symbol):
This symbol might be used in combination with a chemical symbol. In this case it complies with the requirement set by the Directive for the chemical involved.

CE

Made in China

Panasonic

Bedienungsanleitung

Gewerblicher IH elektronischer Reiskocher/Wärmer

Deutsch

Modell Nr. SR-PGE54SXB
SR-PGE54SXC

Vielen Dank für den Kauf dieses Panasonic-Produkts.

- Bitte lesen Sie vor Gebrauch diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um das Gerät sicher und ordnungsgemäß zu verwenden.
- Beachten Sie insbesondere die **[Sicherheitshinweise] (Seite 2-3)**.
- Bewahren Sie die Garantie zusammen mit dieser Bedienungsanleitung sorgfältig auf.



Für die spätere Verwendung reserviert

Die Garantie ist separat beigefügt

Inhalt

Sicherheitshinweise **2**
Anweisungen für den Gebrauch 4
Erklärung der Teile 6
● Zeiteinstellungsmethode 7
Vorbereiten für das Kochen von Reis 8
Reis kochen 10
Warm halten 12
Timer 13
Reinigung und Wartung 14
● Wenn "U13" angezeigt wird 16
Wenn der Reis nicht gut gekocht ist 18
Hinweise zu benutzerdefinierten Einstellungen 20
Wenn ein Problem auftritt 24
Wenn eine solche Anzeige erscheint 25
Technische Daten 26

Sicherheitshinweise (Unbedingt beachten)

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

■ Eine unsachgemäße Bedienung aufgrund der Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Verletzungen oder Schäden führen, deren Schweregrad wie folgt eingestuft ist.

⚠ **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.

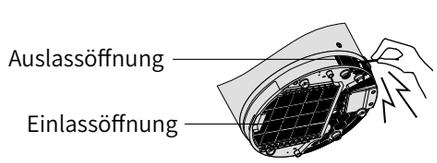
■ Klassifizierung und Beschreibung der Symbole sind wie folgt:

⊘	Dieses Symbol weist auf eine Handlung hin, die verboten ist.
❗	Dieses Symbol weist auf eine Handlung hin, die unbedingt befolgt werden muss.

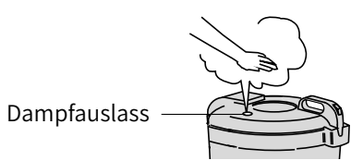
⚠ WARNUNG

⊘

- **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 Feuer durch Kurzschluss zu vermeiden)
  → Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- **Beschädigen Sie nicht das Netzkabel oder den Netzstecker.**
  · Die folgenden Handlungen sind streng verboten:
  Beschädigung, Verarbeitung, Kontakt mit oder in der Nähe von Hochtemperaturbereichen, gewaltsames Biegen, Verdrehen, Ziehen, Aufhängen/Ziehen über scharfe Ecken, Abstellen schwerer Gegenstände, Bündeln, Sandwiching, Ziehen am Netzkabel, um es zu bewegen.
  (Um einen Stromschlag durch ein beschädigtes Netzkabel oder Netzstecker oder einen Brand durch einen Kurzschluss zu vermeiden.)
- **Stecken Sie nichts in die Einlassöffnung, die Auslassöffnung oder in Schlitze.**
  · Insbesondere keine Metallgegenstände wie Nadeln.
  (Um einen Stromschlag oder eine Fehlfunktion zu vermeiden.)



- **Tauchen Sie dieses Gerät nicht in Wasser, waschen Sie es nicht direkt mit Wasser und spritzen Sie kein Wasser darauf.**
  (Um Stromschläge oder Brände durch einen Kurzschluss zu vermeiden)
  Wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Panasonic Kundendienst, wenn Wasser in das Gerät eindringt.
- **Verschütten Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten auf den Netzstecker.**
  (Um Stromschläge oder Brände durch einen Kurzschluss zu vermeiden)
- **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 einen autorisierten Panasonic Kundendienst.
- **Halten Sie Ihr Gesicht und Ihre Hände während und unmittelbar nach dem Garen nicht in die Nähe des Dampfauslasses und achten Sie besonders darauf, dass sich keine Kinder in der Nähe aufhalten.**
  (Um Verbrennungen zu vermeiden.)
- **Den Netzstecker nicht mit nassen Händen in die Steckdose einstecken oder herausziehen.**
  (Um einen Stromschlag oder Verletzungen zu vermeiden.)



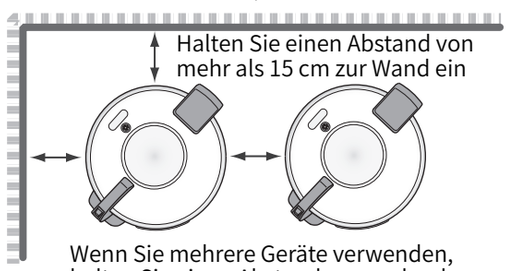
- **Öffnen Sie während des Kochvorgangs nicht den äußeren Deckel.**
  (Um Verbrennungen oder Verletzungen durch austretenden Dampf oder gegarte Speisen zu vermeiden.)
- **Verwenden Sie dieses Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.**
  (Um ein Feuer, eine Verbrennung, Verletzung oder einen Stromschlag zu vermeiden.)
- **Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl oder einem Dampfreiniger gereinigt werden.**

⚠ WARNUNG

- **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 eine Verbrennung, Verletzung oder Stromschlag zu vermeiden.)
- **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.**
  (Um eine Verbrennung, Verletzung oder Stromschlag zu vermeiden.)
- **Verwenden Sie unbedingt eine separate Steckdose mit den in der Tabelle Technische Daten (S. 26) angegebenen Nennwerten.**
  (Die Verwendung des Geräts zusammen mit anderen Geräten an derselben Steckdose kann zu Überhitzung und Feuer führen.)
- **Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker vollständig in die Steckdose eingesteckt ist.**
  (Um Verbrennungen, Verletzungen oder Stromschläge zu vermeiden.)
- **Für dieses Gerät sollte eine einphasige, zweipolige geerdete Steckdose 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.)
- **Reinigen Sie den Netzstecker regelmäßig.**
  (Staubansammlungen am Netzstecker können durch Feuchtigkeit zu Isolationsfehlern führen, die einen Brand verursachen können.)
  → Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch ab.
- **Stellen Sie vor Beginn des Kochvorgangs stets sicher, dass der äußere Deckel fest verschlossen ist.**
  (Um Verbrennungen durch austretenden Dampf oder gegarte Speisen zu vermeiden.)
- **Das Gerät muss während der Reinigung oder Wartung sowie beim Austausch von Teilen vom Stromnetz getrennt werden.**
  (Um Verbrennungen, Verletzungen oder Stromschläge zu vermeiden.)
- **Wenn eine Anomalie oder Fehlfunktion auftritt, stellen Sie die Verwendung des Geräts sofort ein und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.**
  (Um Rauch, Feuer oder Stromschläge zu vermeiden.)
  Anomalien • Störungsfälle
  · Der Netzstecker oder das 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.
  → Wenden Sie sich bitte umgehend an einen autorisierten Panasonic Kundendienst zur Überprüfung und Reparatur.

⚠ VORSICHT

- **Verwenden Sie keinen nicht dafür vorgesehenen oder verformten Topf.**
  (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 Feuer, Kriechströme oder Stromschläge 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.
  (Damit Sie beim Öffnen des äußeren Deckels nicht gegen die Wand oder Möbel stoßen oder Verfärbungen, Verformungen und Beschädigungen an den Möbeln verursachen.)
  → Bitte halten Sie einen Abstand von mehr als 15 cm ein.
  Wenn Sie zwei Geräte gleichzeitig verwenden, halten Sie bitte einen Abstand von mehr als 15 cm zwischen den Geräten ein.



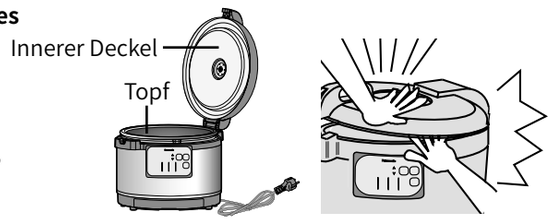
Wenn Sie mehrere Geräte verwenden, halten Sie einen Abstand von mehr als 15 cm zwischen den Geräten ein

  · Auf einer Aluminiumplatte, einer elektrischen Heizmatte oder einer Metallarbeitsplatte.
  (Andernfalls kann es zu Hitzeentwicklung und Rauch oder Feuer kommen.)
- **Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.**
  (Um Verbrennungen zu vermeiden, die durch das Öffnen des äußeren Deckels beim Berühren des Knopfhakens entstehen.)

Anweisungen für den Gebrauch

⚠ VORSICHT

- **Lassen Sie den Dampf nicht mit dem in die Steckdose eingesteckten Netzstecker in Berührung kommen.**
  (Um Stromschläge und Brände durch Kurzschluss zu vermeiden.)
- **Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht während des Betriebs des Geräts oder nach dem Kochen.**
  · Das Gerät ist sehr heiß. Insbesondere die Metallteile wie der innere Deckel und der Topf.
  (Um Verbrennungen zu vermeiden.)



- **Der äußere Deckel ist schwer, achten Sie daher darauf, sich beim Schließen des äußeren Deckels nicht die Finger einzuklemmen.**
  (Um Verletzungen zu vermeiden.)
- **Betreiben Sie das Gerät nicht im leeren Zustand.**
  (Um Verbrennungen zu vermeiden.)
- **Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, achten Sie darauf, dass Sie ihn am Stecker festhalten und niemals am Netzkabel ziehen.**
  (Um Stromschläge oder Brände durch einen Kurzschluss zu vermeiden)
- **Denken Sie daran, das Gerät auszuschalten und den Netzstecker aus der Steckdose 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 Gehäuses zu vermeiden.)
- **Wenn Sie einen implantierten Herzschrittmacher tragen, fragen Sie bitte einen Arzt, bevor Sie dieses Gerät verwenden.**
  (Dieses Gerät kann bei Betrieb Auswirkungen auf einen Herzschrittmacher haben.)

Wenn während der Nutzung ein Stromausfall auftritt

Einschließlich Situationen wie dem Herausziehen des Netzsteckers aus der Steckdose während des Betriebs, einem Stromausfall usw.

- Nach dem erneuten Einschalten kehrt das Gerät in den Zustand vor dem Stromausfall zurück.

Während des Kochvorgangs: Setzen Sie den Kochvorgang fort. Die Kochleistung kann beeinträchtigt sein

Während des Warmhaltevorgangs: Setzen Sie den Warmhaltevorgang fort

Hinweise zum Gerät

■ **Legen Sie während des Gebrauchs keine Tücher oder andere Gegenstände auf den äußeren Deckel.**
(Um zu verhindern, dass der Dampf blockiert wird, was zu Verformungen, Verfärbungen oder Fehlfunktionen des Deckels führen kann.)

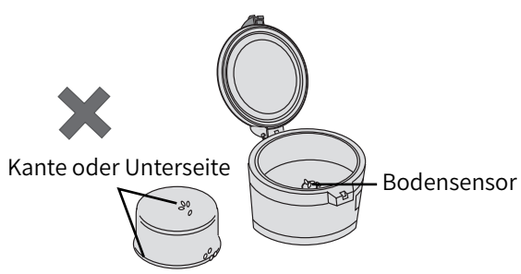


■ **Verwenden Sie das Gerät nicht auf einem Induktionsherd.**
(Um den Induktionsherd nicht zu beschädigen oder eine Fehlfunktion dieses Geräts zu verursachen.)

■ **Überprüfen Sie regelmäßig die Einlass- und Auslassöffnungen an der Unterseite des Reiskochers und entfernen Sie Staub.**
(Siehe "Reinigung und Wartung" auf S. 17)

■ **Stellen Sie sicher, dass die Tragfähigkeit des Tisches, auf dem das Gerät steht, mindestens 31 kg beträgt.**
(Um ein Herunterfallen des Produkts zu vermeiden)

■ **Entfernen Sie Reis und andere Fremdkörper, die sich auf dem Gerät festgesetzt haben (Bodensensor oder Boden des Topfes).**
(Um Fehleranzeigen, angebrannten Reis, halbgekochten Reis usw. zu vermeiden.)
· Kippen oder drehen Sie das Gerät nicht auf den Kopf.
· Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



Hinweise zum Gerät

■ **Verwenden Sie das Gerät nicht an Orten, an denen die Unterseite des Geräts (die Einlass- und Auslassöffnungen) blockiert werden kann.**
Beispiele: auf Teppichen, Plastiktüten, Aluminiumfolie oder Stoff usw.
(Um das Gerät nicht zu beschädigen.)

■ **Stellen Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von Geräten auf, die empfindlich auf elektromagnetische Störungen reagieren.**
· Radio, Fernsehen, Hörgeräte usw.
(Um Ausfälle durch Verunreinigungen zu vermeiden.)
· IC-Karten, Bankkarten
(Um Beschädigungen des Magnetstreifens zu vermeiden.)

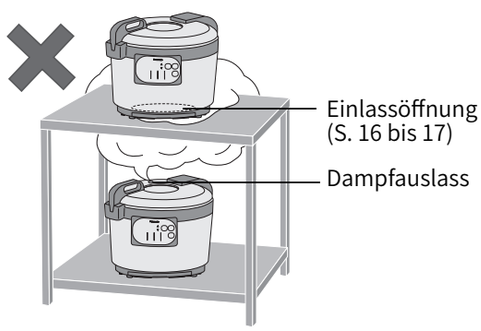
■ **Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.**
(Eine instabile Stromversorgung kann zu Produktausfällen führen.)

■ **Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlung.**
(Um Verfärbungen zu vermeiden.)

■ **Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, um den Topf zu entfernen, oder warten Sie, bis der Topf abgekühlt ist, bevor Sie ihn entfernen.**
(Um Verbrennungen zu vermeiden.)

■ **Bitte stellen Sie sicher, dass Sie dieses Produkt in Gebieten unter 2000 Metern über dem Meeresspiegel verwenden.**
(Um die Kochleistung nicht zu beeinträchtigen.)

■ **Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem die Öl- oder Dämpfe durch die Einlassöffnung an der Unterseite des Geräts angesaugt werden können.**
Insbesondere wenn Geräte auf mehreren Ebenen übereinander aufgestellt werden, darf das Gerät auf der oberen Ebene nicht den Dampf aus dem Gerät auf der unteren Ebene ansaugen.
(Um Fehlfunktionen zu vermeiden.)



Hinweise zum Topf

■ **Verwenden Sie den Topf ausschließlich im Reiskocher**



✕ ●Nicht auf einem Gasherd oder Induktionsherd oder in einer Mikrowelle verwenden.

■ **Um Kratzer oder Schrammen an der Beschichtung des Topfs zu vermeiden, sollten Sie folgendes beachten.**

Vor dem Kochen



✕ ●Verwenden Sie beim Einweichen von Reis keine Schneebesen.
●Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände wie Metallsiebe 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 keine Metalllöffel.
(Beim Kochen von Porridge und anderen Speisen)
●Den Topf nicht berühren oder darauf schlagen.
(Während dem Befüllen einer Schüssel mit Reis)

■ **Schlagen Sie nicht mit harten Gegenständen auf den Topf.**

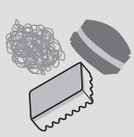


✕ ●Dies könnte zu Kratzern oder Dellen auf der Außenfläche führen.

Während der Reinigung und Wartung (S. 14)



✕ ●Benutzen Sie den Topf nicht zum Waschen.
●Legen Sie keinen Löffel oder andere Utensilien in den Topf.
●Verwenden Sie zur Reinigung keinen Tellertrockner oder Geschirrspüler/Trockner.
●Stellen Sie den Topf nach dem Spülen nicht zum Trocknen auf anderes Geschirr.
●Verwenden Sie beim Reinigen oder Schrubben der Topfes kein Scheuerpulver, keine Metallbürste, keine Nylonbürste (mit scheuernden Materialien) und keine Scheuerschwämme.

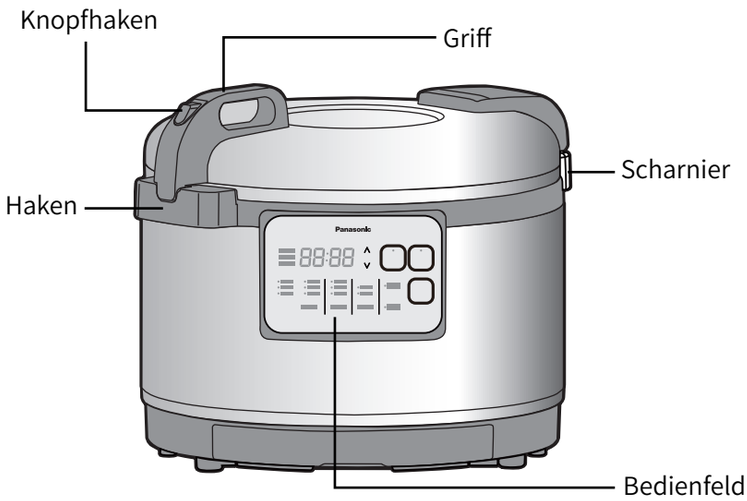


→ Reinigen Sie ihn mit einem weichen Schwamm.

Hinweise zum Topf

〔Außenfläche〕 Kleine Kratzer oder kleine Dellen und Beulen beeinträchtigen die Leistung nicht.
(Je nach Art und Häufigkeit der Benutzung können Reibungsspuren auftreten.)
〔Innenfläche〕 Wenn sich die Fluorbeschichtung ablöst, kann der Reis leichter am Topf haften bleiben.
➡ Wenn Sie Bedenken hinsichtlich der Verformung des Topfes haben oder der Topf verformt ist, kaufen Sie bitte einen neuen.

Erklärung der Teile

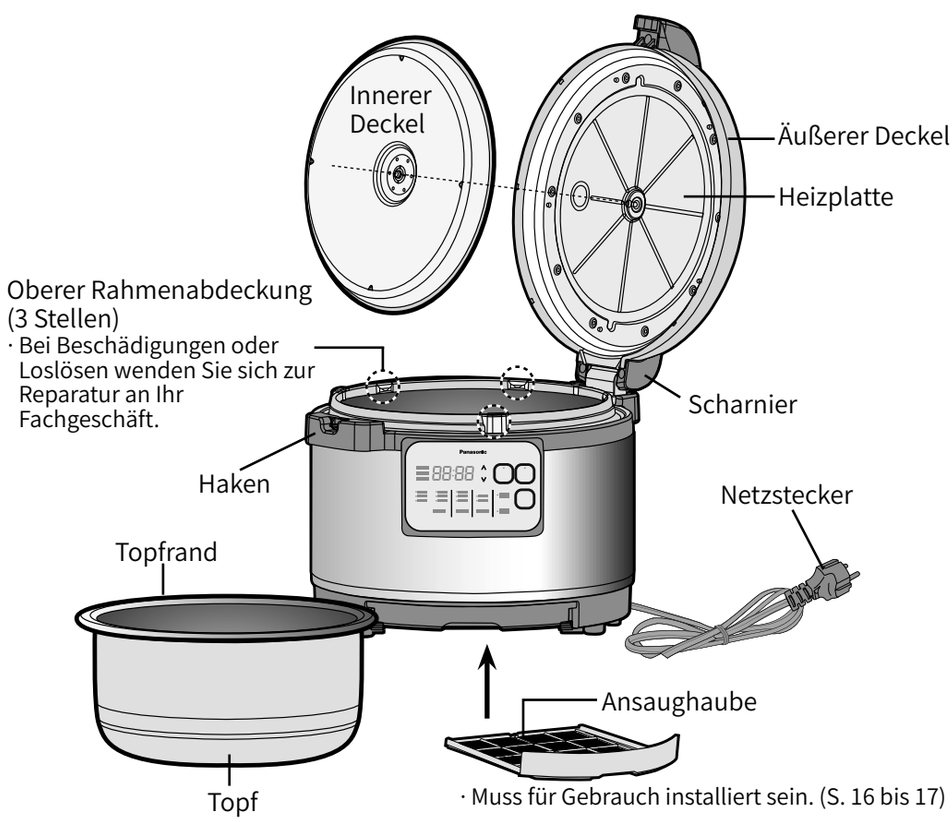


● Bewegen Sie das Gerät nicht, indem Sie es am Griff festhalten.
Decken Sie immer den äußeren Deckel ab und halten Sie beim Transport den Haken und die Scharnierteile der Griffe fest.

Tipps

● Die Tasten 「Cook Start (Kochen starten)」 und 「Cancel (Abbrechen)」 verfügen über erhöhte Abschnitte (" · " , "—"), um Personen mit Sehschwäche die Bedienung zu erleichtern.

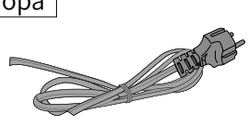
● Wenn der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist, wird der Standby-Bildschirm für den Betrieb angezeigt. (S. 7)



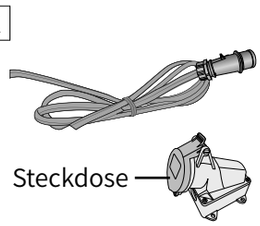
· Muss für Gebrauch installiert sein. (S. 16 bis 17)

Netzstecker

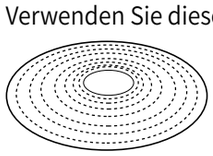
Europa



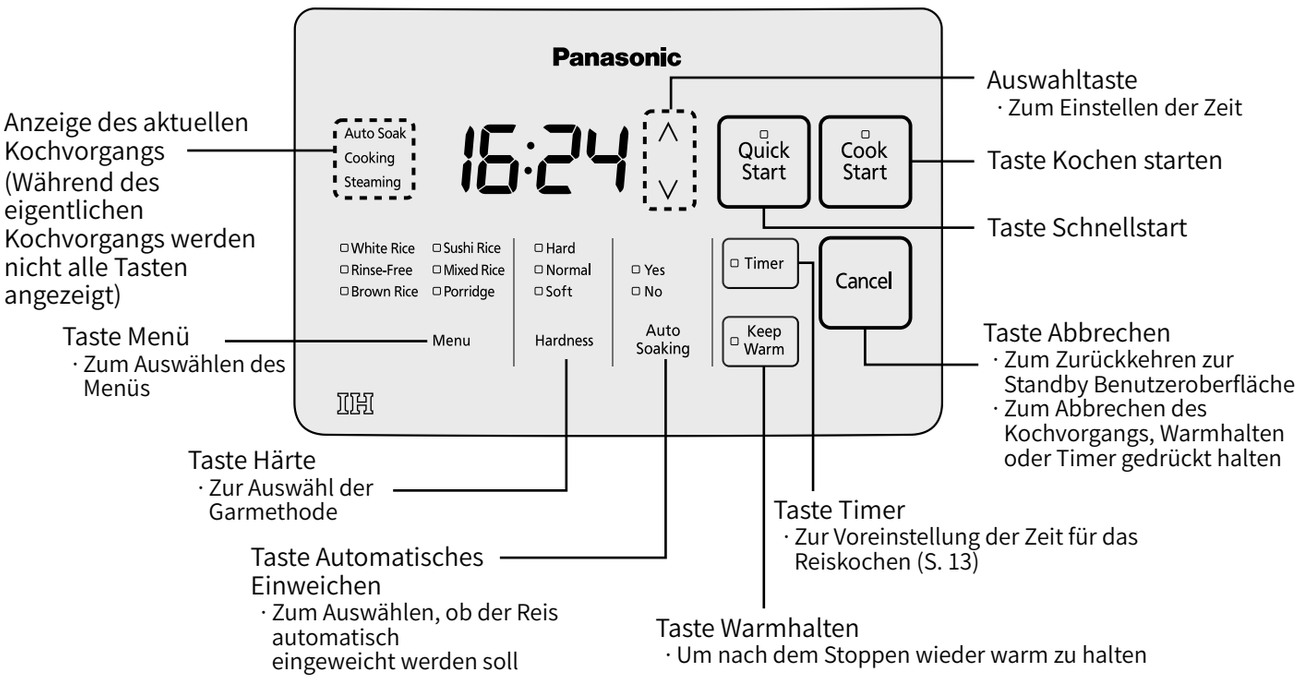
UK



Kochplatte (separat erhältlich)
Verwenden Sie diese Kochplatte bei stark angebranntem Reis.



Modell Nr.: ARK20-H57
Sie können sie in einem von Panasonic anerkannten Servicegeschäft erwerben.



※ Standby-Modus: Im eingeschalteten Zustand zeigt der Bildschirm die aktuelle Uhrzeit an.

Zeiteinstellungsmethode

●24-Stunden-Anzeige.

1 Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.

2 Halten Sie ∧ oder ∨ länger als 1 Sekunde gedrückt, bis die Zeitanzeige blinkt.

●Lassen Sie die Taste los, nachdem ein Piepton ertönt.



[Beispiel] 20:15 Uhr

3 Drücken Sie ∧ oder ∨ , um die Zeit einzustellen.

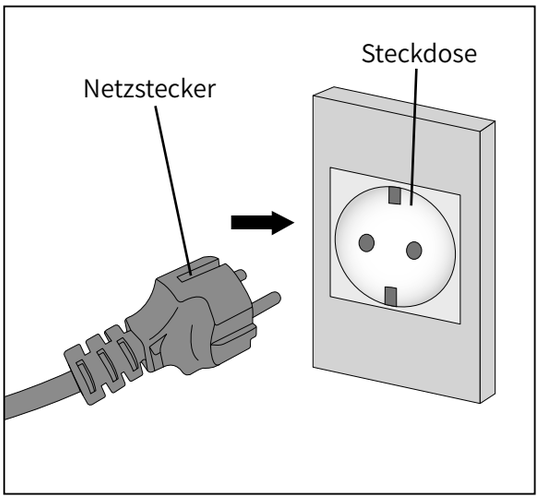
●Anzeige in Minuten, zum schnellen Einstellen gedrückt halten.
●Nach dem Einstellen hört das Blinken auf, was anzeigt, dass die Zeiteinstellung abgeschlossen ist.
●Wenn 7 Sekunden lang keine Bedienung erfolgt, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

Tipps

●Die Zeit kann während des Kochvorgangs, Warmhaltens oder Timers nicht eingestellt werden.
●Wenn die Lithium-Batterie leer ist, gehen beim Ziehen des Netzsteckers aus der Steckdose alle gespeicherten Daten wie die aktuelle Uhrzeit und die Timer-Einstellung verloren. (S. 24)
●Die Lithium-Batterie ist fest im Gerät eingebaut. Wenn sie ausgetauscht werden muss, wenden Sie sich bitte an einen von autorisierten Panasonic Kundendienst.

Vorbereiten für das Kochen von Reis

1 Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose

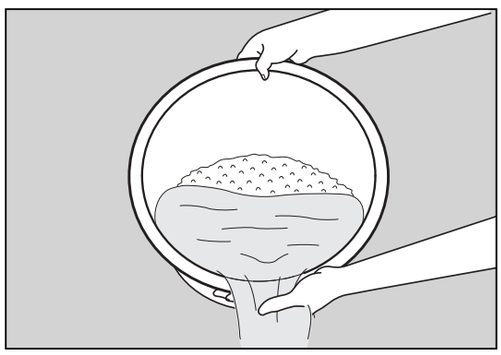


●Den Netzstecker nicht mit nassen Händen in die Steckdose einstecken oder herausziehen.
(Die Form des Steckers ist je nach Land unterschiedlich, nur als Beispiel.)

2 Reis abmessen

●Die Reismenge, die auf einmal gekocht werden kann ➡ S. 26

3 Verwenden Sie zum Einweichen des Reises einen anderen Behälter (Den Reis nicht im Topf einweichen)



① Geben Sie ausreichend Wasser hinzu, um den Reis schnell einzuweichen, und gießen Sie das Wasser sofort ab.
(Reis nimmt leicht Bestandteile der Reiskleie auf.)



② Den Reis vorsichtig schrubben und "Spülen → Einweichen" wiederholen.

③ Schnell spülen, bis das Wasser klar ist.

Hinweise

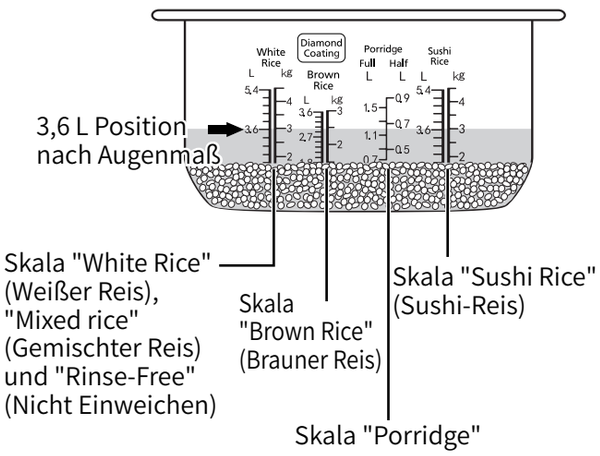
●Den Reis nach dem Einweichen nicht länger als 30 Minuten abtropfen lassen.
(Dies kann dazu führen, dass die Reiskörner zerbrechen und der Reis klebrig wird)

Tipps

●Wenn der Reis nicht richtig eingeweicht wird, kann dies zu stark angebranntem Reis oder einem Geruch nach Reiskleie führen.
●Wenn der Reis in der Reiswaschmaschine zu stark gewaschen wird (z. B. bei vielen Bruchreis), kann er nicht richtig garen.

4 Wassermenge anpassen
(Reis verteilen und flach drücken, Wassermenge entsprechend der zu kochenden Reismenge anpassen)

[Beispiel] Wasserstandsanzeige beim Kochen von 3,6 L weißem Reis



Hinweise

- Wenn Sie die Wassermenge einstellen, füllen Sie den Wasserstand anhand der Skalen links und rechts auf die gleiche Höhe aus.
- Füllen Sie die Wassermenge nach Ihren Wünschen ein.

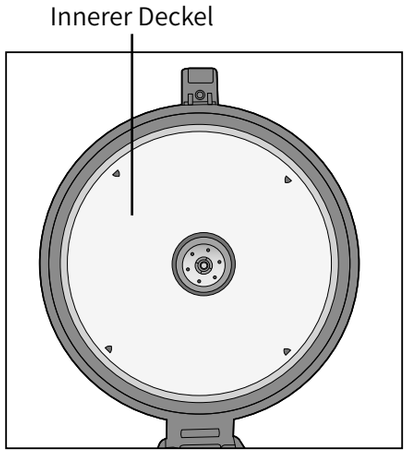
Tipps

- Zu viel Wasser kann zum Überkochen führen.

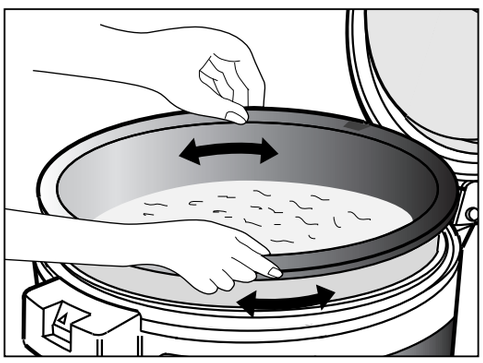
Bei Verwendung einer Kochplatte (separat erhältlich)

- Verwenden Sie eine saubere Kochplatte, die nicht verstopft ist.
- Legen Sie die Kochplatte auf den Boden des Topfes, bevor Sie den Reis in den Topf geben (S. 6).
- Wenn Sie die Wassermenge einstellen, geben Sie das Wasser langsam hinzu, damit der Reis nicht unter die Kochplatte gelangt oder die Kochplatte verrutscht.

5 Überprüfen Sie, ob der innere Deckel vorhanden ist



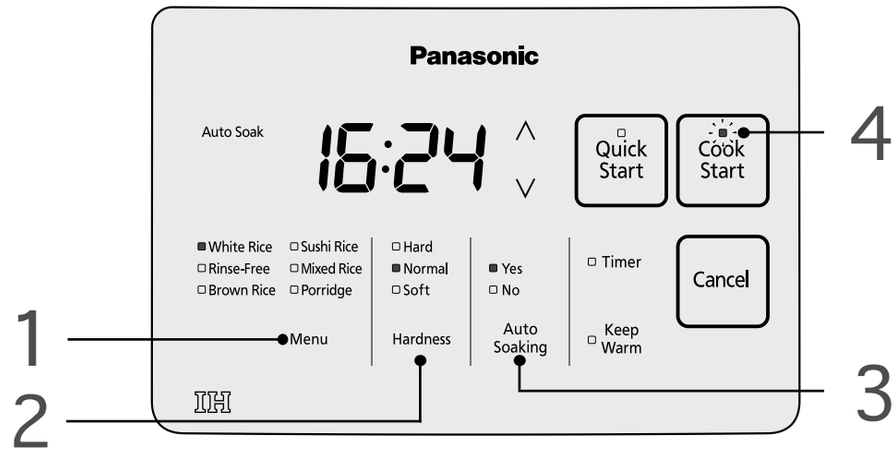
6 Setzen Sie den Topf in das Gerät ein
(Setzen Sie ihn direkt über dem Gerät ein, um ein Aufschlagen auf den oberen Rahmen zu vermeiden)



① Wischen Sie das Wasser um den Topf herum ab.
(Um Kalkablagerungen zu vermeiden)
② Bewegen Sie den Topf 2 bis 3 Mal in Pfeilrichtung und setzen Sie ihn dann ein.

7 Vergewissern Sie sich, dass der äußere Deckel fest verschlossen ist
(Damit der Kochvorgang nicht beeinträchtigt wird)

Reis kochen



Beispiel:Wenn Sie Reis mit "White Rice" (Weißer Reis) / "Normal" / "Auto Soaking - Yes" (Automatisches Einweichen – Ja) kochen

1 Drücken Sie [Menu], um das gewünschte Menü auszuwählen

■ Wenn das Menü korrekt ist, fahren Sie mit 2 fort.

2 Drücken Sie [Hardness], um den Kochmodus auszuwählen

· Es sind nur "White Rice" (Weißer Reis) und "Rinse-Free" (Nicht Einweichen) verfügbar.

■ Wenn der Kochmodus korrekt ist, fahren Sie mit 3 fort

3 Drücken Sie [Auto Soaking], um "Yes" (Ja) oder "No" (Nein) für "Auto Soaking" (Automatisches Einweichen) auszuwählen

· "YES" (JA): Der Reis wird sofort nach dem Einweichen gekocht.
· "No" (Nein): Weißer Reis und Nicht Einweichen werden mehr als 30 Minuten lang eingeweicht.

■ Wenn die Einweichmethode korrekt ist, fahren Sie fort mit 4.

4 Drücken Sie [Cook Start], um den Kochvorgang zu starten

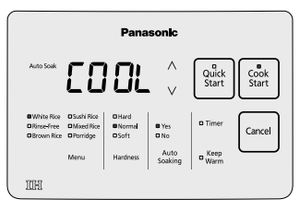
· Die Anzeige "Cook Start" (Kochen starten) leuchtet auf
· Kochzeit, Timer (☞ S. 26)

5 Nach dem Kochen Lockern Sie den gegarten Reis sofort auf

· Wenn der Kochvorgang beendet ist, ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet automatisch in den Warmhaltemodus.
· Lockern Sie den Reis so schnell wie möglich auf, damit er nicht verklebt.
· Der Kochvorgang ist abgeschlossen, Sie können den Reis sofort nach dem Kochen verzehren.

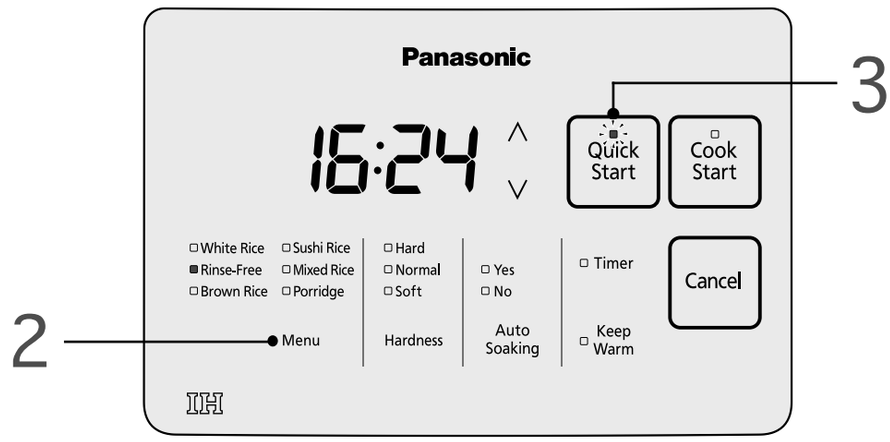
Hinweise

●Drücken Sie nicht die Taste「Cancel (Abbrechen)」, während "Steaming" (Dämpfen) angezeigt wird.
(Das Gebläse dreht sich, um das Gerät zu kühlen.)
●Weißer Reis und Reis, der nicht eingeweicht werden muss, werden mehr als 30 Minuten lang eingeweicht, brauner Reis wird mehr als 6 Stunden lang eingeweicht. Stellen Sie bitte "Auto Soaking-No" (Automatisches Einweichen - Nein) ein.
(Ungleichmäßiges Garen, angebrannter Reis und andere Ursachen, die das Garergebnis beeinträchtigen.)
●Bei kontinuierlichem Kochen:
· Warten Sie vor dem nächsten Kochvorgang 15 Minuten.
· Wenn Sie sofort mit dem Kochen beginnen, zeigt das Gerät "COOL" an, bis es abgekühlt ist. Wenn die Anzeige "COOL" erlischt, beginnt der Kochvorgang automatisch.
●Wenn das Kochergebnis nicht den Erwartungen entspricht. (S. 20)



Tipps

●Nach 30 Sekunden ohne Bedienung blendet das Display ab.



Beispiel: beim Reiskochen mit "Quick Start" (Schnellstart)

1 Weichen Sie den Reis nach dem Einstellen der Wassermenge mindestens 30 Minuten lang ein.

2 Drücken Sie [Menu], um "White Rice" (Weißer Reis) oder "Rinse-Free" (Nicht einweichen) auszuwählen

- Das ausgewählte Menü leuchtet bei jedem Tastendruck auf.
- Im Menü "Quick Start" (Schnellstart) sind nur "White Rice" (Weißer Reis) und "Rinse-Free" (Nicht Einweichen) verfügbar.

3 Drücken Sie [Quick Start], um den Kochvorgang zu starten

- Die Anzeige "Quick Start" (Schnellstart) leuchtet auf
- Kochzeit, Timer (→ S. 26)

Tipps

- Der Reis ist etwas hart und möglicherweise angebrannt.
- Der "Timer" kann nicht eingestellt werden.
- Wenn Sie die "Quick Start" (Schnellstart)-Taste (S. 23) deaktivieren möchten

Über die einzelnen Funktionen

Gemischter Reis

- Verwenden Sie zum Kochen mit Zutaten die Funktion "Mixed Rice" (Gemischter Reis).
- Verwenden Sie nicht die Funktion "Timer" und beginnen Sie direkt mit dem Kochen.
  (Gewürze können sich absetzen und das Kochergebnis beeinträchtigen)
- Die Menge der Zutaten sollte 50 % der Reismenge nicht überschreiten.
  Zu viele Zutaten können das Kochergebnis beeinträchtigen.
- Mischen Sie die Zutaten nicht mit dem Reis und verteilen Sie sie gleichmäßig über den Reis.
  (Andernfalls kann es zu einem vorzeitigen Abbruch des Kochvorgangs oder zu ungleichmäßigen Kochergebnissen kommen)
- Wenn Sie den Reis vor dem Kochen einweichen, weichen Sie ihn ohne Zutaten und Gewürze ein.
- Öffnen Sie während des Kochvorgangs nicht den äußeren Deckel und geben Sie keine Zutaten hinzu.

Nicht Einweichen

- Rühren Sie den Reis nach dem Hinzufügen von Wasser vorsichtig um, damit er das Wasser aufnehmen kann.
- Wenn der gekochte Reis etwas hart ist, erhöhen Sie die Wassermenge.

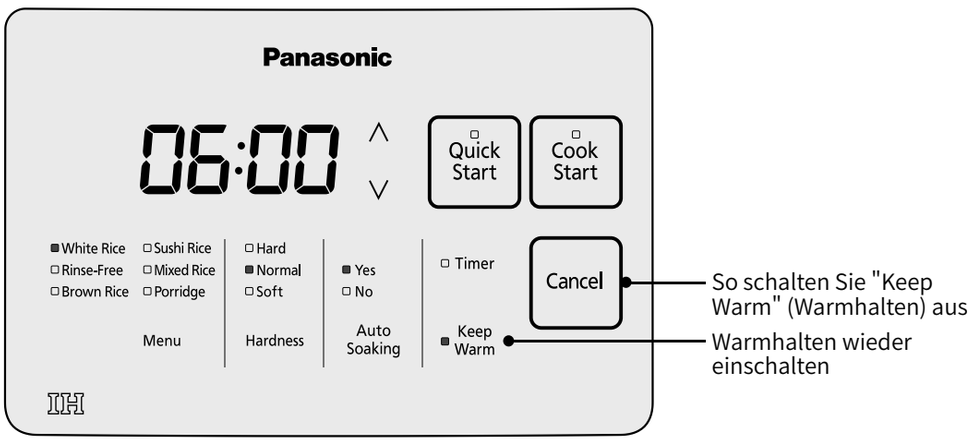
Brauner Reis

- Wenn "Auto Soaking" (Automatisches Einweichen) auf "No" (Nein) steht, weichen Sie den Reis länger als 6 Stunden ein. Bei einer kurzen Einweichzeit wird der gekochte Reis hart.
- Gekochter Reis hat eine leicht bräunliche Farbe, die durch die Eigenschaften von braunem Reis verursacht wird.

Tipps

- Die Verwendung von handelsüblichen Reisnetzen oder Kochhilfsmitteln kann zu ungleichmäßigerem Garen führen.

Warm halten



Nach dem Garen schaltet das Gerät in den Warmhaltemodus.

(Den gekochten Reis sofort auflockern)

■ Die Verwendung der Funktion "Keep Warm" (Warmhalten) wird in den folgenden Modi nicht empfohlen.



●"Mixed Rice" (Gemischter Reis) (kann Rost auf dem inneren Deckel verursachen und den Geschmack des Reises beeinträchtigen)



●"Porridge" (kann breiig sein)



●"Brown Rice" (Brauner Reis) (kann den Geschmack beeinträchtigen)

Hinweise

- ●Verwenden Sie die Warmhaltefunktion nicht länger als 8 Stunden. (Andernfalls kann es zu Austrocknung, unangenehmen Gerüchen und Verfärbungen kommen)
- ●Schalten Sie die Warmhaltefunktion nicht aus und ziehen Sie den Netzstecker nicht aus der Steckdose, solange sich gekochter Reis im Topf befindet. (Um Kondensation und unangenehme Gerüche zu vermeiden)
- ●Befindet sich während der Warmhaltefunktion eine Reisschaufel oder ein anderes Utensil im Topf, wird der Geschmack des Reises beeinträchtigt.
- ●Wenn Sie die Warmhaltetemperatur ändern möchten. (S. 20)

Tipps

- ●Die Warmhaltezeit wird in Minuten angezeigt und reicht von 0 bis 95 Stunden 59 Minuten.
- ●Nach 8 Stunden blinkt die Anzeige "Keep Warm" (Warmhalten). Nach 96 Stunden wird die Warmhaltefunktion beendet und auf dem Display wird "U14" angezeigt. Drücken Sie die Taste「Cancel (Abbrechen)」, um den Fehlercode zu löschen.
- ●Während der Warmhaltefunktion kann es an den Seiten des Topfrandes zu einer geringen Kondenswasserbildung kommen.

"Keep Warm" (Warmhalten) ausschalten

●Wenn sich kein gekochter Reis im Topf befindet

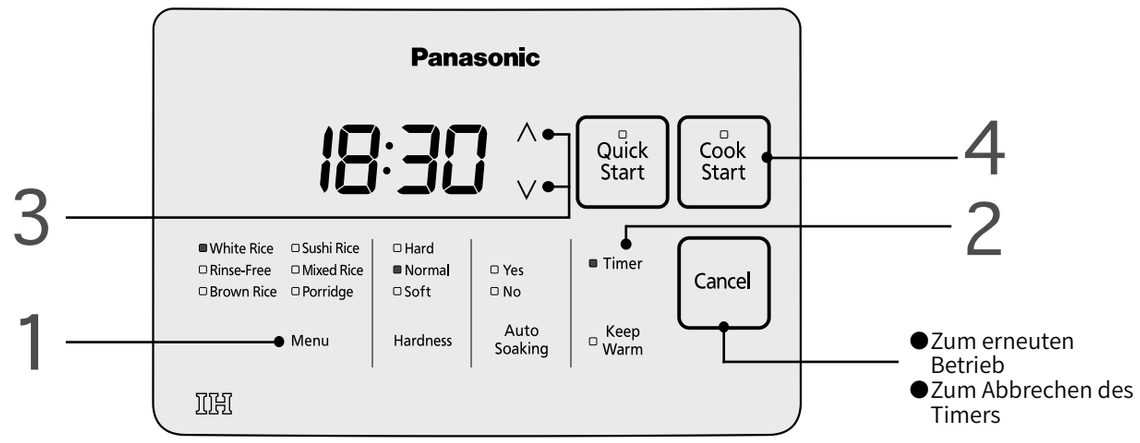
1 Drücken Sie Cancel

2 Der Netzstecker aus der Steckdose ziehen

Tipps

●Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, ohne「Cancel (Abbrechen)」zu drücken, kehrt das Gerät beim erneuten Anschließen wieder in den Warmhaltemodus zurück.

Timer



Bildschirm für die Auswahl "White Rice" (Weißer Reis) / "Normal"

1 Überprüfen Sie, ob die aktuelle Uhrzeit korrekt ist, wählen Sie das Menü und den Kochmodus aus

Wenn die aktuelle Uhrzeit ungenau ist → S. 7

· Es wird nicht empfohlen, die "Timer"-Funktion für "Mixed Rice" (Gemischter Reis) zu verwenden.

2 Drücken Sie [Timer]

· Die Zeitanzeige des Timers blinkt.
· Die Anzeige "Timer" leuchtet auf, die Anzeige "Cook Start" (Kochen starten) blinkt.

3 Drücken und halten Sie ∧ ∨ gedrückt Stellen Sie die gewünschte Kochzeit ein

· Stellen Sie die Zeit in 10-Minuten-Schritten ein.
· Drücken und halten Sie die Taste gedrückt, um die Einstellung schnell anzupassen.

4 Drücken Sie [Cook Start], und der Timer ist fertig

· Die Anzeige "Cook Start" (Kochen starten) ist ausgeschaltet.

Hinweise

●Stellen Sie den "Timer" nicht auf mehr als 13 Stunden ein
(Überschreiten Sie im Sommer oder bei relativ hohen Wassertemperaturen nicht 8 Stunden).
(Andernfalls kann der Reis gären und unangenehme Gerüche verursachen)

Tipps

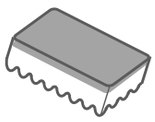
●Die Funktion "Auto Soaking" (Automatisches Einweichen) kann im Timer-Modus nicht eingestellt werden. Sie wird automatisch entsprechend dem Menü und dem Timer eingestellt.
●Die Zeit für den "Timer" kann gespeichert werden.
●Beim Reiskochen im "Timer"-Modus kann der Reis anbrennen.
Bitte passen Sie die Einstellungen unter "Hinweise zu benutzerdefinierten Einstellungen" (S. 20) an oder verwenden Sie die Kochplatte.
●Die verbleibende Garzeit wird nicht angezeigt.
● Wenn die eingestellte Zeit kürzer ist als die Kochzeit, wird der Kochvorgang direkt gestartet. (S. 26 "Timerbereich")

Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie unbedingt den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät, nachdem es abgekühlt ist.
- Wischen Sie es nach der Reinigung mit einem trockenen Tuch ab.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl oder einem Dampfreiniger gereinigt werden.

Reinigungsutensilien

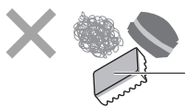

Handtücher


Schwamm


Neutrales Reinigungsmittel für die Küche

Nicht verwenden

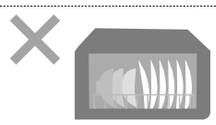
Scheuerpulver oder Metallbürste, Nylonbürste (mit scheuernden Materialien), Scheuerschwamm usw.


Verwenden Sie zum Reinigen nicht die scheuernde Seite eines Schwamms

Verdünner/Benzin/Alkohol/ Reinigungspulver/Bleichmittel usw.



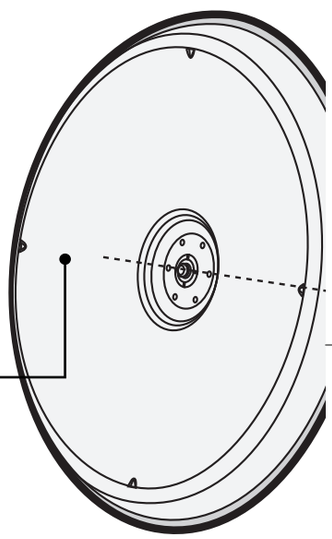
Geschirrspüler/Geschirrtrockner



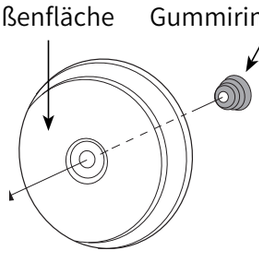
Innerer Deckel

Reinigen Sie ihn mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem Schwamm.

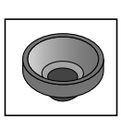
Montieren Sie ihn so, dass die Außenfläche des inneren Deckels zu Ihnen zeigt.



Außenfläche Gummiring des inneren Deckels

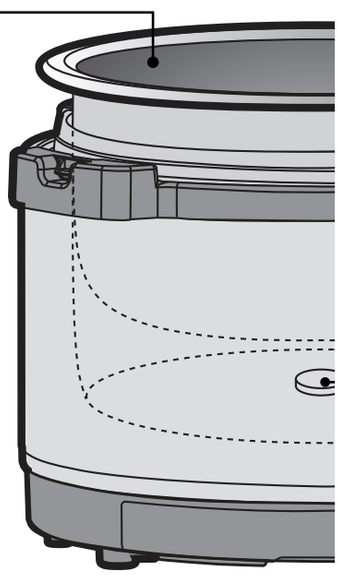


Montieren Sie ihn von der Rückseite des inneren Deckels, wenn er sich löst.



Der Gummiring ist ein Verschleißteil.
- Ersetzen Sie ihn, wenn er Risse aufweist oder locker sitzt.
- Sie können ihn bei einem autorisierten Panasonic Kundendienst erwerben. Modell Nr.: ARC85EL49-K0

Topf (S.5 Hinweise zum Topf)



Reinigen Sie ihn mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem Schwamm.
Reinigen Sie sorgfältig die äußere Unterseite, die mit dem Bodensensor des Topfes in Kontakt kommt.
Wenn sich Rost bildet, entfernen Sie den Rost mit einer Nylonbürste.
(Um Fehlanzeigen und angebrannten Reis zu vermeiden)

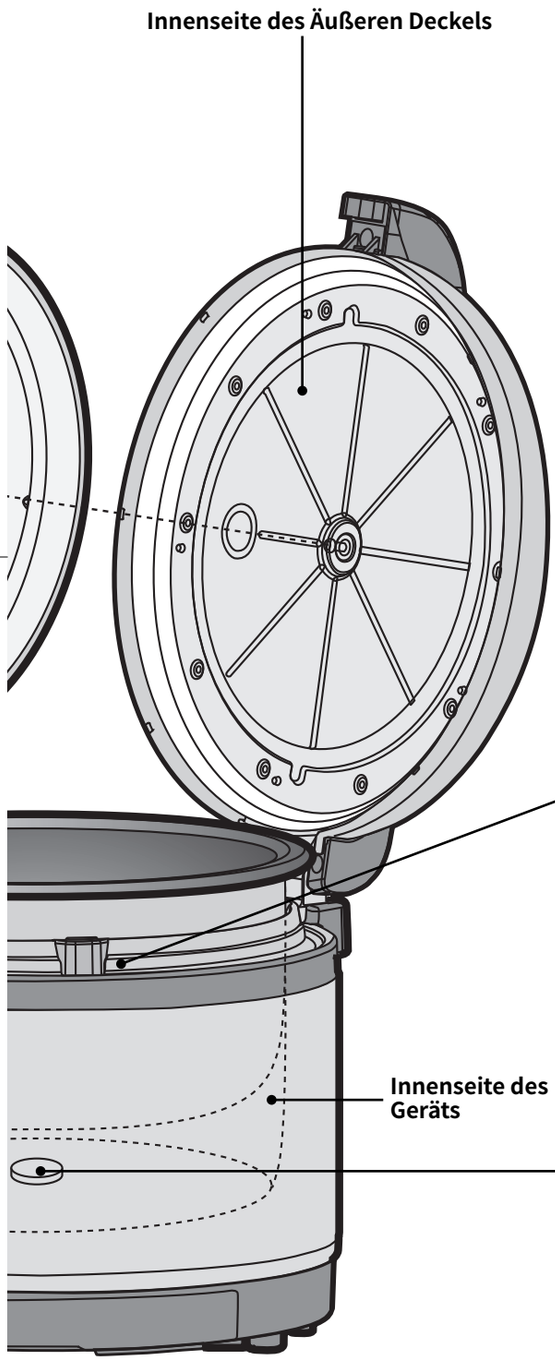
- Benutzen Sie den Topf nicht als Spülbehälter.
- Auf der fluoridbeschichteten Oberfläche können Verfärbungen oder Streifen auftreten, die jedoch weder die Gesundheit noch die Verwendung beeinträchtigen.
- Ersetzen Sie den Topf, wenn er verformt oder abgenutzt ist.

■ Kochplatte (separat erhältlich)

Reinigen Sie sie immer nach dem Kochen.
Eine Verwendung ohne Reinigung kann das Kochergebnis beeinträchtigen.

- ●Weichen Sie sie eine Weile in heißem Wasser ein und waschen Sie sie mit einem Schwamm, um Verstopfungen zu vermeiden.
- ●Ziehen Sie nicht daran und setzen Sie sie keinen scharfen Gegenständen wie Messern aus.
- ●Während des Gebrauchs können Verfärbungen auftreten, die jedoch kein Hygieneproblem darstellen und die Verwendung nicht beeinträchtigen.

Eine Kochplatte ist bei einem autorisierten Panasonic Kundendienst erhältlich. (S. 6)



Innenseite des Geräts und des Äußeren Deckels

●Nicht mit Wasser einweichen

Mit einem ausgewrungenen Tuch abwischen.
In der Dichtung des Topfes kann sich leicht Schmutz ansammeln, bitte reinigen Sie diese sorgfältig.
(Andernfalls kann es zu unangenehmen Gerüchen, Verderben oder Überlaufen des Reises oder zum Austreten von Dampf kommen.)

Hinweise

●Verwenden Sie kein Reinigungsmittel.

Oberer Rahmen

●Nicht mit Wasser einweichen

Mit einem ausgewrungenen Tuch abwischen.
Entfernen Sie Fremdkörper wie Reiskörner aus der Nut.
(Andernfalls kann es zu Überlaufen oder Dampfaustritt kommen.)

Bodensensor

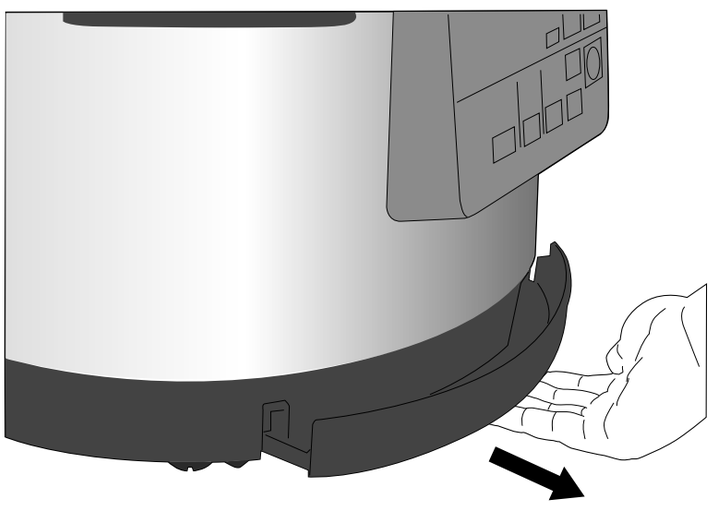
Wenn Fremdkörper daran haften, schrubben Sie diese vorsichtig mit einer mit neutralem Reinigungsmittel angefeuchteten Nylonbürste und wischen Sie sie anschließend mit einem ausgewrungenen Tuch ab.

Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie unbedingt den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät, nachdem es abgekühlt ist.
- Wischen Sie es nach der Reinigung mit einem trockenen Tuch ab.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl oder einem Dampfreiniger gereinigt werden.

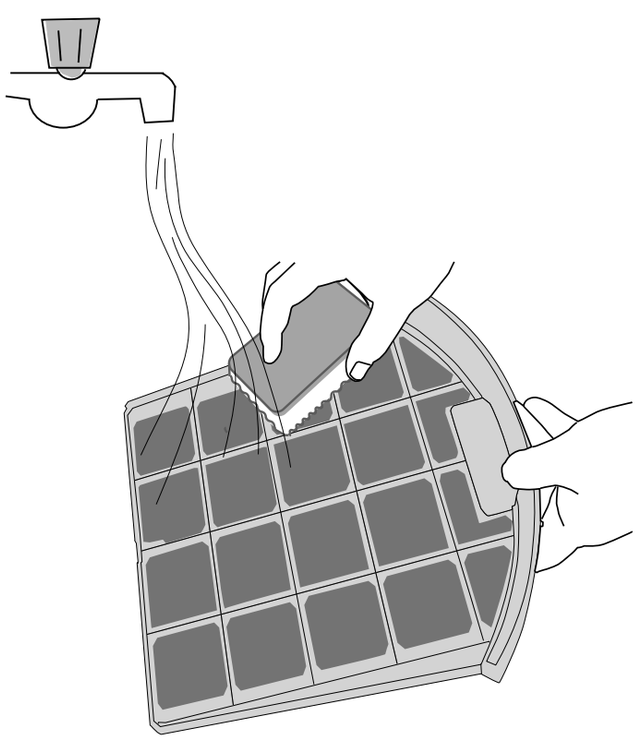
Wenn "U13" angezeigt wird
Die Einlassöffnung an der Unterseite des Geräts ist möglicherweise durch Abfälle verstopft.
Bitte beseitigen Sie die Verstopfung oder entfernen Sie die Ansaughaube, um sie zu reinigen, nachdem sie verstopft ist.

1 Nehmen Sie die Ansaughaube ab

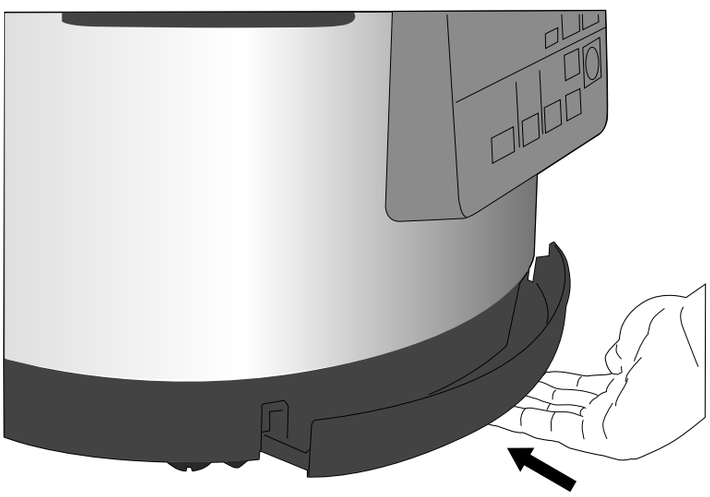


2 Reinigen Sie die Ansaughaube

- Wischen Sie es nach der Reinigung mit einem trockenen Tuch ab.



3 Richten Sie die Ansaughaube an der Führungsschlitz des Gerätes aus und setzen Sie sie ein, bis sie einrastet



4 Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drücken Sie Cancel

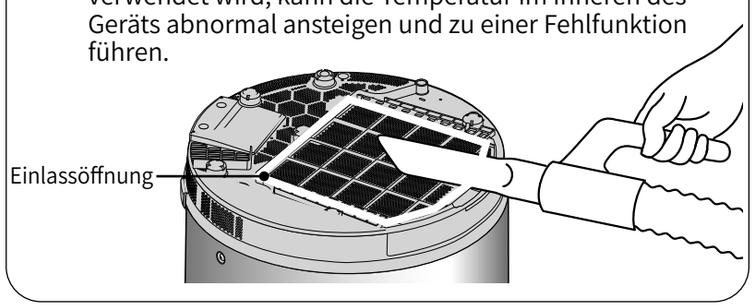
("U13" erlischt)

Hinweise

- Halten Sie das Gerät von Wasser fern.
- Auch wenn die Ansaughaube nicht gründlich gereinigt wird, verschwindet "U13" nach Drücken von「Cancel (Abbrechen)」, erscheint jedoch nach einer Weile wieder, sodass das Gerät nicht mehr verwendet werden kann. Reinigen Sie es daher gründlich.

Reinigen Sie die Einlassöffnung an der Unterseite des Grundkörpers mit einem Staubsauger.

Wenn das Gerät direkt mit Staub oder ähnlichem verwendet wird, kann die Temperatur im Inneren des Geräts abnormal ansteigen und zu einer Fehlfunktion führen.



Wenn der Reis nicht gut gekocht ist

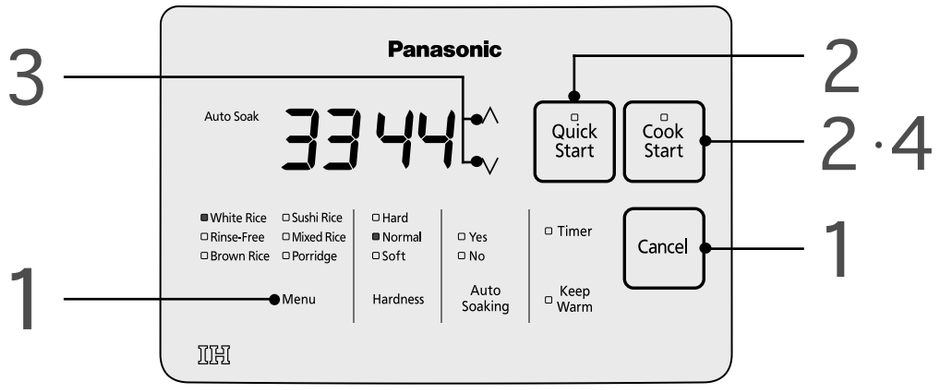
Auftreten	Zu Bestätigen	Siehe Seite
Weicher **●Klebrig**	●Ist die Reismenge richtig abgemessen? Bei Verwendung eines Messbechers können Fehler auftreten.	-
	●Stimmt die Wassermenge? → Wenn Sie die Wassermenge einstellen, füllen Sie den Wasserstand anhand der Skalen links und rechts auf die gleiche Höhe aus.	9
	●Wird der Reis sofort nach dem Kochen aufgelockert? (Lassen Sie überschüssiges Wasser ablaufen)	-
	●Ist der Reis lange in Wasser eingeweicht? (Langzeit-Timer für Reisgaren usw.) Während des Einweichens nimmt der Reis überschüssiges Wasser auf und wird weich. → Wenn Sie einen Timer zum Kochen einstellen, sollte etwas weniger Wasser verwendet werden. (Etwa 1 bis 2 mm unterhalb der Wasserlinie)	-
	●Passen Sie das Menü an Ihre Vorlieben hinsichtlich der Konsistenz an. ("Hard" (Hart), usw.)	-
	●Wird der eingeweichte Reis abgegossen oder lange im Kühlschrank aufbewahrt?	-
	➡ **Wenn Sie Verbesserungen wünschen, befolgen Sie bitte die Einstellungen unter "Hinweise zu benutzerdefinierten Einstellungen".**	20 bis 21
Härter **●Nicht gar**	●Ist die Reismenge richtig abgemessen? Bei Verwendung eines Messbechers können Fehler auftreten.	-
	●Stimmt die Wassermenge? → Wenn Sie die Wassermenge einstellen, füllen Sie den Wasserstand anhand der Skalen links und rechts auf die gleiche Höhe aus.	9
	●Wird beim Kochen Öl zum Reis hinzugefügt? Das Hinzufügen von Öl vor dem Einfüllen des Reises oder die Verwendung einer zu großen Menge Öl kann das Kochergebnis beeinträchtigen.	-
	●Ist ein "Timer" für das Kochen von Reis mit Zutaten oder Gewürzen eingestellt?	11
	●Wird der Reis beim Kochen mit Zutaten wie gemischtem Reis vermischt?	11
	●Befindet sich Fett an den Seiten oder am Boden (außen) des Topfes?	-
	●Passen Sie das Menü an Ihre Vorlieben hinsichtlich der Konsistenz an. ("Soft" (Weich), usw.)	-
	●Wird das Menü "Quick Start" (Schnellstart) verwendet?	11
	➡ **Wenn Sie Verbesserungen wünschen, befolgen Sie bitte die Einstellungen unter "Hinweise zu benutzerdefinierten Einstellungen".**	20 bis 21
Angebrannter Reis (Je nach Reissorte, Wasserqualität usw. kann sich am Boden eine leicht verbrannt gelbliche Farbe bilden, was jedoch keine Fehlfunktion darstellt)	●Wird der Reis eingeweicht, bis das Wasser klar ist?	8
	●Ist "Auto Soaking" (Automatisches Einweichen) richtig eingestellt?	10
	●Wird gekeimter Reis zum Kochen verwendet? Aufgrund des hohen Gehalts an Reiskleie kann er verbrennen.	-
	●Werden beim Kochen Zutaten oder Gewürze zum Reis hinzugefügt?	-
	●Wird zum Kochen nicht einzuweichender Reis verwendet? → Bitte kochen Sie mit dem Menü "rinse-free rice" (Nicht einzuweichender Reis).	-
	●→ Durch vorsichtiges Abspülen des Reises mit Wasser vor dem Kochen wird das Anbrennen von Reis minimiert.	
	●Befinden sich Fremdkörper an der Außenseite des Topfes, im Inneren des Geräts, am Boden des Topfes oder auf dem Bodensensor?	4
	●Ist der Topf sauber gespült? → Reinigen Sie den Topf nach dem Kochen von gemischtem Reis sorgfältig.	-
	●Wird das Menü "Quick Start" (Schnellstart) verwendet?	11
	●Wird die "Timer"-Funktion zum Kochen verwendet?	13
	➡ **Wenn Sie die Leistung verbessern möchten, befolgen Sie bitte die Anweisungen unter "Hinweise zu benutzerdefinierten Einstellungen".**	20 bis 21

Auftreten	Zu Bestätigen	Siehe Seite
Überlaufen	●Ist die Reismenge richtig abgemessen? Bei Verwendung eines Messbechers können Fehler auftreten. ●Stimmt die Wassermenge? → Wenn Sie die Wassermenge einstellen, füllen Sie den Wasserstand anhand der Skalen links und rechts auf die gleiche Höhe aus. ●Ist die Reismenge richtig? ●Wird der Reis eingeweicht, bis das Wasser klar ist? ●Sind die Menüeinstellungen richtig? ●Ist der innere Deckel eingesetzt? Ist der innere Deckel verformt? ●Ist der Reis verteilt und flach? ➡ **Wenn Sie die Leistung verbessern möchten, befolgen Sie bitte die Anweisungen unter "Hinweise zu benutzerdefinierten Einstellungen".**	- 9 26 8 - - 9 20 bis 21
Gekochter Reis wird trocken	●Ist der äußere Deckel vollständig und fest geschlossen? Selbst wenn der Deckel leicht geöffnet ist, kann Dampf entweichen und der Reis austrocknen. (Ist der äußere Deckel oder der Rand des Topfes verformt?) ●Wird der Reis länger als 8 Stunden warm gehalten? ●Ist nur sehr wenig Reis zum Warmhalten vorhanden? → Wenn nur wenig Reis vorhanden ist, sammeln Sie den Reis in der Mitte des Topfes, um ihn warm zu halten, oder wickeln Sie den Reis in Frischhaltefolie und stellen Sie ihn in den Kühlschrank. ●Wird der Reis innerhalb von 30 Minuten nach dem Kochen aufgeschüttelt? Die Oberfläche des Reises trocknet aus, wenn er nicht aufgeschüttelt wird. ➡ **Wenn Sie die Leistung verbessern möchten, befolgen Sie bitte die Anweisungen unter "Hinweise zu benutzerdefinierten Einstellungen".**	- 12 - - 20 bis 21
Gekochter Reis **●Farbe verändert** **●Unangenehmer Geruch**	●Wird der Reis eingeweicht, bis das Wasser klar ist? ●Ist der Topf sauber gespült? → Reinigen Sie den Topf nach dem Kochen von gemischtem Reis sorgfältig. ●Wird der Reis länger als 8 Stunden warm gehalten? ●Ist der Einstellwert für die Temperatur der Warmhaltefunktion korrekt? Die Werkseinstellung ist "73". → Ändern Sie den Wert auf "71", wenn sich die Farbe verändert, oder auf "75、77", wenn ein unangenehmer Geruch auftritt. (S. 20 bis 21) ●Wird kalter Reis zum Warmhalten hinzugefügt? ●Bleibt ein Reislöffel im Topf, während die Warmhaltefunktion eingeschaltet ist? ●Ist die Warmhaltefunktion für braunen Reis, Keimreis oder Japonica-Reis eingestellt? ●Wird gemischter Reis warm gehalten? ●Wird der Strom abgeschaltet, während sich gekochter Reis im Topf befindet? ●Ist die Warmhaltefunktion ausgeschaltet oder ist der Netzstecker aus der Steckdose gezogen, während sich gekochter Reis im Topf befindet? ➡ **Wenn Sie die Leistung verbessern möchten, befolgen Sie bitte die Anweisungen unter "Hinweise zu benutzerdefinierten Einstellungen".**	8 - 12 21 - - - 12 - 12 20 bis 21
Der Porridge ist breiig	●Ist der Reis lange in Wasser eingeweicht? (Lange Kochzeit usw.) ●Wird der Porridge warm gehalten?	- 12

■ **Der mittlere Teil des gekochten Reises kann leicht eingesunken sein.**
Dies wird durch die starke Heizstufe der IH-Funktion (Induktionsheizung) verursacht und ist kein Anzeichen für eine Fehlfunktion.

Hinweise zu benutzerdefinierten Einstellungen

Reis kochen, Warmhalten



Beispiel: Bei der Einstellung der Heizstufe für "White Rice/Normal" (Weißer Reis/Normal)

1 Wählen Sie das einzustellende Menü aus und halten Sie die Taste [Cancel] gedrückt, während Sie die Taste [Menu] drücken.

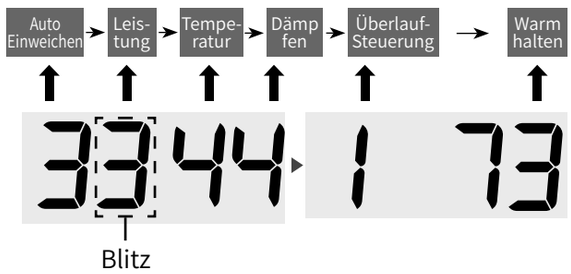
Rufen Sie den Modus Benutzerdefinierte Einstellungen auf

· Die benutzerdefinierte Einstellung ist für die Funktionen Hard/Soft/Porridge/Quick Start (Hart/Weich/Porridge/Schnellstart) nicht verfügbar.

2 Drücken Sie [Quick Start] oder [Cook Start].

Wählen Sie "Course" (Gang)

· Der ausgewählte Gang blinkt



· Drücken Sie die Taste [Quick Start], um zum vorherigen Gang zurückzukehren.
Drücken Sie [Cook Start], um mit dem nächsten Gang fortzufahren.※
· Im Menü "Brown Rice" (Brauner Reis) können nur die Gänge "Overflow Control" (Überlaufsteuerung) und "Keep Warm" (Warmhalten) eingestellt werden.
· Wenn "Overflow Control" (Überlaufsteuerung) in den Menüs "White Rice/Normal" (Weißer Reis/Normal) und "Rinse-Rice/Normal" (Reis einweichen/Normal) angepasst wird, werden auch "Hard" (Hart) und "Soft" (Weich) sowie "Quick Start" (Schnellstart) angepasst.
· Wenn Sie während der Einstellung 「Cancel (Abbrechen)」 drücken, kehrt das Gerät in den Zustand vor der Einstellung zurück.
※Wenn Sie bei der Auswahl von "Keep Warm" (Warmhalten) die Taste 「Cook Start (Kochen starten) drücken, wird die Einstellung beendet und das Gerät kehrt zum Standby-Bildschirm zurück.

3 Halten Sie ∧ ∨ gedrückt,

Wählen Sie den Einstellwert

∧ Erhöhen Sie den Wert

∨ Verringern Sie den Wert

· Wenn Sie weitere Gänge einstellen möchten, wiederholen Sie den Vorgang ab Schritt 2.

4 Drücken Sie [Cook Start],

Die Einrichtung ist abgeschlossen

· Die Einrichtung ist abgeschlossen und das Gerät kehrt zum Standby-Bildschirm zurück.

■ Jeder Gang und einstellbare Optionen

Gang	Einstellbare Option	Wenn der Einstellwert erhöht wird	Wenn der Einstellwert verringert wird
Automatisches Einweichen	Temperaturanpassung für die Wasseraufnahme des Reises	Die Wasseraufnahme kann erhöht werden. Ein höherer Einstellwert kann zu breiigem Reis oder leicht angebranntem Reis führen.	Verhindert, dass der Reis zerfällt, und vermeidet breiigen Reis bei der Wasseraufnahme. Ein niedrigerer Einstellwert kann zu einer verminderten Wasseraufnahme führen, wodurch es unmöglich ist, lockeren Reis zu kochen.
Leistung	Einstellung der Leistungsstärke zum Aufrechterhalten des Kochvorgangs	Der Reis wird hart. Ein höherer Einstellwert kann zum Überlaufen führen.	Der Reis wird weich. Ein niedrigerer Einstellwert kann zu einer ungleichmäßigen Reisqualität führen.
Temperatur	Temperaturanpassung am Ende des Erhitzens (Aufrechterhalten des Kochvorgangs)	Der Reis wird locker und schmackhaft. Ein höherer Einstellwert kann zu angebranntem Reis am Topfboden führen.	Reduziert angebrannten Reis am Topfboden. Ein niedrigerer Einstellwert kann zu einer verminderten Wasseraufnahme führen, wodurch es unmöglich ist, lockeren Reis zu kochen.
Dämpfen	Temperaturanpassung beim Köcheln	Der Reis wird locker und schmackhaft. Ein höherer Einstellwert kann zu angebranntem Reis am Topfboden führen, und einige Reissorten können breiig werden.	Reduziert zerbrochene Körner und angebrannten Reis. Ein niedrigerer Einstellwert kann dazu führen, dass kein lockerer Reis gekocht werden kann.
Überlaufsteuerung	Verhindert das Überlaufen von Reissuppe oder Spritzer aus den Dampfauslässen	Das Überlaufen wird verhindert. Ein zu hoher Einstellwert kann zu ungleichmäßigen Garergebnissen führen.	Mit hoher Heizstufe kochen. Ein zu niedriger Wert kann dazu führen, dass Reissuppe überkocht oder aus den Dampfauslässen spritzt.
Warm halten	Temperaturregelung zum Warmhalten	Verhindert Gerüche beim Warmhalten von Reis. Ein höherer Wert kann zu Verfärbungen oder Austrocknen des Reises führen.	Verhindert Verfärbungen oder Austrocknen des Reises. Ein niedrigerer Wert kann zu feuchten Gerüchen führen.

Standardeinstellwerte (Werkseinstellungen gemäß der folgenden Tabelle)

Gang / Menüleiste	Automatisches Einweichen	(Reis kochen) Leistung	(Reis kochen) Temperatur	Dämpfen	Überlaufsteuerung	Warm halten
Weißer Reis	3	3	3	3	2	73
Nicht Einweichen	3	3	3	3	2	
Brauner Reis	-	-	-	-	1	
Sushi-Reis	3	3	3	3	1	
Gemischter Reis	3	3	3	3	1	

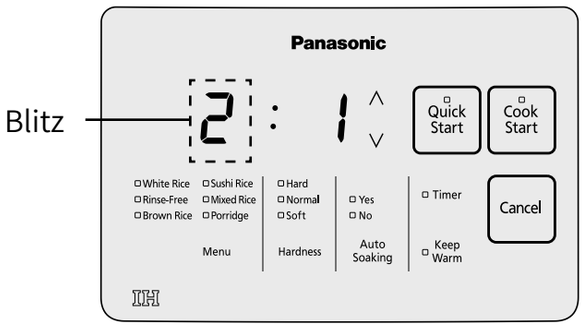
※Wählen Sie eine Zahl zwischen 1 und 5 (wählen Sie 71, 73, 75, 77 für Warmhalten).
※Die Temperatur für das Warmhalten kann in allen Menüs eingestellt werden. Das Warmhalten basiert in allen Menüs auf der zuletzt ausgewählten Einstellung.

Anpassungen der Reiskocheigenschaften

●Befolgen Sie die folgenden Schritte, um den Gang einzustellen.

Auftreten	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
Angebrannter Reis	Dämpfen ▼	Temperatur ▼	Heizstufe ▼	Vorkochen ▼
Weicherer Reis	Heizstufe ▲	Vorkochen ▼	Dämpfen ▼	–
Härterer Reis	Heizstufe ▼	Vorkochen ▲	Temperatur ▲	–
Nicht gar gekochter Reis	Temperatur ▲	Heizstufe ▲	Vorkochen ▼	Dämpfen ▲

Hinweise zu benutzerdefinierten Einstellungen



Wenn Sie die Lautstärke des Signaltons anpassen möchten

1 **Drücken Sie und halten Sie** Cancel **gedrückt und drücken Sie gleichzeitig** Timer **.**

Drücken Sie ∧ ∨ ,

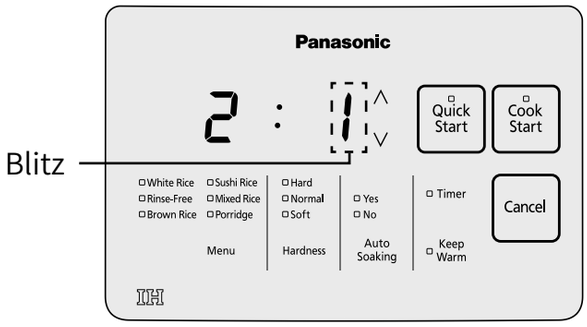
2 **Um die Lautstärke des Summers einzustellen.**

- Lautstärkeeinstellung
  3 (hoch) → 2 (mittel) → 1 (niedrig) → 0 (stumm)

3 **Drücken Sie** Cook Start **zwei Mal und die Einstellung ist abgeschlossen.**

Tipps

- Nach Abschluss der Einstellung kehrt das Gerät zum Standby-Bildschirm zurück.
- Die Standardeinstellung ist "2".
- Die Einstellung wird nur gespeichert, wenn sie abgeschlossen ist.
- Wenn Sie zum ursprünglichen Modus zurückkehren, wird der Vorgang erneut ausgeführt.



Wenn Sie den Signaltonmodus ändern möchten

1 **Drücken Sie und halten Sie** Cancel **gedrückt und drücken Sie gleichzeitig** Timer **.**

2 **Drücken Sie** Cook Start **.**

Drücken Sie ∧ ∨ ,

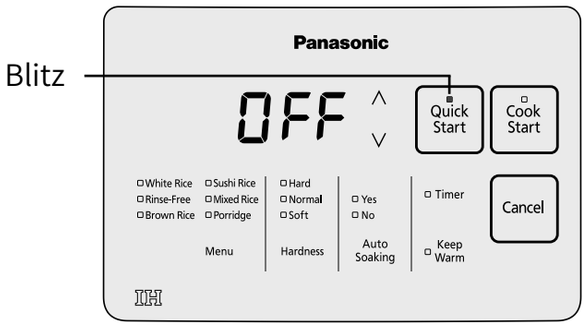
3 **Den Signaltonmodus einstellen.**

- Der Signalton ist für jeden Modus unterschiedlich.

4 **Drücken Sie** Cook Start **, um die Einstellung abzuschließen.**

Tipps

- Nach Abschluss der Einstellung kehrt das Gerät zum Standby-Bildschirm zurück.
- Die Standardeinstellung ist "1".
- Die Einstellung wird nur gespeichert, wenn sie abgeschlossen ist.
- Der Signalton kann nur am Ende des Kochvorgangs geändert werden.
- Wenn Sie zum ursprünglichen Modus zurückkehren, wird der Vorgang erneut ausgeführt.



Wenn Sie die "Quick Start" (Schnellstart)-Taste deaktivieren möchten

1 **Drücken Sie und halten Sie** Cancel **gedrückt und drücken Sie gleichzeitig** Quick Start **.**

2 Drücken Sie ∧ ∨,
Wählen Sie "OFF" (AUS).

3 **Nach 4 Sekunden ist die automatische Einstellung abgeschlossen.**
- Nach Abschluss der Einstellung kehrt das Gerät zum Standby-Bildschirm zurück.

Tipps

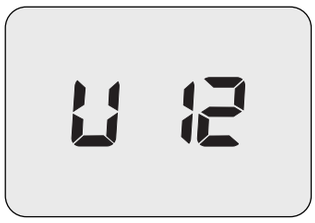
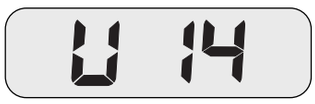
- Die Standardeinstellung ist "ON" (EIN).
- Wenn Sie zum ursprünglichen Modus zurückkehren, wird der Vorgang erneut ausgeführt.

Wenn ein Problem auftritt

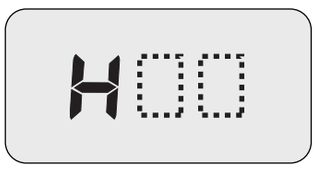
Bitte überprüfen Sie Folgendes, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.

Auftreten	Zu Bestätigen	Siehe Seite
●Kein Kochen zur Timer-Zeit	●Stimmt die aktuelle Uhrzeit? ●Ist die Timer-Zeit korrekt? → 24-Stunden-Anzeige. Überprüfen Sie dies erneut. ●Ist die Taste "Cook Start" (Kochen starten) gedrückt?	7 13 13
●Mit dem Kochen sofort nach dem Start des Timers beginnen	●Stimmt die aktuelle Uhrzeit? ●Ist die Timer-Zeit korrekt? → 24-Stunden-Anzeige. Überprüfen Sie dies erneut. ●Ist die eingestellte Zeit länger als die für den Timer verfügbare Zeit? Wenn die eingestellte Zeit kürzer ist als die für den Timer verfügbare Zeit, beginnt der Kochvorgang sofort.	7 13 13
●Die Kochzeit ist lang	●Bei kontinuierlichem Kochen verlängert sich die Kochzeit. ●Aufgrund unterschiedlicher Mengen an Reis und Wasser kann die Anzeige der Restzeit während des Kochvorgangs zur Anpassung angehalten werden.	- -
●Speicher des Timers geht verloren **●Speicher der benutzerdefinierten Einstellungen geht verloren**	●Wird "1:30" angezeigt, nachdem der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wurde? (Großbritannien: 0:30) [Angezeigt] Die Lithium-Batterie ist leer. Sie können zwar kochen und warmhalten, indem Sie einfach den Netzstecker in die Steckdose stecken, müssen jedoch jedes Mal, wenn Sie einen Timer für das Kochen einstellen, die aktuelle Uhrzeit überprüfen. In diesem Fall ersetzen Sie bitte die Batterien durch neue. Die Lithium-Batterie ist fest im Gerät eingebaut und kann vom Kunden nicht ausgetauscht werden. [Nicht angezeigt] Die Leiterplatte ist defekt. → Wenden Sie sich für einen Austausch der Batterie oder für eine Reparatur bitte an ein autorisiertes Panasonic Kundendienst.	-
●Taste funktioniert nicht **● 「Cook Start (Kochen starten)」 gedrückt, aber das Gerät kocht nicht**	●Ist der Netzstecker in die Steckdose gesteckt? ●Leuchten alle Anzeigeleuchten? → Während der Funktionen "Reis kochen", "Timer" und "Warmhalten" können die Tasten nicht bedient werden. Drücken Sie vor dem Betrieb 「Cancel (Abbrechen)」.	- -
●Dampf tritt an einer anderen Stelle als der Dampfauslass aus	●Sind Reiskörner am Dichtungsring des äußeren Deckels oder am Rand des Topfes haften geblieben? ●Ist der innere Deckel oder der Topf verformt?	- -
●Drücken Sie 「Cancel (Abbrechen)」, aber das Gebläse stoppt nicht	●Wurde während des Dampfvorgangs der Strom ausgeschaltet? Das Gebläse läuft 13 Minuten lang, um die internen Komponenten zu kühlen, und stoppt dann automatisch.	-
●Während des Reiskochens und der Warmhaltefunktion sind Geräusche zu hören	●Das "Bo-" Geräusch ist das Geräusch des laufenden Kühlgebläses. ●Das "Twee-" Geräusch ist das Geräusch beim Einschalten des IH-Geräts. ●Das "Swoosh-" Geräusch ist das Geräusch des austretenden Dampfes.	- - -

Wenn eine solche Anzeige erscheint

Auftreten	Zu Bestätigen
	●Ist der Topf eingesetzt? → Drücken Sie die Taste "Cancel" (Abbrechen) bis die Fehleranzeige verschwindet. Setzen Sie den dafür vorgesehenen Topf ein und wiederholen Sie den Vorgang.
	●Befinden sich Fremdkörper am Boden des Topfes Pfanne oder am Bodensensor? → Entfernen Sie Fremdkörper und Schmutz und drücken Sie dann die Taste 「Cancel (Abbrechen)」. ●Ist zu viel Wasser eingefüllt? → Drücken Sie die Taste 「Cancel (Abbrechen)」. (Für den Dauerbetrieb können Sie die Wassermenge etwas reduzieren)
	●Die Einlassöffnung an der Unterseite des Geräts ist möglicherweise durch Abfälle verstopft. (S. 16 bis 17) ●Steht das Gerät näher als 15 cm an der Wand? → Stellen Sie sicher, dass der Abstand zur Wand mehr als 15 cm beträgt.
	●Ist die Warmhaltezeit länger als 96 Stunden? (S. 12) → Drücken Sie die Taste 「Cancel (Abbrechen)」.

Wenn sich der Zustand nach Durchführung der oben genannten Schritte nicht normalisiert, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Panasonic Kundendienst zur Reparatur.

	●Versuchen Sie, den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen und wieder einzustecken. Wenn "HXX" weiterhin angezeigt wird, liegt ein Fehler vor. → Wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Panasonic Kundendienst und geben Sie den Fehlercode (zwei Ziffern nach "H") an.

■ Ein Stromausfall während des Kochvorgangs kann zu einer Verzögerung des Kochvorgangs führen.
Außerdem kann der Garergebnis je nach Dauer des Stromausfalls beeinträchtigt werden.

Technische Daten

Daten		Referenzstandards für die Kochzeit※1 (ca.)	Restzeitanzeige (ca.)	Warmhalten※2	Timerbereich※2 (Start ab der aktuellen Uhrzeit)	Garvolumen (L) Kg in ()
White Rice (Weißer Reis)	Normal (Normal)	49 Minuten	15 Minuten im Voraus	○	1 Stunde 10 Minuten bis 24 Stunden oder weniger	1,8 bis 5,4 (1,5 bis 4,5)
	Hard (Hart)			○		
	Soft (Weich)			○		
	Quick Start (Schnellstart)	30 Minuten	8 Minuten im Voraus	○	-	
Rinse-Free (Nicht Einweichen)	Normal (Normal)	57 Minuten	15 Minuten im Voraus	○	1 Stunde 10 Minuten bis 24 Stunden oder weniger	
	Hard (Hart)			○		
	Soft (Weich)			○		
	Quick Start (Schnellstart)	37 Minuten	10 Minuten im Voraus	○	-	
Brown Rice (Brauner Reis)		114 Minuten	15 Minuten im Voraus	×	2 Stunden 10 Minuten bis 24 Stunden oder weniger	1,8 bis 3,6 (1,5 bis 3)
Sushi Rice (Sushi-Reis)		47 Minuten	15 Minuten im Voraus	○	1 Stunde 10 Minuten bis 24 Stunden oder weniger	1,8 bis 5,4 (1,5 bis 4,5)
Mixed Rice (Gemischter Reis)		51 Minuten	15 Minuten im Voraus	×	×	1,8 bis 3,6 (1,5 bis 3)
Porridge (Porridge)	Porridge (Porridge)	68 Minuten	5 Minuten im Voraus	×	1 Stunde 10 Minuten bis 12 Stunden oder weniger	0,7 bis 1,5 (0,58 bis 1,25)
	Congee (Congee)					0,5 bis 0,9 (0,42 bis 0,75)

※1 Wenn Sie "No" (Nein) für "Auto Soaking" (Automatisches Einweichen) auswählen, die Kochdauer kann etwa 13 Minuten kürzer sein als in der obigen Tabelle angegeben, "Brown Rice" (Brauner Reis) etwa 49 Minuten kürzer. (Ausgenommen "Quick Start" (Schnellstart))

※2 "×" Warmhalten: Das Gerät schaltet automatisch auf Warmhalten, dies wird jedoch nicht empfohlen.
Timerbereich: Kann eingestellt werden, wird jedoch nicht empfohlen.

Modell		SR-PGE54SXB	SR-PGE54SXC
Bestimmungsort		Europa	UK
Nennspannungsbereich		230 V	230 V bis 240 V
Nennfrequenz		50 Hz	50 Hz
Nennleistungsaufnahme		3550 W	3550 W bis 3560 W
Stromaufnahme im Standby-Modus		0,8 W	0,8 W
Netzkabellänge (ca.)		1,6 m	1,6 m
Gewicht (ca.)		16,7 kg	17,0 kg
Abmessungen (ca.)	L	50,2 cm	50,2 cm
	B	42,9 cm	42,9 cm
	H	39,0 cm (79,7 cm※1)	39,0 cm (79,7 cm※1)
Wasserdichte Qualität		IPX3	IPX3

※1 Die Höhe bei geöffnetem äußeren Deckel.

· Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um Strom zu sparen.

Entsorgung von Altgeräten und Batterien
Nur für die Europäische Union und Länder mit Recyclingsystemen



Dieses Symbol, auf den Produkten, der Verpackung und/oder den Begleitdokumenten, bedeutet, dass gebrauchte elektrische und elektronische Produkte sowie Batterien nicht in den allgemeinen Hausmüll gegeben werden dürfen.

Bitte führen Sie alte Produkte und verbrauchte Batterien zur Behandlung, Aufarbeitung bzw. zum Recycling gemäß den gesetzlichen Bestimmungen den zuständigen Sammelpunkten zu. Endnutzer sind in Deutschland gesetzlich zur Rückgabe von Altbatterien an einer geeigneten Annahmestelle verpflichtet. Batterien können im Handelsgeschäft unentgeltlich zurückgegeben werden.



Indem Sie diese Produkte und Batterien ordnungsgemäß entsorgen, helfen Sie dabei, wertvolle Ressourcen zu schützen und eventuelle negative Auswirkungen, insbesondere beim Umgang mit lithiumhaltigen Batterien, auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden.

Für mehr Informationen zu Sammlung und Recycling, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Abfallentsorgungsdienstleister.

Gemäß Landesvorschriften können wegen nicht ordnungsgemäßer Entsorgung dieses Abfalls Strafgelder verhängt werden.

Hinweis für das Batteriesymbol (Symbol unten):

Dieses Symbol kann in Kombination mit einem chemischen Symbol abgebildet sein. In diesem Fall erfolgt dieses auf Grund der Anforderungen derjenigen Richtlinien, die für die betreffende Chemikalie erlassen wurden.

CE

Hergestellt in China

Panasonic

Instructions d'utilisation

Cuiseur à riz électronique IH commercial/Chauffe-riz

Français

Numéro de modèle **SR-PGE54SXB**
SR-PGE54SXC

Merci d'avoir acheté ce produit Panasonic.

- Avant de l'utiliser, veuillez lire attentivement ces instructions d'utilisation pour une utilisation sûre et appropriée de ce produit.
- Faites particulièrement attention aux **[Précautions de sécurité] (pages 2-3)**.
- Conservez la garantie avec ces instructions d'utilisation et prenez-en soin.



Mettez-le de côté pour une utilisation ultérieure

La garantie est jointe séparément

Contents

Précautions de sécurité **2**
Instructions d'utilisation 4
Identification des pièces 6
● Méthode de réglage de l'heure 7
Préparation de la Cuisson du riz 8
Cuisson du riz 10
Maintien au chaud 12
Minuteur 13
Nettoyage et entretien 14
● Lorsque "U13" s'affiche 16
Lorsque le riz n'est pas bien cuit 18
À propos des réglages personnalisés 20
En cas de problème 24
Lorsque l'affichage suivant apparaît 25
Spécifications 26

Précautions de sécurité (Veillez à respecter)

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

■ Une utilisation incorrecte due au non-respect des instructions cause provoquera des blessures ou des dommages dont la gravité est classifiée ci-dessous.

⚠ **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 :

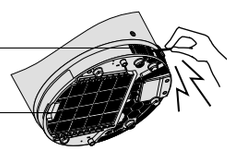
⊘	Ce symbole indique une action qui est interdite.
❗	Ce symbole indique une action qui doit être suivie.

⚠ 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.**
(Afin de ne pas provoquer d'électrocution ou d'incendies dus à un court-circuit)
→ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou toute autre personne ayant une qualification similaire afin d'éviter tout risque.

●**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 sections à haute température, plier, tordre, tirer, suspendre sur le coin, placer des objets lourds dessus, attacher en faisceaux, écraser, tirer le cordon d'alimentation pour le déplacer.
(Pour éviter les électrocutions dues à des cordons d'alimentation et des prises endommagés ou pour éviter les incendies dus à un court-circuit.)

●**Ne rien insérer dans l'orifice d'admission, l'orifice de sortie ou les espaces.**
· En particulier les objets métalliques, comme les punaises.
(Pour éviter de provoquer des électrocutions ou des dysfonctionnements.)



●**Ne pas immerger cet appareil dans l'eau, le laver directement à l'eau, ni l'éclabousser avec de l'eau.**
(Pour éviter de provoquer des électrocutions ou des incendies dus à un court-circuit.)
Veuillez contacter le centre de service agréé par Panasonic si de l'eau pénètre à l'intérieur de l'appareil.

●**Ne pas renverser d'eau ou d'autres liquides sur la prise d'alimentation.**
(Pour éviter de provoquer des électrocutions ou des incendies dus à un court-circuit.)

●**Ne pas modifier, démonter ou réparer cet appareil par vous-même.**
(Pour éviter de provoquer des incendies, des électrocutions ou des blessures.)
Pour toute réparation, veuillez contacter le centre de service agréé par Panasonic.

●**Ne pas approcher votre visage ou vos mains de l'orifice de vapeur pendant ou immédiatement après la cuisson et faites particulièrement attention aux enfants afin de les empêcher de l'approcher.**
(Pour éviter des brûlures.)

●**Ne pas brancher ou débrancher la prise d'alimentation avec les mains mouillées.**
(Pour éviter de provoquer des électrocutions ou des blessures.)



●**Ne pas ouvrir le couvercle extérieur pendant la cuisson.**
(Pour éviter les brûlures ou les blessures provoquées par la vapeur ou des aliments cuits qui s'échappent.)

●**Ne pas utiliser cet appareil à d'autres fins que celles définies dans les instructions d'utilisation.**
(Pour empêcher les incendies, les brûlures, les blessures ou des électrocutions.)

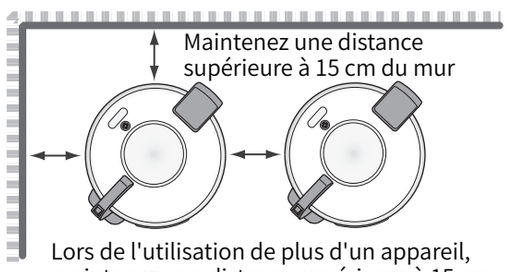
●**L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau ou un nettoyeur à vapeur.**

⚠ AVERTISSEMENT

- **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 empêcher les brûlures, les blessures ou des électrocutions.)
- **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.**
  (Pour empêcher les brûlures, les blessures ou les électrocutions.)
- **Assurez-vous d'utiliser une prise électrique séparée avec des valeurs nominales correspondant à celles indiquées dans le tableau des spécifications (P. 26).**
  (L'utilisation de l'appareil avec d'autres équipements sur la même prise murale peut provoquer une surchauffe et un incendie.)
- **Assurez-vous que la prise d'alimentation est entièrement insérée en place.**
  (Pour ne pas provoquer de brûlures, de blessures ou d'électrocutions.)
- **Des prises de courant monophasées à deux pôles avec mise à la terre doivent être utilisées pour ce produit afin d'assurer une mise à la terre fiable. Si un dispositif de mise à la terre n'est pas installé, cela pourrait provoquer une induction électrostatique d'autres parties métalliques, telles que le boîtier.**
  (Pour éviter le risque de décharge électrique en cas de défaillance ou de fuite électrique.)
- **Nettoyez régulièrement la prise d'alimentation.**
  (La poussière sur la prise d'alimentation pourrait provoquer un défaut d'isolation dû à l'humidité, ce qui pourrait provoquer un incendie.)
  → Débranchez la prise d'alimentation et essuyez-la avec un chiffon sec.
- **Assurez-vous toujours que le couvercle extérieur est correctement fermé avant de lancer la cuisson.**
  (Pour éviter les brûlures provoquées par les fuites de vapeur ou des aliments renversés.)
- **L'appareil doit être débranché de son alimentation électrique pendant le nettoyage ou l'entretien et lors du remplacement de pièces.**
  (Pour ne pas provoquer de brûlures, de blessures ou d'électrocutions.)
- **Si une exception ou un dysfonctionnement se produit, arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil et débranchez la prise d'alimentation.**
  (Pour éviter de provoquer de la fumée, des incendies ou des électrocutions.)
  Cas d'anomalies • Dysfonctionnements
  · La prise ou le cordon d'alimentation deviennent anormalement chauds.
  · Le cordon d'alimentation est endommagé ou des coupures de courant se produisent 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.
  → Veuillez contacter immédiatement un centre de service agréé par Panasonic pour inspection et réparation.

⚠ PRÉCAUTION

- **Ne pas utiliser une casserole non dédiée ou une casserole déformée.**
  (Pour éviter des brûlures ou des blessures dues à une surchauffe ou à un dysfonctionnement.)
- **Ne pas utiliser cet appareil dans les endroits suivants.**
  · Près de sources de chaleur ou dans des environnements à forte humidité.
  (Pour éviter les incendies, les fuites électriques ou les électrocutions.)
  · Sur une surface inégale 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.
  (Afin de ne pas heurter le mur ou le meuble en ouvrant le couvercle extérieur ou provoquer des décolorations, des déformations et la casse des meubles.)
  → Veuillez maintenir un espace supérieur à 15 cm.
  Lors de l'utilisation de deux appareils simultanément, veuillez maintenir un espace supérieur à 15 cm entre les appareils.
  · Sur une plaque d'aluminium ou un tapis électrique ou un plan de travail métallique.
  (Sinon, il pourrait générer de la chaleur et provoquer de la fumée ou un incendie.)



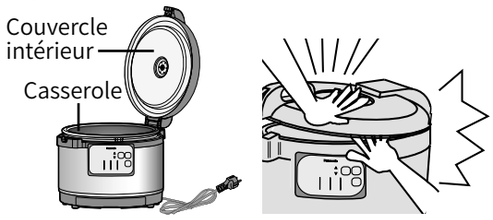
Lors de l'utilisation de plus d'un appareil, maintenez une distance supérieure à 15 cm entre les corps principaux

- **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.)

Instructions d'utilisation

⚠ PRÉCAUTION

- **Ne laissez pas la vapeur entrer en contact avec la prise d'alimentation insérée dans la prise électrique.**
  (Pour éviter les électrocutions et les incendies dus à un court-circuit.)
- **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 telles que le couvercle intérieur et la casserole.
  (Pour éviter des brûlures.)



- **Le couvercle extérieur est lourd, faites donc attention de ne pas coincer vos doigts lorsque vous fermez le couvercle extérieur.**
  (Pour éviter les blessures.)
- **Ne pas laisser l'appareil fonctionner à vide.**
  (Pour éviter des brûlures.)
- **Lorsque vous débranchez la prise d'alimentation, assurez-vous de saisir la prise elle-même.**
  (Pour ne pas provoquer d'électrocutions ou d'incendies dus 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 des électrocutions, 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 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.)
- **Si vous avez un stimulateur cardiaque implanté dans votre corps, veuillez consulter un médecin avant d'utiliser cet appareil.**
  (Cet appareil pourrait affecter un stimulateur cardiaque lorsqu'il fonctionne.)

En cas de coupure de courant pendant l'utilisation

Y compris des situations telles que le débranchement de la prise d'alimentation en cours de cuisson, un déclenchement, etc.

- Il reviendra dans son état d'avant la coupure de courant une fois de nouveau sous tension.

Pendant la cuisson: La cuisson continue.
La cuisson pourrait être affectée
Pendant le maintien au chaud: Continue le maintien au chaud

À propos du corps principal

■ **Ne placez pas de chiffon ou d'autres objets sur le couvercle extérieur pendant son utilisation.**
(Pour éviter de bloquer la vapeur, ce qui provoque des déformations, des décolorations ou des dysfonctionnements du couvercle.)

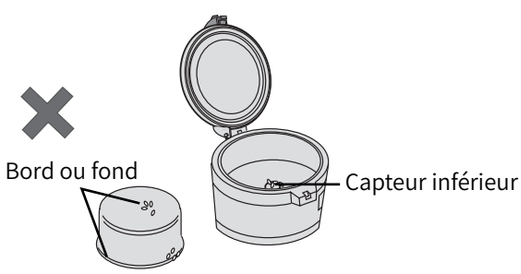


■ **Ne pas utiliser l'appareil sur une plaque à induction.**
(Pour éviter d'endommager la plaque à induction ou provoquer un fonctionnement anormal de cet appareil.)

■ **Vérifier périodiquement l'orifice d'admission et l'orifice de sortie au fond du curseur à riz et retirer la poussière.**
(Consultez "Nettoyage et entretien" P. 17)

■ **Assurez-vous que la résistance conforme de la table utilisée pour le placer est supérieure à 31 kg.**
(Pour éviter la chute du produit)

■ **Veuillez nettoyer le riz et autres objets étrangers collés sur le corps principal (capteur inférieur ou fond de la casserole).**
(Pour éviter l'affichage d'erreurs, le riz brûlé, le riz à moitié cuit, etc.)
· Ne pas incliner ou renverser le corps principal.
· Avant le nettoyage, éteignez l'appareil et débranchez la prise d'alimentation.



À propos du corps principal

■ **Ne pas l'utiliser dans un endroit dans lequel le fond de l'appareil (l'orifice d'admission et l'orifice de sortie) pourrait être bloqué.**
Par exemple : sur un tapis, un sac en plastique, du papier d'aluminium ou du tissu, etc.
(Pour éviter d'endommager l'appareil.)

■ **Ne placez pas cet appareil près d'un dispositif susceptible aux interférences électromagnétiques.**
· Radio, télévision, et prothèses auditives, etc.
(Pour éviter les pannes provoquées par les interférences.)
· Cartes à puce, cartes bancaires
(Afin d'éviter les dommages magnétiques.)

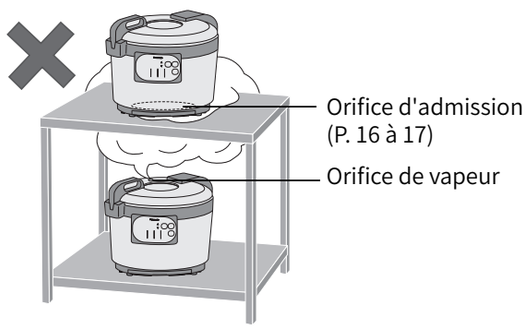
■ **Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.**
(Une alimentation électrique instable peut entraîner une panne du produit.)

■ **Éviter de l'utiliser au soleil.**
(Pour éviter les décolorations.)

■ **Utilisez des gants thermorésistants pour retirer la casserole, ou attendez que la casserole ait refroidi avant de la retirer.**
(Pour éviter des brûlures.)

■ **Veuillez vous assurer d'utiliser ce produit dans des zones situées à moins de 2000 mètres d'altitude.**
(Pour éviter d'affecter la cuisson.)

■ **Ne pas placer l'appareil dans un endroit dans lequel l'orifice d'admission au fond de l'appareil aspirera des fumées d'huile ou de la vapeur.**
En particulier, lorsque les appareils sont placés à la fois sur l'étagère supérieure et l'étagère inférieure, celui situé sur l'étagère supérieure ne doit pas aspirer la vapeur libérée par l'appareil situé sur l'étagère inférieure.
(Pour éviter des dysfonctionnements.)



Français

À propos de la casserole

■ **Ne pas utiliser la casserole dans des endroits autres que le cuiseur à riz**



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

■ **Faites attention aux points suivants afin d'éviter de griffer ou de rayer le revêtement de la casserole.**

Avant la cuisson



✕ ●N'utilisez pas de batteurs à œufs pour laver le riz.
●Ne laissez pas d'objets comme des passoires en métal 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 cuillères 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.)

■ **Ne pas heurter la casserole avec un objet dur.**



✕ ●Cela pourrait entraîner des rayures ou des enfoncements sur la surface extérieure.

Pendant le nettoyage et l'entretien (P. 14)



✕ ●Ne pas utiliser la casserole comme récipient de lavage pour la vaisselle.
●Ne pas placer de cuillères ou d'autres ustensiles dans la casserole.
●Ne pas utiliser de séchoir à bols ou de lave-vaisselle/sécheur pour le nettoyage.
●Ne pas poser la casserole sur d'autres ustensiles pour la faire sécher après le lavage.

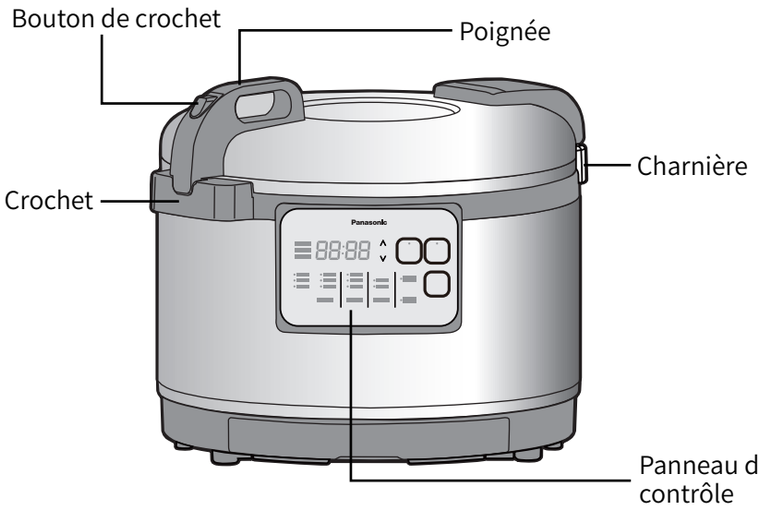


●Ne pas utiliser de poudre abrasive ou de brosse métallique, de brosse en nylon (avec des matières abrasives), de brosse à récurer pour nettoyer ou frotter la casserole.
→ Lavez-la avec une éponge douce.

Remarques à propos de la casserole

〔Surface extérieure〕 Des rayures superficielles ou de petits enfoncements et des bosses n'affecteront pas les performances.
(Des marques de friction pourraient apparaître à cause de la manière et de la fréquence d'utilisation)
〔Surface intérieure〕 Si le revêtement fluoré se décolle, cela pourrait provoquer que le riz colle plus facilement à la casserole.
➡ Si vous vous inquiétez à propos de la déformation de la casserole ou si la casserole est déformée, veuillez en acheter une neuve.

Identification des pièces

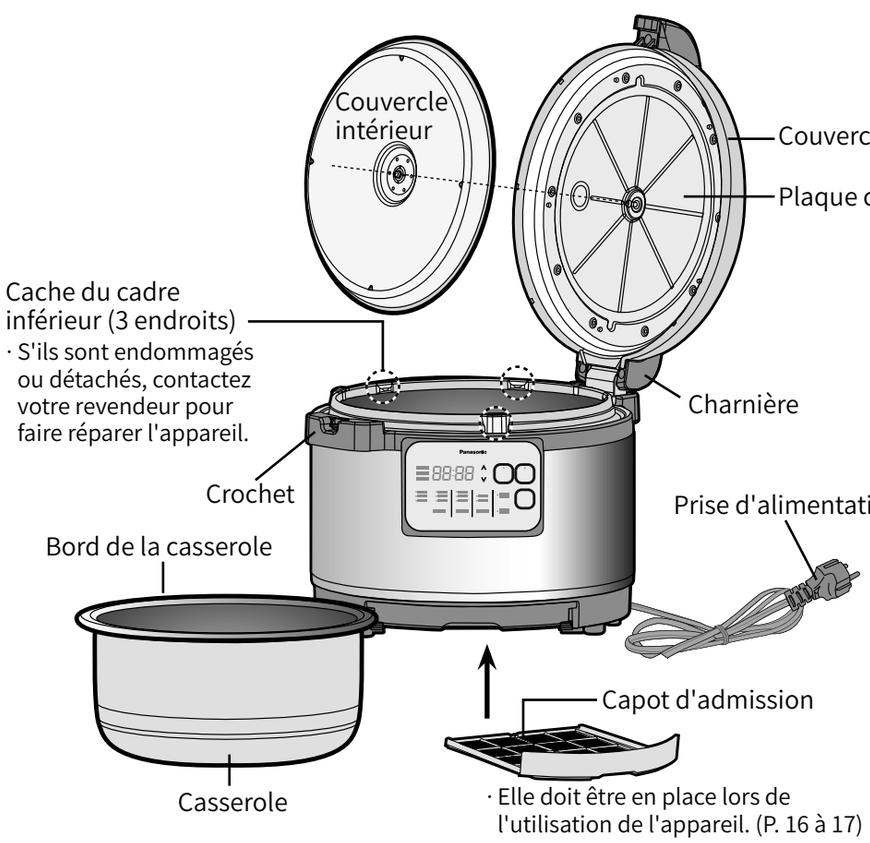


● Ne pas le déplacer en le maintenant par la poignée. Couvrez toujours le couvercle extérieur et maintenez le crochet et la charnière des poignées lorsque vous le déplacez.

Conseils

● Les boutons 「Cook Start (Démarrage de la cuisson」 et 「Cancel (Annuler」 ont des parties surélevées (" · ", "—") pour les personnes à la vision réduite.

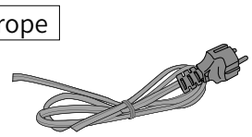
● Lorsque la prise d'alimentation est branchée, l'écran de veille s'affiche pour le fonctionnement. (P. 7)



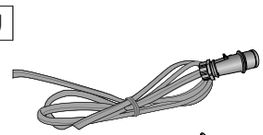
· Elle doit être en place lors de l'utilisation de l'appareil. (P. 16 à 17)

Prise d'alimentation

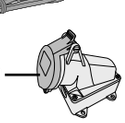
Europe



RU

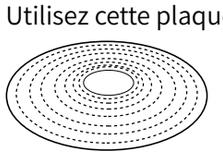


Prise électrique



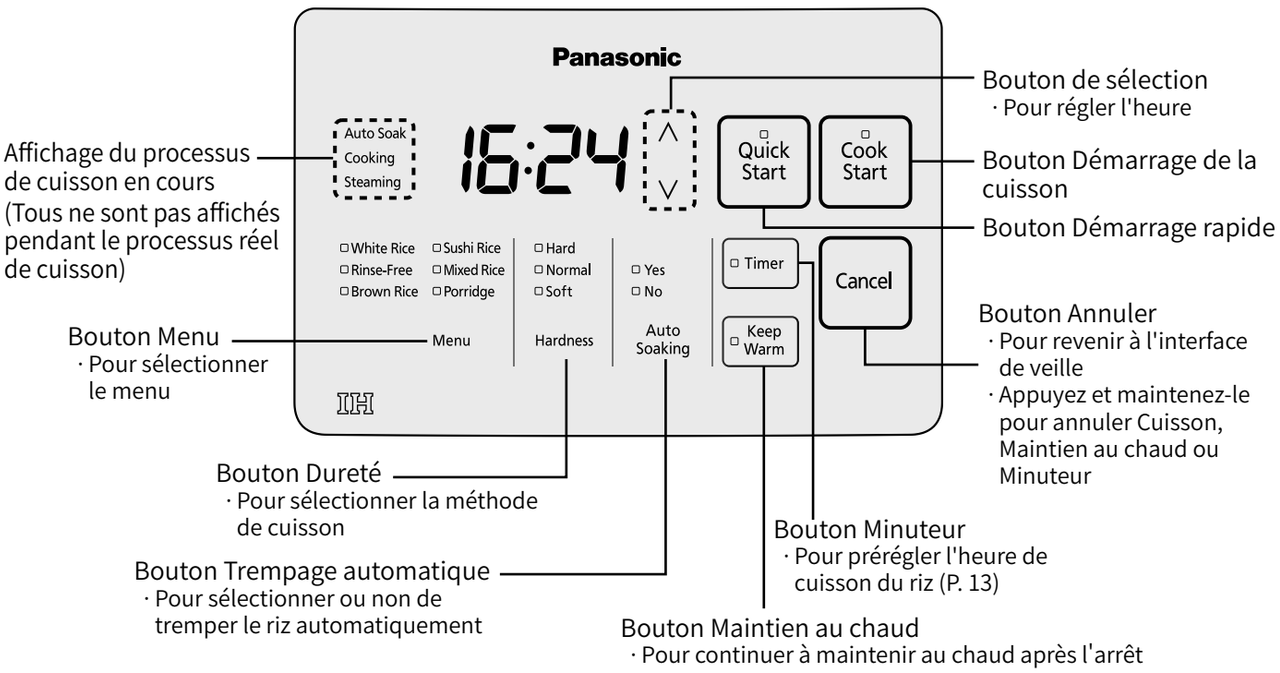
Plaque chauffante (vendue séparément)

Utilisez cette plaque chauffante en cas de riz gravement brûlé.



Numéro de modèle : ARK20-H57

Vous pouvez l'acheter dans un magasin de service agréé par Panasonic.



※ Mode veille : En état d'alimentation, l'écran affiche l'heure actuelle.

Méthode de réglage de l'heure ●Affichage de l'heure à 24 h.

1 Brancher la prise d'alimentation.

2 Appuyez et maintenez la touche ∧ ou ∨ pendant plus d'1 seconde, jusqu'à ce que l'heure clignote.

●Libérez le bouton après que le bip a retenti.



[Exemple] 08 : 15.

3 Appuyez sur les touches ∧ ou ∨ pour régler l'heure.

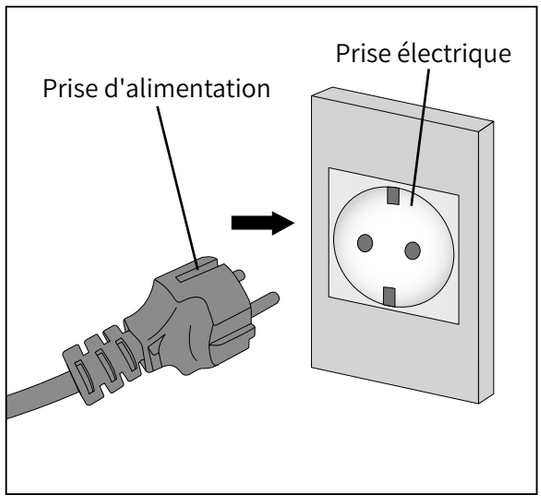
●Affichage en minutes, appuyez et maintenez pour régler rapidement.
●Une fois réglé, le clignotement s'arrête, ce qui indique que le réglage de l'heure est terminé.
●Si aucune opération n'est effectuée pendant 7 secondes, il revient en mode veille.

Conseils

●L'heure ne peut pas être réglée pendant la cuisson, le maintien au chaud ou le minuteur.
●Lorsque la batterie au lithium est vide, les informations en mémoire, telles que l'heure actuelle et le minuteur disparaissent lorsque la fiche est débranchée. (P. 24)
●La batterie au lithium est fixée à l'intérieur du corps principal. Si elle nécessite d'être remplacée, veuillez contacter le centre de service agréé par Panasonic.

Préparation de la Cuisson du riz

1 Brancher la prise d'alimentation

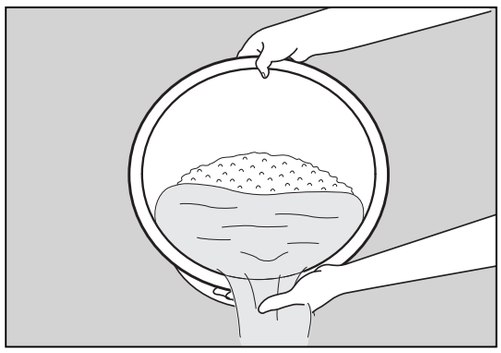


●Ne pas brancher ou débrancher la prise d'alimentation avec les mains mouillées.
(La forme de chaque prise diffère en fonction du lieu de vente, il s'agit uniquement d'un exemple.)

2 Mesurer le riz

●La quantité de riz qui peut être cuite en une fois
➡ P. 26

3 Utiliser d'autres récipients pour laver le riz (Ne pas rincer le riz à l'intérieur de la casserole)



① Ajoutez suffisamment d'eau pour rapidement frotter le riz et videz immédiatement l'eau.
(Le riz absorbe facilement les composants du son de riz)



② Frottez délicatement le riz et répétez "Rinçage → Lavage".

③ Rincez rapidement, jusqu'à ce que l'eau soit claire.

Remarques

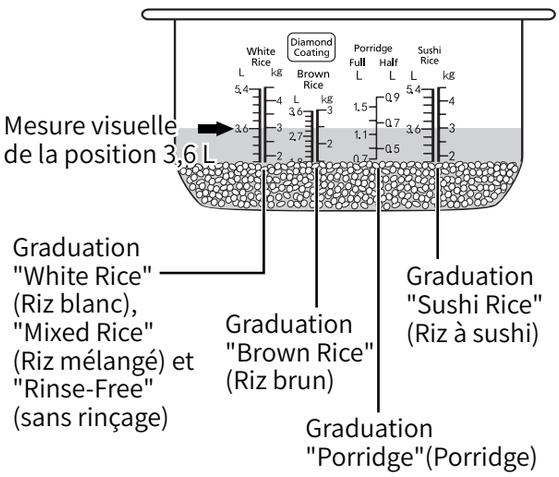
●Ne videz pas l'eau du riz plus de 30 minutes après le lavage. (Cela pourrait provoquer la brisure des grains et rendre le riz collant)

Conseils

●Si le riz n'a pas été lavé correctement, cela pourrait provoquer du riz gravement brûlé ou une odeur de son de riz.
●Si le riz est trop lavé dans la machine à laver le riz (p. ex., avec une grande quantité de riz brisé), le riz pourrait ne pas bien cuire.

4 Ajuster le volume d'eau
(Étendre et égaliser le riz, et ajuster le volume d'eau en fonction de la quantité de riz à cuire)

[Exemple] Graduation du niveau d'eau lors de la cuisson de 3,6 L de riz blanc



Remarques

- Lors de l'ajustement du volume d'eau, alignez le niveau d'eau à la même hauteur que celle de référence sur les graduations gauche et droite.
- Ajustez le volume d'eau en fonction de vos préférences.

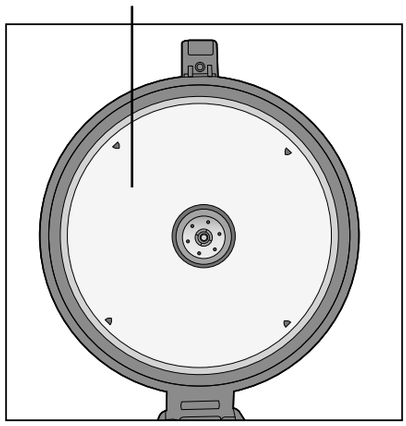
Conseils

- Ajouter trop d'eau pourrait provoquer un débordement.

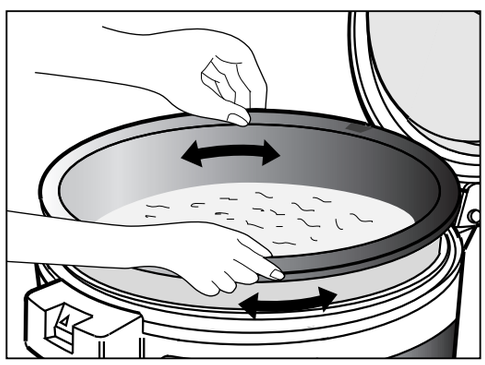
Lors de l'utilisation de la plaque chauffante (vendue séparément)
● Utilisez une plaque chauffante propre qui n'est pas bouchée. ● Placez la plaque chauffante au fond de la casserole avant de verser le riz dans la casserole (P. 6). ● Lors de l'ajustement du volume d'eau, ajoutez lentement l'eau pour éviter que le riz ne passe sous la plaque chauffante ou que celle-ci se déplace.

5 Vérifier que le couvercle intérieur est en place

Couvercle intérieur



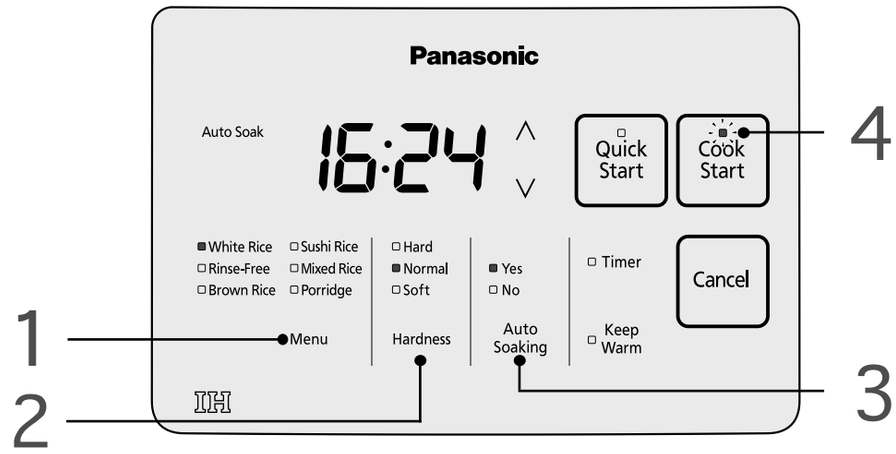
6 Placer la casserole dans le corps principal
(Placez-la directement au-dessus du corps principal pour éviter de heurter violemment le cadre supérieur)



① Essuyez l'eau autour de la casserole. (Pour éviter les dépôts de tartre)
② Déplacez la casserole 2 ou 3 fois en direction de la flèche, puis mettez-la en place.

7 Vérifier que le couvercle extérieur est bien fermé
(Pour éviter d'affecter la cuisson)

Cuisson du riz



Exemple :Lors de la cuisson avec "White Rice" (Riz blanc)/"Normal"/"Auto Soaking - Yes" (Trempage automatique - Oui)

1 Appuyez sur la touche [Menu] pour sélectionner le menu que vous souhaitez cuisiner

■ Si le menu est correct, passez à l'étape 2.

2 Appuyez sur la touche [Hardness] pour sélectionner le mode de cuisson

· Seuls "White Rice" (Riz blanc) et "Rinse-Free" (Sans rinçage) sont disponibles.

■ Si le mode de cuisson est correct, passez à l'étape 3

3 Appuyez sur la touche [Auto Soaking] pour sélectionner "Yes" (Oui) ou "No" (Non) pour "Auto Soaking" (Trempage automatique)

· "YES" (OUI): Cuisson du riz immédiatement après le lavage.
· "No" (Non): Le riz blanc et sans rinçage sont trempés pendant plus de 30 minutes.

■ Si le mode d'immersion est correct, passez à l'étape 4.

4 Appuyez sur la touche [Cook Start] pour lancer la cuisson

· L'indicateur "Cook Start" (Démarrage de la cuisson) s'allume
· Temps de cuisson, Minuteur (☞ P. 26)

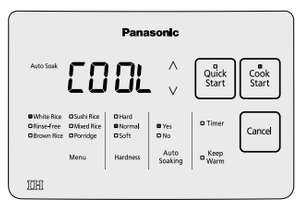
Après la cuisson

5 Remuer immédiatement le riz cuit

· Une fois la cuisson terminée, un bip retentit et l'appareil passe automatiquement en mode Maintien au chaud.
· Remuez le riz le plus tôt possible afin d'éviter qu'il ne colle.
· La cuisson à la vapeur est terminée, vous pouvez donc le manger parce qu'il est cuit.

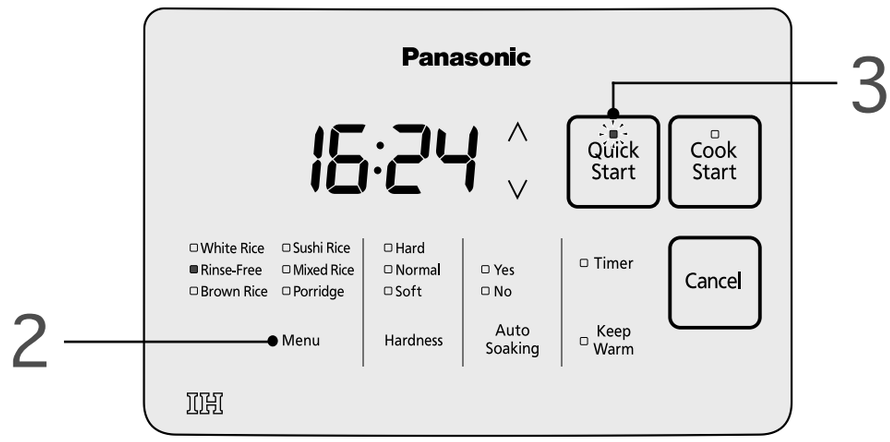
Remarques

- N'appuyez pas sur le bouton 「Cancel (Annuler)」 pendant que "Steaming" (Cuisson à la vapeur) est affiché. (Le ventilateur tourne pour refroidir le corps principal)
- Le riz blanc et sans rinçage est trempé pendant plus de 30 minutes, le riz complet est trempé pendant plus de 6 heures, veuillez régler sur "Auto Soaking-No" (Trempage automatique-Non). (Cuisson inégale, riz brûlé et autres raisons affectant la cuisson)
- En cas de cuisson continue:
  · Veuillez laisser un intervalle de 15 minutes avant la cuisson suivante.
  · Lorsque vous commencez immédiatement la cuisson, le corps principal affiche "COOL" jusqu'à ce qu'il ait refroidi et lorsque "COOL" disparaît, la cuisson démarre automatiquement.
- Lorsque la cuisson n'est pas celle désirée. (P. 20)



Conseils

- Après 30 secondes sans manipulation, l'affichage de l'écran s'assombrit.



Exemple : lors de la cuisson du riz avec "Quick Start" (Démarrage rapide)

1 Trempez le riz pendant plus de 30 minutes après avoir ajusté le volume d'eau.

2 **Appuyez sur la touche [Menu] pour sélectionner "White Rice" (Riz blanc) ou "Rinse-Free" (Sans rinçage)**

- Le menu sélectionné s'allume à chaque fois que vous appuyez.
- Seuls "White Rice" (Riz blanc) et "Rinse-Free" (Sans rinçage) sont disponibles dans le menu "Quick Start" (Démarrage rapide).

3 **Appuyez sur la touche [Quick Start] pour lancer la cuisson**

- L'indicateur "Quick Start" (Démarrage rapide) s'allume
- Temps de cuisson, Minuteur (→ P. 26)

Conseils

- Le riz est un peu dur et il pourrait être brûlé.
- "Timer" (Minuteur) ne peut pas être réglé.
- Lorsque vous souhaitez désactiver le bouton "Quick Start" (Démarrage rapide) (P. 23)

À propos de chaque fonction

Riz mélangé

- Lors de la cuisson avec des ingrédients, utilisez "Mixed Rice" (Riz mélangé).
- N'utilisez pas "Timer" (Minuteur) et cuisez directement. (Les assaisonnements peuvent se tasser et affecter les résultats de la cuisson)
- La quantité d'ingrédients ne doit pas dépasser 50 % de la quantité de riz. Trop d'ingrédients pourraient affecter les résultats de la cuisson.
- Ne mélangez pas les ingrédients avec le riz et étalez-les de manière homogène sur le riz. (Sinon, cela pourrait provoquer un arrêt prématuré de la cuisson ou une cuisson inégale)
- Lors du trempage avant la cuisson, trempez le riz sans ingrédient ni assaisonnement.
- Ne pas ouvrir le couvercle extérieur et placer les ingrédients pendant la cuisson.

Sans rinçage

- Après l'ajout d'eau, remuez délicatement pour que le riz absorbe l'eau.
- Si le riz cuit est un peu dur, augmentez le volume d'eau.

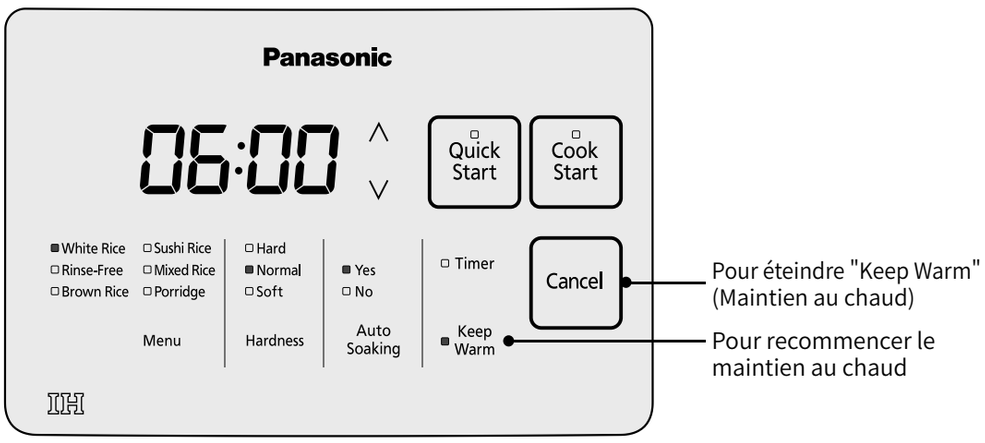
Riz brun

- Si "Auto Soaking" (Trempage automatique) est sur "No" (Non), faites tremper pendant plus de 6 heures. Si le temps de trempage est court, le riz cuit sera dur.
- Le riz cuit a une légère couleur de brûlé qui est provoquée par les caractéristiques du riz brun.

Conseils

- Utiliser des filets à riz disponible dans le commerce ou des améliorants de cuisson pourrait augmenter la cuisson inégale.

Maintien au chaud



Après la cuisson, l'appareil passe en mode Maintien au chaud.

(Remuer immédiatement le riz cuit)

■ Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction "Keep Warm" (Maintien au chaud) dans les modes suivants.



●"Mixed Rice" (Riz mélangé)
(il pourrait provoquer de la rouille sur le couvercle intérieur et détériorer la saveur du riz)



●"Porridge"
(il pourrait être pâteux)



●"Brown Rice" (Riz brun)
(la saveur pourrait se dégrader)

Remarques

- N'utilisez pas Maintien au chaud pendant plus de 8 heures. (Sinon, cela pourrait provoquer un dessèchement, des odeurs désagréables et une décoloration)
- N'éteignez pas le Maintien au chaud et ne débranchez pas le cordon d'alimentation pendant qu'il reste du riz à l'intérieur de la casserole. (Pour éviter la condensation et les odeurs désagréables)
- S'il y a une spatule à riz ou tout autre ustensile dans la casserole pendant le Maintien au chaud, la saveur du riz en sera affectée.
- Lorsque vous souhaitez modifier la température du Maintien au chaud. (P. 20)

Conseils

- Le temps de Maintien au chaud est affiché en minutes, de 0 à 95 heures et 59 minutes.
- Au-delà de 8 heures, l'indicateur "Keep Warm" (Maintien au chaud) clignote. Au-delà de 96 heures, le Maintien au chaud s'arrête et l'affichage "U14" apparaît. Appuyez sur la touche 「Cancel (Annuler)」 pour faire disparaître le code d'erreur.
- Pendant le maintien au chaud, une faible quantité de condensation pourrait apparaître le long des côtés du bord de la casserole.

Éteindre "Keep Warm" (Maintien au chaud)

●Lorsqu'il n'y a pas de riz cuit dans la casserole

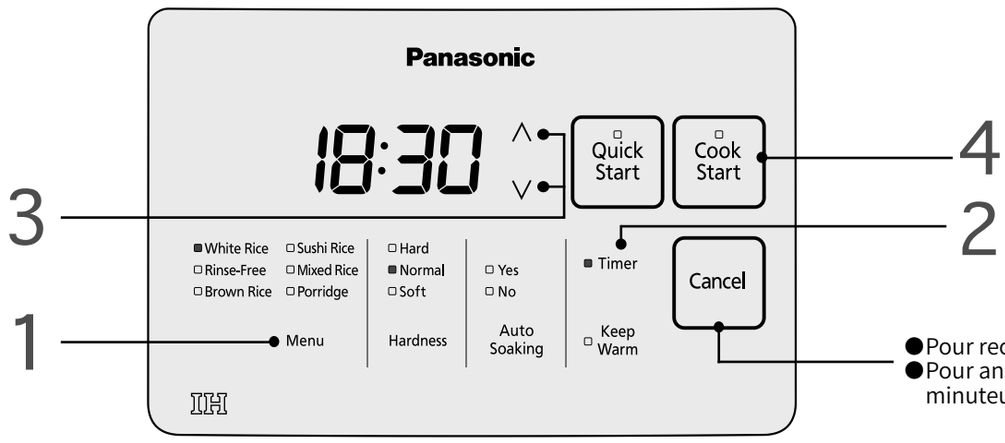
1 Appuyez sur la touche [Cancel]

2 Débranchez la prise d'alimentation

Conseils

- Si vous débranchez la prise d'alimentation sans appuyer sur 「Cancel (Annuler)」, l'appareil reviendra en mode Maintien au chaud lorsque vous la rebrancherez.

Minuteur



Écran pour prérégler "White Rice" (Riz blanc) / "Normal"

1 Confirmer que l'heure actuelle est correcte, sélectionner le menu et le mode de cuisson

Lorsque l'heure actuelle n'est pas correcte → P. 7

· Il n'est pas recommandé d'utiliser "Timer" (Minuteur) pour "Mixed Rice" (Riz mélangé).

2 Appuyez sur la touche [Timer]

· L'affichage de l'heure du Minuteur clignote.
· L'indicateur "Timer" (Minuteur) s'allume, l'indicateur "Cook Start" (Démarrage de la cuisson) clignote.

3 Appuyez et maintenez la touche ∧ ∨ Régler le temps de cuisson désiré

· Réglez par incréments de 10 minutes.
· Appuyez et maintenez pour régler rapidement.

4 Appuyer sur la touche [Cook Start], et le Minuteur est près

· L'indicateur "Cook Start" (Démarrage de la cuisson) est éteint.

Remarques

●Ne pas régler "Timer" (Minuteur) pour plus de 13 heures
(Ne dépassez pas 8 heures en été ou lorsque la température de l'eau est relativement élevée).
(Sinon, le riz pourrait fermenter, provoquant des odeurs désagréables)

Conseils

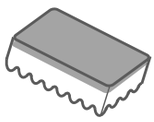
●"Auto Soaking" (Trempage automatique) ne peut pas être réglé en mode Minuteur. Il est réglé automatiquement en fonction du menu et du minuteur.
●L'heure du "Timer" (Minuteur) peut être mise en mémoire.
●Le riz qui cuit en mode "Timer" (Minuteur) pourrait brûler.
Veuillez ajuster les réglages dans "À propos des réglages personnalisés" (P. 20) ou utilisez la plaque chauffante.
●Le temps de cuisson restant n'est pas affiché.
● Lorsque le temps réglé est inférieur au temps de cuisson, la cuisson sera lancée directement.
(P. 26 "Plage du Minuteur")

Nettoyage et entretien

- Assurez-vous de débrancher la prise d'alimentation et nettoyez-la après que le corps principal est refroidi.
- Après le nettoyage, essuyez à l'aide d'un chiffon sec.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau ou un nettoyeur à vapeur.

Accessoires de nettoyage

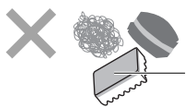

Serviettes


Éponge


Agent de nettoyage neutre pour la cuisine

Ne pas utiliser

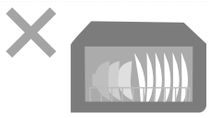
Poudre abrasive ou brosse métallique, brosse en nylon (avec des matières abrasives), brosse à récurer, etc.


N'utilisez pas la partie abrasive d'une éponge pour le nettoyage

Diluant/essence/alcool/poudre nettoyante/agent de blanchiment (javel), etc.



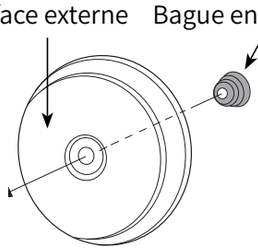
Lave-vaisselle/sécheur



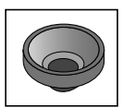
Couvercle intérieur

Nettoyez-le avec un détergent neutre et une éponge.
Installez-le avec la surface externe du couvercle intérieur orientée vers vous.

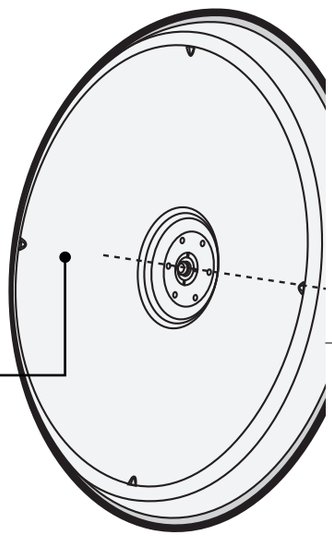
Surface externe Bague en caoutchouc du couvercle intérieur



Installez-la depuis l'arrière du couvercle intérieur lorsqu'elle se détache.



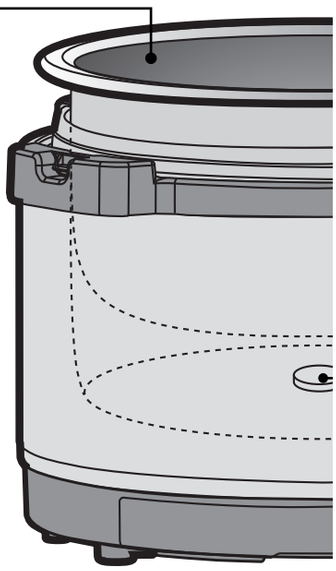
La bague en caoutchouc est un consommable.
- Remplacez-la si elle est fissurée ou installée de manière lâche.
- Vous pouvez l'acheter dans un centre de service agréé par Panasonic.
  Numéro de modèle : ARC85EL49-K0



Casserole (P.5 À propos de la casserole)

Nettoyez-le avec un détergent neutre et une éponge.
Nettoyez soigneusement la surface externe inférieure là où elle est en contact avec le capteur inférieur de la casserole.
En cas de rouille, frottez pour éliminer la rouille à l'aide d'une brosse en nylon.
(Pour éviter de provoquer un affichage incorrect ou du riz brûlé)

- Ne pas utiliser la casserole comme récipient de lavage.
- Des décolorations ou des traces pourraient apparaître sur la surface du revêtement fluoré, mais cela n'affecte ni la santé ni l'usage.
- Remplacez la casserole si elle est déformée ou usée.

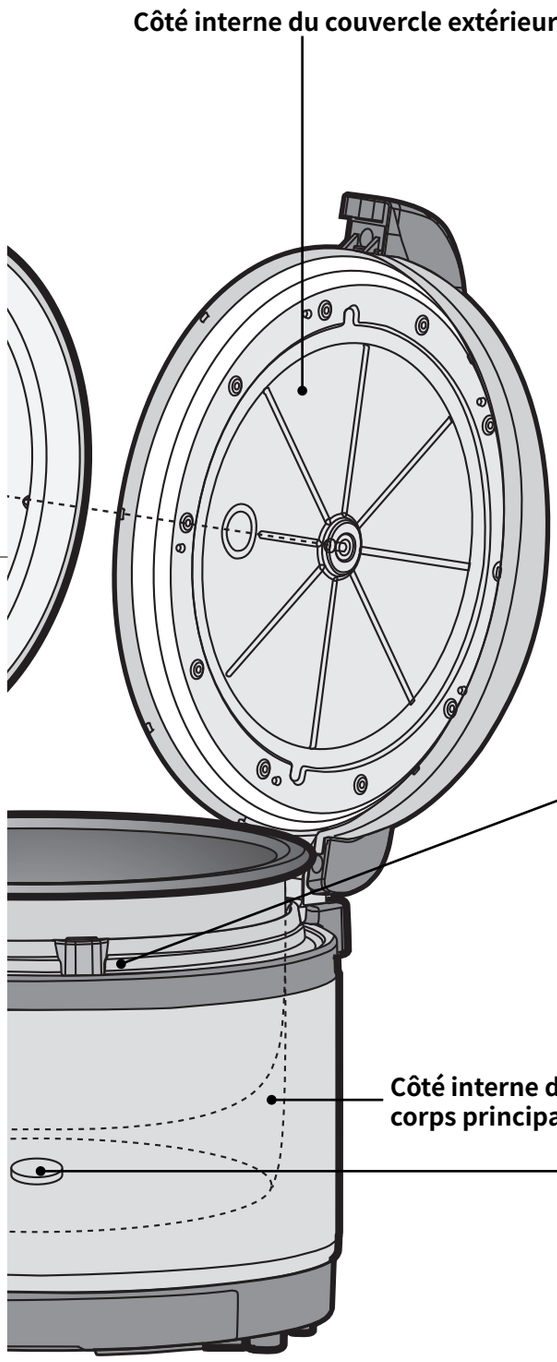


■ **Plaque chauffante (vendue séparément)**

Toujours la nettoyer après la cuisson.
L'utiliser sans la nettoyer pourrait affecter les résultats de la cuisson.

- Trempez-la dans de l'eau chaude pendant un certain temps et lavez-la avec une éponge pour éviter les obstructions.
- Ne la tirez pas et ne l'exposez pas à des objets tranchants comme des couteaux.
- Des décolorations peuvent apparaître au cours de son utilisation, mais il ne s'agit pas d'un problème d'hygiène, veuillez l'utiliser librement.

Vous pouvez acheter une plaque chauffante dans un centre de service agréé par Panasonic. (P. 6)



Côté interne du corps principal et du couvercle extérieur

●Ne pas laver à l'eau

Essuyez à l'aide d'un chiffon dont l'eau a été essorée. La saleté peut facilement rester à l'intérieur de la bague d'étanchéité de la casserole, veuillez la nettoyer soigneusement.
(sinon, cela pourrait provoquer des odeurs désagréables, la détérioration ou le débordement du riz ou des fuites de vapeur.)

Remarques

- N'utilisez pas de détergent.

Cadre supérieur

●Ne pas laver à l'eau

Essuyez à l'aide d'un chiffon dont l'eau a été essorée. Retirez les objets étrangers, tels que les grains de riz de la rainure.
(sinon, cela pourrait provoquer des débordements ou des fuites de vapeur.)

Capteur inférieur

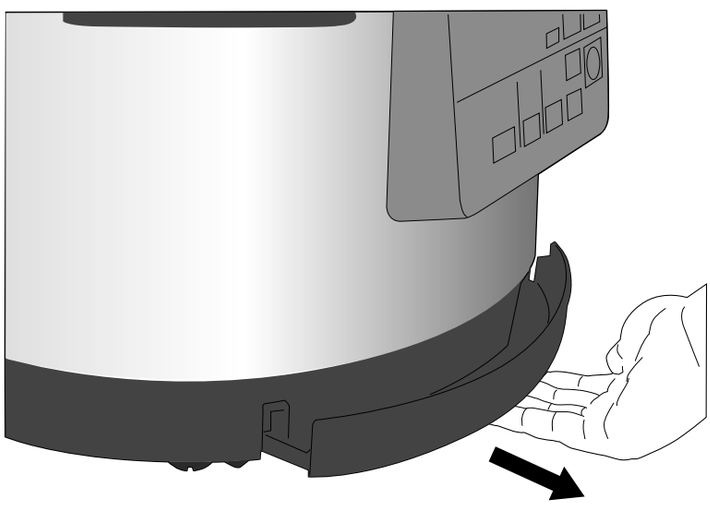
Si des objets étrangers collent, frottez délicatement à l'aide d'une brosse en nylon humidifiée avec un nettoyant neutre, puis essuyez à l'aide d'un chiffon dont l'eau a été essorée.

Nettoyage et entretien

- Assurez-vous de débrancher la prise d'alimentation et nettoyez-la après que le corps principal est refroidi.
- Après le nettoyage, essuyez à l'aide d'un chiffon sec.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau ou un nettoyeur à vapeur.

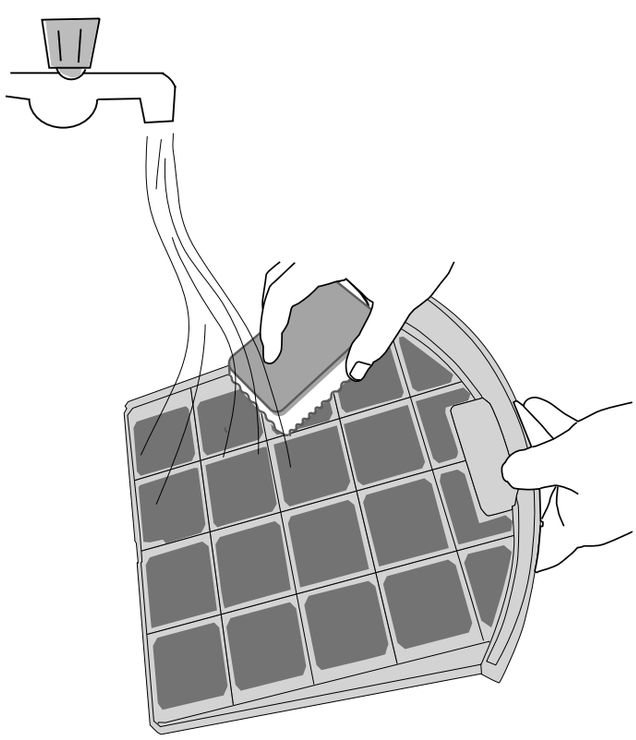
Lorsque "U13" s'affiche
L'orifice d'admission au fond du corps principal est peut-être bloqué ou obstrué par des déchets.
Veuillez nettoyer l'obstruction ou retirer le capot d'admission pour le nettoyer une fois qu'il a été obstrué.

1 Retirer le capot d'admission

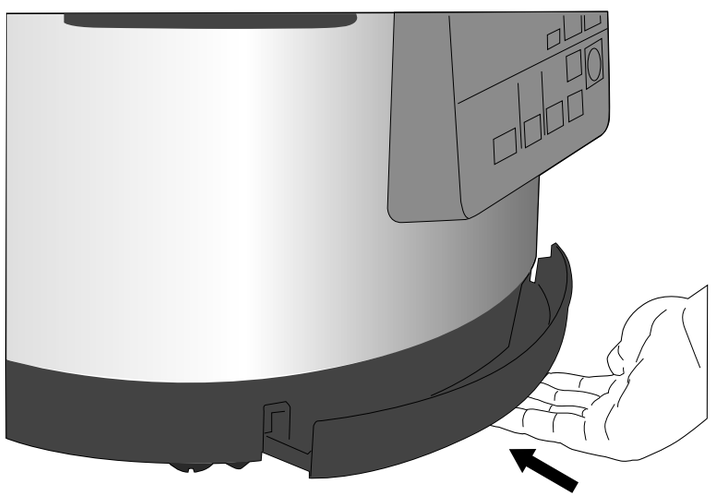


2 Nettoyer le capot d'admission

- Après le nettoyage, essuyez à l'aide d'un chiffon sec.



3 Aligner le capot d'admission avec la fente du guide du corps principal et insérez-le dans la fente jusqu'à entendre un clic



4 Branchez la prise d'alimentation et appuyez sur la touche Cancel

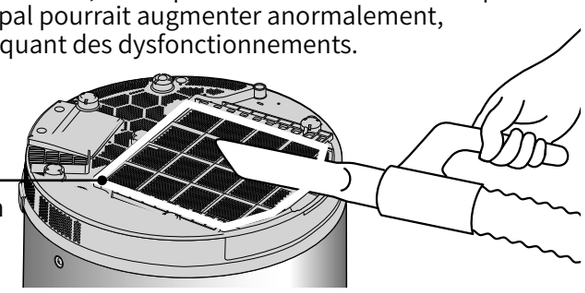
("U13" disparaît)

Remarques

- Maintenez le corps principal éloigné de l'eau.
- Même si le capot d'admission n'est pas bien nettoyé, " U13 " disparaîtra lorsque vous appuierez sur「Cancel (Annuler)」; cependant, il réapparaîtra après un certain temps, empêchant d'utiliser l'appareil. Nettoyez-le donc entièrement.

Nettoyer l'orifice d'admission au fond du corps principal à l'aide d'un aspirateur.

S'il est utilisé directement avec de la poussière ou similaire collé, la température à l'intérieur du corps principal pourrait augmenter anormalement, provoquant des dysfonctionnements.



Lorsque le riz n'est pas bien cuit

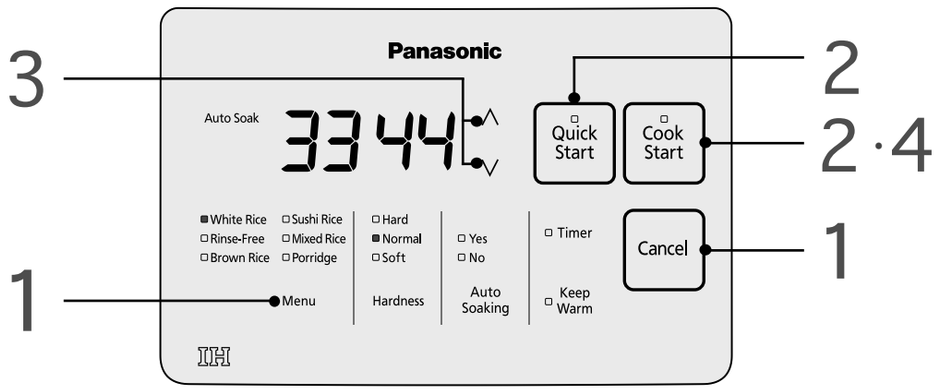
Évènement	À confirmer	Page de référence
Plus moelleux **●Collant**	●Le riz est-il correctement mesuré? Des erreurs pourraient se produire lors de l'utilisation d'un doseur.	-
	●Le volume d'eau est-il correct? → Lors de l'ajustement du volume d'eau, alignez le niveau d'eau à la même hauteur que celle de référence sur les graduations gauche et droite.	9
	●Le riz se détache-t-il immédiatement après la cuisson? (Laissez l'eau en excédant s'évaporer)	-
	●Le riz est-il trempé dans l'eau depuis longtemps? (Minuteur long pour la cuisson du riz, etc.) Pendant le trempage, le riz va absorber l'excédent d'eau et devenir moelleux. → Lors du réglage du minuteur pour la cuisson, le niveau d'eau doit être inférieur.(Environ 1 à 2 mm de la ligne d'eau)	-
	●Essayez d'ajuster le menu en fonction de vos préférences de moelleux et de dureté.("Hard" (Dur), etc.)	-
	●L'eau du riz lavé a-t-elle été éliminée ou le riz a-t-il est stocké au réfrigérateur pendant longtemps ?	-
	➡ **Si vous souhaitez améliorer les résultats, veuillez suivre les réglages "À propos des réglages personnalisés".**	20 à 21
Plus dur **●Pas assez cuit**	●Le riz est-il correctement mesuré? Des erreurs pourraient se produire lors de l'utilisation d'un doseur.	-
	●Le volume d'eau est-il correct? → Lors de l'ajustement du volume d'eau, alignez le niveau d'eau à la même hauteur que celle de référence sur les graduations gauche et droite.	9
	●De l'huile a-t-elle été ajoutée au riz pendant la cuisson? Ajouter de l'huile avant d'ajouter le riz ou utiliser une quantité excessive d'huile pourrait affecter les résultats de la cuisson.	-
	●Le "Timer" (Minuteur) est-il réglé pour la cuisson du riz avec des ingrédients ou des assaisonnements?	11
	●Le riz est-il mélangé avec des ingrédients tels que du riz mélangé lors de la cuisson?	11
	●Y a-t-il de la graisse sur les côtés de la casserole ou sur le fond (extérieur) de la casserole?	-
	●Essayez d'ajuster le menu en fonction de vos préférences de moelleux et de dureté.("Soft" (Moelleux), etc.)	-
	●Le menu "Quick Start" (Démarrage rapide) est-il utilisé?	11
	➡ **Si vous souhaitez améliorer les résultats, veuillez suivre les réglages "À propos des réglages personnalisés".**	20 à 21
Riz brûlé (En fonction du type de riz, de la qualité de l'eau, etc., une légère couleur jaune de brûlé pourrait apparaître au fond, cela ne constitue pas un dysfonctionnement)	●Le riz a-t-il été lavé jusqu'à ce que l'eau soit claire?	8
	●"Auto Soaking" (Trempage automatique) est-il réglé correctement?	10
	●Du riz embryonnaire est-il utilisé pour la cuisson? En raison de la forte teneur en son de riz, il pourrait brûler.	-
	●Des ingrédients ou des assaisonnements ont-ils été ajoutés au riz pendant la cuisson?	-
	●Du riz sans rinçage est-il utilisé pour la cuisson? → Veuillez cuisiner selon le menu "rinse-free rice" (riz sans rinçage). → Rincer délicatement le riz à l'eau avant la cuisson minimisera le riz brûlé.	-
	●Y a-t-il des objets étrangers sur le côté extérieur de la casserole, à l'intérieur du corps principal, au fond de la casserole ou sur le capteur inférieur?	4
	●La casserole est-elle proprement nettoyée? → Après la cuisson de riz mélangé, nettoyez soigneusement la casserole.	-
	●Le menu "Quick Start" (Démarrage rapide) est-il utilisé?	11
	●"Timer" (Minuteur) est-il utilisé pour la cuisson?	13
	➡ **Si vous souhaitez améliorer les résultats, veuillez suivre les réglages "À propos des réglages personnalisés".**	20 à 21

Évènement	À confirmer	Page de référence
Débordement	●Le riz est-il correctement mesuré? Des erreurs pourraient se produire lors de l'utilisation d'un doseur.	-
	●Le volume d'eau est-il correct? → Lors de l'ajustement du volume d'eau, alignez le niveau d'eau à la même hauteur que celle de référence sur les graduations gauche et droite.	9
	●Le volume de riz cuit est-il correct?	26
	●Le riz a-t-il été lavé jusqu'à ce que l'eau soit claire?	8
	●Les réglages du Menu sont-ils corrects?	-
	●Le couvercle intérieur est-il installé? Le couvercle intérieur est-il déformé?	-
	●Le riz est-il étendu et égalisé?	9
	➡ **Si vous souhaitez améliorer les résultats, veuillez suivre les réglages "À propos des réglages personnalisés".**	20 à 21
Riz cuit desséché	●Le couvercle extérieur est-il complètement et fermement fermé? Même si le couvercle n'est que légèrement ouvert, de la vapeur peut s'échapper, provoquant le dessèchement du riz. (Le couvercle extérieur ou le bord de la casserole sont-ils déformés?)	-
	●A-t-il été maintenu au chaud plus de 8 heures?	12
	●Y a-t-il une très faible quantité de riz maintenue au chaud? → Lorsqu'il y a peu de riz, regroupez-le au centre de la casserole pour le maintenir au chaud ou enroulez le riz dans un film plastique et placez-le au réfrigérateur.	-
	●Le riz a-t-il été remué dans les 30 minutes suivant la fin de la cuisson? La surface du riz va sécher s'il n'est pas remué.	-
	➡ **Si vous souhaitez améliorer les résultats, veuillez suivre les réglages "À propos des réglages personnalisés".**	20 à 21
Riz cuit **●Couleur changée** **●Odeur désagréable**	●Le riz a-t-il été lavé jusqu'à ce que l'eau soit claire?	8
	●La casserole est-elle proprement nettoyée ? → Après la cuisson de riz mélangé, nettoyez soigneusement la casserole.	-
	●A-t-il été maintenu au chaud plus de 8 heures?	12
	●La valeur de réglage de la température de Maintien au chaud est-elle correcte? Le réglage d'usine est "73". → Changez pour "71" si la couleur change ou "75、77" s'il y a une odeur désagréable. (P. 20 à 21)	21
	●Du riz froid a-t-il été ajouté pour le Maintien au chaud?	-
	●Une spatule à riz a-t-elle été laissée dans la casserole pendant le Maintien au chaud?	-
	●Le Maintien au chaud est-il réglé pour le riz brun, le riz germé, le riz japonica?	-
	●Du riz mélangé est-il maintenu au chaud?	12
	●L'appareil a-t-il été éteint pendant qu'il y avait du riz cuit dans la casserole?	-
	●Maintien au chaud a-t-il été éteint ou la prise d'alimentation a-t-elle été débranchée pendant qu'il y avait du riz cuit dans la casserole?	12
	➡ **Si vous souhaitez améliorer les résultats, veuillez suivre les réglages "À propos des réglages personnalisés".**	20 à 21
Porridge pâteux	●Le riz est-il trempé dans l'eau depuis longtemps? (Minuteur long, etc.)	-
	●Le porridge est-il maintenu au chaud ?	12

■ **La partie centrale du riz cuit pourrait être légèrement en retrait.**
Cela est provoqué par la puissance de l'IH (chauffage par induction), qui n'est pas un phénomène anormal.

À propos des réglages personnalisés

Cuisson du riz, Maintient au chaud



Exemple : Lors du réglage de la puissance du "White Rice/Normal" (Riz blanc/Normal)

---

1 Sélectionnez le menu à régler et appuyez et maintenez la touche [Cancel] tout en appuyant sur la touche [Menu] ,

Entrer en mode Réglages personnalisés

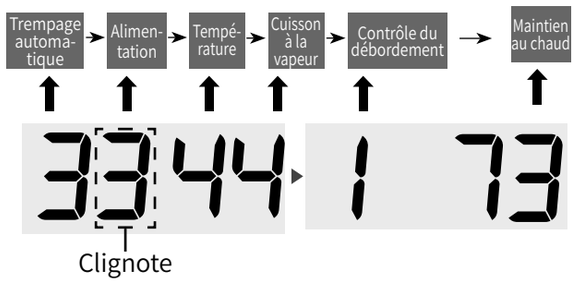
· Les réglages personnalisés ne sont pas disponibles pour les fonctions Hard (Dur)/Soft (Moelleux)/ Porridge/Quick Start (Démarrage rapide).

---

2 Appuyez sur la touche [Quick Start] ou [Cook Start] .

Sélectionnez "Course" (Programme)

· Le programme sélectionné clignote



· Appuyez sur la touche [Quick Start] pour revenir au programme précédent.
Appuyez sur la touche [Cook Start] pour passer au programme suivant.※

· Seuls les programmes "Overflow Control" (Contrôle du débordement) et "Keep Warm" (Maintien au chaud) peuvent être réglés dans le menu "Brown Rice" (Riz brun).

· Si les menus "Overflow Control" (Contrôle du débordement) dans "White Rice/Normal" (Riz blanc/Normal) et dans "Rinse-Rice/Normal" (Rinçage-Riz/Normal) sont ajustés, "Hard" (Dur), "Soft" (Moelleux) et "Quick Start" (Démarrage rapide) seront également ajustés.

· Si vous appuyez sur「Cancel (Annuler)」pendant le réglage, il reviendra dans l'état avant le réglage.

※ Si vous appuyez sur「Cook Start (Démarrage de la cuisson)」en sélectionnant "Keep Warm" (Maintien au chaud), le réglage s'arrête et il revient à l'écran de veille.

---

3 Appuyez et maintenez la touche ∧ ∨ ,

Sélectionner la valeur de réglage

∧ Augmenter la valeur ∨ Réduire la valeur

· Si vous souhaitez continuer à régler d'autres programmes, répétez l'opération à partir de l'étape 2.

---

4 Appuyez sur la touche [Cook Start] ,

Réglage terminé

· Le réglage est terminé et il va revenir à l'écran de veille.

■ Tous les programmes et éléments réglables

Programme	Élément réglable	Lorsque la valeur réglée augmente	Lorsque la valeur réglée diminue
Trempage automatique	Réglage de la température pour l'absorption de l'eau du riz	L'absorption de l'eau peut être augmentée. Une valeur de réglage plus élevée pourrait provoquer un riz pulpeux ou faciliter l'apparition de riz brûlé.	Empêcher la cassure du riz et éviter le riz pulpeux durant l'absorption d'eau. Baisser la valeur de réglage pourrait provoquer une réduction de l'absorption d'eau, rendant la cuisson de riz moelleux impossible.
Alimentation	Réglage de la puissance pour maintenir l'ébullition	Le riz durcit. Une valeur de réglage plus élevée pourrait provoquer un débordement.	Le riz se ramollit. Une valeur de réglage plus basse pourrait provoquer une qualité de riz instable.
Température	Réglage de la température à la fin du chauffage (maintien de l'ébullition)	Le riz devient moelleux et savoureux. Une valeur de réglage plus élevée pourrait provoquer du riz brûlé au fond de la casserole.	Réduit le riz brûlé au fond de la casserole. Baisser la valeur de réglage pourrait provoquer une réduction de l'absorption d'eau, rendant la cuisson de riz moelleux impossible.
Cuisson à la vapeur	Réglage de la température en mijotage	Le riz devient moelleux et savoureux. Une valeur de réglage plus élevée pourrait provoquer du riz brûlé au fond de la casserole et le riz de certaines variétés pourrait devenir pulpeux.	Réduire les grains brisés et le riz brûlé. Baisser la valeur de réglage pourrait rendre la cuisson de riz moelleux impossible.
Contrôle du débordement	Atténuation du débordement de la soupe de riz ou de l'éclaboussement à partir des orifices de vapeur	Il est susceptible de déborder. Une valeur de réglage trop élevée pourrait rendre instables les résultats du riz.	Cuisiner avec un fort degré de chauffage. Une valeur de réglage trop basse pourrait provoquer le débordement de la soupe de riz ou l'éclaboussement à partir des orifices de vapeur.
Maintien au chaud	Réglage de la température pour le maintien au chaud	Empêcher le riz de provoquer des odeurs pendant le maintien au chaud. Une valeur de réglage plus élevée pourrait provoquer la décoloration ou la dessiccation du riz.	Empêcher la décoloration ou la dessiccation du riz. Une valeur de réglage plus faible pourrait provoquer des odeurs humides.

Français

Valeurs de réglage standard (valeur de réglage d'usine comme indiqué dans le tableau suivant)

Programme / Barre de menu	Trempage automatique	(Cuisson du riz) Alimentation	(Cuisson du riz) Température	Cuisson à la vapeur	Contrôle du débordement	Maintien au chaud
Riz blanc	3	3	3	3	2	73
Sans rinçage	3	3	3	3	2	
Riz brun	-	-	-	-	1	
Riz à sushi	3	3	3	3	1	
Riz mélangé	3	3	3	3	1	

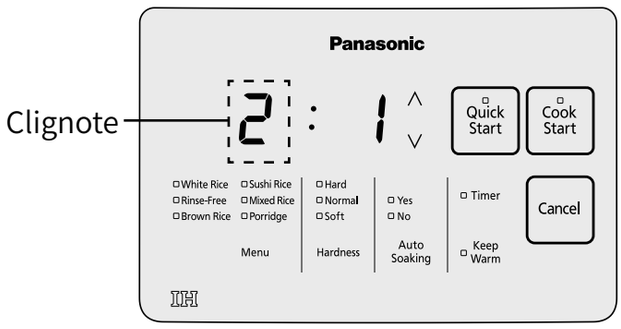
※ Sélectionnez un numéro entre 1 et 5 (sélectionnez 71, 73, 75, 77 pour le maintien au chaud).
※ La température de maintien au chaud peut être réglée dans tous les menus. Cependant, le maintien au chaud est basé sur le dernier réglage sélectionné dans tous les menus.

Réglage de la cuisson du riz

●Veuillez suivre les étapes suivantes pour régler le programme.

Évènement	Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
Riz brûlé	Cuisson à la vapeur▼	Température ▼	Degré de chauffage ▼	Précuisson ▼
Riz plus moelleux	Degré de chauffage ▲	Précuisson ▼	Cuisson à la vapeur ▼	–
Riz plus dur	Degré de chauffage ▼	Précuisson ▲	Température ▲	–
Riz pas assez cuit	Température ▲	Degré de chauffage ▲	Précuisson ▼	Cuisson à la vapeur ▲

À propos des réglages personnalisés



Lorsque vous souhaitez régler le volume du buzzer

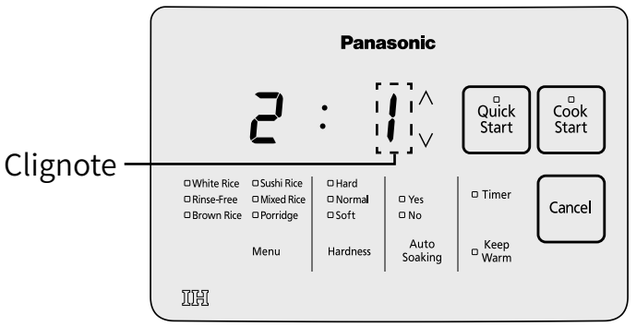
1 **Appuyez et maintenez la touche [Cancel], et appuyez sur la touche [Timer] simultanément.**

2 Appuyez sur la touche ∧ ∨ ,
Pour régler le volume du buzzer.
- Réglage du volume
  3 (fort) → 2 (moyen) → 1 (faible) → 0 (muet)

3 **Appuyez deux fois sur la touche [Cook Start], et le réglage est terminé.**

Conseils

- Lorsque le réglage est terminé, il va revenir à l'écran de veille.
- Le réglage par défaut est "2".
- L'appareil va mémoriser uniquement lorsque le réglage sera terminé.
- La même opération sera être recommencée lorsqu'il reviendra aux réglages d'origine.



Lorsque vous souhaitez changer le mode de bip du buzzer

1 **Appuyez et maintenez la touche [Cancel], et appuyez sur la touche [Timer] simultanément.**

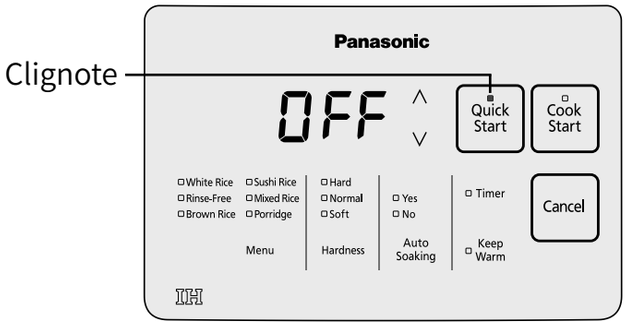
2 **Appuyez sur la touche [Cook Start].**

3 Appuyez sur la touche ∧ ∨ ,
Pour régler le mode de bip.
- Le bip est différent pour chaque mode.

4 **Appuyez sur la touche [Cook Start], et le réglage est terminé.**

Conseils

- Lorsque le réglage est terminé, il va revenir à l'écran de veille.
- Le réglage par défaut est "1".
- L'appareil va mémoriser uniquement lorsque le réglage sera terminé.
- Seul le bip à la fin de la cuisson peut être modifié.
- La même opération sera être recommencée lorsqu'il reviendra aux réglages d'origine.



Lorsque vous souhaitez désactiver le bouton "Quick Start" (Démarrage rapide)

1 **Appuyez et maintenez la touche [Cancel], et appuyez sur la touche [Quick Start] simultanément.**

2 Appuyez sur la touche ∧ ∨, **Sélectionnez OFF (ARRÊT).**

3 **Après 4 secondes, le réglage automatique est terminé.**

- Lorsque le réglage est terminé, il va revenir à l'écran de veille.

Conseils

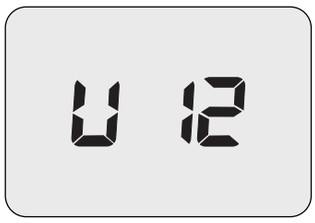
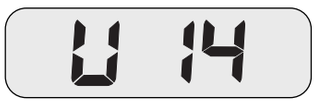
- Le réglage par défaut est "ON" (MARCHE).
- La même opération sera être recommencée lorsqu'il reviendra aux réglages d'origine.

En cas de problème

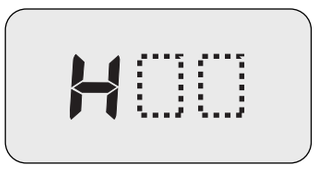
Veuillez vérifier avant de contacter le service après-vente.

Évènement	À confirmer	Page de référence
●Pas de cuisson à l'heure du Minuteur	●L'heure actuelle est-elle correcte? ●L'heure du Minuteur est-elle correcte? → Affichage de 24 h. Vérifiez de nouveau. ●Avez-vous appuyé sur le bouton「Cook Start (Démarrage de la cuisson)」?	7 13 13
●La cuisson démarre immédiatement après le lancement du Minuteur	●L'heure actuelle est-elle correcte? ●L'heure du Minuteur est-elle correcte? → Affichage de 24 h. Vérifiez de nouveau. ●Le temps réglé est-il plus long que le temps disponible pour le Minuteur? Si le temps réglé est inférieur au temps disponible pour le Minuteur, la cuisson démarre immédiatement.	7 13 13
●Le temps de cuisson est long	●Si la cuisson est continue, le temps de cuisson pourrait être plus long. ●En raison de quantités différentes de riz et d'eau, le temps restant affiché peut être arrêté pour réglage en cours de cuisson.	- -
●Perte de la mémoire du minuteur **●Perte de la mémoire des réglages personnalisés**	●"1:30" est-il affiché après que la prise d'alimentation a été branchée? (RU est 0:30) [Affiché] La batterie au lithium est vide. Bien que vous puissiez cuire et maintenir au chaud en branchant simplement la prise d'alimentation, vous devez vérifier l'heure actuelle chaque fois que vous réglez un Minuteur pour la cuisson. Dans ce cas, remplacez-les par de nouvelles batteries. La batterie au lithium est fixée à l'intérieur du corps principal et ne peut pas être remplacée par les clients. [Non affiché] Le circuit imprimé est défectueux. → Pour tout remplacement de batterie, veuillez contacter le centre de service agréé par Panasonic.	-
●Le bouton ne fonctionne pas **●J'ai appuyé sur la touche「Cook Start (Démarrage de la cuisson)」, mais il ne cuit pas**	●La prise d'alimentation est-elle insérée? ●Tous les indicateurs sont-ils allumés? → Les boutons ne peuvent pas être utilisés pendant Cuisson du riz, Minuteur, Maintien au chaud. Appuyez sur「Cancel (Annuler)」avant le fonctionnement.	- -
●De la vapeur fuit d'autres endroits que l'orifice de vapeur	●Des grains de riz sont-ils collés à la bague en caoutchouc du couvercle extérieur ou sur le bord de la casserole? ●Le couvercle intérieur ou la casserole sont-ils déformés?	- -
●J'appuie sur「Cancel" (Annuler)」, mais le ventilateur ne s'arrête pas	●L'alimentation s'est-elle coupée pendant la cuisson à la vapeur? Le ventilateur tourne pendant 13 minutes pour refroidir les composants internes, puis il s'arrête automatiquement.	-
●Il y a du bruit pendant Riz, Maintien au chaud	●Le son "Bo" est celui du ventilateur de refroidissement qui fonctionne. ●Le son "Twii" est celui qui retentit lorsque l'induction est allumée. ●Le son "Swoosh" est celui de la vapeur qui est émise.	- - -

Lorsque l'affichage suivant apparaît

Évènement	À confirmer
	●La casserole est-elle insérée? → Appuyez sur le bouton 「Cancel (Annuler)」 jusqu'à ce que l'affichage de l'erreur disparaisse. Placez la casserole dédiée à l'intérieur et recommencez l'opération.
	●Est-ce qu'un objet étranger est fixé au fond de la casserole ou sur le capteur inférieur? → Retirez les objets étrangers et la saleté, puis appuyez sur le bouton 「Cancel (Annuler)」. ●Y a-t-il trop d'eau? → Appuyez sur le bouton 「Cancel (Annuler)」. (Pour la cuisson continue, vous pouvez réduire légèrement le volume d'eau)
	●L'orifice d'admission au fond du corps principal est peut-être bloqué ou obstrué par des déchets. (P. 16 à 17) ●Le produit est-il utilisé à une distance inférieure à 15 cm du mur? → Assurez-vous que la distance jusqu'au mur soit supérieure à 15 cm.
	●Le Maintien au chaud dure-t-il depuis plus de 96 heures? (P. 12) → Appuyez sur le bouton 「Cancel (Annuler)」.

S'il ne peut pas revenir à la normale après avoir effectué ce qui précède, veuillez contacte le centre de service agréé par Panasonic pour le faire réparer.

	●Essayez de débrancher et de rebrancher de nouveau la prise d'alimentation. Si "HXX" apparaît toujours, cela indique qu'il y a une panne. → Veuillez contacter le centre de service agréé par Panasonic et l'informer du code d'erreur (deux chiffres après "H").

■ Une coupure de courant pendant la cuisson pourrait retarder la fin de la cuisson.
De plus, en fonction de la durée de la coupure de courant, les résultats de la cuisson pourraient être affectés.

Spécifications

Mode		Normes de référence pour le temps de cuisson※1 (approx.)	Affichage du temps restant (approx.)	Maintien au chaud※2	Plage du Minuteur※2 (À partir de l'heure actuelle)	Volume de cuisson (L) Kg en ()
White Rice (Riz blanc)	Normal (Normal)	49 minutes	15 minutes à l'avance	○	1 heure 10 minutes à 24 heures ou moins	1,8 à 5,4 (1,5 à 4,5)
	Hard (Dur)			○		
	Soft (Moelleux)			○		
	Quick Start (Démarrage rapide)	30 minutes	8 minutes à l'avance	○	-	
Rinse-Free (Sans rinçage)	Normal (Normal)	57 minutes	15 minutes à l'avance	○	1 heure 10 minutes à 24 heures ou moins	
	Hard (Dur)			○		
	Soft (Moelleux)			○		
	Quick Start (Démarrage rapide)	37 minutes	10 minutes à l'avance	○	-	
Brown Rice (Riz brun)		114 minutes	15 minutes à l'avance	×	2 heures 10 minutes à 24 heures ou moins	1,8 à 3,6 (1,5 à 3)
Sushi Rice (Riz à sushi)		47 minutes	15 minutes à l'avance	○	1 heure 10 minutes à 24 heures ou moins	1,8 à 5,4 (1,5 à 4,5)
Mixed Rice (Riz mélangé)		51 minutes	15 minutes à l'avance	x	x	1,8 à 3,6 (1,5 à 3)
Porridge (Porridge)	Porridge (Porridge)	68 minutes	5 minutes à l'avance	x	1 heure 10 minutes à 12 heures ou moins	0,7 à 1,5 (0,58 à 1,25)
	Congee (Congee)					0,5 à 0,9 (0,42 à 0,75)

※1 Lors de la sélection de "No" (Non) pour "Auto Soaking" (Trempage automatique), cela pourrait prendre 13 minutes de moins que le temps indiqué dans le tableau ci-dessus, 49 minutes de moins pour "Brown Rice" (Riz brun). (Sauf pour "Quick Start" (Démarrage rapide))

※2 "×" Maintien au chaud: il va automatiquement s'activer pour le maintien au chaud, mais ce n'est pas recommandé.
Plage du Minuteur: elle peut être réglée, mais ce n'est pas recommandé.

Modèle		SR-PGE54SXB	SR-PGE54SXC
Destination		Europe	RU
Plage de tension nominale		230 V	230 V à 240 V
Fréquence nominale		50 Hz	50 Hz
Puissance d'entrée nominale		3550 W	3550 W à 3560 W
consommation électrique en mode veille		0,8 W	0,8 W
Longueur du cordon d'alimentation (approx.)		1,6 m	1,6 m
Poids (approx.)		16,7 kg	17,0 kg
Dimensions (approx.)	L	50,2 cm	50,2 cm
	P	42,9 cm	42,9 cm
	H	39,0 cm (79,7 cm※1)	39,0 cm (79,7 cm※1)
Qualité imperméable		IPX3	IPX3

※1 Hauteur lorsque le couvercle extérieur est ouvert.

· Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, éteignez-le et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale afin d'économiser de l'électricité.

L'élimination des équipements et des piles/batteries usagés Applicable uniquement dans les pays membres de l'Union européenne et les pays disposant de systèmes de recyclage.



Apposé sur le produit lui-même, sur son emballage, ou figurant dans la documentation qui l'accompagne, ce pictogramme indique que les piles/batteries, appareils électriques et électroniques usagés, doivent être séparés des ordures ménagères.

Afin de permettre le traitement, la valorisation et le recyclage adéquats des piles/batteries et des appareils usagés, veuillez les porter à l'un des points de collecte prévus, conformément à la législation nationale en vigueur.

En les éliminant conformément à la réglementation en vigueur, vous contribuez à éviter le gaspillage de ressources précieuses ainsi qu'à protéger la santé humaine et l'environnement.

Pour de plus amples renseignements sur la collecte et le recyclage, veuillez vous renseigner auprès des collectivités locales.

Le non-respect de la réglementation relative à l'élimination des déchets est passible d'une peine d'amende.

Note relative au pictogramme à apposer sur les piles/ batteries (pictogramme du bas):

Si ce pictogramme est combiné avec un symbole chimique, il répond également aux exigences posées par la Directive relative au produit chimique concerné.

CE



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

Fabriqué en Chine

Panasonic

Gebruiksaanwijzing

Commerciële IH Elektronische rijstkoker/warmer

Model No. **SR-PGE54SXB**
SR-PGE54SXC

Nederlands

Bedankt voor de aankoop van dit Panasonic-product.

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voor veilig en correct gebruik van dit product.
- Besteed speciale aandacht aan **[Veiligheidsmaatregelen] (pagina 2-3)**.
- Bewaar de garantie samen met deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig.



Reserveer het voor later gebruik

Het garantiebewijs is apart bijgevoegd

Inhoud

Veiligheidsmaatregelen **2**
Gebruiksaanwijzingen 4
Identificatie van onderdelen 6
- Tijdaanpassingsmethode 7

Voorbereiding voor het koken van rijst 8

Rijst koken 10
Warmhouden 12
Timer 13

Reiniging en onderhoud 14
- Wanneer "U13" wordt weergegeven 16

Als de rijst niet goed gaar is 18
Over aangepaste instellingen 20
Wanneer zich een probleem voordoet 24
Wanneer deze display verschijnt 25
Specificaties 26

Veiligheidsmaatregelen

Zorg ervoor dat u het volgende in acht neemt

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

■ Een verkeerde bediening omdat de instructies niet werden opgevolgd, veroorzaakt schade waarvan de ernst hieronder wordt geclassificeerd.

⚠ **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.

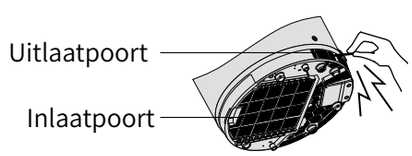
■ Classificatie en beschrijving van symbolen zijn als volgt:

⊘	Dit symbool geeft een handeling aan die verboden is.
❗	Dit symbool geeft een handeling aan die moet worden uitgevoerd.

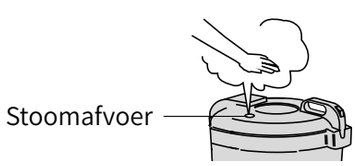
⚠ WAARSCHUWING

⊘

- **Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is of als de stekker losjes in het stopcontact zit.**
  (Om geen elektrische schok of brand veroorzaakt door kortsluiting te veroorzaken.)
  → Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of vergelijkbaar gekwalificeerd personeel om gevaar te voorkomen.
- **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.)
- **Steek niets in de inlaatpoort, uitlaatpoort of opening.**
  · Vooral metalen voorwerpen zoals pennen.
  (Om een elektrische schok of storing te voorkomen.)



- **Dompel het apparaat niet onder in water, was het niet 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.
- **Mors geen water of andere vloeistoffen op de stekker van het apparaat.**
  (Om een elektrische schok of brand door kortsluiting te voorkomen.)
- **Wijzig, demonteer of repareer dit apparaat niet zelf.**
  (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 stoomafvoer tijdens of onmiddellijk na het koken en wees extra voorzichtig met kinderen om te voorkomen dat ze in de buurt komen.**
  (Om geen brandwonden te veroorzaken.)
- **De stekker niet aansluiten of lostrekken met natte handen.**
  (Om een elektrische schok of letsel te voorkomen.)
- **Open het buitendeksel niet tijdens het koken.**
  (Om brandwonden of letsel te voorkomen als gevolg van stoom of gekookt voedsel dat eruit spuit.)



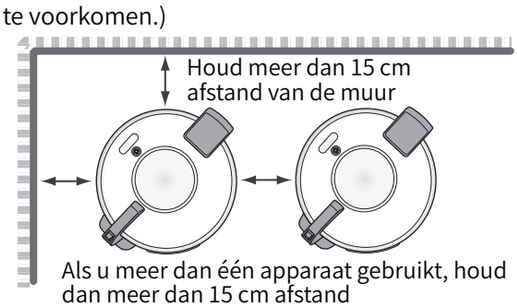
- **Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan die beschreven in de gebruiksaanwijzingen.**
  (Om brand, brandwonden, letsels of elektrische schokken te voorkomen.)
- **Het apparaat mag niet worden gereinigd met een waterstraal of een stoomreiniger.**

⚠WAARSCHUWING

- **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. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.**
  (Om brandwonden, letsels of elektrische schokken te voorkomen.)
- **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.**
  (Om brandwonden, letsels of een elektrische schok te voorkomen.)
- **Zorg ervoor dat u een apart stopcontact gebruikt met de nominale waarden zoals vermeld in de specificatietabel (p. 26).**
  (Het apparaat samen met andere apparatuur op hetzelfde stopcontact gebruiken, kan oververhitting en brand veroorzaken.)
- **Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact en de stekker van het apparaat volledig op hun plaats zitten.**
  (Om geen brandwonden, letsels of een elektrische schok te veroorzaken.)
- **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.)
- **Maak de stekker regelmatig schoon.**
  (Stof dat zich op de stekker ophoopt, kan leiden tot isolatiestoringen als gevolg van vocht, waardoor brand kan ontstaan.)
  → Haal de stekker uit het stopcontact en veeg deze af met een droge doek.
- **Zorg er altijd voor dat het buitendeksel goed gesloten is voordat u begint met koken.**
  (Om brandwonden te voorkomen als gevolg van stoom of gekookt voedsel dat eruit spuit.)
- **Het apparaat moet worden losgekoppeld van de stroomvoorziening tijdens reiniging of onderhoud en bij het vervangen van onderdelen.**
  (Om geen brandwonden, letsels of een elektrische schok te veroorzaken.)
- **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 een elektrische schok te voorkomen.)
  Defecten • Storingen
  · De stekker en het snoer worden abnormaal heet.
  · Het netsnoer is beschadigd of er zijn 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.
  → 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 letsels 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 brand, brandwonden, lekstroom of elektrische schokken te voorkomen.)
  · Op oneffen oppervlakken of een mat die niet hittebestendig is.
  (Om geen letsels, brandwonden of brand te veroorzaken.)
  · Op plaatsen dicht bij de muur of meubels, enz.
  (Om niet tegen de muur of meubels te stoten bij het openen van het buitendeksel, of verkleuring, vervorming en breuk van de meubels te veroorzaken.)
  → Houd meer dan 15 cm afstand tussen de apparaten.
  Als u twee apparaten tegelijk gebruikt, houd dan meer dan 15 cm afstand tussen de apparaten.
  · Op een aluminium plaat of een elektrische mat of een metalen aanrecht.
  (Anders kan er hitte en rook of brand ontstaan.)



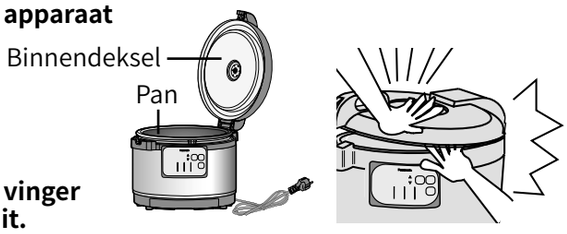
Als u meer dan één apparaat gebruikt, houd dan meer dan 15 cm afstand tussen de apparaten

- **Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.**
  (Om brandwonden te voorkomen die worden veroorzaakt door het openen van het buitendeksel door het aanraken van de haakknop.)

Gebruiksaanwijzingen

⚠ LET OP

- **Zorg dat de stoom niet in contact komt met de stekker in het stopcontact.**
  (Om elektrische schokken en brand door kortsluiting te voorkomen.)
- **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 het binnendeksel en de pan.
  (Om brandwonden te voorkomen.)



- **De buitendeksel is zwaar, dus pas op dat uw vinger niet gekneld raakt als u het buitendeksel sluit.**
  (Om geen letsel te veroorzaken.)
- **Stel het apparaat niet in werking als het leeg is.**
  (Om brandwonden 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, letsels 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.)
- **Als u een implanteerbare pacemaker in uw lichaam hebt, raadpleeg dan een arts voordat u dit apparaat gebruikt.**
  (Dit apparaat kan een pacemaker beïnvloeden wanneer het wordt gebruikt.)

Als er tijdens gebruik een stroomstoring optreedt

Inclusief situaties zoals het halverwege uittrekken van de stekker, struikelen, enz.

- Het zal terugkeren naar de toestand vóór de stroomonderbreking nadat het opnieuw van stroom voorzien is.

Tijdens het koken: ga door met koken. Het kookeffect kan worden beïnvloed

Tijdens warmhouden: ga door met warmhouden

Over het apparaat

■ **Leg tijdens het gebruik geen doek of andere voorwerpen op het buitendeksel.**
(Om te voorkomen dat de stoom geblokkeerd wordt, wat kan leiden tot vervorming, verkleuring of slecht functioneren van het deksel.)

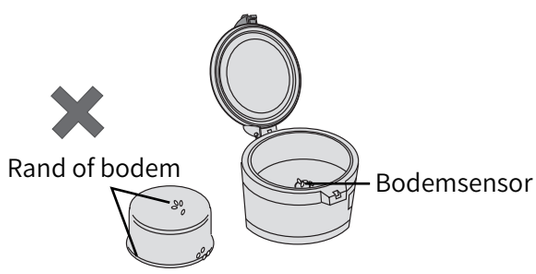


■ **Gebruik het apparaat niet op een inductiekookplaat.**
(Om de inductiekookplaat niet te beschadigen of een abnormale werking van dit apparaat te veroorzaken.)

■ **Controleer regelmatig de inlaatpoort en de uitlaatpoort aan de onderkant van de rijstkoker en verwijder stof.**
(Zie "Reiniging en onderhoud" op P.17)

■ **Zorg ervoor dat de weerstand van de tafel die gebruikt wordt voor het plaatsen hoger is dan 31 kg.**
(Om te voorkomen dat het product valt)

■ **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.)
· Kantel of draai het apparaat niet om.
· Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt.



Over het apparaat

■ **Gebruik het apparaat niet op een plek waar de onderkant van het apparaat (de inlaat- en de uitlaatpoort) geblokkeerd kan raken. Bijvoorbeeld: op tapijt, plastic zak, aluminiumfolie of stof, enz.**
(Om het apparaat niet te beschadigen.)

■ **Plaats dit apparaat niet in de buurt van een apparaat dat gevoelig is voor elektromagnetische interferentie.**
· Radio, televisie, gehoorapparaten, enz.
(Om storingen door onzuiverheden te voorkomen.)
· IC-kaarten, bankkaarten
(Om beschadiging van de magneet te voorkomen.)

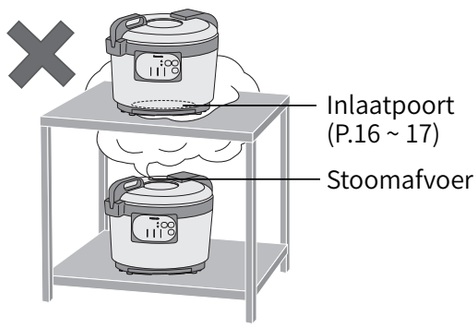
■ **Gebruik het product niet buitenshuis.**
(Een onstabiele stroomtoevoer kan leiden tot een storing in het product.)

■ **Vermijd gebruik in direct zonlicht.**
(Om verkleuring te voorkomen.)

■ **Gebruik hittebestendige handschoenen om de pan te verwijderen, of wacht tot de pan is afgekoeld voordat u hem verwijdert.**
(Om brandwonden te voorkomen.)

■ **Zorg ervoor dat u dit product gebruikt in gebieden onder de 2000 meter boven zeeniveau.**
(Om het kookeffect niet te beïnvloeden.)

■ **Plaats het apparaat niet op een plaats waar de inlaatpoort in de bodem van het apparaat oliedampen of stoom aanzuigt.**
Vooral wanneer apparaten op zowel de bovenste als de onderste laag worden geplaatst, zuigt het apparaat op de bovenste plank niet de stoom aan die vrijkomt uit het apparaat op de onderste laag.
(Om storingen te voorkomen.)



Over de pan

■ **Gebruik de pan niet op andere plaatsen dan de rijstkoker**



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

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

Vóór het koken

✕ ●Gebruik geen eierklopper om rijst te wassen.
●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)



■ **Stoot niet met een hard voorwerp tegen de pan.**

✕ ●Om geen krassen of deuken op het buitenoppervlak te veroorzaken.

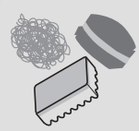


Tijdens reiniging en onderhoud (P.14)

✕ ●Gebruik de pan niet als afwasbak.



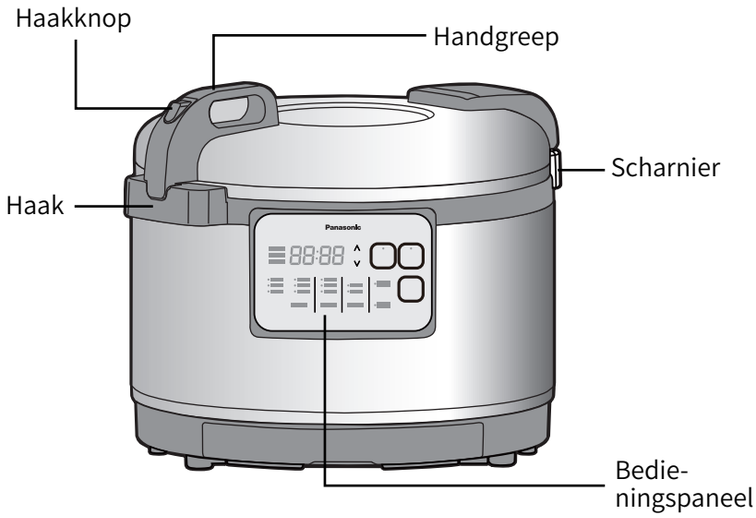
●Plaats geen lepels of andere gebruiksvoorwerpen in de pan.
●Gebruik geen wasdroger of vaatwasser/droger om schoon te maken.
●Zet de pan na het wassen niet op ander keukengerei om te drogen.
●Gebruik geen schuurpoeder of metalen borstel, nylon borstel (met schurende materialen) of schuursponsje om de pan schoon te maken of te schrobben.
→ Was af met een zachte spons.



Opmerkingen over de pan

〔Buitenoppervlak〕 Minieme krasjes of kleine deuken en butsen hebben geen invloed op de prestaties.
(Wrijvingssporen kunnen ontstaan door de manier en frequentie van gebruik)
〔Oppervlak binnen〕 Als de fluorlaag loslaat, kan de rijst makkelijker aan de pan blijven plakken.
➡ Als u zich zorgen maakt over de vervorming van de pan of als de pan vervormd is, koop dan een nieuwe.

Identificatie van onderdelen

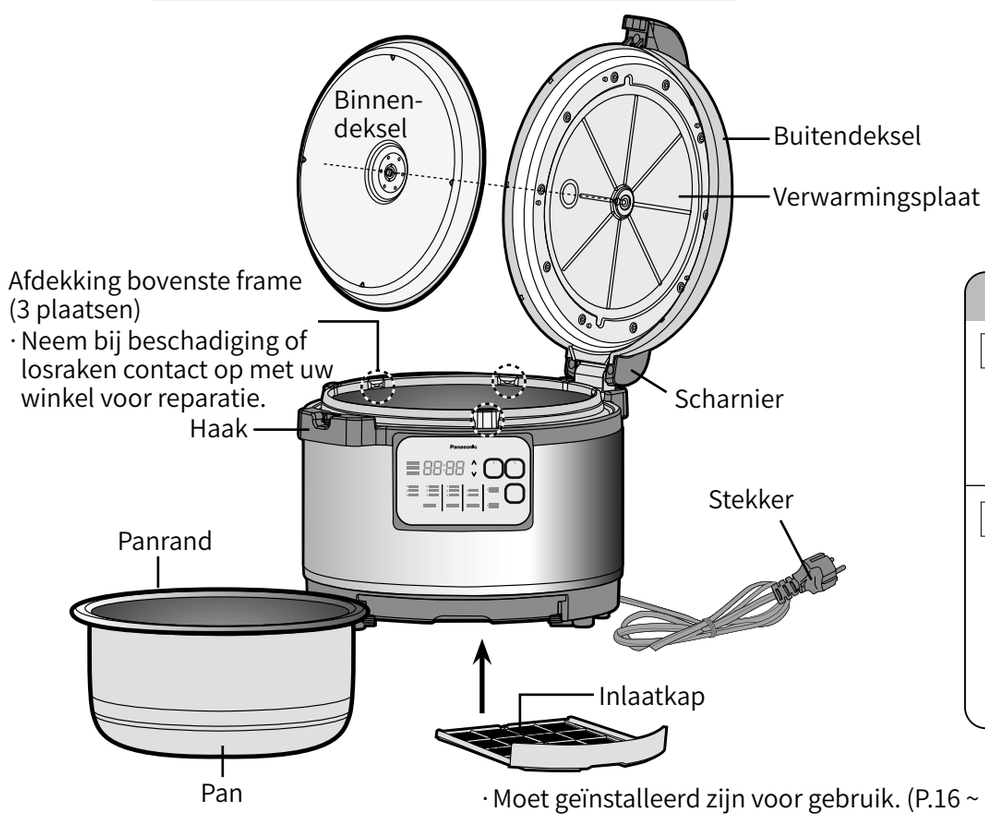


●Beweeg het niet door de handgreep vast te houden.
Bedek altijd het buitendeksel en houd de haak en scharnierdelen van de handgrepen vast tijdens het verplaatsen.

Tips

●De knoppen「Cook Start (Start koken)」en「Cancel (Annuleren)」hebben verhoogde gedeelten (" · ", "—") voor het gemak van slechtzienden.

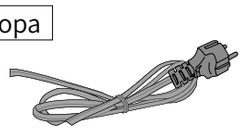
●Wanneer de stekker in het stopcontact wordt gestoken, wordt het stand-byscherm voor de bediening weergegeven. (P.7)



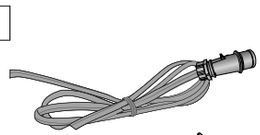
· Moet geïnstalleerd zijn voor gebruik. (P.16 ~ 17)

Stekker

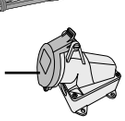
Europa



VK



Stopcontact

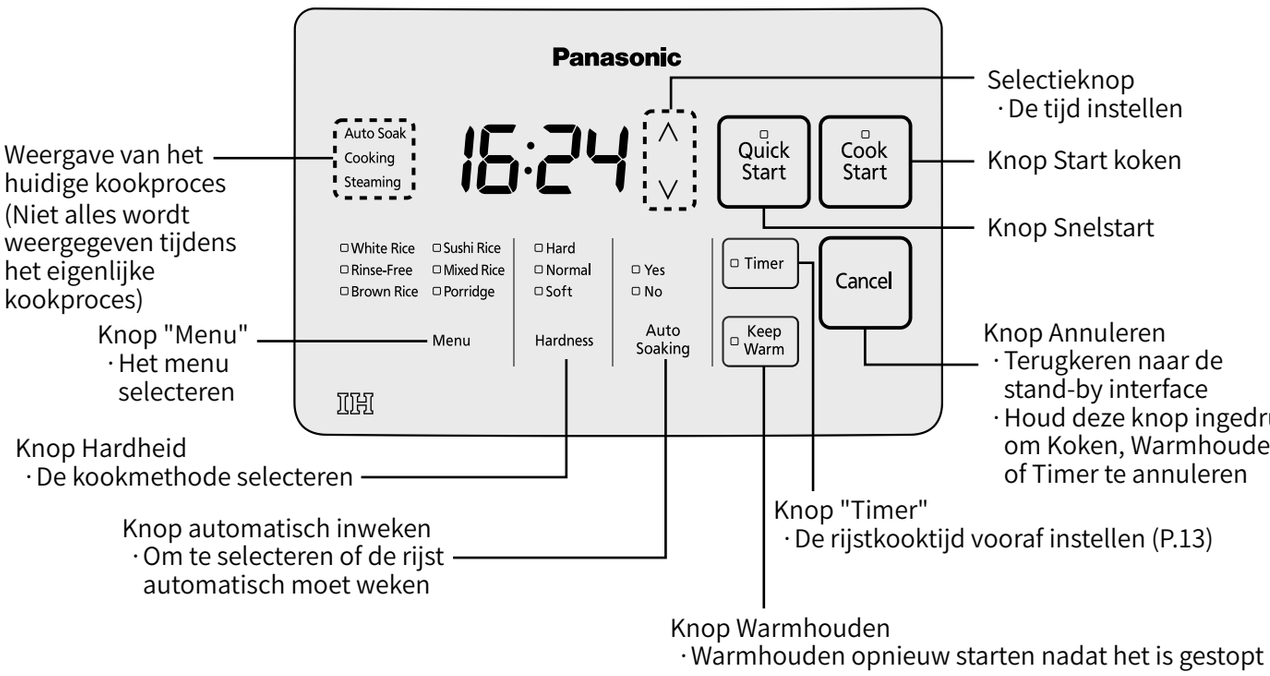


Kookplaat (apart verkrijgbaar)

Gebruik deze kookplaat in geval van ernstig aangebrande rijst.



Model No.: ARK20-H57
U kunt deze kopen bij een erkende Panasonic Service Store.



※ Standby-modus: In de ingeschakelde staat toont het scherm de huidige tijd.

Tijdaanpassingsmethode

●24-uurs tijdweergave.

1 Steek de stekker in het stopcontact.

2 Houd ∧ of ∨ langer dan 1 seconde ingedrukt, totdat het tijddisplay knippert.

●Laat de knop los nadat de pieptoon klinkt.



[Voorbeeld] 08:15 p.m.

3 Druk op ∧ of ∨ om de tijd aan te passen.

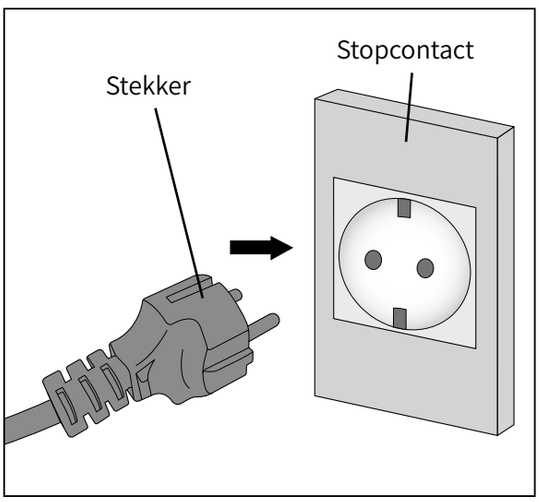
●Weergave in minuten, ingedrukt houden om snel aan te passen.
●Wanneer de tijd is aangepast, stopt het knipperen, wat aangeeft dat de tijd is aangepast.
●Als er gedurende 7 seconden geen handeling wordt uitgevoerd, schakelt het apparaat terug naar de stand-bymodus.

Tips

●De tijd kan niet worden aangepast tijdens het koken, warmhouden of de timer.
●Wanneer de lithiumbatterij leeg is, verdwijnt het geheugen zoals de huidige tijd en de timer wanneer de stekker uit het stopcontact wordt getrokken. (P.24)
●De lithiumbatterij zit vast in het apparaat. Neem voor vervanging contact op met een geautoriseerd Panasonic-servicecentrum.

Voorbereiding voor het koken van rijst

1 Steek de stekker in het stopcontact

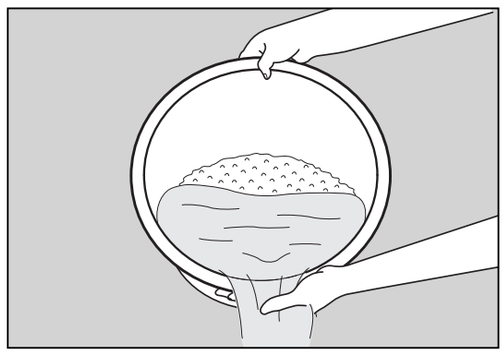


- De stekker niet aansluiten of lostrekken met natte handen.
  (Elke verkoopplaats heeft een andere plugvorm, alleen als voorbeeld.)

2 Meet de rijst

- Hoeveelheid rijst die per keer gekookt kan worden
  ➡ P.26

3 Gebruik andere containers om de rijst te wassen
(Spoel de rijst niet af in de pan)



① Voeg genoeg water toe om de rijst snel te schrobben en giet het water meteen af.
(Rijst absorbeert gemakkelijk bestanddelen van rijstzemelen)



② Schrob de rijst voorzichtig en herhaal "Spoelen → Wassen".

③ Spoel snel af, tot het water helder wordt.

Opmerkingen

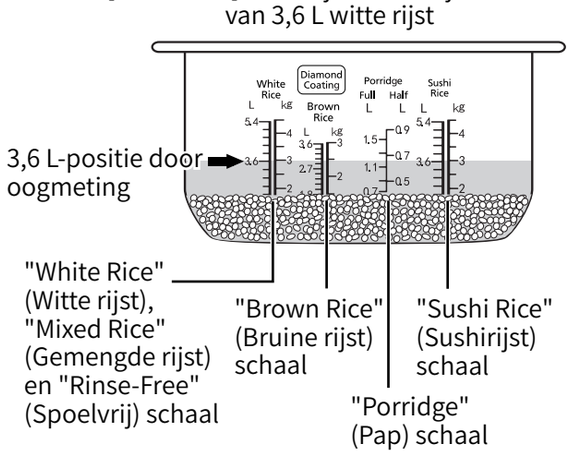
- Laat de rijst na het wassen niet langer dan 30 minuten uitlekken. (Hierdoor kunnen rijstkorrels breken en wordt rijst plakkerig)

Tips

- Als de rijst niet goed wordt gewassen, kan dit leiden tot ernstig aangebrande rijst of een geur van rijstzemelen.
- Als de rijst te veel gewassen is in de rijstwasmachine (bijvoorbeeld met veel gebroken rijst), kan de rijst niet goed gaar worden.

4 Pas de hoeveelheid water aan
(Spreid de rijst uit en maak hem plat en regel de hoeveelheid water naargelang de hoeveelheid rijst die gekookt moet worden)

[Voorbeeld] Waterlijnschaal bij het koken van 3,6 L witte rijst



Opmerkingen

- Bij het aanpassen van de hoeveelheid water moet de waterlijn op dezelfde hoogte worden gebracht ten opzichte van de linker- en rechterschaal.
- Pas de hoeveelheid water aan volgens uw voorkeur.

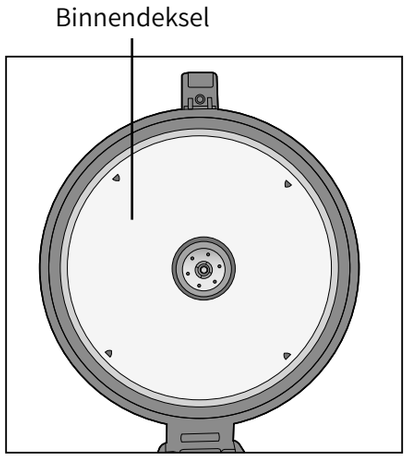
Tips

- Te veel water toevoegen kan leiden tot overlopen.

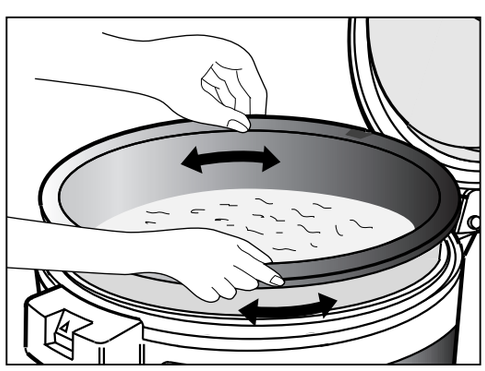
Bij gebruik van kookplaat (apart verkrijgbaar)

- Gebruik een schone kookplaat die niet verstopt is.
- Leg de kookplaat op de bodem van de pan voordat u de rijst in de pan giet (P.6).
- Voeg bij het aanpassen van de hoeveelheid water langzaam water toe om te voorkomen dat de rijst onder de kookplaat komt of dat de kookplaat verschuift.

5 Controleer of het binnendeksel aanwezig is



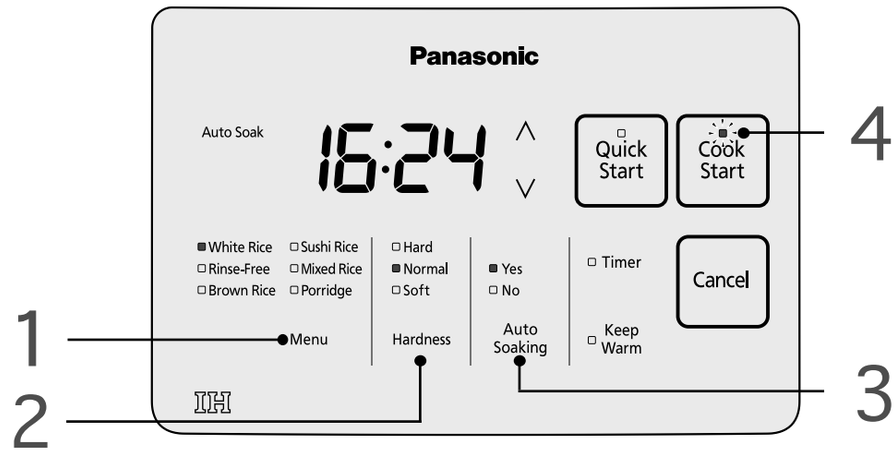
6 Plaats de pan in het apparaat
(Direct van boven het apparaat plaatsen om te voorkomen dat het bovenste frame met kracht wordt geraakt)



① Veeg het water rond de pan weg.
(Om kalkaanslag te voorkomen)
② Beweeg de pan 2 of 3 keer in de richting van de pijl en zet hem dan op zijn plaats.

7 Controleer of het buitendeksel goed gesloten is
(Om het kookeffect niet te beïnvloeden)

Rijst koken



Voorbeeld:Bij het koken van rijst met "White Rice" (Witte rijst) / "Normal" (Normaal)/ "Auto Soaking - Yes" (Automatisch weken - Ja)

1 Druk op [Menu] om het menu te selecteren dat u wilt koken

■ Ga naar 2 als het menu correct is.

2 Druk op [Hardness] om de kookmodus te selecteren

· Alleen "White rice" (Witte rijst) en "Rinse-Free" (Spoelvrij) zijn beschikbaar.

■ Ga naar 3 als de kookmodus correct is

3 Druk op [Auto Soaking] om "Yes" (Ja) of "No" (Nee) te selecteren voor "Auto Soaking" (Auto weken)

· "YES" (JA): Rijst direct koken na het wassen.
· "No" (Nee) : Witte rijst en Spoelvrij worden langer dan 30 minuten geweekt.

■ Ga naar 4 als de spoelmethode correct is.

4 Druk op [Cook Start] om te beginnen met koken

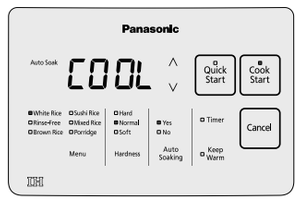
· Indicator "Cook Start" (Start koken) licht op
· Kooktijd, Timer (☞ P.26)

5 Na het koken Verlucht de gekookte rijst onmiddellijk

· Als het koken klaar is, klinkt er een pieptoon en schakelt het apparaat automatisch over naar de modus Warmhouden.
· Verlucht de rijst zo snel mogelijk om te voorkomen dat de rijst aan elkaar plakt.
· Stomen is klaar, dus je kunt het eten zodra het gaar is.

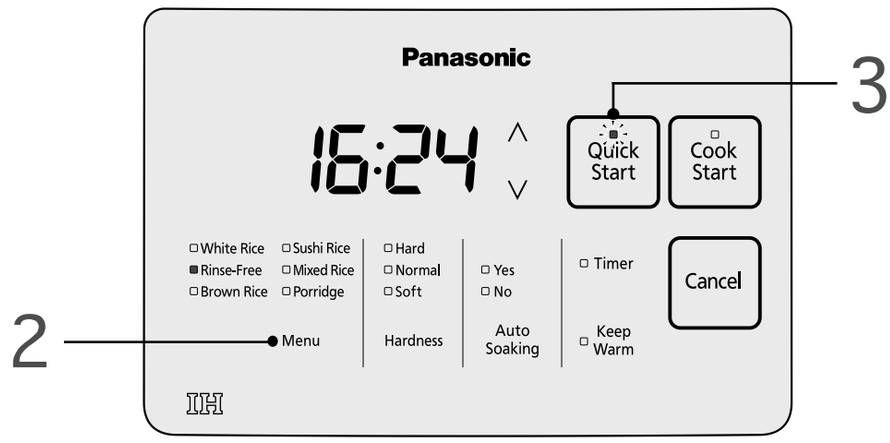
Opmerkingen

- Druk niet op de knop 「Cancel (Annuleren)」 terwijl "Steaming" (Stomen) wordt weergegeven. (Ventilator draait om het apparaat te koelen)
- Witte rijst en Zilvervliesrijst worden langer dan 30 minuten geweekt, Bruine rijst wordt langer dan 6 uur geweekt, stel dan "Auto Soaking-No" (Auto weken-Nee) in. (Ongelijkmatig koken, aangebrande rijst en andere redenen die het kookeffect beïnvloeden)
- Bij continu koken:
  · Sta een interval van 15 minuten voor de volgende kookbeurt toe.
  · Wanneer u onmiddellijk begint te koken, zal het apparaat "COOL" weergeven tot het afgekoeld is, en wanneer het display "COOL" (AFKOELEN) verdwijnt, begint het koken automatisch.
- Wanneer het kookeffect niet naar wens is. (P.20)



Tips

- Na 30 seconden zonder bediening wordt de schermweergave gedimd.



Voorbeeld: als u rijst kookt met "Quick Start" (Snelstart)

1 Laat de rijst meer dan 30 minuten weken nadat u de hoeveelheid water hebt aangepast.

2 Druk op Menu om "White Rice" (Witte rijst) of "Rinse-Free" (Spoelvrij) te selecteren

- Het geselecteerde menu licht op bij elke druk op de knop.
- Alleen "White rice" (Witte rijst) en "Rinse-Free" (Spoelvrij) zijn beschikbaar in het menu "Quick Start" (Snelstart).

3 Druk op Quick Start om koken te starten

- Indicator "Quick Start" (Snelstart) licht op
- Kooktijd, Timer (→ P.26)

Tips

- De rijst is een beetje hard en kan geschroeid zijn.
- "Timer" kan niet worden ingesteld.
- Wanneer u de knop "Quick Start" (Snelstart) wilt uitschakelen (p. 23)

Over elke functie

Gemengde rijst

- Als je met ingrediënten kookt, gebruik dan "Mixed Rice" (Gemengde rijst).
- Gebruik geen "Timer" en kook direct. (Kruiden kunnen bezinken en het kookresultaat beïnvloeden)
- De hoeveelheid ingrediënten mag niet meer zijn dan 50% van de hoeveelheid rijst. Te veel ingrediënten kunnen het kookresultaat beïnvloeden.
- Meng de ingrediënten niet met de rijst en verdeel ze gelijkmatig over de rijst. (Anders kan het koken voortijdig stoppen of ongelijkmatig koken tot gevolg hebben)
- Als u de rijst laat weken voor het koken, week de rijst dan zonder ingrediënten en kruiden.
- Open het buitendeksel niet en voeg geen ingrediënten toe tijdens het koken.

Spoelvrij

- Roer na het toevoegen van water voorzichtig om de rijst water te laten opnemen.
- Als de gekookte rijst een beetje hard is, voeg dan meer water toe.

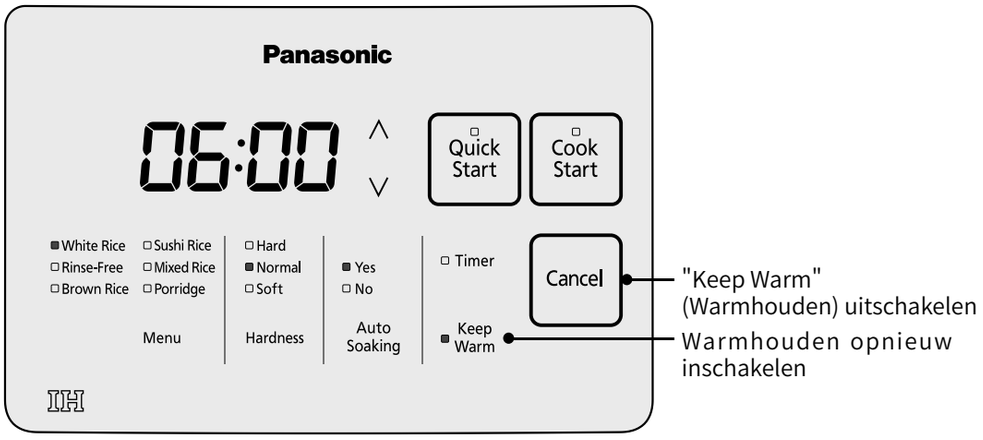
Bruine rijst

- Als "Auto Soaking" (Auto weken) op "No" (Nee) staat, moet de rijst langer dan 6 uur weken. Als het weken te kort duurt, zal de gekookte rijst hard zijn.
- Gekookte rijst heeft een lichte rijstschroeikleur, die wordt veroorzaakt door de eigenschappen van bruine rijst.

Tips

- Het gebruik van in de handel verkrijgbare rijstvliezen of kookverbeteraars kan ongelijkmatiger koken veroorzaken.

Warmhouden



Na het koken wordt overgeschakeld naar de modus Warmhouden.

(Verlucht de gekookte rijst onmiddellijk)

■ Het wordt niet aanbevolen om de functie "Keep Warm" (Warmhouden) te gebruiken in de volgende modi.



●"Mixed Rice" (Gemengde rijst) (dit kan roest aan het binnendeksel veroorzaken en de smaak van de rijst verminderen)



●"Porridge" (Pap) (kan papperig zijn)



●"Brown Rice" (Bruine rijst) (dit kan de smaak verminderen)

Opmerkingen

- ●Gebruik de functie Warmhouden niet langer dan 8 uur. (Anders kan het uitdroging, onaangename geurtjes en verkleuring veroorzaken)
- ●Schakel de functie Warmhouden niet uit en trek het netsnoer niet uit het stopcontact als er gekookte rijst in de pan zit. (Om condensatie of onaangename geuren te voorkomen)
- ●Als de rijst in de functie warmhouden staat, wordt de smaak van de rijst beïnvloed als een rijstschep of ander voorwerp in de pan blijft staan.
- ●Wanneer u de temperatuur Warmhouden wilt wijzigen. (P.20)

Tips

- ●De tijd voor warmhouden wordt weergegeven in minuten van 0 tot 95 uur 59 minuten.
- ●Na meer dan 8 uur knippert de indicator "Keep Warm" (Warmhouden). Na 96 uur stopt Warmhouden en verschijnt "U14" op het display. Druk op 「Cancel (Annuleren)」 om de foutcode te laten verdwijnen.
- ●Tijdens het warmhouden kan er een kleine hoeveelheid condensatie ontstaan langs de panrand.

"Keep Warm" (Warmhouden) uitschakelen

●Als er geen gekookte rijst meer in de pan zit

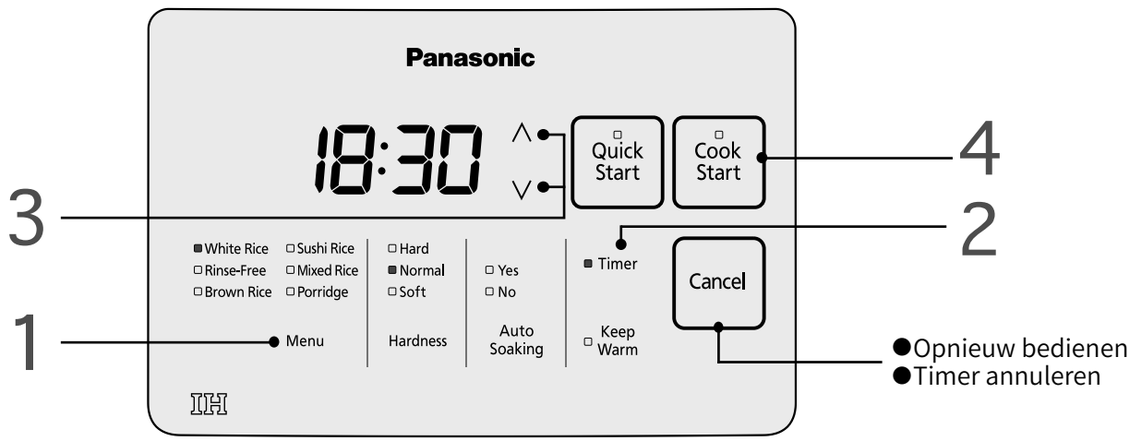
1 Druk op Cancel

2 Haal de stekker uit het stopcontact

Tips

●Als u de stekker uit het stopcontact haalt zonder op 「Cancel (Annuleren)」 te drukken, gaat het apparaat weer in de stand Warmhouden als u het weer in het stopcontact steekt.

Timer



Scherm voor boeking "White Rice" (Witte rijst) / "Normal" (Normaal)

1 Bevestig dat de huidige tijd correct is, selecteer het menu en de kookmodus

Wanneer de huidige tijd onnauwkeurig is → p.7

· Het wordt niet aanbevolen om "Timer" te gebruiken voor "Mixed Rice" (Gemengde rijst).

2 Druk op ▫ Timer

· Het tijddisplay van Timer knippert.
· De indicator "Timer" licht op, de indicator "Cook Start" (Start koken) knippert.

3 ∧ ∨ ingedrukt houden Stel in op de gewenste kooktijd

· Pas aan in stappen van 10 minuten.
· Ingedrukt houden om snel aan te passen.

4 Druk op ▫ Cook Start en de Timer is voltooid

· Indicator "Cook Start" (Start koken) is uitgeschakeld.

Opmerkingen

●Stel "Timer" niet langer dan 13 uur in
(Niet langer dan 8 uur in de zomer of wanneer de watertemperatuur relatief hoog is).
(Anders kan de rijst gaan gisten en onaangename geuren veroorzaken)

Tips

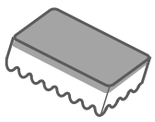
●"Auto Soaking" (Auto weken) kan niet worden ingesteld in de modus Timer. Het wordt automatisch ingesteld volgens het menu en de timer.
●De tijd voor "Timer" kan worden opgeslagen.
●Rijst koken in de modus "Timer" kan leiden tot aangebrande rijst.
Pas de instellingen aan in "Over aangepaste instellingen" (P.20) of gebruik de kookplaat.
●De resterende kooktijd wordt niet weergegeven.
● Als het ingestelde afspraaktijd korter is dan de kooktijd, wordt er direct gekookt.
(P.26 "Timerbereik")

Reiniging en onderhoud

- Haal de stekker uit het stopcontact en maak de stekker schoon nadat het apparaat is afgekoeld.
- Veeg na reiniging af met een droge doek.
- Het apparaat mag niet worden gereinigd met een waterstraal of een stoomreiniger.

Items voor reiniging

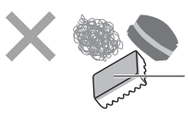

Handdoeken


Spons


Neutraal schoonmaakmiddel voor keuken

Niet gebruiken

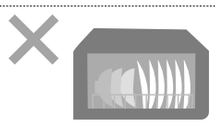
Schuurpoeder of metalen borstel, nylon borstel (met schurende materialen), schuursponsje, enz.


Gebruik het schurende deel van een spons niet voor reiniging

Verdunner/benzine/alcohol/reinigingspoeder/bleekmiddel enz.



Vaatwasser/vaatdroger

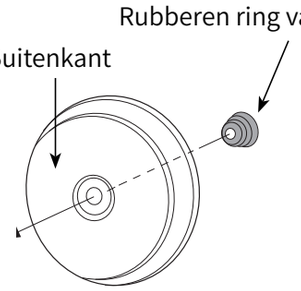


Binnendeksel

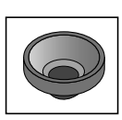
Maak deze schoon met een neutraal schoonmaakmiddel en een spons.
Installeer met de buitenkant van het binnendeksel naar u gericht.

Rubberen ring van binnendeksel

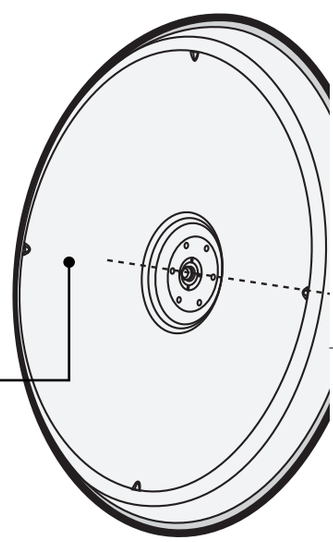
Buitenkant



Installeer deze vanaf de achterkant van het binnendeksel als het eraf komt.



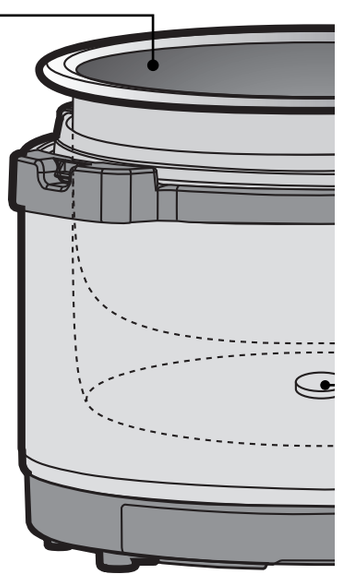
De rubberen ring is een verbruiksartikel.
- Vervang het als het gebarsten of los geïnstalleerd is.
- U kunt deze kopen bij een geautoriseerd Panasonic-servicecentrum.
  Model No.: ARC85EL49-K0



Pan (P.5 Over de pan)

Maak deze schoon met een neutraal schoonmaakmiddel en een spons.
Maak de buitenste bodem voorzichtig schoon waar deze contact maakt met de bodemsensor van de pan.
Als het roest, schrob het dan weg met een nylon borstel.
(Om verkeerde weergave en aangebrande rijst te voorkomen)

- Gebruik de pan niet als afwasbak.
- Verkleuring of strepen kunnen voorkomen op het met fluoride gecoate oppervlak, maar dit heeft geen invloed op de gezondheid of het gebruik.
- Vervang de pan als deze vervormd of versleten is.

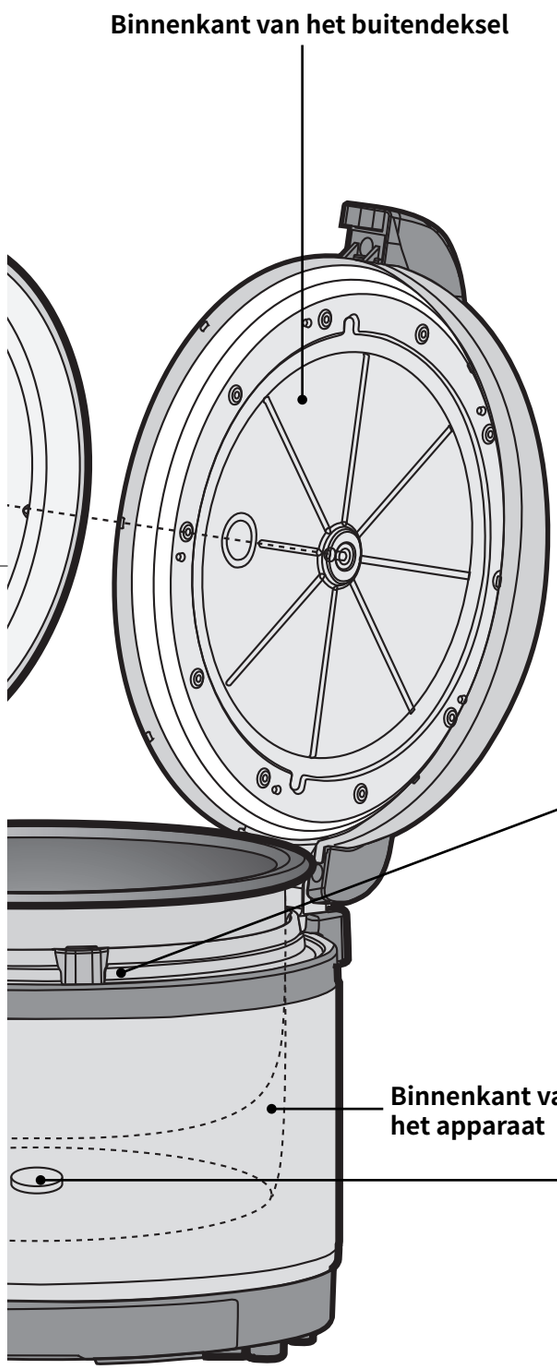


■ **Kookplaat (apart verkrijgbaar)**

Maak deze altijd schoon na het koken.
Gebruik zonder reiniging kan het kookresultaat beïnvloeden.

- Laat even weken in heet water en was met een spons om verstopping te voorkomen.
- Trek er niet aan en stel ze niet bloot aan scherpe voorwerpen zoals messen.
- Tijdens het gebruik kan verkleuring optreden, maar dit is geen hygiëneprobleem, u kunt ze gerust gebruiken.

U kunt een kookplaat kopen bij een geautoriseerd Panasonic-servicecentrum. (P.6)



Binnenkant van het apparaat en het buitendeksel

●Niet wassen met water

Veeg af met een wasdoek met uitgeknepen water.
Er kan gemakkelijk vuil achterblijven in de afdichtring van de pan.
(anders kan dit leiden tot onaangename geuren, bederf of overlopen van de rijst, of stoomlekkage.)

Opmerkingen

- Gebruik geen afwasmiddel.

Bovenste frame

●Niet wassen met water

Veeg af met een wasdoek met uitgeknepen water.
Verwijder vreemde voorwerpen zoals rijstkorrels uit de groef.
(anders kan dit leiden tot overlopen of stoomlekkage.)

Bodemsensor

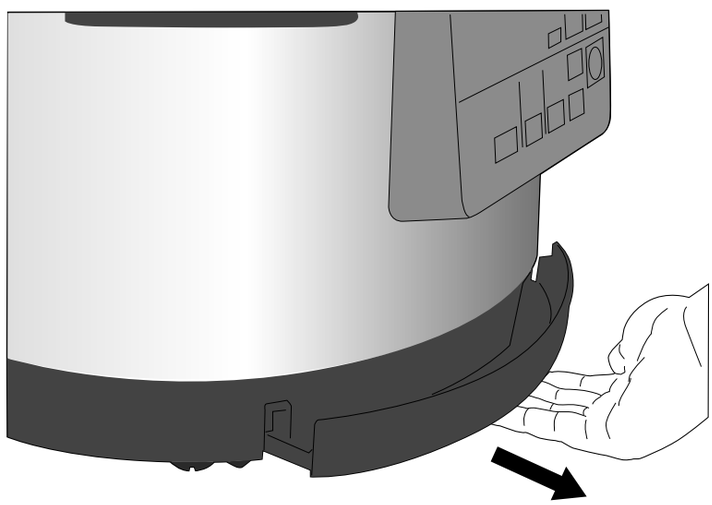
Als er vreemde voorwerpen aan blijven kleven, schrob dan voorzichtig met een nylon borstel die is bevochtigd met een neutraal reinigingsmiddel en veeg vervolgens af met een wasdoek met uitgeknepen water.

Reiniging en onderhoud

- Haal de stekker uit het stopcontact en maak de stekker schoon nadat het apparaat is afgekoeld.
- Veeg na reiniging af met een droge doek.
- Het apparaat mag niet worden gereinigd met een waterstraal of een stoomreiniger.

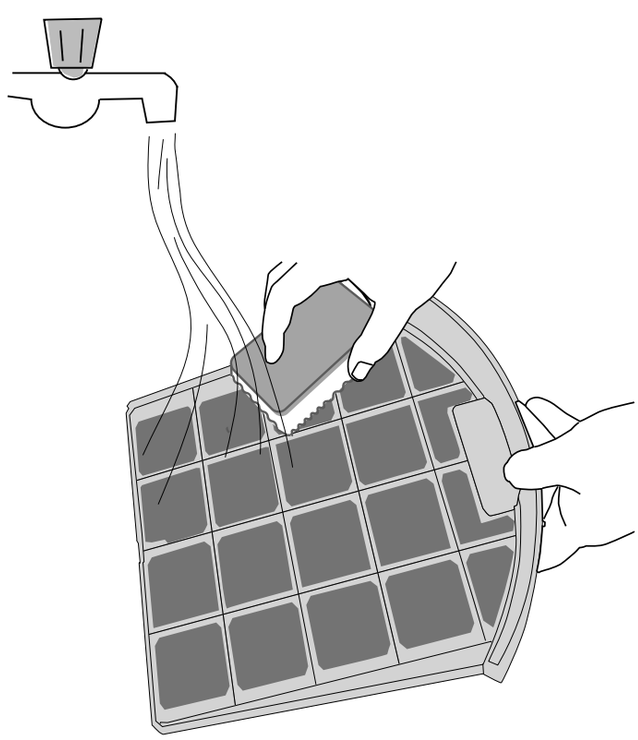
Wanneer "U13" wordt weergegeven
De inlaatpoort in de bodem van het apparaat kan geblokkeerd of verstopt zijn door afval.
Verwijder de verstopping of verwijder de inlaatkap om hem schoon te maken als hij verstopt is.

1 Verwijder de inlaatkap

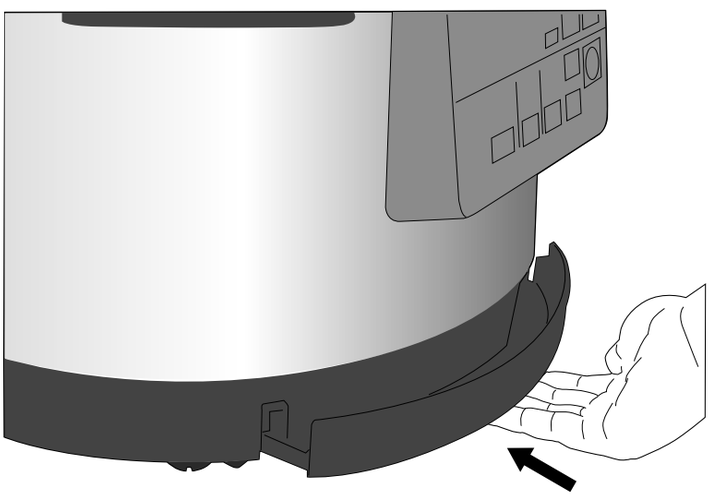


2 Reinig de inlaatkap

- Veeg na reiniging af met een droge doek.



3 Lijn de inlaatkap uit met de geleidingsgleuf van het apparaat en plaats hem in de sleuf totdat hij klikt



4 Steek de stekker in het stopcontact en druk op Cancel

("U13" verdwijnt)

Opmerkingen

- Houd het apparaat uit de buurt van water.
- Zelfs als de inlaatkap niet goed schoongemaakt is, verdwijnt "U13" wanneer 「Cancel (Annuleren)」 ingedrukt wordt; het verschijnt echter na een tijdje weer, waardoor het apparaat niet gebruikt kan worden. Maak het dus helemaal schoon.

Reinig de inlaatpoort aan de onderkant van het apparaat met een stofzuiger.

Als het apparaat rechtstreeks wordt gebruikt met stof of iets dergelijks eraan, kan de temperatuur in het apparaat abnormaal stijgen, wat een storing kan veroorzaken.



Als de rijst niet goed gaar is

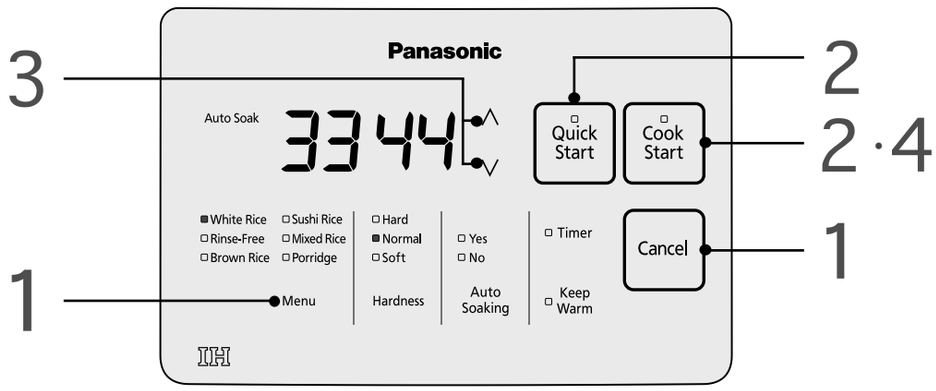
Voorval	Bevestigen	Referentie-bladzijde
Zachter ●**Kleverig**	●Is de rijst goed afgemeten? Er kunnen fouten optreden bij het gebruik van een meetdoos.	-
	●Is de hoeveelheid water correct? → Bij het aanpassen van de hoeveelheid water moet de waterlijn op dezelfde hoogte worden gebracht ten opzichte van de linker- en rechterschaal.	9
	●Is de rijst direct na het koken los? (Laat overtollig water ontsnappen)	-
	●Wordt rijst lang in water geweekt? (Lange timer voor koken van rijst, enz.) Tijdens het weken zal de rijst overtollig water absorberen en zacht worden. → Als u een timer gebruikt voor het koken, moet een beetje minder water worden gebruikt. (Ongeveer 1 ~ 2 mm van de waterlijn)	-
	●Probeer het menu aan te passen aan uw voorkeuren voor zacht en hard. ("Hard", enz.)	-
	●Is de gewassen rijst uitgelekt of lang in de koelkast bewaard?	-
	➡ **Als u wilt verbeteren, volg dan de instellingen in "About Custom Settings" (Over aangepaste Instellingen).**	20 ~ 21
Harder ●**Ondergekookt**	●Is de rijst goed afgemeten? Er kunnen fouten optreden bij het gebruik van een meetdoos.	-
	●Is de hoeveelheid water correct? → Bij het aanpassen van de hoeveelheid water moet de waterlijn op dezelfde hoogte worden gebracht ten opzichte van de linker- en rechterschaal.	9
	●Wordt er olie aan de rijst toegevoegd tijdens het koken? Het toevoegen van olie voordat de rijst wordt toegevoegd of het gebruik van een te grote hoeveelheid olie kan het kookresultaat beïnvloeden.	-
	●Is er een "Timer" ingesteld voor het koken van rijst met ingrediënten of kruiden?	11
	●Wordt de rijst tijdens het koken gemengd met ingrediënten zoals gemengde rijst?	11
	●Zit er vet op de zijkanten van de pan of op de bodem (buitenkant) van de pan?	-
	●Probeer het menu aan te passen aan uw voorkeuren voor zacht en hard. ("Soft" (Zacht), enz.)	-
	●Wordt het menu "Quick Start" (Snelstart) gebruikt ?	11
	➡ **Als u wilt verbeteren, volg dan de instellingen in "About Custom Settings" (Over aangepaste Instellingen).**	20 ~ 21
Aangebrand rijst (Afhankelijk van de rijstsoort, waterkwaliteit, enz., kan er een licht gebrande gele kleur op de bodem verschijnen, wat geen storing is)	●Wordt de rijst gewassen tot het water helder is?	8
	●Is "Auto Soaking" (Auto weken) correct ingesteld?	10
	●Wordt embryorijst gebruikt om te koken? Door het hoge gehalte aan rijstzemelen kan deze verschroeien.	-
	●Worden er tijdens het koken ingrediënten of kruiden aan de rijst toegevoegd?	-
	●Wordt spoelvrije rijst gebruikt om te koken? → Kook met het menu van "Rince-free rice" (Spoelvrije rijst). → Door de rijst voor het koken voorzichtig met water af te spoelen, voorkomt u dat de rijst aanbrandt.	-
	●Zit er een vreemd voorwerp aan de buitenkant van de pan, aan de binnenkant van het apparaat, op de bodem van de pan of op de bodemsensor?	4
	●Is de pan schoongewassen? → Maak de pan na het koken van de gemengde rijst zorgvuldig schoon.	-
	●Wordt het menu "Quick Start" (Snelstart) gebruikt?	11
	●Wordt "Timer" gebruikt om te koken?	13
	➡ **Als u wilt verbeteren, volg dan de instellingen in "About Custom Settings" (Over aangepaste Instellingen).**	20 ~ 21

Voorval	Bevestigen	Referentie-bladzijde
Overloop	●Is de rijst goed afgemeten? Er kunnen fouten optreden bij het gebruik van een meetdoos.	-
	●Is de hoeveelheid water correct? → Bij het aanpassen van de hoeveelheid water moet de waterlijn op dezelfde hoogte worden gebracht ten opzichte van de linker- en rechterschaal.	9
	●Is het kookvolume van de rijst correct?	26
	●Wordt de rijst gewassen tot het water helder is?	8
	●Zijn de instellingen van Menu correct?	-
	●Is het binnendeksel geïnstalleerd? Is het binnendeksel vervormd?	-
	●Is de rijst gespreid en plat?	9
	➡ **Als u wilt verbeteren, volg dan de instellingen in "About Custom Settings" (Over aangepaste Instellingen).**	20 ~ 21
Gekookte rijst wordt droog	●Is het buitendeksel volledig en stevig gesloten? Zelfs als het deksel een beetje open staat, kan er stoom lekken, waardoor de rijst droog wordt. (Is het buitendeksel of de rand van de pan vervormd?)	-
	●Wordt het langer dan 8 uur warm gehouden?	12
	●Is er heel weinig rijst om warm te houden? → Als er minder rijst is, verzamel de rijst dan in het midden van de pan om hem warm te houden, of verpak de rijst in plasticfolie en zet hem in de koelkast.	-
	●Is de rijst binnen 30 minuten na het koken verlucht? Het oppervlak van de rijst zal uitdrogen als het niet wordt verlucht.	-
	➡ **Als u wilt verbeteren, volg dan de instellingen in "About Custom Settings" (Over aangepaste Instellingen).**	20 ~ 21
Gekookte rijst **●Kleur veranderd** **●Onaangename geur**	●Wordt de rijst gewassen tot het water helder is?	8
	●Is de pan schoongewassen? → Maak de pan na het koken van de gemengde rijst zorgvuldig schoon.	-
	●Wordt het langer dan 8 uur warm gehouden?	12
	●Is de instelwaarde van de temperatuur Warmhouden correct? De fabrieksinstelling is "73". → Wijzig naar "71" als de kleur verandert, of naar "75、77" als er een onaangename geur is. (P.20~21)	21
	●Wordt er koude rijst toegevoegd voor Warmhouden?	-
	●Blijft er een rijstschep in de pan terwijl deze in Warmhouden staat?	-
	●Is Warmhouden ingesteld voor bruine rijst, kiemrijst, japonicarijst?	-
	●Wordt gemengde rijst warm gehouden?	12
	●Wordt de stroom uitgeschakeld terwijl er gekookte rijst in de pan zit?	-
	●Staat Warmhouden uit of is de stekker uit het stopcontact getrokken terwijl er gekookte rijst in de pan zit?	12
	➡ **Als u wilt verbeteren, volg dan de instellingen in "About Custom Settings" (Over aangepaste Instellingen).**	20 ~ 21
Pap is papperig	●Wordt rijst lang in water geweekt? (Lange timer, enz.)	-
	●Wordt pap warm gehouden?	12

■ **Het middengedeelte van de gekookte rijst mag iets verzonken zijn.**
Het wordt veroorzaakt door de krachtige vuurkracht van IH (inductieverwarming), wat geen abnormaal verschijnsel is.

Over aangepaste instellingen

Rijst koken - Warmhouden



Voorbeeld: Wanneer de vuurkracht van "White Rice/Normal" (Witte rijst/Normaal) wordt aangepast

---

1 Selecteer het in te stellen menu en houd [Cancel] ingedrukt terwijl u op [Menu] drukt,

Modus Aangepaste instellingen openen

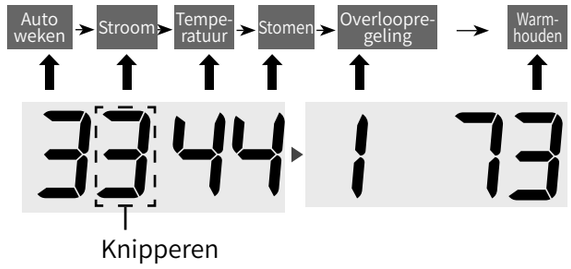
- Aangepaste instellingen zijn niet beschikbaar voor de functie Hard/Soft/Porridge/Quick Start (Hard/Zacht/Pap/Snelstart).

---

2 Druk op [Quick Start] of [Cook Start] .

Selecteer "Course" (Gang)

- De geselecteerde gang knippert



- Druk op [Quick Start] om terug te gaan naar de vorige gang.
  Druk op [Cook Start] om door te gaan naar de volgende gang.※
- Alleen "Overflow Control" (Overloopregeling) en "Keep Warm" (Warmhouden) kunnen worden ingesteld in het menu "Brown Rice" (Bruine rijst).
- Als "Overflow Control" (Overloopregeling) in de menu's "White Rice/Normal" (Witte rijst/Normaal) en "Rinse-Rice/Normal" (Spoelrijst/Normaal) wordt aangepast, worden ook "Hard" en "Soft" (Zacht) en "Quick Start" (Snelstart) aangepast.
- Als u tijdens het instellen op「Cancel (Annuleren)」drukt, keert u terug naar de toestand van voor het instellen.

※Als u op「Cook Start (Start koken)」drukt terwijl u "Keep Warm" (Warmhouden) instelt, wordt de instelling beëindigd en keert u terug naar het stand-byscherm.

---

3 ∧ ∨ ingedrukt houden,

Selecteer de instelwaarde

∧ Verhoog de waarde ∨ Verlaag de waarde

- Als u door wilt gaan met het instellen van andere gangen, herhaalt u de bewerking vanaf stap 2.

---

4 Druk op [Cook Start] ,

Instelling is voltooid

- De instelling is voltooid en u keert terug naar het stand-byscherm.

■ **Elke gang en aanpasbare items**

Gang	Verstelbaar item	Wanneer de instelwaarde toeneemt	Wanneer de instelwaarde afneemt
Auto weken	Temperatuurregeling voor waterabsorptie van rijst	De waterabsorptie kan worden verhoogd. Een hogere instelwaarde kan leiden tot papperige rijst of gemakkelijk aangebrande rijst produceren.	Voorkom dat de rijst uit elkaar valt en dat de rijst papperig wordt bij waterabsorptie. Een lagere instelwaarde kan resulteren in een verminderde waterabsorptie, waardoor het onmogelijk wordt om luchtige rijst te koken.
Stroom	Aanpassing van de stroom om te blijven koken	Rijst wordt hard. Een hogere instellingswaarde kan leiden tot overlopen.	Rijst wordt zacht. Een lagere instelwaarde kan resulteren in een onstabiele rijstkwaliteit.
Temperatuur	Temperatuur regelen aan het einde van het opwarmen (aan de kook houden)	Rijst wordt luchtig en smakelijk. Een hogere instellingswaarde kan leiden tot aangebrande rijst op de bodem van de pan.	Verminder aangebrande rijst op de bodem van de pan. Een lagere instelwaarde kan resulteren in een verminderde waterabsorptie, waardoor het onmogelijk wordt om luchtige rijst te koken.
Stomen	Temperatuurregeling in sudderen	Rijst wordt luchtig en smakelijk. Een hogere instelwaarde kan leiden tot aangebrande rijst op de bodem van de pan en rijst van sommige soorten kan papperig worden.	Verminder gebroken korrels en aangebrande rijst. Een lagere instelwaarde kan het onmogelijk maken om luchtige rijst te koken.
Overloopregeling	Beperking van het overlopen of spatten van rijstsoep uit stoomafvoer	De kans op overlopen is kleiner. Een te hoge instelwaarde kan resulteren in onstabiele rijstresultaten.	Kook met hoge verwarmingsgraad. Een te lage instelwaarde kan ervoor zorgen dat rijstsoep overloopt of uit de stoomafvoer spat.
Warmhouden	Temperatuurregeling voor warmhouden	Voorkom dat rijst geurtjes produceert bij warmhouden. Een hogere instellingswaarde kan leiden tot verkleuring of uitdroging van de rijst.	Voorkom verkleuring of uitdroging van de rijst. Een hogere instellingswaarde kan leiden tot vochtigheidsgeuren.

Standaard instelwaarden (Fabrieksinstellingen zoals weergegeven in de onderstaande tabel)

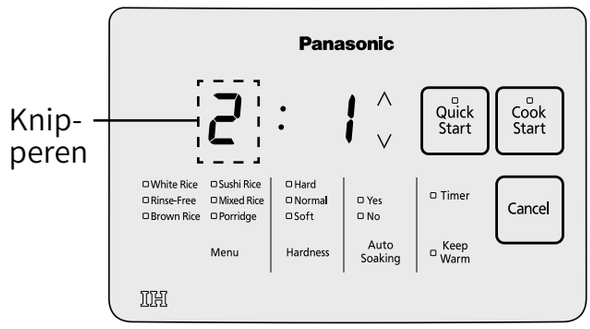
Gang / Menubalk	Auto weken	(Rijst koken) Vermogen	(Rijst koken) Temperatuur	Stomen	Overloopregeling	Warmhouden
Witte rijst	3	3	3	3	2	73
Spoelvrij	3	3	3	3	2	
Bruine rijst	-	-	-	-	1	
Sushirijst	3	3	3	3	1	
Gemengde rijst	3	3	3	3	1	

※Selecteer het nummer van 1 tot 5 (selecteer 71, 73, 75, 77 voor warmhouden).
※De temperatuur voor warmhouden kan in alle menu's worden ingesteld. Warmhouden is echter gebaseerd op de geselecteerde laatste instelling in alle menu's.

Aanpassingen aan het kookeffect van rijst ●Volg de onderstaande stappen om de gang in te stellen.

Voorval	Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
Aangebrand rijst	Stomen▼	Temperatuur ▼	Verwarmingsgraad ▼	Voorkoken ▼
Zachtere rijst	Verwarmingsgraad ▲	Voorkoken ▼	Stomen ▼	–
Hardere rijst	Verwarmingsgraad ▼	Voorkoken ▲	Temperatuur ▲	–
Rijst niet gaar	Temperatuur ▲	Verwarmingsgraad ▲	Voorkoken ▼	Stomen ▲

Over aangepaste instellingen



Wanneer u het zoemervolume wilt aanpassen

1 Cancel **ingedrukt houden, en druk tegelijkertijd op** ▫ Timer **.**

Druk op ∧ ∨,

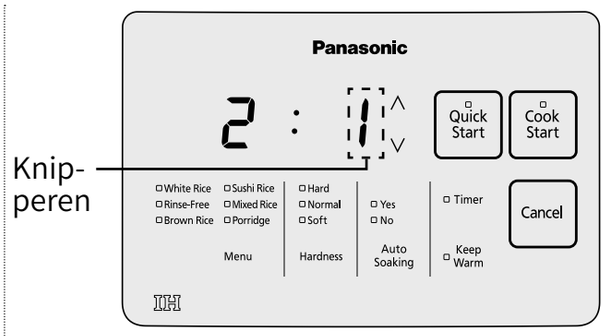
2 om het zoemervolume in te stellen.

- Volume-instelling
  3 (hoog) → 2 (medium) → 1 (laag) → 0 (dempen)

3 Druk tweemaal op Cook Start **en het instellen is voltooid.**

Tips

- De instelling is voltooid en u keert terug naar het stand-byscherm.
- De fabrieksinstelling is "2".
- Dit wordt pas opgeslagen wanneer de instelling voltooid is.
- Dezelfde handeling wordt opnieuw uitgevoerd wanneer het terugkeert naar de oorspronkelijke instelling.



Wanneer u de biepmodus van de zoemer wilt wijzigen

1 Cancel **ingedrukt houden, en druk tegelijkertijd op** ▫ Timer **.**

2 Druk op Cook Start **.**

Druk op ∧ ∨,

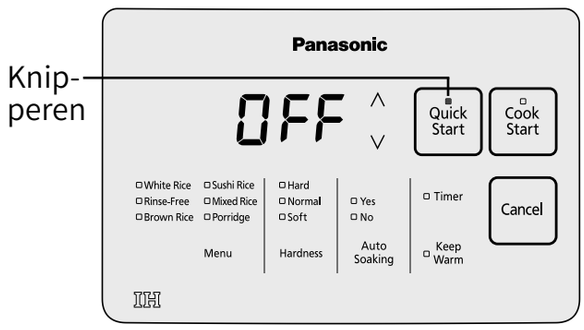
3 om de biepmodus in te stellen.

- De pieptoon is voor elke modus anders.

4 Druk tweemaal op Cook Start **, en het instellen is voltooid.**

Tips

- De instelling is voltooid en u keert terug naar het stand-byscherm.
- De fabrieksinstelling is "1".
- Dit wordt pas opgeslagen wanneer de instelling voltooid is.
- Alleen de pieptoon aan het einde van het koken kan worden gewijzigd.
- Dezelfde handeling wordt opnieuw uitgevoerd wanneer het terugkeert naar de oorspronkelijke instelling.



Wanneer u de knop "Quick Start" (Snelstart) wilt uitschakelen

1 **Cancel ingedrukt houden, en druk tegelijkertijd op Quick Start .**

2 Druk op ∧ ∨,
Selecteer OFF (UIT).

3 **Na 4 seconden is de automatische instelling voltooid.**
- De instelling is voltooid en u keert terug naar het stand-byscherm.

Tips

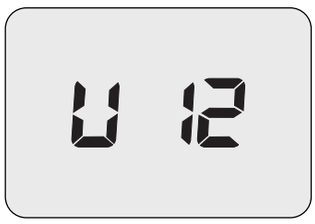
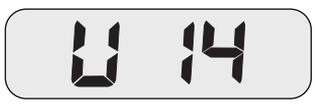
- De fabrieksinstelling is "ON" (AAN).
- Dezelfde handeling wordt opnieuw uitgevoerd wanneer het terugkeert naar de oorspronkelijke instelling.

Wanneer zich een probleem voordoet

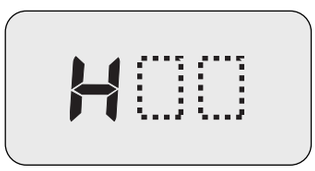
Bevestig dit voordat u contact opneemt met de after-sales service.

Voorval	Bevestigen	Referentie-bladzijde
●Niet gekookt op de timertijd	●Is de huidige tijd correct? ●Is de timertijd correct? → 24-uurs tijdweergave. Bevestig opnieuw. ●Is de knop 「Cook Start (Start koken)」 ingedrukt?	7 13 13
●Begin direct met koken nadat de timer is gestart	●Is de huidige tijd correct? ●Is de timertijd correct? → 24-uurs tijdweergave. Bevestig opnieuw. ●Is de ingestelde tijd langer dan de beschikbare tijd voor de Timer? Als de ingestelde tijd korter is dan de beschikbare tijd voor de Timer, begint het koken onmiddellijk.	7 13 13
●De kooktijd is lang	●Als er continu wordt gekookt, zal de kooktijd langer zijn. ●Door de verschillende hoeveelheden rijst en water kan het zijn dat de weergave van de resterende tijd halverwege het koken stopt om bijgesteld te worden.	- -
●Geheugenverlies van timer **●Geheugenverlies van klantinstelling**	●Wordt "1:30" weergegeven nadat de stekker in het stopcontact is gestoken? (VK is 0:30) [Displayed] (Weergegeven) De lithiumbatterij is leeg. Hoewel u kunt koken en warmhouden door gewoon de stekker in het stopcontact te steken, moet u de huidige tijd controleren telkens wanneer u een timer instelt om te koken. Vervang ze in dat geval door nieuwe batterijen. De lithiumbatterij zit vast in het apparaat en kan niet worden vervangen door klanten. [Niet weergegeven] De printplaat is defect. → Neem voor vervanging of reparatie contact op met een geautoriseerd Panasonic-servicecentrum.	-
●Knop werkt niet **●Druk op 「Cook Start (Start koken)」 , maar koken start niet**	●Zit de stekker in het stopcontact? ●Brandt elk lampje? → Knopbediening kan niet worden uitgevoerd tijdens Rijst koken, Timer, Warmhouden. Druk op 「Cancel (Annuleren)」 vóór het gebruik.	- -
●Stoom lekt van een andere plaats dan de stoomafvoer	●Zitten de rijstkorrels vast aan de afdichtring van het buitendeksel of aan de rand van de pan? ●Is het binnendeksel of de rand van de pan vervormd?	- -
●Druk op 「Cancel (Annuleren)」 , maar de ventilator stopt niet	●Is de stroom uitgeschakeld tijdens het stomen? De ventilator draait 13 minuten om de interne onderdelen af te koelen en stopt dan automatisch.	-
●Er is lawaai tijdens Rijst, Warmhouden	●Het "Bo" geluid is het geluid van de draaiende koelventilator. ●Het "Twee" geluid is het geluid wanneer de IH wordt ingeschakeld. ●Het "Swoosh" geluid is het geluid van stoom die wordt uitgestoten.	- - -

Wanneer deze display verschijnt

Voorval	Bevestigen
	●Is de pan geplaatst? → Druk op de toets「Cancel (Annuleren)」totdat de foutweergave verdwijnt. Plaats de speciale pan en voer de handeling opnieuw uit.
	●Zit er een vreemd voorwerp op de bodem van de pan of de bodemsensor? → Verwijder vreemde voorwerpen en vuil en druk vervolgens op de knop「Cancel" (Annuleren)」. ●Is er teveel water? → Druk op de knop「Cancel (Annuleren)」. (Voor continu koken kunt u de hoeveelheid water iets verminderen)
	●De inlaatpoort in de bodem van het apparaat kan geblokkeerd of verstopt zijn door afval. (P.16 ~ 17) ●Wordt het product gebruikt op minder dan 15 cm van de muur? → Zorg ervoor dat de afstand tot de muur meer dan 15 cm is.
	●Is de tijd voor warmhouden meer dan 96 uur? (P.12) → Druk op de knop「Cancel (Annuleren)」.

Neem contact op met het geautoriseerde Panasonic-servicecentrum voor reparatie als het probleem niet kan worden opgelost nadat het bovenstaande is uitgevoerd.

	●Probeer de stekker uit het stopcontact te halen en er weer in te steken. Als "HXX" nog steeds bestaat, betekent dit dat er een fout is. → Neem contact op met het geautoriseerde Panasonic-servicecentrum en informeer naar de foutcode (twee cijfers na "H").

■ Een stroomonderbreking tijdens het koken kan de voltooiing van het koken vertragen. Afhankelijk van de duur van de stroomonderbreking kunnen de kookresultaten bovendien worden beïnvloed.

Specificaties

Modus		Referentienormen voor kooktijd※1 (plm.)	Display resterende tijd (plm.)	Warmhouden※2	Timerbereik※2 (Start vanaf de huidige tijd)	Kookhoeveelheid (L) Kg in ()
White Rice (Witte rijst)	Normal (Normaal)	49 minuten	15 minuten van tevoren	○	1 uur 10 minuten ~ 24 uur of minder	1,8 ~ 5,4 (1,5 ~ 4,5)
	Hard (Hard)			○		
	Soft (Zacht)			○		
	Quick Start (Snelstart)	30 minuten	8 minuten van tevoren	○	-	
Rinse-Free (Spoelvrij)	Normal (Normaal)	57 minuten	15 minuten van tevoren	○	1 uur 10 minuten ~ 24 uur of minder	
	Hard (Hard)			○		
	Soft (Zacht)			○		
	Quick Start (Snelstart)	37 minuten	10 minuten van tevoren	○	-	
Brown Rice (Bruine rijst)		114 minuten	15 minuten van tevoren	×	2 uur 10 minuten ~ 24 uur of minder	1,8 ~ 3,6 (1,5 ~ 3)
Sushi Rice (Sushirijst)		47 minuten	15 minuten van tevoren	○	1 uur 10 minuten ~ 24 uur of minder	1,8 ~ 5,4 (1,5 ~ 4,5)
Mixed Rice (Gemengde rijst)		51 minuten	15 minuten van tevoren	×	×	1,8 ~ 3,6 (1,5 ~ 3)
Porridge (Pap)	Porridge (Pap)	68 minuten	5 minuten van tevoren	×	1 uur 10 minuten ~ 12 uur of minder	0,7 ~ 1,5 (0,58 ~ 1,25)
	Congee (Congee)					0,5 ~ 0,9 (0,42 ~ 0,75)

※1 Als u "No" (Nee) selecteert voor "Auto Soaking" (Auto weken), het kan ongeveer 13 minuten korter duren dan de tijd in de bovenstaande tabel, "Brown Rice" (Bruine rijst) is ongeveer 49 minuten korter). (Behalve "Quick Start" (Snelstart))

※2 "×" Warmhouden: deze wordt automatisch op warmhouden gezet, maar wordt niet aanbevolen.
Timerbereik: kan worden ingesteld, maar wordt niet aanbevolen.

Model		SR-PGE54SXB	SR-PGE54SXC
Plaats van bestemming		Europa	VK
Nominale spanning		230 V	230 V - 240 V
Nominale frequentie		50 Hz	50 Hz
Nominaal ingangsvermogen		3550 W	3550 W - 3560 W
Stroomverbruik in stand-by		0,8 W	0,8 W
Lengte netsnoer (plm.)		1,6 m	1,6 m
Gewicht (plm.)		16,7 kg	17,0 kg
Afmetingen (plm.)	L	50,2 cm	50,2 cm
	B	42,9 cm	42,9 cm
	H	39,0 cm (79,7 cm※1)	39,0 cm (79,7 cm※1)
Waterdichte kwaliteit		IPX3	IPX3

※1 De hoogte wanneer het buitendeksel open is.

・Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt, schakelt u de stroom uit en haalt u het netsnoer uit het stopcontact om stroom te besparen.

Het ontdoen van oude apparatuur en batterijen.
Enkel voor de Europese Unie en landen met recycle systemen.



Deze symbolen op de producten, verpakkingen en/of begeleidende documenten betekenen dat gebruikte elektrische en elektronische producten en batterijen niet samen mogen worden weggegooid met de rest van het huishoudelijk afval.

Voor een juiste verwerking, hergebruik en recycling van oude producten en batterijen, gelieve deze in te leveren bij de desbetreffende inleverpunten in overeenstemming met uw nationale wetgeving.



Door ze op de juiste wijze weg te gooien, helpt u mee met het besparen van kostbare hulpbronnen en voorkomt u potentiële negatieve effecten op de volksgezondheid en het milieu.

Voor meer informatie over inzameling en recycling kunt u contact opnemen met uw plaatselijke gemeente.

Afhankelijk van uw nationale wetgeving kunnen er boetes worden opgelegd bij het onjuist weggooien van dit soort afval.

Let op: het batterij symbool (Onderstaand symbool).
Dit symbool kan in combinatie met een chemisch symbool gebruikt worden.
In dit geval volstaan de eisen, die zijn vastgesteld in de richtlijnen van de desbetreffende chemische stof.

CE

Gemaakt in China

Panasonic

Instrucciones de uso

Arrocera electrónica IH comercial/Calentador de arroz

Modelo n.º **SR-PGE54SXB**
SR-PGE54SXC

Español

Muchas gracias por adquirir los productos de Panasonic.

- Antes de utilizarlo, lea estas Instrucciones de uso detenidamente para asegurar un uso seguro y adecuado de este producto.
- Preste atención especial a las **[Precauciones de seguridad] (página 2-3)**.
- Guarde cuidadosamente la garantía junto con estas instrucciones de uso.



Resérvalo para usarlo más tarde

La garantía se adjunta por separado

Índice

Precauciones de seguridad **2**
Instrucciones de uso 4
Identificación de las partes 6
● Método de ajuste del tiempo 7
Preparación para cocer arroz 8
Cocer arroz 10
Mantener caliente 12
Temporizador 13
Limpieza y mantenimiento 14
● Cuando se muestra "U13" 16
Cuando el arroz no está bien hecho 18
Acerca de la configuración personalizada 20
Cuando surge un problema 24
Cuando aparece una pantalla como esta 25
Especificaciones 26

Precauciones de seguridad (Asegúrese de cumplirlas)

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

■ El funcionamiento incorrecto debido al incumplimiento de las instrucciones provocará daños o perjuicios, cuya gravedad se clasifica a continuación.

⚠ **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.

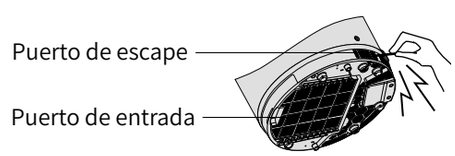
■ La clasificación y descripción de los símbolos son las siguientes:

⃠	Este símbolo indica una acción que está prohibida.
❗	Este símbolo indica una acción que debe seguirse.

⚠ ADVERTENCIA

⃠

- **No utilice 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 una descarga eléctrica o un incendio provocado por un cortocircuito).
  → Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personal cualificado para evitar cualquier peligro.
- **No dañe el cable de alimentación ni el enchufe de alimentación.**
  · Las siguientes acciones están estrictamente prohibidas:
  Dañar, procesar, poner en contacto con o cerca de partes a alta temperatura, doblar, torcer, tirar, colgar en las esquinas, 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 introduzca nada en el puerto de entrada, el puerto de escape ni en los huecos.**
  · Especialmente objetos metálicos como alfileres.
  (Para evitar descargas eléctricas o averías).



- **No sumerja este aparato en agua, ni lo lave directamente con agua ni lo salpique con agua.**
  (Para evitar una descarga eléctrica o un incendio provocado por un cortocircuito).
  Si entra agua en el aparato, comuníquese con un centro de servicio autorizado de Panasonic.
- **No derrame agua ni otros líquidos sobre el enchufe de alimentación.**
  (Para evitar una descarga eléctrica o un incendio provocado por un cortocircuito).
- **No modifique, desmonte ni repare este aparato usted mismo.**
  (Para evitar causar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones).
  Para reparaciones, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado de Panasonic.
- **No acerque la cara ni las manos a la salida de vapor durante la cocción ni inmediatamente después, y tenga especial cuidado con los niños para evitar que se acerquen.**
  (Para no provocar quemaduras).
- **No conecte ni desconecte el enchufe de alimentación con las manos húmedas.**
  (Para evitar descargas eléctricas o lesiones).



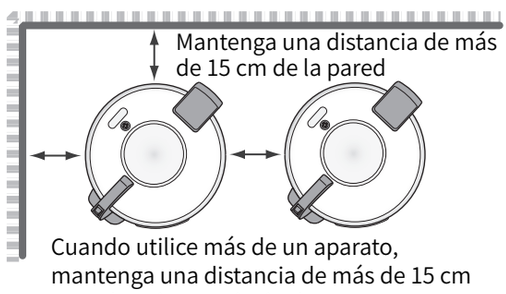
- **No abra la tapa exterior durante la cocción.**
  (Para evitar quemaduras o lesiones causadas por la salida de vapor o por la expulsión de alimentos cocinados).
- **No utilice este aparato para ningún propósito distinto a los descritos en las Instrucciones de uso.**
  (Para evitar causar un incendio, quemaduras, lesiones o descargas eléctricas).
- **El aparato no debe limpiarse con un chorro de agua o un limpiador de vapor.**

⚠ ADVERTENCIA

- **Este 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 quemaduras, lesiones o descargas eléctricas).
- **El 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.
  (Para evitar quemaduras, lesiones o descargas eléctricas).
- **Asegúrese de utilizar una toma de corriente independiente con los valores nominales indicados en la tabla de especificaciones (pág. 26).**
  (Utilizar el aparato junto con otros dispositivos en la misma toma de corriente puede causar sobrecalentamiento e incendio.)
- **Asegúrese de que el enchufe de alimentación esté completamente insertado.**
  (Para evitar quemaduras, lesiones o descargas eléctricas).
- **Para este aparato, se deben utilizar tomas de corriente bipolares de fase única con toma de tierra para garantizar una conexión a tierra segura. Si no se instala un dispositivo de conexión 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).
- **Limpie el enchufe de alimentación regularmente.**
  (El polvo acumulado en el enchufe de alimentación puede provocar fallos en el aislamiento debido a la humedad, lo que podría provocar un incendio).
  → Desconecte el enchufe de alimentación y límpielo con un paño seco.
- **Asegúrese siempre de que la tapa exterior esté bien cerrada antes de comenzar a cocinar.**
  (Para evitar quemaduras provocadas por la salida de vapor o por el derrame de alimentos).
- **El aparato debe desconectarse de la fuente de alimentación durante la limpieza o el mantenimiento y cuando se sustituyan piezas.**
  (Para evitar quemaduras, lesiones o descargas eléctricas).
- **Si ocurre alguna anomalía o mal funcionamiento, deje de usar el aparato de inmediato y desconecte el enchufe de alimentación.**
  (Para evitar humo, incendios o descargas eléctricas).
  Anomalías • Casos de mal funcionamiento
  · El enchufe ó el cable de alimentación se calientan de manera anormal.
  · El cable de alimentación está dañado o se produce un fallo de alimentación al tocarlo.
  · La parte principal está deformada o se calienta de forma anómala.
  · La parte principal emite humo o un olor quemado.
  · La parte principal está rota, suelta o emite ruidos anómalos.
  · → Comuníquese con un centro de servicio autorizado de Panasonic de inmediato para una inspección y reparación.

⚠ PRECAUCIÓN

- **No use una olla que no sea la adecuada o que esté deformada.**
  (Para evitar una quemadura o lesión debido al sobrecalentamiento o mal funcionamiento).
- **No utilice este aparato en los siguientes lugares.**
  · Cerca de fuentes de calor o en entornos de alta humedad.
  (Para evitar causar un incendio, lesiones o descargas eléctricas).
  · En superficies irregulares o sobre una alfombrilla que no sea resistente al calor.
  (Para no provocar lesiones, quemaduras o incendios).
  · En los lugares cercanos a la pared o a muebles, etc.
  (Para no golpear la pared o los muebles al abrir la tapa exterior, ni provocar decoloración, deformación o rotura de los muebles).
  → Mantenga una distancia superior a 15 cm.
  Cuando utilice dos aparatos al mismo tiempo, mantenga una distancia superior a 15 cm entre ellos.



Cuando utilice más de un aparato, mantenga una distancia de más de 15 cm entre las piezas principales

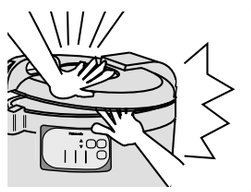
  · Sobre una placa de aluminio, una esterilla eléctrica o una encimera metálica.
  (De lo contrario, podría generar calor y provocar humo o un incendio).
- **No mueva la parte principal mientras esté en uso.**
  (Para evitar quemaduras causadas por la apertura de la tapa exterior al presionar el botón del gancho)

Instrucciones de uso

⚠ PRECAUCIÓN

- **No permita que el vapor entre en contacto con el enchufe de alimentación insertado en la toma de corriente.**
  (Para evitar descargas eléctricas e incendios causados por cortocircuitos)
- **No toque las superficies calientes mientras el aparato esté en uso o después de cocinar.**
  · La parte principal tiene alta temperatura.
  En particular, las piezas metálicas como la tapa interior y la olla.
  (Para evitar una quemadura).





- **La tapa exterior es pesada, así que tenga cuidado de no pillarse el dedo al cerrarla.**
  (Para no provocar lesiones).
- **No deje que el aparato funcione en vacío.**
  (Para evitar una quemadura).
- **Cuando desenchufe el aparato, asegúrese de sujetar el enchufe mismo.**
  (Para evitar una descarga eléctrica o un incendio provocado por 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 la parte principal se enfríe lo suficiente antes de limpiarlo.**
  (Para evitar una quemadura).
- **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).
- **Si lleva un marcapasos implantable en el cuerpo, consulte a un médico antes de utilizar este aparato.**
  (Este aparato puede tener un impacto en un marcapasos cuando se utiliza).

Si ocurre un corte de corriente durante el uso

Incluye situaciones como desenchufar el enchufe de alimentación a mitad de uso, saltan los fusibles, etc.

- Volverá al estado anterior al corte de corriente después de volver a encenderse.

Durante la cocción: Continúe cocinando. El efecto de cocción puede verse afectado

Mientras se mantiene caliente: Continúe calentando

Acerca de la parte principal

■ **No coloque un paño u otros objetos sobre la tapa exterior durante el uso.**
(Para evitar que se bloquee el vapor y se produzcan deformaciones, decoloración o un mal funcionamiento de la tapa).



■ **No utilice el aparato en una placa de inducción.**
(Para no dañar la placa de inducción ni provocar un funcionamiento anómalo del aparato).

■ **Compruebe periódicamente el puerto de entrada y el puerto de escape de la parte inferior de la arrocera y elimine el polvo.**
(Consulte "Limpieza y mantenimiento" en pág. 17).

■ **Asegúrese de que la resistencia de la mesa utilizada para su colocación sea superior a 31 kg.**
(Para evitar que el producto se caiga).

■ **Limpie el arroz y otros objetos extraños que queden pegados en la parte principal (sensor inferior o parte inferior de la olla).**
(Para evitar errores de visualización, arroz quemado, arroz mal cocido, etc.).
· No incline ni vuelque la parte principal.
· Antes de limpiar el aparato, apáguelo y desenchúfelo de la toma de corriente.



Acerca de la parte principal

■ **No lo utilice en lugares donde la parte inferior del aparato (el puerto de entrada y el puerto de escape) pueda quedar bloqueada.**
Por ejemplo: sobre alfombra, bolsa de plástico, papel de aluminio o tela, etc.
(Para no dañar el aparato).

■ **No coloque este aparato cerca de un dispositivo susceptible de interferencias electromagnéticas.**
· Radio, televisión, audífonos, etc.
(Para evitar fallos causados por impurezas).
· Tarjetas IC y tarjetas bancarias
(Para evitar daños en el imán).

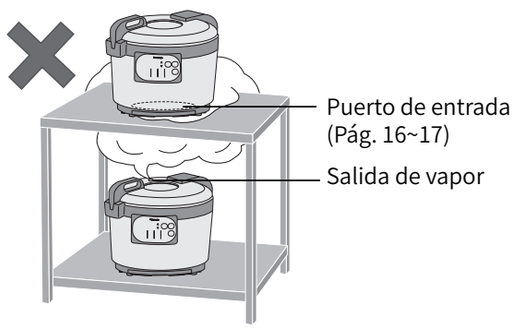
■ **No utilice el aparato al aire libre.**
(Un suministro eléctrico inestable puede provocar fallos en el dispositivo).

■ **Evite utilizarlo bajo la luz directa del sol.**
(Para evitar la decoloración).

■ **Utilice guantes resistentes al calor para retirar la olla, o espere a que se enfríe antes de retirarla.**
(Para evitar quemaduras).

■ **Asegúrese de usar este producto en zonas a menos de 2000 metros sobre el nivel del mar.**
(Para no afectar al efecto de cocción).

■ **No coloque el aparato en un lugar donde el puerto de entrada de la parte inferior del aparato pueda aspirar vapores de aceite o vapor.**
Especialmente cuando los aparatos están colocados en los niveles superior e inferior, el aparato del nivel superior no aspire el vapor que desprende el aparato del nivel inferior.
(Para evitar mal funcionamiento).



Español

Acerca de la olla

■ **No utilice la olla en ningún lugar que no sea la arrocera**

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



■ **Preste atención a lo siguiente para evitar cortar o rayar el recubrimiento de la olla.**

Antes de cocinar

✖ ●No utilice batidores de huevos para lavar el arroz.
●Evite que objetos como coladores de metal entren en contacto con el recubrimiento de la olla.



Después de cocinar

✖ ●No agregue vinagre al arroz en la olla. (Cuando prepare sushi u otros alimentos).
●No utilice cucharas de metal. (Cuando prepare gachas de avena u otros alimentos).
●No toque ni golpee la olla. (Al servir el arroz en un plato).



■ **No golpee la olla con un objeto duro.**

✖ ●Esto podría producir arañazos o abolladuras en la superficie exterior.



Durante la limpieza y el mantenimiento (pág. 14)

✖ ●No utilice la olla como recipiente para lavar.



●No deje una cuchara ni otros utensilios dentro de la olla.
●No utilice secadores de boles ni lavavajillas/secadoras para su limpieza.
●No coloque la olla sobre otros utensilios para secarla después del lavado.
●No utilice polvos abrasivos, cepillos metálicos, cepillos de nylon (con materiales abrasivos) ni estropajos para limpiar o fregar la olla.
→ Lávela con una esponja suave.

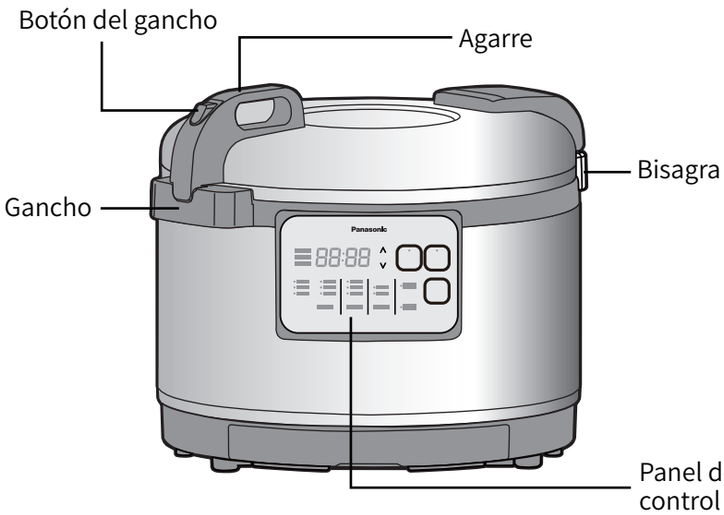


Notas acerca de la olla

〔Superficie exterior〕 Los pequeños arañazos, abolladuras y golpes no afectan al rendimiento. (Pueden producirse marcas de fricción debido a la forma y frecuencia de uso).
〔Superficie interna〕 Si el revestimiento de flúor se despega, puede hacer que el arroz se pegue más fácilmente a la olla.

➡ Si le preocupa la deformación de la olla o esta está deformada, compre una nueva.

Identificación de las partes

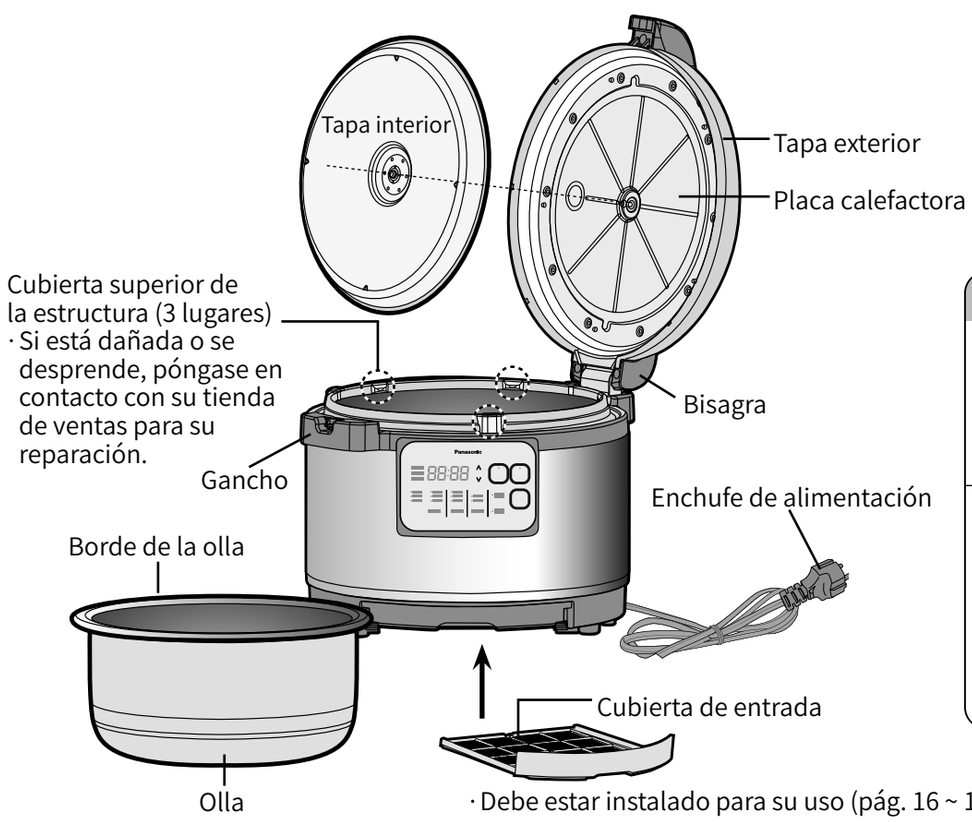


●No la mueva sujetándola por el agarre.
Cubra siempre la tapa exterior y sujete las partes del gancho y la bisagra de las asas cuando se desplace.

Consejos

●Los botones「Cook Start (Iniciar cocción)」y「Cancel (Cancelar)」secciones en relieve (" · ", "—") para comodidad de las personas con problemas de visión.

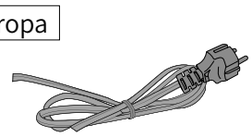
●Cuando se enchufa el enchufe de alimentación, se muestra la pantalla de espera para el funcionamiento. (Pág. 7).



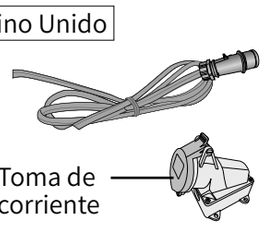
· Debe estar instalado para su uso (pág. 16 ~ 17).

Enchufe de alimentación

Europa



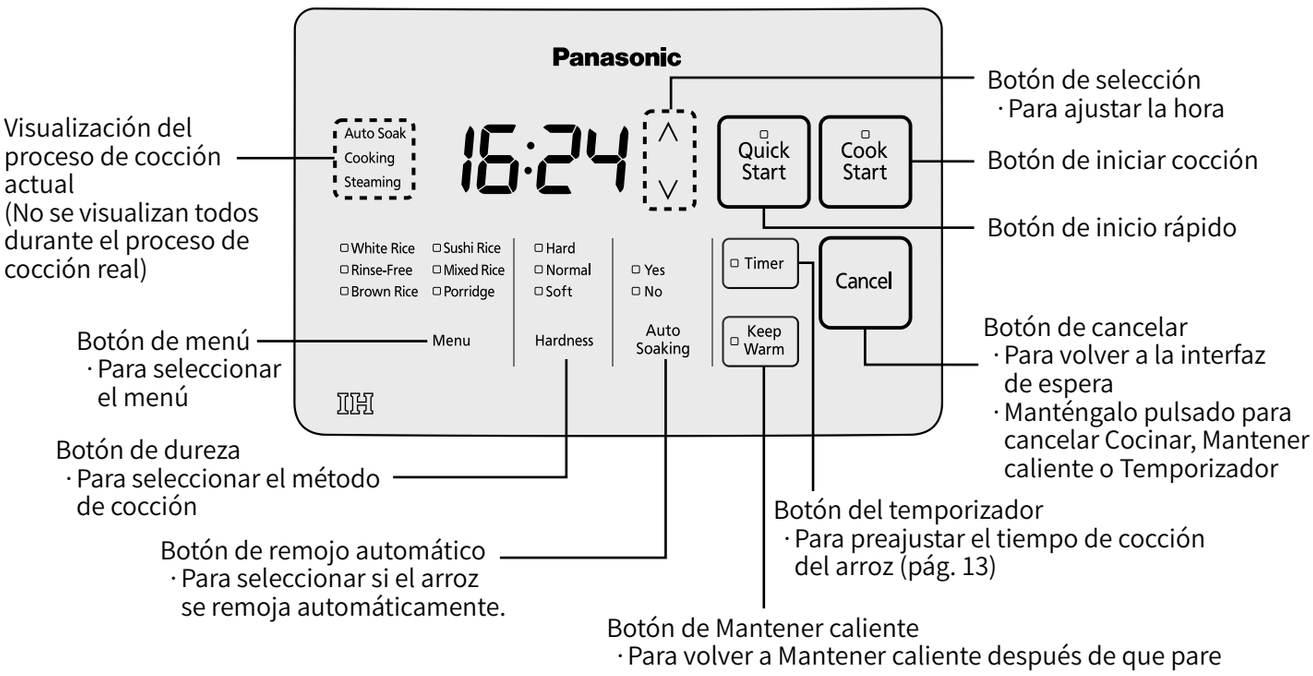
Reino Unido



Placa de cocción (se vende por separado)
Utilice esta placa de cocción en caso de arroz quemado grave.



Modelo n.º: ARK20-H57
Puede comprarla en una tienda de servicio técnico reconocida por Panasonic.



※ Modo de espera: En estado de alimentación, la pantalla muestra la hora actual.

Método de ajuste del tiempo

●Indicación de la hora en 24 horas.

1 Conecte el enchufe de alimentación.

2 Mantenga pulsado ∧ o ∨ durante más de 1 segundo, hasta que la pantalla de tiempo parpadee.

●Suelte el botón después de que suene el pitido.



[Ejemplo] 08:15 p.m.

3 Pulse ∧ o ∨ para ajustar la hora.

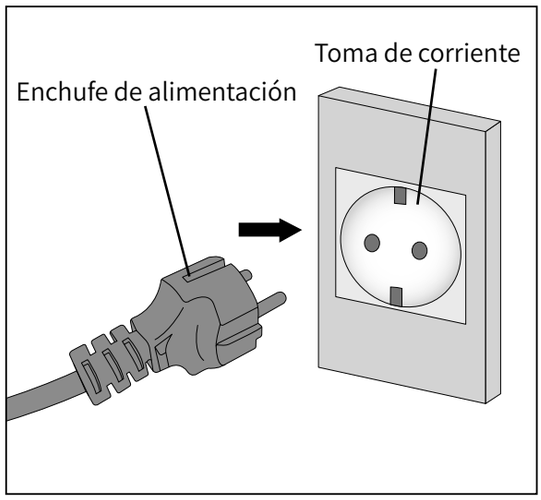
●Se muestra en minutos; mantenga pulsado para ajustar rápidamente.
●Cuando se haya ajustado, dejará de parpadear, lo que indica que el ajuste de la hora ha finalizado.
●Si no se realiza ninguna operación durante 7 segundos, volverá al modo de espera.

Consejos

●No se puede ajustar la hora durante la cocción, mantener caliente o el temporizador.
●Cuando se agota la batería de litio, la memoria, como la hora actual y el temporizador, se borra al desenchufar el aparato (pág. 24).
●La batería de litio está fija en la parte principal. Si hay que reemplazarla, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado de Panasonic.

Preparación para cocer arroz

1 Conecte el enchufe de alimentación

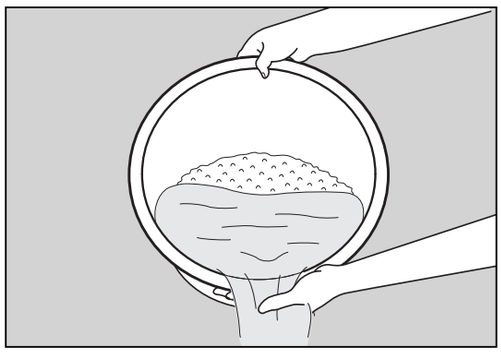


●No conecte ni desconecte el enchufe de alimentación con las manos húmedas.
(La forma del enchufe varía según el punto de venta, solamente a modo de ejemplo).

2 Mida el arroz

●Cantidad de arroz que se puede cocinar a la vez.
➡ Pág. 26

3 Utilice otros recipientes para lavar el arroz
(No enjuague el arroz en la olla)



① Añada agua suficiente para frotar rápidamente el arroz y escurra el agua inmediatamente.
(El arroz absorbe fácilmente los componentes del salvado de arroz).



② Frote el arroz suavemente y repita varias veces "Enjuagar → Lavar".

③ Enjuague rápidamente hasta que el agua salga limpia.

Notas

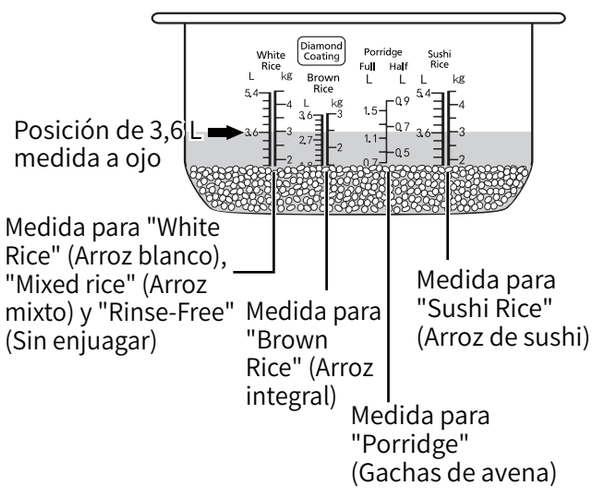
●No escurra el arroz durante más de 30 minutos después de lavarlo.
(Podría romper los granos de arroz y hacer que el arroz quede pegajoso).

Consejos

●Si el arroz no se lava correctamente, puede quedar bien quemado o desprender un olor a salvado.
●Si se lava en exceso en la lavadora de arroz (por ejemplo, con mucho arroz partido), es posible que no se cueza bien.

4 Ajuste el volumen de agua (Extienda y aplane el arroz, y ajuste el volumen de agua según la cantidad de arroz que vaya a cocinar)

[Ejemplo] Medida de nivel de agua para cocinar 3,6 L de arroz blanco



Notas

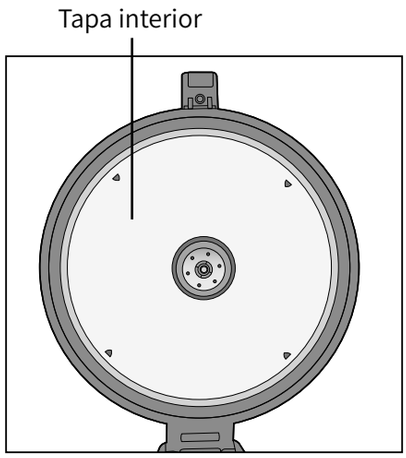
- Al ajustar el volumen de agua, alinee el nivel de agua a la misma altura con respecto a las medidas izquierda y derecha.
- Ajuste el volumen de agua según sus preferencias.

Consejos

- Añadir demasiada agua puede provocar desbordamientos.

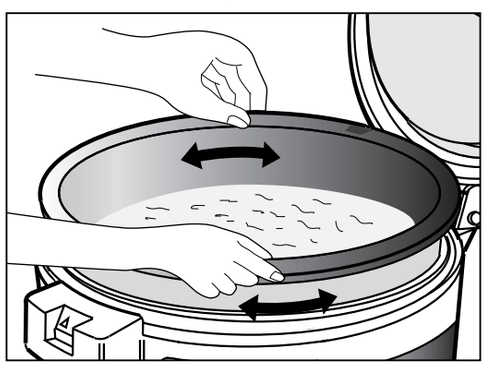
Cuando utilice la placa de cocción (se vende por separado)
● Utilice una placa de cocción limpia y que no esté obstruida. ● Coloque la placa de cocción en el fondo de la olla antes de verter el arroz en la olla (pág. 6). ● Al ajustar el volumen de agua, añádala lentamente para evitar que el arroz se meta debajo de la placa de cocción o que esta se desplace.

5 Compruebe que la tapa interior está colocada



6 Ponga la olla en la parte principal

(Coloque directamente sobre la parte principal, para evitar golpear con fuerza la estructura superior)



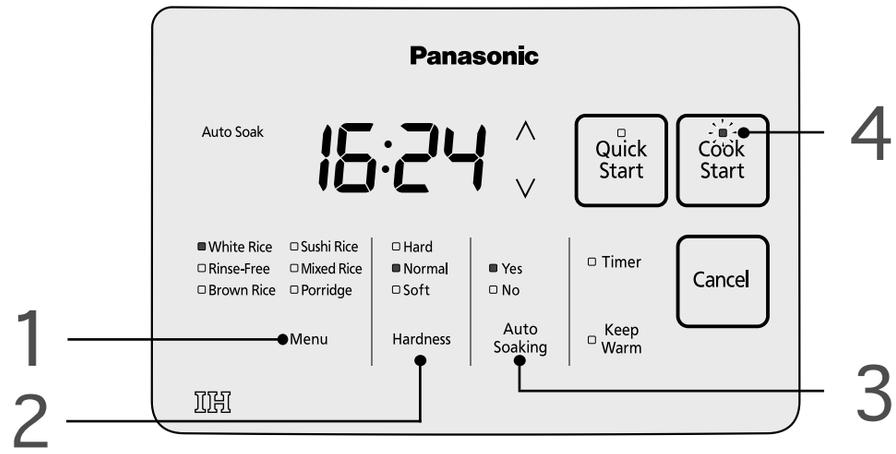
① Limpie el agua alrededor de la olla. (Para evitar la formación de incrustaciones).
② Mueva la olla 2 o 3 veces en la dirección de la flecha y, a continuación, colóquela en su sitio.

7 Compruebe que la tapa exterior está bien cerrada

(Para no afectar al efecto de cocción)

Español

Cocer arroz



Ejemplo:Al cocinar arroz con "White Rice" (Arroz blanco) / "Normal" / "Auto Soaking - Yes" (Remojo automático: sí)

1 Pulse [Menu] para seleccionar el menú que desee cocinar

■ Si el menú es correcto, vaya al paso 2.

2 Pulse [Hardness] para seleccionar el modo de cocción

· Solo está disponible "White Rice" (Arroz blanco) y "Rinse-Free" (Sin enjuagar).

■ Si el modo de cocción es correcto, vaya al paso 3.

3 Pulse [Auto Soaking] para seleccionar "Yes" (Sí) o " No" para "Auto Soaking" (Remojo automático)

· "YES" (Sí): Cocinar el arroz inmediatamente después de lavarlo.
· "No" : El arroz blanco y el arroz sin enjuagar se remojan durante más de 30 minutos.

■ Si el método de inmersión es correcto, vaya al paso 4.

4 Pulse [Cook Start] para empezar a cocinar

· Se iluminan los indicadores luminosos de "Cook Start" (Iniciar cocción)
· Tiempo de cocción, temporizador (☞ pág. 26)

5 Después de cocinar Remueva el arroz cocido inmediatamente

· Cuando termine la cocción, sonará un pitido y pasará automáticamente al modo de mantener caliente.
· Remueva el arroz lo antes posible para evitar que se pegue.
· La cocción al vapor ha terminado, por lo que puede comerlo tan pronto como esté listo.

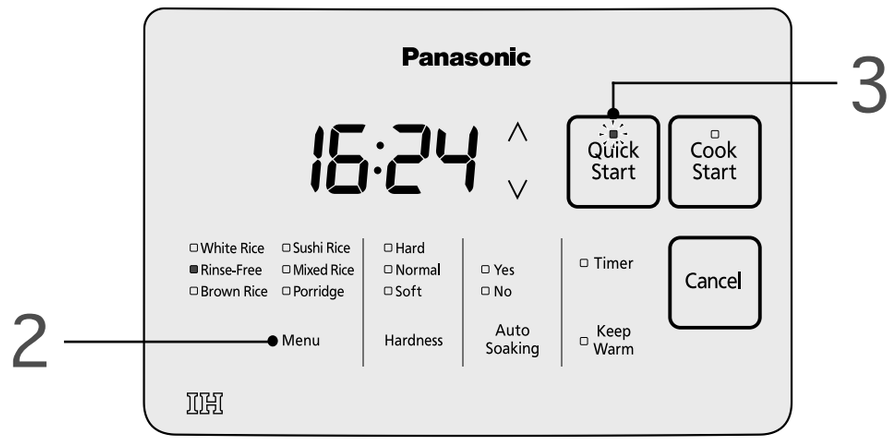
Notas

●No pulse el botón 「Cancel (Cancelar)」 mientras se muestre "Steaming" (Cocción al vapor).
(El ventilador girará para enfriar la parte principal).
●Arroz blanco y Sin enjuagar se remojan durante más de 30 minutos, el arroz integral se remoja durante más de 6 horas, seleccione "Auto Soaking-No" (Remojo automático: No).
(Cocción desigual, arroz quemado y otras causas que afectan al resultado de la cocción)
●Cuando cocine de forma continua:
· Deje pasar 15 minutos antes de iniciar la siguiente cocción.
· Si inicia la cocción inmediatamente, la parte principal mostrará "COOL" hasta que se enfríe y, cuando desaparezca la indicación "COOL", la cocción se iniciará automáticamente.
●Cuando el resultado de la cocción no es el deseado (pág. 20).



Consejos

●Después de 30 segundos sin actividad, la pantalla se atenúa.



Ejemplo: al cocina arroz con "Quick Start" (Inicio rápido)

1 Remoje el arroz durante más de 30 minutos después de ajustar el volumen de agua.

2 Pulse Menu para seleccionar "White Rice" (Arroz blanco) o "Rinse-Free" (Sin enjuagar)

- El menú seleccionado se ilumina con cada pulsación.
- Solo está disponible "White Rice" (Arroz blanco) y "Rinse-Free" (Sin enjuagar) en el menú "Quick Start" (Inicio rápido).

3 Pulse Quick Start para empezar a cocinar

- Se iluminan los indicadores luminosos de "Quick Start" (Inicio rápido).
- Tiempo de cocción, temporizador (→ pág. 26)

Consejos

- El arroz está un poco duro y puede estar quemado.
- No se puede ajustar el "Timer" (Temporizador).
- Si desea desactivar el botón "Quick Start" (Inicio rápido) (pág. 23)

Acerca de cada función

Arroz mixto

- Cuando cocine con ingredientes, utilice "Mixed Rice" (Arroz mixto).
- No utilice el "Timer" (Temporizador) y cocine directamente. (Los condimentos pueden depositarse y afectar al resultado de la cocción).
- La cantidad de ingredientes no debe superar el 50 % de la cantidad de arroz. Una cantidad excesiva de ingredientes puede afectar al resultado de la cocción.
- No mezcle los ingredientes con el arroz, sino que espárzalos uniformemente sobre el arroz. (De lo contrario, podría interrumpirse la cocción prematuramente o quedar irregular)
- Cuando remoje el arroz antes de cocinarlo, hágalo sin añadir ingredientes ni condimentos.
- No abra la tapa exterior ni añada ingredientes durante la cocción.

Sin enjuagar

- Después de añadir el agua, remueva suavemente para que el arroz absorba el agua.
- Si el arroz cocido queda un poco duro, aumente la cantidad de agua.

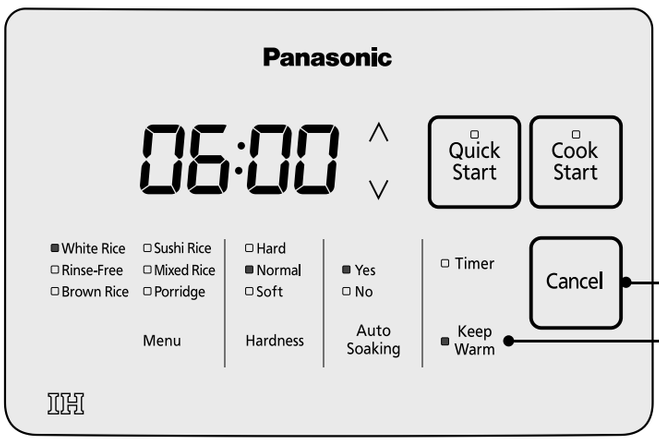
Arroz integral

- Si la opción de "Auto Soaking" (Remojo automático) está en "No", remoje durante más de 6 horas. Si el tiempo de remojo es corto, el arroz cocido quedará duro.
- El arroz cocido tiene un ligero color tostado, debido a las características del arroz integral.

Consejos

- El uso de redes de arroz disponibles en el mercado o de mejoradores de cocción puede provocar una cocción más desigual.

Mantener caliente



Después de la cocción, pasará al modo Mantener caliente.

(Remueva el arroz cocido inmediatamente)

■ No se recomienda utilizar la función "Keep Warm" (Mantener caliente) en los siguientes modos.



●"Mixed Rice" (Arroz mixto) (puede causar óxido en la tapa interior y disminuir el sabor del arroz)



●"Porridge" (Gachas de avena) (puede estar pastoso)



●"Brown Rice" (Arroz integral) (puede disminuir el sabor)

Notas

- No utilice la función Mantener caliente durante más de 8 horas. (De lo contrario, puede producir sequedad, olores desagradables y decoloración).
- No desactive Mantener caliente ni desenchufe el cable de alimentación mientras haya arroz cocido en la olla. (Para evitar la condensación o los olores desagradables).
- Si hay un cuchara para arroz u otro utensilio en la olla durante Mantener caliente, el sabor del arroz se verá afectado.
- Cuando desee cambiar la temperatura de Mantener caliente (pág. 20).

Consejos

- El tiempo de Mantener caliente se muestra en minutos, entre 0 y 95 horas 59 minutos.
- Por encima de 8 horas, el indicador "Keep Warm" (Mantener caliente) parpadea. Si se superan las 96 horas, la función Mantener caliente se detiene y la pantalla muestra "U14". Pulse「Cancel (Cancelar)」para que desaparezca el código de error.
- Durante Mantener caliente, puede producirse una pequeña cantidad de condensación a lo largo de los lados del borde de la olla.

Desactive "Keep Warm" (Mantener caliente)

●Cuando no quede arroz cocido en la olla

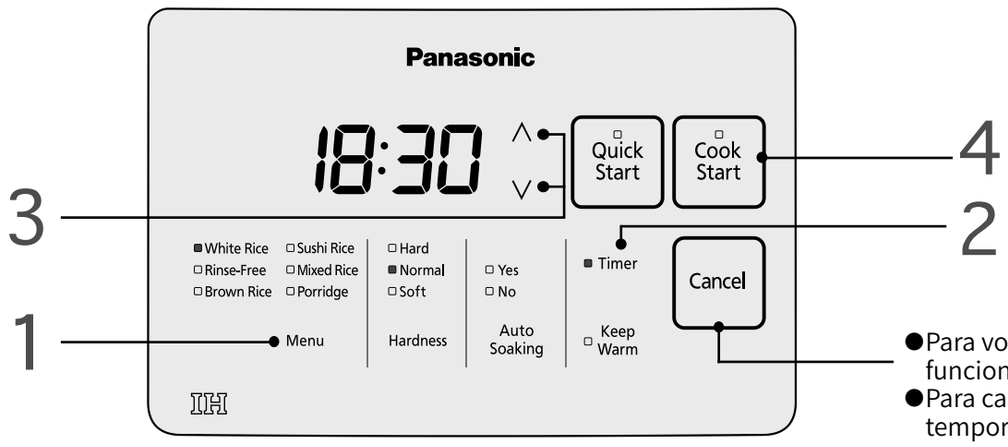
1 Pulse [Cancel]

2 Desconecte el enchufe de alimentación

Consejos

- Si desconecta el enchufe de alimentación sin pulsar「Cancel (Cancelar)」, volverá a entrar en el estado Mantener caliente cuando lo vuelva a enchufar.

Temporizador



Pantalla para reservar "White Rice" (Arroz blanco) / "Normal"

1 Confirme que la hora actual es correcta, seleccione el menú y el modo de cocción

Cuando el tiempo actual sea inexacto → pág. 7

· No se recomienda utilizar "Timer" (Temporizador) para "Mixed Rice" (Arroz mixto).

2 Pulse [Timer]

· La hora del temporizador parpadea.
· El indicador "Timer" (Temporizador) se ilumina, el indicador "Cook Start" (Iniciar cocción) parpadea.

Mantenga pulsado ∧ ∨

3 Ajuste el tiempo de cocción deseado

· Ajuste en incrementos de 10 minutos.
· Mantenga pulsado para ajustar rápidamente.

4 Pulse [Cook Start], y el temporizador está listo

· Se apaga el indicador luminoso de "Cook Start" (Iniciar cocción).

Notas

●No programe el "Timer" (Temporizador) durante más de 13 horas
(No exceda las 8 horas en verano o cuando la temperatura del agua sea relativamente alta).
(De lo contrario, el arroz podría fermentar, produciendo olores desagradables).

Consejos

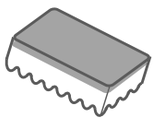
●"Auto Soaking" (Remojo automático) no puede ajustarse en el modo de Temporizador. Se ajusta automáticamente según el menú y el temporizador.
●El tiempo del "Timer" (Temporizador) se puede memorizar.
●La cocción del arroz en el modo "Timer" (Temporizador) puede provocar que el arroz se queme.
Ajuste la configuración en "Acerca de la configuración personalizada" (pág. 20) o utilice la placa de cocción.
●No se muestra el tiempo restante de cocción.
● Cuando el tiempo de establecido sea inferior al tiempo de cocción, la cocción se realizará directamente.
(Pág. 26 "Intervalo del temporizador").

Limpieza y mantenimiento

- Asegúrese de desenchufar el enchufe de alimentación y límpiela después de que se enfríe la parte principal.
- Después de limpiarla, pásele un paño seco.
- El aparato no debe limpiarse con un chorro de agua o un limpiador de vapor.

Artículos de limpieza

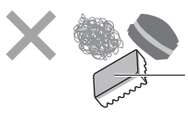

Toallas


Esponja


Producto de limpieza neutro para cocina

No utilice

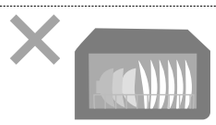
Polvos abrasivos o cepillo metálico, cepillo de nylon (con materiales abrasivos), estropajo, etc.


No utilice la parte abrasiva de una esponja para limpiar

Diluyente/gasolina/alcohol/polvos de limpieza/blanqueador, etc.

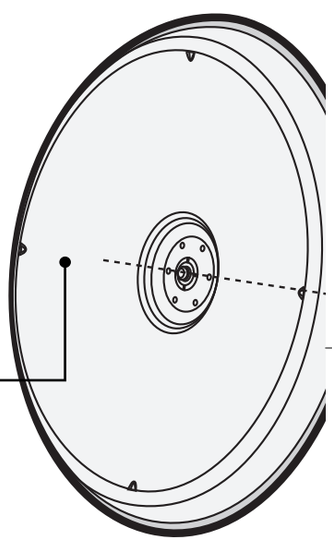


Lavavajillas/secadora de platos.

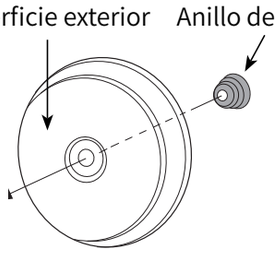


Tapa interior

Límpiela con detergente neutro y una esponja.
Instálela con la superficie exterior de la tapa interior hacia su lado.



Superficie exterior Anillo de goma de la tapa interior

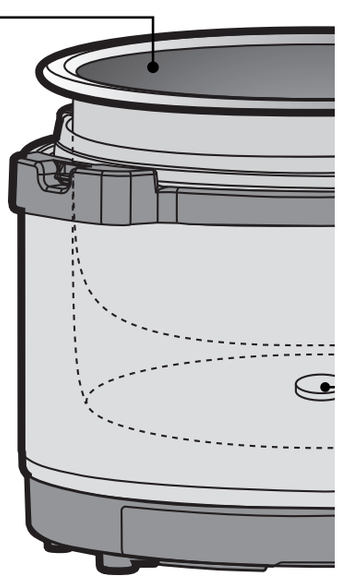


Instálelo desde la parte posterior de la tapa interior cuando este se desprenda.



El anillo de goma es un elemento consumible.

- Sustitúyalo si está agrietado o mal instalado.
- Puede adquirirlo en el centro de servicio autorizado de Panasonic.
  Modelo n.º: ARC85EL49-K0



Olla

(Pág. 5 Acerca de la olla)

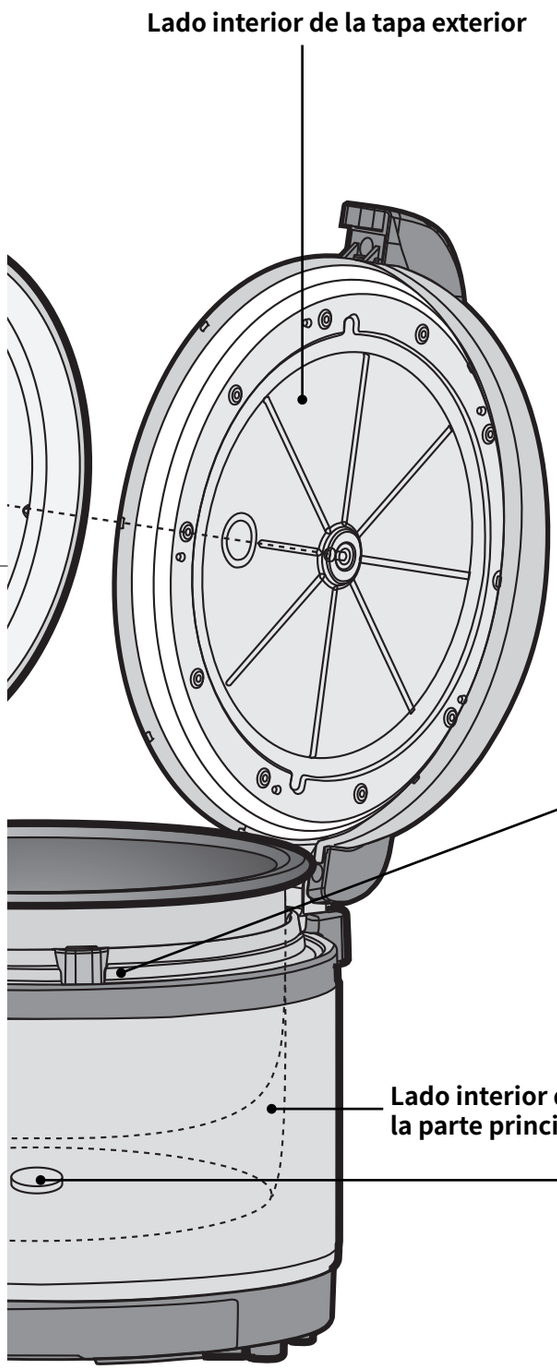
Límpiela con detergente neutro y una esponja.
Limpie cuidadosamente la superficie exterior de la parte inferior donde entra en contacto con el sensor inferior de la olla.
Cuando se oxide, restriegue el óxido con un cepillo de nylon.
(Para evitar que el arroz se queme o se muestre mal).

- No utilice la olla como recipiente para lavar.
- Puede producirse decoloración o rayas en la superficie recubierta de flúor, pero no afecta a la salud ni al uso.
- Sustituya la olla si está deformada o desgastada.

■ **Placa de cocción (se vende por separado)**

Límpiela siempre después de cocinar.
Utilizarla sin limpiar puede afectar a los resultados de cocción.
- Sumérjala un rato en agua caliente y lávela con una esponja para evitar que se atasque.
- No tire de ella ni la exponga a objetos afilados como cuchillos.
- Es posible que se decolore durante el uso, lo cual no es un problema de higiene, no dude en utilizarla.

Puede adquirir una placa de cocción en el centro de servicio autorizado de Panasonic (pág. 6).



Lado interior de la parte principal y de la tapa exterior

●No lavar con agua

Limpie con un paño después de escurrirlo.
La suciedad puede permanecer fácilmente en el interior del anillo de sellado de la olla, por favor límpielo con cuidado.
(De lo contrario puede producir olores desagradables, deterioro o desbordamiento del arroz, o fugas de vapor).

Notas

- No utilizar detergente.

Estructura superior

●No lavar con agua

Limpie con un paño después de escurrirlo.
Retirar de la ranura objetos extraños como granos de arroz.
(De lo contrario, puede provocar desbordamientos o fugas de vapor).

Sensor inferior

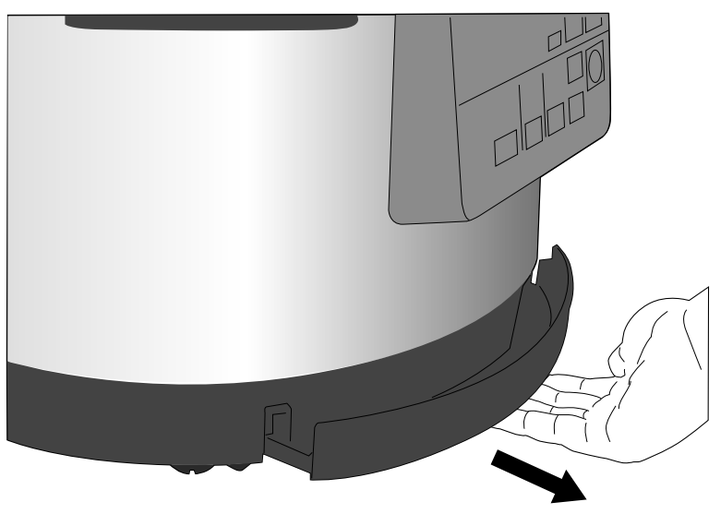
Si se adhieren objetos extraños, frote suavemente con un cepillo de nylon humedecido con limpiador neutro y luego limpie con un paño con agua exprimida.

Limpieza y mantenimiento

- Asegúrese de desenchufar el enchufe de alimentación y límpiela después de que se enfríe la parte principal.
- Después de limpiarla, pásele un paño seco.
- El aparato no debe limpiarse con un chorro de agua o un limpiador de vapor.

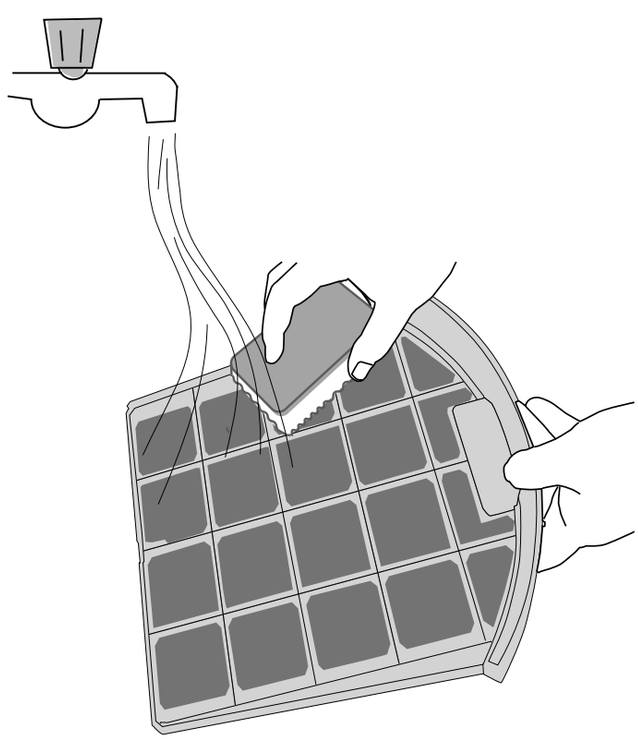
Cuando se muestra "U13"
Es posible que el puerto de entrada de la parte inferior de la parte principal esté bloqueado u obstruido por residuos. Elimine la obstrucción, o retire la cubierta de entrada para limpiarla después de que esté obstruida.

1 Retire la cubierta de entrada

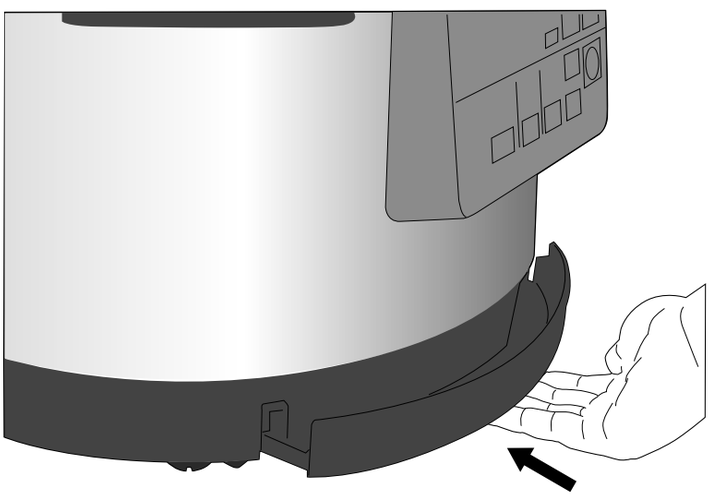


2 Limpie la cubierta de entrada

- Después de limpiarla, pásele un paño seco.



3 Alinee la cubierta de entrada con la ranura guía de la parte principal e insértela en la ranura hasta que encaje



4 Conecte el enchufe de alimentación y pulse Cancel

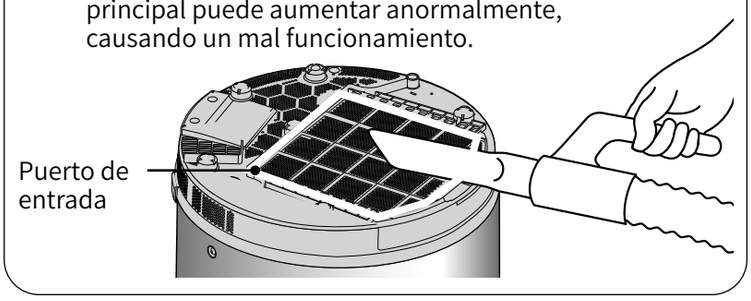
("U13" desaparece)

Notas

- Mantenga la parte principal alejada del agua.
- Aunque la cubierta de entrada no esté bien limpia, "U13" desaparecerá al pulsar「Cancel Cancelar)」; sin embargo, volverá a aparecer al cabo de un rato, imposibilitando el uso del aparato.
  Por lo tanto, límpiela completamente.

Limpie el puerto de entrada situado en la parte inferior de la parte principal con una aspiradora.

Si se utiliza directamente con polvo o similares adheridos, la temperatura en el interior de la parte principal puede aumentar anormalmente, causando un mal funcionamiento.



Cuando el arroz no está bien hecho

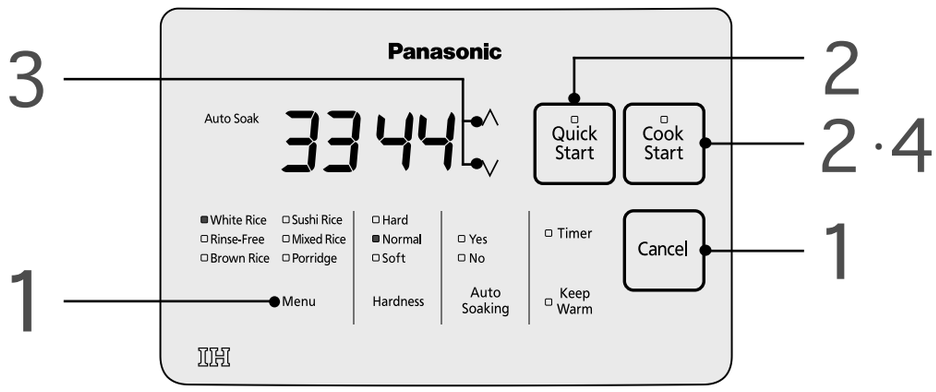
Caso	Confirmar	Página de referencia
Más blando **●Pegajoso**	●¿Se ha medido correctamente el arroz? Puede haber errores si se utiliza un recipiente de medición.	-
	●¿Es correcto el volumen de agua? → Al ajustar el volumen de agua, alinee el nivel de agua a la misma altura con respecto a las medidas izquierda y derecha.	9
	●¿Se suelta el arroz inmediatamente después de cocinarlo? (Deje salir el exceso de agua).	-
	●¿Se deja el arroz en remojo durante mucho tiempo? (Temporizador largo para la cocción del arroz, etc.). Durante el remojo, el arroz absorberá el exceso de agua y se ablandará. → Al poner el temporizador para la cocción, el agua debe ser un poco menos. (Aproximadamente a 1 ~ 2 mm de la línea de agua)	-
	●Pruebe a ajustar el menú para adaptarlo a sus preferencias de blando y duro. ("Hard" (Duro), etc.).	-
	●¿El arroz lavado está escurrido o se guarda en el frigorífico durante mucho tiempo?	-
	➡ **Si desea mejorar, siga los ajustes "Acerca de la configuración personalizada".**	20 ~ 21
Más duro **●Poco hecho**	●¿Se ha medido correctamente el arroz? Puede haber errores si se utiliza un recipiente de medición.	-
	●¿Es correcto el volumen de agua? → Al ajustar el volumen de agua, alinee el nivel de agua a la misma altura con respecto a las medidas izquierda y derecha.	9
	●¿Se añade aceite al arroz al cocinarlo? Añadir aceite antes de añadir el arroz o utilizar una cantidad excesiva de aceite puede afectar a los resultados de cocción.	-
	●¿Se ha programado un "Timer" (Temporizador) para la cocción de arroz con ingredientes o condimentos?	11
	●¿Se mezcla el arroz con ingredientes como arroz mixto al cocinarlo?	11
	●¿Hay grasa en los lados de la olla o en la parte inferior (exterior) de la olla?	-
	●Pruebe a ajustar el menú para adaptarlo a sus preferencias de blando y duro. ("Soft" (Blando), etc.).	-
	●¿Se utiliza el menú de "Quick Start" (Inicio rápido)?	11
	➡ **Si desea mejorar, siga los ajustes "Acerca de la configuración personalizada".**	20 ~ 21
Arroz quemado (Según el tipo de arroz, la calidad del agua, etc., puede aparecer un ligero color amarillo quemado en el fondo, lo cual no es una avería).	●¿Se lava el arroz hasta que el agua salga clara?	8
	●¿Se ha ajustado correctamente la opción "Auto Soaking" (Remojo automático)?	10
	●¿Se utiliza arroz embrionario para cocinar? Debido al alto contenido de salvado de arroz, puede quemarse.	-
	●¿Se añaden ingredientes o condimentos al arroz durante la cocción?	-
	●¿Se utiliza arroz sin enjuague para cocinar? → Cocine con el menú de "rinse-free rice" (Arroz sin enjuague). → Enjuague suavemente el arroz con agua antes de cocinarlo minimizará el arroz quemado.	-
	●¿Hay algún objeto extraño en la parte exterior de la olla, en el interior de la parte principal, en la parte inferior de la olla o en el sensor inferior?	4
	●¿Se ha lavado la olla para limpiarla? → Después de cocinar arroz mixto, limpie la olla cuidadosamente.	-
	●¿Se utiliza el menú de "Quick Start" (Inicio rápido)?	11
	●¿Se utiliza el "Timer" (Temporizador) para cocinar?	13
	➡ **Si desea mejorar, siga los ajustes "Acerca de la configuración personalizada".**	20 ~ 21

Caso	Confirmar	Página de referencia
Desbordamiento	●¿Se ha medido correctamente el arroz? Puede haber errores si se utiliza un recipiente de medición.	-
	●¿Es correcto el volumen de agua? → Al ajustar el volumen de agua, alinee el nivel de agua a la misma altura con respecto a las medidas izquierda y derecha.	9
	●¿Es correcto el volumen de cocción del arroz?	26
	●¿Se lava el arroz hasta que el agua salga clara?	8
	●¿Son correctos los ajustes del menú?	-
	●¿Está instalada la tapa interior? ¿Está deformada la tapa interior?	-
	●¿Está el arroz extendido y aplastado?	9
	➡ **Si desea mejorar, siga los ajustes "Acerca de la configuración personalizada".**	20 ~ 21
El arroz cocido se seca	●¿Está la tapa exterior cerrada completamente y con firmeza? Aunque la tapa esté ligeramente abierta, puede salir vapor, haciendo que el arroz se seque. (¿Está deformada la tapa exterior o el borde de la olla?).	-
	●¿Se mantiene caliente más de 8 horas?	12
	●¿Hay muy poco arroz para mantenerlo caliente? → Cuando haya menos arroz, reúna el arroz en el centro de la olla para mantenerlo caliente, o envuelva el arroz en plástico y refrigérelo.	-
	●¿Se remueve el arroz en los 30 minutos siguientes a su cocción? La superficie del arroz se secará si no se remueve.	-
	➡ **Si desea mejorar, siga los ajustes "Acerca de la configuración personalizada".**	20 ~ 21
Arroz cocido **●El color ha cambiado** **●Olor desagradable**	●¿Se lava el arroz hasta que el agua salga clara?	8
	●¿Se ha lavado la olla para limpiarla? → Después de cocinar arroz mixto, limpie la olla cuidadosamente.	-
	●¿Se mantiene caliente más de 8 horas?	12
	●¿Es correcto el valor de ajuste de la temperatura de Mantener caliente? El ajuste de fábrica es "73". → Cambie a "71" si cambia el color, o a "75、77" si hay un olor desagradable (pág. 20 ~ 21).	21
	●¿Se añade arroz frío para Mantener caliente?	-
	●¿Se deja una cucharada de arroz en la olla mientras está en Mantener caliente?	-
	●¿Está activado Mantener caliente para el arroz integral, el arroz germinado y el arroz japónica?	-
	●¿Se mantiene caliente el arroz mezclado?	12
	●¿Se apaga el aparato mientras hay arroz cocido en la olla?	-
	●¿Se apaga el modo Mantener caliente o se desconecta el enchufe de alimentación mientras hay arroz cocido en la olla?	12
	➡ **Si desea mejorar, siga los ajustes "Acerca de la configuración personalizada".**	20 ~ 21
Las gachas de avena están pastosas	●¿Se deja el arroz en remojo durante mucho tiempo? (Mucho temporizador, etc.)	-
	●¿Se mantienen calientes las gachas de avena?	12

■ **La parte central del arroz cocido puede estar ligeramente hundida.**
Se debe a la potencia fuerte del IH (calentamiento por inducción), lo cual no es un fenómeno anómalo.

Acerca de la configuración personalizada

Cocer arroz · Mantener caliente



Ejemplo: Al ajustar la potencia de "White Rice/Normal" (Arroz blanco/Normal)

---

1 Seleccione el menú que desea configurar y mantenga pulsado [Cancel] mientras pulsa [Menu] ,

Entra en el modo de configuración personalizada

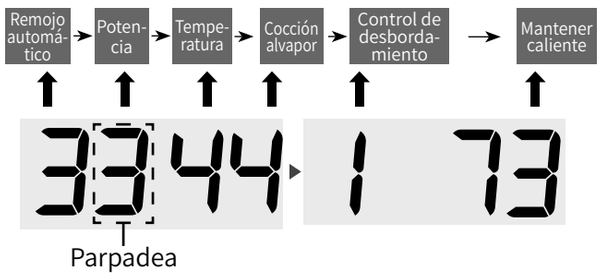
· La configuración personalizada no está disponible para las funciones de "Hard/Soft/Porridge/Quick Start" (Duro/Blando/Gachas de avena/Inicio rápido).

---

2 Pulse [Quick Start] o [Cook Start] .

Seleccione "Course" (Programa)

· El programa seleccionado parpadea



· Pulse [Quick Start] para volver al programa anterior.
Pulse [Cook Start] para seguir con el programa siguiente※.

· Solo se pueden configurar los programas "Overflow Control" (Control de desbordamiento) y "Keep Warm" (Mantener caliente) en el menú "Brown Rice" (Arroz integral).

· Si se ajusta "Overflow Control" (Control de desbordamiento) en los menús "White Rice/Normal" (Arroz blanco/Normal) y "Rinse-Rice/Normal" (Arroz enjuagado/Normal), también se ajustarán "Hard" (Duro) y "Soft" (Blando), así como "Quick Start" (Inicio rápido).

· Si pulsa 「Cancel (Cancelar)」 durante la configuración, volverá al estado en el que se encontraba antes de la configuración.

※Si pulsa 「Cook Start (Iniciar cocción)」 al seleccionar "Keep Warm" (Mantener caliente), la configuración finalizará y volverá a la pantalla de espera.

---

3 Mantenga pulsado ∧ ∨ ,

Seleccione el valor de ajuste

∧ Aumente el valor

∨ Disminuya el valor

· Si desea continuar configurando otros cursos, repita la operación desde el paso 2.

---

4 Pulse [Cook Start] ,

La configuración ha finalizado

· La configuración ha finalizado y volverá a la pantalla de espera.

■ Cada programa y elementos ajustables

Programa	Elemento ajustable	Cuando el valor de ajuste aumenta	Cuando el valor de ajuste disminuye
Remojo automático	Ajuste de la temperatura para la absorción de agua del arroz	Se puede aumentar la absorción de agua. Un valor de ajuste más alto puede provocar que el arroz quede pastoso o se queme fácilmente.	Evita que el arroz se rompa y que quede pastoso al absorber agua. Un valor de ajuste más bajo puede reducir la absorción de agua, lo que imposibilita cocinar un arroz esponjoso.
Potencia	Ajuste de la potencia para mantener la ebullición	El arroz quedará duro. Un valor más alto puede provocar que se desborde.	El arroz quedará blando. Un valor más bajo puede provocar que la calidad del arroz sea irregular.
Temperatura	Ajuste de la temperatura al final del calentamiento (mantener hirviendo)	El arroz queda esponjoso y sabroso. Un valor más alto puede provocar que el arroz se queme en el fondo de la olla.	Reduce el arroz quemado en el fondo de la olla. Un valor de ajuste más bajo puede reducir la absorción de agua, lo que imposibilita cocinar un arroz esponjoso.
Cocción al vapor	Ajuste de temperatura en cocción lenta	El arroz queda esponjoso y sabroso. Un valor de ajuste más alto puede provocar que el arroz se queme en el fondo de la olla y que algunos tipos de arroz se vuelvan pastosos.	Reduce los granos rotos y el arroz quemado. Un valor de ajuste más bajo puede imposibilitar cocinar un arroz esponjoso.
Control de desbordamiento	Mitigación del desbordamiento o salpicadura del arroz caldoso por las salidas de vapor	Es menos probable que se desborde. Un valor demasiado alto puede provocar resultados de arroz irregular.	Cocina a temperatura alta. Si el valor es demasiado bajo, el arroz caldoso puede desbordarse o salpicar por las rejillas de ventilación.
Mantener caliente	Ajuste de temperatura para mantener caliente	Evita que el arroz desprenda olores al mantenerlo caliente. Un valor más alto puede provocar la decoloración o desecación del arroz.	Evita la decoloración o desecación del arroz. Un valor más bajo puede provocar olores a humedad.

Español

Valores predeterminados (valores de fábrica tal y como se muestran en la tabla siguiente)

Programa / Barra de menú	Remojo automático	(Cocinar arroz) Potencia	(Cocinar arroz) Temperatura	Cocción al vapor	Control de desbordamiento	Mantener caliente
Arroz blanco	3	3	3	3	2	73
Sin enjuagar	3	3	3	3	2	
Arroz integral	-	-	-	-	1	
Arroz de sushi	3	3	3	3	1	
Arroz mixto	3	3	3	3	1	

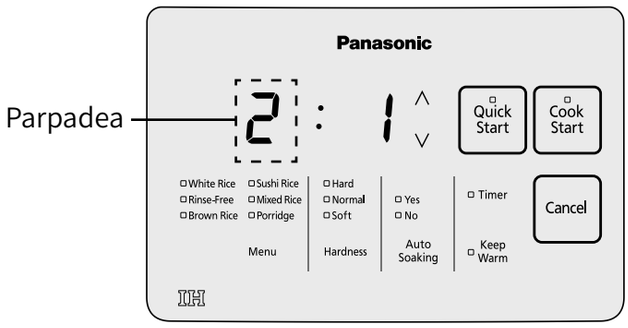
※Seleccione un número del 1 al 5 (seleccione 71, 73, 75 o 77 para mantener caliente).
※La temperatura para mantener caliente se puede ajustar en todos los menús. Sin embargo, mantener caliente se basa en el último ajuste seleccionado en todos los menús.

Ajustes del efecto de cocción del arroz

●Siga los pasos que se indican a continuación para configurar el programa.

Caso	Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
Arroz quemado	Cocción al vapor ▼	Temperatura ▼	Grados de calentamiento ▼	Precocción ▼
Arroz más blando	Grados de calentamiento ▲	Precocción ▼	Cocción al vapor ▼	–
Arroz más duro	Grados de calentamiento ▼	Precocción ▲	Temperatura ▲	–
Arroz poco hecho	Temperatura ▲	Grados de calentamiento ▲	Precocción ▼	Cocción al vapor ▲

Acerca de la configuración personalizada



Cuando desee ajustar el volumen del indicador acústico

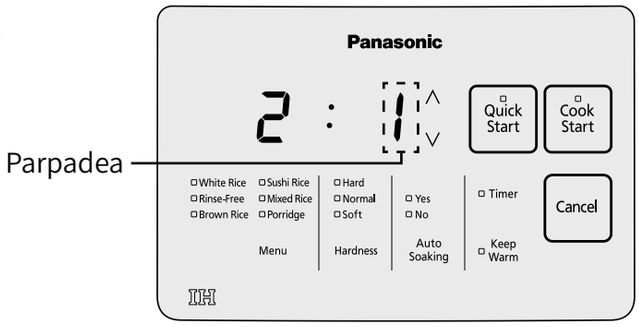
1 **Mantenga pulsado [Cancel], y pulse [Timer] al mismo tiempo.**

2 Pulse ∧ ∨ ,
Para establecer el volumen del indicador acústico.
- Ajuste del volumen
  3 (alto) → 2 (medio) → 1 (bajo) → 0 (silencio)

3 **Pulse [Cook Start] dos veces, y el ajuste está listo.**

Consejos

- Cuando la configuración ha finalizado, volverá a la pantalla de espera.
- El ajuste de fábrica es "2".
- Solo se memorizará cuando se haya completado la configuración.
- Se volverá a realizar la misma operación cuando se vuelva a la configuración original.



Cuando desee cambiar el modo de pitido del indicador acústico

1 **Mantenga pulsado [Cancel], y pulse [Timer] al mismo tiempo.**

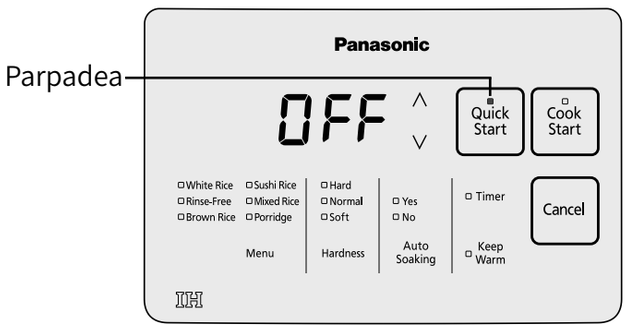
2 **Pulse [Cook Start] .**

3 Pulse ∧ ∨ ,
Para establecer el modo de pitido.
- El pitido es diferente para cada modo.

4 **Pulse [Cook Start] , y el ajuste está listo.**

Consejos

- Cuando la configuración ha finalizado, volverá a la pantalla de espera.
- El ajuste de fábrica es "1".
- Solo se memorizará cuando se haya completado la configuración.
- Solo se puede cambiar el pitido al final de la cocción.
- Se volverá a realizar la misma operación cuando se vuelva a la configuración original.



Si desea desactivar el botón "Quick Start" (Inicio rápido)

1 **Mantenga pulsado [Cancel], y pulse [Quick Start] al mismo tiempo.**

2 Pulse ∧ ∨ ,
Seleccione OFF (Desactivado).

3 **Después de 4 segundos, el ajuste automático ha finalizado.**
- Cuando la configuración ha finalizado, volverá a la pantalla de espera.

Consejos

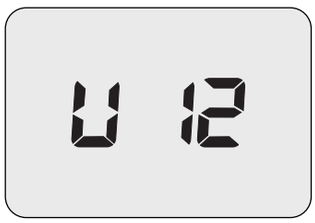
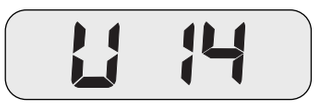
- El ajuste de fábrica es "ON" (Activado).
- Se volverá a realizar la misma operación cuando se vuelva a la configuración original.

Cuando surge un problema

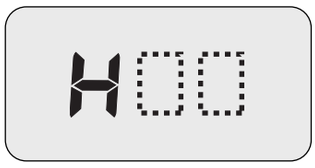
Confirme antes de ponerse en contacto con el servicio posventa.

Caso	Confirmar	Página de referencia
●No hay cocción a la hora del temporizador	●¿Es correcta la hora actual? ●¿Es correcta la hora del temporizador? → Indicación de la hora en 24 horas. Confirme de nuevo. ●¿Está pulsado el botón "Cook Start" (Iniciar cocción)?	7 13 13
●Empieza a cocinar inmediatamente después de que comience el temporizador	●¿Es correcta la hora actual? ●¿Es correcta la hora del temporizador? → Indicación de la hora en 24 horas. Confirme de nuevo. ●¿El tiempo establecido es superior al tiempo disponible para el temporizador? Si el tiempo establecido es inferior al tiempo disponible para el temporizador, la cocción comenzará inmediatamente.	7 13 13
●El tiempo de cocción es largo	●Si se cocina de forma continua, el tiempo de cocción será mayor. ●Debido a las diferentes cantidades de arroz y agua, es posible que la indicación del tiempo restante se detenga para ajustarse durante la cocción.	- -
●Se pierde la memoria del temporizador **●Se pierde la memoria de la configuración del cliente**	●¿Aparece "1:30" después de enchufar el cable de alimentación? (En el Reino Unido es 0:30) [Se muestra] La batería de litio está agotada. Aunque puede cocinar y mantener caliente con solo enchufar el cable de alimentación, debe comprobar la hora actual cada vez que ajuste el temporizador para cocinar. En este caso, sustitúyala por una batería nueva. La batería de litio está fija en la parte principal y no puede ser sustituida por los clientes. [No se muestra] La placa de circuitos funciona mal. → Para la sustitución de la batería o reparaciones, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado de Panasonic.	-
●El botón no funciona **●Pulsa "Cook Start" (Iniciar cocción), pero no cocina**	●¿Está enchufado el cable de alimentación? ●¿Se encienden todos los indicadores luminosos? → No se pueden realizar operaciones con los botones durante las funciones Cocinar arroz, Temporizador y Mantener caliente. Pulse「Cancel (Cancelar)」antes del funcionamiento.	- -
●Sale vapor por algún lugar que no sea la salida de vapor	●¿Hay granos de arroz pegados al anillo de sellado de la tapa exterior o al borde de la olla? ●¿Está deformada la tapa interior o la olla?	- -
●Pulsa "Cancel" (Cancelar), pero el ventilador no para	●¿Se apaga la alimentación durante la cocción al vapor? El ventilador funcionará durante 13 minutos para enfriar los componentes internos y, a continuación, se detendrá automáticamente.	-
●Hay ruido durante los modos "Rice" (Arroz) y "Keep Warm" (Mantener caliente)	●El sonido "Bo-" es el ruido del ventilador de refrigeración en funcionamiento. ●El sonido "Tuii-" es el ruido que se produce cuando se enciende la placa de inducción. ●El sonido "Suush-" es el ruido del vapor que se emite.	- - -

Cuando aparece una pantalla como esta

Caso	Confirmar
	●¿Está la olla dentro? → Pulse el botón「Cancel (Cancelar)」hasta que desaparezca el mensaje de error. Coloque la olla específica y repita la operación.
	●¿Hay algún objeto extraño adherido a la parte inferior de la olla o al sensor inferior? → Retire los objetos extraños y la suciedad, y luego pulse el botón「Cancel (Cancelar)」. ●¿Hay demasiada agua? → Pulse el botón「Cancel (Cancelar)」. (Para una cocción continua, puede reducir ligeramente el volumen de agua).
	●Es posible que el puerto de entrada de la parte inferior de la parte principal esté bloqueado u obstruido por residuos (pág. 16 ~ 17). ●¿El producto se utiliza a menos de 15 cm de la pared? → Asegúrese de que la distancia con respecto a la pared sea superior a 15 cm.
	●¿El tiempo Mantener caliente es superior a 96 horas? (Pág. 12). → Pulse el botón「Cancel (Cancelar)」.

Si no vuelve a la normalidad después de haber realizado lo anterior, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado de Panasonic para que lo repare.

	●Intente desconectar y volver a conectar el enchufe de alimentación. Si sigue apareciendo "HXX", significa que hay un fallo. → Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado de Panasonic e informe del código de error (dos dígitos después de "H").

■ Un corte de corriente durante la cocción puede retrasar la finalización de la misma. Además, dependiendo de la duración del corte de corriente, los resultados de la cocción pueden verse afectados.

Especificaciones

Modo		Normas de referencia para el tiempo de cocción※1 (aprox.)	Visualización del tiempo restante (aprox.)	Mantener caliente※2	Intervalo del temporizador※2 (Comienza desde la hora actual)	Volumen de cocción (L) Kg en ()
White Rice (Arroz blanco)	Normal (Normal)	49 minutos	15 minutos de antelación	○	1 hora y 10 minutos ~ 24 horas o menos	1,8 ~ 5,4 (1,5 ~ 4,5)
	Hard (Duro)			○		
	Soft (Blando)			○		
	Quick Start (Inicio rápido)	30 minutos	8 minutos de antelación	○	-	
Rinse-Free (Sin enjuagar)	Normal (Normal)	57 minutos	15 minutos de antelación	○	1 hora y 10 minutos ~ 24 horas o menos	
	Hard (Duro)			○		
	Soft (Blando)			○		
	Quick Start (Inicio rápido)	37 minutos	10 minutos de antelación	○	-	
Brown Rice (Arroz integral)		114 minutos	15 minutos de antelación	×	2 horas y 10 minutos ~ 24 horas o menos	1,8 ~ 3,6 (1,5 ~ 3)
Sushi Rice (Arroz de sushi)		47 minutos	15 minutos de antelación	○	1 hora y 10 minutos ~ 24 horas o menos	1,8 ~ 5,4 (1,5 ~ 4,5)
Mixed Rice (Arroz mixto)		51 minutos	15 minutos de antelación	×	×	1,8 ~ 3,6 (1,5 ~ 3)
Porridge (Gachas de avena)	Porridge (Gachas de avena)	68 minutos	5 minutos de antelación	×	1 hora y 10 minutos ~ 12 horas o menos	0,7 ~ 1,5 (0,58 ~ 1,25)
	Congee (Arroz congee)					0,5 ~ 0,9 (0,42 ~ 0,75)

※1 Al seleccionar "No" para "Auto Soaking" (Remojo automático), el tiempo podría reducirse en unos 13 minutos con respecto al indicado en la tabla anterior; el "Brown Rice" (Arroz integral) se cocinará unos 49 minutos menos. (Excepto para "Quick Start" (Inicio rápido)).

※2 "×" Mantener caliente: se pondrá automáticamente en modo de mantener caliente, pero no es recomendable.
Intervalo del temporizador: se puede configurar, pero no se recomienda.

Modelo		SR-PGE54SXB	SR-PGE54SXC
Lugar de destino		Europa	Reino Unido
Rango de tensión nominal		230 V	230 V - 240 V
Frecuencia nominal		50 Hz	50 Hz
Potencia nominal de entrada		3550 W	3550 W - 3560 W
Consumo de energía en modo de espera		0,8 W	0,8 W
Longitud del cable de alimentación (aprox.)		1,6 m	1,6 m
Peso (aprox.)		16,7 kg	17,0 kg
Tamaño (aprox.)	L	50,2 cm	50,2 cm
	P	42,9 cm	42,9 cm
	A	39,0 cm (79,7 cm※1)	39,0 cm (79,7 cm※1)
Grado impermeable		IPX3	IPX3

※1 Altura con la tapa exterior abierta.

· Cuando no se vaya a utilizar durante un periodo prolongado, apague el aparato y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente para ahorrar energía.

Eliminación de Aparatos Viejos y de Pilas y Baterías
Solamente para la Unión Europea y países con sistemas de reciclado.



Estos símbolos en los productos, su embalaje o en los documentos que los acompañen significan que los productos eléctricos y electrónicos y pilas y baterías usadas no deben mezclarse con los residuos domésticos.

Para el adecuado tratamiento, recuperación y reciclaje de los productos viejos y pilas y baterías usadas llévelos a los puntos de recogida de acuerdo con su legislación nacional.



En España, los usuarios están obligados a entregar las pilas en los correspondientes puntos de recogida. En cualquier caso, la entrega por los usuarios será sin coste alguno para éstos.El coste de la gestión medioambiental de los residuos de pilas y baterías está incluido en el precio de venta.

Si los elimina correctamente ayudará a preservar valiosos recursos y evitará potenciales efectos negativos sobre la salud de las personas y sobre el medio ambiente.

Para más información sobre la recogida u reciclaje, por favor contacte con su ayuntamiento.

Puede haber sanciones por una incorrecta eliminación de este residuo, de acuerdo con la legislación nacional.

Nota para el símbolo de pilas y baterías (símbolo debajo):

Este símbolo puede usarse en combinación con el símbolo químico. En este caso, cumple con los requisitos de la Directiva del producto químico indicado.

CE

Fabricado en China

Panasonic

Istruzioni per l'uso

Cuociriso elettronico IH commerciale/Riscaldatore di riso

Numero di modello **SR-PGE54SXB**
SR-PGE54SXC

Grazie per aver acquistato un prodotto Panasonic.

- Prima dell'uso, leggere attentamente queste Istruzioni per l'uso per un utilizzo sicuro e corretto di questo prodotto.
- Prestare particolare attenzione al paragrafo **[Precauzioni di sicurezza] (pagine 2-3)**.
- Conservare con cura la Garanzia insieme alle presenti Istruzioni per l'uso.



Conservarla per utilizzo futuro

La garanzia è allegata separatamente

Contenuto

Precauzioni di sicurezza **2**
Istruzioni per l'uso 4
Identificazione dei componenti 6
● Metodo di regolazione dell'ora 7
Preparazione per la cottura del riso 8
Cottura del riso 10
Mantenimento in caldo 12
Timer 13
Pulizia e manutenzione 14
● Se viene visualizzato "U13" 16
Se il riso non è cotto bene 18
Informazioni sulle Impostazioni personalizzate 20
Se si verifica un problema 24
Se appare uno di questi display 25
Specifiche 26

Italiano

Precauzioni di sicurezza (Assicurarsi di osservarle)

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

■ L'uso improprio dovuto alla mancata osservanza delle istruzioni può causare lesioni o danni, la cui gravità è classificata di seguito.

⚠ **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:

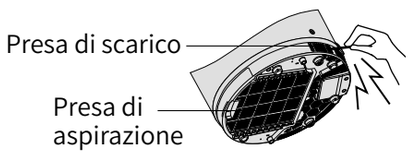
⊘	Questo simbolo indica un'azione vietata.
❗	Questo simbolo indica un'azione che deve essere seguita.

⚠ 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 causare scosse elettriche o incendi dovuti a cortocircuiti).
→ Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito dal produttore dal produttore, da un suo centro di assistenza autorizzato o da tecnici qualificati per evitare pericoli.

●**Non danneggiare il cavo di alimentazione o la spina.**
· Le seguenti azioni sono assolutamente vietate:
Danneggiare, manomettere, avvicinare o entrare in contatto con parti calde, piegare, torcere, tirare, sospendere su spigoli vivi, appoggiare oggetti pesanti, legare insieme, schiacciare o tirare il cavo di alimentazione per spostarlo.
(Queste precauzioni sono necessarie per evitare scosse elettriche causate da danni al cavo di alimentazione o alla spina, o incendi dovuti a cortocircuiti).

●**Non inserire oggetti nella presa di aspirazione, nella presa di scarico o nella fessura.**
· In particolare oggetti metallici come ad esempio spille.
(Per evitare scosse elettriche o malfunzionamento).



●**Non immergere l'apparecchio in acqua, non lavarlo direttamente con acqua né spruzzarlo con acqua.**
(Per evitare di causare scosse elettriche o incendi dovuti a cortocircuiti).
In caso di penetrazione di acqua nell'apparecchio, contattare il centro di assistenza autorizzato Panasonic.

●**Non versare acqua o altri liquidi sulla spina.**
(Per evitare di causare scosse elettriche o incendi dovuti a cortocircuiti).

●**Non modificare, smontare o riparare l'apparecchio da soli.**
(Per evitare incendi, scosse elettriche o lesioni).
Per le riparazioni, rivolgersi al centro di assistenza autorizzato Panasonic.

●**Tenere il viso e le mani lontani dalla valvola di sfiato del vapore durante o subito dopo la cottura, e prestare particolare attenzione ai bambini per evitare che si avvicinino all'apparecchio.**
(Per evitare di causare ustioni).

●**Non collegare o scollegare la spina di alimentazione con le mani bagnate.**
(Per evitare scosse elettriche o lesioni).



●**Non aprire il coperchio esterno durante la cottura.**
(Per evitare ustioni o lesioni causate dalla fuoriuscita di vapore o alimenti cotti).

●**Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli indicati nelle Istruzioni per l'uso.**
(Per evitare incendi, ustioni, lesioni o scosse elettriche).

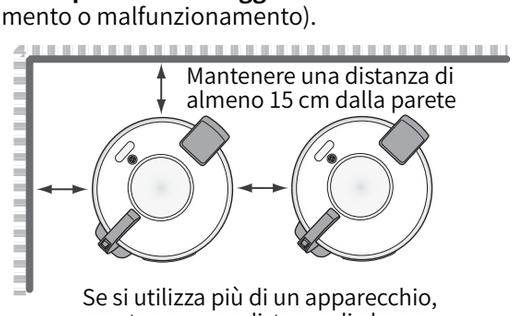
●**L'apparecchio non va pulito con un getto d'acqua o con un pulitore a vapore.**

⚠ AVVERTENZA

- **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 evitare ustioni, lesioni o scosse elettriche).
- **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.
  (Per evitare ustioni, lesioni o scosse elettriche).
- **Accertarsi di utilizzare una presa di corrente separata con i valori nominali elencati nella tabella Specifiche (P. 26).**
  (L'uso dell'apparecchio insieme ad altre apparecchiature sulla stessa presa può provocare surriscaldamenti e incendi).
- **Assicurarsi che la spina di alimentazione sia completamente inserita.**
  (Per evitare ustioni, lesioni o scosse elettriche).
- **Per garantire una messa a terra sicura, questo prodotto deve essere collegato a una presa di corrente bipolare monofase con messa a terra. L'assenza di un dispositivo di messa a terra può causare induzione elettrostatica su altre parti metalliche, come l'involucro.**
  (Per evitare il rischio di scosse elettriche dovute a guasti o dispersioni elettriche).
- **Pulire regolarmente la spina di alimentazione.**
  (L'accumulo di polvere sulla spina di alimentazione può compromettere l'isolamento per via dell'umidità, con conseguente rischio di incendi).
  → Scollegare la spina di alimentazione e pulirla con un panno asciutto.
- **Assicurarsi sempre che il coperchio esterno sia chiuso correttamente prima di avviare la cottura.**
  (Per evitare ustioni causate dalla fuoriuscita di vapore o alimenti).
- **L'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione durante la pulizia o gli interventi di manutenzione e quando si sostituiscono componenti.**
  (Per evitare ustioni, lesioni o scosse elettriche).
- **Se si verifica un'anomalia o un malfunzionamento, interrompere immediatamente l'uso dell'apparecchio e scollegare la spina di alimentazione.**
  (Per evitare fumo, incendi o scosse elettriche).
  Anomalie • Casi di malfunzionamento
  · La spina o il cavo di alimentazione si surriscaldano in modo anomalo.
  · Il cavo di alimentazione è danneggiato o si verifica un'interruzione di corrente quando viene toccato.
  · Il corpo principale è deformato o si surriscalda in modo anomalo.
  · Il corpo principale emette fumo o odore di bruciato.
  · Il corpo principale è rotto, allentato o produce rumori anomali.
  → Contattare immediatamente il centro di assistenza autorizzato Panasonic per l'ispezione e la riparazione.

⚠ ATTENZIONE

- **Evitare di usare una pentola non specificamente dedicata o una pentola danneggiata.**
  (Questo per prevenire ustioni o lesioni causate da surriscaldamento o malfunzionamento).
- **Non utilizzare l'apparecchio nei seguenti luoghi.**
  · Vicino a fonti di calore o in ambienti ad alta umidità.
  (Per evitare incendi, dispersioni elettriche o scosse elettriche).
  · Su superfici irregolari o su tappetini non resistenti al calore.
  (Per evitare di causare 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).
  → Mantenere uno spazio di almeno 15 cm.
  Se si utilizzano due apparecchi contemporaneamente, mantenere uno spazio di almeno 15 cm tra l'uno e l'altro.
  · Su una piastra in alluminio, un tappetino elettrico o un piano di lavoro in metallo.
  (Altrimenti potrebbe generare calore e causare fumo o incendi).



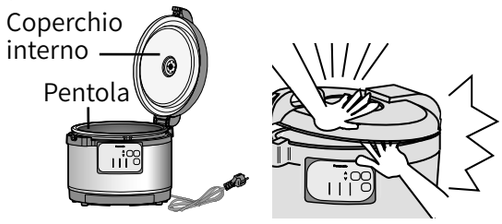
Se si utilizza più di un apparecchio, mantenere una distanza di almeno 15 cm tra i corpi principali

- **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).

Istruzioni per l'uso

⚠ ATTENZIONE

- **Evitare che il vapore entri a contatto con la spina di alimentazione inserita nella presa.**
  (Per evitare scosse elettriche e incendi causati da cortocircuiti).
- **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 il coperchio interno e la pentola.
  (Per evitare ustioni).



- **Il coperchio esterno è pesante, quindi prestare attenzione a non schiacciarsi le dita quando lo si chiude.**
  (Per evitare di causare lesioni).
- **Non lasciare che l'apparecchio funzioni a vuoto.**
  (Per evitare ustioni).
- **Quando si scollega la spina di alimentazione, assicurarsi di tenere la spina stessa.**
  (Per evitare di causare scosse elettriche o incendi dovuti a 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 del mobile).
- **I portatori di pacemaker cardiaco impiantabile devono consultare un medico prima di utilizzare questo apparecchio.**
  (Quando viene azionato, l'apparecchio potrebbe influire sul funzionamento del pacemaker).

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

Anche in caso di scollegamento parziale della spina di alimentazione, inciampi, ecc.

- Al ripristino dell'alimentazione l'apparecchio tornerà allo stato di funzionamento attivo prima dell'interruzione di corrente.

Durante la cottura: Continua la cottura. Il risultato di cotturapotrebbe esserecompromesso
Durante il mantenimento in caldo: Continua il mantenimento in caldo

Informazioni sul corpo principale

■ **Non posizionare un panno o altri oggetti sul coperchio esterno in uso.**
(Questo per prevenire il blocco del vapore, che può causare deformazioni, scolorimenti o malfunzionamento del coperchio).

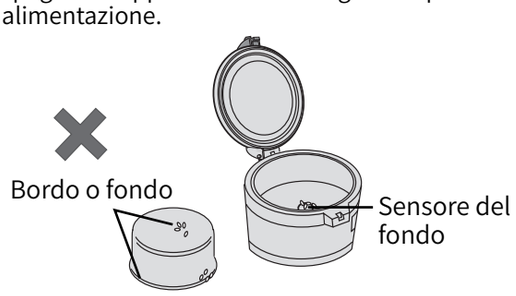


■ **Non utilizzare l'apparecchio su un piano cottura a induzione.**
(Per evitare di danneggiare il piano cottura a induzione o causare un funzionamento anomalo dell'apparecchio).

■ **Controllare periodicamente la presa di aspirazione e la presa di scarico alla base del cuociriso, ed eliminare la polvere.**
(Consultare il paragrafo "Pulizia e manutenzione" a P. 17)

■ **Verificare che il tavolo utilizzato per posizionare l'apparecchio sia in grado di sostenere un peso superiore a 31 kg.**
(Per evitare cadute)

■ **Pulire il riso e altri oggetti estranei attaccati al corpo principale (sensore del fondo o fondo della pentola).**
(Per evitare la visualizzazione di errori, riso bruciato, riso semicrudo, ecc.).
· Non inclinare o capovolgere il corpo principale.
· Prima di procedere alle operazioni di pulizia, spegnere l'apparecchio e scollegare la spina di alimentazione.



Informazioni sul corpo principale

■ **Non utilizzarlo sopra a materiali che potrebbero bloccare il fondo dell'apparecchio (la presa di aspirazione e la presa di scarico).**
Ad esempio: su tappeti, sacchetti di plastica, pellicola di alluminio o tessuti, ecc.
(Per non danneggiare l'apparecchio).

■ **Non posizionare l'apparecchio vicino a dispositivi sensibili a interferenze elettromagnetiche.**
· Radio, televisori, apparecchi acustici, ecc.
(Per evitare guasti causati da impurità).
· Documenti d'identità, carte di credito
(Per evitare di danneggiare la parte magnetica).

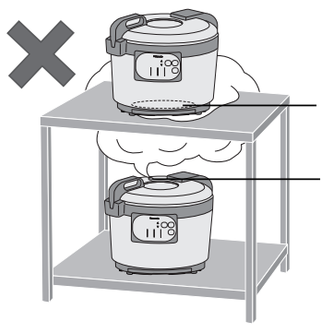
■ **Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.**
(Una fornitura di corrente instabile può danneggiare il prodotto).

■ **Evitare di utilizzarlo alla luce diretta del sole.**
(Per evitare scolorimenti).

■ **Utilizzare guanti resistenti al calore per rimuovere la pentola, o attendere che la pentola si sia raffreddata prima di estrarla.**
(Per evitare ustioni).

■ **Assicurarsi di usare questo apparecchio in aree al di sotto dei 2.000 metri sopra il livello del mare.**
(Per non compromette il risultato di cottura).

■ **Non posizionare l'apparecchio in luoghi in cui la presa di aspirazione sul fondo del prodotto possa far penetrare fumi dell'olio o vapore. In particolare se gli apparecchi sono posizionati su due ripiani, superiore e inferiore, per fare in modo che l'apparecchio situato sul ripiano superiore non aspiri il vapore rilasciato da quello sul ripiano inferiore.**
(Per evitare malfunzionamento).



Informazioni sulla pentola

■ **Non utilizzare la pentola in apparecchi diversi dal cuociriso**



✖ ●Non utilizzarla su fornelli a gas, piani di cottura a induzione o nel microonde.

■ **Prestare attenzione ai seguenti punti per evitare di scalfire o graffiare il rivestimento della pentola.**

Prima della cottura



✖ ●Non utilizzare frullini per uova per lavare il riso.
●Non lasciare che oggetti come setacci di metallo entrino in contatto con il rivestimento della pentola.

Dopo la cottura



✖ ●Non aggiungere aceto al riso nella pentola.
(Durante la preparazione di sushi e altri alimenti)
●Non usare cucchiai di metallo.
(Durante la preparazione di porridge e altri alimenti)
●Non toccare o colpire la pentola.
(Durante il riempimento di una ciotola con il riso)

■ **Non urtare la pentola con oggetti duri.**

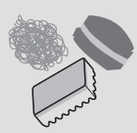


✖ ●Per evitare di causare graffi o ammaccature sulla superficie esterna.

Durante la pulizia e la manutenzione (P. 14)



✖ ●Non utilizzare la pentola come contenitore per lavare i piatti.
●Non lasciare cucchiai o altri utensili all'interno della 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.



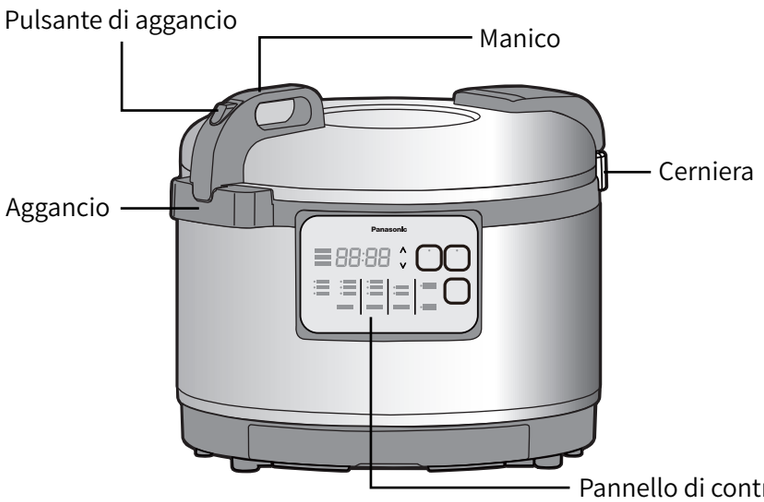
●Non utilizzare polveri abrasive o spazzole di metallo, spazzole di nylon (con materiali abrasivi), pagliette per pulire o strofinare la pentola.
→ Lavarla con una spugna morbida.

Note sulla pentola

〔Superficie esterna〕 Graffi superficiali o piccoli urti e ammaccature non compromettono le prestazioni.
(Possono presentarsi segni di sfregamento dovuti al modo e alla frequenza di utilizzo)
〔Superficie interna〕 In caso di sfaldamento del rivestimento a base di fluoro, il riso potrebbe attaccarsi più facilmente alla pentola.

➡ Se la pentola è deformata o se si è preoccupati per le sue condizioni, acquistarne una nuova.

Identificazione dei componenti

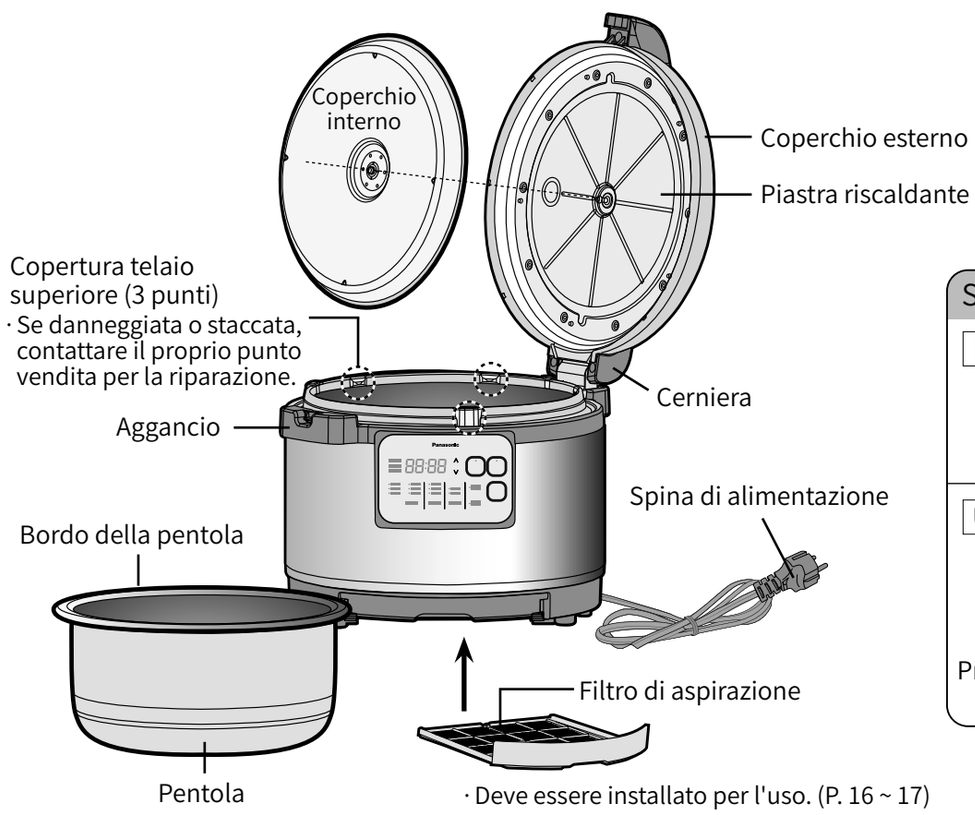


●Non spostarlo afferrandolo per il manico. Coprire sempre il coperchio esterno e afferrare il dispositivo di aggancio e la cerniera dei manici durante gli spostamenti.

Suggerimenti

●I pulsanti 「Cook Start (Avvio cottura)」 e 「Cancel (Annulla)」 hanno sezioni in rilievo (" · ", "—") per garantire maggiore praticità agli ipovedenti.

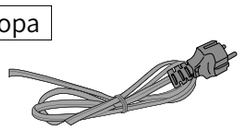
●Una volta inserita la spina di alimentazione, viene visualizzato il display standby per il funzionamento. (P. 7)



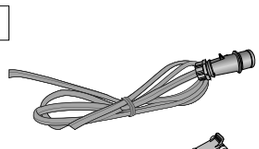
· Deve essere installato per l'uso. (P. 16 ~ 17)

Spina di alimentazione

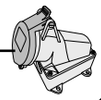
Europa



UK



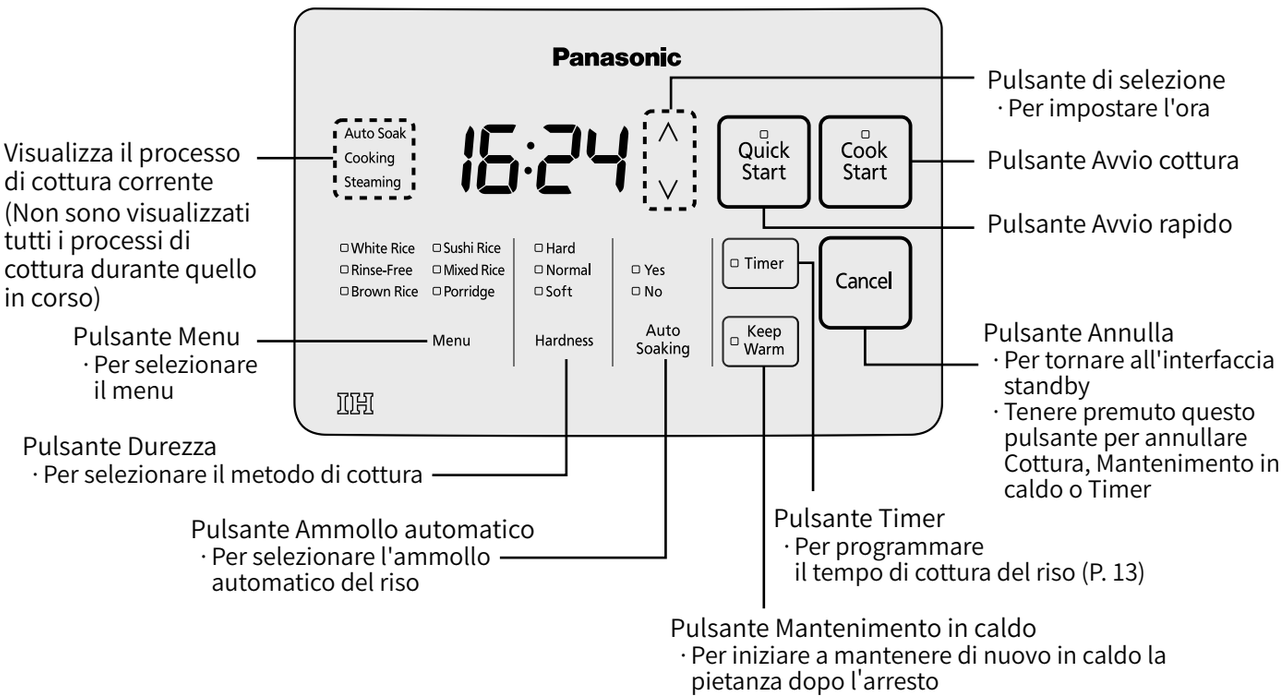
Presa di corrente



Piastra di cottura (venduta separatamente)
Utilizzare questa piastra di cottura in caso di riso molto bruciato.



Numero di modello: ARK20-H57
È possibile acquistarla presso un rivenditore autorizzato Panasonic.



※ Modalità stand-by: Nello stato di alimentazione, lo schermo visualizza l'ora corrente.

Metodo di regolazione dell'ora

●Visualizzazione a 24 ore.

1 Inserire la spina di alimentazione.

2 Tenere premuto ∧ o ∨ per almeno 1 secondo, finché il display dell'ora non lampeggia.

●Rilasciare il pulsante quando si attiva il segnale acustico.



[Esempio] 20:15

3 Premere ∧ o ∨ per regolare l'ora.

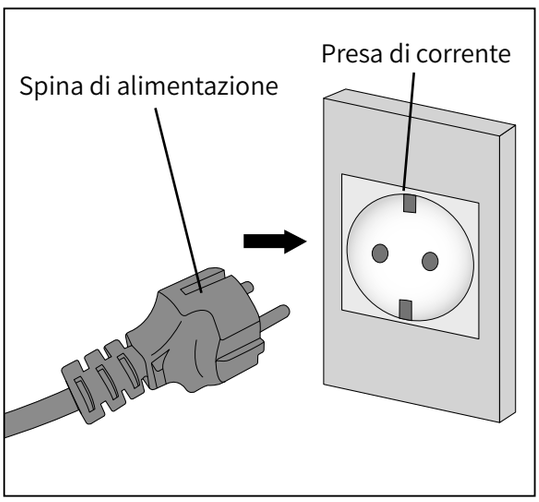
●Display in minuti; tenere premuto per regolare rapidamente.
●Una volta regolata l'ora, il lampeggiamento si arresta. Ciò indica che la regolazione dell'ora è completata.
●Se non vengono eseguite operazioni per 7 secondi, il display torna alla modalità standby.

Suggerimenti

●Non è possibile regolare l'ora durante la cottura, il mantenimento in caldo o il timer.
●Se la batteria al litio è esaurita, i dati memorizzati come ad esempio l'ora corrente e il timer spariscono quando viene scollegata la spina. (P. 24)
●La batteria al litio è fissata all'interno del corpo principale. Per la sostituzione, rivolgersi al centro di assistenza autorizzato Panasonic.

Preparazione per la cottura del riso

1 Inserire la spina di alimentazione

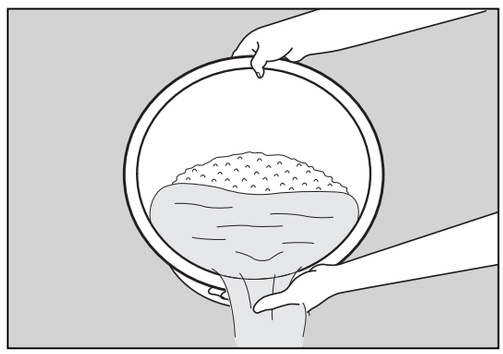


●Non collegare né scollegare la spina di alimentazione con le mani bagnate.
(Immagine puramente indicativa.
Le spine in commercio hanno forme diverse).

2 Misurare il riso

●Quantità di riso che può essere cotta alla volta
➡ P. 26

3 Utilizzare altri contenitori per lavare il riso
(Non sciacquare il riso dentro la pentola)



① Aggiungere acqua sufficiente per lavare il riso rapidamente, quindi gettare immediatamente l'acqua.
(Il riso tende ad assorbire facilmente i componenti della crusca di riso)



② Pulire delicatamente il riso, quindi "Sciacquare → Lavare" ripetutamente.

③ Sciacquare rapidamente finché l'acqua non è pulita.

Note

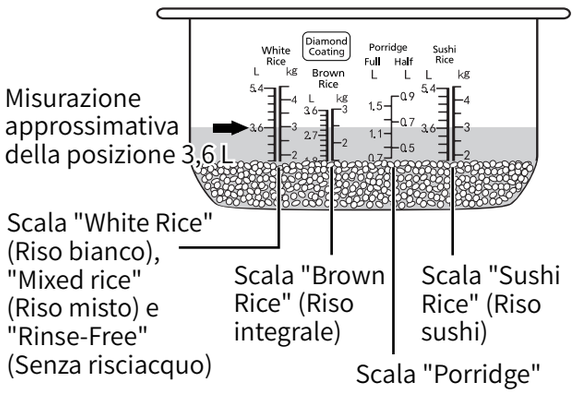
●Non lasciar scolare il riso per più di 30 minuti dopo averlo lavato.
(Altrimenti i chicchi potrebbero spezzarsi e rendere il riso appiccicoso)

Suggerimenti

●Se il riso non viene lavato bene, potrebbe bruciarsi o produrre odore di crusca di riso.
●Se lavato in maniera eccessiva nella macchina lava riso (ad es. con grande quantità di riso spezzato), il riso potrebbe non cuocersi bene.

4 Regolare il volume d'acqua (Distribuire il riso in maniera uniforme e livellarlo, quindi regolare il volume d'acqua in base alla quantità di riso da cuocere)

[Esempio] Scala graduata del livello di acqua se si cuociono 3,6 L di riso bianco



Note

- Quando si regola il volume d'acqua, allineare il livello dell'acqua alla stessa altezza aiutandosi con le scale a sinistra e a destra.
- Regolare il volume d'acqua in base ai propri gusti.

Suggerimenti

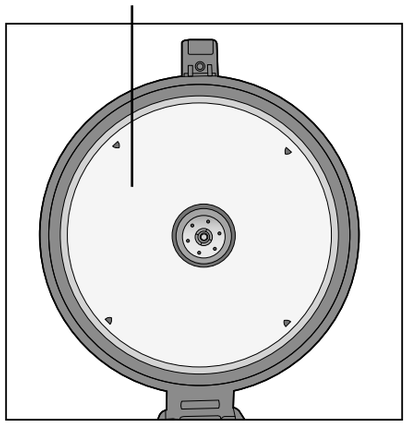
- L'aggiunta di una quantità di acqua eccessiva potrebbe causare una fuoriuscita.

Se si utilizza la piastra di cottura (venduta separatamente)

- Utilizzare una piastra di cottura pulita, non ostruita.
- Posizionare la piastra di cottura sul fondo della pentola prima di versare il riso nella pentola stessa (P. 6).
- Aggiungere acqua lentamente quando si regola il volume per evitare che il riso finisca sotto la piastra di cottura o che quest'ultima si sposti.

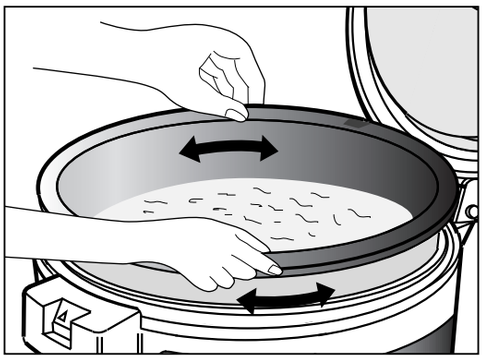
5 Verificare che il coperchio interno sia presente

Coperchio interno



6 Inserire la pentola nel corpo principale

(Posizionarla direttamente al di sopra del corpo principale per evitare di colpire con forza il telaio superiore)

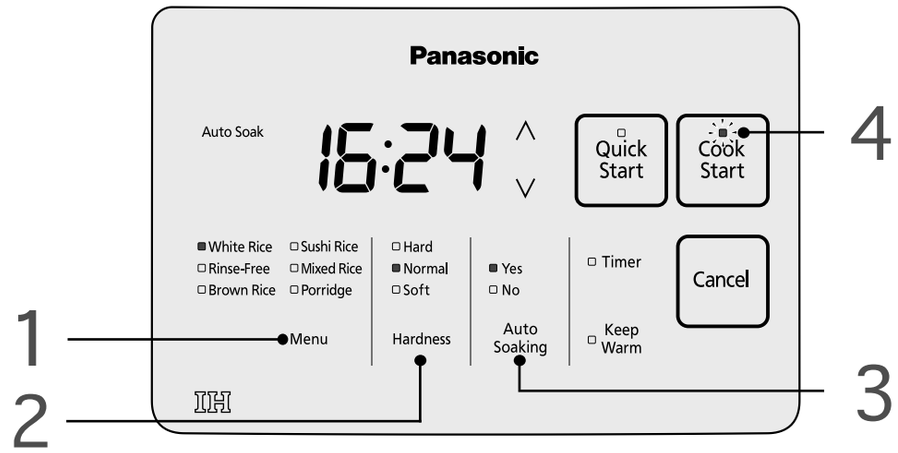


① Asciugare l'acqua intorno alla pentola. (Per prevenire depositi di calcare)
② Spostare la pentola 2 o 3 volte nella direzione della freccia, quindi sistemarla in posizione.

7 Verificare che il coperchio esterno sia chiuso saldamente

(Per non compromette il risultato di cottura)

Cottura del riso



Esempio: Se si cuoce il riso con "White Rice" (Riso bianco)/"Normal" (Normale)/"Auto Soaking - Yes" (Ammollo automatico - Sì)

1 Premere [Menu] per selezionare il menu desiderato per la cottura

■ Se il menu è corretto, passare al punto 2.

2 Premere [Hardness] per selezionare la modalità di cottura

· Sono disponibili solo "White Rice" (Riso bianco) e "Rinse-Free" (Senza risciacquo).

■ Se la modalità di cottura è corretta, passare al punto 3

3 Premere [Auto Soaking] per selezionare "Yes" (Sì) o " No" per "Auto Soaking" (Ammollo automatico)

· "YES" (SÌ): Cuoce il riso subito dopo averlo lavato.
· "No" : Riso bianco e Senza risciacquo vengono tenuti in ammollo per più di 30 minuti.

■ Se il metodo di immersione è corretto, passare al punto 4.

4 Premere [Cook Start] per avviare la cottura

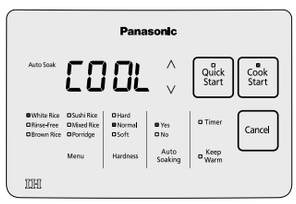
· L'indicatore "Cook Start" (Avvio cottura) si illumina
· Tempo di cottura, Timer (☞ P. 26)

5 Dopo la cottura Sgranare immediatamente il riso cotto

· A cottura ultimata, si avverte un segnale acustico e si passa automaticamente alla modalità Keep Warm (Mantenimento in caldo).
· Sgranare il riso prima possibile per evitare che i chicchi si attacchino.
· La cottura a vapore è completata, pertanto è possibile mangiare l'alimento appena cotto.

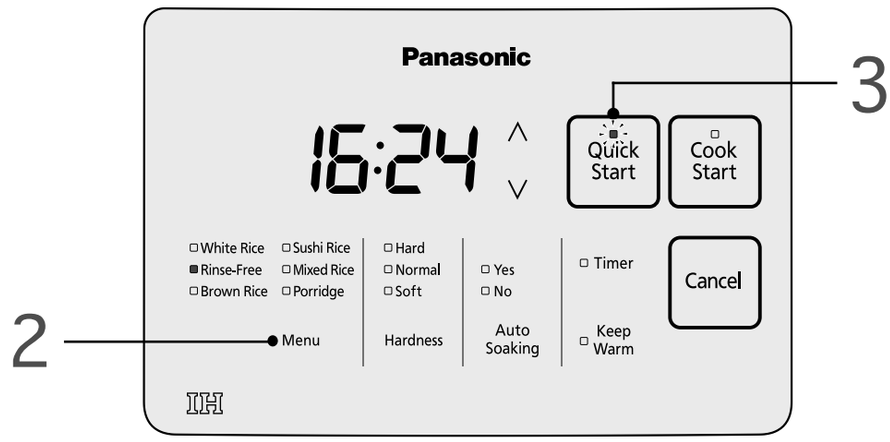
Note

●Non premere il pulsante「Cancel (Annulla)」mentre è visualizzato "Steaming" (Cottura al vapore).
(La ventola ruoterà per raffreddare il corpo principale)
●Riso bianco e Senza risciacquo vengono lasciati in ammollo per più di 30 minuti, Riso integrale per più di 6 ore; impostare su "Auto Soaking-No" (Ammollo automatico-No).
(Cottura disomogenea, riso bruciato e altri motivi che influiscono sul risultato di cottura)
●In caso di cottura continua:
· Stabilire un intervallo di 15 minuti prima della cottura successiva.
· Quando si avvia immediatamente la cottura, il corpo principale mostra la dicitura "COOL" finché non si è raffreddato.
Quando la dicitura "COOL" scompare, la cottura viene avviata automaticamente.
●Quando il risultato di cottura non è quello desiderato. (P. 20)



Suggerimenti

●Dopo 30 secondi senza operazioni, il display diventa scuro.



Esempio: quando si cuoce il riso con la funzione "Quick Start" (Avvio rapido)

1 Tenere il riso in ammollo per più di 30 minuti dopo aver regolato il volume d'acqua.

2 Premere [Menu] per selezionare "White Rice" (Riso bianco) o "Rinse-Free" (Senza risciacquo)

- Il menu selezionato si illumina ogni volta che si preme il pulsante.
- Nel menu "Quick Start" (Avvio rapido) sono disponibili solo le opzioni "White Rice" (Riso bianco) e "Rinse-Free" (Senza risciacquo).

3 Premere [Quick Start] per avviare la cottura

- L'indicatore "Quick Start" (Avvio rapido) si illumina
- Tempo di cottura, Timer (→ P. 26)

Suggerimenti

- Il riso è un po' duro e potrebbe essere bruciato.
- Non è possibile impostare il "Timer".
- Se si desidera disabilitare il pulsante "Quick Start" (Avvio rapido) (P. 23)

Informazioni sulle funzioni

Mixed Rice (Riso misto)

- Per la cottura con l'aggiunta di ingredienti, utilizzare la funzione "Mixed Rice" (Riso misto).
- Non utilizzare "Timer", e cuocere direttamente.
  (I condimenti potrebbero depositarsi e compromettere i risultati di cottura)
- La quantità degli ingredienti non deve superare il 50% della quantità del riso.
  Troppi ingredienti possono compromettere i risultati di cottura.
- Non mescolare gli ingredienti con il riso ma distribuirli in maniera uniforme sul riso stesso.
  (Altrimenti si potrebbe verificare un arresto anticipato della cottura o una cottura disomogenea)
- In caso di ammollo prima della cottura, mettere in ammollo il riso senza ingredienti e condimenti.
- Non aprire il coperchio esterno per introdurre gli ingredienti durante la cottura.

Rinse-Free (Senza risciacquo)

- Dopo aver aggiunto l'acqua, mescolare delicatamente il riso per fare in modo che assorba il liquido.
- Se il riso cotto è leggermente duro, aumentare il volume d'acqua.

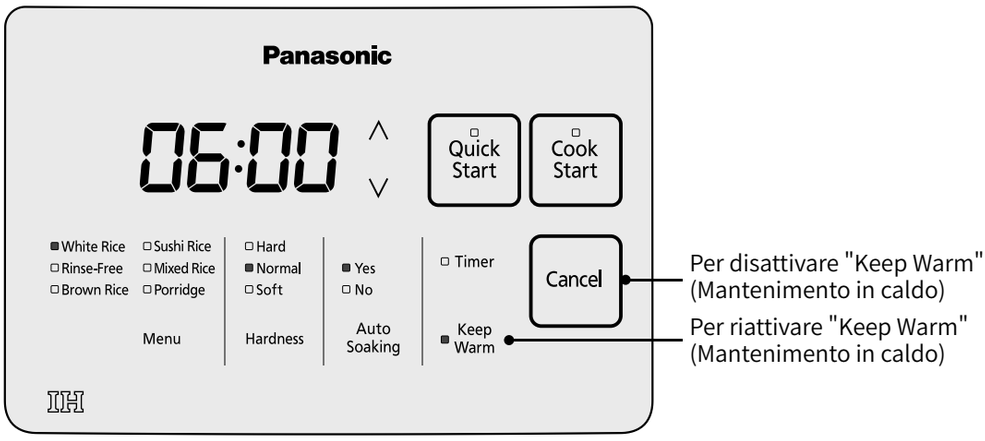
Brown Rice (Riso integrale)

- Se la funzione "Auto Soaking" (Ammollo automatico) è impostata su "No", tenere in ammollo per più di 6 ore. Se il tempo di ammollo è breve, il riso cotto risulterà duro.
- Il riso cotto presenta un colore leggermente brunito, dovuto alle caratteristiche del riso integrale.

Suggerimenti

- L'uso di reti per il riso o miglioratori di cottura disponibili in commercio potrebbe causare una cottura più disomogenea.

Mantenimento in caldo



Dopo la cottura, si passerà alla modalità Keep Warm (Mantenimento in caldo).

(Sgranare immediatamente il riso cotto)

■ Si sconsiglia di utilizzare la funzione "Keep Warm" (Mantenimento in caldo) nelle seguenti modalità.



●"Mixed Rice" (Riso misto) (potrebbe causare ruggine sul coperchio interno e diminuire il sapore del riso)



●"Porridge" (potrebbe essere molle)



●"Brown Rice" (Riso integrale) (potrebbe diminuire il sapore)

Note

- ●Non utilizzare Mantenimento in caldo per più di 8 ore. (Altrimenti potrebbe causare secchezza, odori sgradevoli e scolorimento)
- ●Non disattivare Mantenimento in caldo o scollegare il cavo di alimentazione quando è presente riso cotto nella pentola. (Per evitare condensa e odori sgradevoli)
- ●Se nella pentola è presente un cucchiaio per riso o altro utensile durante la modalità Mantenimento in caldo, il sapore del riso risulterà alterato.
- ●Se si desidera modificare la temperatura del Mantenimento in caldo. (P. 20)

Suggerimenti

- ●La durata del Mantenimento in caldo viene visualizzata in minuti, da 0 a 95 ore e 59 minuti.
- ●Superate le 8 ore, l'indicatore "Keep Warm" (Mantenimento in caldo) lampeggia. Superate le 96 ore, Mantenimento in caldo si arresta e sul display compare il codice "U14". Premere 「Cancel (Annulla)」 per far sparire il codice di errore.
- ●Durante il Mantenimento in caldo potrebbe formarsi una piccola quantità di condensa lungo i lati del bordo della pentola.

Disattivare "Keep Warm" (Mantenimento in caldo)

●Se non è presente riso cotto nella pentola

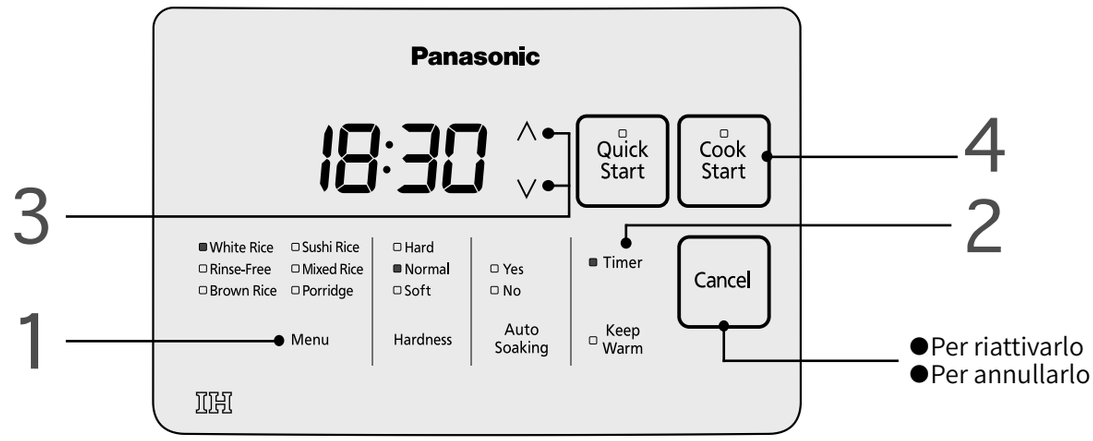
1 Premere Cancel

2 Scollegare la spina di alimentazione

Suggerimenti

●Se si scollega la spina di alimentazione senza premere 「Cancel (Annulla)」 , si passerà di nuovo alla modalità Keep Warm (Mantenimento in caldo) quando la spina viene reinserita.

Timer



Display per impostazione di "White Rice" (Riso bianco)/"Normal" (Normale)

1 Confermare che l'ora corrente sia corretta, selezionare il menu e la modalità di cottura

Se l'ora corrente non è esatta → P. 7

· Si sconsiglia di utilizzare "Timer" per "Mixed Rice" (Riso misto).

2 Premere [Timer]

· Il display dell'ora del Timer lampeggia.
· L'indicatore "Timer" si illumina, l'indicatore "Cook Start" (Avvio cottura) lampeggia.

3 Tenere premuto ∧ ∨ Regolare il tempo di cottura desiderato

· Regolare in incrementi di 10 minuti.
· Tenere premuto per regolare rapidamente.

4 Premere [Cook Start], e l'impostazione del Timer è completata

· L'indicatore "Cook Start" (Avvio cottura) è spento.

Note

●Non impostare "Timer" per più di 13 ore
(Non superare le 8 ore in estate o quando la temperatura dell'acqua è relativamente elevata).
(Altrimenti il riso potrebbe fermentare causando odori sgradevoli)

Suggerimenti

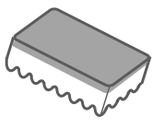
●In modalità Timer non è possibile impostare "Auto Soaking" (Ammollo automatico). Viene impostato automaticamente in base al menu e al timer.
●È possibile memorizzare la durata per "Timer".
●La cottura del riso in modalità "Timer" potrebbe bruciare questo alimento.
Regolare le impostazioni in "Informazioni sulle Impostazioni personalizzate" (P. 20) o utilizzare la piastra di cottura.
●Il tempo di cottura rimanente non viene visualizzato.
● Se il tempo impostato è inferiore a quello di cottura, verrà effettuata direttamente la cottura.
(P. 26 "Intervallo Timer")

Pulizia e manutenzione

- Accertarsi di scollegare la spina di alimentazione e procedere alla pulizia quando il corpo principale si sarà raffreddato.
- Dopo la pulizia, strofinare con un panno asciutto.
- L'apparecchio non va pulito con un getto d'acqua o con un pulitore a vapore.

Articoli per la pulizia

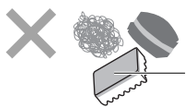

Panni


Spugna


Detergenti neutri per la cucina

Non utilizzare

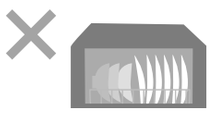
Polveri abrasive o spazzole di metallo, spazzole di nylon (con materiali abrasivi), pagliette per pulire, ecc.


Non utilizzare la parte abrasiva di una spugna per pulire

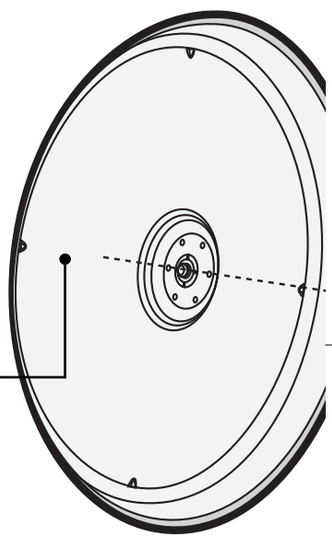
Diluenti/benzina/alcol/polveri detergente/agenti sbiancanti, ecc.



Lavastoviglie/asciugatrici per stoviglie



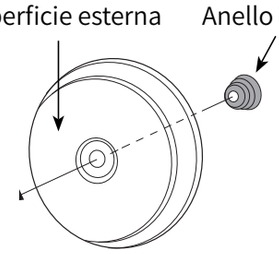
Coperchio interno



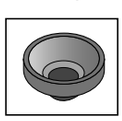
Pulirlo con detergente neutro e spugna.
Installarlo con la superficie esterna del coperchio interno rivolta verso di sé.

Superficie esterna

Anello in gomma del coperchio interno

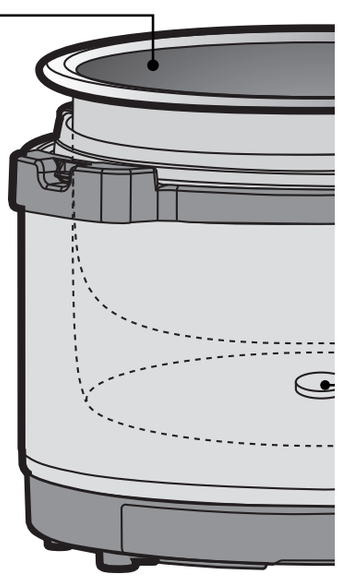


Se si stacca, installarlo dal lato posteriore del coperchio interno.



L'anello in gomma è un materiale di consumo.
- Sostituirlo se spaccato o allentato.
- È possibile acquistarlo presso un centro di assistenza autorizzato Panasonic.
  Numero di modello: ARC85EL49-K0

Pentola (P. 5 Informazioni sulla pentola)



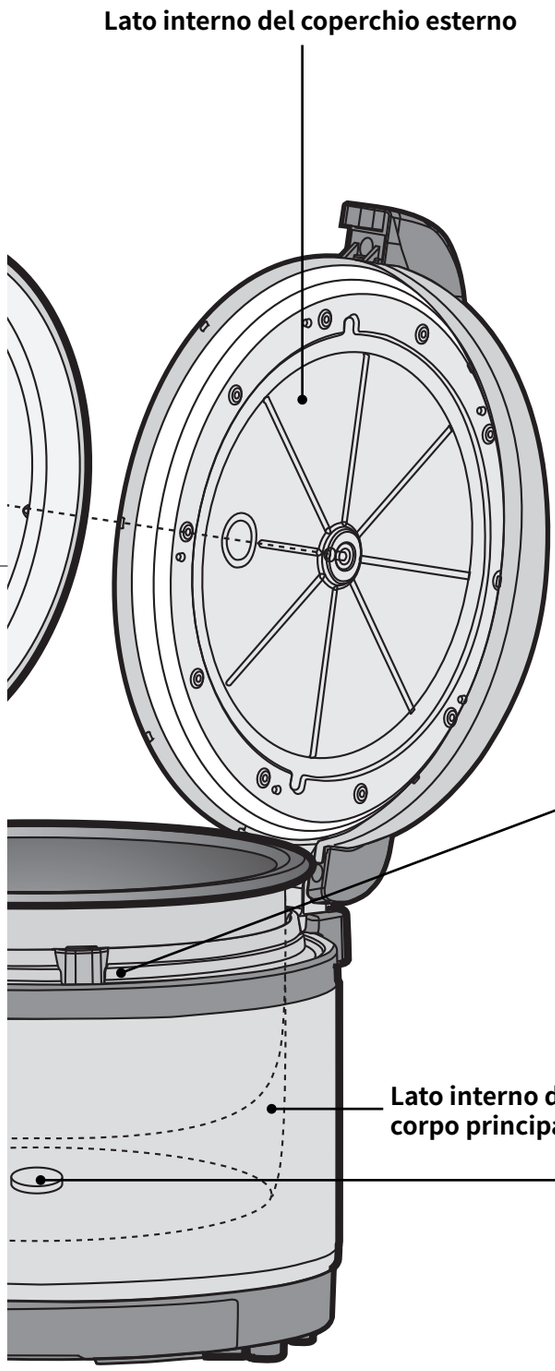
Pulirlo con detergente neutro e spugna.
Pulire accuratamente la superficie esterna inferiore a contatto con il sensore del fondo della pentola.
Se si forma ruggine, eliminarla con una spazzola di nylon.
(Per evitare problemi al display, riso bruciato)

- Non utilizzare la pentola come contenitore per il lavaggio.
- Eventuali scolorimenti o striature che potrebbero presentarsi sulla superficie con rivestimento in fluoro non compromettono la salute o l'utilizzo.
- Sostituire la pentola se deformata o usurata.

■ **Piastra di cottura (venduta separatamente)**

Pulirla sempre dopo la cottura.
L'utilizzo di una piastra sporca può compromettere i risultati di cottura.
- Immergerla in acqua bollente per un po' e lavarla con una spugna per evitare incrostazioni.
- Non esercitare pressione sulla piastra e non esporla a oggetti appuntiti come ad esempio coltelli.
- Durante l'uso potrebbe scolorirsi ma ciò non ne compromette l'igiene ed è possibile continuare a utilizzarla senza problemi.

La piastra di cottura può essere acquistata presso un centro di assistenza autorizzato Panasonic. (P. 6)



Lato interno del corpo principale e del coperchio esterno

●Non lavare con acqua

Pulire con un panno imbevuto d'acqua e strizzato.
All'interno dell'anello di tenuta della pentola si accumula facilmente sporco. Si consiglia pertanto di pulirlo accuratamente.
(Potrebbero altrimenti presentarsi odori sgradevoli, deterioramento, fuoriuscita di riso o perdite di vapore).

Note

●Non utilizzare detergenti.

Telaio superiore

●Non lavare con acqua

Pulire con un panno imbevuto d'acqua e strizzato.
Rimuovere oggetti estranei come ad esempio chicchi di riso dalla scanalatura.
(Altrimenti possono verificarsi fuoriuscite o perdite di vapore).

Sensore del fondo

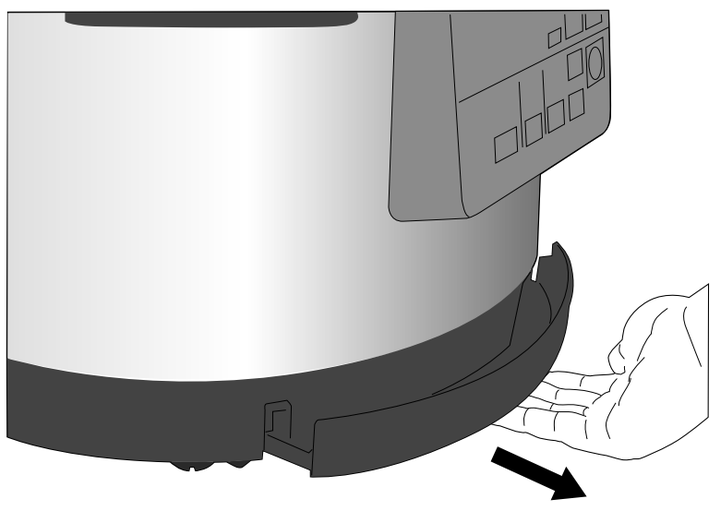
Se sono presenti oggetti estranei attaccati sul sensore, strofinare delicatamente con una spazzola di nylon e detergente neutro, quindi pulire con un panno imbevuto d'acqua e strizzato.

Pulizia e manutenzione

- Accertarsi di scollegare la spina di alimentazione e procedere alla pulizia quando il corpo principale si sarà raffreddato.
- Dopo la pulizia, strofinare con un panno asciutto.
- L'apparecchio non va pulito con un getto d'acqua o con un pulitore a vapore.

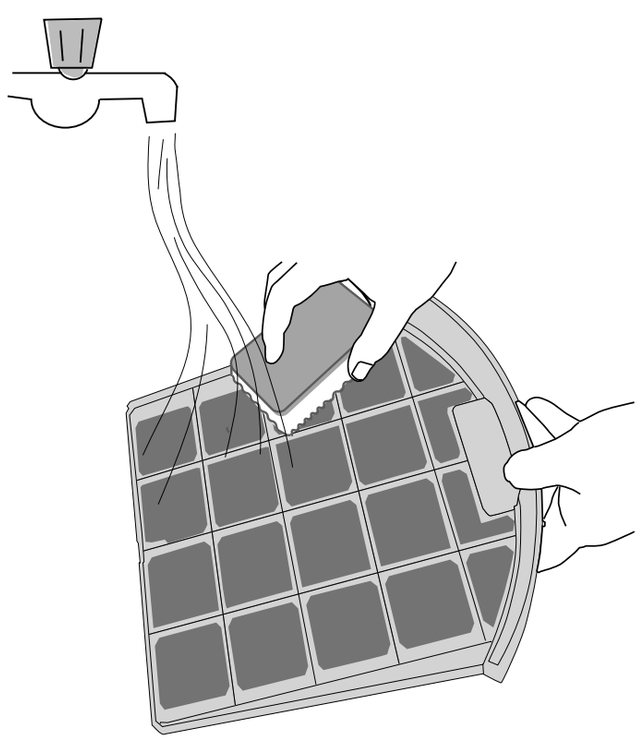
Se viene visualizzato "U13"
La presa di aspirazione sul fondo del corpo principale potrebbe essere bloccata o ostruita da detriti.
Eliminare l'occlusione o rimuovere il filtro di aspirazione per pulirlo se ostruito.

1 Rimuovere il filtro di aspirazione

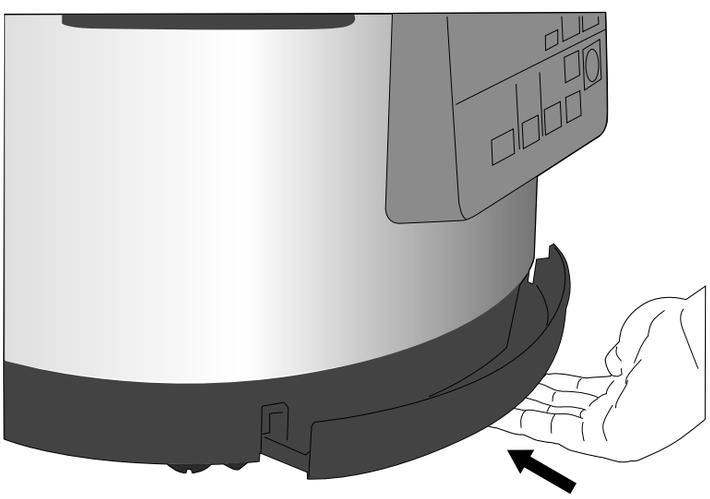


2 Pulire il filtro di aspirazione

- Dopo la pulizia, strofinare con un panno asciutto.



3 Allineare il filtro di aspirazione alla guida del corpo principale e inserirlo finché non scatta in posizione



4 Inserire la spina di alimentazione e premere Cancel

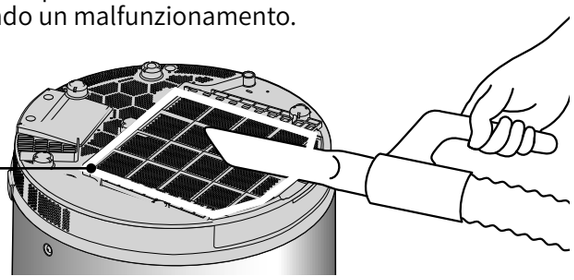
("U13" scompare)

Note

- Tenere il corpo principale lontano dall'acqua.
- Anche se il filtro di aspirazione non è perfettamente pulito, "U13" sparirà quando viene premuto「Cancel (Annulla)」; tuttavia, apparirà di nuovo dopo un po' rendendo impossibile l'utilizzo dell'apparecchio. Pertanto è necessario pulirlo accuratamente.

Pulire la presa di aspirazione sul fondo del corpo principale con un aspirapolvere.

Se viene utilizzata in presenza di polvere o altri detriti attaccati, la temperatura all'interno del corpo principale potrebbe aumentare in modo anomalo causando un malfunzionamento.



Se il riso non è cotto bene

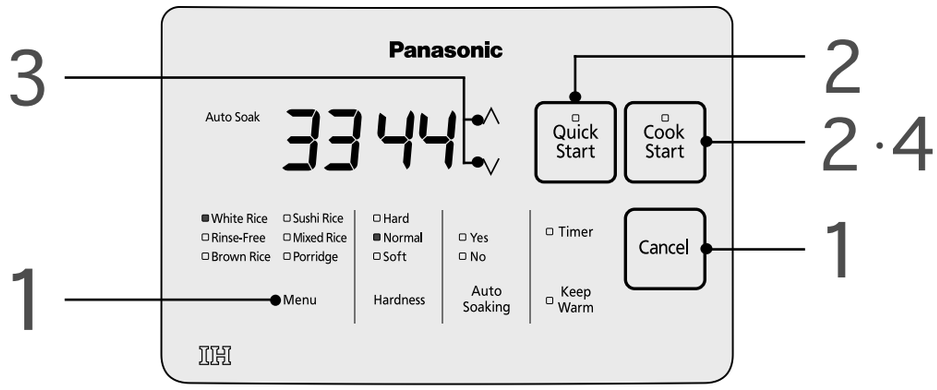
Scenario	Confermare	Pagina di riferimento
Più morbido **●Appiccicoso**	●Il riso è stato misurato correttamente? Potrebbero essersi verificati errori durante l'utilizzo di un contenitore di misurazione.	-
	●Il volume d'acqua è corretto? → Quando si regola il volume d'acqua, allineare il livello dell'acqua alla stessa altezza aiutandosi con le scale a sinistra e a destra.	9
	●Il riso è lento subito dopo la cottura? (Eliminare l'acqua in eccesso)	-
	●Il riso è stato in ammollo in acqua per molto tempo? (Timer lungo per cottura del riso, ecc.) Durante l'ammollo, il riso assorbe acqua in eccesso e diventa molle. → Se si imposta un timer per la cottura, la quantità di acqua dovrebbe essere inferiore. (1 ~ 2 mm circa dalla linea dell'acqua)	-
	●Provare a regolare il menu per adeguarlo alle proprie preferenze in fatto di morbidezza e durezza. ("Hard" (Duro), ecc.)	-
	●Il riso lavato è stato scolato o conservato in frigorifero per molto tempo?	-
	➡ **Se si desidera migliorare la cottura, seguire le impostazioni indicate al paragrafo "Informazioni sulle impostazioni personalizzate".**	20 ~ 21
Più duro **●Poco cotto**	●Il riso è stato misurato correttamente? Potrebbero essersi verificati errori durante l'utilizzo di un contenitore di misurazione.	-
	●Il volume d'acqua è corretto? → Quando si regola il volume d'acqua, allineare il livello dell'acqua alla stessa altezza aiutandosi con le scale a sinistra e a destra.	9
	●È stato aggiunto olio al riso durante la cottura? L'aggiunta di olio prima di versare il riso o l'utilizzo di una quantità eccessiva di olio possono compromettere i risultati di cottura.	-
	●È stato impostato un "Timer" per la cottura di riso con ingredienti o condimenti?	11
	●Sono stati aggiunti ingredienti al riso come ad esempio riso misto durante la cottura?	11
	●È presente grasso ai lati della pentola o sul fondo (esterno) della pentola?	-
	●Provare a regolare il menu per adeguarlo alle proprie preferenze in fatto di morbidezza e durezza. ("Soft" (Morbido), ecc.)	-
	●Viene utilizzato il menu "Quick Start" (Avvio rapido)?	11
	➡ **Se si desidera migliorare la cottura, seguire le impostazioni indicate al paragrafo "Informazioni sulle impostazioni personalizzate".**	20 ~ 21
Riso bruciato (A seconda del tipo di riso, della qualità dell'acqua, ecc. potrebbe comparire un colore giallastro sul fondo. Non si tratta di un malfunzionamento)	●Il riso è stato lavato fino a ottenere acqua pulita?	8
	●L'"Auto Soaking" (Ammollo automatico) è stato impostato correttamente?	10
	●È stato utilizzato riso con embrione per la cottura? A causa dell'elevato contenuto di crusca di riso, potrebbe essere bruciato.	-
	●Durante la cottura vengono aggiunti ingredienti o condimenti al riso?	-
	●È stato utilizzato riso senza risciacquo per la cottura? → Cuocere con il menu del "rinse-free rice" (riso senza risciacquo). → Il risciacquo delicato del riso con acqua prima della cottura lo rende meno bruciato.	-
	●Sono presenti oggetti estranei sul lato esterno della pentola, all'interno del corpo principale, sul fondo della pentola o sul sensore del fondo?	4
	●La pentola è pulita? → Dopo aver cotto riso misto, pulire accuratamente la pentola.	-
	●Viene utilizzato il menu "Quick Start" (Avvio rapido)?	11
	●Viene utilizzato il "Timer" per la cottura?	13
	➡ **Se si desidera migliorare la cottura, seguire le impostazioni indicate al paragrafo "Informazioni sulle impostazioni personalizzate".**	20 ~ 21

Scenario	Confermare	Pagina di riferimento
Fuoriuscita	●Il riso è stato misurato correttamente? Potrebbero essersi verificati errori durante l'utilizzo di un contenitore di misurazione.	-
	●Il volume d'acqua è corretto? → Quando si regola il volume d'acqua, allineare il livello dell'acqua alla stessa altezza aiutandosi con le scale a sinistra e a destra.	9
	●Il volume di cottura del riso è corretto?	26
	●Il riso è stato lavato fino a ottenere acqua pulita?	8
	●Le impostazioni del Menu sono corrette?	-
	●Il coperchio interno è installato? Il coperchio interno è deformato?	-
	●Il riso è distribuito in maniera uniforme e livellato?	9
	➡ **Se si desidera migliorare la cottura, seguire le impostazioni indicate al paragrafo "Informazioni sulle impostazioni personalizzate".**	20 ~ 21
Il riso cotto diventa secco	●Il coperchio esterno è chiuso completamente e saldamente? Anche se il coperchio è leggermente aperto, il vapore può fuoriuscire essiccando di conseguenza il riso. (Il coperchio esterno o il bordo della pentola sono deformati?)	-
	●È mantenuto al caldo per più di 8 ore?	12
	●È presente una piccola quantità di riso da mantenere in caldo? → Se la quantità di riso è esigua, raccogliere il riso al centro della pentola per mantenerlo al caldo, oppure avvolgerlo in pellicola per alimenti e conservarlo in frigorifero.	-
	●Il riso è stato sgranato entro 30 minuti dalla cottura? Il riso in superficie si seccherà se non viene sgranato.	-
	➡ **Se si desidera migliorare la cottura, seguire le impostazioni indicate al paragrafo "Informazioni sulle impostazioni personalizzate".**	20 ~ 21
Riso cotto **●Modifica del colore** **●Odore sgradevole**	●Il riso è stato lavato fino a ottenere acqua pulita?	8
	●La pentola è pulita? → Dopo aver cotto riso misto, pulire accuratamente la pentola.	-
	●È mantenuto al caldo per più di 8 ore?	12
	●Il valore di impostazione della temperatura di Mantenimento in caldo è corretto? L'impostazione di fabbrica è "73". → Impostare a "71" se il colore cambia o a "75、77" se si avverte un odore sgradevole. (P. 20 ~ 21)	21
	●È stato aggiunto riso freddo al Mantenimento in caldo?	-
	●È stato lasciato un cucchiaio per riso nella pentola mentre il riso è in Mantenimento in caldo?	-
	●È stato impostato Mantenimento in caldo per riso integrale, riso con gemma, riso Japonica?	-
	●Il riso misto è mantenuto in caldo?	12
	●Si è verificata un'interruzione di corrente con riso cotto presente nella pentola?	-
	●Il Mantenimento in caldo è spento o la spina di alimentazione è scollegata con riso cotto presente nella pentola?	12
	➡ **Se si desidera migliorare la cottura, seguire le impostazioni indicate al paragrafo "Informazioni sulle impostazioni personalizzate".**	20 ~ 21
Il porridge è molle	●Il riso è stato in ammollo in acqua per molto tempo? (Timer lungo, ecc.)	-
	●Il porridge è stato mantenuto in caldo?	12

■ **La porzione al centro del riso cotto potrebbe essere leggermente rientrata.**
Ciò è dovuto alla potenza dell'IH (Induction Heating, Riscaldamento a induzione) e non si tratta di un fenomeno anomalo.

Informazioni sulle Impostazioni personalizzate

Cottura del riso Mantenimento in caldo



Esempio: Se si regola la potenza di "White Rice/Normal" (Riso bianco/Normale)

---

1 Selezionare il menu desiderato, e tenere premuto [Cancel] mentre si preme [Menu] ,

Inserire la modalità Impostazioni personalizzate

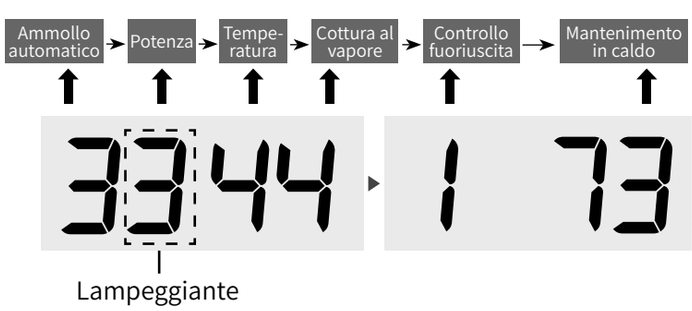
· L'impostazione personalizzata non è disponibile per le funzioni Hard/Soft/Porridge/Quick Start (Duro/Morbido/Porridge/Avvio rapido).

---

2 Premere [Quick Start] o [Cook Start] .

Selezionare "Course" (Ciclo)

· Il Ciclo selezionato lampeggia



· Premere [Quick Start] per tornare al ciclo precedente.
Premere [Cook Start] per procedere al ciclo successivo.※

· Nel menu "Brown Rice" (Riso integrale) è possibile impostare solo i cicli "Overflow Control" (Controllo fuoriuscita) e "Keep Warm" (Mantenimento in caldo).

· Se "Overflow Control" (Controllo fuoriuscita) nei menu "White Rice/Normal" (Riso bianco/Normale) e "Rinse-Rice/Normal" (Riso sciacquato/Normale) viene regolato, saranno regolati anche "Hard" (Duro), "Soft" (Morbido) e "Quick Start" (Avvio rapido).

· Se si preme 「Cancel (Annulla)」 durante l'impostazione, si tornerà allo stato attivo prima dell'impostazione.

※Se si preme 「Cook Start (Avvio cottura)」 durante la selezione per impostare "Keep Warm" (Mantenimento in caldo), l'impostazione verrà interrotta e si tornerà alla schermata standby.

---

3 Tenere premuto ∧ ∨ ,

Selezionare il valore di impostazione

∧ Aumenta il valore

∨ Diminuisce il valore

· Se si desidera continuare a impostare altri cicli, ripetere l'operazione dal Passaggio 2.

---

4 Premere [Cook Start] ,

L'impostazione viene completata

· L'impostazione è completata e si torna alla schermata standby.

■ **Cicli ed elementi regolabili**

Ciclo	Elemento regolabile	Se il valore di impostazione aumenta	Se il valore di impostazione diminuisce
Ammollo automatico	Regolazione temperatura per fare in modo che il riso assorba acqua	È possibile aumentare l'assorbimento di acqua. Un valore di impostazione più alto potrebbe produrre riso molle o riso bruciato.	Impedisce al riso di spezzarsi ed evita riso molle nell'assorbimento di acqua. Un valore di impostazione più basso potrebbe comportare un ridotto assorbimento di acqua, rendendo impossibile ottenere un riso soffice.
Potenza	Regolazione della potenza per continuare la bollitura	Il riso diventerà duro. Un valore di impostazione più alto potrebbe determinare fuoriuscite.	Il riso diventerà morbido. Un valore di impostazione più basso potrebbe determinare una qualità instabile del riso.
Temperatura	Regolazione della temperatura a fine riscaldamento (continuando a bollire)	Il riso diventa soffice e gustoso. Un valore di impostazione più alto potrebbe produrre riso bruciato sul fondo della pentola.	Riduce il riso bruciato sul fondo della pentola. Un valore di impostazione più basso potrebbe comportare un ridotto assorbimento di acqua, rendendo impossibile ottenere un riso soffice.
Cottura al vapore	Regolazione temperatura in lenta ebollizione	Il riso diventa soffice e gustoso. Un valore di impostazione più alto potrebbe bruciare il riso sul fondo della pentola, e alcuni tipi di riso potrebbero diventare molli.	Riduce chicchi spezzati e riso bruciato. Un valore di impostazione più basso potrebbe rendere impossibile ottenere un riso soffice.
Controllo fuoriuscita	Riduzione della fuoriuscita della zuppa di riso o di schizzi dalle valvole di sfiato del vapore	Minori probabilità di fuoriuscite. Un valore di impostazione troppo alto potrebbe determinare risultati instabili per il riso.	Cuoce con grado di calore elevato. Un valore di impostazione troppo basso potrebbe far fuoriuscire la zuppa di riso o produrre schizzi dalle valvole di sfiato del vapore.
Mantenimento in caldo	Regolazione della temperatura per il mantenimento in caldo	Impedisce al riso di emanare odori durante il mantenimento in caldo. Un valore di impostazione più alto potrebbe causare lo scolorimento o l'essiccazione del riso.	Impedisce lo scolorimento o l'essiccazione del riso. Un valore di impostazione più basso potrebbe determinare odori forti.

Valori di impostazione standard (Valori impostazioni di fabbrica riportati nella tabella sotto)

Ciclo / Barra dei menu	Ammollo automatico	(Cottura del riso) Potenza	(Cottura del riso) Temperatura	Cottura al vapore	Controllo fuoriuscita	Mantenimento in caldo
Riso bianco	3	3	3	3	2	73
Senza risciacquo	3	3	3	3	2	
Riso integrale	-	-	-	-	1	
Riso sushi	3	3	3	3	1	
Riso misto	3	3	3	3	1	

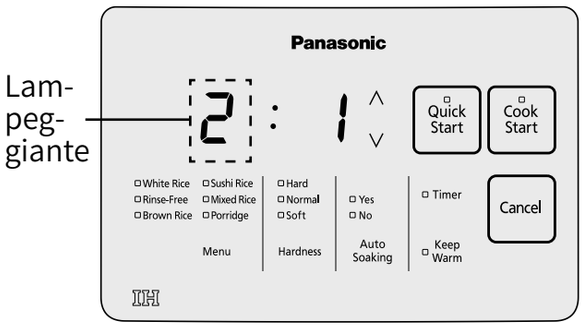
※Selezionare i numeri da 1 a 5 (selezionare 71, 73, 75, 77 per mantenimento in caldo).
※È possibile impostare la temperatura per il mantenimento in caldo in tutti i menu. Tuttavia, il mantenimento in caldo è basato sull'ultima impostazione selezionata in tutti i menu.

Regolazioni per il risultato di cottura del riso

●Seguire i passaggi riportati sotto per impostare il ciclo.

Scenario	Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4
Riso bruciato	Cottura al vapore ▼	Temperatura ▼	Grado di calore ▼	Precottura ▼
Riso più morbido	Grado di calore ▲	Precottura ▼	Cottura al vapore ▼	–
Riso più duro	Grado di calore ▼	Precottura ▲	Temperatura ▲	–
Riso poco cotto	Temperatura ▲	Grado di calore ▲	Precottura ▼	Cottura al vapore ▲

Informazioni sulle Impostazioni personalizzate



Se si desidera regolare il volume del segnale acustico

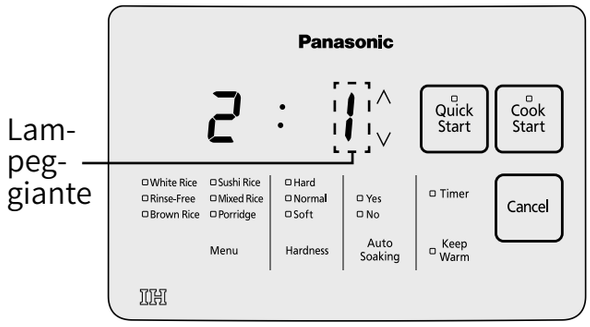
1 **Tenere premuto** [Cancel] **, e premere contemporaneamente** [Timer] **.**

2 Premere ∧ ∨,
Per impostare il volume del segnale acustico.
- Impostazione del volume
  3 (alto) → 2 (medio) → 1 (basso) → 0 (silenzioso)

3 **Premere due volte** [Cook Start] **; in tal modo l'impostazione è completata.**

Suggerimenti

- Una volta completata l'impostazione si torna alla schermata standby.
- L'impostazione predefinita è "2".
- Si memorizzerà soltanto una volta completata l'impostazione.
- La stessa operazione verrà eseguita di nuovo quando si torna all'impostazione originale.



Se si desidera modificare la modalità audio del segnale acustico

1 **Tenere premuto** [Cancel] **, e premere contemporaneamente** [Timer] **.**

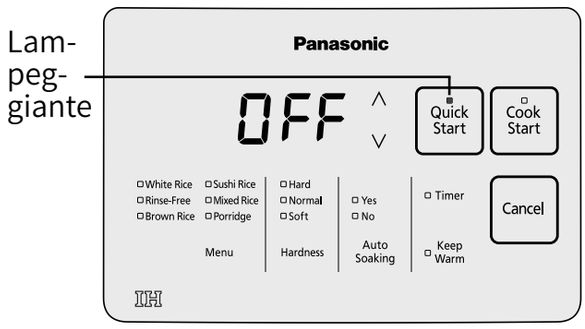
2 **Premere** [Cook Start] **.**

3 Premere ∧ ∨,
Per impostare la modalità audio del segnale acustico.
- Il segnale è diverso per ciascuna modalità.

4 **Premere** [Cook Start] **; in tal modo l'impostazione è completata.**

Suggerimenti

- Una volta completata l'impostazione si torna alla schermata standby.
- L'impostazione predefinita è "1".
- Si memorizzerà soltanto una volta completata l'impostazione.
- È possibile modificare soltanto il segnale acustico al termine della cottura.
- La stessa operazione verrà eseguita di nuovo quando si torna all'impostazione originale.



Se si desidera disabilitare il pulsante "Quick Start" (Avvio rapido)

1 **Tenere premuto** [Cancel] **, e premere contemporaneamente** [Quick Start] **.**

2 Premere ∧ ∨,
Selezionare OFF.

3 **Dopo 4 secondi, l'impostazione automatica è completata.**

- Una volta completata l'impostazione si torna alla schermata standby.

Suggerimenti

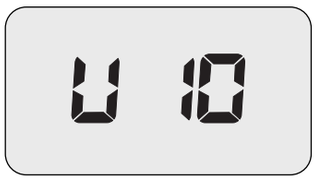
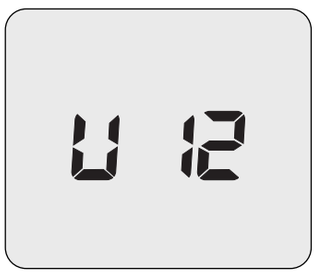
- L'impostazione predefinita è "ON".
- La stessa operazione verrà eseguita di nuovo quando si torna all'impostazione originale.

Se si verifica un problema

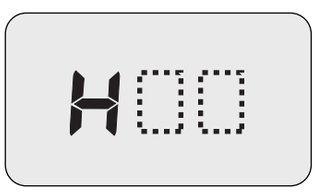
Si prega di confermare prima di contattare il servizio post-vendita.

Scenario	Confermare	Pagina di riferimento
●Cottura non avviata all'ora del Timer	●L'ora corrente è corretta? ●L'ora del Timer è corretta? → Visualizzazione a 24 ore. Confermare di nuovo. ●Il pulsante「Cook Start」(Avvio cottura) è stato premuto?	7 13 13
●Inizia a cuocere immediatamente dopo l'avvio del Timer	●L'ora corrente è corretta? ●L'ora del Timer è corretta? → Visualizzazione a 24 ore. Confermare di nuovo. ●Il tempo impostato è più lungo rispetto a quello disponibile per il Timer? Se il tempo impostato è inferiore a quello disponibile per il Timer, la cottura inizierà immediatamente.	7 13 13
●Il tempo di cottura è lungo	●Se la cottura è continua, il tempo di cottura sarà più lungo. ●A causa delle diverse quantità di riso e acqua, la visualizzazione del tempo rimanente potrebbe essere arrestata per la regolazione a metà cottura.	- -
●Dati del timer non memorizzati **●Dati dell'impostazione personalizzata non memorizzati**	●Dopo aver inserito la spina di alimentazione viene visualizzato "1:30"? (Per UK è 0:30) [Visualizzato] La batteria al litio è esaurita. Sebbene sia possibile cucinare e mantenere al caldo gli alimenti semplicemente inserendo la spina di alimentazione, è necessario controllare l'ora corrente ogni volta che si imposta un Timer per la cottura. In tal caso, sostituirla con una batteria nuova. La batteria al litio è fissata all'interno del corpo principale e non può essere sostituita dagli utenti. [Non visualizzato] La scheda elettronica non funziona correttamente. → Per la sostituzione della batteria e le riparazioni, rivolgersi al centro di assistenza autorizzato Panasonic.	-
●Il pulsante non funziona **●Dopo aver premuto「Cook Start (Avvio cottura)」, la cottura non viene avviata**	●La spina di alimentazione è inserita? ●Gli indicatori si illuminano? → L'operazione indicata dai pulsanti non viene eseguita durante Cook Rice (Cottura del riso), Timer, Keep Warm (Mantenimento in caldo). Premere「Cancel (Annulla)」prima dell'operazione.	- -
●Fuoriuscita di vapore da punti diversi dalla valvola di sfiato del vapore	●I chicchi di riso sono attaccati all'anello di tenuta del coperchio esterno o al bordo della pentola? ●Il coperchio interno o la pentola sono deformati?	- -
●Premendo「Cancel (Annulla)」, la ventola non si arresta	●L'alimentazione è stata interrotta durante la cottura al vapore? La ventola si aziona per 13 minuti per raffreddare i componenti interni, quindi si arresta automaticamente.	-
●Viene emesso rumore durante Rice (Riso), Keep Warm (Mantenimento in caldo)	●Il suono "Bo-" è il suono della ventola di raffreddamento in azione. ●Il suono "Twee -" è il suono dell'attivazione dell'IH (Induction Heating, Riscaldamento a induzione). ●Il suono "Swoosh-" è il suono dell'emissione del vapore.	- - -

Se appare uno di questi display

Scenario	Confermare
	●La pentola è stata inserita? → Premere il pulsante「Cancel (Annulla)」finché la visualizzazione dell'errore non scompare. Posizionare la pentola dedicata all'interno, quindi eseguire di nuovo l'operazione.
	●Sul fondo della pentola o sul sensore del fondo sono attaccati oggetti estranei? → Rimuovere oggetti estranei e sporco, quindi premere il pulsante「Cancel (Annulla)」. ●La quantità dell'acqua è eccessiva? → Premere il pulsante「Cancel (Annulla)」. (Per la cottura continua è possibile ridurre leggermente il volume di acqua)
	●La presa di aspirazione sul fondo del corpo principale potrebbe essere bloccata o ostruita da detriti. (P. 16 ~ 17) ●Il prodotto viene utilizzato in una posizione situata a meno di 15 cm dalla parete? → Verificare che la distanza dalla parete sia superiore a 15 cm.
	●La durata del Keep Warm (Mantenimento in caldo) è superiore a 96 ore? (P. 12) → Premere il pulsante「Cancel (Annulla)」.

Se il problema non si risolve dopo aver adottato le soluzioni elencate sopra, rivolgersi al centro di assistenza autorizzato Panasonic per la riparazione.

	●Provare a scollegare e ricollegare la spina di alimentazione. Se il codice "HXX" continua a essere visualizzato, significa che si è verificato un guasto. → Contattare il centro di assistenza autorizzato Panasonic comunicando il codice di errore (due cifre dopo "H").

■ Un'interruzione di corrente durante la cottura potrebbe ritardarne il completamento. Inoltre, i risultati di cottura potrebbero essere compromessi a seconda della durata dell'interruzione.

Specifiche

Modalità		Standard di riferimento per i tempi di cottura※1 (circa)	Visualizzazione tempo rimanente (circa)	Keep Warm (Mantenimento in caldo)※2	Intervallo Timer※2 (Inizio dall'ora corrente)	Volume di cottura (L) Kg in ()
White Rice (Riso bianco)	Normal (Normale)	49 minuti	15 minuti in anticipo	○	1 ora 10 minuti ~ 24 ore o meno	1,8 ~ 5,4 (1,5 ~ 4,5)
	Hard (Duro)			○		
	Soft (Morbido)			○		
	Quick Start (Avvio rapido)	30 minuti	8 minuti in anticipo	○	-	
Rinse-Free (Senza risciacquo)	Normal (Normale)	57 minuti	15 minuti in anticipo	○	1 ora 10 minuti ~ 24 ore o meno	
	Hard (Duro)			○		
	Soft (Morbido)			○		
	Quick Start (Avvio rapido)	37 minuti	10 minuti in anticipo	○	-	
Brown Rice (Riso integrale)		114 minuti	15 minuti in anticipo	×	2 ore 10 minuti ~ 24 ore o meno	1,8 ~ 3,6 (1,5 ~ 3)
Sushi Rice (Riso sushi)		47 minuti	15 minuti in anticipo	○	1 ora 10 minuti ~ 24 ore o meno	1,8 ~ 5,4 (1,5~ 4,5)
Mixed Rice (Riso misto)		51 minuti	15 minuti in anticipo	×	×	1,8 ~ 3,6 (1,5 ~ 3)
Porridge (Porridge)	Porridge (Porridge)	68 minuti	5 minuti in anticipo	×	1 ora 10 minuti ~ 12 ore o meno	0,7 ~ 1,5 (0,58 ~ 1,25)
	Congee (Congee)					0,5 ~ 0,9 (0,42~ 0,75)

※1 Se si seleziona "No" per "Auto Soaking" (Ammollo automatico), potrebbe impiegare all'incirca 13 minuti in meno rispetto al tempo indicato nella tabella sopra; il tempo per il "Brown Rice" (Riso integrale) è inferiore di circa 49 minuti. (Fatta eccezione per "Quick Start" (Avvio rapido))

※2 "×" Keep Warm: passa automaticamente a mantenimento in caldo, ma sconsigliamo questa opzione.
Intervallo Timer: può essere impostato, ma sconsigliamo questa opzione.

Modello		SR-PGE54SXB	SR-PGE54SXC
Luogo di destinazione		Europa	UK
Intervallo tensione nominale		230 V	230 V - 240 V
Frequenza nominale		50 Hz	50 Hz
Potenza assorbita nominale		3550 W	3550 W - 3560 W
consumo energetico in modalità standby		0,8 W	0,8 W
Lunghezza del cavo di alimentazione (circa)		1,6 m	1,6 m
Peso (circa)		16,7 kg	17,0 kg
Dimensioni (circa)	L	50,2 cm	50,2 cm
	P	42,9 cm	42,9 cm
	A	39,0 cm (79,7 cm※1)	39,0 cm (79,7 cm※1)
Grado impermeabile		IPX3	IPX3

※1 Altezza con coperchio esterno aperto.

· Se non si utilizza l'apparecchio per un periodo di tempo prolungato, disattivare l'alimentazione e scollegare il cavo di alimentazione per risparmiare energia elettrica.

Smaltimento di vecchie apparecchiature e batterie usate
Solo per Unione Europea e Nazioni con sistemi di raccolta e smaltimento



Questi simboli sui prodotti, sull' imballaggio e/o sulle documentazioni o manuali accompagnanti i prodotti indicano che i prodotti elettrici, elettronici e le batterie usate non devono essere smaltiti come rifiuti urbani ma deve essere effettuata una raccolta separata.

Per un trattamento adeguato, recupero e riciclaggio di vecchi prodotti e batterie usate vi invitiamo a consegnarli agli appositi punti di raccolta secondo la legislazione vigente nel vostro paese.



Con uno smaltimento corretto, contribuirete a salvare importanti risorse e ad evitare i potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente.

Per ulteriori informazioni su raccolta e riciclaggio, vi invitiamo a contattare il vostro comune.

Lo smaltimento non corretto di questi rifiuti potrebbe comportare sanzioni in accordo con la legislazione nazionale.

Note per il simbolo batterie (simbolo sotto):
Questo simbolo può essere usato in combinazione con un simbolo chimico. In questo caso è conforme ai requisiti indicati dalla Direttiva per il prodotto chimico in questione.

CE

Prodotto in Cina

Panasonic

Bruksanvisning

Kommerciell IH Elektronisk riskokare/värmare

Modell nr: SR-PGE54SXB
SR-PGE54SXC

Tack så mycket för att du köpte Panasonic-produkter.

- Före användning, läs noga igenom denna bruksanvisning för säker och korrekt användning av denna produkt.
- Var särskilt uppmärksam på **[Försiktighetsåtgärder] (sidan 2-3)**.
- Förvara garantibeviset tillsammans med denna bruksanvisning på ett betryggande sätt.



Reservera den för senare användning

Garantin bifogas separat

Innehåll

Försiktighetsåtgärder **2**
Bruksanvisningar 4
Identifiering av delar 6
● Metod för tidsjustering 7
Förberedelse för att koka ris 8
Koka ris 10
Varmhållning 12
Timer 13
Rengöring och underhåll 14
● När "U13" visas 16
När riset inte är väl kokt 18
Om anpassade inställningar 20
När ett problem uppstår 24
När en sådan display visar 25
Specifikationer 26

Svenska

Försiktighetsåtgärder (Var noga med att observera)

För att undvika personskador, skador på andra och skador på egendom måste följande anvisningar följas.

■ Felaktig användning på grund av att anvisningarna inte följs kommer att orsaka skada, vars allvarlighetsgrad klassificeras nedan.

⚠ **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:

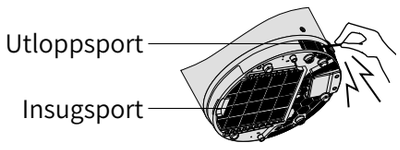
⊘	Denna symbol anger en åtgärd som är förbjuden.
❗	Denna symbol indikerar en åtgärd som måste följas.

⚠ VARNING

⊘ ●**Använd inte apparaten om nätsladden eller nätkontakten är skadad eller om nätkontakten är löst ansluten till eluttaget.**
(För att inte orsaka elektriska stötar eller brand på grund av kortslutning.)
→ Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller motsvarande kvalificerade personer för att undvika fara.

●**Skada inte nätsladden eller nätkontakten.**
· Följande handlingar är strängt förbjudna:
Skada, bearbeta, komma i kontakt med eller nära sektioner med hög temperatur, tvinga böjning, vridning, dra, hänga på hörn, placera tunga föremål på den, knyta i buntar, klämma, dra i nätsladden för att förflytta den.
(För att undvika en elektriska stöt på grund av skadad nätsladd och kontakt eller undvika brand på grund av kortslutning.)

●**För inte in något i insugs- eller utloppsporten eller i mellanrummet.**
· Speciellt metallföremål som t.ex. nålar.
(För att undvika en elektrisk stöt eller funktionsfel.)

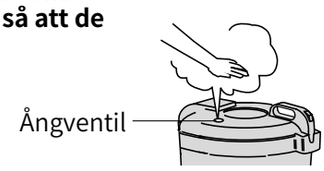


●**Sänk inte ner apparaten i vatten, tvätta den direkt med vatten eller stänk inte vatten på den.**
(För att inte orsaka elektriska stötar eller en brand på grund av kortslutning.)
Kontakta ett Panasonic-auktoriserat servicecenter om vatten tränger in i apparaten.

●**Spill inte vatten eller andra vätskor på nätkontakt.**
(För att inte orsaka elektriska stötar eller en brand på grund av kortslutning.)

●**Modifiera, demontera eller reparera inte denna apparat själv.**
(För att inte orsaka brand, elektriska stötar eller personskador.)
För reparation, vänligen kontakta ett Panasonic-auktoriserat servicecenter.

●**Placera inte ansikte eller händer i närheten av ångventilen under eller omedelbart efter tillagningen, och var extra försiktig med barn så att de inte kommer i närheten av den.**
(För att inte orsaka brännskador.)



●**Anslut eller dra inte ur nätkontakten med våta händer.**
(För att undvika en elektrisk stöt eller skada.)

●**Öppna inte det yttre locket under tillagningen.**
(För att undvika brännskador eller skador till följd av att ånga eller tillagad mat som blåser ut.)

●**Använd inte denna apparat för något annat ändamål än de som anges i bruksanvisningen.**
(För att förebygga en brand, brännskada, skada eller elektrisk stöt.)

●**Apparaten får inte rengöras med vattenstråle eller ångtvätt.**

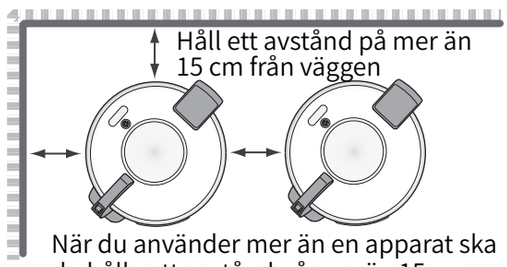
⚠ VARNING

- **Denna apparat 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.**
  (För att förebygga en brännskada, skada eller elektrisk stöt.)
- **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.
  (För att förebygga en brännskada, skada eller elektrisk stöt.)
- **Se till att använda ett separat eluttag med de nominella värden som anges i specifikationstabellen (sidan 26).**
  (Om apparaten används tillsammans med annan utrustning i samma uttag kan det orsaka överhettning och brand.)
- **Se till att nätkontakten är helt isatt på plats.**
  (För att inte orsaka en brännskada, skada eller elektrisk stöt.)
- **Enfas bipolära jordade eluttag bör användas för denna apparat för att säkerställa tillförlitlig jordning. Om en jordningsanordning inte är installerad kan det orsaka elektrostatisk induktion av andra metalldelar som höljet.**
  (För att undvika risken för elektrisk stöt på grund av fel eller elektriskt läckage.)
- **Rengör nätkontakten regelbundet.**
  (Damm som ansamlats på nätkontakten kan orsaka fel på isoleringen på grund av fukt, vilket kan leda till brand.)
  → Koppla ur nätkontakten och torka av den med en torr trasa.
- **Se alltid till att det yttre locket är ordentligt stängt innan du börjar laga mat.**
  (För att undvika brännskador till följd av läckande ånga eller mat som spills.)
- **Apparaten måste kopplas bort från strömförsörjningen vid rengöring, underhåll och byte av delar.**
  (För att inte orsaka en brännskada, skada eller elektrisk stöt.)
- **Om ett undantag eller ett fel uppstår ska du omedelbart sluta använda apparaten och dra ut nätkontakten.**
  (För att undvika rök, brand eller elektrisk stöt.)
  Avvikelser • Funktionsstörningar
  · Nätkontakten och sladden blir onormalt varma.
  · Nätsladden är skadad eller det uppstår strömavbrott 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.
  → Kontakta omedelbart ett Panasonic-auktoriserat servicecenter för inspektion och reparation.

Svenska

⚠ FÖRSIKTIGHET

- **Använd inte en panna som inte är avsedd för ändamålet eller en deformerad kastrull.**
  (För att undvika en brännskada eller skada på grund av överhettning eller funktionsfel.)
- **Använd inte apparaten på följande platser.**
  · Nära värme eller i miljöer med hög fuktighet.
  (För att förebygga en brand, elektrisk läckage eller elektrisk stöt.)
  · På ojämnt underlag eller på en matta som inte är värmetålig.
  (För att inte orsaka skador, brännskador eller bränder.)
  · På platser nära väggar eller möbler etc.
  (För att inte stöta i väggen eller möblerna när du öppnar det yttre locket, eller orsaka missfärgning, deformation och brott på möblerna.)
  → Håll ett avstånd på mer än 15 cm.
  När du använder två apparater samtidigt ska du hålla ett avstånd på mer än 15 cm mellan dem.



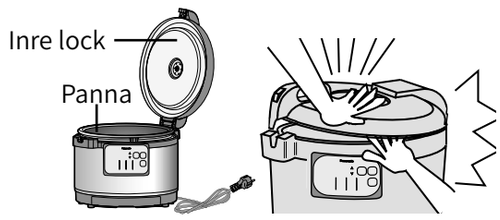
När du använder mer än en apparat ska du hålla ett avstånd på mer än 15 cm mellan huvuddelarna

  · På en aluminiumplatta eller en elektrisk matta eller en bänkskiva av metall.
  (Annars kan den alstra värme och orsaka rök eller brand.)
- **Flytta inte huvuddelen under användning.**
  (För att undvika brännskador som orsakas av att det yttre locket öppnas på grund av att knappen för krok vidrörs.)

Bruksanvisningar

⚠ FÖRSIKTIGHET

- **Låt inte ångan komma i kontakt med nätkontakten som sitter i vägguttaget.**
  (För att undvika elektriska stötar och brand orsakad av kortslutning.)
- **Rör inte vid de heta ytorna när apparaten används eller efter tillagning.**
  · Huvuddelen har en hög temperatur. I synnerhet metalldelarna såsom det inre locket och pannan.
  (För att undvika brännskador.)



- **Det yttre locket är tungt, så var försiktig så att du inte klämmer fingret när du stänger det yttre locket.**
  (För att inte orsaka skador.)
- **Låt inte apparaten användas i tomt tillstånd.**
  (För att undvika brännskador.)
- **När du drar ut nätkontakten, se till att hålla i själva kontakten.**
  (För att inte 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 missfärgning eller deformering av skåpet.)
- **Om du har en implanterbar pacemaker i kroppen bör du rådgöra med en läkare innan du använder denna apparat.**
  (Denna apparat kan påverka en pacemaker när den används.)

Om strömavbrott inträffar under användning

Inklusive situationer som urkoppling av nätkontakten mitt i, resa, etc.

- Den kommer att återgå till läget före strömavbrottet efter att den har strömsatts igen.

Under tillagning: Fortsätt tillagning. Tillagningseffekten kan påverkas
Under värmning: Fortsätt värmning

Om huvuddelen

■ **Lägg inte en trasa eller andra föremål på det yttre locket när det används.**
(För att undvika att ångan blockeras, vilket kan leda till deformation, missfärgning eller funktionsfel på locket.)

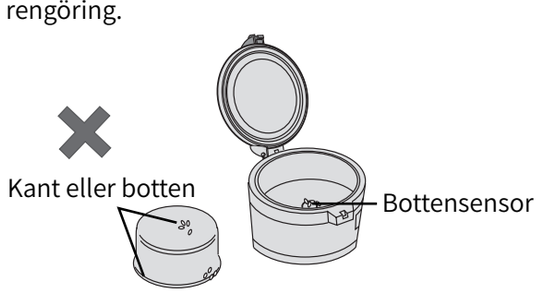


■ **Använd inte apparaten på en induktionshäll.**
(För att inte skada induktionshällen eller orsaka onormal drift av denna apparat.)

■ **Kontrollera regelbundet insugsporten och utloppsporten längst ner på riskokaren och ta bort damm.**
(Se "Rengöring och underhåll" på sidan 17)

■ **Se till att det bord som används för placering har en hållfasthet på över 31 kg.**
(För att undvika att produkten tappas)

■ **Vänligen avlägsna ris och andra främmande ämnen som fastnar på huvuddelen (bottensensor, gjuten värmare och botten av pannan).**
(För att undvika felvisning, bränt ris, halvkokt ris etc.)
· Tippa eller vält inte huvuddelen.
· Stäng av apparaten och dra ut nätkontakten före rengöring.



Om huvuddelen

■ **Använd den inte på platser där apparatens botten (insugs- och utloppsporten) kan blockeras.**
Till exempel: på matta, plastpåse, aluminiumfolie eller tyg etc.
(För att inte skada apparaten.)

■ **Placera inte denna apparat nära en enhet som kan utsättas för elektromagnetisk störning.**
· Radio, TV och hörapparater etc.
(För att undvika fel som orsakas av föroreningar.)
· IC-kort, bankkort
(För att undvika skador på magneten.)

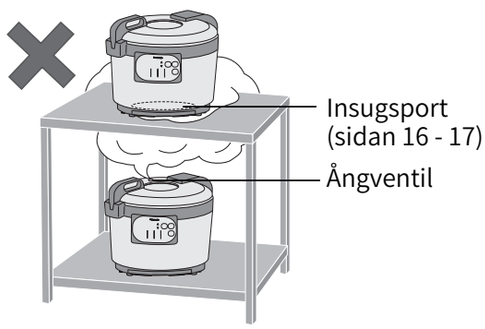
■ **Använd inte produkten utomhus.**
(Instabil strömförsörjning kan leda till att produkten går sönder.)

■ **Undvik att använda den i direkt solljus.**
(För att undvika missfärgning.)

■ **Använd värmetåliga handskar när du tar bort pannan eller vänta tills pannan har svalnat innan du tar bort den.**
(För att undvika brännskador.)

■ **Se till att använda denna produkt i områden under 2000 meter över havet.**
(För att inte påverka tillagningseffekten.)

■ **Placera inte apparaten på en plats där insugsporten i apparatens botten kan suga in oljerök eller ånga.**
Speciellt när apparater placeras på både övre och nedre lager, drar apparaten på den övre hyllan inte in ångan som frigörs från apparaten på det nedre lagret.
(För att undvika funktionsfel.)



Om pannan

■ **Använd inte pannan på andra platser än riskokaren**



✕ ●Använd den inte på en gasspis eller induktionshäll eller i en mikrovågsugn.

■ **Var uppmärksam på följande för att undvika slitage eller repor på pannans beläggning.**

Före tillagning



✕ ●Använd inte äggvispar för att tvätta ris.
●Låt inte föremål som metallsilar komma i kontakt med pannans beläggning.

Efter tillagning



✕ ●Häll inte vinäger i riset i pannan. (Vid tillagning av Sushi och annan mat)
●Använd inte en metallsked. (Vid tillagning av gröt och annan mat)
●Rör inte vid eller slå mot pannan. (Vid fyllning av en skål med ris)

■ **Slå inte mot pannan med ett hårt föremål.**

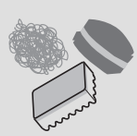


✕ ●Det kan det orsaka repor eller bucklor på den yttre ytan.

Vid rengöring och underhåll (sidan 14)



✕ ●Använd inte pannan som diskbehållare.
●Lägg inte en sked eller andra redskap i pannan.
●Använd inte en disktorkare eller diskmaskin/torkare för rengöring.
●Lägg inte pannan på andra redskap för att torka efter diskning.
●Använd inte slipande pulver eller metallborste, nylonborste (med slipande material), skursvamp för att rengöra eller skrubba pannan.
→ Tvätta den med en mjuk tvättsvamp.

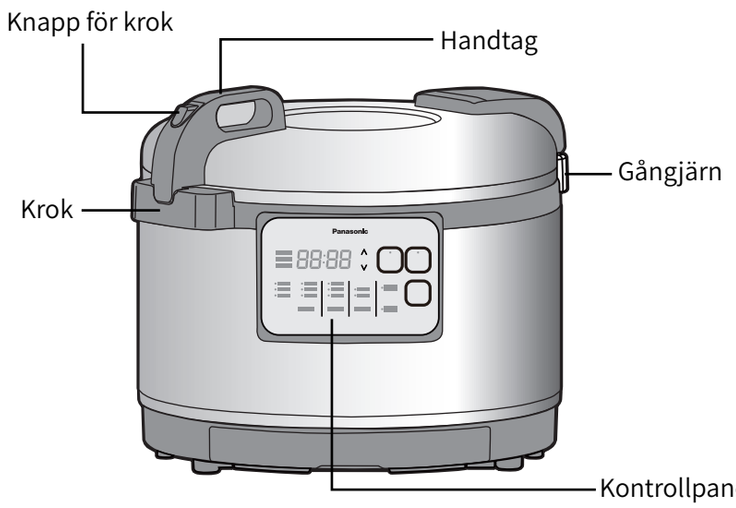


Noteringar om pannan

〔Yttre yta〕 Mindre repor eller små bucklor och stötar påverkar inte prestandan.
(Friktionsmärken kan uppstå på grund av användningssätt och -frekvens)
〔Inre yta〕 Om fluorbeläggningen skalar av kan det leda till att riset lättare fastnar i pannan.
➡ Om du är orolig för att pannan ska deformeras eller om pannan är deformerad, köp en ny.

Svenska

Identifiering av delar

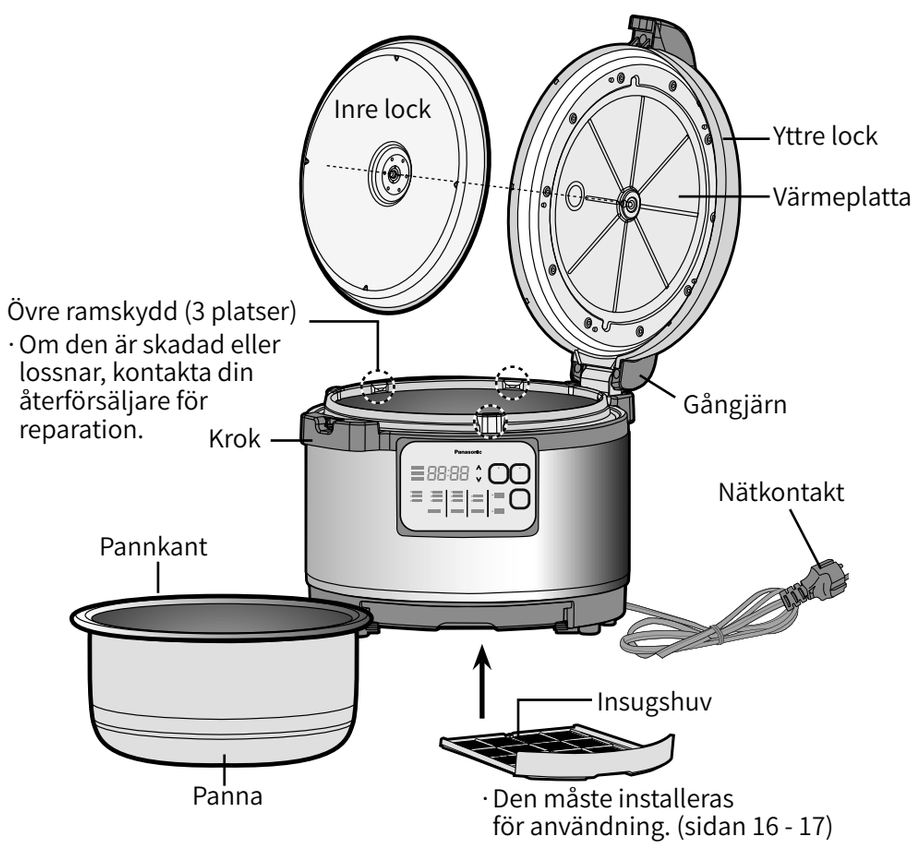


● Flytta den inte genom att hålla i handtaget.
Täck alltid över det yttre locket och håll i handtagets krok och gångjärnsdelar under förflyttning.

Tips

● Knapparna 「Cook Start (starta tillagning」 och 「Cancel (avbryt」 har upphöjda sektioner (" · ", "—") för att underlätta för personer med nedsatt syn.

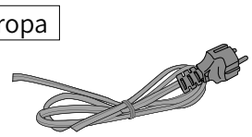
● När nätkontakten är inkopplad visas standby-skärmen för drift. (sidan 7)



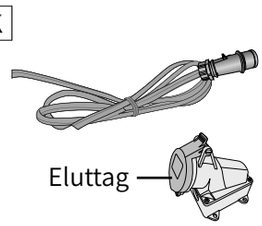
· Den måste installeras för användning. (sidan 16 - 17)

Nätkontakt

Europa

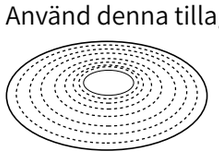


UK

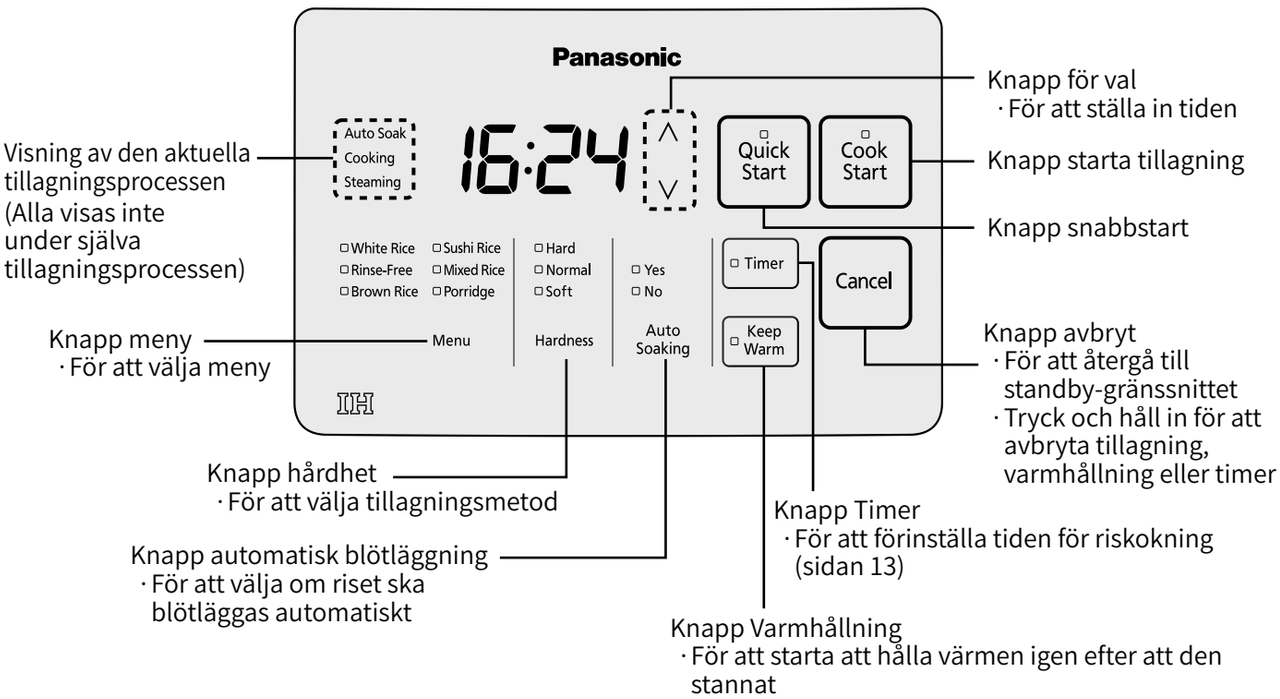


Tillagningsplatta (säljs separat)

Använd denna tillagningsplatta vid allvarligt bränt ris.



Modell nr: ARK20-H57
Du kan köpa den hos en av Panasonic erkänd servicebutik.



※ Vänteläge: När strömmen är påslagen visar skärmen den aktuella tiden.

Svenska

Metod för tidsjustering

●24 timmars tidsvisning.

1 Koppla in nätkontakten.

2 Tryck ner och håll in ∧ eller ∨ i mer än 1 sekund tills tidsangivelsen blinkar.

●Släpp knappen efter ljudsignalen.



[Exempel] 8.15 på kvällen

3 Tryck på ∧ eller ∨ för att justera tiden.

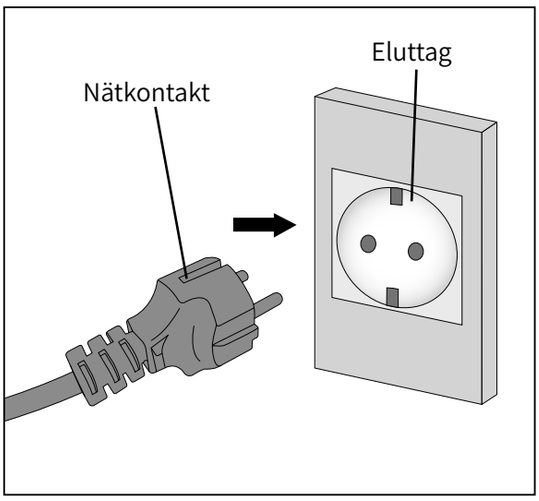
●Visas i minuter, tryck och håll för att justera snabbt.
●Efter justeringen upphör blinkningen, vilket innebär att tidsjusteringen är klar.
●Om ingen åtgärd utförs under 7 sekunder återgår den till standby-läge.

Tips

●Tiden kan inte justeras under tillagning, varmhållning eller timer.
●När litiumbatteriet är urladdat försvinner minnen som aktuell tid och timer när kontakten dras ur. (sidan 24)
●Litiumbatteriet sitter fast inuti huvuddelen. Om den behöver bytas ut, vänligen kontakta ett Panasonic-auktoriserat servicecenter.

Förberedelse för att koka ris

1 Koppla in nätkontakten

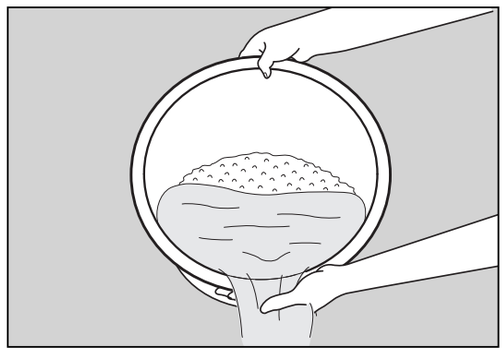


●Anslut eller dra inte ur nätkontakten med våta händer.
(Varje försäljningsplats har sin egna kontaktform, bara för exempel.)

2 Mät upp riset

●Mängd ris som kan kokas åt gången
➡ sidan 26

3 Använd andra behållare för att tvätta riset
(Skölj inte riset i pannan)



① Tillsätt tillräckligt med vatten för att snabbt skrubba riset och häll av vattnet omedelbart.
(Ris absorberar lätt risklikomponenter)



② Skrubba riset försiktigt och upprepa "Skölj → Tvätta".

③ Skölj snabbt tills vattnet blir klart.

Anmärkningar

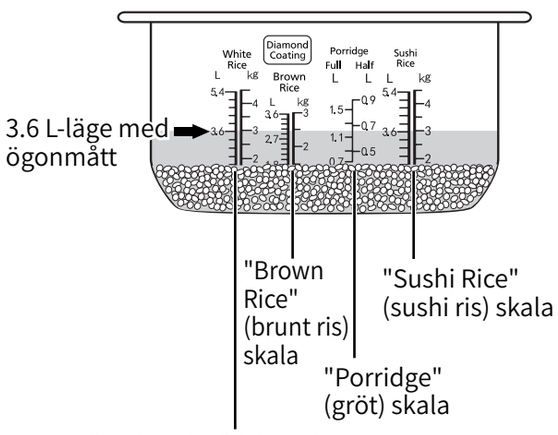
●Låt inte riset rinna av i mer än 30 minuter efter tvättning.
(Det kan orsaka att riskorn går sönder och göra riset klibbigt)

Tips

●Om riset inte tvättas ordentligt kan det orsaka allvarligt bränt ris eller en lukt av riskli.
●Om riset tvättas för mycket i rismaskinen (t.ex. med mycket brutet ris) kan det hända att riset inte blir ordentligt kokt.

4 Justera vattenvolymen
(Sprid ut och platta till riset, och justera vattenvolymen efter den mängd ris som ska kokas)

[Exempel] Vattennivåskala vid tillagning av 3,6 L vitt ris



Anmärkningar

- Vid justering av vattenvolymen ska vattennivån justeras till samma höjd i förhållande till vänster och höger vågskål.
- Justera vattenvolymen efter dina önskemål.

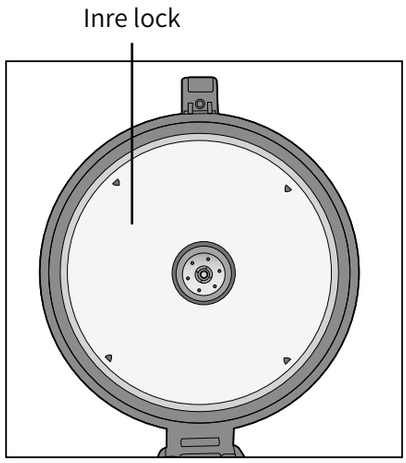
Tips

- Om du tillsätter för mycket vatten kan det leda till överfyllning.

Vid användning av tillagningsplatta (säljs separat)

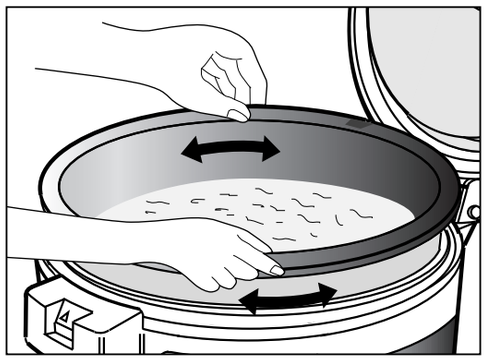
- Använd en ren tillagningsplatta som inte är igensatt.
- Placera tillagningsplattan under pannan innan du häller riset i pannan (sidan 6).
- När du justerar vattenvolymen ska du tillsätta vatten långsamt för att undvika att riset hamnar under tillagningsplattan eller att tillagningsplattan flyttar på sig.

5 Kontrollera att det inre locket är på plats



6 Sätt in pannan i huvuddelen

(Placeras direkt ovanför huvuddelen för att undvika att den övre ramen träffas med kraft)

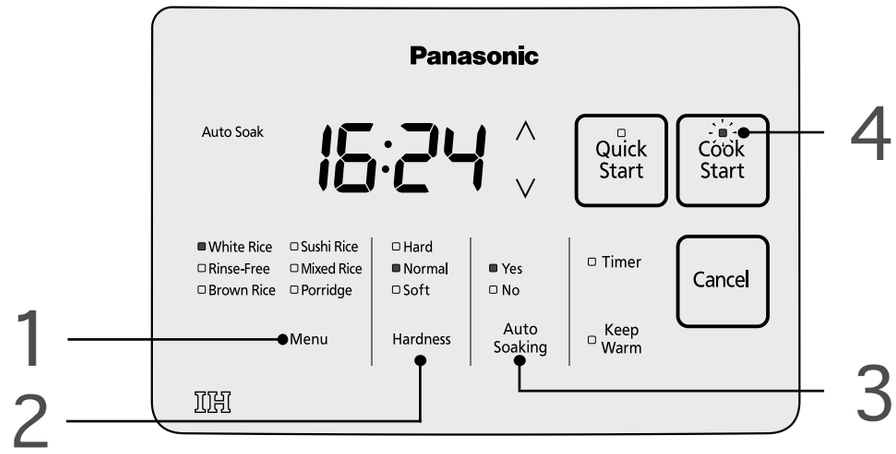


① Torka bort vattnet runt pannan.
(För att förhindra kalkavlagringar)
② Flytta pannan 2 eller 3 gånger i pilens riktning och sätt sedan tillbaka den på plats.

7 Kontrollera att det yttre locket är ordentligt stängt

(För att inte påverka tillagningseffekten)

Koka ris



Exempel:När du kokar ris med "White Rice" (vitt ris) / "Normal" / "Auto Soaking - Yes" (automatisk blötläggning - ja)

1 Tryck på [Menu] för att välja den meny du vill laga

■ Om menyn är korrekt, gå till 2.

2 Tryck på [Hardness] för att välja tillagningsläge

· Endast "White Rice" (vitt ris) och "Rinse-Free" (sköljfritt) finns tillgängliga.

■ Om tillagningsläget är korrekt, gå till 3

3 Tryck på [Auto Soaking] för att välja "Yes" (ja) eller "No" (nej) för "Auto Soaking" (automatisk blötläggning)

· "YES" (ja): Koka ris omedelbart efter tvätt.
· "No" (nej) : Vitt ris och sköljfritt blötläggs i mer än 30 minuter.

■ Om blötläggningsmetoden är korrekt, gå till 4.

4 Tryck på [Cook Start] för att starta tillagningen

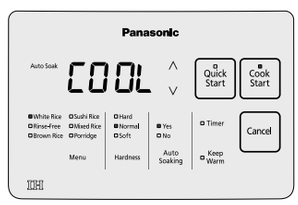
· Indikatorn "Cook Start" (starta tillagning) tänds
· Tillagningstid, Timer (☞ sidan 26)

5 Efter tillagning Fluffa upp det kokta riset omedelbart

· När tillagningen är klar hörs en ljudsignal och den växlar automatiskt till varmhållningsläge.
· Fluffa upp riset så snart som möjligt för att förhindra att riset klibbar ihop.
· Ångkokningen är klar, så du kan äta det så snart det är färdigkokt.

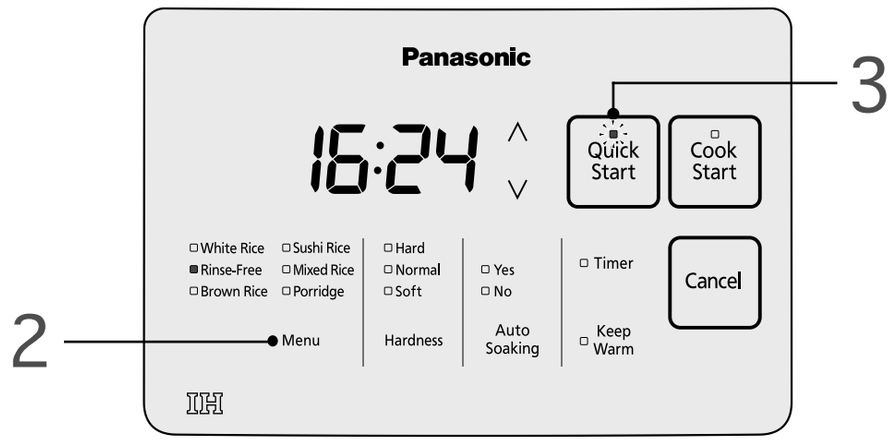
Anmärkningar

- Tryck inte på「Cancel (avbryt)」-knappen när "Steaming" (ångning) visas.
  (Fläkten roterar för att kyla huvuddelen)
- Vitt ris och sköljfritt blötläggs i mer än 30 minuter, brunt ris blötläggs i mer än 6 timmar, ställ in "Auto Soaking-No" (automatisk blötläggning - nej).
  (Ojämn tillagning, bränt ris och andra orsaker som påverkar tillagningseffekten)
- Vid kontinuerlig tillagning:
  · Vänta 15 minuter innan nästa tillagning.
  · Om du börjar tillagningen omedelbart visas "COOL" på huvuddelen av apparaten tills den svalnar, och när "COOL"-visningen försvinner startar tillagningen automatiskt.
- När tillagningseffekten inte är som önskat. (sidan 20)



Tips

- Efter 30 sekunder utan åtgärd blir skärmens display svag.



Exempel: när man kokar ris med "Quick Start" (snabbstart)

1 Blötlägg riset i mer än 30 minuter efter att du har justerat vattenvolymen.

2 **Tryck på [Menu] för att välja "White Rice" (vitt ris) eller "Rinse-Free" (sköljfritt)**

- Den valda menyn tänds varje gång du trycker på den.
- Endast "White Rice" (vitt ris) och "Rinse-Free" (sköljfritt) finns tillgängliga i menyn "Quick Start" (snabbstart).

3 **Tryck på [Quick Start] för att starta tillagningen**

- Indikatorn "Quick Start" (snabbstart) tänds
- Tillagningstid，Timer (→ sidan 26)

Svenska

Tips

- Riset är lite hårt och kan vara bränt.
- "Timer" kan inte ställas in.
- När du vill inaktivera knappen "Quick Start" (snabbstart) (sidan 23)

Om varje funktion

Blandat ris

- När du lagar med ingredienser använd "Mixed Rice" (blandat ris).
- Använd inte "Timer", utan tillaga direkt. (Kryddor kan sätta sig och påverka tillagningsresultatet)
- Mängden ingredienser får inte överstiga 50% av mängden ris. För mycket ingredienser kan påverka tillagningsresultatet.
- Blanda inte ingredienserna med riset utan fördela dem jämnt över riset. (Annars kan det leda till att tillagningen avbryts i förtid och att tillagningen blir ojämn)
- Vid blötläggning före tillagning, blötlägg riset utan ingredienser och kryddor.
- Öppna inte det yttre locket och placera ingredienserna under tillagning.

Sköljfri

- Rör om försiktigt efter tillsats av vatten för att riset ska absorbera vatten.
- Om det kokta riset är lite hårt, öka vattenvolymen.

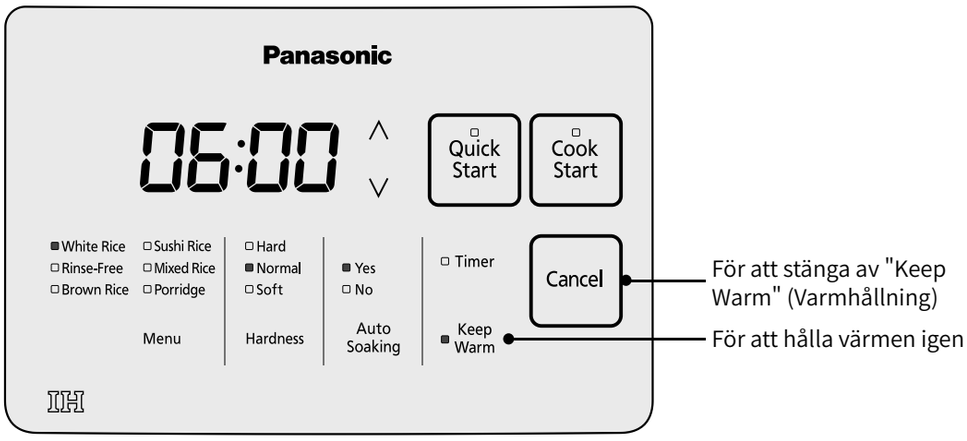
Brunt ris

- Om "Auto Soaking" (automatisk blötläggning) är "No" (nej), blötlägg i mer än 6 timmar. Om blötläggningstiden är kort blir det kokta riset hårt.
- Kokt ris har en ljus risbränd färg, vilket orsakas av egenskaperna hos brunt ris.

Tips

- Användning av kommersiellt tillgängliga rissorter eller tillagningsförbättrare kan orsaka mer ojämn tillagning.

Varmhållning



Efter tillagningen övergår den till varmhållningsläge.

(Fluffa upp det kokta riset omedelbart)

■ Det är inte rekommenderat att använda "Keep Warm" (Varmhållning)-funktionen i följande lägen.



●"Mixed Rice" (blandat ris)
(det kan orsaka rost på inre locket och försämra smaken på riset)



●"Porridge" (gröt)
(den kan vara grumlig)



●"Brown Rice" (brunt ris)
(det kan minska smaken)

Anmärkningar

- Använd inte varmhållningsfunktionen i mer än 8 timmar.
  (Annars kan det orsaka torrhet, obehagliga lukter och missfärgningar)
- Stäng inte av varmhållningen eller dra ut nätsladden när det finns kokt ris i pannan.
  (För att undvika kondens eller obehagliga lukter)
- Om det finns en risskopa eller annat redskap i pannan under varmhållningen påverkas risets smak.
- När du vill ändra varmhållningstemperaturen.
  (sidan 20)

Tips

- Varmhållningstiden visas i minuter och sträcker sig från 0 till 95 timmar och 59 minuter.
- Över 8 timmar blinkar indikatorn "Keep Warm" (Varmhållning).
  Efter 96 timmar stoppas varmhållningen och displayen visar "U14". Tryck på「Cancel (avbryt)」för att radera felkoden.
- Under varmhållningen kan det uppstå en liten mängd kondens längs sidorna på pannas kant.

Stäng av "Keep Warm" (Varmhållning)

●När det inte finns något kokt ris i pannan

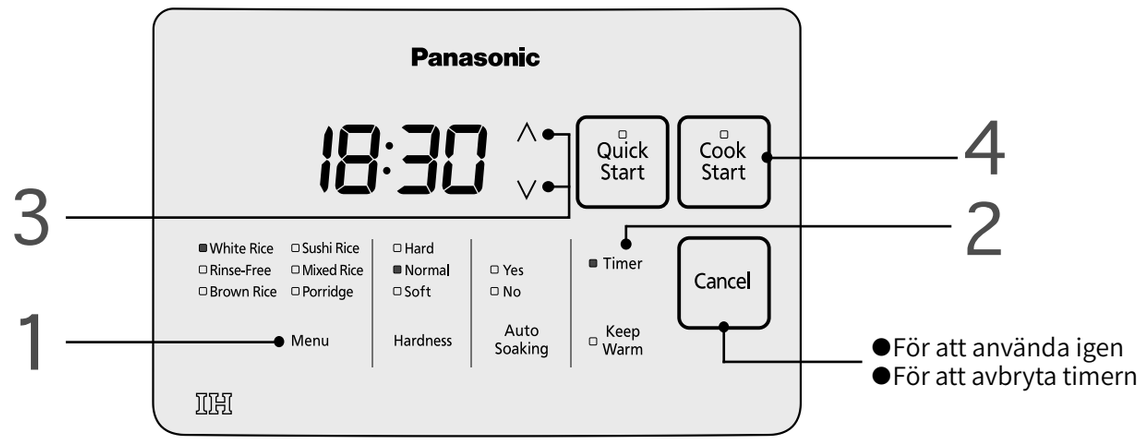
1 Tryck på [Cancel]

2 Dra ut nätkontakten

Tips

●Om du drar ut nätkontakten utan att trycka på「Cancel (avbryt)」, kommer den att gå in i varmhållningsläge igen när du ansluter den igen.

Timer



Skärm för bokning av "White Rice" (vitt ris) / "Normal"

1 Bekräfta att aktuell tid är korrekt, välj meny och tillagningsläge

När den aktuella tiden är felaktig → sidan 7

· Det är inte rekommenderat att använda "Timer" för "Mixed Rice" (blandat ris).

2 Tryck på [Timer]

· Tidsangivelsen för Timer blinkar.
· "Timer"-indikatorn tänds, indikatorn "Cook Start" (starta tillagning) blinkar.

3 Tryck och håll in ∧ ∨ Justera till önskad tillagningstid

· Justera i steg om 10 minuter.
· Visas i tryck och håll för att justera snabbt.

4 Tryck på [Cook Start], och timern är klar

· Indikatorn "Cook Start" (starta tillagning) är släckt.

Svenska

Anmärkningar

●Ställ inte in "Timer" på mer än 13 timmar
(Överskrid inte 8 timmar på sommaren eller när vattentemperaturen är relativt hög).
(Annars kan riset jäsa och orsaka obehagliga lukter)

Tips

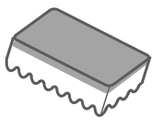
●"Auto Soaking" (automatisk blötläggning) kan inte ställas in i Timer-läget. Den ställs in automatiskt enligt menyn och timern.
●Tiden för "Timer" kan memoreras.
●Ris som tillagas i "Timer"-läget kan resultera i bränt ris.
Justera inställningarna i "Om anpassade inställningar" (sidan 20) eller använd tillagningsplattan.
●Den tid som återstår av tillagningen visas inte.
● När den inställda tiden är kortare än tillagningstiden sker tillagningen direkt.
(sidan 26 "Timerintervall")

Rengöring och underhåll

- Se till att dra ut nätkontakten och rengör den när huvuddelen har svalnat.
- Torka av med en torr trasa efter rengöring.
- Apparaten får inte rengöras med vattenstråle eller ångtvätt.

Föremål för rengöring

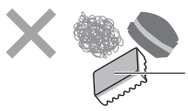

Handdukar


Svamp


Neutralt rengöringsmedel för kök

Använd inte

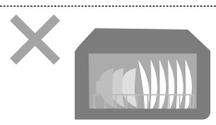
Slipmedel eller metallborste, nylonborste (med slipande material), skursvamp etc.


Använd inte den slipande delen av en svamp för rengöring

Thinner/bensin/alkohol/ rengöringspulver/blekmedel etc.

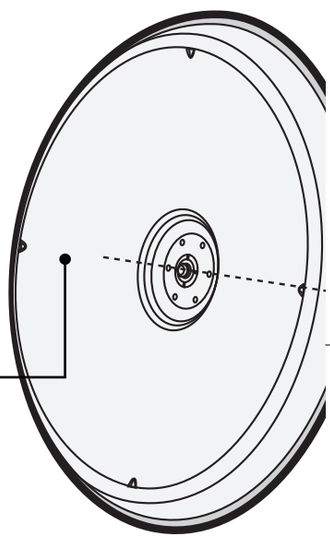


Diskmaskin/-tork



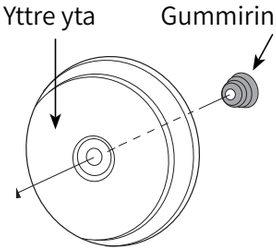
Inre lock

Rengör den med ett neutralt rengöringsmedel och en tvättsvamp.
Montera med inre lockets yttre yta vänd mot dig.

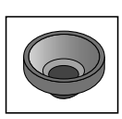


Yttre yta

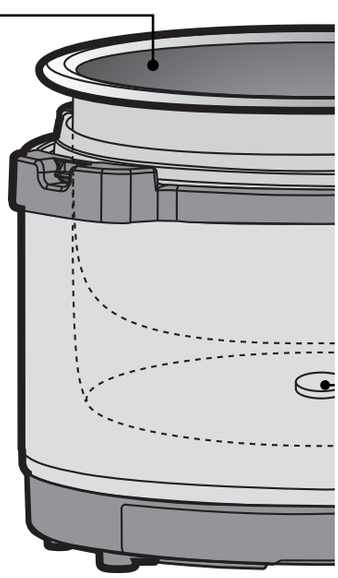
Gummiring på inre lock



Montera den från baksidan av inre locket när det tas av.



Gummiringen är en förbrukningsvara.
- Byt ut den om den är sprucken eller löst monterad.
- Du kan köpa den hos ett Panasonic-auktoriserat servicecenter.
  Modell nr: ARC85EL49-K0



Panna (Sidan 5 Om pannan)

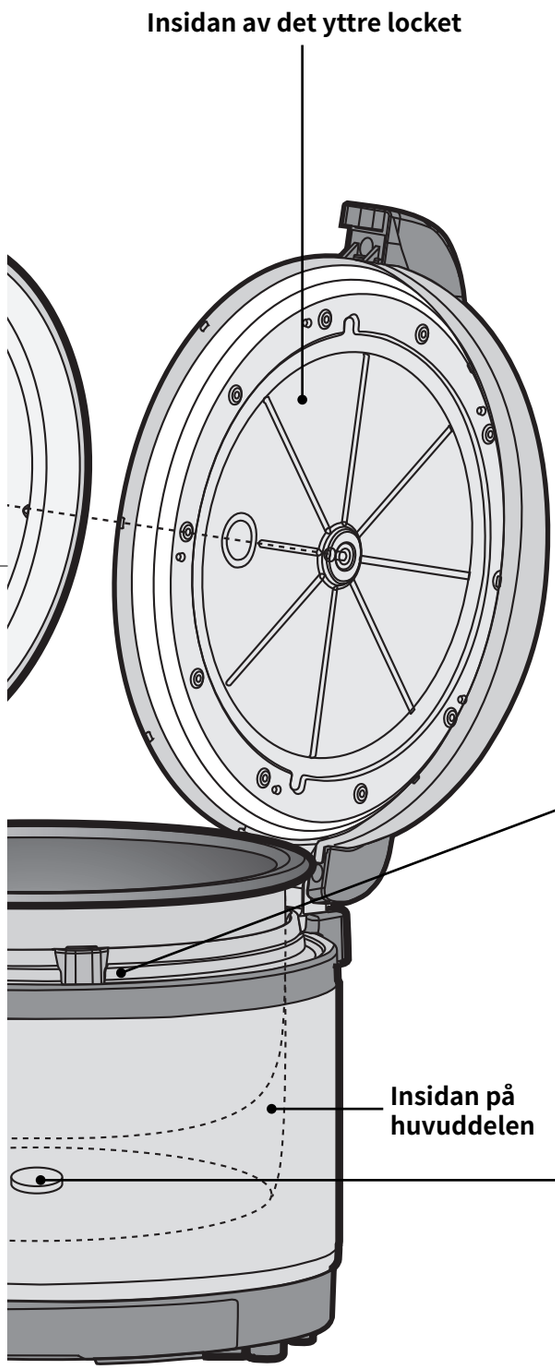
Rengör den med ett neutralt rengöringsmedel och en tvättsvamp.
Rengör försiktigt den yttre bottenytan där den kommer i kontakt med bottensensorn i pannan.
När den rostar, skrubba bort rosten med en nylonborste.
(För att undvika att orsaka felaktig visning, bränt ris)

- Använd inte pannan som diskbehållare.
- Missfärgning eller strimmor kan förekomma på den fluorbelagda ytan, men det påverkar inte hälsan eller användningen.
- Byt ut pannan om den är deformerad eller utsliten.

■ **Tillagningsplatta (säljs separat)**

Rengör den alltid efter tillagning.
Om du använder den utan rengöring kan det påverka tillagningsresultatet.
- Blötlägg den i varmt vatten en stund och tvätta den med en svamp för att undvika igensättning.
- Dra inte i den och utsätt den inte för vassa föremål som t.ex. knivar.
- Missfärgning kan förekomma under användning, vilket inte är ett hygienproblem, använd gärna.

Du kan köpa en tillagningsplatta hos ett Panasonic-auktoriserat servicecenter. (sidan 6)



Insidan av huvuddelen och det yttre locket

●Tvätta inte med vatten

Torka av med en urvriden disktrasa.
Smuts kan lätt fastna inuti pannans tätningsring, rengör den därför noggrant.
(annars kan det orsaka obehagliga lukter, förstörelse eller överflöd av riset eller ångläckage.)

Anmärkningar

●Använd inte rengöringsmedel.

Övre ram

●Tvätta inte med vatten

Torka av med en urvriden disktrasa.
Ta bort främmande föremål som t.ex. riskorn från skåran.
(annars kan det orsaka överflöd eller ångläckage.)

Bottensensor

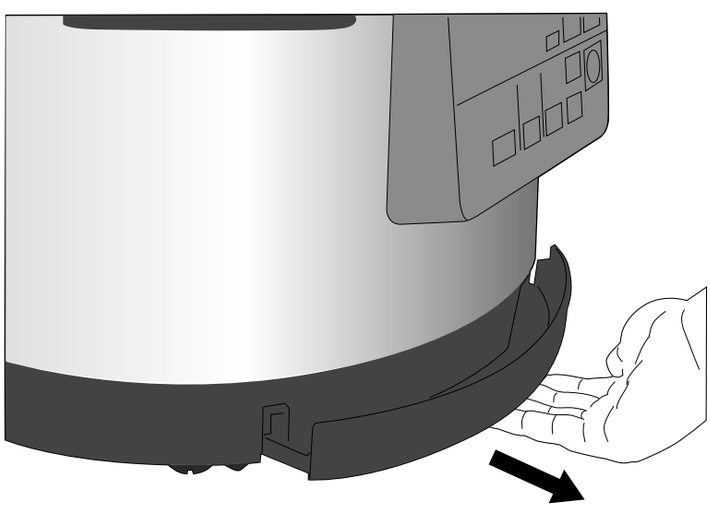
Om främmande föremål fastnar på den, skrubba försiktigt med en nylonborste fuktad med neutralt rengöringsmedel och torka sedan med en urvriden disktrasa.

Rengöring och underhåll

- Se till att dra ut nätkontakten och rengör den när huvuddelen har svalnat.
- Torka av med en torr trasa efter rengöring.
- Apparaten får inte rengöras med vattenstråle eller ångtvätt.

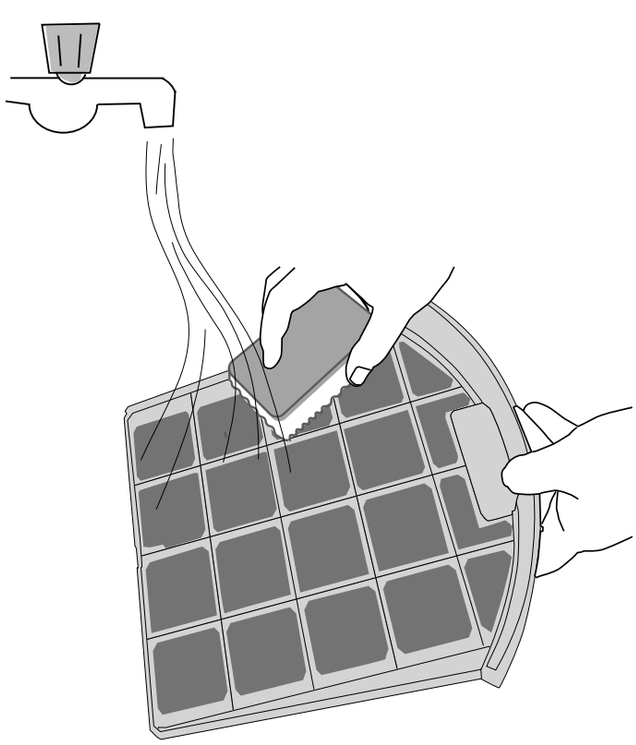
När "U13" visas
Insugsporten i botten av huvuddelen kan vara blockerad eller igensatt med skräp.
Avlägsna blockeringen eller ta bort insugshuven för att rengöra den när den är igensatt.

1 Ta bort insugshuven

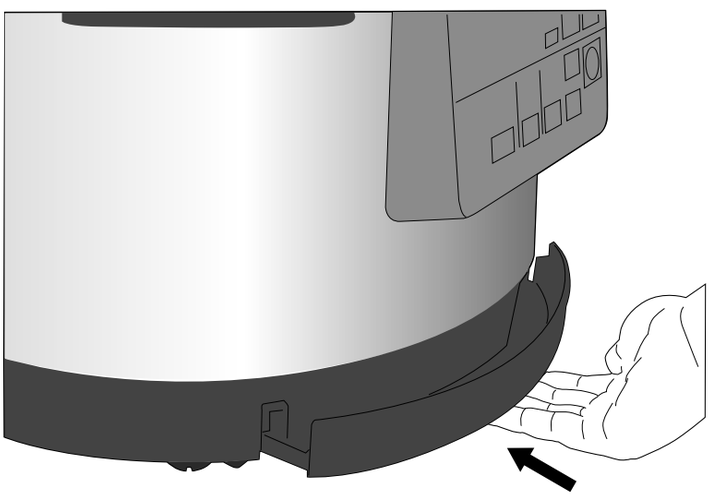


2 Rengör insugshuven

- Torka av med en torr trasa efter rengöring.



3 Rikta in insugshuven mot styrspåret på huvuddelen och för in den i spåret tills den klickar fast



4 Koppla in nätkontakten och tryck på Cancel

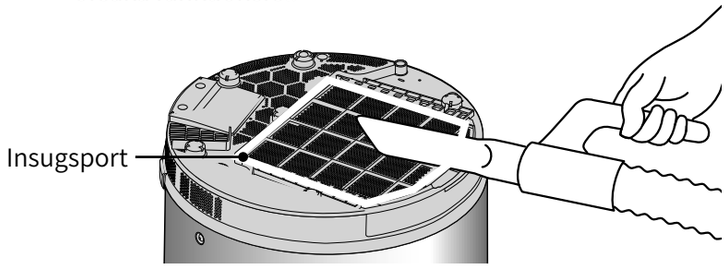
("U13" försvinner)

Anmärkningar

- Håll huvuddelen borta från vatten.
- Även om insugshuven inte är väl rengjord försvinner "U13" när 「Cancel (avbryt)」 trycks in, men den kommer att dyka upp igen efter ett tag, vilket gör det omöjligt att använda apparaten.
  Så rengör den ordentligt.

Rengör insugsporten på undersidan av huvuddelen med en dammsugare.

Om den används med damm eller liknande på, kan temperaturen inuti huvuddelen stiga onormalt, vilket kan orsaka funktionsfel.



Svenska

När riset inte är väl kokt

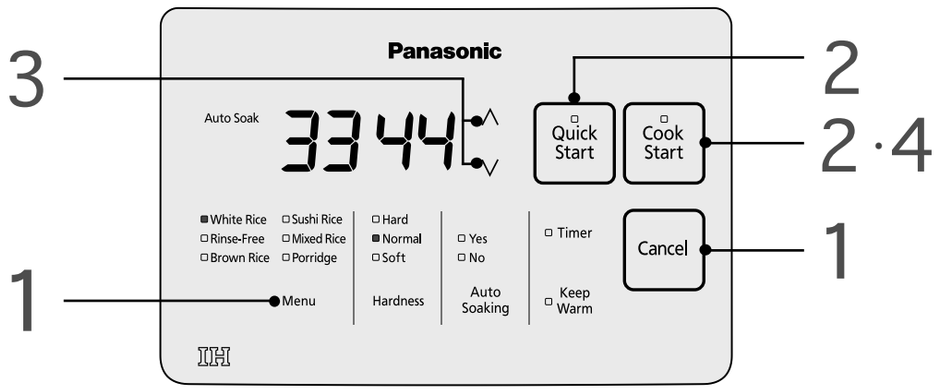
Förekomst	För att bekräfta	Referens-sida
Mjukare **●Klibbigt**	●Är riset korrekt uppmätt? Det kan förekomma fel när man använder en mätlåda.	-
	●Är vattenvolymen korrekt? → Vid justering av vattenvolymen ska vattennivån justeras till samma höjd i förhållande till vänster och höger skala.	9
	●Luckras riset upp omedelbart efter tillagningen? (Låt överflödigt vatten rinna ut)	-
	●Är ris blötlagt i vatten under lång tid? (Lång timer för riskokning etc.) Under blötläggningen absorberar riset överflödigt vatten och blir mjukt. → När du ställer in en timer för matlagning ska vattnet vara lite mindre. (Cirka 1 - 2 mm från vattenlinjen)	-
	●Försök att justera menyn så att den passar dina preferenser för mjukt och hårt ris. ("Hard" (hård), etc.)	-
	●Har det tvättade riset runnit av eller förvaras det i kylskåp under lång tid?	-
	➡ **Om du vill förbättra, vänligen följ inställningarna "About Custom Settings" (om anpassade inställningar).**	20 ~ 21
Hårdare **●Underkokt**	●Är riset korrekt uppmätt? Det kan förekomma fel när man använder en mätlåda.	-
	●Är vattenvolymen korrekt? → Vid justering av vattenvolymen ska vattennivån justeras till samma höjd i förhållande till vänster och höger skala.	9
	●Tillförs olja till riset när det kokas? Om du tillsätter olja innan du tillsätter ris eller om du använder för mycket olja kan det påverka tillagningsresultatet.	-
	●Är en "Timer" inställd för att laga ris med ingredienser eller kryddor?	11
	●Blandas riset med ingredienser som blandat ris när det tillagas?	11
	●Finns det fett på sidorna av pannan eller på botten (utsidan) av pannan?	-
	●Försök att justera menyn så att den passar dina preferenser för mjukt och hårt ris. ("Soft" (mjuk), etc.)	-
	●Används menyn "Quick Start" (Snabbstart) ?	11
	➡ **Om du vill förbättra, vänligen följ inställningarna "About Custom Settings" (om anpassade inställningar).**	20 ~ 21
Bränt ris (Beroende på typ av ris, vattenkvalitet etc. kan en lätt bränd gul färg uppträda i botten, vilket inte är ett fel)	●Sköljs riset tills vattnet är klart?	8
	●Är "Auto Soaking" (automatisk blötläggning) korrekt inställd?	10
	●Används embryoris för matlagning? På grund av det höga innehållet av riskli kan det bli bränt.	-
	●Tillförs ingredienser eller kryddor till riset när det kokas?	-
	●Används sköljfritt ris för tillagning? → Laga med menyn för "rinse-free rice" (sköljfritt ris). → Skölj riset försiktigt med vatten före tillagningen för att minimera risken för bränt ris.	-
	●Finns det något främmande föremål på utsidan av pannan, insidan av huvuddelen, botten av pannan eller på bottensensorn?	4
	●Är pannan rentvättad? → Rengör pannan noga efter tillagning av blandat ris.	-
	●Används menyn "Quick Start" (snabbstart)?	11
	●Används "Timer" för tillagning?	13
	➡ **Om du vill förbättra, vänligen följ inställningarna "About Custom Settings" (om anpassade inställningar).**	20 ~ 21

Förekomst	För att bekräfta	Referens-sida
Flödar över	●Är riset korrekt uppmätt? Det kan förekomma fel när man använder en mätlåda.	-
	●Är vattenvolymen korrekt? → Vid justering av vattenvolymen ska vattennivån justeras till samma höjd i förhållande till vänster och höger skala.	9
	●Är tillagningsvolymen för riset korrekt?	26
	●Sköljs riset tills vattnet är klart?	8
	●Är menyinställningarna korrekta?	-
	●Är det inre locket monterat? Är det inre locket deformerat?	-
	●Är riset utspritt och platt?	9
	➡ **Om du vill förbättra, vänligen följ inställningarna "About Custom Settings" (om anpassade inställningar).**	20 ~ 21
Kokt ris blir torrt	●Är det yttre locket helt och hållet stängt? Även om locket är lätt öppnat kan ånga läcka ut och göra att riset torkar. (Är det yttre locket eller pannkanten deformerad?)	-
	●Hålls det varmt längre än 8 timmar?	12
	●Finns det väldigt lite ris att hålla varmt? → När det finns mindre ris kan du samla ihop riset i mitten av pannan för att hålla det varmt, eller linda in riset i plastfolie och kyl.	-
	●Är riset uppluckrat inom 30 minuter efter att det har kokats? Risets yta torkar ut om det inte är luckras upp.	-
	➡ **Om du vill förbättra, vänligen följ inställningarna "About Custom Settings" (om anpassade inställningar).**	20 ~ 21
Kokat ris **●Ändrad färg** **●Obehaglig lukt**	●Sköljs riset tills vattnet är klart?	8
	●Är pannan rentvättad? → Rengör pannan noga efter tillagning av blandat ris.	-
	●Hålls det varmt längre än 8 timmar?	12
	●Är inställningsvärdet för varmhållningstemperaturen korrekt? Fabriksinställningen är "73". → Ändra till "71" om färgen ändras, eller till "75、77" om det uppstår en obehaglig lukt. (Sidorna 20 - 21)	21
	●Tillförs kallt ris för varmhållning?	-
	●Är en risskopa kvar i pannan när den är i varmhållning?	-
	●Är varmhållning inställd för brunt ris, groddris, japonica ris?	-
	●Ska blandat ris hållas varmt?	12
	●Stängs strömmen av när det finns kokt ris i pannan?	-
	●Är varmhållning avstängd eller är nätkontakten urkopplad medan det finns kokt ris i pannan?	12
	➡ **Om du vill förbättra, vänligen följ inställningarna "About Custom Settings" (om anpassade inställningar).**	20 ~ 21
Gröt är mjuk	●Är ris blötlagt i vatten under lång tid? (Långtidstimer, etc.)	-
	●Hålls gröten varm?	12

■ Mittpartiet på det kokta riset kan vara något försänkt.
Det orsakas av den kraftfulla effekten hos IH (induktionsvärme), vilket inte är ett onormalt fenomen.

Om anpassade inställningar

Koka ris · Håll varmt



Exempel: När du justerar effekten för "White Rice/Normal" (vitt ris/normal)

---

1 Välj den meny som ska ställas in och tryck och håll in [Cancel] samtidigt som du trycker på [Menu] ,

Gå till läget för Anpassade inställningar

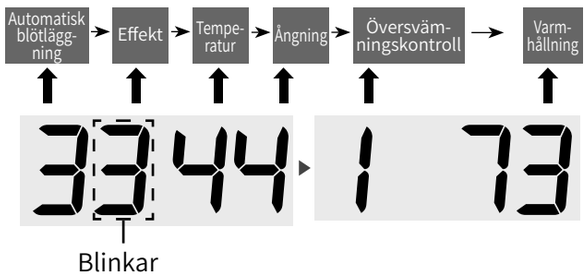
· Anpassade inställningar är inte tillgängliga för funktionen Hard/Soft/Porridge/Quick Start (hård/mjuk/gröt/snabbstart).

---

2 Tryck på [Quick Start] eller [Cook Start] .

Välj "Course" (kurs)

· Den valda kursen blinkar



· Tryck på [Quick Start] för att återgå till föregående kurs.
Tryck på [Cook Start] för att gå vidare till nästa kurs.※

· Endast kurserna "Overflow Control" (översvämningskontroll) och "Keep Warm" (Varmhållning) kan ställas in i menyn "Brown Rice" (brunt ris).

· Om "Overflow Control" (översvämningskontroll) i menyerna "White Rice/Normal" (vitt ris/normal) och "Rinse-Rice/Normal" (skölj ris/normal) justeras, kommer även "Hard" (hård) och "Soft" (mjuk) och "Quick Start" (snabbstart) att justeras.

· Om du trycker på 「Cancel (avbryt)」 under inställningen återgår den till det läge som rådde före inställningen.

※Om du trycker på 「Cook Start (starta tillagning)」 när du väljer att ställa in "Keep Warm" (Varmhållning), kommer inställningen att avslutas och den återgår till standby-skärmen.

---

3 Tryck och håll in ∧ ∨ ,

Välj inställningsvärde

∧ Öka värdet

∨ Minska värdet

· Om du vill fortsätta att ställa in andra kurser, upprepa operationen från steg 2.

---

4 Tryck på [Cook Start] ,

Installationen är klar

· Inställningen är klar och kommer att återgå till standby-skärmen.

■ **Varje kurs och justerbara objekt**

Kurs	Justerbart föremål	När inställningsvärdet ökar	När inställningsvärdet minskar
Automatisk blötläggning	Temperaturjustering för vattenabsorption av ris	Vattenabsorptionen kan ökas. Högre inställningsvärde kan orsaka grötigt ris eller att bränt ris lätt skapas.	Förhindra att riset bryts sönder och undvik massor av ris vid vattenabsorption. Lägre inställningsvärde kan leda till minskad vattenabsorption, vilket gör det omöjligt att laga fluffigt ris.
Effekt	Justering av effektstyrka för att bibehålla kokningen	Riset kommer att bli hårt. Högre inställningsvärde kan leda till översvämning.	Riset blir mjukt. Lägre inställningsvärde kan leda till instabil riskvalitet.
Temperatur	Temperaturjustering i slutet av uppvärmningen (för att bibehålla kokning)	Riset blir fluffigt och smakrikt. Högre inställningsvärde kan orsaka bränt ris på pannans botten.	Minska bränt ris på pannans botten. Lägre inställningsvärde kan leda till minskad vattenabsorption, vilket gör det omöjligt att laga fluffigt ris.
Ångning	Temperaturjustering vid sjudning	Riset blir fluffigt och smakrikt. Högre inställningsvärde kan orsaka bränt ris på pannans botten och ris av vissa arter kan bli mosigt.	Minska antalet trasiga korn och bränt ris. Lägre inställningsvärde kan göra det omöjligt att laga fluffigt ris.
Översvämningskontroll	Begränsning av överflöd eller stänk av rissoppa från ångventiler	Det är mindre troligt att den svämmar över. För högt inställningsvärde kan leda till instabil riskvalitet.	Tillaga med hög uppvärmningsgrad. För lågt inställningsvärde kan göra att rissoppan rinner över eller sprutar från ångventilerna.
Varmhållning	Temperaturjustering för att hålla värmen	Förhindra att riset genererar dålig lukt genom att hålla det varmt. Högre inställningsvärde kan orsaka missfärgning eller uttorkning av riset.	Förhindrar missfärgning eller uttorkning av riset. Lägre inställningsvärde kan leda till fuktade lukter.

Standardinställningsvärden (fabriksinställningsvärden enligt tabellen nedan)

Kurs / Menyfält	Automatisk blötläggning	(Koka ris) Ström	(Koka ris) Temperatur	Ångning	Översvämningskontroll	Varmhållning
Vitt ris	3	3	3	3	2	73
Sköljfri	3	3	3	3	2	
Brunt ris	-	-	-	-	1	
Sushi ris	3	3	3	3	1	
Blandat ris	3	3	3	3	1	

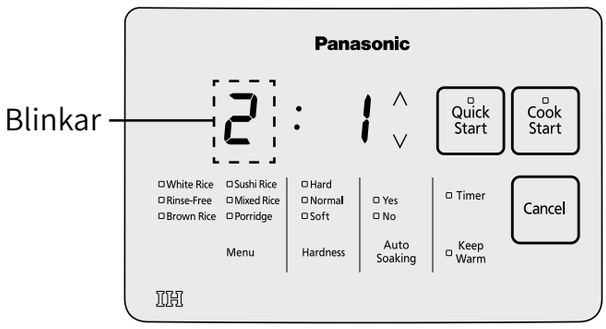
※Välj nummer från 1 till 5 (välj 71, 73, 75, 77 för varmhållning).
※Temperatur för varmhållning kan ställas in i alla menyer. Varmhållning baseras dock på den senaste inställningen som valts i alla menyer.

Justeringar av risets tillagningseffekt

●Följ stegen nedan för att ställa in kursen.

Förekomst	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
Bränt ris	Ångning▼	Temperatur ▼	Uppvärmningsgrad ▼	Förkokning ▼
Mjukare ris	Uppvärmningsgrad ▲	Förkokning ▼	Ångning ▼	–
Hårdare ris	Uppvärmningsgrad ▼	Förkokning ▲	Temperatur ▲	–
Underkokt ris	Temperatur ▲	Uppvärmningsgrad ▲	Förkokning ▼	Ångning ▲

Om anpassade inställningar



När du vill justera volymen på summern

1 **Tryck och håll ner** Cancel **, och tryck på** Timer **samtidigt.**

Tryck på ∧ ∨,

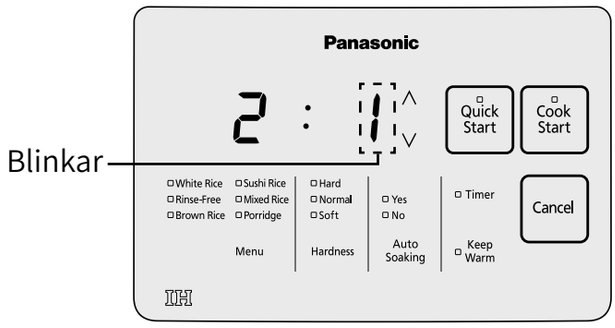
2 **För att ställa in summerns volym.**

- Inställning av volym
  3 (hög) → 2 (medel) → 1 (låg) → 0 (tyst)

3 **Tryck på** Cook Start **två gånger och inställningen är klar.**

Tips

- Inställningen är klar och kommer att återgå till standby-skärmen.
- Fabriksinställningen är "2".
- Den memoreras först när inställningen är klar.
- Samma åtgärd kommer att utföras igen när den återgår till ursprungsinställningen.



När du vill ändra pipläget för summern

1 **Tryck och håll ner** Cancel **, och tryck på** Timer **samtidigt.**

2 **Tryck på** Cook Start **.**

Tryck på ∧ ∨,

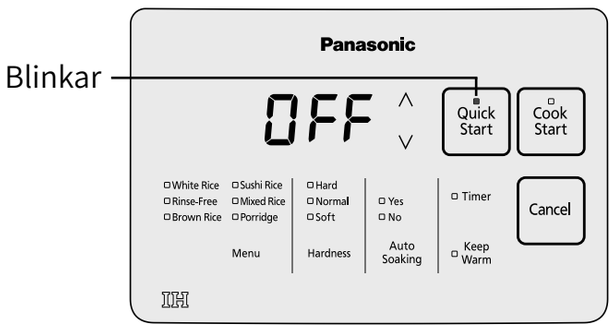
3 **För att ställa in pip-läget.**

- Pipet är olika för varje läge.

4 **Tryck på** Cook Start **, och inställningen är klar.**

Tips

- Inställningen är klar och kommer att återgå till standby-skärmen.
- Fabriksinställningen är "1".
- Den memoreras först när inställningen är klar.
- Det är endast ljudsignalen i slutet av tillagningen som kan ändras.
- Samma åtgärd kommer att utföras igen när den återgår till ursprungsinställningen.



När du vill inaktivera knappen "Quick Start" (snabbstart)

1 **Tryck och håll ner Cancel, och tryck på Quick Start samtidigt.**

2 Tryck på ∧ ∨,
Välj OFF (av).

3 **Efter 4 sekunder är den automatiska inställningen klar.**
- Inställningen är klar och kommer att återgå till standby-skärmen.

Tips

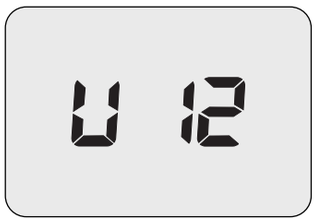
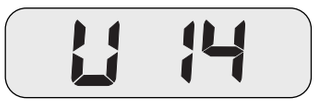
- Fabriksinställningen är "ON" (på).
- Samma åtgärd kommer att utföras igen när den återgår till ursprungsinställningen.

När ett problem uppstår

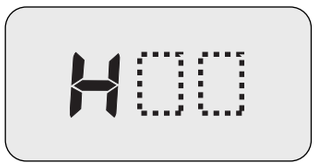
Vänligen bekräfta innan du kontaktar kundtjänst.

Förekomst	För att bekräfta	Referens-sida
●Ingen tillagning vid Timer-tid	●Är den aktuella tiden korrekt? ●Är Timer-tiden korrekt? → 24 timmars tidsvisning. Bekräfta igen. ●Är knappen「Cook Start (starta tillagning)」intryckt?	7 13 13
●Starta tillagningen omedelbart efter att timern startat	●Är den aktuella tiden korrekt? ●Är Timer-tiden korrekt? → 24 timmars tidsvisning. Bekräfta igen. ●Är den inställda tiden längre än den tid som är tillgänglig för Timer? Om den inställda tiden är kortare än den tid som är tillgänglig för timern startar tillagningen omedelbart.	7 13 13
●Tillagningstiden är lång	●Om tillagningen sker kontinuerligt kommer tillagningstiden att bli längre. ●På grund av de olika mängderna ris och vatten kan det hända att återstående tid stoppas för justering mitt under tillagningen.	- -
●Minne av timerförluster **●Minne av förluster av kundinställningar**	●Visas "1:30" efter att nätkontakten har satts i? (Storbritannien är 0:30) [Displayed] (visas) Litiumbatteriet är urladdat. Även om du kan laga mat och hålla den varm genom att bara koppla in nätkontakten måste du kontrollera aktuell tid varje gång du ställer in en timer för matlagning. I så fall ska du byta ut dem mot nya batterier. Litiumbatteriet sitter fast inuti huvuddelen och kan inte bytas av kunden själv. [Visas inte] Det är fel på kretskortet. → För byte av batteri eller reparation, vänligen kontakta ett Panasonic auktoriserat servicecenter.	-
●Knappen fungerar inte **●Tryck på「Cook Start (starta tillagning)」, men den lagar inte**	●Är nätkontakten isatt? ●Tänds varje indikator? → Knappfunktionen kan inte användas under kokning av ris, timer eller varmhållning. Tryck på「Cancel (avbryt)」före användning.	- -
●Ånga läcker ut från en annan plats än ångventilen	●Sitter riskornen fast på det yttre lockets tätningsring eller på pannkanten? ●Är det inre locket eller pannans kant deformerade?	- -
●Tryck på「Cancel (avbryt)」, men fläkten stannar inte	●Stängs strömmen av under ångkokningen? Fläkten går i 13 minuter för att kyla de interna komponenterna och stannar sedan automatiskt.	-
●Det hörs ljud under ris, varmhållning	●"Bo-"ljudet är ljudet av kylfläkten som går. ●"Twee-"ljudet är det ljud som hörs när IH slås på. ●"Swoosh-"ljudet är ljudet av ånga som släpps ut.	- - -

När en sådan display visar

Förekomst	För att bekräfta
	●Är pannan isatt? → Tryck på knappen「Cancel (avbryt)」tills felmeddelandet försvinner. Sätt tillbaka den dedikerade pannan och utför operationen igen.
	●Har något främmande föremål fästs på botten av pannan eller på bottensensorn? → Avlägsna främmande föremål och smuts och tryck sedan på knappen「Cancel (avbryt)」. ●Är det för mycket vatten? → Tryck på knappen「Cancel (avbryt)」. (För kontinuerlig tillagning kan du minska vattenvolymen något)
	●Insugsporten i botten av huvuddelen kan vara blockerad eller igensatt med skräp. (Sidor 16 - 17) ●Används produkten på en plats som är mindre än 15 cm från väggen? → Se till att avståndet till väggen är mer än 15 cm.
	●Är varmhållningstiden mer än 96 timmar? (Sida 12) → Tryck på knappen「Cancel (avbryt)」.

Om den inte återgår till det normala efter att ovanstående åtgärder har vidtagits, kontakta ett Panasonic-auktoriserat servicecenter för reparation.

	●Försök att dra ur och sedan sätta i nätkontakten igen. Om "HXX" fortfarande finns kvar betyder det att det finns ett fel. → Kontakta ett Panasonic-auktoriserat servicecenter och informera om felkoden (två siffror efter "H").

■ Ett strömavbrott under tillagningen kan försena tillagningen.
Dessutom kan tillagningsresultaten påverkas beroende på hur länge strömavbrottet varar.

Specifikationer

Läge		Referensstandarder för tillagningstid※1 (ca)	Visning av återstående tid (ca)	Varmhållning※2	Timerintervall※2 (Start från aktuell tid)	Tillagningsvolym (L) Kg i ()
White Rice (Vitt ris)	Normal (Normal)	49 minuter	15 minuter i förväg	○	1 timme och 10 minuter ~ 24 timmar eller mindre	1,8 ~ 5,4 (1,5 ~ 4,5)
	Hard (Hård)			○		
	Soft (Mjuk)			○		
	Quick Start (Snabbstart)	30 minuter	8 minuter i förväg	○	-	
Rinse-Free (Sköljfri)	Normal (Normal)	57 minuter	15 minuter i förväg	○	1 timme och 10 minuter ~ 24 timmar eller mindre	
	Hard (Hård)			○		
	Soft (Mjuk)			○		
	Quick Start (Snabbstart)	37 minuter	10 minuter i förväg	○	-	
Brown Rice (Brunt ris)		114 minuter	15 minuter i förväg	×	2 timme och 10 minuter ~ 24 timmar eller mindre	1,8 ~ 3,6 (1,5 ~ 3)
Sushi Rice (Sushi ris)		47 minuter	15 minuter i förväg	○	1 timme och 10 minuter ~ 24 timmar eller mindre	1,8 ~ 5,4 (1,5 ~ 4,5)
Mixed Rice (Blandat ris)		51 minuter	15 minuter i förväg	×	×	1,8 ~ 3,6 (1,5 ~ 3)
Porridge (Gröt)	Porridge (Gröt)	68 minuter	5 minuter i förväg	×	1 timme och 10 minuter ~ 12 timmar eller mindre	0,7 ~ 1,5 (0,58 ~ 1,25)
	Congee (Kongeé)					0,5 ~ 0,9 (0,42 ~ 0,75)

※1 När du väljer "No" (nej) för "Auto Soaking" (automatisk blötläggning) kan det ta cirka kan det ta cirka 13 minuter kortare tid än tiden i tabellen ovan, "Brown Rice" (brunt ris) är cirka 49 minuter kortare.
(Med undantag för "Quick Start" (snabbstart)

※2 "×" Varmhållning: den kommer automatiskt att slås på för att hålla varm, men rekommenderas inte.
Timerintervall: det kan ställas in, men rekommenderas inte.

Modell		SR-PGE54SXB	SR-PGE54SXC
Plats för avlägsnande		Europa	UK
Märkspänningsområde		230 V	230 V - 240 V
Nominell frekvens		50 Hz	50 Hz
Nominell strömförsörjning		3550 W	3550 W - 3560 W
strömförbrukning i standby-läge		0,8 W	0,8 W
Nätsladdens längd (ca)		1,6 m	1,6 m
Vikt (ca)		16,7 kg	17,0 kg
Storlek (ca)	L	50,2 cm	50,2 cm
	B	42,9 cm	42,9 cm
	H	39,0 cm (79,7 cm※1)	39,0 cm (79,7 cm※1)
Vattentät kvalitet		IPX3	IPX3

※1 Höjd när det yttre locket är öppet.

・Stäng av strömmen och dra ut nätsladden ur vägguttaget när du inte använder den under en längre tid för att spara ström.

Avfallshantering av produkter och batterier
Endast för Europeiska Unionen och länder med återvinningssystem



Dessa symboler på produkter, förpackningar och/eller medföljande dokument betyder att förbrukade elektriska och elektroniska produkter och batterier inte får blandas med vanliga hushållssopor.

För att gamla produkter och använda batterier ska hanteras och återvinnas på rätt sätt ska dom lämnas till passande uppsamlingsställe i enlighet med nationella bestämmelser.



Genom att sortera korrekt hjälper du till att spara värdefulla resurser och förhindrar eventuella negativa effekter på människors hälsa och på miljön.

För mer information om insamling och återvinning kontakta din kommun.

Olämplig avfallshantering kan beläggas med böter i enlighet med nationella bestämmelser.

Notering till batterisymbolen (nedanför):
Denna symbol kan användas i kombination med en kemisk symbol. I detta fall uppfyller den de krav som ställs i direktivet för den aktuella kemikalien.

CE

Tillverkad i Kina

Panasonic

Brugsanvisning

Kommersiel IH Elektronisk riskoger/varmer

Modelnr. SR-PGE54SXB
SR-PGE54SXC

Mange tak for dit køb af Panasonic-produkter.

- Læs denne brugsanvisning omhyggeligt, før du bruger produktet, så du kan bruge det sikkert og korrekt.
- Vær særlig opmærksom på **[Sikkerhedsforanstaltninger] (side 2-3)**.
- Opbevar garantien omhyggeligt sammen med denne brugsanvisning.



Reserver det til senere brug

Garantien er vedlagt separat

Indhold

Sikkerhedsforanstaltninger **2**
Brugsanvisning 4
Identifikation af dele 6
● Metode til justering af tid 7
Forberedelse til kogning af ris 8
Kog ris 10
Hold varm 12
Timer 13
Rengøring og vedligeholdelse 14
● Når "U13" vises 16
Når risene ikke er kogt godt 18
Om brugerdefinerede indstillinger 20
Når der opstår et problem 24
Når et sådant display viser 25
Specifikationer 26

Dansk

Sikkerhedsforanstaltninger

Vær sikker på at overholde

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

■ Ukorrekt betjening på grund af manglende overholdelse af instruktionerne vil medføre skader, hvis alvor er klassificeret nedenfor.

⚠ **ADVARSEL:**	Angiv en potentiel fare, der kan resultere i død eller alvorlig personskade.
⚠ **FORSIGTIG:**	Angiv en potentiel fare, som kan resultere i personskade eller skade på ejendom.

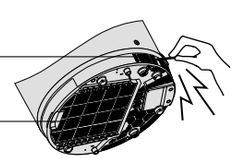
■ Klassificering og beskrivelse af symboler er som følger:

⊘	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 ikke at forårsage elektrisk stød eller brand på grund af kortslutning).
  → Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- **Beskadig ikke strømledningen eller strømstikket.**
  · Følgende handlinger er strengt forbudt:
  Beskadige, behandle, få den i kontakt med eller i nærheden af højtemperatursektion, bøje, vride, trække med magt, hænge i hjørnet, placere tunge genstande på den, binde i bundter, klemme, trække i strømledningen for at flytte den.
  (For at undgå elektrisk stød på grund af beskadiget strømledning og stik eller for at undgå brand på grund af kortslutning).
- **Sæt ikke noget ind i indsugningsporten, udstødningsporten eller mellemrummet.**
  · Især ikke metalgenstande som f.eks. stifter.
  (For at undgå elektrisk stød eller funktionsfejl).



- **Nedsænk ikke dette apparat i vand, vask det ikke direkte med vand, og sprøjt det ikke med vand.**
  (For ikke at forårsage elektrisk stød eller brand på grund af kortslutning).
  Kontakt det autoriserede Panasonic-servicecenter, hvis der kommer vand ind i apparatet.
- **Spild ikke vand eller andre væsker på strømstikket.**
  (For ikke at forårsage elektrisk stød eller brand på grund af kortslutning).
- **Du må ikke selv ændre, adskille eller reparere dette apparat.**
  (For ikke at forårsage brand, elektrisk stød eller personskade).
  Kontakt et autoriseret Panasonic-servicecenter for reparation.
- **Placer ikke dit ansigt eller dine hænder i nærheden af dampudluftningen under eller umiddelbart efter madlavning, og vær ekstra forsigtig med børn, så de ikke nærmer sig den.**
  (For ikke at forårsage forbrænding).



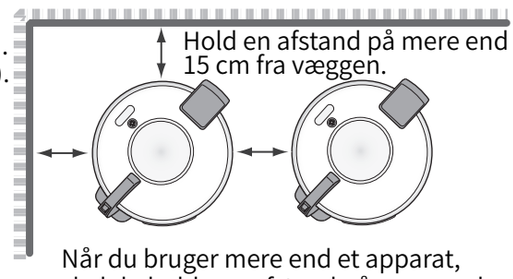
- **Sæt ikke strømstikket i eller tag det ud med våde hænder.**
  (For at undgå elektrisk stød eller personskade).
- **Åbn ikke det ydre låg under tilberedningen.**
  (For at undgå forbrændinger eller skader forårsaget af dampudslip eller kogt mad, der blæser ud).
- **Brug ikke dette apparat til andre formål end dem, der er angivet i brugsanvisningen.**
  (For at undgå brand, forbrænding, personskade eller elektrisk stød).
- **Apparatet må ikke rengøres med en vandstråle eller en damprenser.**

⚠ ADVARSEL

- **Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de involverede farer. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn. Hold apparatet og netledningen utilgængeligt for børn under 8 år.**
  (For at forhindre forbrændinger, skader eller elektrisk stød).
- **Apparatet kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.**
  Børn må ikke lege med apparatet.
  (For at forhindre forbrændinger, skader eller elektrisk stød).
- **Sørg for at bruge en separat stikkontakt med de nominelle værdier, der er angivet i specifikationstabellen (S.26).**
  (Brug af apparatet sammen med andet udstyr i samme stikkontakt kan forårsage overophedning og brand).
- **Sørg for, at strømstikket er sat helt på plads.**
  (For ikke at forårsage forbrænding, personskade eller elektrisk stød).
- **Der skal bruges en enfaset, bipolær stikkontakt med jordforbindelse til dette produkt for at sikre pålidelig jordforbindelse. Hvis der ikke er installeret en jordforbindelse, kan det medføre elektrostatisk induktion af andre metaldele som f.eks. huset.**
  (For at undgå risikoen for elektrisk stød på grund af fejl eller elektrisk lækage).
- **Rengør strømstikket regelmæssigt.**
  (Støv ophobet på strømstikket kan forårsage isoleringssvigt på grund af fugt, hvilket kan resultere i brand).
  → Tag strømstikket ud af stikkontakten, og tør det af med en tør klud.
- **Sørg altid for, at det ydre låg er ordentligt lukket, før du begynder at lave mad.**
  (For at undgå forbrændinger på grund af dampudslip eller madspild).
- **Apparatet skal kobles fra strømforsyningen under rengøring eller vedligeholdelse og ved udskiftning af dele.**
  (For ikke at forårsage forbrænding, personskade eller elektrisk stød).
- **Hvis der opstår en undtagelse eller funktionsfejl, skal du straks stoppe med at bruge apparatet og trække strømstikket ud.**
  (For at undgå røg, brand eller elektrisk stød).
  Unormaliteter • Tilfælde af funktionsfejl
  · Strømstikket eller ledningen bliver unormalt varm.
  · Strømledningen er beskadiget, eller der opstår strømsvigt ved berøring.
  · Hoveddelen er deformeret eller unormalt varm.
  · Hoveddelen udsender røg eller brændende lugt.
  · Hoveddelen er ødelagt, løs eller laver unormal støj.
  → Kontakt straks et autoriseret Panasonic-servicecenter for inspektion og reparation.

⚠ 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 dette apparat på følgende steder.**
  · I nærheden af varme eller i miljøer med høj luftfugtighed.
  (For at undgå brand, elektrisk lækage eller elektrisk stød).
  · På en ujævn overflade eller en måtte, der ikke er varmebestandig.
  (For ikke at forårsage skader, forbrændinger eller brand).
  · På steder tæt på væggen eller møbler osv.
  (For ikke at støde ind i væggen eller møblerne, når det ydre låg åbnes, eller forårsage misfarvning, deformation og brud på møblerne).
  → Hold venligst en afstand på mere end 15 cm.
  Når du bruger to apparater på samme tid, skal du holde en afstand på mere end 15 cm mellem apparaterne.



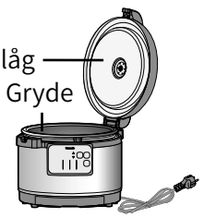
Når du bruger mere end et apparat, skal du holde en afstand på mere end 15 cm mellem hoveddelene.

  · På en aluminiumsplade eller en elektrisk måtte eller en metalbordplade.
  (Ellers kan det generere varme og forårsage røg eller brand).
- **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).

Brugsanvisning

⚠ FORSIGTI

- **Lad ikke dampen komme i kontakt med strømstikket, der er sat i stikkontakten.**
  (For at undgå elektrisk stød og brand forårsaget af kortslutning).
- **Rør ikke ved varme overflader, mens apparatet er i brug eller efter tilberedning.**
  · Hoveddelen har en høj temperatur.
  Især metaldele som det indvendige låg og gryden.
  (For at undgå forbrændinger).





- **Det ydre låg er tungt, så pas på ikke at klemme din finger, når du lukker det ydre låg.**
  (For ikke at forårsage personskade).
- **Lad ikke apparatet køre i tom tilstand.**
  (For at undgå forbrændinger).
- **Når du tager strømstikket ud, skal du sørge for at holde i selve stikket.**
  (For ikke at forårsage elektrisk stød eller brand på grund af kortslutning).
- **Når du tager gryden ud, eller når gryden ikke er i brug, skal du huske at slukke for strømmen og trække strømstikket ud.**
  (For at undgå forbrænding, personskade eller elektrisk stød, lækage eller brand på grund af aldring af isoleringen).
- **Vent på, at hoveddelen er kølet tilstrækkeligt ned, før du rengør den.**
  (For at undgå forbrændinger).
- **Når du bruger den i et skab eller et andet lukket rum, skal du sørge for, at dampen kan komme ud.**
  (For at undgå misfarvning eller deformation af skabet).
- **Hvis du har en implanteret pacemaker i kroppen, skal du konsultere en læge, før du bruger dette apparat.**
  (Dette apparat kan have en indvirkning på en pacemaker, når det bruges).

Når der opstår strømafbrydelse under brug

Herunder situationer som udtagning af strømstikket midtvejs, udløsning osv.

- Den vender tilbage til tilstanden før strømafbrydelsen, når den får strøm igen.

Under madlavning:
Fortsæt madlavningen. Tilberedningseffekten kan blive påvirket

Mens den holdes varm:
Fortsæt med at holde varmen

Om hoveddelen

■ **Anbring ikke en klud eller andre genstande på det ydre låg under brug.**
(For at undgå, at dampen blokeres, hvilket resulterer i deformation, misfarvning eller funktionsfejl i låget).

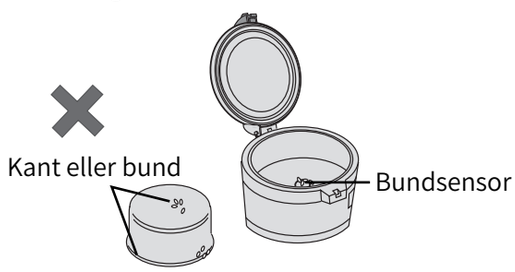


■ **Brug ikke apparatet på et induktionskomfur.**
(For ikke at beskadige induktionskomfuret eller forårsage unormal drift af dette apparat).

■ **Kontrollér jævnligt indsugningsporten og udstødningsporten i bunden af riskogeren, og fjern støv.**
(Se "Rengøring og vedligeholdelse" på S.17)

■ **Sørg for, at det bord, der bruges til placering, kan holde til mere end 31 kg.**
(For at undgå, at produktet tabes)

■ **Rengør ris og andre fremmedlegemer, der sidder fast på hoveddelen (bundsensoren eller bunden af gryden).**
(For at undgå fejlvisning eller brændte ris, halvkogte ris osv.)
· Hoveddelen må ikke vippes eller væltes.
· Sluk for apparatet, og tag strømstikket ud, før du rengør det.



Om hoveddelen

■ **Brug den ikke på steder, hvor bunden af apparatet (indsugningsporten og udstødningsporten) kan være blokeret.**
For eksempel: på et tæppe, en plastikpose, aluminiumsfolie eller stof osv.
(For ikke at beskadige apparatet).

■ **Placer ikke dette apparat i nærheden af en enhed, der er modtagelig for elektromagnetisk interferens.**
· Radio, tv og høreapparater osv.
(For at undgå fejl forårsaget af urenheder.)
· IC-kort, bankkort
(For at undgå skader på magneten.)

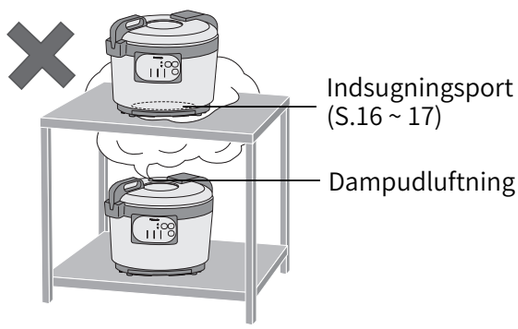
■ **Brug ikke apparatet udendørs.**
(Ustabil strømforsyning kan resultere i produktfejl).

■ **Undgå at bruge det i direkte sollys.**
(For at undgå misfarvning).

■ **Brug varmebestandige handsker til at fjerne gryden, eller vent til gryden er kølet af, før du fjerner den.**
(For at undgå forbrændinger).

■ **Sørg for at bruge dette produkt i områder under 2000 meter over havets overflade.**
(For ikke at påvirke tilberedningseffekten).

■ **Placer ikke apparatet på et sted, hvor indsugningsporten i bunden af apparatet vil trække oliedampe eller damp ind.**
Især når apparater er placeret på både den øverste og nederste hylde, må apparatet på den øverste hylde ikke suge den damp ind, der frigives fra apparatet på den nederste hylde.
(For at undgå funktionsfejl).



Om gryden

■ **Brug ikke gryden et andet sted end i riskogeren**



✕ ●Brug den ikke på et gaskomfur, induktionskomfur eller i en mikrobølgeovn.

■ **Vær opmærksom på følgende for at undgå skår eller ridser i belægningen på gryden.**

Før tilberedning

✕ ●Brug ikke piskeris til at vaske ris.
●Lad ikke genstande som metalsigte komme i kontakt med belægningen på gryden.



Efter tilberedning

✕ ●Kom ikke eddike i risene i gryden.
(Mens du laver sushi og anden mad)
●Brug ikke metalskeer.
(Under tilberedning af grød og anden mad)
●Rør ikke ved eller slå på gryden.
(Mens du fylder en skål med ris)



■ **Slå ikke på gryden med en hård genstand.**

✕ ●For ikke at forårsage ridser eller buler i den ydre overflade.

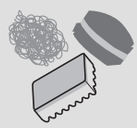


Under rengøring og vedligeholdelse (S.14)

✕ ●Brug ikke gryden som opvaskebalje.



●Læg ikke en ske eller andre redskaber i gryden.
●Brug ikke skåltørrer eller opvaskemaskine/skåltørrer til rengøring.
●Sæt ikke gryden på det andet redskab for at tørre efter vask.
●Brug ikke slibepulver eller metalbørste, nylonbørste (med slibende materialer), skuresvamp til at rengøre eller skrubbe gryden.
→ Vask den med en blød svamp.

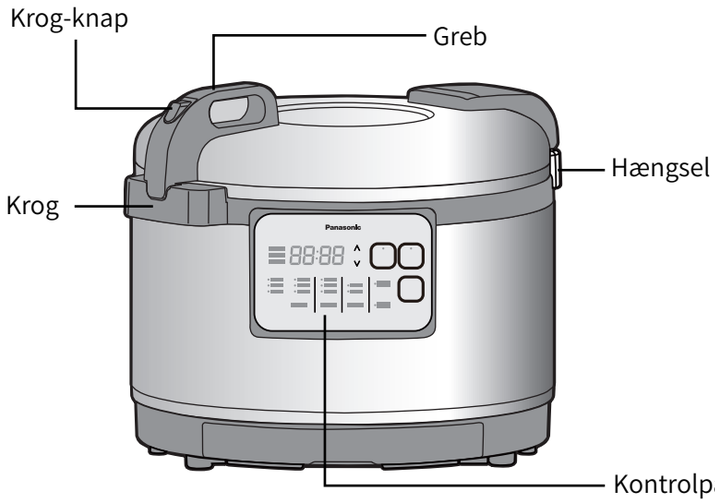


Dansk

Bemærkninger om gryden

〔Ydre overflade〕 Mindre ridser eller små buler og stød påvirker ikke ydeevnen.
(Friktionsmærker kan forekomme på grund af måden og hyppigheden af brugen)
〔Indvendig overflade〕 Hvis fluorbelægningen skaller af, kan det få risene til at klæbe lettere til gryden.
➡ Hvis du er bekymret for deformation af gryden, eller gryden er deformeret, bedes du købe en ny.

Identifikation af dele

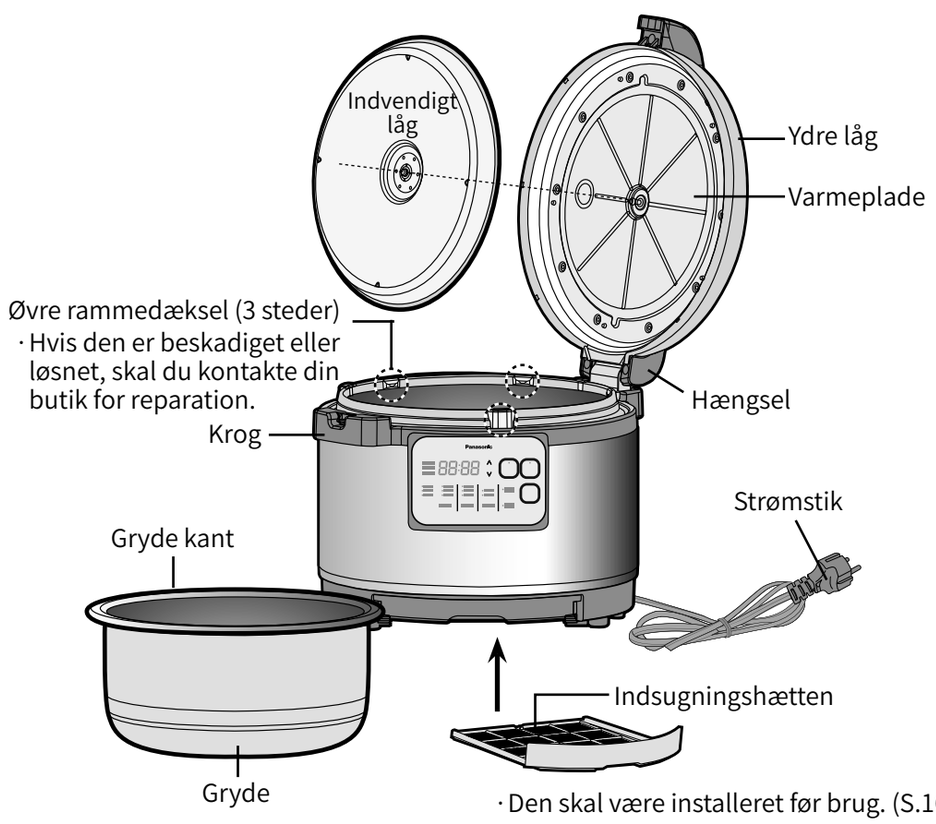


● Flyt den ikke ved at holde i grebet. Dæk altid det ydre låg til, og hold fast i krogen og hængslerne på håndtagene, når du flytter den.

Tips

● Knapperne「Cook Start (kogestart)」og「Cancel (Annuller)」har hævede sektioner (" · " , "—") for at gøre det lettere for personer med dårligt syn.

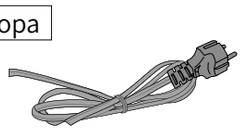
● Når strømstikket er sat i, vises standbyskærmen til betjening. (S.7)



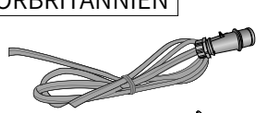
· Den skal være installeret før brug. (S.16~17)

Strømstik

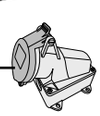
Europa



STORBRITANNIEN

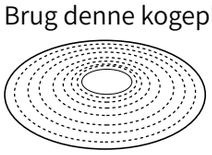


Stikkontakt



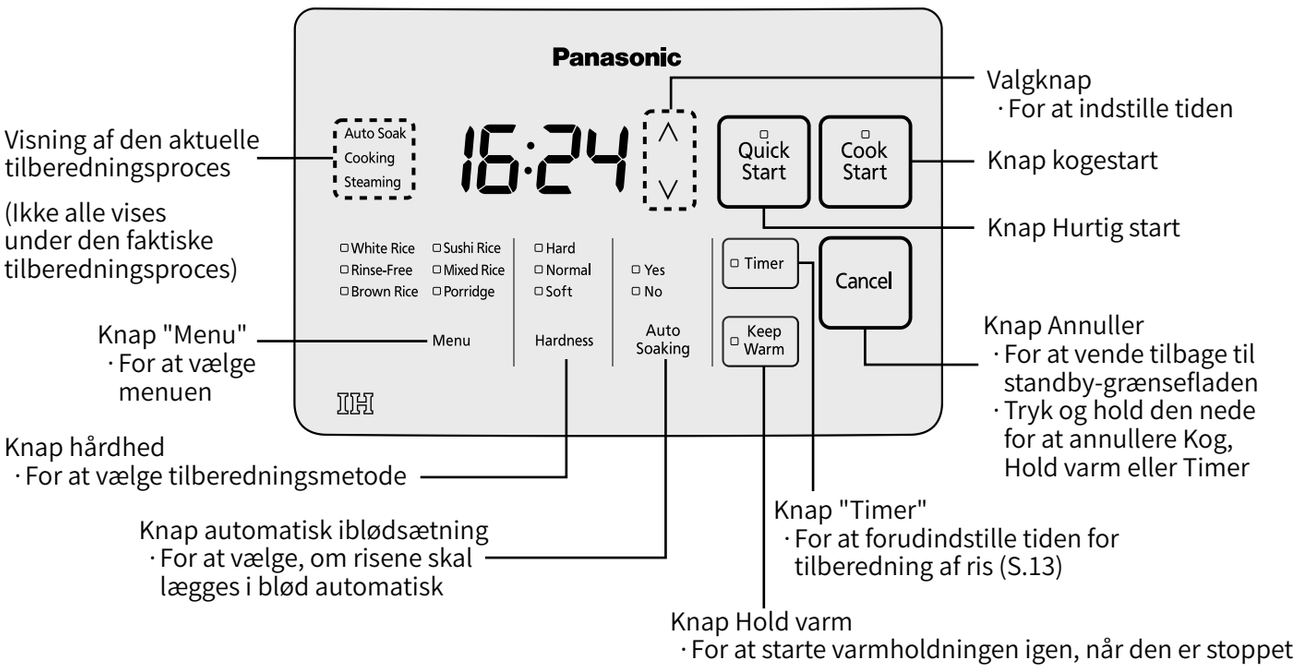
Kogeplade (sælges separat)

Brug denne kogeplade i tilfælde af alvorligt brændte ris.



Modelnr.: ARK20-H57

Du kan købe den i en Panasonic-anerkendt servicebutik.



※ Standby-tilstand: I tilstand med strøm, viser skærmen den aktuelle tid.

Metode til justering af tid

●24-timers tidsvisning.

1 Sæt strømstikket i.

2 Tryk og hold ∧ eller ∨ nede i mere end 1 sekund, indtil tidsdisplayet blinker.

●Slip knappen, når der lyder et bip.



[Eksempel] 08:15 p.m.

3 Tryk på ∧ eller ∨ for at justere tiden.

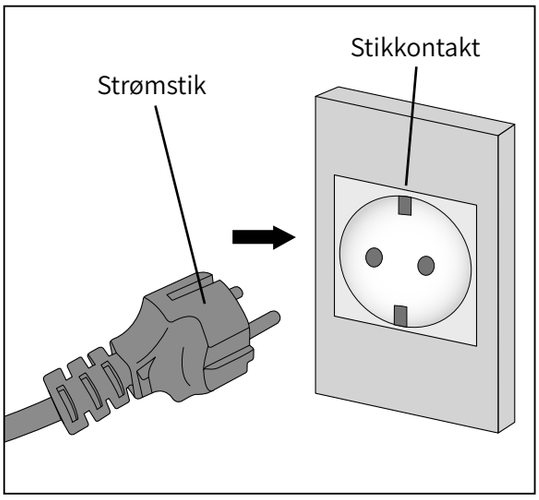
●Visning i minutter, tryk og hold for at justere hurtigt.
●Når den er justeret, stopper blinket, hvilket indikerer, at tidsjusteringen er fuldført.
●Hvis der ikke udføres nogen handling i 7 sekunder, vender den tilbage til standbytilstand.

Tips

●Tiden kan ikke justeres under tilberedning, varmholdning eller timer.
●Når litiumbatteriet er opbrugt, forsvinder hukommelsen, f.eks. det aktuelle klokkeslæt og timeren, når stikket trækkes ud. (S.24)
●Litiumbatteriet er fastgjort inde i hoveddelen. Hvis det skal udskiftes, skal du kontakte et autoriseret Panasonic-servicecenter.

Forberedelse til kogning af ris

1 Sæt strømstikket i stikkontakten

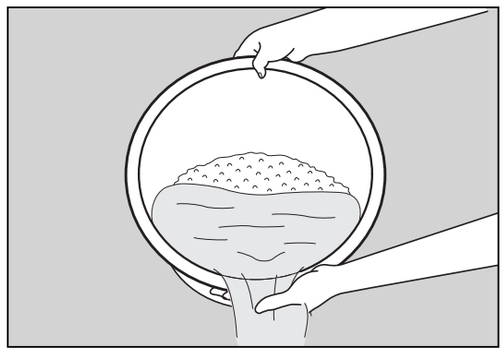


●Sæt ikke strømstikket i eller tag det ud med våde hænder.
(Hvert salgssteds stikform er forskellig, kun som eksempel).

2 Mål risene

●Mængde ris, der kan koges ad gangen
➡ S.26

3 Brug andre beholdere til at vaske risene
(Skyl ikke ris inde i gryden)



① Tilsæt nok vand til hurtigt at skrubbe risene, og hæld vandet fra med det samme.
(Ris absorberer let komponenter fra risklid)



② Skrub risene forsigtigt, og gentag "Skyl → Vask".

③ Skyl hurtigt, indtil vandet bliver klart.

Bemærkninger

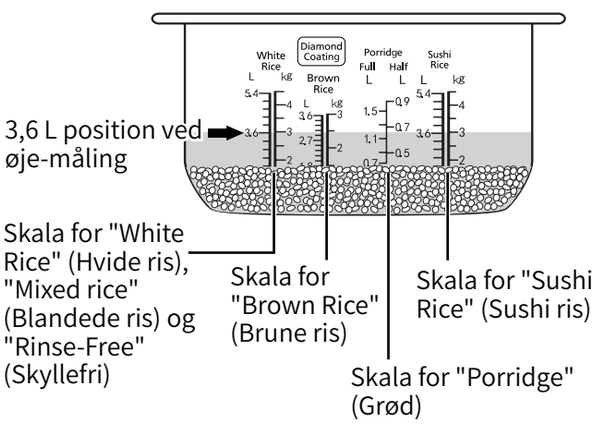
●Lad ikke risene dryppe af i mere end 30 minutter efter vask. (Det kan få riskornene til at gå i stykker og gøre risene klistrede).

Tips

●Hvis risene ikke vaskes ordentligt, kan det medføre alvorlige brændte ris eller en lugt af risklid.
●Hvis risene vaskes for meget i risvaskemaskinen (f.eks. med mange knækkede ris), bliver risene måske ikke kogt godt.

4 Juster vandmængden
(Spred og tryk risene flade, og juster vandmængden i forhold til den mængde ris, der skal koges)

[Eksempel] Vandstandsskala ved tilberedning af 3,6 L hvide ris



Bemærkninger

- Når du justerer vandmængden, skal du justere vandstanden til samme højde med henvisning til venstre og højre skala.
- Juster vandmængden efter dine præferencer.

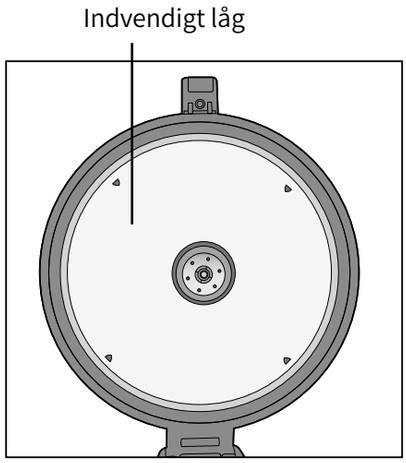
Tips

- Tilsætning af for meget vand kan forårsage overløb.

Ved brug af kogeplade (sælges separat)

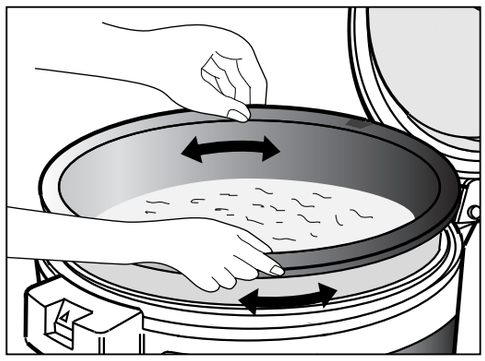
- Brug en ren kogeplade, der ikke er tilstoppet.
- Læg kogepladen i bunden af gryden, før du hælder risene i gryden (S.6).
- Når du justerer vandmængden, skal du tilsætte vand langsomt for at undgå, at risene kommer ind under kogepladen, eller at kogepladen flytter sig.

5 Bekræft, at det indvendige låg er til stede



6 Sæt gryden ind i hoveddelen

(Sæt fra direkte over hoveddelen for at undgå at ramme den øverste ramme med kraft)

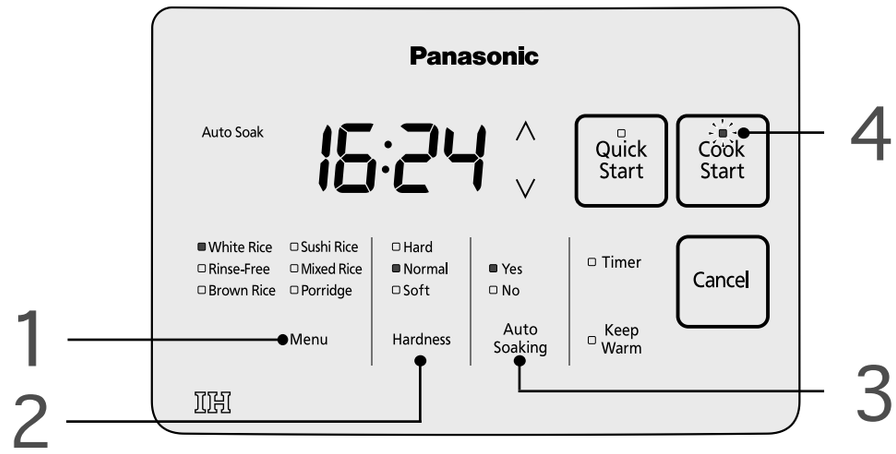


① Tør vandet af omkring gryden.
(For at forhindre kalkaflejringer)
② Flyt gryden 2 eller 3 gange i pilens retning, og sæt den derefter på plads.

7 Bekræft, at det ydre låg er forsvarligt lukket

(For ikke at påvirke tilberedningseffekten)

Kog ris



Eksempel:Når du koger ris med "White Rice" (Hvide ris) / "Normal" / "Auto Soaking - Yes" (Automatisk iblødsætning - Ja)

1 Tryk på [Menu] for at vælge den menu, du vil tilberede

■ Hvis menuen er korrekt, skal du gå til 2.

2 Tryk på [Hardness] for at vælge tilberedningstilstand

· Kun "White Rice" (Hvide ris) og "Rinse-Free" (Skyllefri) er tilgængelige.

■ Hvis tilberedningstilstanden er korrekt, skal du gå til 3

3 Tryk på [Auto Soaking] for at vælge "Yes" (Ja) eller "No" (Nej) for "Auto Soaking" (Automatisk iblødsætning)

· "YES" (JA): Kogning af ris umiddelbart efter vask.
· "No" (Nej) : Hvide ris og skyllefri ris lægges i blød i mere end 30 minutter.

■ Hvis nedsænkningsmetoden er korrekt, skal du gå til 4.

4 Tryk på [Cook Start] for at starte tilberedningen

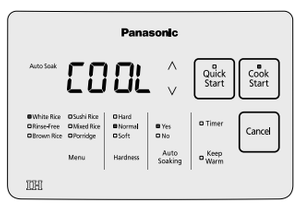
· "Cook Start" (kogestart)-indikatoren lyser
· Tilberedningstid, Timer (☞ S.26)

5 Efter tilberedning Fluff de kogte ris med det samme

· Når tilberedningen er færdig, lyder der et bip, og den skifter automatisk til tilstanden Hold varm.
· Fluff risene så hurtigt som muligt for at forhindre, at de klistrer sammen.
· Dampningen er færdig, så du kan spise den, så snart den er færdigkogt.

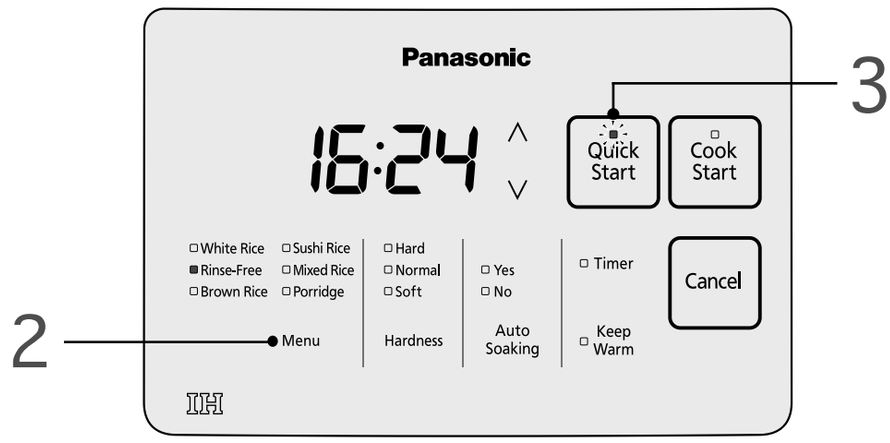
Bemærkninger

- Tryk ikke på "Cancel" (Annuller) knappen, mens "Steaming" (Dampning) vises. (Ventilatoren vil rotere for at køle hoveddelen)
- Hvide ris og skyllefri ris har ligget i blød i mere end 30 minutter, brune ris har ligget i blød i mere end 6 timer, indstil venligst "Auto Soaking-No" (Automatisk iblødsætning - Nej). (Ujævn tilberedning, brændte ris og andre årsager, der påvirker tilberedningseffekten)
- Ved kontinuerlig tilberedning:
  · Lad der gå 15 minutter før næste tilberedning.
  · Når du starter tilberedningen med det samme, vil hoveddelen vise “COOL” , indtil den er kølet ned, og når “COOL” -visningen forsvinder, starter tilberedningen automatisk.
- Når tilberedningseffekten ikke er som ønsket. (S.20)



Tips

- Efter 30 sekunder uden betjening dæmpes skærmvisningen.



Eksempel: ved tilberedning af ris med "Quick Start" (Hurtig start)

1 Læg risene i blød i mere end 30 minutter efter justering af vandmængden.

2 Tryk på [Menu] for at vælge "White Rice" (Hvide ris) eller "Rinse-Free" (Skyllefri)

- Den valgte menu lyser op for hvert tryk.
- Kun "White Rice" (Hvide ris) og "Rinse-Free" (Skyllefri) er tilgængelige i menuen "Quick Start" (Hurtig start).

3 Tryk på [Quick Start] for at starte tilberedningen

- Indikatoren for "Quick Start" (Hurtig start) lyser
- Tilberedningstid, Timer (→ S.26)

Dansk

Tips

- Risene er lidt hårde og kan være brændte.
- "Timer" kan ikke indstilles.
- Når du vil deaktivere knappen "Quick Start" (Hurtig start) (S.23)

Om hver funktion

Blandet ris

- Brug "Mixed Rice" (Blandede ris), når du laver mad med ingredienser.
- Brug ikke "Timer", og tilbered direkte.
  (Krydderier kan sætte sig og påvirke tilberedningsresultatet)
- Mængden af ingredienser bør ikke overstige 50 % af mængden af ris.
  For mange ingredienser kan påvirke tilberedningsresultatet.
- Bland ikke ingredienserne med ris og fordel dem jævnt over risene.
  (Ellers kan det resultere i tidlig standsning af tilberedningen eller ujævn tilberedning).
- Når risene lægges i blød før tilberedning, skal de lægges i blød uden ingredienser og krydderier.
- Åbn ikke det ydre låg og anbring ingredienserne under tilberedningen.

Skyllefri

- Når du har tilsat vand, skal du røre forsigtigt for at få risene til at absorbere vand.
- Hvis de kogte ris er lidt hårde, skal du øge vandmængden.

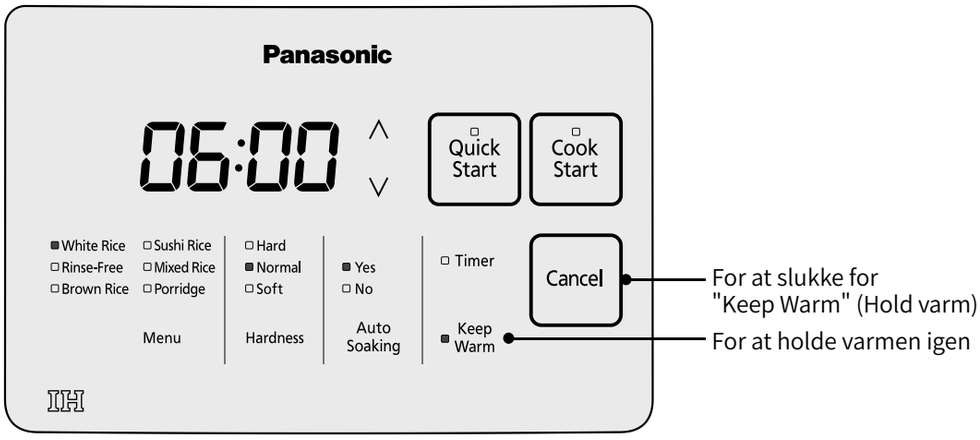
Brune ris

- Hvis "Auto Soaking" (Automatisk iblødsætning) er "No" (Nej), skal de lægges i blød i mere end 6 timer. Hvis udblødningstiden er kort, bliver de kogte ris hårde.
- Kogte ris har en let risbrændt farve, som skyldes de brune ris' egenskaber.

Tips

- Brug af kommercielt tilgængelige risnet eller tilberedningsforbedringsmidler kan forårsage mere ujævn tilberedning.

Hold varm



Efter tilberedning skifter den til "Hold varm"-tilstand.

(Fluff de kogte ris med det samme)

■ Det anbefales ikke at bruge "Keep Warm" (Hold varm) funktionen i følgende tilstande.



●"Mixed Rice" (Blandede ris) (det kan forårsage rust på det indvendige låg og forringe smagen af risene)



●"Porridge" (Grød) (den kan blive grødet)



●"Brown Rice" (brune ris) (det kan nedsætte smagen)

Bemærkninger

- ●Brug ikke Hold varm i mere end 8 timer. (Ellers kan det forårsage tørhed, ubehagelig lugt og misfarvning)
- ●Sluk ikke for Hold varm, og tag ikke strømledningen ud, mens der er kogte ris i gryden. (For at undgå kondens eller ubehagelige lugte)
- ●Hvis der er en risskovl eller et andet redskab i gryden under Hold varm, vil risenes smag blive påvirket.
- ●Når du vil ændre temperaturen for Hold varm . (S.20)

Tips

- ●Hold varm-tiden vises i minutter og går fra 0 til 95 timer og 59 minutter.
- ●Over 8 timer blinker "Keep Warm" (Hold varm)-indikatoren. Over 96 timer stopper Hold varm, og displayet viser "U14". Tryk på「Cancel (Annuller)」for at få fejlkoden til at forsvinde.
- ●Under hold-varm kan der opstå en lille smule kondens langs siderne af grydens kant.

Sluk for "Keep Warm" (Hold varm)

●Når der ikke er kogte ris i gryden

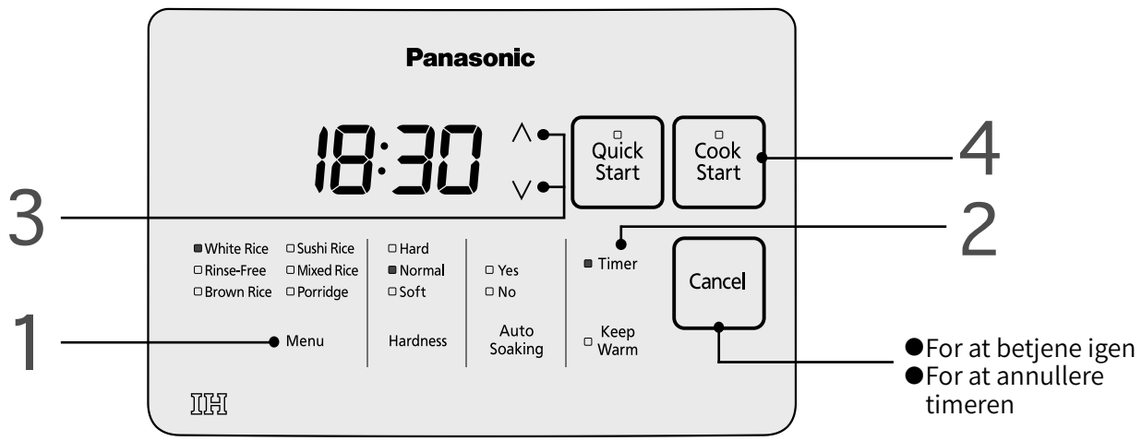
1 Tryk på Cancel

2 Tag strømstikket ud af stikkontakten

Tips

●Hvis du trækker strømstikket ud uden at trykke på「Cancel (Annuller)」, vil den gå i tilstanden Hold varm igen, når du sætter den i igen.

Timer



Skærm til reservation af "White Rice" (Hvide ris) / "Normal"

1 Bekræft, at den aktuelle tid er korrekt, vælg menu og tilberedningstilstand

Når den aktuelle tid er unøjagtig → S.7

· Det anbefales ikke at bruge "Timer" til "Mixed Rice" (Blandede ris).

2 Tryk på [Timer]

· Tidsvisningen for timeren blinker.
· "Timer"-indikatoren lyser, "Cook Start" (kogestart)-indikatoren blinker.

3 Tryk og hold ∧ ∨ Juster til den ønskede tilberedningstid

· Juster i trin på 10 minutter.
· Tryk og hold for at justere hurtigt.

4 Tryk på [Cook Start], og timeren er færdig

· "Cook Start" (kogestart)-indikatoren er slukket.

Bemærkninger

●Indstil ikke "Timer" til mere end 13 timer
(Overskrid ikke 8 timer om sommeren, eller når vandtemperaturen er relativt høj.).
(Ellers kan risene gære og forårsage ubehagelige lugte).

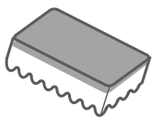
Tips

●"Auto Soaking" (Automatisk iblødsætning) kan ikke indstilles i timertilstand. Den indstilles automatisk i henhold til menuen og timeren.
●Tiden for "Timer" kan gemmes i hukommelsen.
●Kogning af ris i "Timer"-tilstand kan resultere i brændte ris.
Juster indstillingerne i "Om brugerdefinerede indstillinger" (S.20), eller brug kogepladen.
●Den resterende tid til tilberedning vises ikke.
● Når den indstillede tid er mindre end tilberedningstiden, vil tilberedningen blive udført direkte.
(S.26 "Timer-område")

Rengøring og vedligeholdelse

Genstande til rengøring


Håndklæder

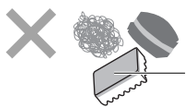

Svamp


Neutralt rengøringsmiddel til køkkenet

- Sørg for at trække strømstikket ud, og rengør det, når hoveddelen er kølet af.
- Tør den af med en tør klud efter rengøring.
- Apparatet må ikke rengøres med en vandstråle eller en damprenser.

Brug ikke

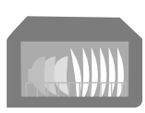
Slibepulver eller metalbørste, nylonbørste (med slibende materialer), skuresvamp osv.


Brug ikke den slibende del af en svamp til rengøring.

Fortynder/benzin/alkohol/rengøringspulver/blegemiddel osv.



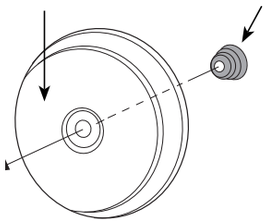
Opvaskemaskine/skåltørrer



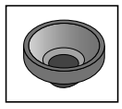
Indvendigt låg

Rengør den med et neutralt rengøringsmiddel og en svamp.
Installer med den ydre overflade af det indvendige låg vendt mod din side.

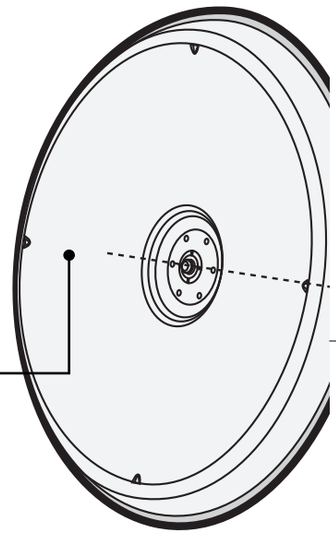
Ydre overflade Gummiring på det indvendige låg



Monter den fra bagsiden af det indvendige låg, når det tages af.



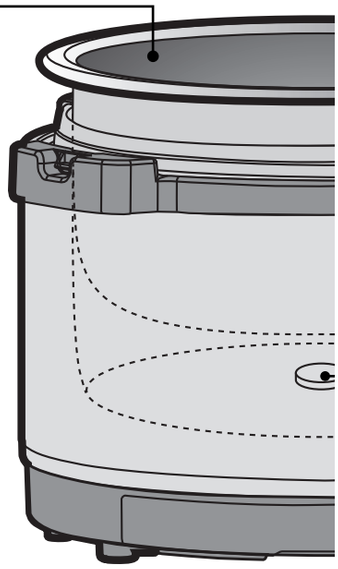
Gummiringen er en forbrugsvare.
- Udskift den, hvis den er revnet eller sidder løst.
- Du kan købe den hos et autoriseret Panasonic-servicecenter.
  Modelnr.: ARC85EL49-K0



Gryde (S.5 Om gryden)

Rengør den med et neutralt rengøringsmiddel og en svamp.
Rengør forsigtigt den ydre bundflade, hvor den kommer i kontakt med grydens bundsensor.
Når den ruster, skal du skrubbe rusten af med en nylonbørste.
(For at undgå fejlvisning og brændte ris)

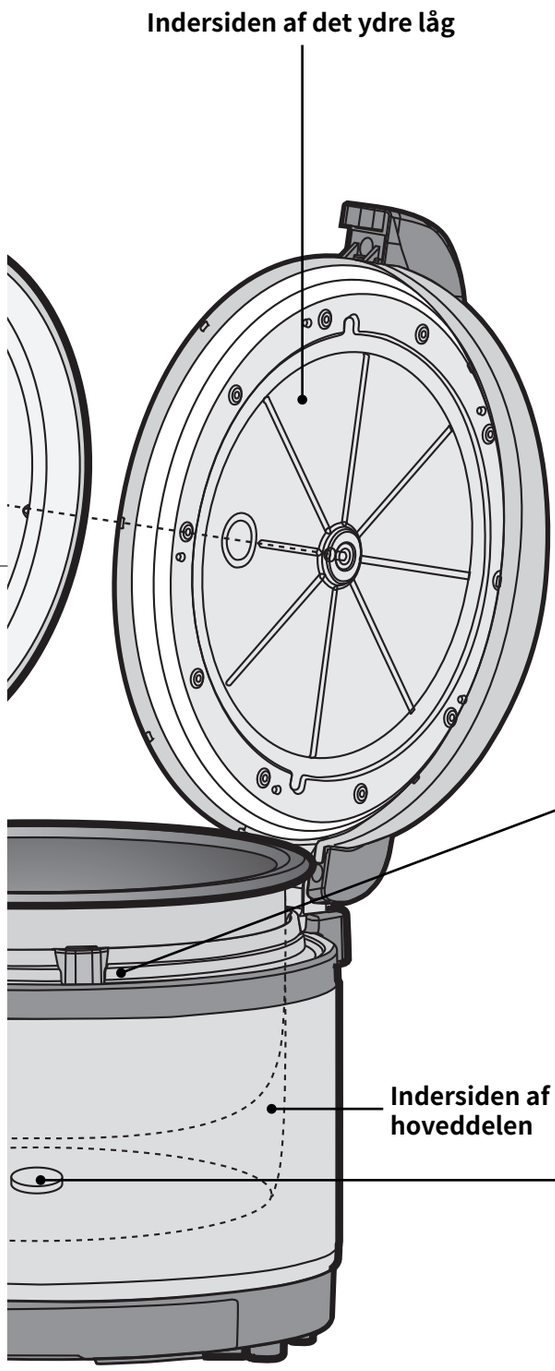
- Brug ikke gryden som vaskebeholder.
- Der kan forekomme misfarvning eller striber på den fluorbelagte overflade, men det påvirker ikke sundhed eller brug.
- Udskift gryden, hvis den er deformeret eller slidt.



■ **Kogeplade (sælges separat)**

Rengør den altid efter tilberedning.
Hvis du bruger den uden at rengøre den, kan det påvirke madlavningsresultatet.
- Læg den i blød i varmt vand i et stykke tid, og vask den med en svamp for at undgå tilstopning.
- Træk ikke i den, og udsæt den ikke for skarpe genstande som f.eks. knive.
- Der kan forekomme misfarvning under brug, hvilket ikke er et hygiejneproblem, så brug den endelig.

Du kan købe en kogeplade hos et autoriseret Panasonic-servicecenter. (S.6)



Indersiden af hoveddelen og det ydre låg

●Må ikke vaskes med vand

Tør af med en vaskeklud, hvor vandet er presset ud. Der kan let sidde snavs inde i grydens tætningsring, så rengør den omhyggeligt.
(Ellers kan det forårsage ubehagelige lugte, ødelæggelse eller overløb af ris eller damplækage).

Bemærkninger

- Brug ikke rengøringsmiddel.

Øvre ramme

●Må ikke vaskes med vand

Tør af med en vaskeklud, hvor vandet er presset ud. Fjern fremmedlegemer som f.eks. riskorn fra rillen.
(Ellers kan det forårsage overløb eller damplækage).

Bundsensor

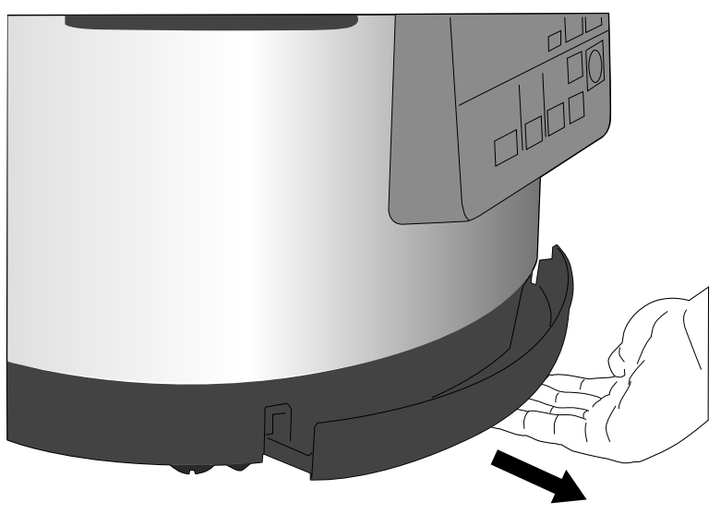
Hvis der sidder fremmedlegemer på den, skal du skrubbe forsigtigt med en nylonbørste fugtet med neutralt rengøringsmiddel og derefter tørre af med en vaskeklud med udpresset vand.

Rengøring og vedligeholdelse

- Sørg for at trække strømstikket ud, og rengør det, når hoveddelen er kølet af.
- Tør den af med en tør klud efter rengøring.
- Apparatet må ikke rengøres med en vandstråle eller en damprenser.

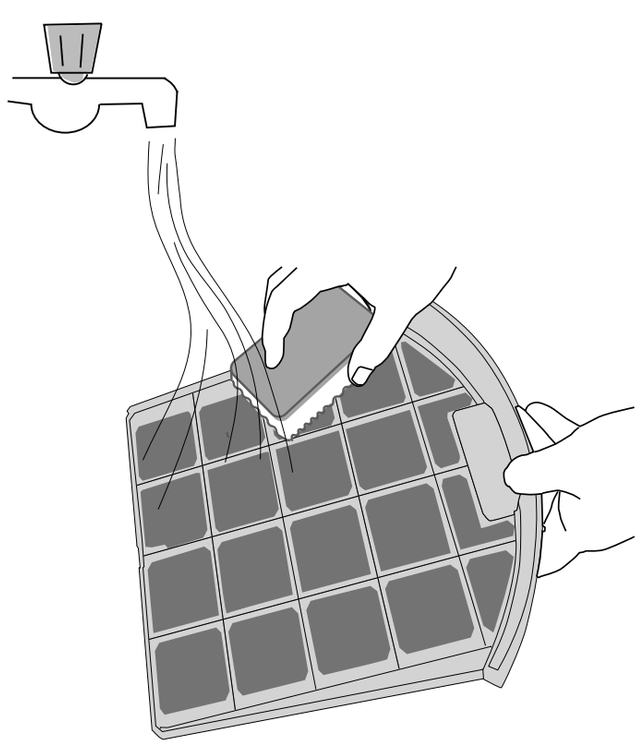
Når "U13" vises
Indsugningsporten i bunden af hoveddelen kan være blokeret eller tilstoppet af affald.
Fjern blokeringen, eller fjern indsugningshætten for at rengøre den, når den er tilstoppet.

1 Fjern indsugningshætten

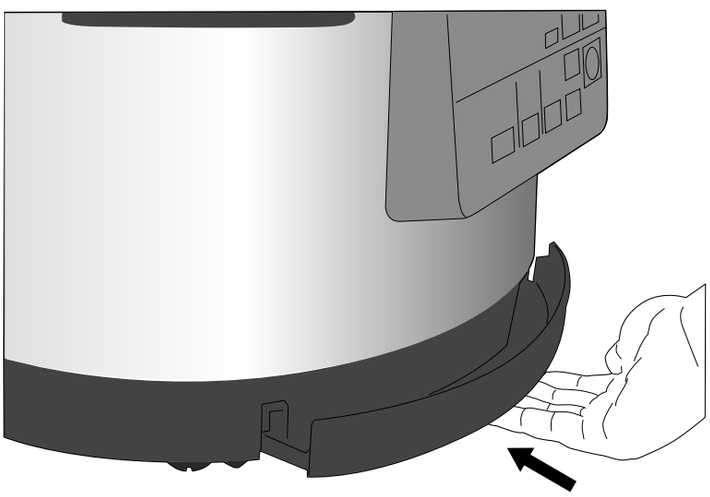


2 Rengør indsugningshætten

- Tør den af med en tør klud efter rengøring.



3 Juster indsugningshætten med styresporet på hoveddelen, og sæt den ind i sporet, indtil den klikker



4 Sæt strømstikket i, og tryk på Cancel

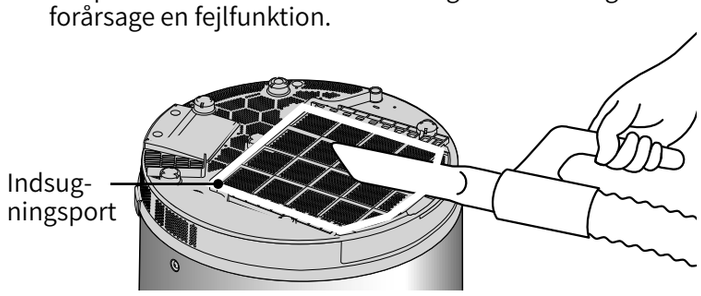
("U13" forsvinder)

Bemærkninger

- Hold hoveddelen væk fra vand.
- Selv hvis indsugningshætten ikke er godt rengjort, forsvinder "U13", når der trykkes på 「Cancel (Annuller)」; den vil dog dukke op igen om et stykke tid, hvilket gør det umuligt at bruge apparatet.
  Rengør det derfor helt.

Rengør indsugningsporten i bunden af hoveddelen med en støvsuger.

Hvis den bruges direkte med støv eller lignende på, kan temperaturen inde i hoveddelen stige unormalt og forårsage en fejlfunktion.



Når risene ikke er kogt godt

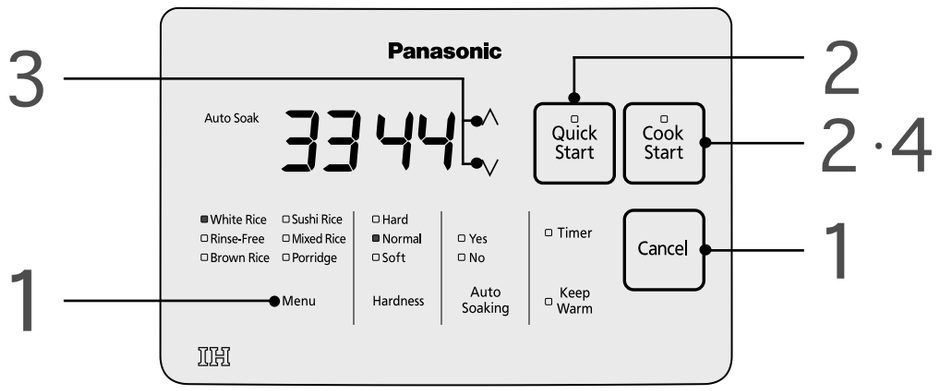
Begivenhed	For at bekræfte	Reference side
Blødere **●Klæbrig**	●Er risene målt korrekt? Der kan være fejl, når man bruger en måleboks.	-
	●Er vandmængden korrekt? → Når du justerer vandmængden, skal du justere vandstanden til samme højde med reference til både venstre og højre skala.	9
	●Er risene løsnet umiddelbart efter kogning? (Lad overskydende vand slippe ud)	-
	●Er risene lagt i blød i vand i lang tid? (Lang timer til kogning af ris osv.) Under udblødningen absorberer risene overskydende vand og bliver bløde. → Når du laver en timer til madlavning, skal vandet være lidt mindre. (Ca. 1 ~ 2 mm fra vandlinjen)	-
	●Prøv at justere menuen, så den passer til dine præferencer for blød og hård. ("Hard" (Hård) osv.)	-
	●Er de vaskede ris drænet eller opbevaret i køleskabet i lang tid?	-
	➡ **Hvis du vil forbedre det, skal du følge indstillingerne i "Om brugerdefinerede indstillinger".**	20 ~ 21
Hårdere **●Ikke kogt**	●Er risene målt korrekt? Der kan være fejl, når man bruger en måleboks.	-
	●Er vandmængden korrekt? → Når du justerer vandmængden, skal du justere vandstanden til samme højde med reference til både venstre og højre skala.	9
	●Tilsættes der olie til risene under tilberedningen? Hvis der tilsættes olie, før risene tilsættes, eller hvis der bruges for meget olie, kan det påvirke tilberedningsresultatet.	-
	●Er der indstillet en "timer" til kogning af ris med ingredienser eller krydderier?	11
	●Er risene blandet med ingredienser som f.eks. blandede ris under tilberedningen?	11
	●Er der fedt på siderne af gryden eller på bunden (ydersiden) af gryden?	-
	●Prøv at justere menuen, så den passer til dine præferencer for blød og hård. ("Soft" (Blød) osv.)	-
	●Er menuen "Quick Start" (Hurtig start) brugt ?	11
	➡ **Hvis du vil forbedre det, skal du følge indstillingerne i "Om brugerdefinerede indstillinger".**	20 ~ 21
Brændt ris (Afhængigt af ristype, vandkvalitet osv. kan der forekomme en let brændt gul farve i bunden, hvilket ikke er en fejlfunktion)	●Er risene vasket, indtil vandet er klart?	8
	●Er "Auto Soaking" (Automatisk iblødsætning) indstillet korrekt?	10
	●Er der brugt embryoris til tilberedningen? På grund af det høje indhold af risklid kan det blive brændt.	-
	●Tilsættes der ingredienser eller krydderier til risene under tilberedningen?	-
	●Bruges der skyllefri ris til tilberedning? → Tilbered venligst menuen med "rinse-free rice" (skyllefri ris). → Skyl forsigtigt risene med vand før tilberedning for at minimere brændte ris.	-
	●Er der fremmedlegemer på ydersiden af gryden, inde i hoveddelen, i bunden af gryden eller på bundsensoren?	4
	●Er gryden vasket ren? → Rengør gryden omhyggeligt, når du har kogt blandede ris.	-
	●Er menuen "Quick Start" (Hurtig start) brugt?	11
	●Bruges "Timer" til madlavning?	13
	➡ **Hvis du vil forbedre det, skal du følge indstillingerne i "Om brugerdefinerede indstillinger".**	20 ~ 21

Begivenhed	For at bekræfte	Reference side
Overløb	●Er risene målt korrekt? Der kan være fejl, når man bruger en måleboks. ●Er vandmængden korrekt? → Når du justerer vandmængden, skal du justere vandstanden til samme højde med reference til både venstre og højre skala. ●Er mængden af kogte ris korrekt? ●Er risene vasket, indtil vandet er klart? ●Er menuindstillingerne korrekte? ●Er det indvendige låg monteret? Er det indvendige låg deformeret? ●Er risene spredt og flade? **➡ Hvis du vil forbedre det, skal du følge indstillingerne i "Om brugerdefinerede indstillinger".**	- 9 26 8 - - 9 20 ~ 21
Kogte ris bliver tørre	●Er det ydre låg lukket helt og fast? Selv om låget åbnes en smule, kan der trænge damp ud, som får risene til at tørre. (Er det ydre låg eller grydens kant deformeret?) ●Er den holdt varm i mere end 8 timer? ●Er der meget lidt ris at holde varm? → Når der er mindre ris, skal du samle risene i midten af gryden for at holde dem varme, eller pakke risene ind i plastfolie og sætte dem på køl. ●Er risene luftige inden for 30 minutter efter, at de er blevet kogt? Overfladen på risene vil tørre ud, hvis de ikke er blødt op. **➡ Hvis du vil forbedre det, skal du følge indstillingerne i "Om brugerdefinerede indstillinger".**	- 12 - - 20 ~ 21
Kogte ris **●Ændret farve** **●Ubehagelig lugt**	●Er risene vasket, indtil vandet er klart? ●Er gryden vasket ren? → Rengør gryden omhyggeligt, når du har kogt blandede ris. ●Er den holdt varm i mere end 8 timer? ●Er indstillingsværdien for Hold varm-temperaturen korrekt? Fabriksindstillingen er "73". → Skift til "71", hvis farven ændrer sig, eller til "75、77", hvis der er en ubehagelig lugt. (S.20~21) ●Er der tilsat kolde ris for at holde dem varme? ●Er der efterladt en risskovl i gryden, mens den er i Hold varm? ●Er Hold varm indstillet til brune ris, kimris, japonica-ris? ●Holdes blandede ris varme? ●Slukkes der for strømmen, mens der er kogte ris i gryden? ●Er Hold varm slået fra, eller er strømstikket trukket ud, mens der er kogte ris i gryden? **➡ Hvis du vil forbedre det, skal du følge indstillingerne i "Om brugerdefinerede indstillinger".**	8 - 12 21 - - - 12 - 12 20 ~ 21
Grøden er grødet	●Er risene lagt i blød i vand i lang tid? (Lang timer osv.) ●Er grøden holdt varm?	- 12

■ Den midterste del af de kogte ris kan være lidt forsænket.
Det skyldes den kraftige ildkraft fra IH (induktionsopvarmning), som ikke er et unormalt fænomen.

Om brugerdefinerede indstillinger

Kog ris - Hold varm



Et eksempel: Når du justerer ildkraften for "White Rice/Normal" (Hvide ris/Normal)

---

1 Vælg den menu, der skal indstilles, og hold Cancel nede, mens du trykker på Menu ,

Gå til brugerdefinerede indstillinger

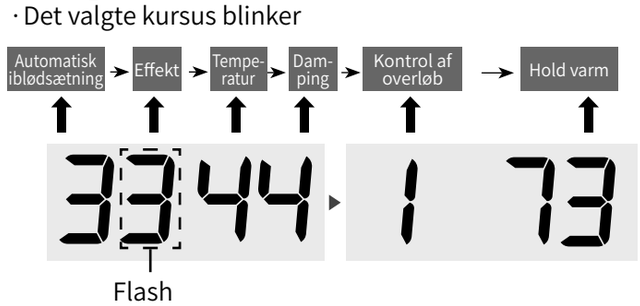
· Brugerdefinerede indstillinger er ikke tilgængelige for Hard/Soft/Porridge/Quick Start (Hård/blød/grød/hurtig start) funktionen.

---

2 Tryk på Quick Start eller Cook Start .

Vælg "Course" (Kursus)

· Det valgte kursus blinker



· Tryk på Quick Start for at vende tilbage til den forrige bane.
Tryk på Cook Start for at gå videre til næste bane.※

· Kun "Overflow Control" (Kontrol af overløb) og "Keep Warm" (Hold varm)-retter kan indstilles i menuen "Brown Rice" (brune ris).

· Hvis "Overflow Control" (Kontrol af overløb) i menuerne "White Rice/Normal" (Hvide ris/Normal) og "Rinse-Rice/Normal" (Skylle ris/Normal) justeres, vil "Hard" (Hård) og "Soft" (Blød) og "Quick Start" (Hurtig start) også blive justeret.

· Hvis du trykker på "Cancel" (Annuller) under opsætningen, vender den tilbage til den tilstand, den var i før opsætningen.

※Hvis du trykker på "Cook Start" (kogestart) , når du vælger at indstille "Keep Warm" (Hold varm), afsluttes indstillingen, og den vender tilbage til standby-skærmen.

---

3 Tryk på og hold på ∧ ∨ ,

Vælg indstillingsværdien

∧ Øg værdien

∨ Sænk værdien

· Hvis du vil fortsætte med at indstille andre kurser, skal du gentage handlingen fra trin 2.

---

4 Tryk på Cook Start ,

Opsætningen er fuldført

· Opsætningen er færdig, og den vender tilbage til standby-skærmen.

■ **Hver bane og justerbare elementer**

Kursus	Justerbart element	Når indstillingsværdien øges	Når indstillingsværdien falder
Automatisk iblødsætning	Temperaturjustering for vandabsorption af ris	Vandabsorptionen kan øges. En højere indstillingsværdi kan medføre, at risene bliver bløde, eller at de let bliver brændte.	Undgå, at risene går i stykker, og undgå, at de bliver bløde ved vandoptagelse. Lavere indstillingsværdi kan resultere i reduceret vandabsorption, hvilket gør det umuligt at koge luftige ris.
Effekt	Justering af strømstyrken for at holde kogningen	Risene vil blive hårde. Højere indstillingsværdi kan føre til overløb.	Risene bliver bløde. Lavere indstillingsværdi kan resultere i ustabil riskvalitet.
Temperatur	Temperaturjustering i slutningen af opvarmningen (holder kogning)	Risene bliver luftige og velsmagende. Højere indstillingsværdi kan forårsage brændte ris på bunden af gryden.	Reducer brændte ris på bunden af gryden. Lavere indstillingsværdi kan resultere i reduceret vandabsorption, hvilket gør det umuligt at koge luftige ris.
Dampning	Justering af temperatur i simmer	Risene bliver luftige og velsmagende. Højere indstillingsværdi kan forårsage brændte ris på bunden af gryden, og ris af nogle arter kan blive bløde.	Reducer knækkede korn og brændte ris. Lavere indstillingsværdi kan gøre det umuligt at tilberede luftige ris.
Kontrol af overløb	Begrænsning af overløb af rissuppe eller stænk fra dampåbninger	Det er mindre sandsynligt, at den løber over. For høj indstillingsværdi kan resultere i ustabile risresultater.	Kog med høj opvarmningsgrad. For lav indstillingsværdi kan få rissuppen til at flyde over eller sprøjte ud af dampåbningerne.
Hold varm	Temperaturjustering for at holde varmen	Forhindrer, at risene kommer til at lugte, når de holdes varme. Højere indstillingsværdi kan forårsage misfarvning eller udtørring af ris.	Undgå misfarvning eller udtørring af ris. Lavere indstillingsværdi kan føre til fugtige lugte.

Standardindstillingsværdier (fabriksindstillingsværdier som vist i tabellen nedenfor)

Kursus / Menubjælke	Automatisk iblødsætning	(Kog ris) Effekt	(Kog ris) Temperatur	Dampning	Kontrol af overløb	Hold varm
Hvide ris	3	3	3	3	2	73
Skyllefri	3	3	3	3	2	
Brune ris	-	-	-	-	1	
Sushi-ris	3	3	3	3	1	
Blandet ris	3	3	3	3	1	

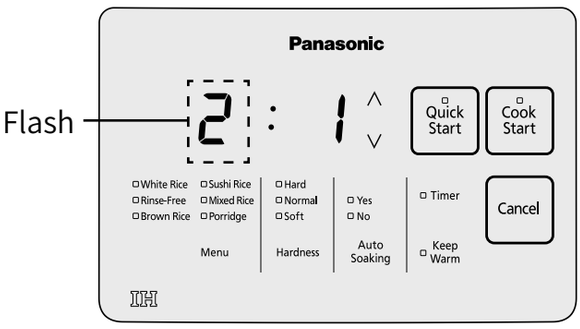
※Vælg et tal fra 1 til 5 (vælg 71, 73, 75, 77 for at holde varmen).
※Temperaturen for varmholdning kan indstilles i alle menuer. Varmholdningen er dog baseret på den senest valgte indstilling i alle menuer.

Justering af ristilberedningseffekten

●Følg nedenstående trin for at indstille forløbet.

Begivenhed	Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
Brændt ris	Dampning▼	Temperatur▼	Opvarmningsgrad ▼	Forkogning ▼
Blødere ris	Opvarmningsgrad ▲	Forkogning ▼	Dampning ▼	–
Hårdere ris	Opvarmningsgrad ▼	Forkogning ▲	Temperatur ▲	–
Underkogte ris	Temperatur ▲	Opvarmningsgrad ▲	Forkogning ▼	Dampning ▲

Om brugerdefinerede indstillinger



Når du vil justere buzzerens lydstyrke

1 **Tryk og hold [Cancel], og tryk på [Timer] samme tid.**

Tryk på ∧ ∨ ,

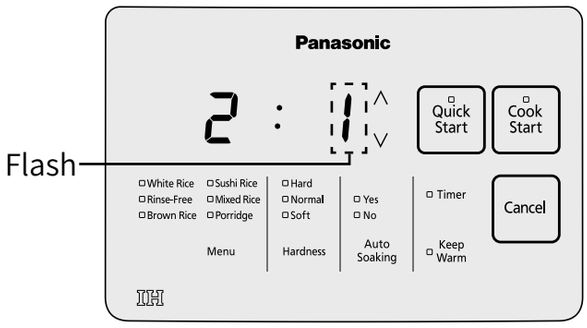
2 **For at indstille summerens lydstyrke.**

- Lydstyrkeindstilling
  3 (høj) → 2 (mellem) → 1 (lav) → 0 (lydløs)

3 **Tryk på [Cook Start] to gange, og indstillingen er færdig.**

Tips

- Når indstillingen er færdig, vender den tilbage til standby-skærmen.
- Standardindstillingen er "2".
- Den gemmes kun, når indstillingen er færdig.
- Den samme handling vil blive udført igen, når den vender tilbage til den oprindelige indstilling.



Når du vil ændre buzzerens biptilstand

1 **Tryk og hold [Cancel], og tryk på [Timer] samme tid.**

2 **Tryk på [Cook Start].**

Tryk på ∧ ∨ ,

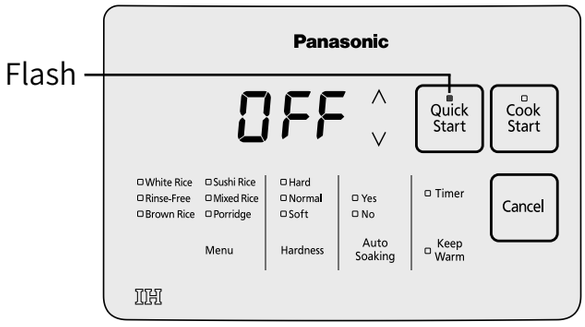
3 **Sådan indstilles bipfunktionen.**

- Biplyden er forskellig for hver tilstand.

4 **Tryk på [Cook Start], og indstillingen er færdig.**

Tips

- Når indstillingen er færdig, vender den tilbage til standby-skærmen.
- Standardindstillingen er "1".
- Den gemmes kun, når indstillingen er færdig.
- Kun bippet ved afslutningen af tilberedningen kan ændres.
- Den samme handling vil blive udført igen, når den vender tilbage til den oprindelige indstilling.



Når du vil deaktivere knappen "Quick Start" (Hurtig start)

1 **Tryk og hold** Cancel **,**
og tryk på Quick Start
samme tid.

2 Tryk ∧ ∨ ,
Vælg OFF.

3 **Efter 4 sekunder er den automatiske indstilling fuldført.**
- Når indstillingen er færdig, vender den tilbage til standby-skærmen.

Tips

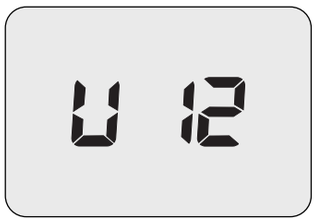
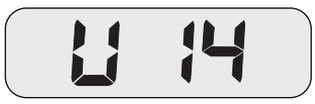
- Standardindstillingen er "ON".
- Den samme handling vil blive udført igen, når den vender tilbage til den oprindelige indstilling.

Når der opstår et problem

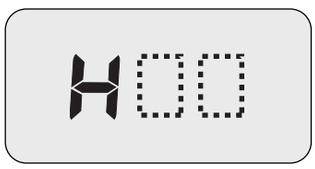
Bekræft venligst, før du kontakter eftersalgsservice.

Begivenhed	For at bekræfte	Reference side
●Ingen tilberedning på timertidspunktet	●Er den aktuelle tid korrekt? ●Er timertiden korrekt? → 24-timers display. Bekræft igen. ●Er der trykket på knappen "Cook Start" (kogestart)?	7 13 13
●Start tilberedningen umiddelbart efter, at timeren er startet	●Er den aktuelle tid korrekt? ●Er timertiden korrekt? → 24-timers display. Bekræft igen. ●Er den indstillede tid længere end den tid, der er til rådighed for timeren? Hvis den indstillede tid er mindre end den tid, der er til rådighed for timeren, starter tilberedningen med det samme.	7 13 13
●Tilberedningstiden er lang	●Hvis der tilberedes kontinuerligt, vil tilberedningstiden være længere. ●På grund af de forskellige mængder ris og vand kan visningen af den resterende tid blive stoppet for justering midt i tilberedningen.	- -
●Hukommelse for timer går tabt **●Hukommelse for kundeindstilling forsvinder**	●Vises "1:30", efter at strømstikket er sat i? (UK er 0:30) [Vises] Litiumbatteriet er opbrugt. Selvom du kan lave mad og holde varmen ved blot at sætte strømstikket i, skal du kontrollere den aktuelle tid, hver gang du indstiller en timer til madlavning. I så fald skal du udskifte dem med nye batterier. Litiumbatteriet er fastgjort inde i hoveddelen og kan ikke udskiftes af kunderne. [Vises ikke] Kredsløbskortet fungerer ikke korrekt. → Kontakt et autoriseret Panasonic -servicecenter for at få udskiftet eller repareret batteriet.	-
●Knappen virker ikke **●Tryk på "Cook Start" (kogestart), men den laver ikke mad**	●Er strømstikket sat i? ●Lyser hver indikator? → Knapbetjening kan ikke udføres under kogning af ris, timer, hold varm. Tryk på "Cancel" (Annuller) før betjening.	- -
●Damp lækker fra et andet sted end dampudluftningen	●Sidder der riskorn fast på tætningsringen på det ydre låg eller på kanten af gryden? ●Er det indvendige låg eller gryden deformeret?	- -
●Tryk på "Cancel" (Annuller), men blæseren stopper ikke	●Er der slukket for strømmen under dampning? Ventilatoren kører i 13 minutter for at afkøle de indvendige komponenter, og derefter stopper den automatisk.	-
●Der er støj under Ris, Hold varm	●"Bo"-lyden er lyden af køleventilatoren, der kører. ●"Twee"-lyden er lyden, når IH'en tændes. ●"Swoosh"-lyden er lyden af damp, der udsendes.	- - -

Når et sådant display viser

Begivenhed	For at bekræfte
	●Er gryden sat i? → Tryk på knappen「Cancel (Annuller)」, indtil fejlvisningen forsvinder. Sæt den dedikerede gryde i, og udfør operationen igen.
	●Sidder der fremmedlegemer i bunden af gryden eller på bundsensoren? → Fjern fremmedlegemer og snavs, og tryk derefter på knappen "Cancel" (Annuller). ●Er der for meget vand? → Tryk på knappen「Cancel (Annuller)」. (Ved kontinuerlig tilberedning kan du reducere vandmængden en smule)
	●Indsugningsporten i bunden af hoveddelen kan være blokeret eller tilstoppet af affald. (S.16~17) ●Bruges produktet i en position mindre end 15 cm fra væggen? → Sørg for, at afstanden til væggen er mere end 15 cm.
	●Er Hold varm-tiden mere end 96 timer? (S.12) → Tryk på knappen「Cancel (Annuller)」.

Hvis den ikke vender tilbage til normal tilstand efter ovenstående, skal du kontakte et autoriseret Panasonic-servicecenter for at få den repareret.

	●Prøv at trække strømstikket ud og derefter sætte det i igen. Hvis "HXX" stadig vises, betyder det, at der er en fejl. → Kontakt det autoriserede Panasonic-servicecenter, og oplys fejlkoden (to cifre efter "H").

■ En strømafbrydelse under tilberedningen kan forsinke færdiggørelsen af tilberedningen. Afhængigt af strømafbrydelsens længde kan tilberedningsresultaterne desuden blive påvirket.

Specifikationer

Mode (tilstand)		Referencestandarder for tilberedningstid※1 (ca.)	Visning af resterende tid (ca.)	Hold varm※2	Timer-område※2 (Start fra det aktuelle tidspunkt)	Tilberedningsvolumen (L) Kg i ()
White Rice (Hvide ris)	Normal (Normal)	49 minutter	15 minutter i forvejen	○	1 time 10 minutter ~ 24 timer eller mindre	1,8 ~ 5,4 (1,5 ~ 4,5)
	Hard (Hård)			○		
	Soft (Blød)			○		
	Normal (Hurtig start)	30 minutter	8 minutter i forvejen	○	-	
Rinse-Free (Skyllefri)	Normal (Normal)	57 minutter	15 minutter i forvejen	○	1 time 10 minutter ~ 24 timer eller mindre	
	Hard (Hård)			○		
	Soft (Blød)			○		
	Normal (Hurtig start)	37 minutter	10 minutter i forvejen	○	-	
Brown Rice (Brune ris)		114 minutter	15 minutter i forvejen	×	2 timer 10 minutter ~ 24 timer eller mindre	1,8 ~ 3,6 (1,5 ~ 3)
Sushi Rice (Sushi ris)		47 minutter	15 minutter i forvejen	○	1 time 10 minutter ~ 24 timer eller mindre	1,8 ~ 5,4 (1,5 ~ 4,5)
Mixed Rice (Blandet ris)		51 minutter	15 minutter i forvejen	×	×	1,8 ~ 3,6 (1,5 ~ 3)
Porridge (Grød)	Porridge (Grød)	68 minutter	5 minutter i forvejen	×	1 time 10 minutter ~ 12 timer eller mindre	0,7 ~ 1,5 (0,58 ~ 1,25)
	Congee (Konfekt)					0,5 ~ 0,9 (0,42 ~ 0,75)

※1 Når du vælger "No" (Nej) for "Auto Soaking" (Automatisk iblødsætning), det kan tage ca. 13 minutter kortere end tiden i ovenstående tabel, "Brown Rice" (Brune ris) er ca. 49 minutter kortere).
(Bortset fra "Quick Start" (Hurtig start))

※2 "×" Hold varm: den skifter automatisk til hold varm, men det anbefales ikke.
Timer-område: Det kan indstilles, men anbefales ikke.

Model		SR-PGE54SXB	SR-PGE54SXC
Leveringssted		Europa	STORBRITANNIEN
Nominelt spændingsområde		230 V	230 V - 240 V
Nominel frekvens		50 Hz	50 Hz
Nominel indgangseffekt		3550 W	3550 W - 3560 W
Strømforbrug i standbytilstand		0,8 W	0,8 W
Strømledningens længde (ca.)		1,6 m	1,6 m
Vægt (ca.)		16,7 kg	17,0 kg
Størrelse (ca.)	L	50,2 cm	50,2 cm
	W	42,9 cm	42,9 cm
	H	39,0 cm (79,7 cm※1)	39,0 cm (79,7 cm※1)
Vandt kvalitet		IPX3	IPX3

※1 Højden, når det ydre låg er åbent.

· Når den ikke er i brug i længere tid, skal du slukke for strømmen og tage strømledningen ud af stikkontakten for at spare på strømmen.

Indsamling af elektronikskrot og brugte batterier
Kun for Den Europæiske Union og lande med retursystemer



Disse symboler på produkter, emballage og/eller ledsagedokumenter betyder, at brugte elektriske og elektroniske produkter og batterier ikke må blandes med almindeligt husholdningsaffald.

For korrekt behandling, indsamling og genbrug af gamle produkter og batterier, skal du tage dem til indsamlingssteder i overensstemmelse med den nationale lovgivning.



Ved at skaffe sig af med dem på korrekt vis hjælper du med til at spare værdifulde ressourcer og forhindre eventuelle negative påvirkninger af menneskers sundhed og miljøet.

Ønsker du mere udførlig information om indsamling og genbrug skal du kontakte din kommune.

Usagkyndig bortskaffelse af elektronikskrot og batterier kan eventuelt udløse bødeforlæggelse.

Information om batterisymbol (eksempler nedenfor):
Dette symbol kan anvendes sammen med et kemisk symbol. I så fald opfylder det kravene for det direktiv, som er blevet fastlagt for det pågældende kemikalie.

CE

Fremstillet i Kina

Panasonic

Bruksanvisning

Kommersiell IH Elektronisk riskoker/-varmer

Modellnr. **SR-PGE54SXB**
SR-PGE54SXC

Tusen takk for at du kjøper Panasonic-produkter.

- Les denne bruksanvisningen nøye før du tar i bruk produktet, slik at du kan bruke det på en trygg og riktig måte.
- Vær spesielt oppmerksom på avsnittet om **[Sikkerhetsforanstaltninger] (side 2-3)**.
- Ta vare på garantidokumentet og legg det sammen med denne bruksanvisningen.



Ta vare på det for senere bruk

Garantien er vedlagt separat

Innhold

Sikkerhetsforanstaltninger **2**
Bruksanvisning 4
Identifikasjon av deler 6
● Tidsjusteringsmåte 7
Klargjøring for koking av ris 8
Kok ris 10
Hold varm 12
Tidtaker 13
Rengjøring og vedlikehold 14
● Når "U13" vises 16
Når risen ikke er godt nok kokt 18
Om egendefinerte innstillinger 20
Når det oppstår et problem 24
Når dette skjermbildet vises 25
Spesifikasjoner 26

Norge

Sikkerhetsforanstaltninger Sørg for å overholde

Følgende anvisninger må følges for å unngå personskader, skader på andre og materielle skader.

■ Feilbruk som følge av manglende overholdelse av anvisningene kan føre til skade på personer og produktet. Alvorlighetsgrader er klassifisert nedenfor.

⚠ **ADVARSEL:**	Angir en mulig fare som kan føre til død eller alvorlig personskade.
⚠ **FORSIKTIG:**	Angir en mulig fare som kan føre til personskade eller skade på eiendom.

■ Klassifisering og beskrivelse av symbolene er som følger:

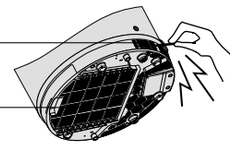
⊘	Dette symbolet angir en forbudt handling.
❗	Dette symbolet angir en handling som må følges.

⚠ ADVARSEL

⊘ ●**Apparatet skal ikke brukes hvis strømledningen eller støpselet er skadet, eller hvis støpselet er løst koblet til strømuttaket.**
(For ikke unngå elektrisk støt eller brann som følge av kortslutning).
→ Hvis strømledningen er ødelagt, må den for å unngå fare skiftes ut av produsenten eller dennes servicerepresentant, eller av kvalifiserte personer.

●**Unngå å skade strømledningen og støpselet.**
· Følgende handlinger er strengt forbudt:
Å skade, bearbeide, sette i kontakt med eller i nærheten av steder med høy temperatur, bøying, vridning, trekking, henging i hjørner, plassering av tunge gjenstander på apparatet, sammenbinding i bunter, legge det mellom to gjenstander, trekke i strømledningen for å flytte apparatet.
(For å unngå elektrisk støt som følge av skadet strømledning og støpsel, og for å unngå brann på grunn av kortslutning).

●**Unngå å føre noe inn i innløpsventilen, utløpsventilen eller åpningen.**
· Det gjelder spesielt metallgjenstander som f.eks. stifter.
(For å unngå elektrisk støt og funksjonsfeil).



●**Apparatet må ikke senkes i vann, vaskes rett i vann eller utsettes for vannsprut.**
(For ikke unngå elektrisk støt eller brann som følge av kortslutning).
Kontakt et autorisert Panasonic-servicesenter hvis det kommer vann inn i apparatet.

●**Unngå å søle vann eller andre væsker på støpselet.**
(For ikke unngå elektrisk støt eller brann som følge av kortslutning).

●**Ikke modifiser, demonter eller reparer apparatet selv.**
(For ikke unngå brann, elektrisk støt og personskade).
For reparasjon må du kontakte et autorisert Panasonic-servicesenter.

●**Unngå å plassere ansiktet eller hendene i nærheten av dampventilen under eller like etter koking, og vær ekstra påpasselig med å sørge for at barn ikke nærmer seg.**
(For å unngå brannskader.)

●**Ikke sett i eller trekk ut støpselet med våte hender.**
(For å unngå elektrisk støt og personskade.)

●**Ikke åpne det ytre lokket mens risen kokes.**
(For å unngå brannskader og skader forårsaket av damplekkasje eller at kokt ris blåser ut).



●**Dette apparatet må ikke brukes til andre formål enn det som er angitt i bruksanvisningen.**
(For å unngå brann, brannskade, personskade og elektrisk støt).

●**Apparatet må ikke rengjøres med vannstråle eller damprenser.**

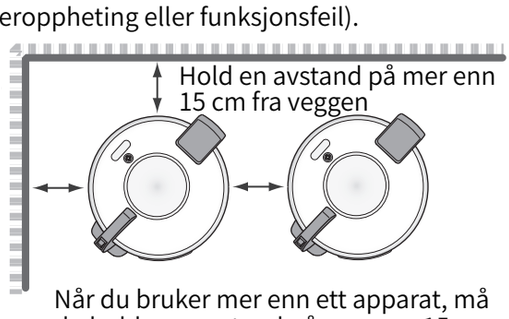
⚠ ADVARSEL

- **Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover så lenge de er under tilsyn eller har fått anvisninger om sikker bruk av apparatet, og hvis de forstår farene som er forbundet med det. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over 8 år og under tilsyn. Apparatet og ledningen skal oppbevares utilgjengelig for barn under 8 år.**
  (For å unngå brannskade, personskade og elektrisk støt).
- **Apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av personer som mangler erfaring og kjennskap, med mindre de er under oppsyn eller har fått opplæring i bruken av det og er kjent med farene involvert.**
  Pass på at barn ikke leker med apparatet.
  (For å unngå brannskade, personskade og elektrisk støt).
- **Sørg for å bruke et eget strømuttak med de nominelle verdiene som er angitt i spesifikasjonstabellen (S.26).**
  (Hvis apparatet brukes sammen med annet utstyr i samme stikkontakt kan føre til overoppheting og brann).
- **Sjekk at støpselet er satt helt på plass.**
  (For å unngå brannskade, personskade og elektrisk støt).
- **For å sikre sikker jording av dette produktet bør det brukes et enfaset, bipolart jordet strømuttak. Hvis jordingsenheten ikke er montert , kan det føre til elektrostatisk induksjon av andre metalldeler, for eksempel hus.**
  (For å unngå fare for elektrisk støt på grunn av feil eller elektrisk lekkasje).
- **Støpselet skal rengjøres regelmessig.**
  (Støv som samler seg på støpselet kan føre til at isolasjonen svikter på grunn av fuktighet, hvilket som kan føre til brann).
  → Trekk ut støpselet og tørk det med en tørr klut.
- **Sørg alltid for at det ytre lokket er lukket ordentlig før du starter kokingen.**
  (For å unngå brannskader forårsaket av damplekkasje eller mat som søl).
- **Apparatet må kobles fra strømforsyningen under rengjøring eller vedlikehold og ved utskifting av deler.**
  (For å unngå brannskade, personskade og elektrisk støt).
- **Hvis det oppstår et avvik eller en funksjonsfeil, må du slutte å bruke apparatet umiddelbart og trekke ut støpselet.**
  (For å unngå røyk, brann og elektrisk støt).
  Unormaliteter • funksjonsfeiltilfeller
  · Støpselet eller strømledningen blir unormalt varm.
  · Strømledningen er skadet, eller sikringen går ved berøring.
  · Hoveddelen er deformert eller unormalt varm.
  · Hoveddelen avgir røyk eller lukter svidd.
  · Hoveddelen er ødelagt, løs eller lager unormal støy.
  → Ta kontakt med et autorisert Panasonic-servicesenter umiddelbart for inspeksjon og reparasjon.

Norge

⚠ FORSIKTIG

- **Ikke bruk en annen kjele eller en deformert kjele.**
  (For å unngå brannskade og personskade som følge av overoppheting eller funksjonsfeil).
- **Dette apparatet skal ikke brukes på følgende steder.**
  · I nærheten av varme eller i miljøer med høy luftfuktighet.
  (For å unngå brann, elektrisk lekkasje og elektrisk støt).
  · På ujevnt underlag eller en matte som ikke er varmebestandig.
  (For ikke unngå personskade, brannskade og brann).
  · På steder nær veggen eller møbler osv.
  (For ikke hindre at apparatet slås mot veggen eller møbler når du åpner det ytre lokket, misfarging, deformering og ødelagte møbler).
  → Hold en avstand på mer enn 15 cm.
  Når du bruker to apparater samtidig, må det vare over 15 cm avstand mellom apparatene.



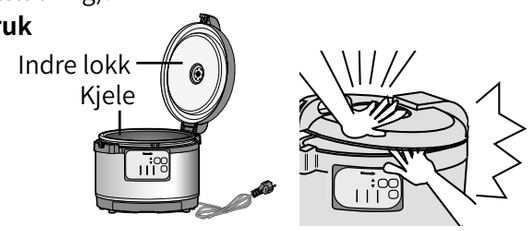
Når du bruker mer enn ett apparat, må du holde en avstand på mer enn 15 cm mellom hoveddelene

  · På en aluminiumsplate eller en elektrisk matte eller en benkeplate av metall.
  (Ellers kan den generere varme og forårsake røyk eller brann).
- **Ikke flytt apparatets hoveddel mens det er i bruk.**
  (For å unngå brannskade på grunn av at det ytre lokket åpnes ved berøring av krokknappen).

Bruksanvisning

⚠ FORSIKTIG

- **Ikke la dampen komme i kontakt med støpselet som er satt inn i stikkontakten.**
  (For å unngå elektrisk støt og brann som følge av kortslutning).
- **Ikke berør varme overflater mens apparatet er i bruk eller etter koking.**
  · Hoveddelen blir svært varm. Spesielt metalldelene, f.eks. det indre lokket og kjelen.
  (For å unngå brannskade).



- **Det ytre lokket er tungt, derfor må du være forsiktig så du ikke klemmer fingeren når du lukker det ytre lokket.**
  (For ikke unngå personskade.)
- **Ikke la apparatet kjøres mens det er tomt.**
  (For å unngå brannskade).
- **Når du trekker ut støpselet, må du sørge for å holde i selve støpselet.**
  (For ikke unngå elektrisk støt eller brann som følge av kortslutning).
- **Husk å slå av strømmen og trekke ut støpselet når du tar ut kjelen eller når apparatet ikke er i bruk.**
  (For å unngå brannskade, personskade og elektrisk støt, lekkasje eller brann på grunn av gammel isolasjon).
- **Vent til hoveddelen er tilstrekkelig avkjølt før rengjøring.**
  (For å unngå brannskade).
- **Når du bruker apparatet i et skap eller et annet lukket område, må du sørge for at dampen slipper ut.**
  (For å unngå misfarging og deformering av skapet).
- **Hvis du har pacemaker implantert i kroppen, må du rådføre deg med en lege før du bruker dette apparatet.**
  (Dette apparatet kan påvirke en pacemaker ved bruk).

Når det oppstår strømbrudd under bruk

Inkludert dersom støpselet trekkes ut, snubling osv.

- Apparatet går tilbake i tilstanden det var i før strømbruddet når strømmen er tilbake.

Under koking: Fortsett kokingen. Kokeeffekten kan bli påvirket

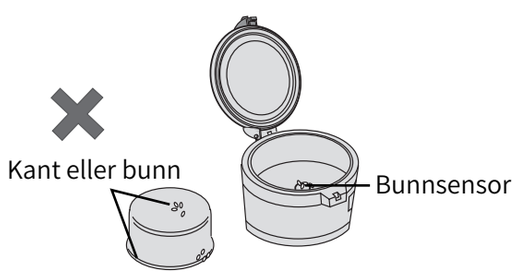
I hold varm-modus: Fortsett å holde varmen

Om hoveddelen

- **Ikke legg en klut eller andre gjenstander på det ytre lokket under bruk.**
  (For å unngå at dampen blokkeres, hvilket kan føre til deformasjon, misfarging eller funksjonsfeil på lokket).



- **Riskokeren skal ikke brukes på en induksjonkomfyr.**
  (For ikke unngå å skade induksjonskomfyren eller forårsake unormal drift av dette apparatet).
- **Kontroller innløpsventilen og utløpsventilen i bunnen av riskokeren med jevne mellomrom, og fjern støv.**
  (Se "Rengjøring og vedlikehold" på side 17)
- **Sørg for at bordet som apparatet plasseres på tåler en vekt på over 31 kg.**
  (For å unngå at produktet faller ned)
- **Fjern ris og andre fremmedlegemer som fester seg på hoveddelen (bunnsensoren eller bunnen av kjelen).**
  (For å unngå feilmelding, svidd ris, halvkokt ris osv.)
  · Unngå å vippe eller velte hoveddelen.
  · Slå av apparatet og trekk ut støpselet før rengjøring.



Om hoveddelen

■ **Det skal ikke brukes på steder der bunnen av apparatet (innløpsventilen og utløpsventilen) er i fare for å blokkeres.**
For eksempel: På teppe, plastpose, aluminiumsfolie eller stoff osv.
(For å unngå å skade apparatet).

■ **Apparatet skal ikke plasseres i nærheten av et apparat som er utsatt for elektromagnetisk interferens.**
· Radio, TV og høreapparater osv.
(For å unngå feil forårsaket av urenheter).
· IC-kort, bankkort
(For å unngå skade på magnetismen.)

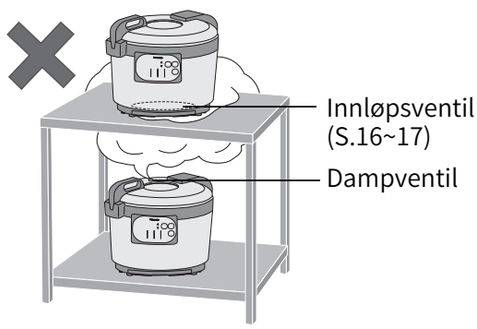
■ **Apparatet skal ikke brukes utendørs.**
(Ustabil strømforsyning kan føre til at produktet svikter).

■ **Skal ikke brukes i direkte sollys.**
(For å unngå misfarging.)

■ **Bruk varmebestandige hansker når du tar ut kjelen, eller vent til kjelen er avkjølt før du tar den ut.**
(For å unngå brannskader.)

■ **Sørg for at produktet bare brukes i områder under 2000 meter over havet.**
(For ikke å påvirke kokeeffekten.)

■ **Ikke plasser apparatet på et sted der innløpsventilen i bunnen av apparatet trekker inn oljedamp eller damp.**
Spesielt når apparater er plassert på både øvre og nedre hylle, vil apparatet på øvre hylle ikke trekke inn dampen som slippes ut fra apparatet på nedre hylle.
(For å unngå funksjonsfeil).



Om kjelen

■ **Kjelen skal ikke brukes annet enn i riskokeren**



✕ ●Skal ikke brukes i gasskomfyr, induksjonskomfyr eller mikrobølgeovn.

■ **Vær oppmerksom på følgende for å unngå riper i belegget på kjelen.**

Før matlaging

✕ ●Ikke bruk eggevisp til å skylle risen med.
●Ikke la gjenstander som f.eks. en metallsikt komme i kontakt med belegget på kjelen.



Etter koking

✕ ●Ikke ha eddik i risen mens den ligger i kjelen.
(Hvis du lager sushi og lignende retter)
●Ikke bruk metallskje.
(Ved tilberedning av grøt og annen mat)
●Ikke berør eller slå mot kjelen.
(Mens du fyller en bolle med ris)



■ **Kjelen skal ikke slås med harde gjenstander.**

✕ ●For å unngå riper og bulker på den ytre overflaten.

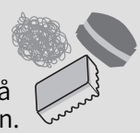


Under rengjøring og vedlikehold (S.14)

✕ ●Ikke bruk kjelen som oppvaskbeholder.



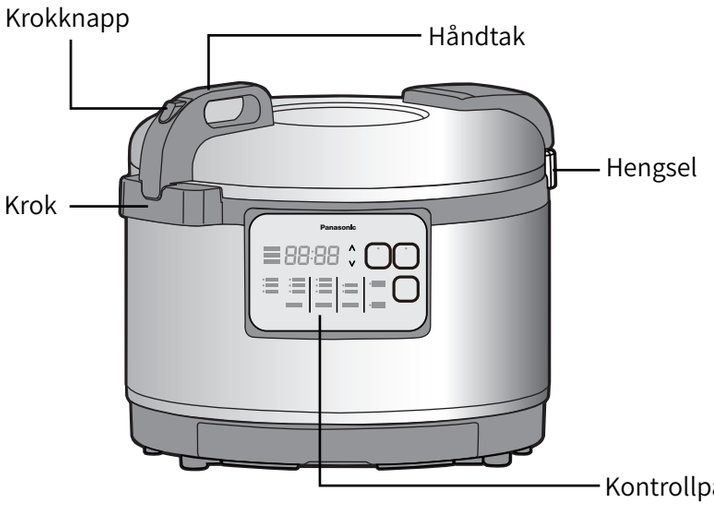
●Ikke legg skjeer eller andre redskaper i kjelen.
●Ikke bruk skåltørker eller oppvaskmaskin/tørketrommel til rengjøring.
●Ikke legg kjelen på annet bestikk for å tørke etter vask.
●Ikke bruk skurepulver eller metallbørste, nylonbørste (med slipende materialer), skuresvamp til å rengjøre eller skrubbe kjelen.
→ Vask med en myk svamp.



Merknader om kjelen

〔Ytre overflate〕 Mindre skrammer eller små bulker vil ikke påvirke ytelsen.
(Friksjons merker kan oppstå som følge av bruksmåte og -hyppighet)
〔Innvendig overflate〕 Hvis fluorbelegget skreller av, kan det føre til at risen lettere festes til kjelen.
➡ Hvis du er bekymret for at kjelen skal bli eller er deformert, kan du kjøpe en ny.

Identifikasjon av deler

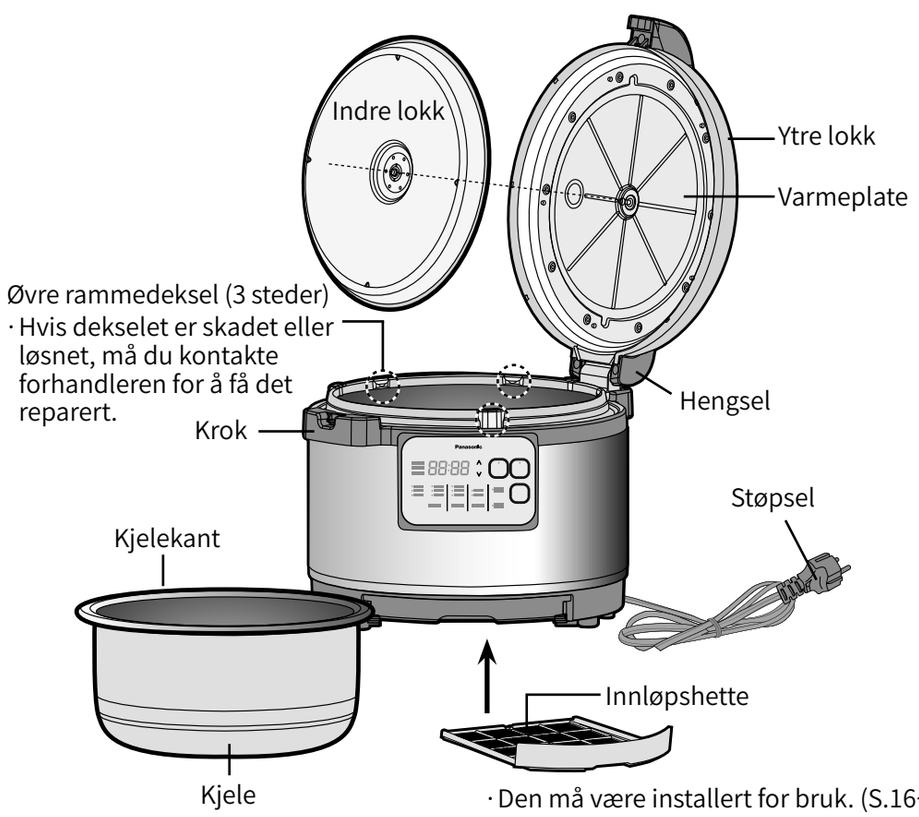


Tips

●Knappene「Cook Start (kokestart)」og「Cancel (avbryt)」har hevede deler (" · ", "—") for å tilrettelegge for personer med dårlig syn.

●Når støpselet er plugget inn, vises standby-skjermen for betjening. (S.7)

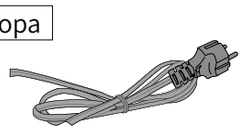
●Ikke flytt på apparatet ved å holde det etter håndtaket.
Dekk alltid til det ytre lokket og hold i kroken og hengslene på håndtakene når du flytter den.



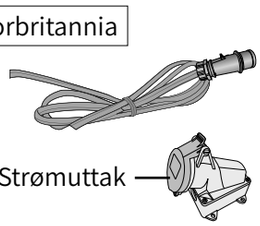
· Den må være installert for bruk. (S.16~17)

Støpsel

Europa



Storbritannia

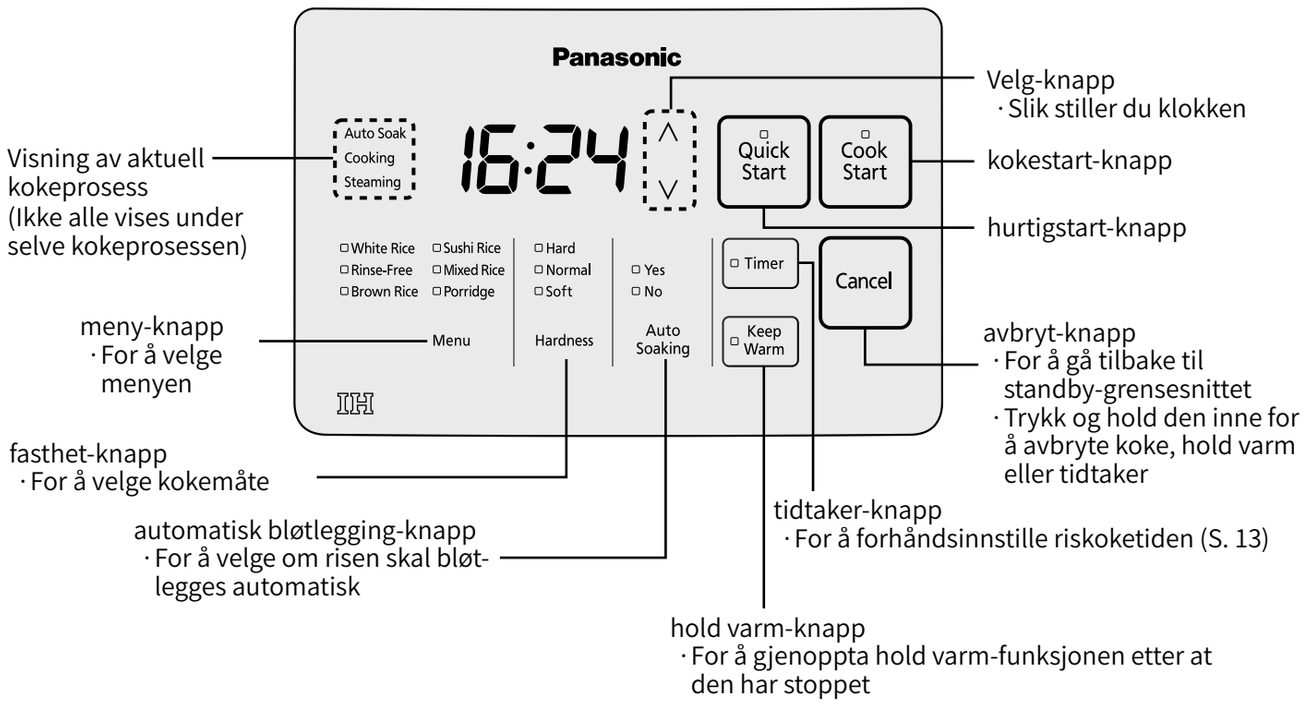


Kokeplate (selges separat)

Bruk denne kokeplaten hvis risen svir seg mye.



Modellnr.: ARK20-H57
Den fås kjøpt i Panasonic-godkjente serviceforretninger.



※ Ventemodus: I strømforsyningstilstand viser skjermen den nåværende tiden.

Tidsjusteringsmåte

●24 -timers tidsvisning.

1 Sett støpselet inn i stikkontakten.

2 Trykk på og hold nede ∧ eller ∨ i over 1 sekund, frem til tidsskjermen blinker.

●Slipp knappen når en pipetone høres.



[Eksempel] 08:15 p.m.

3 Trykk på ∧ eller ∨ for å justere tiden.

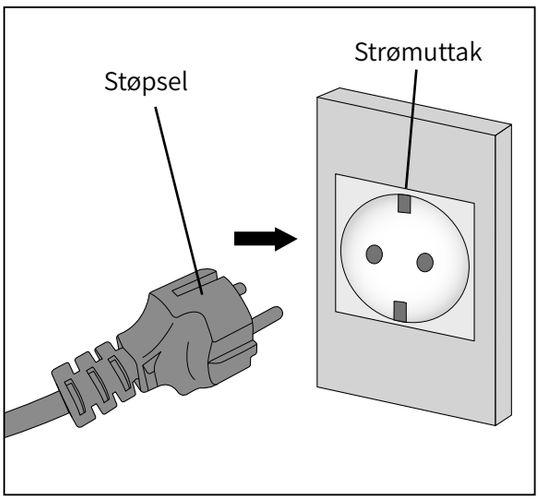
●Vises i minutter, trykk og hold inne for å justere raskt.
●Når justeringen er fullført, stopper blinkingen for å indikere at tiden er ferdig justert.
●Hvis ingen handling utføres innen 7 sekunder, går den tilbake til standby-modus.

Tips

●Tiden kan ikke justeres under koking, varmholding eller tidtaking.
●Når litiumbatteriet er utladet, forsvinner det som er lagret i minnet, f.eks. gjeldende klokkeslett og tidtakeren, hvis støpselet trekkes ut. (S.24)
●Litiumbatteriet er festet inne i hoveddelen. Hvis det må skiftes ut, må du kontakte et autorisert Panasonic-servicesenter.

Klargjøring for koking av ris

1 Koble til strømmen

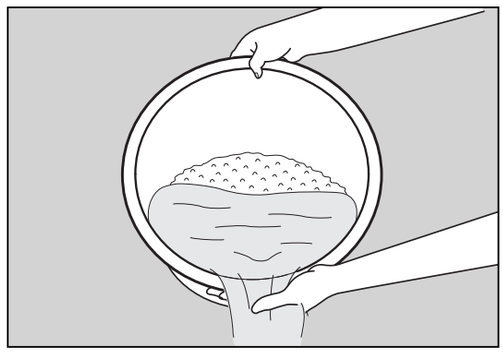


●Ikke sett i eller trekk ut støpselet med våte hender.
(Formen på støpselet kan variere mellom salgssteder, dette er bare et eksempel).

2 Mål opp risen

●Mengde ris som kan tilberedes om gangen
➡ S. 26

3 Bruk en annen beholder til å vaske
(Ikke skyll risen inne i kjelen)



① Tilsett nok vann til at du kan skrubbe risen raskt, og hell ut vannet med det samme.
(Ris tar lett til seg komponenter fra riskli)



② Skrubb risen forsiktig og gjentatte ganger "Skyll → vask".

③ Skyll raskt til vannet blir klart.

Merknader

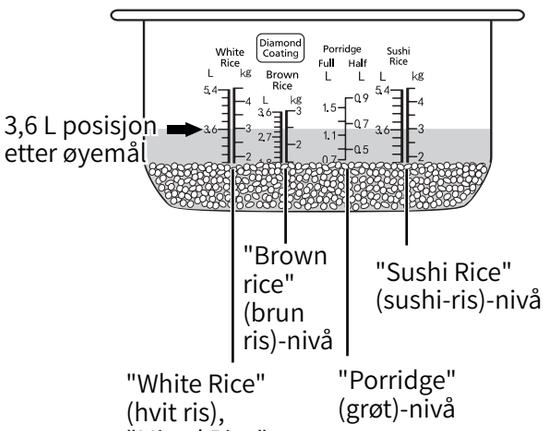
●Ikke la risen renne av i mer enn 30 minutter etter at den er vasket. (Det kan føre til at riskornene faller fra hverandre og gjør risen klissete)

Tips

●Hvis risen ikke vaskes ordentlig, kan det føre til alvorlig svidd ris eller en lukt av riskli.
●Hvis risen vaskes for lenge i risvaskeren (f.eks. med store mengder knust ris), kan det hende at risen ikke blir godt kokt.

4 Juster vannmengden
(Spred og flat ut risen, og juster vannmengden i henhold til hvor mye ris som skal kokes)

[Eksempel] Vannivåskala ved tilberedning av 3,6 liter hvit ris



Merknader

- Når du justerer vannmengden, må det justeres til samme høyde som er merket av på høyre og venstre side.
- Juster vannmengden etter preferansene dine.

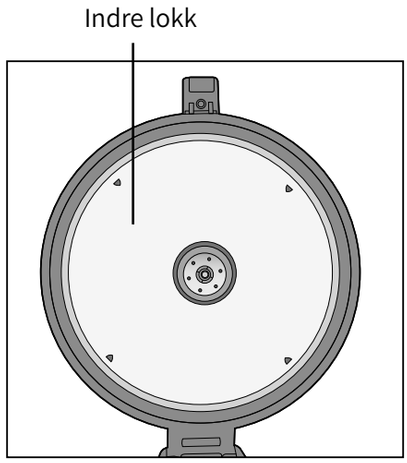
Tips

- Hvis du tilsetter for mye vann, kan det føre til overløp.

Ved bruk av kokeplate (selges separat)

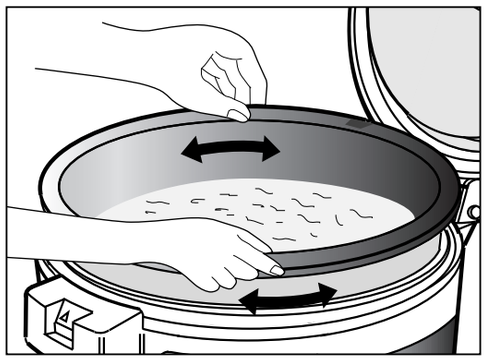
- Bruk en ren kokeplate som ikke er tilstoppet.
- Legg kokeplaten ned i bunnen av kjelen før du heller risen i kjelen (S. 6).
- Når du justerer vannmengden, må du tilsette vannet sakte for å unngå at risen havner under kokeplaten eller at kokeplaten forskyver seg.

5 Sjekk at det indre lokket er på plass



6 Sett kjelen ned i hoveddelen

(Sett den inn fra rett over hoveddelen, for å unngå å treffe den øvre rammen med kraft)

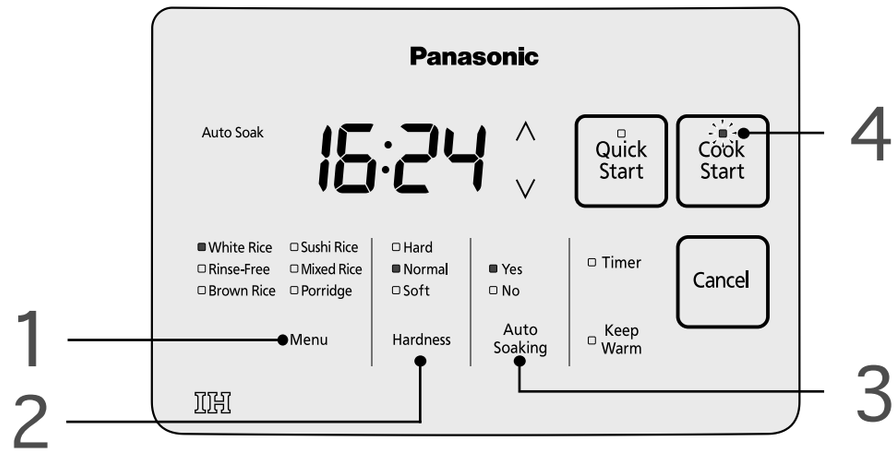


① Tørk av vannet rundt kjelen.
(For å forhindre kalkavleiringer)
② Flytt kjelen 2 eller 3 ganger i pilens retning, og sett den deretter på plass.

7 Sjekk at det ytre lokket er godt lukket

(Slik at kokeeffekten ikke påvirkes)

Kok ris



Eksempel:Når du koker ris med "White rice" (hvit ris) / "Normal" / "Auto Soaking - Yes" (automatisk bløtlegging - ja)

1 Trykk på [Menu] for å velge menyen du vil koke med

■ Hvis menyen er riktig, går du videre til 2.

2 Trykk på [Hardness] for å velge kokemodus

· Bare "White Rice" (hvit ris) og "Rinse-Free" (skyllefri) er tilgjengelig.

■ Hvis kokemodusen stemmer, går du til 3

3 Trykk på [Auto Soaking] for å velge "Yes" (ja) eller " No" (nei) for "Auto Soaking" (automatisk bløtlegging)

· "YES" (ja): Koking av ris umiddelbart etter vask.
· "No" (nei) : Hvit ris og skyllefri bløtlegges i over 30 minutter.

■ Hvis nedsenkningsmetoden er riktig, går du til 4.

4 Trykk på [Cook Start] for å starte kokingen

· Indikatoren "Cook Start" (kokestart) lyser
· Koketid, Tidtaker (☞ S.26)

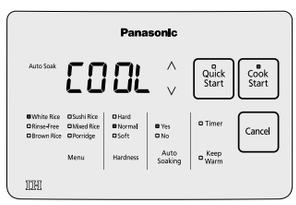
Etter koking

5 Gjør den kokte risen luftig umiddelbart

· Når kokingen er fullført, høres en pipelyd, og apparatet går automatisk over i hold varm-modus.
· Gjør risen luftig så snart som mulig for å forhindre at den klistrer seg sammen.
· Dampingen er fullført, så nå kan du spise den så snart den er ferdig kokt.

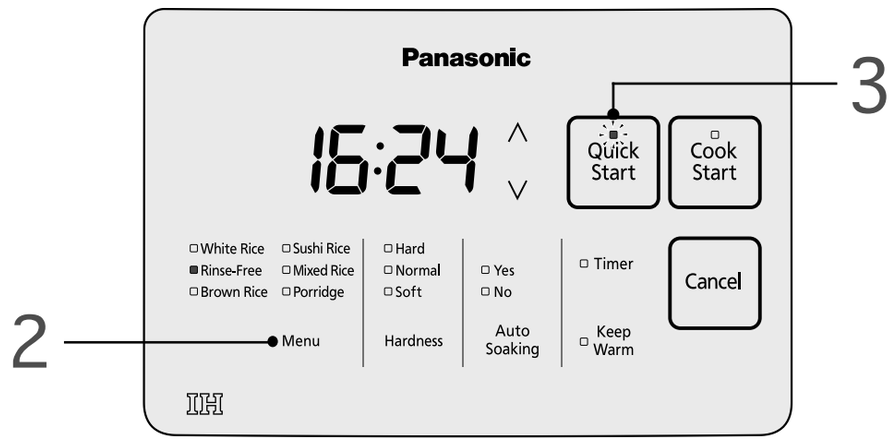
Merknader

- Ikke trykk på「Cancel (avbryt)」-knappen mens "Steaming" (damping) vises. (Viften roterer for å kjøle ned hoveddelen)
- Hvit ris og skyllefri bløtlegges i mer enn 30 minutter, brun ris bløtlegges i mer enn 6 timer, bruk "Automatic Soaking-No" (automatisk bløtlegging-nei). (Ujevn koking, svidd ris og annet som kan påvirke kokeeffekten)
- Ved kontinuerlig koking:
  · La det gå 15 minutter før neste gang du koker.
  · Når du starter tilberedningen umiddelbart, vil hoveddelen vise "COOL" til den er avkjølt, og når "COOL"-indikatoren forsvinner, starter kokingen automatisk.
- Når kokeeffekten ikke er slik du ønsker. (S.20)



Tips

- Etter 30 sekunder uten bruk, dempes lyset på skjermen.



Eksempel: Når du koker ris med "Quick Start" (hurtigstart)

1 La risen ligge i bløt i mer enn 30 minutter etter at du har justert vannmengden.

2 Trykk på [Menu] for å velge "White Rice" (hvit ris) eller "Rinse-Free" (skyllefri)

- Den valgte menyen lyser opp hver gang du trykker på en knapp.
- Bare "White Rice" (hvit ris) og "Rinse-Free" (skyllefri) er tilgjengelig fra "Quick Start" (hurtigstart)-menyen.

3 Trykk på [Quick Start] for å starte kokingen

- "Quick Start" (hurtigstart) -indikatoren lyser
- Koketid, Tidtaker (→ S.26)

Tips

- Risen er litt hard og kan være svidd.
- "Timer" (tidtaker) kan ikke stilles inn.
- Når du vil deaktivere "Quick Start" (hurtigstart)-knappen (S.23)

Om hver av funksjonene funksjon

Blandet ris

- Når du tilbereder mat med ingredienser, velger du "Mixed Rice" (blandet ris).
- Ikke bruk "Timer" (tidtaker), og kok direkte. (Krydder kan sette seg fast og påvirke kokeresultatet)
- Øvrige ingredienser bør ikke overstige 50 % av mengden ris. For mye øvrige ingredienser kan påvirke kokeresultatet.
- Ikke bland ingrediensene med risen, fordel dem jevnt over risen. (Ellers kan det føre til at kokeprosessen stopper for tidlig eller at risen ikke kokes jevnt)
- Når du bløtlegger risen før koking, skal det gjøres uten ingredienser og krydder.
- Ikke åpne det ytre lokket eller tilsett øvrige ingredienser mens koking pågår.

Skyllefri

- Rør forsiktig etter at du har tilsatt vann for å få risen til å trekke til seg vann.
- Hvis den kokte risen er litt hard, må du øke vannmengden.

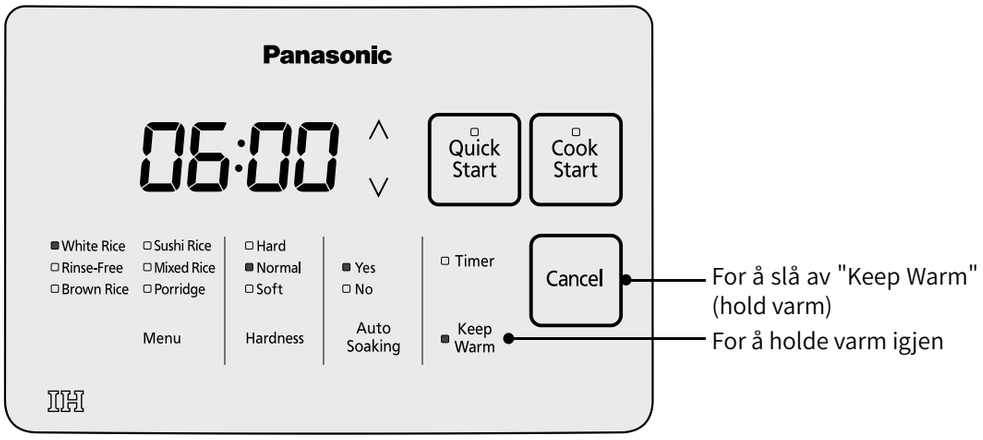
Brun ris

- Hvis "Auto Soaking" (automatisk bløtlegging) er "No" (nei), skal risen ligge i bløt i over 6 timer. Hvis bløtleggingstiden er for kort, vil den kokte risen bli for fast.
- Kokt ris har en farge av lett svidd ris, på grunn av egenskapene til brun ris.

Tips

- Bruk av kommersielt tilgjengelige risnett eller kokeforbedringsmidler kan føre til mer ujevn koking.

Hold varm



Etter koking går apparatet over i Keep Warm-modus (hold varm).

(Gjør den kokte risen luftig umiddelbart)

■ Det anbefales ikke at "Keep Warm" (hold varm) - funksjonenbrukes med følgende moduser.



●"Mixed Rice" (blandet ris)
(det kan forårsake rust på det indre lokket og gjøre at risen ikke smaker godt)



●"Porridge" (grøt)
(den kan bli grøtaktig)



●"Brown rice" (brun ris)
(det kan gi dårligere smak)

Merknader

- ●Hold varm-funksjonen skal ikke brukes i mer enn 8 timer. (Ellers kan det føre til tørrhet, ubehagelig lukt og misfarging)
- ●Ikke slå av hold varm-modus eller trekk ut strømledningen mens det er kokt ris i kjelen. (For å unngå kondens og ubehagelig lukt)
- ●Hvis en risskje eller annet bestikk ligger i kjelen mens apparatet er i hold varm-modus, vil det påvirke risens smak.
- ●Når du ønsker å endre hold varm-temperaturen. (S.20)

Tips

- ●Hold varm-tiden vises i minutter, fra 0 til 95 timer og 59 minutter.
- ●Etter 8 timer blinker "Keep Warm" (hold varm) - indikatoren.
  Etter 96 timer stopper "Keep Warm" (hold varm), og displayet viser "U14". Trykk på「Cancel (avbryt)」for å fjerne feilkoden.
- ●I hold varm-modus kan det komme litt kondens langs sidene av kjelekanten.

Slå av "Keep warm" (hold varm)

●Når det ikke er kokt ris i kjelen

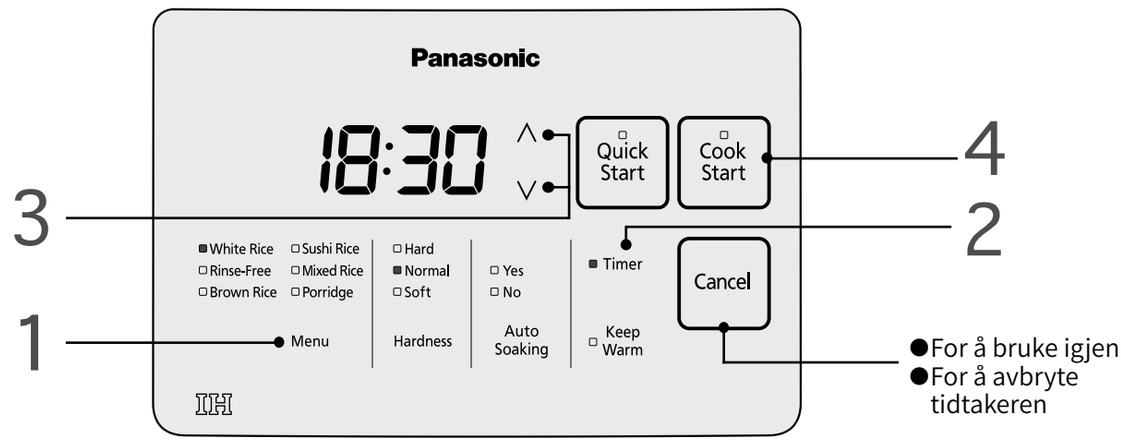
1 Trykk på Cancel

2 Trekk ut støpselet

Tips

●Hvis du trekker ut støpselet uten å trykke på「Cancel (avbryt)」, går apparatet tilbake til hold varm-modus når det kobles til igjen.

Tidtaker



Skjermbilde for "White Rice" (hvit ris) / "Normal"

1 Bekreft at gjeldende tid stemmer, velg meny og kokemodus

Når gjeldende tid ikke stemmer → S.7

· Det anbefales ikke å bruke "Timer" (tidtaker) for "Mixed rice" (blandet ris).

2 Trykk på [Timer]

· Tiden på tidtakeren blinker.
· "Timer" (tidtaker)-indikatoren lyser, "Cook Start" (kokestart)-indikatoren blinker.

3 Trykk på og hold inne ∧ ∨ Juster til ønsket koketid

· Juster i 10 minutters trinn.
· Trykk og hold inne for å justere raskt.

4 Trykk på [Cook Start], så er tidtakeren stilt

· "Cook Start" (kokestart) -indikatoren av.

Merknader

●Ikke still inn "Timer" (tidtaker) på mer enn 13 Timer.
(Ikke overskrid 8 timer om sommeren eller når vanntemperaturen er relativt høy).
(Ellers kan risen gjære og begynne å lukte dårlig)

Tips

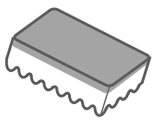
●"Auto Soaking" (automatisk bløtlegging) kan ikke stilles inn i tidtakermodus. Den stilles inn automatisk i henhold til menyen og tidtakeren.
●Tiden for "Timer" (tidtaker) kan lagres i minnet.
●Riskoking i "Timer" (tidtaker)-modus kan føre til svidd ris.
Juster innstillingene i "Om egendefinerte innstillinger" (S.20) eller bruk kokeplaten.
●Gjenværende tid for tilberedning vises ikke.
● Når den innstilte tiden er kortere enn koketiden, starter kokingen umiddelbart.
(S.26 "Tidtakerområde")

Rengjøring og vedlikehold

- Sørg for å trekke ut støpselet, og rengjør det først etter at hoveddelen er kjølt ned.
- Etter rengjøring tørker du av med en tørr klut.
- Apparatet må ikke rengjøres med vannstråle eller damprenser.

Rengjøringsartikler

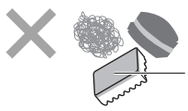

Håndklær


Svamp


Nøytralt rengjøringsmiddel for kjøkken

Ikke bruk

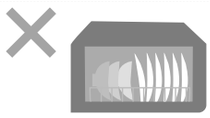
Slipepulver eller metallbørste, nylonbørste (med slipende materialer), skuresvamp osv.


Ikke bruk den slipende siden av svampen til rengjøring

Tynner/bensin/alkohol/rengjøringspulver/blekemiddel osv.



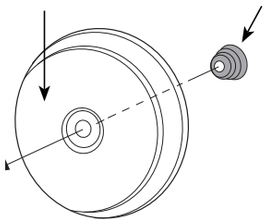
Oppvaskmaskin/oppvasktørker



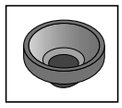
Indre lokk

Rengjør apparatet med et nøytralt rengjøringsmiddel og en svamp.
Monter med den ytre overflaten av det indre lokket vendt mot din side.

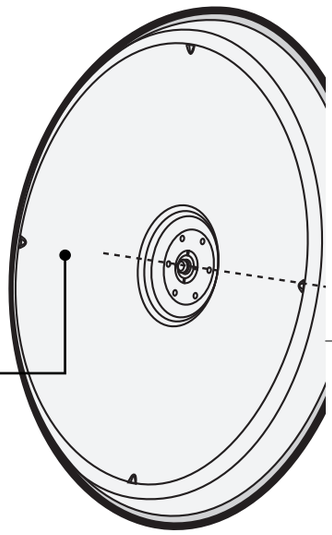
Ytre overflate Gummiring på det indre lokket

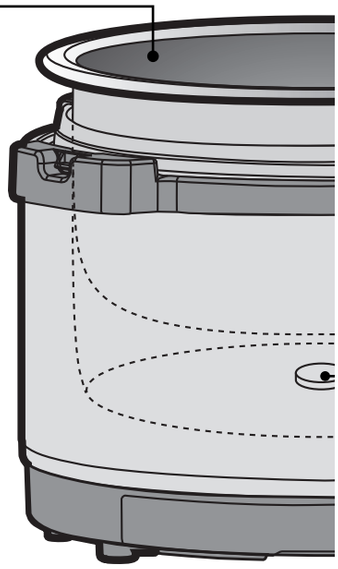


Monter den fra baksiden av det indre lokket når det tas av.



Gummiringen er en forbruksvare.
- Hvis den er sprukket eller sitter løst, må den skiftes ut.
- Den kan kjøpes fra en et autorisert Panasonic-servicesenter. Modellnr.: ARC85EL49-K0





Kjele (S.5 Om kjelen)

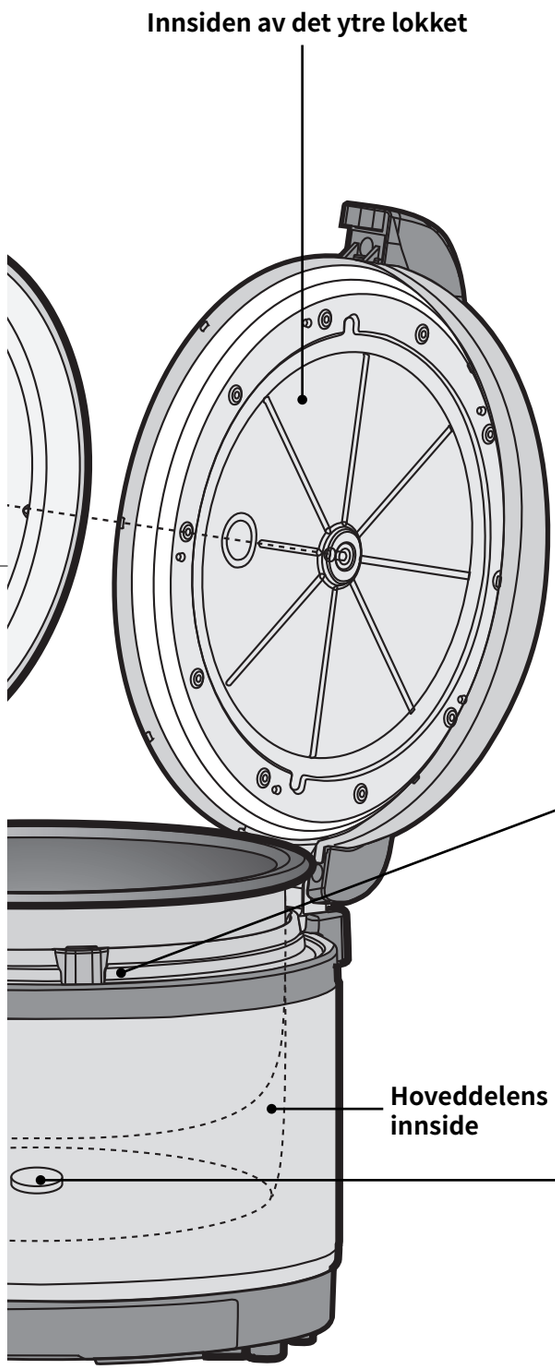
Rengjør apparatet med et nøytralt rengjøringsmiddel og en svamp.
Rengjør forsiktig den ytre bunnflaten der den kommer i kontakt med kjelens bunnsensor.
Hvis den ruster, kan rusten skrubbes bort med en nylonbørste.
(For å unngå feilvisning og svidd ris)

- Ikke bruk kjelen som vaskebeholder.
- Det kan oppstå misfarging eller striper på den fluorbelagte overflaten, men det har ingen påvirkning på helse eller bruk.
- Hvis kjelen er deformert eller utslitt, må den skiftes ut.

■ **Kokeplate (selges separat)**

Rengjør alltid etter koking.
Hvis du bruker den uten at den er rengjort, kan det påvirke kokeresultatet.
- Legg den i bløt i varmt vann en stund og vask den med en svamp for å unngå tilstopping.
- Ikke dra i den eller utsett den for skarpe gjenstander som f.eks. en kniv.
- Misfarging kan forekomme under bruk, men det utgjør ikke noe hygienisk problem.

Kokeplater kan kjøpes fra et autorisert Panasonic-servicesenter. (S.6)



Innsiden av hoveddelen og det ytre lokket

●Må ikke vaskes i vann

Tørk av med en vridd vaskeklut.
Smuss kan lett bli liggende på innsiden av kjelens tetningsring. Den må derfor rengjøres grundig.
(Ellers kan det føre til ubehagelig lukt, bedervet mat, overløp av ris eller damplekkasje).

Merknader

- Ikke bruk vaskemiddel.

Øvre ramme

●Må ikke vaskes i vann

Tørk av med en vridd vaskeklut.
Fjern fremmedlegemer som f.eks. riskorn fra innhakket.
(Ellers kan det føre til overløp eller damplekkasje).

Bunnsensor

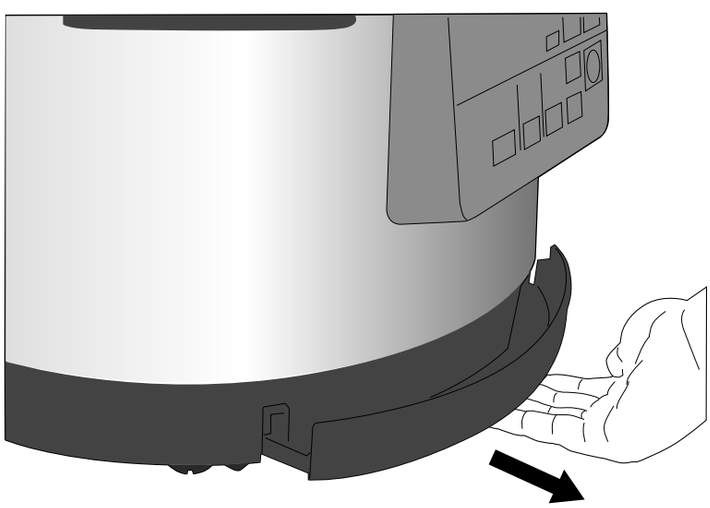
Hvis fremmedlegemer setter seg fast, kan du skrubbe forsiktig med en nylonbørste fuktet med nøytralt rengjøringsmiddel, og tørker deretter av med en vrengt vaskeklut.

Rengjøring og vedlikehold

- Sørg for å trekke ut støpselet, og rengjør det først etter at hoveddelen er kjølt ned.
- Etter rengjøring tørker du av med en tørr klut.
- Apparatet må ikke rengjøres med vannstråle eller damprenser.

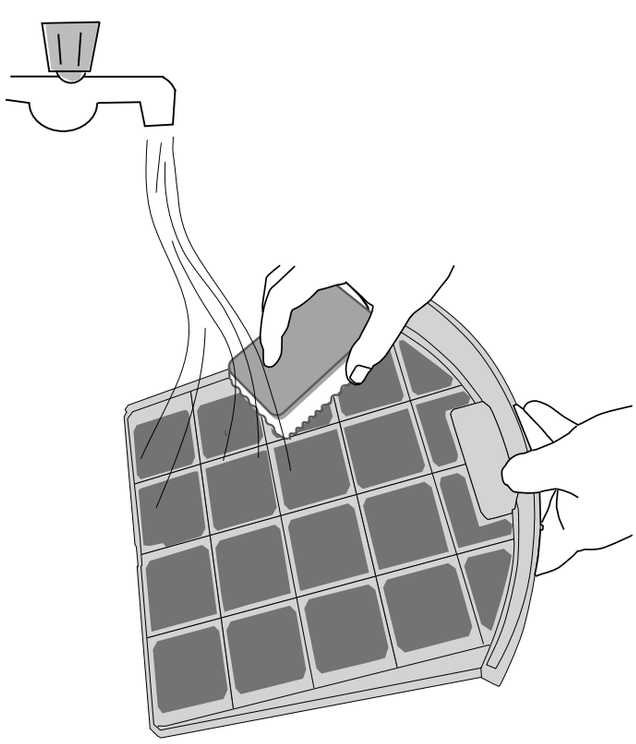
Når "U13" vises
Innløpsventilen i bunnen av hoveddelen kan være blokkert eller tilstoppet av rester.
Fjern blokkeringen, eller fjern innløpshetten for å rengjøre den etter at den er tilstoppet.

1 Fjern innløpshetten

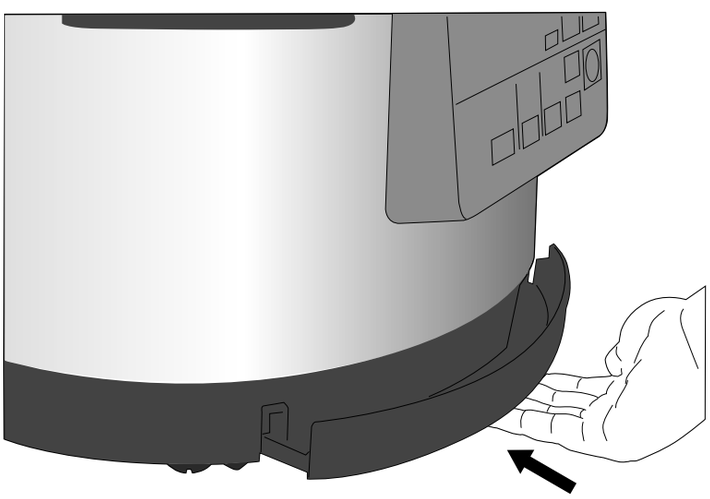


2 Rengjør innløpshetten

- Etter rengjøring tørker du av med en tørr klut.



3 Rett innløpshetten inn mot ledesporet på hoveddelen, og sett den inn i sporet til den klikker på plass



4 Sett i støpselet og trykk på Cancel

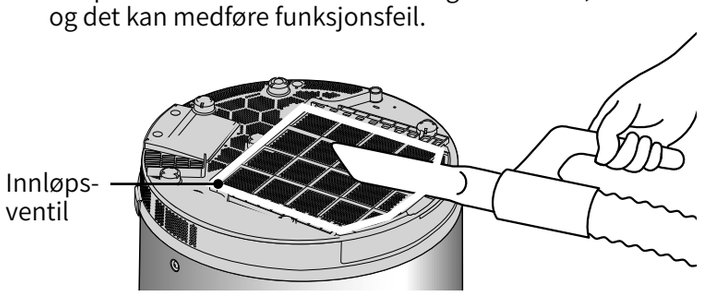
("U13" forsvinner)

Merknader

- Hoveddelen skal holdes unna vann.
- Selv om innløpshetten ikke er godt rengjort, vil "U13" forsvinne når du trykker på 「Cancel (avbryt)」, men den vises igjen etter en stund. Da er et ikke mulig å bruke apparatet. Den må derfor rengjøres helt.

Rengjør innløpsventilen nederst på hoveddelen med en støvsuger.

Hvis den brukes med støv eller lignende på, kan temperaturen inne i hoveddelen stige unormalt, og det kan medføre funksjonsfeil.



Når risen ikke er godt nok kokt

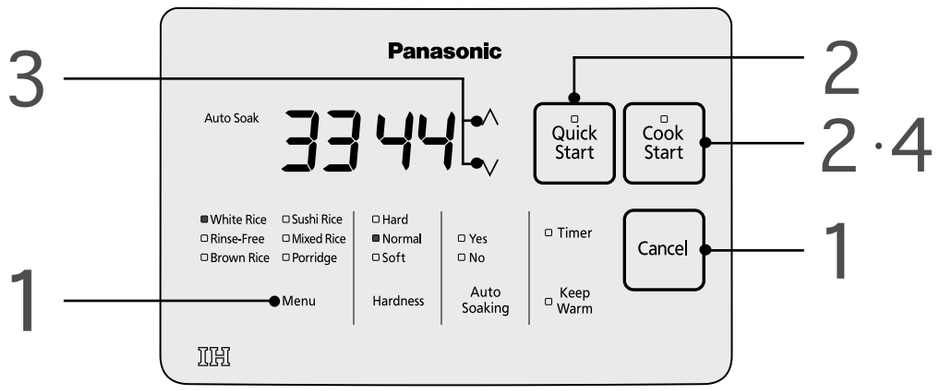
Forekomst	For å bekrefte	Referan-seside
Mykere ●**Klebrig**	●Er risen målt riktig opp? Bruker du måleboks, kan det oppstå feil.	-
	●Er vannmengden riktig? → Når du justerer vannmengden, må det justeres til samme høyde som er merket av på både høyre og venstre side.	9
	●Løsner risen umiddelbart etter koking? (La overflødig vann slippe ut)	-
	●Er risen bløtlagt over lang tid? (Lang tidtaker for riskoking osv.) Under bløtleggingen vil risen absorbere overflødig vann og bli myk. → Når du stiller inn en tidtaker for koking, bør det være litt mindre vann. (Ca. 1 ~ 2 mm fra vannlinjen)	-
	●Prøv å justere menyen slik at den passer til dine preferanser for myk eller fast ris. ("Hard" (fast) osv.)	-
	●Er den vaskede risen silt eller oppbevart i kjøleskapet i lengre tid?	-
	➡ **For bedre resultater kan du følge innstillingene i "Om egendefinerte innstillinger".**	20 ~ 21
Hardere ●**For lite kokt**	●Er risen målt riktig opp? Bruker du måleboks, kan det oppstå feil.	-
	●Er vannmengden riktig? → Når du justerer vannmengden, må det justeres til samme høyde som er merket av på både høyre og venstre side.	9
	●Tilsetter du olje i risen når den kokes? Hvis du tilsetter olje før du tilsetter risen, eller hvis du bruker for mye olje, kan det påvirke kokeresultatet.	-
	●Er det stilt inn en "Timer" (tidtaker) for koking av ris med ingredienser eller krydder?	11
	●Er risen blandet med andre ingredienser, for eksempel blandet ris, når den kokes?	11
	●Er det fett på sidene av kjelen eller på bunnen (utsiden) av kjelen?	-
	●Prøv å justere menyen slik at den passer til dine preferanser for myk eller fast ris. ("Soft" (myk) osv.)	-
	●Brukes "Quick Start" (hurtigstart)-menyen?	11
	➡ **For bedre resultater kan du følge innstillingene i "Om egendefinerte innstillinger".**	20 ~ 21
Svidd ris (Avhengig av ristype, vannkvalitet osv. kan det oppstå en lett svidd gulfarge i bunnen. Dette er ikke en funksjonsfeil)	●Vaskes risen til vannet er klart?	8
	●Er "Auto Soaking" (automatisk bløtlegging) stilt riktig inn?	10
	●Brukes embryo-ris til matlaging? På grunn av det høye innholdet av riskli kan risen bli svidd.	-
	●Tilsettes det ingredienser eller krydder i risen når den kokes?	-
	●Brukes det skyllefri ris i kokingen? → Kok risen med menyen "rinse-free rice" (skyllefri ris). → Skyll risen forsiktig med vann før tilberedning for å forhindre at den svir seg.	-
	●Finnes det fremmedlegemer på utsiden av kjelen, på innsiden av hoveddelen, i bunnen av kjelen eller på bunnsensoren?	4
	●Er kjelen renvasket? → Rengjør kjelen nøye etter koking av blandet ris.	-
	●Brukes "Quick Start" (hurtigstart)-menyen?	11
	●Brukes "Timer" (tidtaker)-modus til kokingen?	13
	➡ **For bedre resultater kan du følge innstillingene i "Om egendefinerte innstillinger".**	20 ~ 21

Forekomst	For å bekrefte	Referan-seside
Overflyt	●Er risen målt riktig opp? Bruker du måleboks, kan det oppstå feil. ●Er vannmengden riktig? → Når du justerer vannmengden, må det justeres til samme høyde som er merket av på både høyre og venstre side. ●Er risens kokevolum riktig? ●Vaskes risen til vannet er klart? ●Er menyinnstillingene riktige? ●Er det indre lokket satt på? Er det indre lokket deformert? ●Er risen spredt og flattrykt? ➡ **For bedre resultater kan du følge innstillingene i "Om egendefinerte innstillinger".**	- 9 26 8 - - 9 20 ~ 21
Kokt ris blir tørr	●Er det ytre lokket lukket helt og fast? Hvis lokket er bare litt åpent, kan det lekke ut damp som gjør at risen tørker ut. (Er det ytre lokket eller kjelekanten deformert?) ●Holdes risen varm lenger enn 8 timer? ●Er det veldig lite ris å holde varm? → Når det er mindre ris, samler du risen i midten av kjelen for å holde den varm, eller pakker risen inn i plastfolie og legger den i kjøleskapet. ●Er risen luftig innen 30 minutter etter at den er kokt? Hvis den ikke gjøres luftig, vil risens overflate tørke ut. ➡ **For bedre resultater kan du følge innstillingene i "Om egendefinerte innstillinger".**	- 12 - - 20 ~ 21
Kokt ris **●Endret farge** **●Ubehagelig lukt**	●Vaskes risen til vannet er klart? ●Er kjelen renvasket? → Rengjør kjelen nøye etter koking av blandet ris. ●Holdes risen varm lenger enn 8 timer? ●Har du riktig innstillingsverdi for Hold varm-temperaturen? Fabrikkinnstillingen er "73". → Bytt til "71" hvis fargen endres, eller til "75、77" hvis det oppstår en ubehagelig lukt. (S.20~21) ●Tilsettes kald ris i Hold varm-modus? ●Har en skje med ris blitt liggende igjen i kjelen mens den er i Hold varm-modus? ●Er Hold varm-modus stilt inn på brun ris, kimris eller japonica-ris? ●Holdes blandet ris varm? ●Blir strømmen slått av mens det er kokt ris i kjelen? ●Er hold varm-modus slått av eller støpselet trukket ut mens det ligger kokt ris i kjelen? ➡ **For bedre resultater kan du følge innstillingene i "Om egendefinerte innstillinger".**	8 - 12 21 - - - 12 - 12 20 ~ 21
Grøten er grøt-aktig	●Er risen bløtlagt over lang tid? (Lang tidtaker osv.) ●Holdes grøten varm?	- 12

■ **Den midtre delen av den kokte risen kan være litt innfelt.**
Det skyldes den kraftige effekten av induksjonsoppvarming (IH), og er ikke et unormalt fenomen.

Om egendefinerte innstillinger

Kok ris - hold varm



Eksempel: Når du justerer varmeeffekten til "White Rice/Normal" (hvit ris/normal)

---

1 Velg menyen som skal brukes og hold inne Cancel mens du trykker på Menu ,

Gå inn i modus for egendefinerte innstillinger

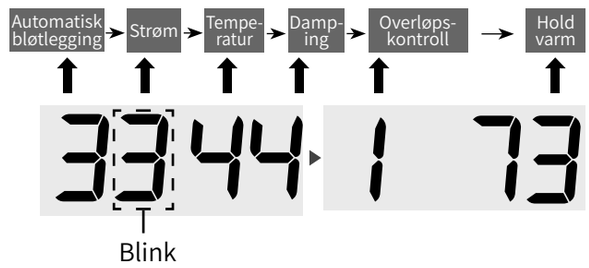
· Egendefinerte innstillinger er ikke tilgjengelig for funksjonene Hard/Soft/Porridge/ Quick Start (fast/myk/grøt/hurtigstart).

---

2 Trykk på Quick Start eller Cook Start .

Velg "Course" (program)

· Det valgte programmet blinker



· Trykk på Quick Start for å gå tilbake til forrige rett.
Trykk på Cook Start for å gå videre til neste program.※

· Det er bare "Overflow Control" (overløpskontroll) og "Keep Warm" (hold varm) som kan stilles inn fra menyen "Brown Rice" (brun ris).

· Hvis "Overflow Control" (overløpskontroll) i menyene "White Rice/Normal" (hvit ris/normal) og "Rinse-Rice/Normal" (skyll ris/normal) justeres, vil også "Hard" (fast) og "Soft" (myk) og "Quick Start" (hurtigstart) bli justert.

· Hvis du trykker på「Cancel (avbryt)」under oppsettet, går apparatet tilbake til tilstanden det var i før oppsettet.

※Hvis du trykker på「Cook Start (kokestart)」når du velger "Keep Warm" (hold varm), avsluttes innstillingen, og apparatet går tilbake til standby-skjermen.

---

3 Trykk på og hold inne ∧ ∨ ,

Velg innstillingsverdi

∧ Øke verdien

∨ Redusere verdien

· Hvis du vil fortsette å stille inn andre programmer, gjentar du handlingen fra trinn 2.

---

4 Trykk på Cook Start ,

Oppsettet er fullført

· Oppsettet er fullført, og apparatet går tilbake til standby-skjermen.

■ **Hvert program og alle justerbare elementer**

Kurs	Justerbart element	Når innstillingsverdien økes	Når innstillingsverdien reduseres
Automatisk bløtlegging	Temperaturjustering for risens vannabsorpsjon	Vannabsorpsjonen kan økes. En høyere innstillingsverdi kan føre til en grøtet ris, eller lettere svidd ris.	Forhindre at risen går i stykker og unngå grøtet ris i vannabsorpsjon. Med lavere innstillingsverdi kan vannopptaket reduseres, og da blir det umulig å koke luftig ris.
Strøm	Justering av effektstyrken for å opprettholde kokingen	Risen blir fast. En høyere innstillingsverdi kan føre til overløp.	Risen vil bli myk. En lavere innstillingsverdi kan føre til ustabil riskvalitet.
Temperatur	Temperaturjustering ved slutten av oppvarmingen (fortsett koking)	Risen blir luftig og smakfull. En høyere innstillingsverdi kan føre til svidd ris i bunnen av kjelen.	Reduser svidd ris i bunnen av kjelen. Med lavere innstillingsverdi kan vannopptaket reduseres, og da blir det umulig å koke luftig ris.
Damping	Temperaturjustering ved putring	Risen blir luftig og smakfull. En høyere innstillingsverdi kan føre til svidd ris i bunnen av kjelen, og enkelte ristyper kan bli grøtete.	Reduser mengden ødelagte riskorn og svidd ris. En lavere innstillingsverdi kan gjøre det umulig å koke luftig ris.
Overløpskontroll	Reduksjon av rissuppeoverløp eller sprut fra dampåpninger	Overløp er mindre sannsynlig. For høy innstillingsverdi kan føre til ustabile risresultater.	Kok med høy oppvarmingsgrad. For lav innstillingsverdi kan føre til at rissuppen renner over eller spruter fra dampåpningene.
Hold varm	Temperaturjustering for opprettholding av varme	Forhindrer at risen produserer lukter når den holdes varm. En høyere innstillingsverdi kan føre til misfarging eller uttørking av risen.	Forhindre misfarging eller uttørking av risen. En lavere innstillingsverdi kan føre til fukt og dårlig lukt.

Standard innstillingsverdier (fabrikkinnstillingsverdier som vist i tabellen nedenfor)

Kurs / Menylinje	Automatisk bløtlegging	(Kok ris) Effekt	(Kok ris) Temperatur	Damping	Overløpskontroll	Hold varm
Hvit ris	3	3	3	3	2	73
Skyllefri	3	3	3	3	2	
Brun ris	-	-	-	-	1	
Sushi-ris	3	3	3	3	1	
Blandet ris	3	3	3	3	1	

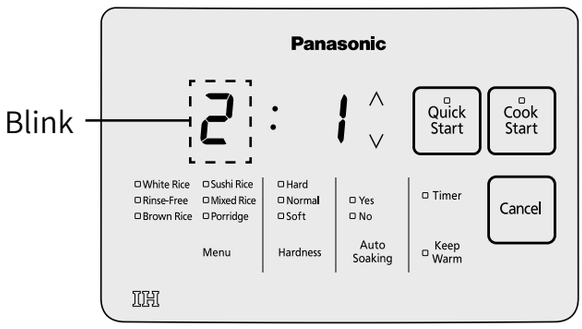
※Velg et nummer fra 1 til 5 (velg 71, 73, 75, 77 for å holde varm).
※Temperaturen for holde varm-modus kan stilles inn i alle menyer. Holde varm-tiden er imidlertid basert på den sist valgte innstillingen i alle menyer.

Justeringer av kokeeffekten for ris

●Følg trinnene nedenfor for å velge program.

Forekomst	Trinn 1	Trinn 2	Trinn 3	Trinn 4
Svidd ris	Damping▼	Temperatur▼	Oppvarmingsgrad ▼	Forkoking ▼
Mykere ris	Oppvarmingsgrad ▲	Forkoking ▼	Damping▼	–
Fastere ris	Oppvarmingsgrad ▼	Forkoking ▲	Temperatur ▲	–
Ikke tilstrekkelig kokt ris	Temperatur ▲	Oppvarmingsgrad ▲	Forkoking ▼	Damping ▲

Om egendefinerte innstillinger



Når du vil justere summervolumet

1 **Trykk på og hold inne Cancel, og trykk samtidig på Timer.**

Trykk på ∧ ∨,

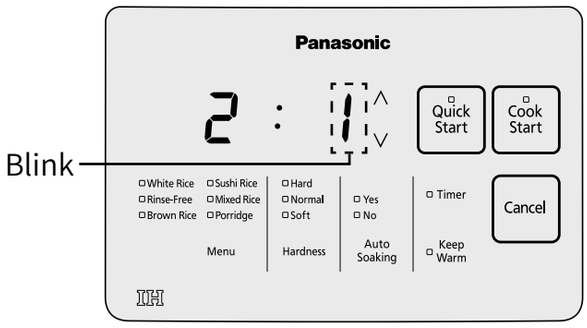
2 **For å stille inn summervolumet.**

- Voluminnstilling
  3 (høy) → 2 (middels) → 1 (lav) → 0 (dempet)

3 **Trykk to ganger på Cook Start, så er innstillingen fullført.**

Tips

- Når innstillingen er fullført, går apparatet tilbake til standby-skjermen.
- Standardinnstillingen er "2".
- Den lagres bare når innstillingen er fullført.
- Den samme handlingen utføres på nytt når den går tilbake til den opprinnelige innstillingen.



Når du vil endre summerens pipetonemodus

1 **Trykk på og hold inne Cancel, og trykk samtidig på Timer.**

2 **Trykk på Cook Start.**

Trykk på ∧ ∨,

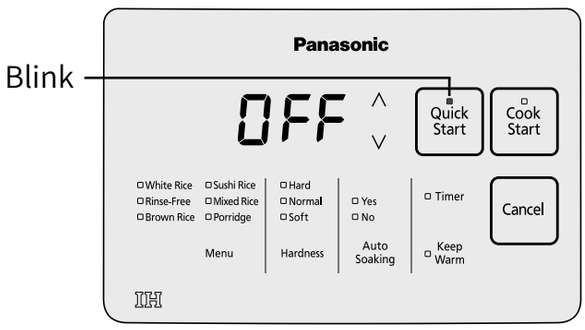
3 **Slik stiller du inn pipetonemodus.**

- Pipetonen er forskjellig for hver modus.

4 **Trykk på Cook Start, så er innstillingen fullført.**

Tips

- Når innstillingen er fullført, går apparatet tilbake til standby-skjermen.
- Standardinnstillingen er "1".
- Den lagres bare når innstillingen er fullført.
- Det er bare pipetonen når kokingen er fullført som kan endres på.
- Den samme handlingen utføres på nytt når den går tilbake til den opprinnelige innstillingen.



Når du vil deaktivere "Quick Start" (hurtigstart)-knappen

1 **Trykk på og hold nede Cancel, og trykk samtidig på Quick Start.**

2 Trykk på ∧ ∨,
Velg OFF (av).

3 **Etter 4 sekunder er den automatiske innstillingen fullført.**
- Når innstillingen er fullført, går apparatet tilbake til standby-skjermen.

Tips

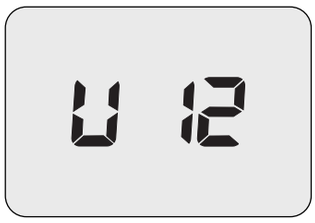
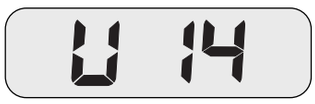
- Standardinnstillingen er "ON" (på).
- Den samme handlingen utføres på nytt når den går tilbake til den opprinnelige innstillingen.

Når det oppstår et problem

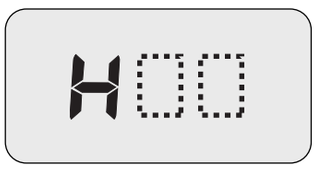
Bekreft før du kontakter kundeservice.

Forekomst	For å bekrefte	Referan-seside
●Koker ikke ved tidtaker-tid	●Er gjeldende klokkeslett riktig? ●Stemmer tidtakerens tid? → 24-timers visning. Bekreft igjen. ●Er 「Cook Start (kokestart)」 trykket inn?	7 13 13
●Start kokingen umiddelbart etter at tidtake-ren har startet	●Er gjeldende klokkeslett riktig? ●Stemmer tidtakerens tid? → 24-timers visning. Bekreft igjen. ●Er tiden innstilt på mer enn det som er tilgjengelig for tidtakeren? Hvis den innstilte tiden er kortere enn tiden som er tilgjengelig for tidtakeren, starter kokingen umiddelbart.	7 13 13
●Lang koketid	●Hvis kokingen gjøres kontinuerlig, vil koketiden være lengre. ●Da det kan være ulike mengder ris og vann, kan det hende at visningen av gjenværende tid stoppes for å justeres under kokingen.	- -
●Tidtakeren mister minnet ●Brukerinnstil-lingene i min-net forsvinner	●Vises "1:30" etter at støpselet er satt i? (For Storbritannia vises 0:30) [Displayed] Litiumbatteriet er utladet. Selv om du kan koke og holde varmen ved å sette i støpselet, må du kontrollere den aktuelle tiden hver gang du stiller inn en tidtaker for koking. I dette tilfellet bør nye batterier settes i. Litiumbatteriet er festet inne i hoveddelen, og kan ikke skiftes ut av brukeren. [Vises ikke] Kretskortet har en funksjonsfeil. → For reparasjon eller for å skifte ut batteriet må du kontakte et autorisert Panasonic-servicesenter.	-
●Knappen fungerer ikke ●Trykker på 「Cook Start (kokestart)」, men den koker ikke	●Er støpselet satt i? ●Lyser alle indikatorene? → Knappbetjening kan ikke utføres under Cook rice (kok ris), Timer (tidtaker), Keep Warm (hold varm). Trykk på "Cancel" (avbryt) før bruk.	- -
●Det kommer damp ut av et annet sted enn dampventilen	●Sitter det riskorn fast i tetningsringen på det ytre lokket eller på kanten av kjelen? ●Er det indre lokket eller kjelen deformert?	- -
●Trykker på 「Cancel (avbryt)」, men viften stopper ikke	●Er strømmen slått av under damping? Viften går i 13 minutter for å kjøle ned de innebygde komponentene. Deretter stopper den av seg selv.	-
●Det kommer støy under Rice (Ris), Keep Warm (hold varm)	●"Bo"-lyden er lyden av kjøleviften som går. ●"Twee"-lyden er lyden av at IH-enheten slås på. ●"Swoosh"-lyden er lyden av damp som slippes ut.	- - -

Når dette skjermbildet vises

Forekomst	For å bekrefte
	●Er kjelen satt i? → Trykk på「Cancel (avbryt)」-knappen til feilmeldingen forsvinner. Sett inn den tilhørende kjelen og utfør handlingen på nytt.
	●Ligger det fremmedlegemer på bunnen av kjelen eller på bunnsensoren? → Fjern fremmedlegemer og smuss, og trykk deretter på「Cancel (avbryt)」-knappen. ●Er det for mye vann? → Trykk på「Cancel (avbryt)」-knappen. (For kontinuerlig koking kan vannmengden reduseres litt)
	●Innløpsventilen i bunnen av hoveddelen kan være blokkert eller tilstoppet av rester. (S.16~17) ●Brukes produktet mindre enn 15 cm fra veggen? → Sørg for at avstanden fra veggen er mer enn 15 cm.
	●Er Keep Warm-tiden (hold varm) satt til over 96 timer? (S.12) → Trykk på「Cancel (avbryt)」-knappen.

Hvis det ikke går tilbake til det normale etter det ovennevnte, må du kontakte et autorisert Panasonic-servicesenter for reparasjon.

	●Prøv å trekke ut støpselet og sette det inn igjen. Hvis "HXX" fortsatt finnes, indikerer det at det er en feil. → Kontakt et autorisert Panasonic-servicesenter, og oppgi feilkoden (to sifre etter "H").

■ Strømbrudd under kokingen kan gjøre at kokingen tar lenger tid.
I tillegg kan tilberedningsresultatet påvirkes, avhengig av strømbruddets varighet.

Spesifikasjoner

Modus		Referansestandarder for koketid※1 (ca.)	Visning av gjenværende tid (ca.)	Hold varm※2	Tidtakerområde※2 (Start fra nåværende klokkeslett)	Kokevolum (L) Kg i ()
White Rice (Hvit ris)	Normal (Normal)	49 minutter	15 minutter før	○	1 time og 10 minutter ~ 24 timer eller mindre	1,8 ~ 5,4 (1,5 ~ 4,5)
	Hard (Fast)			○		
	Soft (Myk)			○		
	Quick Start (Hurtigstart)	30 minutter	8 minutter før	○	-	
Rinse-Free (Skyllefri)	Normal (Normal)	57 minutter	15 minutter før	○	1 time og 10 minutter ~ 24 timer eller mindre	
	Hard (Fast)			○		
	Soft (Myk)			○		
	Quick Start (Hurtigstart)	37 minutter	10 minutter før	○	-	
Brown Rice (Brun ris)		114 minutter	15 minutter før	×	2 timer og 10 minuter ~ 24 timer eller mindre	1,8 ~ 3,6 (1,5 ~ 3)
Sushi Rice (Sushi-ris)		47 minutter	15 minutter før	○	1 time og 10 minutter ~ 24 timer eller mindre	1,8 ~ 5,4 (1,5 ~ 4,5)
Mixed Rice (Blandet ris)		51 minutter	15 minutter før	×	×	1,8 ~ 3,6 (1,5 ~ 3)
Porridge (Grøt)	Porridge (Grøt)	68 minutter	5 minutter før	×	1 time og 10 minutter ~ 12 timer eller mindre	0,7 ~ 1,5 (0,58 ~ 1,25)
	Congee (Congee)					0,5 ~ 0,9 (0,42 ~ 0,75)

※1 Når du velger "No" (nei) for "Auto Soaking" (automatisk bløtlegging), da kan det ta omtrent 13 minutter kortere enn tiden i tabellen ovenfor, "Brown rice" (brun ris) tar omtrent 49 minutter mindre). (Gjelder ikke for "Quick Start" (hurtigstart))

※2 "×" Hold varm: Apparatet går automatisk over i hold varm-modus, men det anbefales ikke.
Tidtakerområde: Det kan stilles inn, men anbefales ikke.

Modell		SR-PGE54SXB	SR-PGE54SXC
Destinasjonssted		Europa	Storbritannia
Klassifisert spenningsområde		230 V	230 V - 240 V
Klassifisert frekvens		50 Hz	50 Hz
Nominell inngangseffekt		3550 W	3550 W - 3560 W
Strømforbruk i standby-modus		0,8 W	0,8 W
Strømledningens lengde (ca.)		1,6 m	1,6 m
Vekt (ca.)		16,7 kg	17,0 kg
Størrelse (ca.)	V	50,2 cm	50,2 cm
	W	42,9 cm	42,9 cm
	T	39,0 cm (79,7 cm※1)	39,0 cm (79,7 cm※1)
Vattendig kvalitet		IPX3	IPX3

※1 Høyde med det ytre lokket åpent.

・Når apparatet ikke skal brukes over en lengre periode, må du slå av strømmen og trekke ut støpselet fra stikkontakten for å spare strøm.

Brukerinformasjon om innsamling av gammelt utstyr og brukte batterier
Bare for EU og land med retursystemer



Slike symboler på produkter, emballasje, og/eller på medfølgende dokumenter betyr at brukte elektriske/elektroniske produkter og batterier ikke må blandes med vanlig husholdningsavfall.

For riktig håndtering og gjenvinning av gamle produkter og brukte batterier, vennligst lever dem til innsamlingssteder i samsvar med nasjonal lovgivning.



Ved riktig håndtering av disse produktene og batteriene, hjelper du til med å spare verdifulle ressurser og forhindre potensielle negative effekter på menneskers helse og miljø.

For mer informasjon om innsamling og gjenvinning vennligst ta kontakt med din kommune.

Ukorrekt håndtering av dette avfallet kan medføre straffansvar, i overensstemmelse med nasjonal lovgivning.

Merknader for batterisymbolet (nederste symbol):
Dette symbolet kan bli brukt i kombinasjon med et kjemisk symbol. I dette tilfellet etterkommer det kravet satt av direktivet for det kjemikaliet det gjelder.

CE

Produsert i Kina

Panasonic

Käyttöohjeet

Kaupallinen IH Elektroninen riisinkeitin/lämmitin

Malli Nro. **SR-PGE54SXB**
SR-PGE54SXC

Kiitos, että ostit Panasonic-tuotteen.

- Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen käyttöä laitteen oikeaa ja turvallista käyttöä varten.
- Kiinnitä erityistä huomiota kohtaan **[Turvallisuusohjeet] (sivut 2–3)**.
- Säilytä takuu huolellisesti näiden käyttöohjeiden kanssa.



Säilytä tulevaa käyttöä varten

Takuu on erillisenä liitteenä

Sisällys

Turvallisuusohjeet ····· **2**
Käyttöä koskevat ohjeet ····· 4
Osien tunnistaminen ····· 6
● Ajan säätömenetelmä ····· 7
Riisin kypsentämisen valmistelu ····· 8
Riisin kypsentäminen ····· 10
Pidä lämpimänä ····· 12
Ajastin ····· 13
Puhdistus ja huolto ····· 14
● Kun näyttöön tulee "U13" ····· 16
Kun riisi ei ole kypsynyt kunnolla ···· 18
Tietoa mukautetuista asetuksista ···· 20
Kun syntyy ongelma ····· 24
Kun tällainen näyttö tulee näkyviin ····· 25
Tekniset tiedot ····· 26

Suomi

Turvallisuusohjeet

Muista noudattaa

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

■ Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vahinkoa tai vaurioita, joiden vakavuus on luokiteltu alla.

⚠**VAROITUS:**	Osoittaa mahdollisen vaaran, joka saattaa johtaa vakavaan vammaan tai kuolemaan.
⚠**HUOMIO:**	Osoittaa mahdollisen vaaran, joka saattaa johtaa vammaan tai omaisuusvahinkoihin.

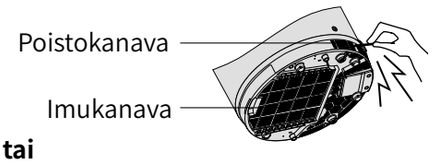
■ Symbolien luokittelu ja kuvaus ovat seuraavat:

⃠	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.**
  (Sähköiskun tai oikosulun aiheuttamien tulipalojen välttämiseksi.)
  → Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan, sen huoltoliikkeen tai vastaavan pätevän henkilön toimesta vaaran välttämiseksi.
- **Älä vaurioita virtajohtoa tai -pistoketta.**
  · Seuraavat toimenpiteet ovat ankarasti kielletty:
  Vaurioittaminen, jatkokäsitteleminen, kosketuksiin saattaminen korkean lämpötilan osan kanssa tai sen lähelle, väkisin taivuttaminen, kiertäminen, vetäminen, ripustaminen kulmaan, painavien esineiden asettaminen sen päälle, nipuksi sitominen, kerrostaminen, siirtäminen virtajohdosta vetämällä.
  (Vaurioituneen virtajohdon ja -pistokkeen aiheuttaman sähköiskun välttämiseksi tai oikosulun aiheuttaman tulipalon välttämiseksi.)
- **Älä työnnä mitään imukanavaan, poistokanavaan tai rakoon.**
  · Etenkään metalliesineitä, kuten tappeja.
  (Sähköiskun tai toimintahäiriön välttämiseksi.)



- **Älä upota laitetta veteen, pese sitä suoraan vedellä tai roiski sen päälle vettä.**
  (Sähköiskun tai oikosulun aiheuttaman tulipalon välttämiseksi.)
  Jos laitteen sisään pääsee vettä, ota yhteyttä valtuutettuun Panasonic-huoltoon.
- **Älä kaada pistokkeen päälle vettä tai muita nesteitä.**
  (Sähköiskun tai oikosulun aiheuttaman tulipalon välttämiseksi.)
- **Älä muuta, pura tai korjaa tätä laitetta itse.**
  (Tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen välttämiseksi.)
  Jos laite vaatii korjausta, ota yhteyttä valtuutettuun Panasonic-huoltoon.
- **Älä laita kasvojasi tai käsiäsi höyryaukon lähelle kypsennyksen aikana tai välittömästi sen jälkeen ja ole erityisen varovainen lasten kanssa, jotta he eivät pääse lähelle sitä.**
  (Palovamman välttämiseksi.)
- **Älä kytke tai irrota pistoketta märin käsin.**
  (Sähköiskun tai loukkaantumisen välttämiseksi.)
- **Älä avaa ulkokantta kypsentämisen aikana.**
  (Välttääksesi palovamman tai loukkaantumisen, joka johtuu höyryvuodosta tai kypsennetyn ruoan ulos lentämisestä.)



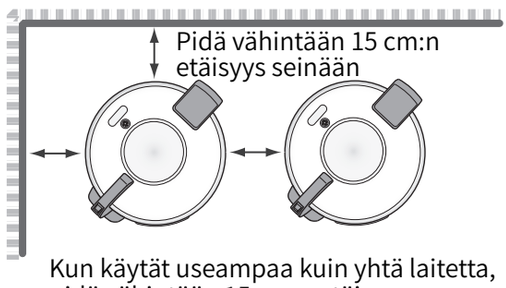
- **Älä käytä tätä laitetta mihinkään muuhun kuin käyttöohjeissa ilmoitettuun tarkoitukseen.**
  (Tulipalon, palovamman, loukkaantumisen tai sähköiskun välttämiseksi.)
- **Laitetta ei saa puhdistaa vesisuihkulla tai höyrypesurilla.**

⚠VAROITUS

- **Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset, jos heitä valvotaan tai heitä opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät siihen 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.**
  (Palovamman, loukkaantumisen tai sähköiskun välttämiseksi.)
- **Laitetta voivat käyttää henkilöt, joilla fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, jos heitä valvotaan tai heitä opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.**
  (Palovamman, loukkaantumisen tai sähköiskun välttämiseksi.)
- **Käytä erillistä pistorasiaa, jonka nimellisarvot ovat samat kuin teknisten tietojen taulukossa (S. 26).**
  (Laitteen käyttäminen yhdessä muiden laitteiden kanssa samassa pistorasiassa voi aiheuttaa ylikuumenemisen ja tulipalon.)
- **Varmista, että virtapistoke on kunnolla paikoillaan.**
  (Palovamman, loukkaantumisen tai sähköiskun välttämiseksi.)
- **Tuotetta on käytettävä luotettavan maadoituksen varmistamiseksi yksivaiheisesta kaksinapaisesta maadoitetusta pistorasiasta. Jos maadoituslaitetta ei ole asennettu, muiden metalliosien, kuten kotelon, sähköstaattinen induktio voi tapahtua.**
  (Vian tai sähkövuodon aiheuttaman sähköiskuvaaran välttämiseksi.)
- **Puhdista virtapistoke säännöllisesti.**
  (Virtapistokkeeseen kertynyt pöly voi kosteuden vuoksi aiheuttaa eristysvian, joka voi johtaa tulipaloon.)
  → Irrota virtapistoke ja pyyhi se kuivalla liinalla.
- **Varmista aina ennen kypsennyksen aloittamista, että ulkokansi on kunnolla kiinni.**
  (Välttääksesi höyryvuodon tai ruoan roiskumisen aiheuttaman palovamman.)
- **Laite on irrotettava virtalähteestä puhdistuksen tai huollon aikana sekä osia vaihdettaessa.**
  (Palovamman, loukkaantumisen tai sähköiskun välttämiseksi.)
- **Jos havaitset poikkeavuuden tai toimintahäiriön, lopeta laitteen käyttö välittömästi ja irrota pistoke pistorasiasta.**
  (Savun, tulipalojen tai sähköiskun välttämiseksi.)
  Poikkeavuudet • Toimintahäiriöt
  · Virtapistoke tai -johto 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.
  → Ota yhteyttä valtuutettuun Panasonic-huoltoon välittömästi tarkastusta ja korjausta varten.

⚠HUOMIO

- **Älä käytä muuta kuin toimitukseen kuuluvaa kattilaa tai kattilaa, joka on epämuodostunut.**
  (Välttääksesi ylikuumenemisen tai toimintahäiriön aiheuttamat palovammat tai vammat.)
- **Älä käytä tätä laitetta seuraavissa paikoissa.**
  · Lähellä lämpöä tai kosteissa ympäristöissä.
  (Tulipalon, sähkövuodon tai sähköiskun välttämiseksi.)
  · Epätasaisella pinnalla tai matolla, joka ei ole lämmönkestävä.
  (Loukkaantumisten, palovammojen tai tulipalojen välttämiseksi.)
  · Lähellä seinää tai huonekaluja ym.
  (Välttääksesi osumasta seinään tai huonekaluun, kun avaat ulkokannen tai välttääksesi värimuutokset, muodonmuutokset ja huonekalujen rikkoutumiset.)
  → Pidä vähintään 15 cm:n etäisyys.
  Kun käytät kahta laitetta samanaikaisesti, pidä vähintään 15 cm:n etäisyys laitteiden välillä.
  · Alumiinilevyn, sähkömaton tai metallisen työtason päällä.
  (Muuten se voi tuottaa lämpöä ja aiheuttaa savua tai tulipaloa.)



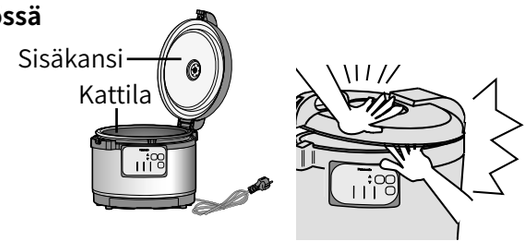
Kun käytät useampaa kuin yhtä laitetta, pidä vähintään 15 cm:n etäisyys päärunkojen välillä

- **Älä päärunkoa, kun käytät sitä.**
  (Välttääksesi palovammat, jotka aiheutuvat ulkokannen avautumisesta koukkupainikkeen kosketuksen seurauksena.)

Käyttöä koskevat ohjeet

⚠ HUOMIO

- **Älä anna höyryn päästä kosketuksiin pistorasiaan liitetyn virtapistokkeen kanssa.**
  (Oikosulusta johtuvan sähköiskun ja tulipalon välttämiseksi.)
- **Älä kosketa kuumaa pintaa laitteen ollessa käytössä tai kypsennyksen jälkeen.**
  · Laitteen runko kuumenee. Etenkin metalliosat, kuten sisäkansi ja kattila.
  (Palovamman välttämiseksi.)



- **Ulkokansi on painava, joten varo jättämästä sormiasi puristuksiin, kun suljet ulkokannen.**
  (Loukkaantumisen välttämiseksi.)
- **Älä käytä laitetta tyhjänä.**
  (Palovamman välttämiseksi.)
- **Kun irrotat virtajohdon, irrota se aina pistokkeesta.**
  (Oikosulun aiheuttaman sähköiskun tai tulipalon välttämiseksi.)
- **Kun otat kattilan pois tai kun kattila ei ole paikallaan, muista aina sammuttaa virta ja irrottaa pistoke.**
  (Eristyksen ikääntymisestä aiheutuvien palovammojen, loukkaantumisten tai sähköiskun, vuodon, tulipalon välttämiseksi.)
- **Odota, että runko on viileä ennen kuin puhdistat sen.**
  (Palovamman välttämiseksi.)
- **Kun käytät sitä kaapissa tai muussa suljetussa tilassa, varmista, että höyry pääsee ulos.**
  (Kaapin värimuutosten tai muodonmuutosten välttämiseksi.)
- **Jos sinulla on implantoitu sydämentahdistin kehossasi, ota yhteyttä lääkäriin ennen laitteen käyttöä.**
  (Tämä laite voi vaikuttaa sydämentahdistimeen käynnissä ollessaan.)

Kun käytön aikana tulee sähkökatko

Mukaan lukien tilanteet, joissa virtapistoke irtoaa kesken käytön, sulake laukeaa ym.

- Se palaa tilaan ennen sähkökatkoa, kun se kytketään uudelleen.

Kypsennyksen aikana:
Jatka kypsennystä. Saattaa vaikuttaa kypsennystehoon

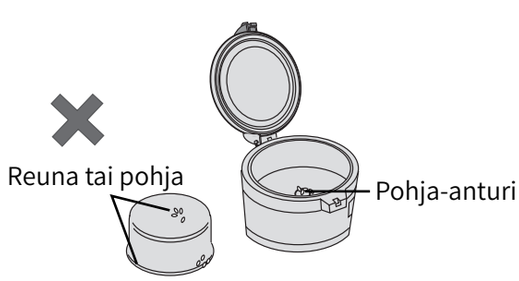
Lämpimänä pidon aikana:
Jatka lämpimänä pitämistä

Päärunko

- **Älä peitä ulkokantta liinalla tai muilla esineillä käytön aikana.**
  (Höyryn poistumisen estymisen aiheuttamien kannen muodonmuutosten, värin muuttumisen tai toimintahäiriön välttämiseksi.)



- **Älä käytä laitetta induktioliedellä.**
  (Jotta et vaurioita induktioliettä tai aiheuta epänormaalia toimintaa tähän laitteeseen.)
- **Tarkista säännöllisesti riisinkeittimen pohjassa olevat imu- ja poistokanavat ja poista pöly.**
  (Katso "Puhdistus ja huolto" S. 17)
- **Varmista, että laitteen alustana käytettävän pöydän kantavuus on yli 31 kg.**
  (Laitteen putoamisen välttämiseksi)
- **Puhdista riisi ja muut vieraat esineet, jotka ovat tarttuneet päärunkoon (pohja-anturiin tai kattilan pohjaan).**
  (Virheilmoitusten, palaneen riisin, puolikypsän riisin ym. välttämiseksi.)
  · Älä kallista tai käännä ympäri päärunkoa.
  · Ennen puhdistamista kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta.



Päärunko

■ **Älä käytä laitetta paikassa, jossa laitteen pohja (imukanava ja poistokanava) voi tukkeutua. Esimerkiksi: maton, muovikassin, alumiinifolion tai kankaan ym. päällä.**
(Laitteen vaurioitumisen välttämiseksi.)

■ **Älä sijoita tätä laitetta sähkömagneettisille häiriöille alttiiden laitteiden lähelle.**
· Radio, televisio, kuulolaitteet ym.
(Signaalien epäpuhtauksien aiheuttamien vikojen välttämiseksi.)
· IC-kortit, pankkikortit
(Magneetin vaurioitumisen välttämiseksi.)

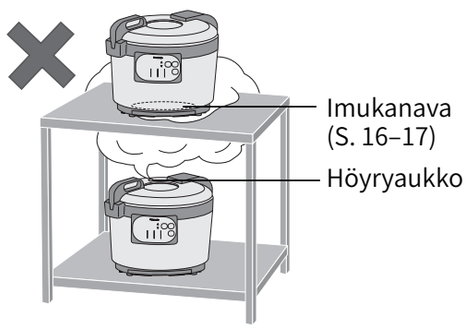
■ **Älä käytä laitetta ulkotiloissa.**
(Epävakaa virransyöttö voi johtaa tuotteen toimintahäiriöön.)

■ **Vältä käyttämistä suorassa auringonvalossa.**
(Värimuutosten välttämiseksi.)

■ **Käytä lämmönkestäviä käsineitä kattilaa poistaessasi tai odota, että kattila jäähtyy ennen kuin poistat sen.**
(Palovammojen välttämiseksi.)

■ **Varmista, että käytät tuotetta paikassa, joka on alle 2000 m merenpinnan yläpuolella.**
(Kypsennystehon heikentymisen välttämiseksi.)

■ **Älä sijoita laitetta paikkaan, jossa laitteen pohjassa oleva imukanava imee öljyhöyryjä tai höyryä.**
Erityisesti kun laitteita on sekä ylemmällä että alemmalla tasolla, ylemmällä hyllyllä oleva laite ei saa imeä alemmalta tasolta vapautuvaa höyryä.
(Toimintahäiriön välttämiseksi.)



Tietoa kattilasta

■ **Älä käytä kattilaa missään muussa kuin tässä riisinkeittimessä**



✕ ●Älä käytä sitä kaasuliedellä, induktioliedellä tai mikroaaltouunissa.

■ **Kiinnitä seuraaviin asioihin huomiota, jotta kattilan pinnoite ei halkeile tai naarmuunnu.**

Ennen kypsennystä

✕ ●Älä käytä vispilöitä riisin pesemisessä.
●Älä anna metallisen siivilän osua kattilan pinnoitteeseen.



Kypsennyksen jälkeen

✕ ●Älä laita etikkaa kattilassa olevan riisin sekaan.
(Kun valmistat sushia tai muuta ruokaa)
●Älä käytä metallisia lusikoita.
(Kun valmistat puuroa tai muuta ruokaa)
●Älä koske tai lyö kattilaa.
(Kun täytät kulhoon riisiä)



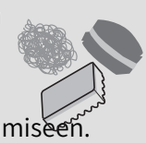
■ **Älä lyö kattilaa koviin esineisiin.**

✕ ●Ulkopinnan naarmujen tai lommojen välttämiseksi.



Puhdistuksen ja huollon aikana (S. 14)

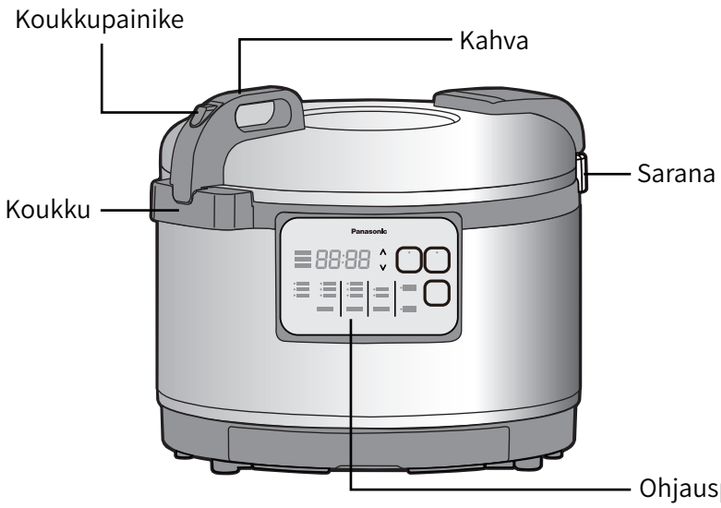
✕ ●Älä käytä kattilaa astioiden pesualtaana.
●Älä aseta lusikkaa tai muita astioita kattilaan.
●Älä käytä puhdistukseen kuivaajaa tai astianpesukonetta.
●Älä laita kattilaa pesun jälkeen muiden astioiden päälle kuivumaan.
●Älä käytä hankausjauhetta tai metalliharjaa, nailonharjaa (jossa hankaavia materiaaleja) tai hankaustyynyä kattilan puhdistamiseen tai hankaamiseen.
→ Pese se pehmeällä sienellä.



Huomautuksia kattilasta

〔Ulkopinta〕 Pienet naarmut tai pienet lommot ja painaumat eivät vaikuta suoritustehoon.
(Hankausjälkiä saattaa esiintyä käyttötavasta ja -tiheydestä johtuen)
〔Sisäpinta〕 Jos fluoripinnoite irtoaa, riisi voi tarttua kattilaan helpommin.
➡ Jos olet huolissasi kattilan vääntymisestä tai kattila on vääntynyt, osta uusi.

Osien tunnistaminen

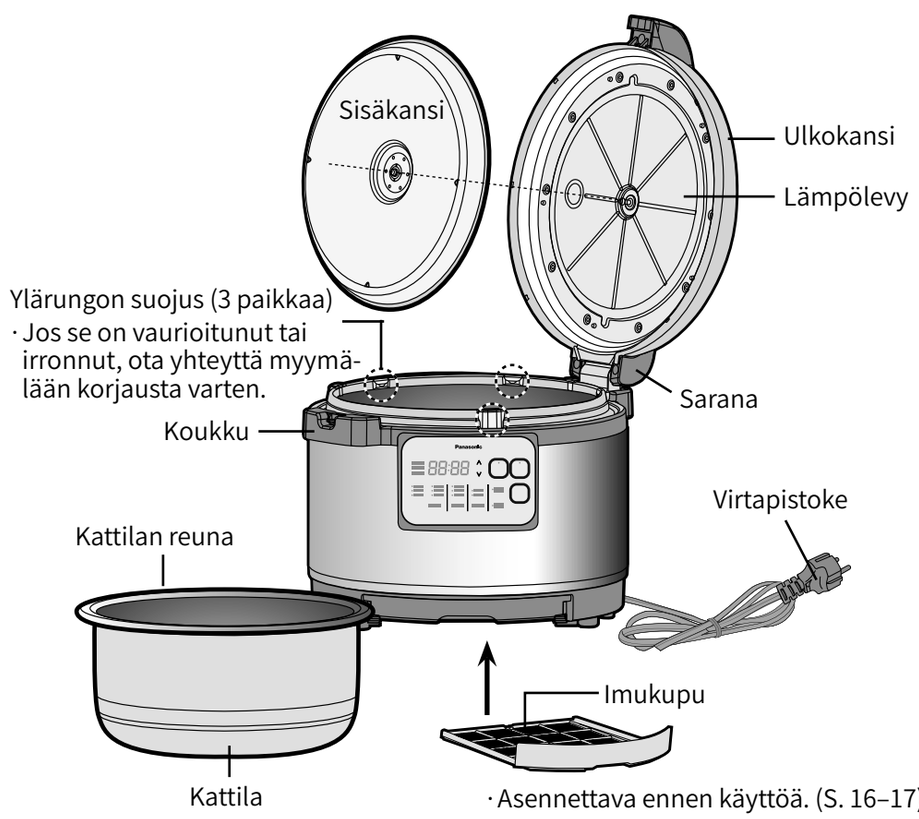


●Älä siirrä sitä pitämällä kiinni kahvasta. Peitä aina ulkokansi ja pidä kiinni kahvan koukku- ja saranaosista, kun siirrät sitä.

Vinkkejä

●Painikkeissa「Cook Start (Aloita kypsennys)」ja「Cancel (Peruuta)」on korotetut osiot (" · ", "—") huononäköisten avuksi.

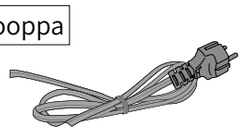
●Kun virtapistoke on kytketty pistorasiaan, valmiustilanäyttö tulee näkyviin. (S. 7)



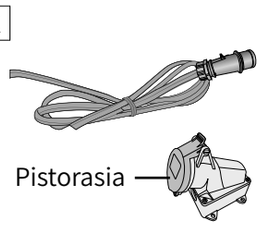
· Asennettava ennen käyttöä. (S. 16–17)

Virtapistoke

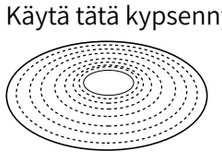
Eurooppa



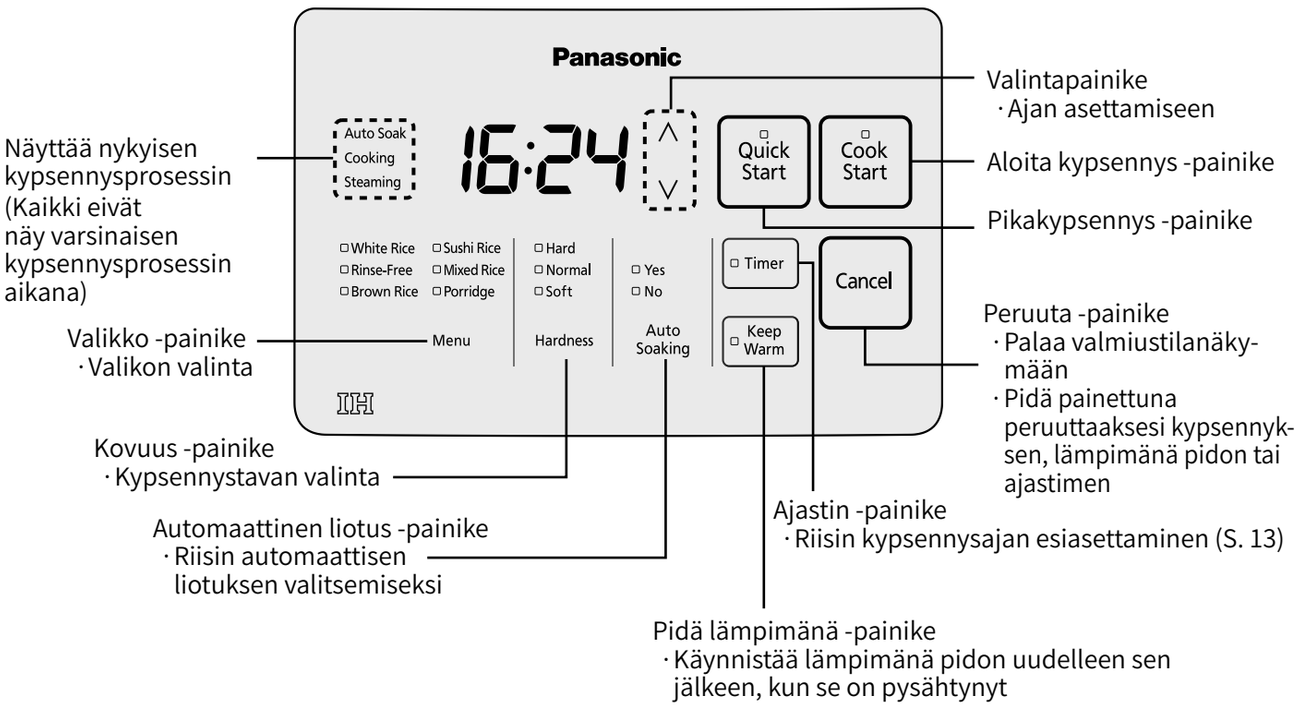
UK



Kypsennyslevy (myydään erikseen)
Käytä tätä kypsennyslevyä, jos riisi palaa pahasti.



Malli Nro.: ARK20-H57
Voit ostaa sen Panasonicin hyväksymästä huoltoliikkeestä.



※ Valmiustila: Virta kytketty päälle, näyttö näyttää nykyisen ajan.

Ajan säätömenetelmä

●24 tunnin aikanäyttö.

1 Liitä virtapistoke.

2 Pidä ∧ tai ∨ painettuna yli 1 sekunti, kunnes aikanäyttö vilkkuu.

●Vapauta painike, kun kuulet merkkiäänet.



[Esimerkki] 08:15 PM.

3 Paina ∧ tai ∨ ajan säätämiseksi.

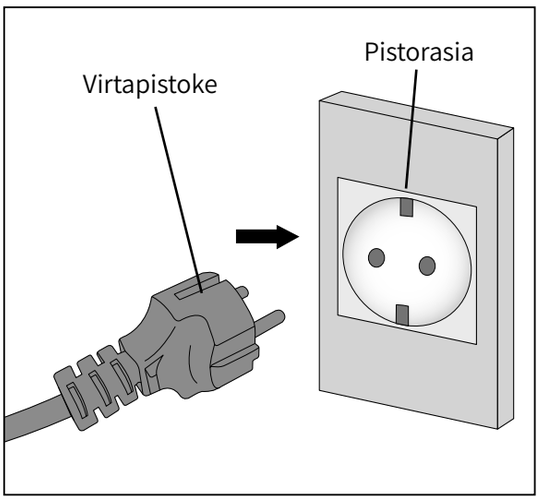
●Näyttää minuutit, pidä painettuna säätääksesi nopeasti.
●Kun aika on säädetty, vilkkuminen lakkaa, mikä osoittaa, että ajan säätö on valmis.
●Jos mitään toimintoa ei suoriteta 7 sekuntiin, laite palaa valmiustilaan.

Vinkkejä

●Aikaa ei voi säätää kypsennyksen, lämpimänä pitämisen tai ajastuksen aikana.
●Kun litiumparisto on tyhjä, muisti, kuten nykyinen aika ja ajastus, häviää, kun pistoke irrotetaan. (S. 24)
●Litiumparisto on kiinnitetty päärungon sisälle. Jos se vaatii vaihtamista, ota yhteyttä valtuutettuun Panasonic-huoltoon.

Riisin kypsentämisen valmistelu

1 Kytke virtapistoke

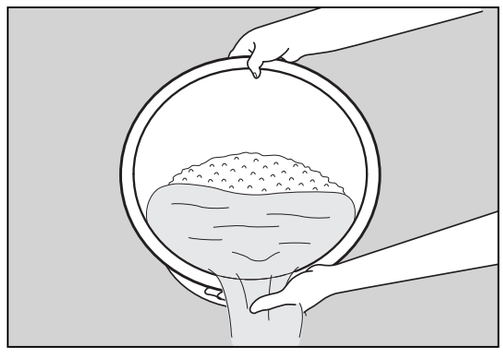


●Älä kytke tai irrota virtapistoketta märin käsin. (Myyntipaikkojen pistokkeiden muodot ovat erilaisia, tämä on vain esimerkki.)

2 Mittaa riisi

●Kerralla kypsennettävän riisin määrä
➡ S. 26

3 Käytä muita astioita riisin pesemiseen
(Älä huuhtele riisiä kattilassa)



① Lisää vettä sen verran, että riisi hankautuu nopeasti, ja kaada vesi heti pois.
(Riisi imee helposti riisilesejäämiä)



② Sekoita riisiä varovasti ja toista "Huuhtele → Pese".

③ Huuhtele nopeasti, kunnes vesi on kirkasta.

Huomautuksia

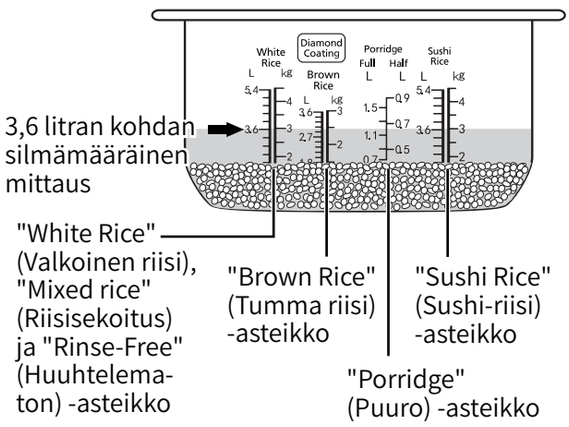
●Älä valuta riisiä yli 30 minuuttia pesun jälkeen. (Se voi aiheuttaa riisinjyvien rikkoutumisen ja voi tehdä riisistä tahmeaa)

Vinkkejä

●Jos riisiä ei pestä kunnolla, se voi aiheuttaa palaneen maun riisiin tai riisileseen hajun.
●Jos riisi pestään riisinpesukoneessa liikaa (esim. paljon rikkoutunutta riisiä), riisi ei välttämättä kypsenny hyvin.

4 Säädä veden määrä
(Levitä ja tasoita riisi ja säädä veden määrä kypsennettävän riisin määrän mukaan)

[Esimerkki] Veden tasoasteikko kypsennettäessä 3,6 l valkoista riisiä



Huomautuksia

- Kun säädät vesimäärää, kohdista vedenpinta samalle korkeudelle vasempaan ja oikeaan asteikkoon nähden.
- Säädä veden määrä mieltymyksesi mukaan.

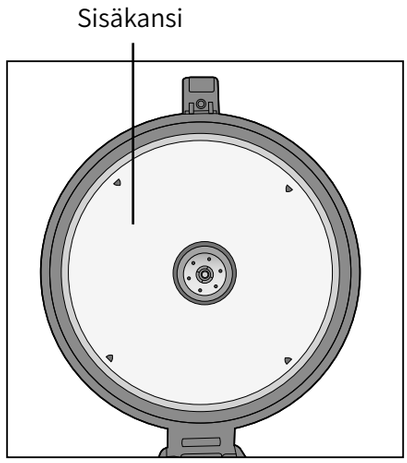
Vinkkejä

- Liian iso vesimäärä voi aiheuttaa ylivuotamisen.

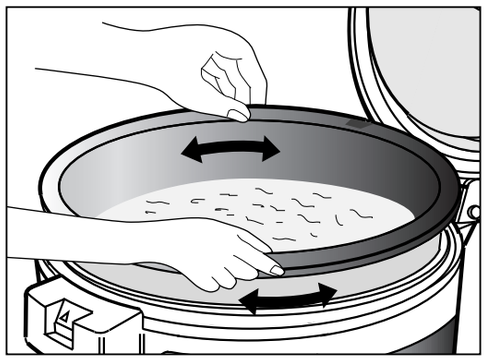
Käytettäessä kypsennyslevyä (myydään erikseen)

- Käytä puhdasta kypsennyslevyä, joka ei ole tukossa.
- Aseta kypsennyslevy kattilan pohjalle ennen kuin kaadat riisin kattilaan (S. 6).
- Kun säädät vesimäärää, lisää vettä hitaasti, jotta riisi ei pääse kypsennyslevyn alle tai kypsennyslevy ei siirry.

5 Varmista, että sisäkansi on paikallaan



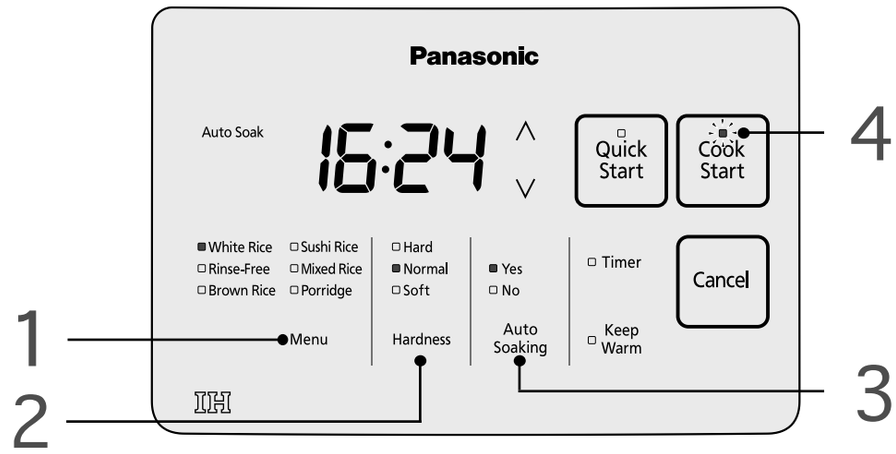
6 Aseta kattila päärunkoon
(Aseta suoraan päärungon yläpuolelta, jotta yläreunaan ei kohdistu voimakkailta osumia)



① Pyyhi vesi pois kattilan ympäriltä. (Kalkkikertymien välttämiseksi)
② Liikuta kattilaa 2 tai 3 kertaa nuolen suuntaan ja aseta se sitten paikoilleen.

7 Varmista, että ulkokansi on tiiviisti kiinni
(Kypsennystehon heikentymisen välttämiseksi)

Riisin kypsentäminen



Esimerkki: Kun kypsennät riisiä asetuksella "White Rice" (Valkoinen riisi) / "Normal" (Normaali) / "Auto Soaking - Yes" (Automaattinen liotus - Kyllä)

1 Painamalla Menu valitset valikon kypsennystä varten

■ Jos valikko on oikea, siirry kohtaan 2.

2 Painamalla Hardness valitset kypsennystavan

· Vain "White Rice" (Valkoinen riisi) ja "Rinse-Free" (Huuhtelematon) ovat käytettävissä.

■ Jos kypsennystapa on oikea, siirry kohtaan 3

3 Painamalla Auto Soaking valitset : "Yes" (Kyllä) tai "No" (Ei) asetukselle "Auto Soaking" (Automaattinen liotus)

· "YES" (Kyllä): Riisin kypsennys heti pesemisen jälkeen.
· "No"(Ei): Valkoista riisiä ja huuhtelematonta riisiä liotetaan yli 30 minuuttia.

■ Jos liotustapa on oikea, siirry kohtaan 4.

4 Aloita kypsennys painamalla Cook Start

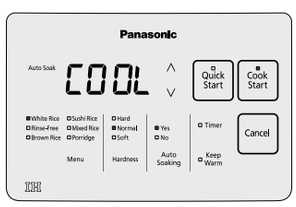
· "Cook Start" (Aloita kypsennys) -merkkivalo syttyy
· Kypsennysaika, Ajastin (☞ S. 26)

5 Kypsennyksen jälkeen Pöyhi kypsennettyä riisiä välittömästi

· Kun kypsennys on valmis, kuuluu merkkiääni ja laite siirtyy automaattisesti Pidä lämpimänä -tilaan.
· Pöyhi riisiä mahdollisimman pian, jotta riisi ei tartu yhteen.
· Höyrytys on valmis, joten voit syödä riisin heti, kun se on kypsennetty.

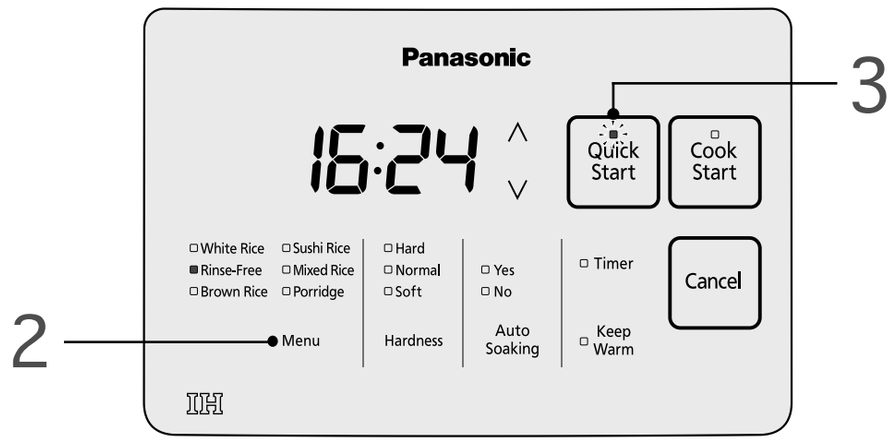
Huomautuksia

- Älä paina「Cancel" (Peruuta)」-painiketta, kun näytössä näkyy "Steaming" (Höyrytys). (Tuuletin pyörii päärungon jäähdyttämiseksi)
- Valkoista riisiä ja huuhtelematonta riisiä liotetaan yli 30 minuuttia, tummaa riisiä liotetaan yli 6 tuntia. Aseta "Auto Soaking-No" (Automaattinen liotus-Ei). (Epätasainen kypsennys, palanut riisi ja muut syyt kypsennystehon heikentymiseen)
- Kun kypsennät jatkuvasti:
  · Pidä 15 minuutin tauko aina ennen seuraavaa kypsennystä.
  · Jos aloitat kypsennyksen välittömästi, päärungossa näkyy "COOL", kunnes laite on jäähtynyt. Kun "COOL"-näyttö katoaa, kypsennys alkaa automaattisesti.
- Jos kypsennysteho ei ole haluttu. (S. 20)



Vinkkejä

- Näyttö himmenee, jos sitä ei käytetä 30 sekuntiin.



Esimerkki: kypsennettäessä riisiä asetuksella "Quick Start" (Pikakypsennys)

1 Liota riisiä vähintään 30 minuuttia, kun olet säätänyt veden määrän.

2 Paina Menu valitaksesi "White Rice" (Valkoinen riisi) tai "Rinse-Free" (Huuhtelematon)

- Valittu valikko syttyy jokaisella painalluksella.
- Vain "White Rice" (Valkoinen riisi) ja "Rinse-Free" (Huuhtelematon) ovat käytettävissä "Quick Start" (Pikakypsennys) -valikossa.

3 Aloita kypsennys painamalla Quick Start

- "Quick Start" (Pikakypsennys) -merkkivalo syttyy
- Kypsennysaika, Ajastin (→ S. 26)

Vinkkejä

- Riisi on hieman kovaa ja ehkä palanutta.
- "Timer" (Ajastin) ei ole asetettavissa.
- Kun haluat poistaa käytöstä "Quick Start" (Pikakypsennys) -painikkeen (S. 23)

Tietoja kustakin toiminnosta

Riisisekoitus

- Käytä "Mixed Rice" (Riisisekoitus), kun käytät kypsennyksessä lisäaineksia.
- Älä käytä "Timer" (Ajastin) -toimintoa, kypsennä suoraan. (Mausteet voivat laskeutua ja vaikuttaa kypsennystulokseen)
- Muiden ainesten määrä ei saa ylittää 50 % riisin määrästä. Liian suuri määrä muita aineksia voi vaikuttaa kypsennystulokseen.
- Älä sekoita aineksia riisiin, vaan levitä ne tasaisesti riisin päälle. (Muutoin seurauksena voi olla kypsennyksen keskeytyminen ennenaikaisesti tai epätasainen kypsennys)
- Jos liotat riisiä ennen kypsennystä, liota riisi ilman muita aineksia ja mausteita.
- Älä avaa ulkokantta ainesten lisäämiseksi kypsennyksen aikana.

Huuhtelematon

- Kun olet lisännyt veden, sekoita riisiä varovasti, jotta se imee vettä.
- Jos kypsennetty riisi on hieman kovaa, lisää veden määrää.

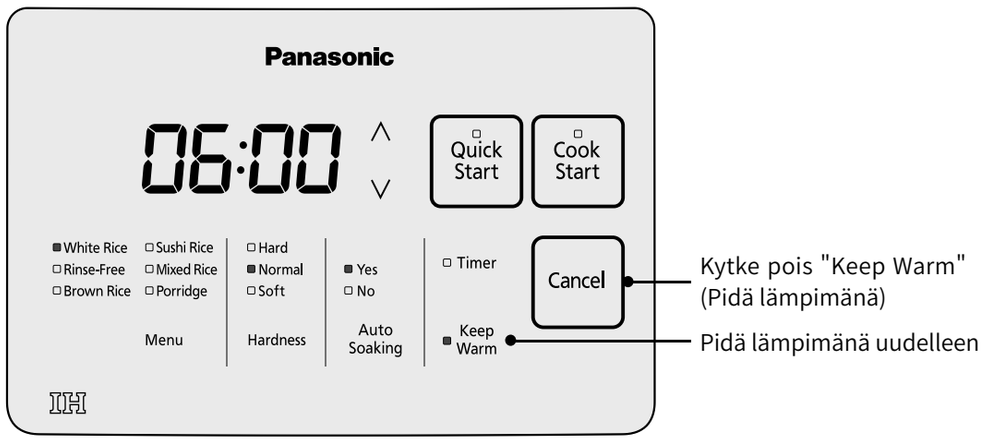
Tumma riisi

- Jos "Auto Soaking" (Automaattinen liotus) on "No" (Ei), liota yli 6 tuntia. Jos liotusaika on lyhyt, kypsennetty riisi on kovaa.
- Kypsennetyn riisin väri näyttää hieman palaneelta, mikä johtuu tumman riisin ominaisuuksista.

Vinkkejä

- Kaupallisesti saatavilla olevien riisipussien tai paranteiden käyttö voi aiheuttaa epätasaisempaa kypsymistä.

Pidä lämpimänä



Lämpimänäpitotila tulee päälle kypsennyksen jälkeen.

(Pöyhi kypsennettyä riisiä välittömästi)

■ "Keep Warm" (Pidä lämpimänä) -toimintoa ei suositella seuraavissa tiloissa.



●**"**Mixed Rice**"** (Riisisekoitus) (voi aiheuttaa ruostetta sisäkanteen ja huonontaa riisin makua)



●**"**Porridge**"** (Puuro) (voi olla paakkuista)



●**"**Brown Rice**"** (Tumma riisi) (voi huonontaa makua)

Huomautuksia

- ●Älä käytä lämpimänäpitotilaa yli 8 tuntia. (Muuten se voi aiheuttaa kuivumista, epämiellyttäviä hajuja ja värimuutoksia)
- ●Älä kytke lämpimänäpitotilaa pois päältä tai irrota virtajohtoa, jos kattilassa on kypsennettyä riisiä. (Kondensaation tai epämiellyttävien hajujen välttämiseksi)
- ●Jos kattilassa on riisikauha tai muu väline lämpimänäpidon aikana, se vaikuttaa riisin makuun.
- ●Kun haluat muuttaa lämpimänäpidon lämpötilaa. (S. 20)

Vinkkejä

- ●Lämpimänäpitonaika näkyy minuutteina, 0–95 tuntia 59 minuuttia.
- ●Kun aika on yli 8 tuntia, **"**Keep Warm**"** (Pidä lämpimänä) -merkkivalo vilkkuu. Kun aika on 96 tuntia tai yli, lämpimänäpito lakkaa ja näytössä näkyy "U14". Poista virhekoodi painamalla「Cancel (Peruuta)」.
- ●Lämpimänäpitotilan aikana kattilan reunoille voi muodostua hieman kondenssia.

Kytke pois "Keep Warm" (Pidä lämpimänä)

●Kun kattilassa ei ole kypsennettyä riisiä

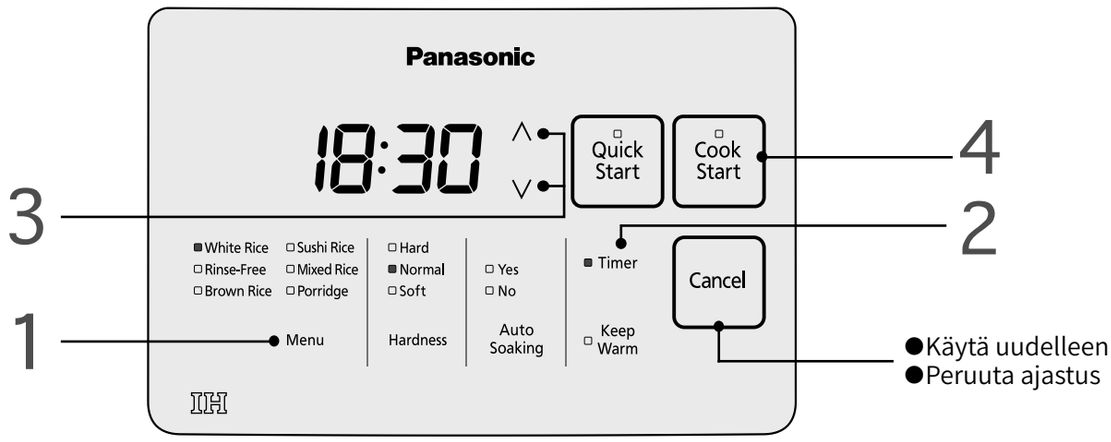
1 Paina Cancel

2 Irrota virtapistoke

Vinkkejä

- ●Jos irrotat virtapistokkeen painamatta「Cancel (Peruuta)」, laite siirtyy jälleen lämpimänäpitotilaan, kun kytket sen takaisin.

Ajastin



Näyttö "White Rice" (Valkoinen riisi) / "Normal" (Normaali) valintojen tekemiseen

1 Vahvista, että nykyinen aika on oikea, valitse valikko ja kypsennystila

Kun nykyinen aika on epätarkka → S. 7

· Ei ole suositeltavaa käyttää asetusta "Timer" (Ajastin), jos valittuna on"Mixed Rice" (Riisisekoitus).

2 Paina [Timer]

· Ajastimen aikanäyttö vilkkuu.
· "Timer" (Ajastin) -merkkivalo syttyy,"Cook Start" (Aloita kypsennys) -merkkivalo vilkkuu.

3 Pidä painettuna ∧ ∨ Säädä haluttu kypsennysaika

· Säädä 10 minuutin askelin.
· Pidä painettuna säätääksesi nopeasti.

4 Paina [Cook Start] , ajastus on valmis

· "Cook Start" (Aloita kypsennys) -merkkivalo ei pala.

Suomi

Huomautuksia

●Älä aseta "Timer" (Ajastin) -aikaa yli 13 tuntiin
(Älä ylitä 8 tuntia kesällä tai kun veden lämpötila on suhteellisen korkea).
(Muutoin riisi voi fermentoitua, joka aiheuttaa epämiellyttävää hajua)

Vinkkejä

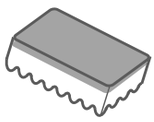
●"Auto Soaking" (Automaattinen liotus) -asetusta ei voi tehdä ajastintilassa. Se asetetaan automaattisesti valikon ja ajastimen mukaan.
●"Timer" (Ajastin) -aika voidaan tallentaa muistiin.
●Riisin kypsentäminen "Timer" (Ajastin) -tilassa voi aiheuttaa riisin palamisen.
Säädä asetukset kohdassa"Tietoa mukautetuista asetuksista"(S. 20) tai käytä kypsennyslevyä.
●Jäljellä olevaa kypsennysaikaa ei näytetä.
● Kun asetettu aika on lyhyempi kuin kypsennysaika, kypsennys aloitetaan välittömästi.
(S. 26 "Ajastimen aika-alue")

Puhdistus ja huolto

- Irrota virtapistoke pistorasiasta ja puhdista, kun päärunko on jäähtynyt.
- Kuivaa laite puhdistamisen jälkeen kuivalla liinalla.
- Laitetta ei saa puhdistaa vesisuihkulla tai höyrypesurilla.

Puhdistusvälineet

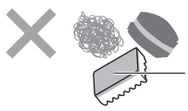

Pyyhkeet


Sieni


Neutraali keittiön puhdistusaine

Älä käytä

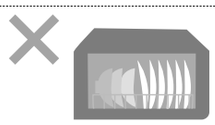
Hankausjauhetta tai metalliharjaa, nailonharjaa (jossa hankaavia materiaaleja), hankaustyynyä jne.


Älä käytä sienen hankaavaa puolta puhdistamiseen

Tinneriä/bensiiniä/alkoholia/ puhdistusjauhetta/valkaisuainetta jne.

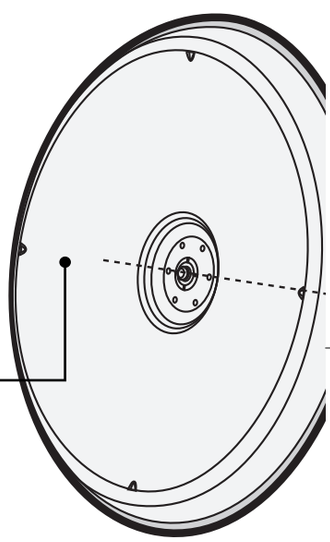


Astianpesukonetta/kuivaajaa



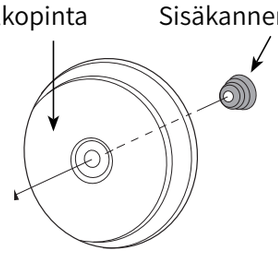
Sisäkansi

Puhdista neutraalilla pesuaineella ja sienellä.
Asenna sisäkansi siten, että sen ulkopinta on sinua kohti.



Ulkopinta

Sisäkannen kumirengas

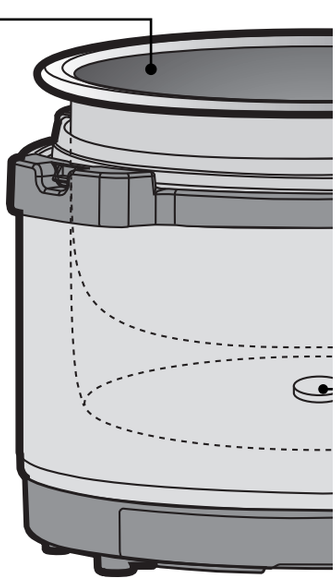


Asenna se sisäkannen takapuolelta, jos se irtoaa.



Kumirengas on kulutusosa.
- Vaihda se, jos se halkeilee tai on löysä.
- Voit ostaa sen valtuutetusta Panasonic-huollosta.
  Malli Nro.: ARC85EL49-K0

Kattila (S. 5 Tietoa kattilasta)



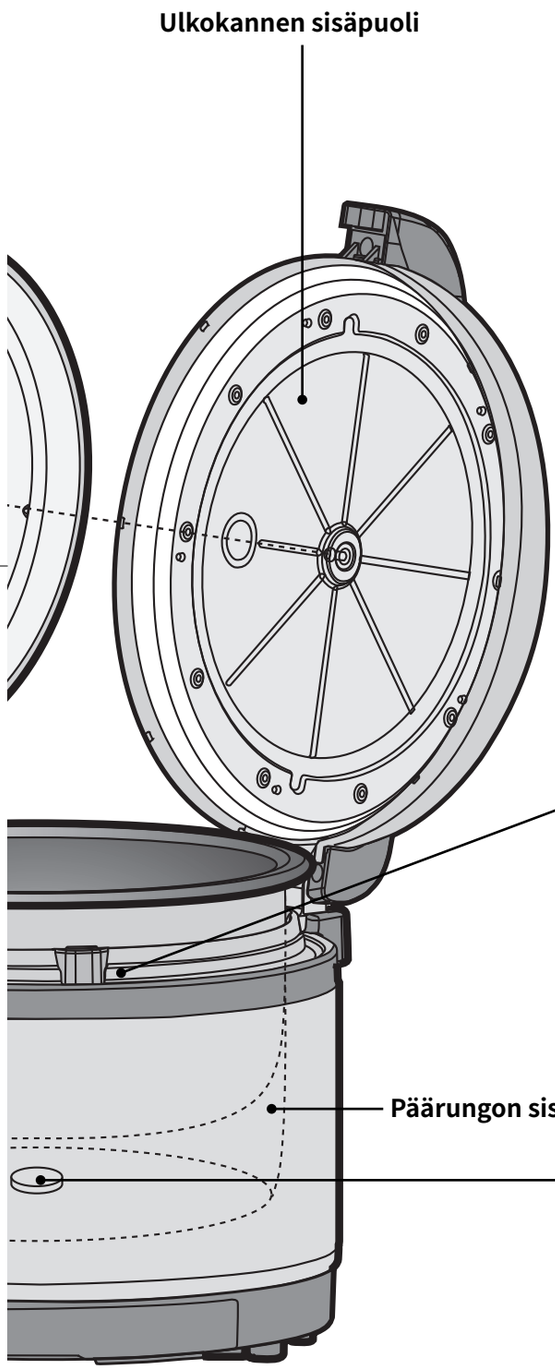
Puhdista neutraalilla pesuaineella ja sienellä.
Puhdista huolellisesti ulompi pohjapinta, joka koskettaa kattilan pohja-anturia. Jos se ruostuu, hankaa ruoste pois nailonharjalla.
(Virhenäyttöjen ja palaneen riisin välttämiseksi)

- Älä käytä kattilaa pesuastiana.
- Fluoripinnoitteeseen voi tulla värimuutoksia tai juovia, mutta ne eivät vaikuta terveyteen tai käyttöön.
- Vaihda kattila, jos se on vääntynyt tai kulunut.

■ **Kypsennyslevy (myydään erikseen)**

Puhdista aina kypsennyksen jälkeen.
Käyttö ilman puhdistusta voi vaikuttaa kypsennystulokseen.
- ●Liota hetki kuumassa vedessä ja pese sienellä tukosten estämiseksi.
- ●Älä vedä sitä tai altista sitä teräville esineille, kuten veitsille.
- ●Käytön aikana voi esiintyä värimuutoksia, jotka eivät ole hygieniaongelma, joten voit käyttää tuotetta huoletta.

Voit ostaa kypsennyslevyn valtuutetusta Panasonic-huollosta. (S. 6)



Päärungon ja ulkokannen sisäpuoli

●Älä pese vedellä

Pyyhi vedellä kostutetulla liinalla.
Likaa voi jäädä helposti kattilan tiivisterenkaan sisään, puhdista se huolellisesti.
(Muuten se voi aiheuttaa epämiellyttäviä hajuja, riisin pilaantumista tai ylivuotoa tai höyryvuotoja.)

Huomautuksia

●Älä käytä puhdistusainetta.

Yläkehys

●Älä pese vedellä

Pyyhi vedellä kostutetulla liinalla.
Poista vieraat esineet, kuten riisinjyvät, urista.
(Muuten se voi aiheuttaa ylivuotoa tai höyryvuotoja.)

Pohja-anturi

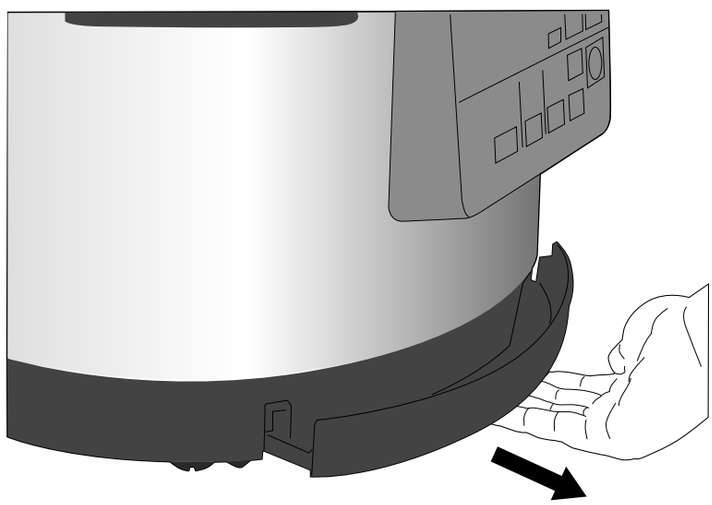
Jos siihen on tarttunut vieraita esineitä, hankaa ne varovasti neutraalilla puhdistusaineella kostutetulla nailonharjalla ja pyyhi sitten vedellä kostutetulla liinalla.

Puhdistus ja huolto

- Irrota virtapistoke pistorasiasta ja puhdista, kun päärunko on jäähtynyt.
- Kuivaa laite puhdistamisen jälkeen kuivalla liinalla.
- Laitetta ei saa puhdistaa vesisuihkulla tai höyrypesurilla.

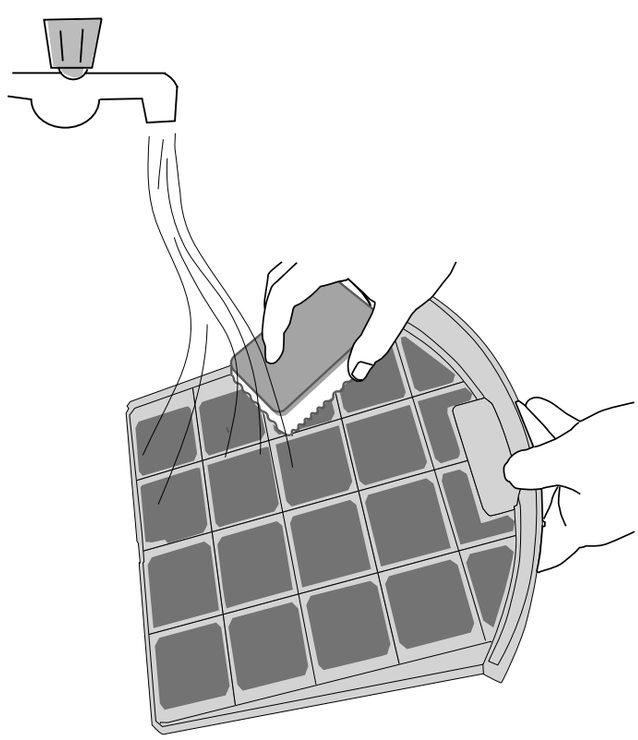
Kun näyttöön tulee "U13"
Päärungon pohjassa oleva imukanava voi olla estettynä tai tukossa liasta.
Poista este tai irrota imukupu ja puhdista se, jos se on tukossa.

1 Poista imukupu

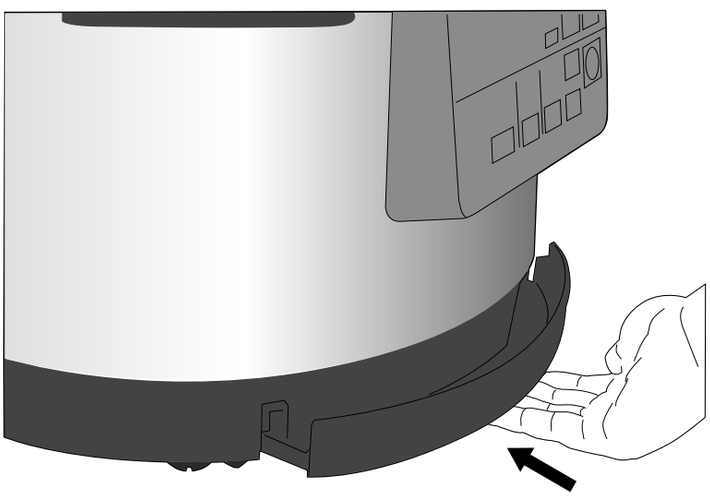


2 Puhdista imukupu

- Kuivaa laite puhdistamisen jälkeen kuivalla liinalla.



3 Kohdista imukupu laitteen rungon ohjausuraan ja aseta se paikalleen, kunnes se napsahtaa paikalleen



4 Liitä virtapistoke ja paina Cancel

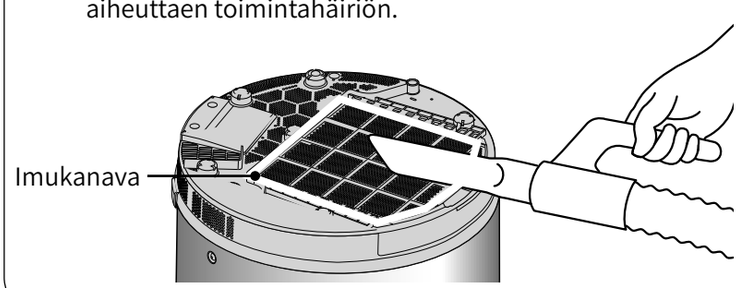
("U13" häviää)

Huomautuksia

- Älä altista päärunkoa vedelle.
- Vaikka imukupua ei puhdistettaisi kunnolla, "U13" katoaa, kun painat「Cancel (Peruuta)」; se kuitenkin ilmestyy uudelleen hetken kuluttua, jolloin laitetta ei voi käyttää. Puhdista se siis perusteellisesti.

Puhdista päärungon pohjassa oleva imukanava pölynimurilla.

Jos laitetta käytetään pölyisenä tai vastaavassa tilassa, päärungon sisälämpötila voi nousta epänormaaliksi aiheuttaen toimintahäiriön.



Kun riisi ei ole kypsynyt kunnolla

Tapahtuma	Varmista	Viitesivu
Pehmeä ●**Tahmea**	●Onko riisi mitattu oikein? Mitta-astian käytössä voi olla virhe.	-
	●Onko veden määrä oikea? → Kun säädät vesimäärää, kohdista vedenpinta samalle korkeudelle vasempaan ja oikeaan asteikkoon.	9
	●Onko riisi irtonaista heti kypsymisen jälkeen? (Anna ylimääräisen veden valua pois)	-
	●Onko riisiä liotettu vedessä pitkään? (Pitkä ajastus riisin kypsennykselle jne.) Liottamisen aikana riisi imee liiallisen veden ja siitä tulee pehmeää. → Kun asetat ajastimen kypsennystä varten, veden määrä tulee olla hieman pienempi. (Noin 1–2 mm alle vesilinjan)	-
	●Kokeile säätää valikon pehmeys- ja kovuusasetuksia. ("Hard" (Kova) esim.)	-
	●Onko pesty riisi valutettu tai onko sitä säilytetty jääkaapissa pitkään?	-
	➡ **Jos haluat parantaa tulosta, noudata kohdan "Tietoa mukautetuista asetuksista" ohjeita.**	20 ~ 21
Kova ●**Alikypsennetty**	●Onko riisi mitattu oikein? Mitta-astian käytössä voi olla virhe.	-
	●Onko veden määrä oikea? → Kun säädät vesimäärää, kohdista vedenpinta samalle korkeudelle vasempaan ja oikeaan asteikkoon.	9
	●Onko riisiin lisätty öljyä kypsennyksen aikana? Öljyn lisääminen ennen riisin lisäämistä tai öljyn liiallinen käyttö voi vaikuttaa kypsennystulokseen.	-
	●Onko "Timer" (Ajastin) asetettu riisin kypsentämiseen muiden ainesten tai mausteiden kanssa?	11
	●Onko riisiin sekoitettu aineksia, kuten riisisekoitusta, kypsennyksen aikana?	11
	●Onko kattilan sivuilla tai pohjalla (ulkopuolella) rasvaa?	-
	●Kokeile säätää valikon pehmeys- ja kovuusasetuksia. ("Soft" (Pehmeä) esim.)	-
	●Onko "Quick Start" (Pikakypsennys) käytössä?	11
	➡ **Jos haluat parantaa tulosta, noudata kohdan "Tietoa mukautetuista asetuksista" ohjeita.**	20 ~ 21
Palanut riisi (Riisin tyypistä, veden laadusta jne. riippuen pohjaan voi ilmestyä vaalea palaneen keltainen väri, joka ei ole vika)	●Onko riisiä pesty, kunnes vesi on kirkasta?	8
	●Onko "Auto Soaking" (Automaattinen liotus) asetettu oikein?	10
	●Käytetäänkö kypsentämisessä alkioriisiä? Se voi palaa suuren riisilesesisällön takia.	-
	●Onko riisiin lisätty muita aineksia tai mausteita kypsennyksen aikana?	-
	●Käytetäänkö kypsentämisessä huuhtelematonta riisiä? → Kypsennä valikkokohdan "huuhtelematon riisi" mukaan. → Huuhtele riisi varovasti vedellä ennen kypsennystä, jotta riisi ei pala.	-
	●Onko kattilan ulkopinnalla, päärungon sisällä, kattilan pohjassa tai pohja-anturissa vieraita esineitä?	4
	●Onko kattila pesty puhtaaksi? → Kun kypsennät riisisekoitusta, puhdista kattila huolellisesti.	-
	●Onko "Quick Start" (Pikakypsennys) käytössä?	11
	●Onko "Timer" (Ajastin) käytössä kypsennyksessä?	13
	➡ **Jos haluat parantaa tulosta, noudata kohdan "Tietoa mukautetuista asetuksista" ohjeita.**	20 ~ 21

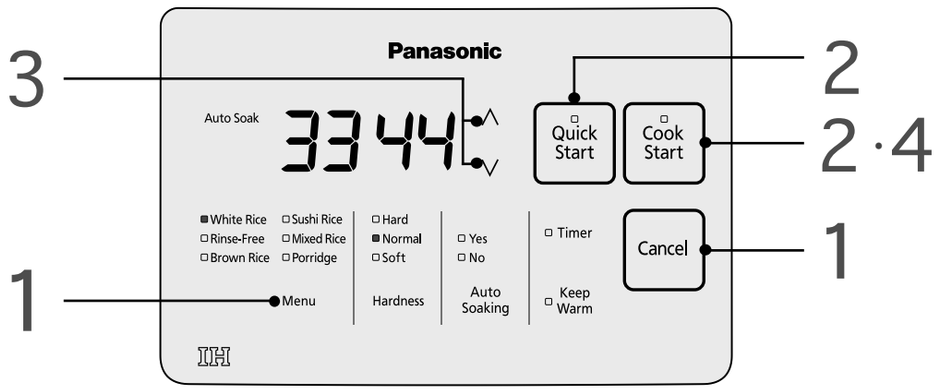
Tapahtuma	Varmista	Viitesivu
Ylivuotaminen	●Onko riisi mitattu oikein? Mitta-astian käytössä voi olla virhe.	-
	●Onko veden määrä oikea? → Kun säädät vesimäärää, kohdista vedenpinta samalle korkeudelle vasempaan ja oikeaan asteikkoon.	9
	●Onko kypsennettävän riisin määrä oikea?	26
	●Onko riisiä pesty, kunnes vesi on kirkasta?	8
	●Ovatko valikkoasetukset oikein?	-
	●Onko sisäkansi asennettu? Onko sisäkansi vääntynyt?	-
	●Onko riisi levitetty ja tasoitettu?	9
	➡ **Jos haluat parantaa tulosta, noudata kohdan "Tietoa mukautetuista asetuksista" ohjeita.**	20 ~ 21
Kypsennetty riisi on kuivaa	●Onko ulkokansi suljettu tiiviisti ja kunnolla? Vaikka kansi olisi vain hieman auki, höyryä voi vuotaa ulos ja riisi kuivua. (Onko ulkokansi tai kattilan reuna vääntynyt?)	-
	●Onko riisiä pidetty lämpimänä yli 8 tuntia?	12
	●Onko lämpimänä pidettävää riisiä hyvin vähän? → Kun riisiä on vähän, kerää se kattilan keskelle, jotta se pysyy lämpimänä, tai kääri riisi muovikelmuun ja laita jääkaappiin.	-
	●Onko riisiä pöyhitty 30 minuutin kuluessa keittämisestä? Riisin pinta kuivuu, jos sitä ei pöyhitä.	-
	➡ **Jos haluat parantaa tulosta, noudata kohdan "Tietoa mukautetuista asetuksista" ohjeita.**	20 ~ 21
Kypsennetty riisi **●Väri muuttunut** **●Epämiellyttävä haju**	●Onko riisiä pesty, kunnes vesi on kirkasta?	8
	●Onko kattila pesty puhtaaksi? → Kun kypsennät riisisekoitusta, puhdista kattila huolellisesti.	-
	●Onko riisiä pidetty lämpimänä yli 8 tuntia?	12
	●Onko lämpimänä pidon lämpötilan asetusarvo oikea? Tehdasasetus on "73". → Vaihda arvoon "71", jos väri on muuttunut tai arvoon "75、77", jos kyseessä on epämiellyttävä haju. (S. 20 – 21)	21
	●Käytetäänkö kylmää riisiä lämpimänä pitämisessä?	-
	●Onko riisilusikka jäänyt kattilaan, kun lämpimänä pitäminen on päällä?	-
	●Onko lämpimänä pitäminen asetettu tummalle riisille, alkioriisille tai japonica-riisille?	-
	●Pidetäänkö riisisekoitusta lämpimänä?	12
	●Katkaistiinko virta, kun kattilassa on kypsennettyä riisiä?	-
	●Kytkettiinkö lämpimänä pitäminen pois päältä tai irrotettiinko virtapistoke, kun kattilassa on kypsennettyä riisiä?	12
	➡ **Jos haluat parantaa tulosta, noudata kohdan "Tietoa mukautetuista asetuksista" ohjeita.**	20 ~ 21
Puuro on paakkuista	●Onko riisiä liotettu vedessä pitkään? (Pitkä ajastus jne.)	-
	●Pidetäänkö puuroa lämpimänä?	12

■ **Kypsennetyn riisin keskiosa voi olla hieman painunut.**
Tämä johtuu IH-lämmityksen (induktiolämmitys) voimakkaasta lämmitystehosta, eikä se ole epänormaalia.

Suomi

Tietoa mukautetuista asetuksista

Riisin kypsentäminen Pitäminen lämpimänä



Esimerkki: Kun säädät asetusta "White Rice/Normal" (Valkoinen riisi/normaali)

---

1 Valitse asetettava valikko ja pidä [Cancel] painettuna painaen samanaikaisesti [Menu] ,

Siirry mukautettujen asetusten tilaan

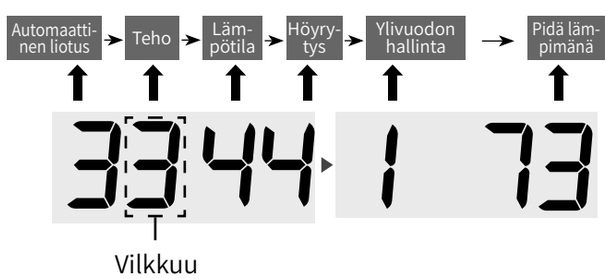
- Mukautettu asetus ei ole käytettävissä toiminnoissa Hard/Soft/Porridge/Quick Start (Kova/pehmeä/puuro/pikakypsennys).

---

2 Paina [Quick Start] tai [Cook Start] .

Valitse "Course" (Käyttötila)

- Valittu käyttötila vilkkuu



- Paina [Quick Start] palataksesi edelliseen käyttötilaan.
  Paina [Cook Start] jatkaaksesi seuraavaan käyttötilaan.※
- Vain käyttötilat "Overflow Control" (Ylivuodon hallinta) ja "Keep Warm"(Pidä lämpimänä) voidaan asettaa valikossa "Brown Rice" (Tumma riisi).
- Jos asetusta "Overflow Control" (Ylivuodon hallinta) säädetään valikoissa "White Rice/Normal" (Valkoinen riisi/normaali) ja "Rinse-Rice/Normal" (Huuhtele riisi / normaali), myös asetuksia "Hard" (Kova) ja "Soft" (Pehmeä) ja "Quick Start" (Pikakypsennys) säädetään.
- Jos painat「Cancel (Peruuta)」asetuksen aikana, laite palaa tilaan, joka vallitsi ennen asetusta.

※Jos painat「Cook Start (Aloita kypsennys)」, kun asetuksena on "Keep Warm" (Pidä lämpimänä), asetus päättyy ja laite palaa valmiustilanäyttöön.

---

3 Pidä painettuna ∧ ∨ ,

Valitse asetusarvo

∧ Nosta arvoa　　∨ Laske arvoa

- Jos haluat jatkaa muiden käyttötilojen asettamista, toista vaiheen 2 toimenpiteet.

---

4 Paina [Cook Start] ,

Asetus on valmis

- Asetus on valmis, valmiustilanäyttö palaa.

■ **Käyttötilat ja säädettävät kohteet**

Käyttötila	Säädettävä kohde	Kun asetusarvo nousee	Kun asetusarvo laskee
Automaattinen liotus	Lämpötilan säätö riisin veden imemistä varten	Veden imeytymistä voidaan lisätä. Korkea asetusarvo voi aiheuttaa tahmean riisin tai palaneen riisin.	Estää riisin rikkoutumisen ja tahmean riisin muodostumisen veden imeytymisen aikana. Alhaisempi asetusarvo voi vähentää veden imeytymistä, jolloin riisi ei kypsy kuohkeaksi.
Teho	Tehon voimakkuuden säätö kiehumisen jatkamiseksi	Riisistä tulee kovaa. Korkeampi asetusarvo voi johtaa ylivuotoon.	Riisistä tulee pehmeää. Pienempi asetusarvo voi johtaa epätasaiseen riisin laatuun.
Lämpötila	Lämpötilan säätö kuumennuksen lopussa (kiehumisen ylläpito)	Riisistä tulee kuohkeaa ja maukasta. Korkeampi asetusarvo voi aiheuttaa riisin palamista kattilan pohjaan.	Vähentää riisin palamista kattilan pohjaan. Alhaisempi asetusarvo voi vähentää veden imeytymistä, jolloin riisi ei kypsy kuohkeaksi.
Höyrytys	Lämpötilan säätö haudutuksessa	Riisistä tulee kuohkeaa ja maukasta. Korkeampi asetusarvo voi aiheuttaa riisin palamista kattilan pohjaan, ja jotkin riisilajit voivat muuttua tahmeiksi.	Vähentää rikkoutuneita jyviä ja palanutta riisiä. Alhaisempi asetusarvo voi tehdä kuohkean riisin keittämisen mahdottomaksi.
Ylivuodon hallinta	Riisiliemen ylivuoto tai höyryaukoista roiskuva vesi	Ylivuoto on vähemmän todennäköistä. Liian korkea asetusarvo voi johtaa epätasaiseen lopputulokseen.	Kypsennä korkealla lämmitysteholla. Liian alhainen asetusarvo voi aiheuttaa riisiliemen ylivuotoa tai höyryaukoista roiskuvaa vettä.
Pidä lämpimänä	Lämpötilan säätö lämpimänä pitämiseen	Estää riisiä tuottamasta hajua lämpimänä pitämisen aikana. Korkeampi asetusarvo voi aiheuttaa riisin värjäytymistä tai kuivumista.	Estää riisin värjäytymisen tai kuivumisen. Alhaisempi asetusarvo voi aiheuttaa kosteita hajuja.

Vakioasetusarvot (tehtaan asetusarvot näytetään alla olevassa taulukossa)

Käyttötila / Valikkopalkki	Automaattinen liotus	(Riisin kypsennys) teho	(Riisin kypsennys) lämpötila	Höyrytys	Ylivuodon hallinta	Pidä lämpimänä
Valkoinen riisi	3	3	3	3	2	73
Huuhtelematon	3	3	3	3	2	
Tumma riisi	-	-	-	-	1	
Sushi-riisi	3	3	3	3	1	
Riisisekoitus	3	3	3	3	1	

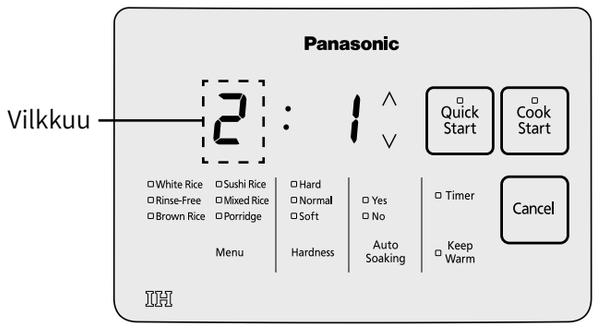
※Valitse numero 1–5 (valitse 71, 73, 75, 77 lämpimänä pitämiseen).
※Lämpötila lämpimänä pitämiseen voidaan asettaa kaikissa valikoissa. Lämpimänä pitäminen perustuu kuitenkin viimeisimpään valittuun asetukseen kaikissa valikoissa.

Riisin kypsennystehon säädöt

●Noudata alla olevia vaiheita käyttötilan asettamisessa.

Tapahtuma	Vaihe 1	Vaihe 2	Vaihe 3	Vaihe 4
Palanut riisi	Höyrytys▼	Lämpötila ▼	Lämmitysteho ▼	Esikypsennys ▼
Pehmeämpi riisi	Lämmitysteho ▲	Esikypsennys ▼	Höyrytys ▼	–
Kovempi riisi	Lämmitysteho ▼	Esikypsennys ▲	Lämpötila ▲	–
Alikypsennetty riisi	Lämpötila ▲	Lämmitysteho ▲	Esikypsennys ▼	Höyrytys ▲

Tietoa mukautetuista asetuksista



Kun haluat säätää summerin äänenvoimakkuutta

1 **Pidä painettuna** Cancel **ja paina** ▫ Timer **samanaikaisesti.**

Paina ∧ ∨ ,

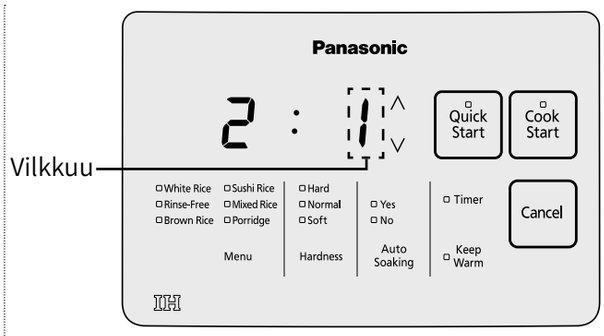
2 **Aseta summerin äänenvoimakkuus.**

- Äänenvoimakkuus
  3 (suuri) → 2 (keskitaso) → 1 (pieni) → 0 (mykistys)

3 **Paina** Cook Start **kahdesti, asetus on valmis.**

Vinkkejä

- Kun asetus on valmis, näyttö palaa valmiustilaan.
- Oletusasetus on "2".
- Se tallentuu vain, kun asetus on valmis.
- Sama toiminto suoritetaan uudelleen, kun se palaa alkuperäiseen asetukseen.



Kun haluat vaihtaa summerin merkkiäänitilan

1 **Pidä painettuna** Cancel **ja paina** ▫ Timer **samanaikaisesti.**

2 **Paina** Cook Start **.**

Paina ∧ ∨ ,

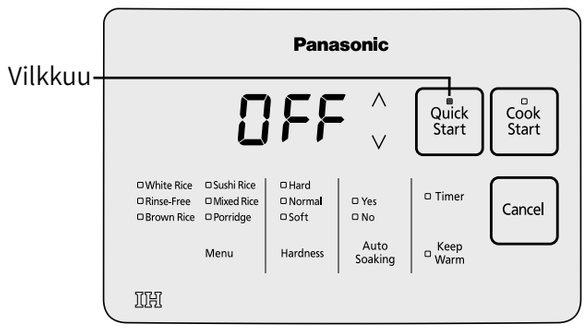
3 **Aseta merkkiäänitila.**

- Merkkiääni on erilainen kussakin tilassa.

4 **Paina** Cook Start **, asetus on valmis.**

Vinkkejä

- Kun asetus on valmis, näyttö palaa valmiustilaan.
- Oletusasetus on "1".
- Se tallentuu vain, kun asetus on valmis.
- Vain kypsennyksen lopussa kuuluva merkkiääni voidaan vaihtaa.
- Sama toiminto suoritetaan uudelleen, kun se palaa alkuperäiseen asetukseen.



Kun haluat poistaa käytöstä "Quick Start" (Pikakypsennys) -painikkeen

1 **Pidä painettuna** Cancel **ja paina** Quick Start **samanaikaisesti.**

2 Paina ∧ ∨ ,
Valitse OFF.

3 **Automaattinen asetus on valmis 4 sekunnin kuluttua.**
- Kun asetus on valmis, näyttö palaa valmiustilaan.

Vinkkejä

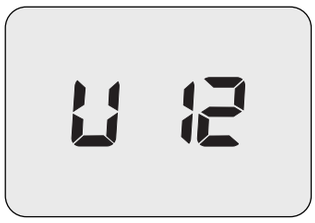
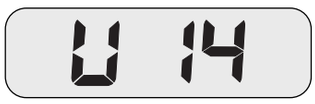
- Oletusasetus "ON".
- Sama toiminto suoritetaan uudelleen, kun se palaa alkuperäiseen asetukseen.

Kun syntyy ongelma

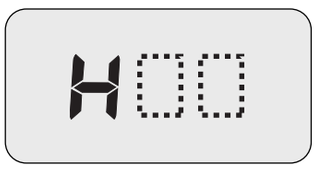
Varmista ennen yhteyden ottamista myynnin jälkeiseen palveluun.

Tapahtuma	Varmista	Viitesivu
●Kypsennys ei ala ajastimen mukaan	●Onko nykyinen aika oikea? ●Onko ajastimen aika oikea? → 24 tunnin aikanäyttö. Varmista uudelleen. ●Onko 「Cook Start (Aloita kypsennys)」 -painiketta painettu?	7 13 13
●Aloita kypsennys välittömästi ajastimen käynnistymisen jälkeen	●Onko nykyinen aika oikea? ●Onko ajastimen aika oikea? → 24 tunnin aikanäyttö. Varmista uudelleen. ●Onko asetettu aika pidempi kuin ajastimelle käytettävissä oleva aika? Jos asetettu aika on lyhyempi kuin ajastimelle käytettävissä oleva aika, kypsennys alkaa välittömästi.	7 13 13
●Kypsennysaika on pitkä	●Jos kypsennystä tehdään jatkuvasti, kypsennysaika pitenee. ●Erilaisten riisi- ja vesimäärien vuoksi jäljellä olevan ajan näyttö voidaan pysäyttää säätöä varten kesken kypsennyksen.	- -
●Ajastimen muisti on kadonnut **●Käyttäjän asetusmuisti on kadonnut**	●Näkyykö "1:30" sen jälkeen, kun virtapistoke on kytketty? (UK 0:30) [Näkyy] Litiumparisto on tyhjä. Vaikka voit kypsentää ja pitää lämpimänä yksinkertaisesti kytkemällä laitteen pistorasiaan, sinun on tarkistettava kellonaika joka kerta, kun asetat ajastimen kypsennystä varten. Vaihda tällöin paristot uusiin. Litiumparisto on kiinnitetty päärungon sisälle, eikä sitä voi vaihtaa itse. [Ei näy] Piirilevyn toimintahäiriö. → Jos haluat vaihtaa paristot tai korjata laitteen, ota yhteyttä valtuutettuun Panasonic-huoltoon.	-
●Painike ei toimi **●Painat 「Cook Start (Aloita kypsennys)」, mutta se ei kypsennä**	●Onko virtapistoke liitettynä? ●Palaako jokainen merkkivalo? → Painiketoimintoa ei voi suorittaa kypsennyksen aikana, ajastinta käytettäessä tai lämpimänä pidon aikana. Paina 「Cancel (Peruuta)」 ennen käyttöä.	- -
●Höyryä tulee muualta kuin höyryaukosta	●Onko riisinjyviä tarttunut ulkokannen tiivisterenkaaseen tai kattilan reunaan? ●Onko sisäkansi tai kattila vääntynyt?	- -
●Painat 「Cancel (Peruuta)」, mutta tuuletin ei pysähdy	●Onko virta katkaistu höyryttämisen aikana? Tuuletin käy 13 minuuttia sisäisten komponenttien jäähdyttämiseksi ja sammuu sitten automaattisesti.	-
●Riisin kypsennys- ja lämpimänä pitotilassa kuuluu ääntä	●"Bo"-ääni on jäähdytystuulettimen käyntiääni. ●"Twee"-ääni on IH-laitteen virran kytkemisen ääni. ●"Suhiseva" ääni tulee höyryn poistumisesta.	- - -

Kun tällainen näyttö tulee näkyviin

Tapahtuma	Varmista
	●Onko kattila asetettu sisään? → Paina「Cancel (Peruuta)」-painiketta, kunnes virhenäyttö häviää. Aseta kattila paikalleen ja toista toimenpide.
	●Onko kattilan pohjaan tai pohja-anturiin tarttunut vieraita esineitä? → Poista vieraat esineet ja lika ja paina sitten「Cancel (Peruuta)」-painiketta. ●Onko vettä liian paljon? → Paina「Cancel (Peruuta)」-painiketta. (Jatkuvaa kypsentämistä varten voit vähentää veden määrää hieman.)
	●Päärungon pohjassa oleva imukanava voi olla estettynä tai tukossa liasta. (S. 16–17) ●Onko tuote alle 15 cm:n päässä seinästä? → Varmista, että etäisyys seinästä on yli 15 cm.
	●Onko Pidä lämpimänä -kestoaika yli 96 tuntia? (S. 12) → Paina「Cancel (Peruuta)」-painiketta.

Jos tilanne ei palaudu normaaliksi edellä mainittujen toimien jälkeen, ota yhteyttä valtuutettuun Panasonic-huoltoon korjausta varten.

	●Irrota virtapistoke ja kytke se uudelleen. Jos ” HXX” näkyy edelleen, kyseessä on vika. → Ota yhteyttä valtuutettuun Panasonic-huoltoon ja ilmoita virhekoodi (kaksi numeroa "H":n jälkeen).

■ Sähkökatkos kypsennyksen aikana voi viivästyttää kypsennyksen valmistumista. Sähkökatkoksen kestosta riippuen se voi lisäksi vaikuttaa kypsennystulokseen.

Tekniset tiedot

Tila		Viitestandardit kypsennysajalle※1 (noin)	Jäljellä olevan ajan näyttö (noin)	Pidä lämpimänä※2	Ajastimen alue※2 (Alkaa nykyisestä ajasta)	Kypsennysmäärä (l) Kg ()
White Rice (Valkoinen riisi)	Normal (Normaali)	49 minuuttia	15 minuuttia ennen	○	1 tunti 10 minuuttia ~ 24 tuntia tai vähemmän	1,8 ~ 5,4 (1,5 ~ 4,5)
	Hard (Kova)			○		
	Soft (Pehmeä)			○		
	Quick Start (Pikakypsennys)	30 minuuttia	8 minuuttia ennen	○	-	
Rinse-Free (Huuhtelematon)	Normal (Normaali)	57 minuuttia	15 minuuttia ennen	○	1 tunti 10 minuuttia ~ 24 tuntia tai vähemmän	
	Hard (Kova)			○		
	Soft (Pehmeä)			○		
	Quick Start (Pikakypsennys)	37 minuuttia	10 minuuttia ennen	○	-	
Brown Rice (Tumma riisi)		114 minuuttia	15 minuuttia ennen	×	2 tuntia 10 minuuttia ~ 24 tuntia tai vähemmän	1,8 ~ 3,6 (1,5 ~ 3)
Sushi Rice (Sushi-riisi)		47 minuuttia	15 minuuttia ennen	○	1 tunti 10 minuuttia ~ 24 tuntia tai vähemmän	1,8 ~ 5,4 (1,5 ~ 4,5)
Mixed Rice (Riisisekoitus)		51 minuuttia	15 minuuttia ennen	×	×	1,8 ~ 3,6 (1,5 ~ 3)
Porridge (Puuro)	Porridge (Puuro)	68 minuuttia	5 minuuttia ennen	×	1 tunti 10 minuuttia ~ 12 tuntia tai vähemmän	0,7 ~ 1,5 (0,58 ~ 1,25)
	Congee (Congee)					0,5 ~ 0,9 (0,42 ~ 0,75)

※1 Kun valitset "No" (Ei) kohtaan "Auto Soaking" (Automaattinen liotus), aika voi olla noin 13 minuuttia lyhyempi kuin yllä olevassa taulukossa, "Brown rice" (Tumma riisi) on noin 49 minuuttia lyhyempi). (Lukuun ottamatta "Quick Start" (Pikakypsennys) -asetusta)

※2 "×" Pidä lämpimänä: pitää automaattisesti lämpimänä, mutta sitä ei suositella.
Ajastimen alue: voidaan asettaa, mutta ei suositella.

Malli		SR-PGE54SXB	SR-PGE54SXC
Sijaintipaikka		Eurooppa	UK
Nimellisjännitealue		230 V	230 V - 240 V
Nimellistaajuus		50 Hz	50 Hz
Nimellissyöttöteho		3550 W	3550 W - 3560 W
Virrankulutus valmiustilassa		0,8 W	0,8 W
Virtajohdon pituus (noin)		1,6 m	1,6 m
Paino (noin)		16,7 kg	17,0 kg
Koko (noin)	P	50,2 cm	50,2 cm
	L	42,9 cm	42,9 cm
	K	39,0 cm (79,7 cm※1)	39,0 cm (79,7 cm※1)
Veteneväinen luokka		IPX3	IPX3

※1 Korkeus, kun ulkokansi on auki.

· Kun laitetta ei käytetä pitkään aikaan, kytke virta pois päältä ja irrota virtajohto pistorasiasta virran säästämiseksi.

Vanhojen laitteiden ja paristojen hävittäminen
Vain EU-jäsenmaille ja kierrätysjärjestelmää käyttäville maille



Tämä symboli tuotteissa, pakkauksessa ja/tai asiakirjoissa tarkoittaa, että käytettyjä sähköllä toimivia ja elektronisia tuotteita eikä paristoja ei saa laittaa yleisiin talousjätteisiin.

Johda vanhat tuotteet ja käytetyt paristot käsittelyä, uusiointia tai kierrätystä varten vastaaviin keräyspisteisiin laissa annettujen määräysten mukaisesti.



Hävittämällä tuotteet asiaankuuluvasti, autat samalla suojaamaan arvokkaita luonnonvaroja ja estämään mahdollisia negatiivisia vaikutuksia ihmiseen ja luontoon.

Lisätietoa keräämisestä ja kierrätyksestä saa paikalliselta jätehuollosta vastuulliselta viranomaiselta.

Maiden lainsäädännön mukaisesti tämän jätteen määräystenvastaisesta hävittämisestä voidaan antaa sakkorangaistuksia.

Huomautus paristosymbolista (symboli alhaalla):
Tämä symboli voidaan näyttää jonkin kemiallisen symbolin yhteydessä. Siinä tapauksessa se perustuu vastaaviin direktiiveihin, jotka on annettu kyseessä olevalle kemikaalille.

CE

Valmistettu Kiinassa

Panasonic

Instruções de funcionamento

Comercial IH Panela elétrica/aquecedora de arroz

Modelo N.º **SR-PGE54SXB**
SR-PGE54SXC

Muito obrigado por ter adquirido os produtos Panasonic.

- Antes de utilizar este produto, leia atentamente as Instruções de funcionamento para garantir que o mesmo é utilizado de forma segura e correta.
- Tenha em especial atenção as **[Precauções de segurança] (página 2-3)**.
- Guarde a Garantia juntamente com estas Instruções de funcionamento num local seguro.



Guardar para utilização futura

A Garantia é fornecida em separado

Índice

Precauções de segurança **2**
Instruções de utilização 4
Identificação das peças 6
● Método de ajuste da hora 7
Preparação para cozinhar arroz 8
Cozinhar arroz 10
Manter quente 12
Temporizador 13
Limpeza e manutenção 14
● Quando aparece a indicação "U13" 16
Quando o arroz não está bem cozinhado 18
Informações sobre as definições personalizadas 20
Quando surge um problema 24
Quando aparece uma destas indicações 25
Especificações 26

Português

Precauções de segurança Respeitar sempre

As instruções seguintes devem ser respeitadas para evitar lesões pessoais e a terceiros e também danos materiais.

■ O funcionamento incorreto devido ao não cumprimento das instruções resultará em lesões ou danos, cuja gravidade é classificada da seguinte forma.

⚠ **ATENÇÃO:**	Indica um perigo potencial que pode resultar em morte ou lesões graves.
⚠ **CUIDADO:**	Indica um perigo potencial que pode resultar em lesões pessoais ou danos materiais.

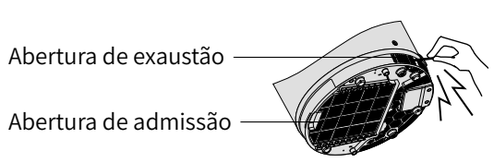
■ A classificação e a descrição dos símbolos são as seguintes:

⃠	Este símbolo indica uma ação que é proibida.
❗	Este símbolo indica uma ação que deve ser respeitada.

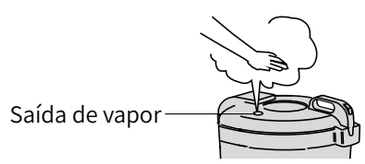
⚠ ATENÇÃO

⃠

- **Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha de alimentação estiverem danificados ou se a ficha não estiver firmemente ligada à tomada de corrente.**
  (Isto para não provocar um choque elétrico ou incêndios devido a um curto-circuito.)
  → Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo técnico de assistência ao cliente ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar qualquer perigo.
- **Não danifique o cabo ou a ficha de alimentação.**
  · As seguintes ações são estritamente proibidas:
  Danificar, transformar, fazer entrar em contacto com uma secção de alta temperatura ou aproximar da mesma, dobrar, torcer ou puxar à força, pendurar pelo canto, colocar objetos pesados em cima, amarrar em molhos, colocar em camadas, puxar pelo cabo de alimentação para mover.
  (Isto para evitar um choque elétrico devido a um cabo e ficha de alimentação danificados ou para evitar um incêndio devido a um curto-circuito.)
- **Não introduza nada na abertura de admissão, na abertura de exaustão ou num espaço vazio.**
  · Sobretudo, objetos metálicos, tal como alfinetes.
  (Isto para evitar um choque elétrico ou uma avaria.)



- **Não mergulhe este aparelho na água, não o lave diretamente com água nem o salpique com água.**
  (Isto para não provocar um choque elétrico ou um incêndio devido a um curto-circuito.)
  Contacte o centro de assistência técnica autorizado da Panasonic se entrar água no aparelho.
- **Não derrame água ou outros líquidos na ficha de alimentação.**
  (Isto para não provocar um choque elétrico ou um incêndio devido a um curto-circuito.)
- **Não modifique, desmonte ou repare este aparelho sozinho.**
  (Isto para não provocar um incêndio, um choque elétrico ou uma lesão.)
  Para reparações, contacte o centro de assistência técnica autorizado da Panasonic.
- **Não coloque o rosto ou as mãos perto da saída de vapor durante ou imediatamente após a cozedura, e tenha muito cuidado para manter as crianças afastadas durante o processo.**
  (Isto para não provocar uma queimadura.)
- **Não ligue nem desligue a ficha de alimentação com as mãos molhadas.**
  (Isto para evitar um choque elétrico ou uma lesão.)



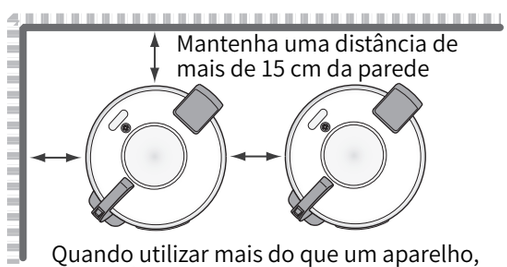
- **Não abra a tampa exterior durante a cozedura.**
  (Isto para evitar uma queimadura ou uma lesão provocadas pela libertação de vapor ou pela expulsão de alimentos cozinhados.)
- **Não utilize este aparelho para outros fins que não os indicados nas Instruções de funcionamento.**
  (Isto para evitar um incêndio, uma queimadura, uma lesão ou um choque elétrico.)
- **O aparelho não deve ser limpo com jatos de água ou com um dispositivo de limpeza a vapor.**

⚠ ATENÇÃO

- **Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais desde que sejam supervisionadas ou que tenham recebido instruções sobre a utilização segura do mesmo e compreendam os riscos envolvidos. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.**
  (Isto para evitar uma queimadura, uma lesão ou um choque elétrico.)
- **O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou que tenham recebido instruções sobre a utilização segura do mesmo e compreendam os riscos envolvidos.**
  As crianças não devem brincar com o aparelho.
  (Isto para evitar uma queimadura, uma lesão ou um choque elétrico.)
- **Certifique-se de que utiliza uma tomada de corrente individual com os valores nominais indicados na tabela de especificações (Pág. 26).**
  (A utilização do aparelho juntamente com outro equipamento na mesma tomada pode provocar sobreaquecimento e um incêndio.)
- **Certifique-se de que a ficha de alimentação está totalmente inserida.**
  (Isto para não provocar uma queimadura, uma lesão ou um choque elétrico.)
- **Para garantir que este produto fica ligado à terra de forma fiável, deve ser utilizada uma tomada de corrente monofásica bipolar. Se o dispositivo de ligação à terra não estiver instalado, isso pode provocar a indução eletrostática noutras peças metálicas, tais como o invólucro.**
  (Isto para evitar um risco de choque elétrico devido a uma falha ou descarga elétrica.)
- **Limpe regularmente a ficha de alimentação.**
  (O pó acumulado na ficha de alimentação pode provocar falhas no isolamento devido à humidade, o que pode resultar em incêndio.)
  → Desligue a ficha de alimentação e limpe-a com um pano seco.
- **Certifique-se sempre de que a tampa exterior está corretamente fechada antes de iniciar a cozedura.**
  (Isto para evitar uma queimadura provocada pela libertação de vapor ou por derrames de alimentos.)
- **O aparelho deve ser desligado da corrente durante a limpeza, a manutenção e a substituição de peças.**
  (Isto para não provocar uma queimadura, uma lesão ou um choque elétrico.)
- **Se ocorrer uma anomalia ou avaria, pare imediatamente de utilizar o aparelho e desligue a ficha de alimentação.**
  (Isto para evitar fumo, incêndios ou um choque elétrico.)
  Casos de anomalias • avarias
  · A ficha ou o cabo de alimentação ficam anormalmente quentes.
  · O cabo de alimentação fica danificado ou ocorre um corte de energia quando se toca no mesmo.
  · A estrutura principal está deformada ou anormalmente quente.
  · A estrutura principal emite fumo ou um cheiro a queimado.
  · A estrutura principal está partida, solta ou produz um ruído anormal.
  → Contacte imediatamente o centro de assistência técnica autorizado da Panasonic para inspeção e reparação.

⚠ CUIDADO

- **Não utilize uma panela não dedicada ou uma panela deformada.**
  (Isto para evitar uma queimadura ou uma lesão devido a sobreaquecimento ou avaria.)
- **Não utilizar este aparelho nos seguintes locais.**
  · Perto do calor ou em ambientes muito húmidos.
  (Isto para evitar um incêndio, uma descarga elétrica ou um choque elétrico.)
  · Numa superfície irregular ou numa chapa que não seja resistente ao calor.
  (Isto para não provocar lesões, queimaduras ou incêndios.)
  · Em locais próximos de paredes ou de móveis, etc.
  (Isto para não ocorrerem choques contra as paredes ou os móveis quando abre a tampa exterior, nem provocar a descoloração ou a deformação dos móveis, nem para os partir.)
  → Mantenha um espaço superior a 15 cm.
  Quando utilizar dois aparelhos ao mesmo tempo, mantenha um espaço superior a 15 cm entre os mesmos.
  · Numa placa de alumínio, numa chapa elétrica ou num fogão metálico.
  (Caso contrário, pode gerar calor e provocar fumo ou um incêndio.)



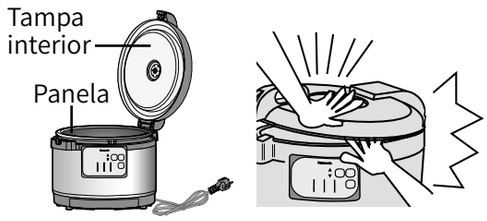
Quando utilizar mais do que um aparelho, mantenha uma distância superior a 15 cm entre as estruturas principais

- **Não mova a estrutura principal durante a utilização.**
  (Isto para evitar queimaduras provocadas por tocar no botão do gancho quando abre a tampa exterior.)

Instruções de utilização

⚠ CUIDADO

- **Não deixe que o vapor entre em contacto com a ficha de alimentação inserida na tomada.**
  (Para evitar choques elétricos e incêndios provocados por curto-circuitos.)
- **Não toque na superfície quente enquanto o aparelho estiver a ser utilizado ou após a cozedura.**
  · A temperatura da estrutura principal é elevada. Nomeadamente, as peças metálicas, tais como a tampa interior e a panela.
  (Isto para evitar uma queimadura.)



- **A tampa exterior é pesada, pelo que deve ter cuidado para não entalar o dedo ao fechá-la.**
  (Isto para não provocar lesões.)
- **Não deixe que o aparelho funcione vazio.**
  (Isto para evitar uma queimadura.)
- **Quando pretender desligar a ficha de alimentação, segure na ficha.**
  (Isto para não provocar um choque elétrico ou um incêndio devido a um curto-circuito.)
- **Quando pretender tirar a panela ou quando esta não estiver a ser utilizada, desligue a energia e retire a ficha de alimentação.**
  (Isto para evitar uma queimadura, uma lesão, um choque elétrico, uma fuga ou um incêndio devido ao envelhecimento do isolamento.)
- **Aguarde que a estrutura principal arrefeça o suficiente antes de efetuar a limpeza.**
  (Isto para evitar uma queimadura.)
- **Se a utilizar num armário ou noutro espaço fechado, certifique-se de que o vapor pode sair para o exterior.**
  (Isto para evitar a descoloração ou a deformação do armário.)
- **Se tiver um pacemaker cardíaco implantado no corpo, consulte um médico antes de utilizar este aparelho.**
  (Este aparelho pode ter um impacto num pacemaker durante o seu funcionamento.)

Quando ocorre uma falha de energia durante a utilização

Incluindo situações tais como desligar a ficha de alimentação durante o processo, numa viagem, etc.

- O estado anterior à falha de energia será retomado depois de ser novamente fornecida alimentação.

Durante a cozedura: Continue a cozinhar. O efeito de cozedura pode ser afetado
Enquanto mantém quente: Continue a manter quente

Informações sobre a estrutura principal

■ **Não coloque um pano ou outros itens sobre a tampa exterior durante a utilização.**
(Isto para evitar que o vapor fique bloqueado, resultando na deformação, descoloração ou avaria da tampa.)

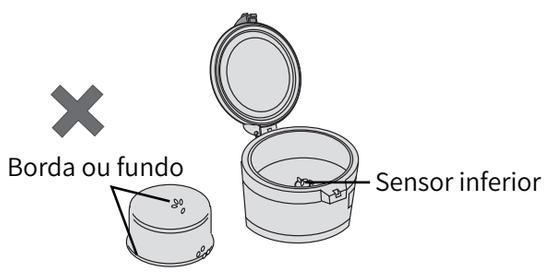


■ **Não utilize o aparelho num fogão de indução.**
(Isto para não danificar o fogão de indução ou provocar um funcionamento anormal deste aparelho.)

■ **Verifique periodicamente as aberturas de admissão e de exaustão situadas no fundo da panela de arroz e limpe o pó.**
(Consulte a secção "Limpeza e manutenção" na Pág. 17)

■ **Certifique-se de que a resistência da mesa utilizada para colocação é superior a 31 kg.**
(Para evitar a queda do produto)

■ **Limpe o arroz e outros objetos estranhos colados na estrutura principal (sensor inferior ou fundo da panela).**
(Isto para evitar que erros sejam apresentados, arroz fique queimado ou mal cozinhado, etc.)
· Não incline ou vire a estrutura principal.
· Antes de proceder à limpeza, desligue o aparelho e retire a ficha de alimentação.



Informações sobre a estrutura principal

■ **Não utilize num local onde o fundo do aparelho (as aberturas de admissão e de exaustão) possa ficar bloqueado.**
Por exemplo: num tapete, num saco de plástico, numa folha de alumínio ou tecido, etc.
(Isto para não danificar o aparelho.)

■ **Não coloque este aparelho perto de um dispositivo suscetível de sofrer interferências eletromagnéticas.**
· Rádio, televisão, aparelhos auditivos, etc.
(Isto para evitar uma falha provocada por impurezas.)
· Cartões IC, cartões bancários
(Isto para evitar danos no material magnético.)

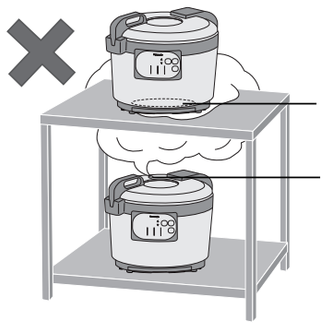
■ **Não utilize o aparelho no exterior.**
(Uma fonte de alimentação instável pode resultar numa falha do produto.)

■ **Evite utilizar sob a luz direta do sol.**
(Para evitar a descoloração.)

■ **Utilize luvas resistentes ao calor para tirar a panela ou aguarde que esta arrefeça antes de o fazer.**
(Isto para evitar queimaduras.)

■ **Não utilize este produto em zonas situadas a menos de 2000 metros acima do nível do mar.**
(Isto para não afetar o efeito de cozedura.)

■ **Não coloque o aparelho num local onde a abertura de admissão situada no fundo absorva fumo de óleo ou vapor.**
Sobretudo quando os aparelhos são colocados nos níveis superior e inferior, o aparelho da prateleira de cima não absorve o vapor libertado pelo aparelho do nível inferior.
(Isto para evitar uma avaria.)



Informações sobre a panela

■ **Não utilize a panela noutro local que não a panela de arroz**



✕ ●Não a utilize num fogão a gás, num fogão de indução ou num micro-ondas.

■ **Tenha em atenção o seguinte para evitar cortar ou riscar o revestimento da panela.**

Antes da cozedura



✕ ●Não utilize batedeiras de ovos para lavar o arroz.
●Não deixe que objetos como peneiras metálicas entrem em contacto com o revestimento da panela.

Após a cozedura



✕ ●Não deite vinagre no arroz que está na panela.
(Enquanto cozinha Sushi e outros alimentos)
●Não utilize colheres metálicas.
(Enquanto cozinha mingau e outros alimentos)
●Não toque nem bata na panela.
(Enquanto enche uma taça com arroz)

■ **Não bata na panela com um objeto duro.**

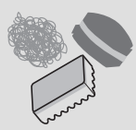
✕ ●Isto para não provocar riscos ou amolgadelas na superfície externa.



Durante a limpeza e a manutenção (Pág. 14)



✕ ●Não utilize a panela como um recipiente para lavar a louça.
●Não coloque uma colher ou outros utensílios na panela.
●Não utilize o secador de taças e copos ou a máquina de lavar/secar louça para a limpeza.



●Não coloque a panela sobre os outros utensílios para secar após a lavagem.
●Não utilize pó abrasivo, uma escova metálica, uma escova de nylon (com materiais abrasivos) ou um esfregão para limpar ou esfregar a panela.
→ Lave-a com uma esponja macia.

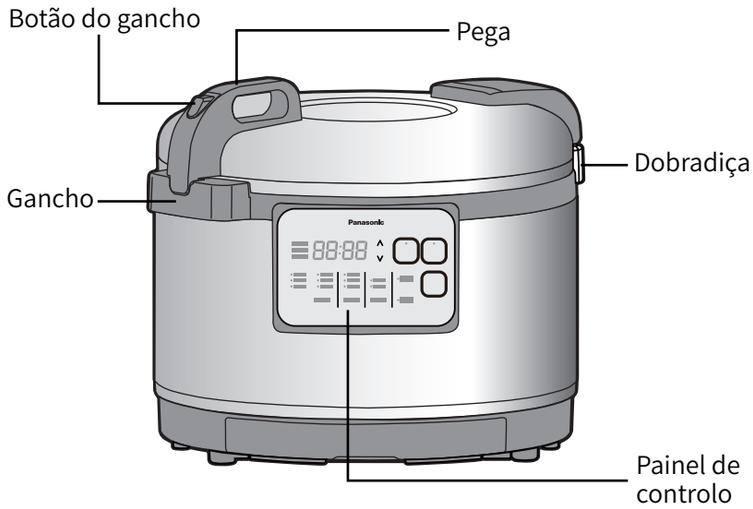
Português

Notas sobre a panela

〔Superfície externa〕 Pequenos riscos ou amolgadelas não afetam o desempenho.
(Podem surgir marcas de fricção devido ao modo e à frequência de utilização)
〔Superfície interior〕 Se o revestimento de flúor se descolar, pode fazer com que o arroz adira mais facilmente à panela.

➡ Se estiver preocupado com a deformação da panela ou se esta estiver deformada, adquira uma nova.

Identificação das peças



● Não a mova segurando pela pega.
Cubra sempre a tampa exterior e segure pelo gancho e pela dobradiça das pegas para a mover.

Sugestões

● Os botões 「Cook Start (Iniciar cozedura)」 e 「Cancel (Cancelar)」 têm partes em relevo (" · ", "—") para facilitar a utilização por pessoas com deficiência visual.

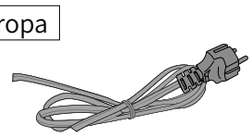
● Quando a ficha de alimentação é ligada, é apresentado o ecrã de espera para funcionamento. (Pág. 7)



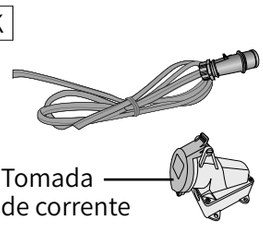
· Deve ser instalado para utilização. (Pág. 16~17)

Ficha de alimentação

Europa

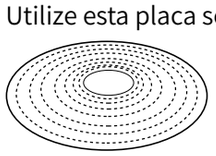


UK

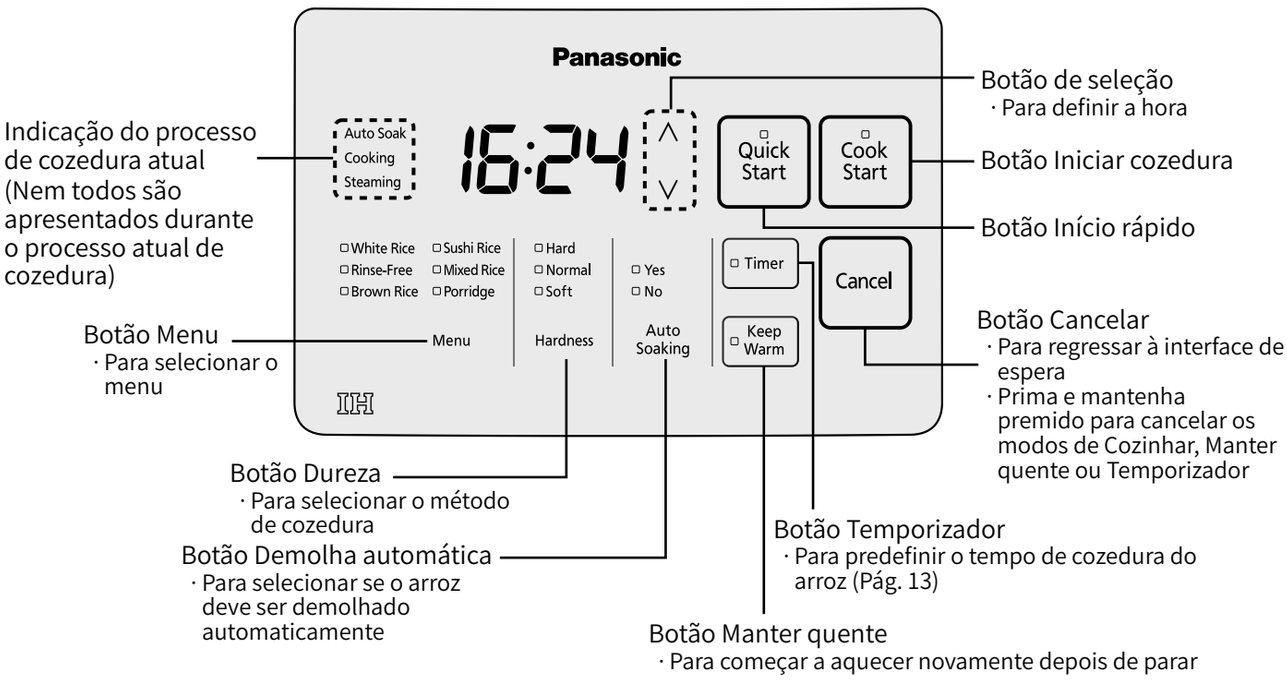


Tomada de corrente

Placa de cozedura (vendida em separado)
Utilize esta placa se o arroz ficar muito queimado.



Modelo N.º: ARK20-H57
Pode adquiri-la numa Loja de Assistência reconhecida da Panasonic.



※ Modo de espera: No estado de alimentação, o display mostra a hora atual.

Método de ajuste da hora

●Apresentação do sistema horário de 24 horas.

1 Ligue a ficha de alimentação.

2 Prima e mantenha premido ∧ ou ∨ durante mais de 1 segundo, até que a indicação da hora fique intermitente.

●Liberte o botão depois de ser emitido um sinal sonoro.



[Exemplo] 08:15 p.m.

3 Prima ∧ ou ∨ para ajustar a hora.

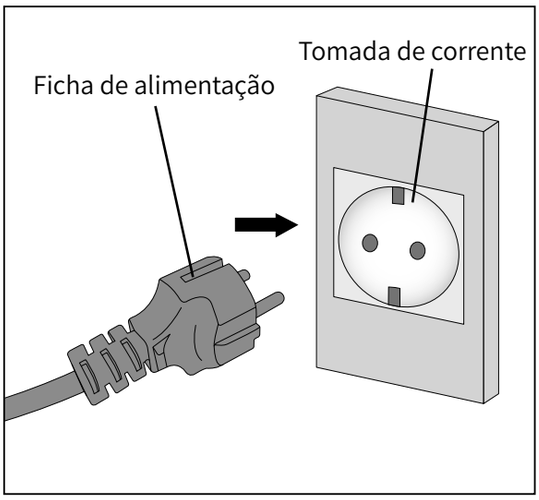
●Para a apresentação em minutos, prima e mantenha premido para ajustar rapidamente.
●Quando ajustada, a intermitência para, o que indica que o ajuste da hora está concluído.
●Se não for efetuada qualquer operação durante 7 segundos, o aparelho regressa ao modo de espera.

Sugestões

●A hora não pode ser ajustada durante a cozedura, o processo de manter quente ou o funcionamento do temporizador.
●Quando a bateria de lítio fica descarregada, a memória, tal como a hora atual e o temporizador, desaparece quando se desliga a ficha. (Pág. 24)
●A bateria de lítio está instalada no interior da estrutura principal. Se for necessário substituí-la, contacte o centro de assistência técnica autorizado da Panasonic.

Preparação para cozinhar arroz

1 Ligue a ficha de alimentação

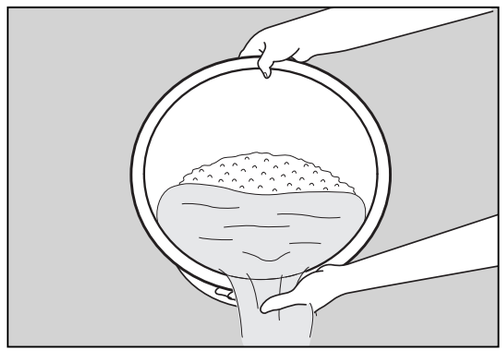


●Não ligue ou retire a ficha de alimentação da tomada com as mãos molhadas.
(O formato das fichas dos pontos de venda é diferente, este é apenas um exemplo.)

2 Meça o arroz

●Quantidade de arroz que pode ser cozinhada de cada vez ➡ Pág. 26

3 Utilize outros recipientes para lavar o arroz
(Não enxague o arroz dentro da panela)



① Adicione água suficiente para esfregar rapidamente o arroz e deite imediatamente a água fora.
(O arroz absorve facilmente os componentes do farelo de arroz)



② Esfregue suavemente o arroz e repita o processo "Enxaguar → Lavar".

③ Enxague rapidamente até que a água fique limpa.

Notas

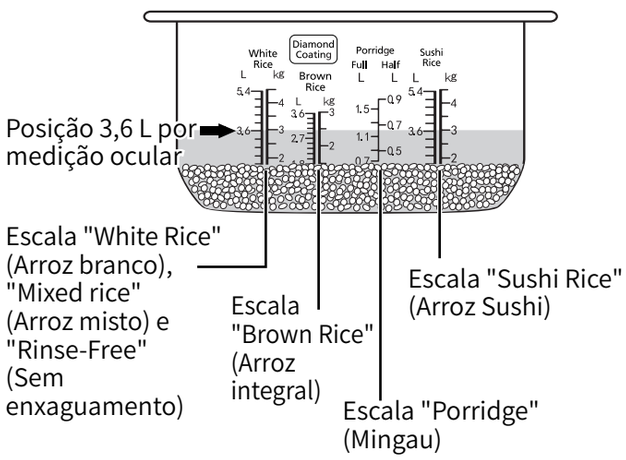
●Não escorra o arroz durante mais de 30 minutos após a lavagem. (Isso pode fazer com que os grãos de arroz quebrem e tornar o arroz pegajoso)

Sugestões

●Se o arroz não for corretamente lavado, pode ficar muito queimado ou cheirar a farelo de arroz.
●Se o arroz for demasiado lavado na máquina de lavar arroz (por exemplo, com muito arroz partido), o arroz pode não ficar bem cozinhado.

4 Ajuste a quantidade de água
(Espalhe e achate o arroz, e ajuste a quantidade de água de acordo com a quantidade de arroz a cozinhar)

[Exemplo] Escala do nível de água quando cozinhar 3,6 L de arroz branco



Notas

- Quando estiver a ajustar a quantidade de água, alinhe o nível de água com a altura das escalas esquerda e direita.
- Ajuste a quantidade de água de acordo com a sua preferência.

Sugestões

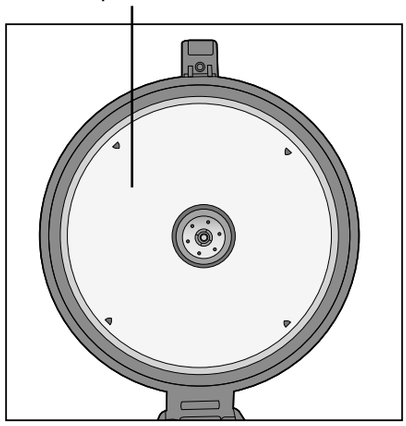
- Adicionar demasiada água pode provocar um derrame.

Quando utilizar a placa de cozedura (vendida em separado)

- Utilize uma placa de cozedura limpa e que não esteja obstruída.
- Coloque a placa de cozedura no fundo da panela antes de deitar o arroz na panela (Pág. 6).
- Quando estiver a ajustar a quantidade de água, adicione lentamente água para evitar que o arroz fique debaixo da placa de cozedura ou que esta se desloque.

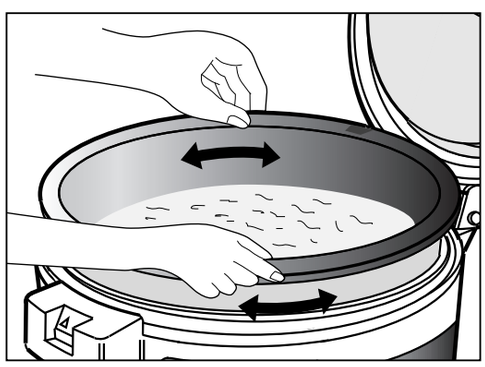
5 Confirme que a tampa interior está colocada

Tampa interior



6 Coloque a panela na estrutura principal

(Coloque diretamente por cima da estrutura principal, para evitar bater com força na estrutura superior)

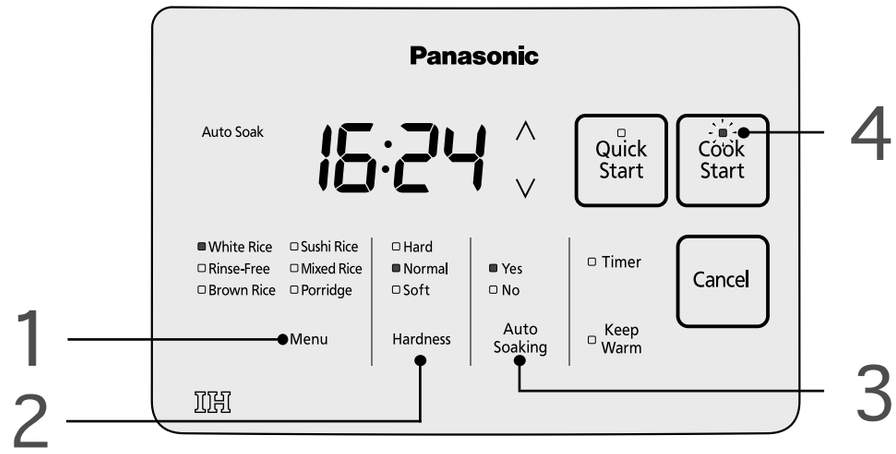


① Limpe a água à volta da panela.
(Isto para evitar a formação de incrustações)
② Mova a panela 2 ou 3 vezes na direção da seta e, em seguida, coloque-a no lugar.

7 Confirme que a tampa exterior está firmemente fechada

(Isto para não afetar o efeito de cozedura)

Cozinhar arroz



Exemplo: Quando cozinhar arroz com a função "White Rice" (Arroz branco)/"Normal"/"Auto Soaking - Yes" (Demolha automática - Sim)

1 Prima [Menu] para selecionar o menu que pretende utilizar para cozinhar

■ Se o menu estiver correto, avance para o passo 2.

2 Prima [Hardness] para selecionar o modo de cozedura

· Estão disponíveis apenas os modos "White Rice" (Arroz branco) e "Rinse-Free" (Sem enxaguamento).

■ Se o modo de cozedura estiver correto, avance para o passo 3

3 Prima [Auto Soaking] para selecionar "Yes" (Sim) ou " No" (Não) para a função "Auto Soaking" (Demolha automática)

· "Yes" (Sim): Cozinhar o arroz imediatamente após a lavagem.
· "No" (Não): O arroz branco e o arroz sem enxaguamento ficam a demolhar durante mais de 30 minutos.

■ Se o método de imersão estiver correto, avance para o passo 4.

4 Prima [Cook Start] para iniciar a cozedura

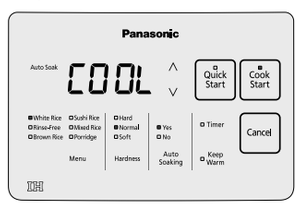
· O indicador "Cook Start" (Iniciar cozedura) acende-se
· Tempo de cozedura, Temporizador (☞ Pág. 26)

5 Após a cozedura Mexa imediatamente o arroz cozinhado

· Quando a cozedura estiver concluída, é emitido um sinal sonoro e o modo muda automaticamente para Manter quente.
· Mexa o arroz o mais rapidamente possível para evitar que fique colado.
· A cozedura a vapor está concluída, pelo que pode consumir o arroz assim que esteja cozinhado.

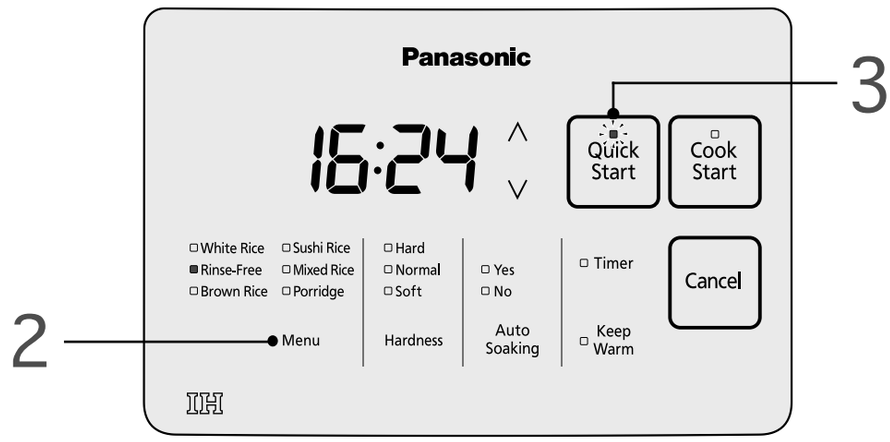
Notas

●Não prima o botão 「Cancel (Cancelar)」 enquanto a indicação "Steaming" (Cozedura a vapor) estiver a ser apresentada. (O ventilador irá girar para arrefecer a estrutura principal)
●O arroz branco e o arroz sem enxaguamento ficam a demolhar durante mais de 30 minutos, e o arroz integral fica a demolhar durante mais de 6 horas. Defina a função "Auto Soaking" (Demolha automática) para "No" (Não). (Cozedura desigual, arroz queimado e outros motivos que afetam o efeito de cozedura)
●Quando cozinhar continuamente:
· Aguarde 15 minutos antes da próxima cozedura.
· Se iniciar imediatamente a cozedura, a estrutura principal apresentará a indicação "COOL" até estar fria e, quando a indicação “COOL” desaparecer, a cozedura inicia automaticamente.
●Quando o efeito de cozedura não é o pretendido. (Pág. 20)



Sugestões

●Após 30 segundos de inatividade, a apresentação no ecrã fica esbatida.



Exemplo: quando cozinhar arroz utilizando o menu "Quick Start" (Início rápido)

1 Deixe o arroz de molho durante mais de 30 minutos depois de ajustar a quantidade de água.

2 **Prima [Menu] para selecionar "White Rice" (Arroz branco) ou "Rinse-Free" (Sem enxaguamento)**

· O menu selecionado acende-se a cada pressão.
· No menu "Quick Start" (Início rápido), estão disponíveis apenas os modos "White Rice" (Arroz branco) e "Rinse-Free" (Sem enxaguamento).

3 **Prima [Quick Start] para iniciar a cozedura**

· O indicador "Quick Start" (Início rápido) acende-se
· Tempo de cozedura, Temporizador (→ Pág. 26)

Sugestões

●O arroz é um pouco duro e pode ficar queimado.
●Não é possível definir o "Timer" (Temporizador).
●Quando pretender desativar o botão "Quick Start" (Início rápido) (Pág. 23)

Informações sobre cada função

Arroz misto

· Quando cozinhar com ingredientes, utilize o modo "Mixed Rice" (Arroz misto).
· Não utilize o "Timer" (Temporizador) e cozinhe diretamente. (Os temperos podem assentar e afetar os resultados da cozedura)
· A quantidade de ingredientes não deve exceder 50% da quantidade de arroz.
O excesso de ingredientes pode afetar os resultados da cozedura.
· Não misture os ingredientes com o arroz e espalhe-os uniformemente por cima do arroz.
(Caso contrário, pode provocar uma paragem antecipada da cozedura ou uma cozedura desigual)
· Quando demolhar o arroz antes da cozedura, faça-o sem os ingredientes e os temperos.
· Não abra a tampa exterior e coloque os ingredientes durante a cozedura.

Sem enxaguamento

· Depois de adicionar água, mexa suavemente para que o arroz absorva a água.
· Se o arroz cozinhado estiver um pouco duro, aumente a quantidade de água.

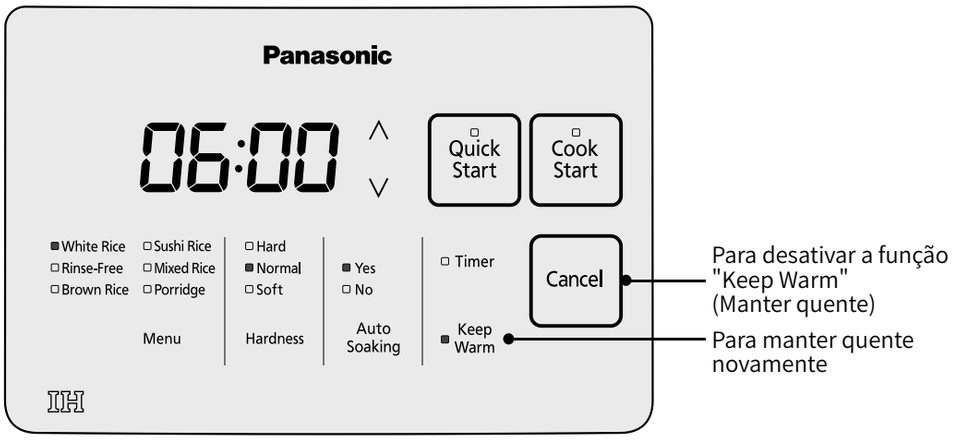
Arroz integral

· Se a função "Auto Soaking" (Demolha automática) estiver definida como "No" (Não), demolhe durante mais de 6 horas. Se o tempo de demolha for curto, o arroz cozinhado ficará duro.
· O arroz cozinhado tem uma cor clara de arroz queimado, o que se deve às características do arroz integral.

Sugestões

●A utilização de tiras de arroz ou de melhorantes disponíveis no mercado pode provocar uma cozedura mais desigual.

Manter quente



Após a cozedura, regressará ao modo de Manter quente.

(Mexa imediatamente o arroz cozinhado)

■ **Não se recomenda a utilização da função "Keep Warm" (Manter quente) nos seguintes modos.**



●"Mixed Rice" (Arroz misto) (pode provocar a formação de ferrugem na tampa interior e fazer perder o sabor do arroz)



●"Porridge" (Mingau) (pode ficar pastoso)



●"Brown Rice" (Arroz integral) (pode perder o sabor)

Notas

- Não utilize a função de Manter quente durante mais de 8 horas. (Caso contrário, pode provocar ressecamento, odores desagradáveis e descoloração)
- Não desative a função de Manter quente nem retire o cabo de alimentação da tomada enquanto existir arroz cozinhado na panela. (Isto para evitar condensação ou odores desagradáveis)
- Se durante o modo de Manter quente ficar uma colher de arroz ou outro utensílio na panela, o sabor do arroz será afetado.
- Quando pretender alterar a temperatura do modo de Manter quente. (Pág. 20)

Sugestões

- O tempo do modo de Manter quente é apresentado em minutos, variando de 0 a 95 horas e 59 minutos.
- Acima de 8 horas, o indicador "Keep Warm" (Manter quente) fica intermitente. Acima de 96 horas, o modo de Manter quente para e aparece a indicação "U14". Prima o botão 「Cancel (Cancelar)」 para fazer o código de erro desaparecer.
- Pode formar-se uma pequena quantidade de condensação nos lados do rebordo da panela enquanto esta é mantida quente.

Desativar a função "Keep Warm" (Manter quente)

●Quando não houver arroz cozinhado na panela

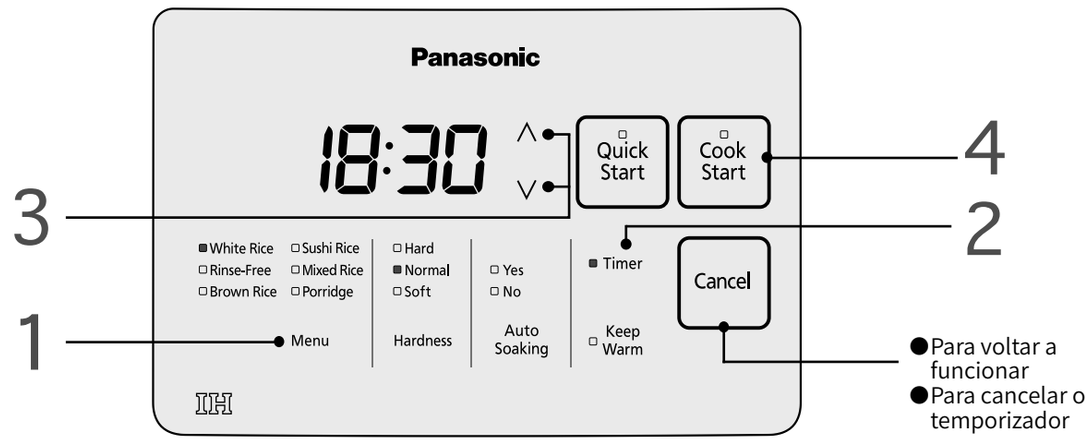
1 Prima [Cancel]

2 Retire a ficha de alimentação da tomada

Sugestões

●Se retirar a ficha de alimentação da tomada sem premir o botão 「Cancel (Cancelar)」 , a panela entrará novamente no estado de Manter quente quando a voltar a ligar.

Temporizador



Ecrã de agendamento "White Rice" (Arroz branco)/ "Normal"

1 Confirme que a hora atual está correta e selecione o menu e o modo de cozedura

Quando a hora atual não é exata → Pág. 7

· Não se recomenda a utilização do "Timer" (Temporizador) para o modo "Mixed Rice" (Arroz misto).

2 Prima [Timer]

· A indicação de tempo do Temporizador fica intermitente.
· O indicador "Timer" (Temporizador) acende-se e o indicador "Cook Start" (Iniciar cozedura) fica intermitente.

3 Prima e mantenha premido ∧ ∨ Ajuste o tempo de cozedura pretendido

· Ajuste em incrementos de 10 minutos.
· Prima e mantenha premido para ajustar rapidamente.

4 Prima [Cook Start] e o Temporizador está concluído

· O indicador "Cook Start" (Iniciar cozedura) está apagado.

Português

Notas

●Não defina o "Timer" (Temporizador) para mais de 13 horas
(Não exceda 8 horas no verão ou quando a temperatura da água for relativamente elevada).
(Caso contrário, o arroz pode fermentar, provocando odores desagradáveis)

Sugestões

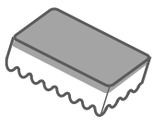
●A função "Auto Soaking" (Demolha automática) não pode ser definida no modo de Temporizador. Esta é definida automaticamente de acordo com o menu e o temporizador.
●É possível memorizar o tempo do "Timer" (Temporizador).
●A cozedura de arroz no modo "Timer" (Temporizador) pode resultar em arroz queimado.
Ajuste as definições indicadas em "Informações sobre as definições personalizadas" (Pág. 20) ou utilize a placa de cozedura.
●O tempo restante de cozedura não é apresentado.
● Quando a hora marcada definida for inferior ao tempo de cozedura, a cozedura será diretamente efetuada.
(Pág. 26 "Intervalo do temporizador")

Limpeza e manutenção

- Retire a ficha de alimentação da tomada e proceda à limpeza depois de a estrutura principal arrefecer.
- Após a limpeza, passe um pano seco.
- O aparelho não deve ser limpo com jatos de água ou com um dispositivo de limpeza a vapor.

Itens para a limpeza

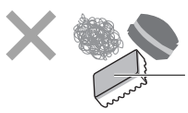

Toalhas


Esponja


Produto de limpeza neutro para cozinha

Não utilizar

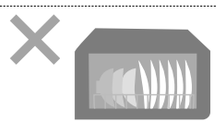
Pó abrasivo ou escova metálica, escova de nylon (com materiais abrasivos), esfregão, etc.


Não utilizar a parte abrasiva de uma esponja para a limpeza

Diluente/gasolina/álcool/pó de limpeza/lixívia, etc.



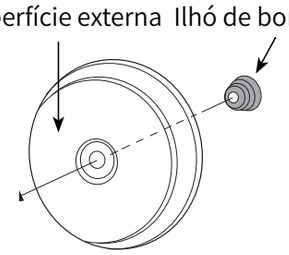
Máquina de lavar/secar louça



Tampa interior

Limpe-a com detergente neutro e uma esponja.
Instale com a superfície externa da tampa interior virada para si.

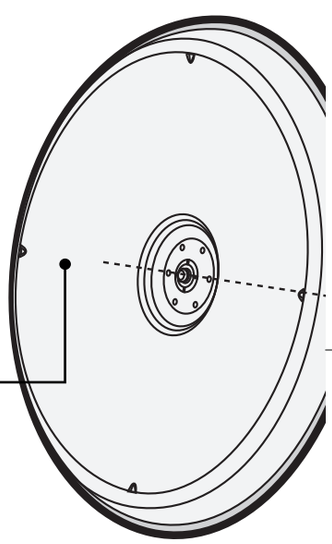
Superfície externa Ilhó de borracha da tampa interior



Instale-o na parte de trás da tampa interior quando esta for retirada.



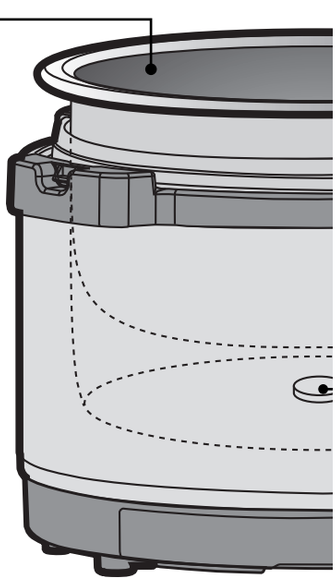
O ilhó de borracha é um item consumível.
- Substitua-o se estiver rachado ou solto.
- Pode adquiri-lo no centro de assistência técnica autorizado da Panasonic.
  Modelo N.º: ARC85EL49-K0



Panela (Pág. 5 Informações sobre a panela)

Limpe-a com detergente neutro e uma esponja.
Limpe cuidadosamente a superfície inferior externa da parte em que entra em contacto com o sensor inferior da panela.
Quando enferrujar, esfregue-a com uma escova de nylon.
(Isto para evitar erros de visualização, arroz queimado)

- Não utilize a panela como um recipiente para lavagem.
- Podem aparecer descolorações ou riscos na superfície revestida com flúor, mas estes não afetam a saúde ou a utilização.
- Substitua a panela se estiver deformada ou desgastada.

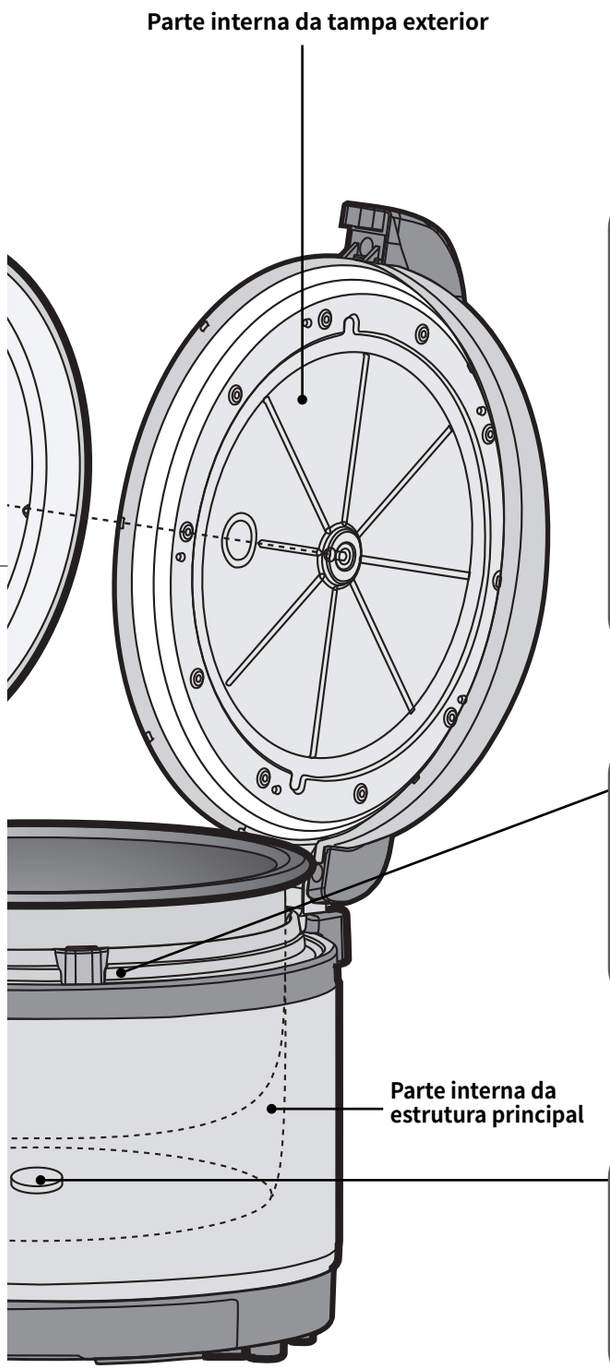


■ **Placa de cozedura (vendida em separado)**

Limpe-a sempre após a cozedura.
A utilização sem limpeza pode afetar os resultados da cozedura.

- ●Mergulhe-a em água quente durante algum tempo e lave-a com uma esponja para evitar que fique obstruída.
- ●Não puxe pela placa nem a sujeite a objetos afiados, como facas.
- ●Pode ocorrer uma descoloração durante a utilização, mas não se trata de um problema de higiene, por isso não hesite em utilizá-la.

Pode adquirir uma placa de cozedura no centro de assistência técnica autorizado da Panasonic. (Pág. 6)



Parte interna da estrutura principal e da tampa exterior

●Não lave com água

Limpe com um pano torcido para eliminar o excesso de água.
A sujidade pode acumular-se facilmente no interior do anel de vedação da panela, por isso limpe-o com cuidado.
(Caso contrário, pode provocar odores desagradáveis, deterioração, derrame do arroz ou libertação de vapor.)

Notas

●Não utilize detergente.

Estrutura superior

●Não lave com água

Limpe com um pano torcido para eliminar o excesso de água.
Retire objetos estranhos, como grãos de arroz, da ranhura.
(Caso contrário, pode provocar um derrame ou libertação de vapor.)

Sensor inferior

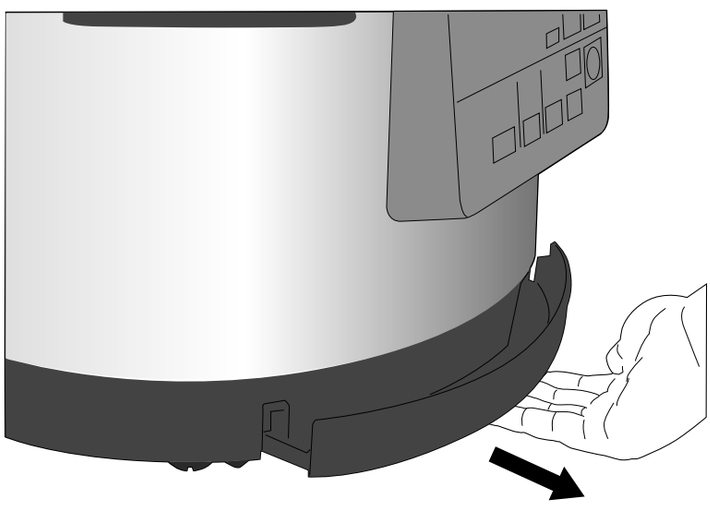
Se objetos estranhos aderirem ao sensor, esfregue suavemente com uma escova de nylon humedecida com um produto de limpeza neutro e, em seguida, limpe com um pano torcido para eliminar o excesso de água.

Limpeza e manutenção

- Retire a ficha de alimentação da tomada e proceda à limpeza depois de a estrutura principal arrefecer.
- Após a limpeza, passe um pano seco.
- O aparelho não deve ser limpo com jatos de água ou com um dispositivo de limpeza a vapor.

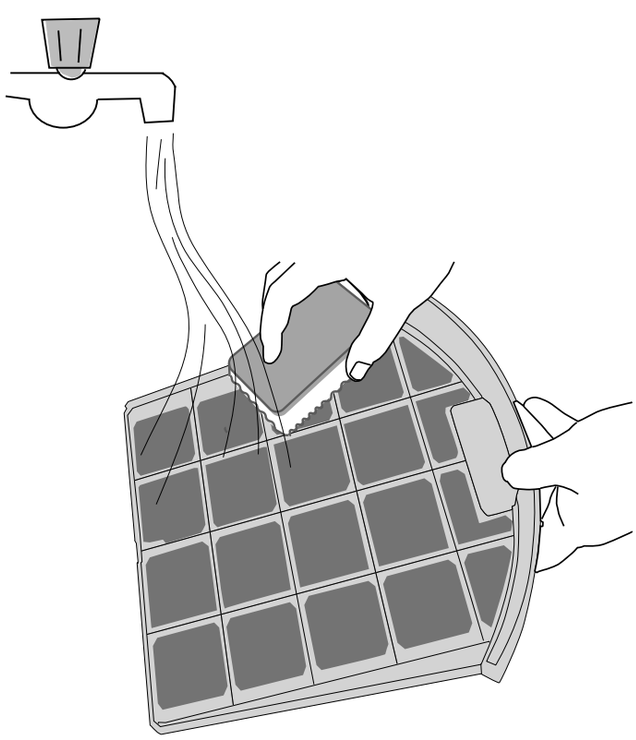
Quando aparece a indicação "U13"
A abertura de admissão situada no fundo da estrutura principal pode estar bloqueada ou obstruída por resíduos.
Se estiver obstruída, limpe os resíduos ou retire o exaustor de admissão para o limpar.

1 Retire o exaustor de admissão

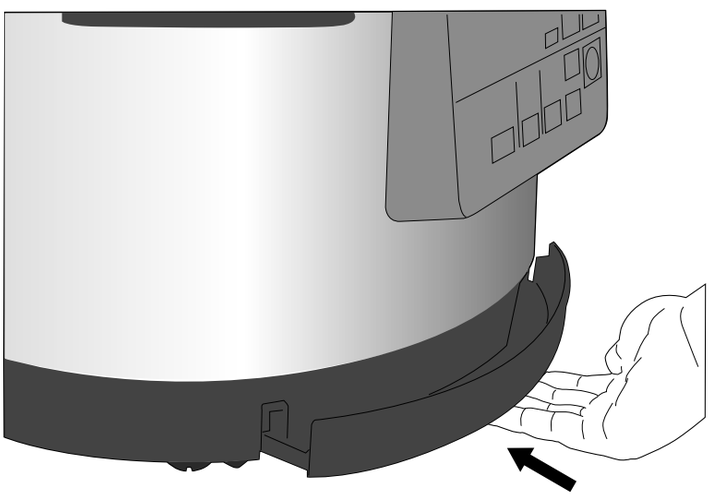


2 Limpe o exaustor de admissão

- Após a limpeza, passe um pano seco.



3 Alinhe o exaustor de admissão com a ranhura da guia da estrutura principal e introduza-a na ranhura até ouvir um estalido



4 Ligue a ficha de alimentação e prima Cancel

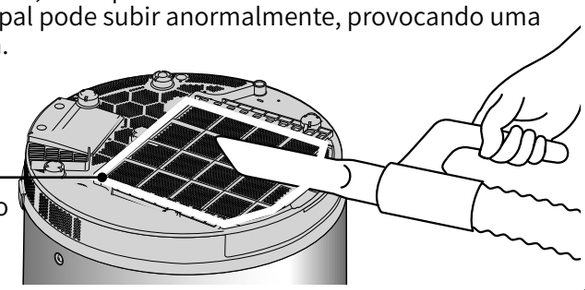
(A indicação "U13" desaparece)

Notas

- Mantenha a estrutura principal afastada da água.
- Mesmo que o exaustor de admissão não esteja bem limpo, a indicação "U13" irá desaparecer quando prime o botão「Cancel (Cancelar)」; no entanto, voltará a aparecer passado algum tempo, impossibilitando a utilização do aparelho.
  Por isso, limpe-o totalmente.

Limpe a abertura de admissão situada no fundo da estrutura principal com um aspirador.

Se for utilizada diretamente com pó ou algo semelhante agarrado, a temperatura no interior da estrutura principal pode subir anormalmente, provocando uma avaria.



Português

Quando o arroz não está bem cozinhado

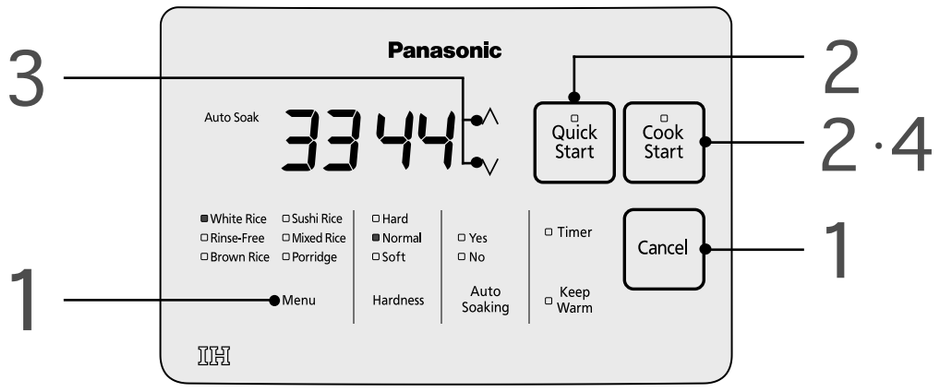
Ocorrências	Confirmar	Página de referência
Mais macio **●Pegajoso**	●O arroz foi medido corretamente? A utilização de um copo medidor pode dar origem a erros.	-
	●A quantidade de água é a correta? → Quando estiver a ajustar a quantidade de água, alinhe o nível de água com a altura das escalas esquerda e direita.	9
	●O arroz solta-se imediatamente após a cozedura? (Deixe sair a água em excesso)	-
	●O arroz ficou a demolhar em água durante muito tempo? (Temporizador prolongado para cozinhar arroz, etc.) Durante a demolha, o arroz absorve o excesso de água e fica macio. → Quando define um temporizador para a cozedura, a água deve ser um pouco menos abundante. (Cerca de 1 ~ 2 mm da linha de água)	-
	●Tente ajustar o menu de acordo com as suas preferências de suavidade e dureza. ["Hard" (Duro) , etc.]	-
	●O arroz lavado é escorrido ou fica guardado no frigorífico durante muito tempo?	-
	➡ **Se pretender melhorar, respeite as definições indicadasem "Informações sobre as definições personalizadas".**	20 ~ 21
Mais duro **●Mal cozinhado**	●O arroz foi medido corretamente? A utilização de um copo medidor pode dar origem a erros.	-
	●A quantidade de água é a correta? → Quando estiver a ajustar a quantidade de água, alinhe o nível de água com a altura das escalas esquerda e direita.	9
	●Adicionou óleo ao arroz durante a cozedura? A adição de óleo antes de adicionar o arroz ou a utilização de uma quantidade excessiva de óleo pode afetar os resultados da cozedura.	-
	●Definiu um "Timer" (Temporizador) para a cozedura do arroz com ingredientes ou temperos?	11
	●O arroz é misturado com outros ingredientes durante a cozedura?	11
	●Existe gordura nas partes laterais ou no fundo (exterior) da panela?	-
	●Tente ajustar o menu de acordo com as suas preferências de suavidade e dureza. ["Soft (Macio)", etc.]	-
	●O menu "Quick Start" (Início rápido) está a ser utilizado?	11
	➡ **Se pretender melhorar, respeite as definições indicadasem "Informações sobre as definições personalizadas".**	20 ~ 21
Arroz queimado (Dependendo do tipo de arroz, da qualidade da água, etc., pode aparecer uma ligeira cor amarelada de queimado no fundo, mas não se trata de uma avaria)	●O arroz foi lavado até a água ficar limpa?	8
	●A função "Auto Soaking" (Demolha automática) está definida corretamente?	10
	●Foi utilizado arroz embrionário para a cozedura? Devido ao elevado teor de farelo de arroz, este pode ficar queimado.	-
	●Foram adicionados ingredientes ou temperos ao arroz durante a cozedura?	-
	●Foi utilizado arroz sem enxaguamento para a cozedura? → Cozinhe com o menu "rinse-free rice" (arroz sem enxaguamento). → Lavar suavemente o arroz com água antes de o cozinhar minimizará o risco de este ficar queimado.	-
	●Existe algum objeto estranho na parte externa da panela, no interior da estrutura principal, no fundo da panela ou no sensor inferior?	4
	●A panela está lavada? → Depois de cozinhar arroz misto, limpe cuidadosamente a panela.	-
	●O menu "Quick Start" (Início rápido) está a ser utilizado?	11
	●O "Timer" (Temporizador) foi utilizado para a cozedura?	13
	➡ **Se pretender melhorar, respeite as definições indicadasem "Informações sobre as definições personalizadas".**	20 ~ 21

Ocorrências	Confirmar	Página de referência
Derrame	●O arroz foi medido corretamente? A utilização de um copo medidor pode dar origem a erros.	-
	●A quantidade de água é a correta? → Quando estiver a ajustar a quantidade de água, alinhe o nível de água com a altura das escalas esquerda e direita.	9
	●O volume de cozedura do arroz é o correto?	26
	●O arroz foi lavado até a água ficar limpa?	8
	●As definições dos menus estão corretas?	-
	●A tampa interior está instalada? A tampa interior está deformada?	-
	●O arroz está espalhado e achatado?	9
	➡ **Se pretender melhorar, respeite as definições indicadasem "Informações sobre as definições personalizadas".**	20 ~ 21
O arroz cozinhado fica seco	●A tampa exterior está totalmente fechada e com firmeza? Mesmo que a tampa esteja ligeiramente aberta, pode ocorrer libertação de vapor, provocando a secagem do arroz. (A tampa exterior ou o rebordo da panela estão deformados?)	-
	●É mantido quente durante mais de 8 horas?	12
	●Há muito pouco arroz para manter quente? → Quando houver menos arroz, junte-o no centro da panela para manter quente, ou embrulhe-o numa embalagem de plástico e guarde no frigorífico.	-
	●O arroz fica macio 30 minutos depois de ter sido cozinhado? A superfície do arroz seca se não for "amaciado".	-
	➡ **Se pretender melhorar, respeite as definições indicadasem "Informações sobre as definições personalizadas".**	20 ~ 21
Arroz cozinhado **●Alteração de cor** **●Odor desagradável**	●O arroz foi lavado até a água ficar limpa?	8
	●A panela está lavada? → Depois de cozinhar arroz misto, limpe cuidadosamente a panela.	-
	●É mantido quente durante mais de 8 horas?	12
	●O valor de definição da temperatura do modo de Manter quente está correto? A predefinição de fábrica é "73". → Altere para "71" se a cor mudar, ou para "75、77" se sentir um odor desagradável. (Pág. 20 ~ 21)	21
	●Adicionou arroz frio no modo de Manter quente?	-
	●Deixou uma colher de arroz na panela durante o modo de Manter quente?	-
	●O modo de Manter quente está definido para arroz integral, arroz germinado ou arroz japonês?	-
	●O arroz misto é mantido quente?	12
	●A energia é cortada quando o arroz está a ser cozinhado na panela?	-
	●O modo de Manter quente é desativado ou a ficha de alimentação é desligada enquanto existe arroz cozinhado na panela?	12
	➡ **Se pretender melhorar, respeite as definições indicadasem "Informações sobre as definições personalizadas".**	20 ~ 21
Mingau pastoso	●O arroz ficou a demolhar em água durante muito tempo? (Temporizador prolongado, etc.)	-
	●O mingau é mantido quente?	12

■ **A parte central do arroz cozinhado pode ficar ligeiramente rebaixada.**
Isto deve-se à forte potência do AI (aquecimento por indução), e não é um fenómeno anormal.

Informações sobre as definições personalizadas

Cozinhar arroz - Manter quente



Exemplo: Quando pretender ajustar a potência de "White Rice/Normal" (Arroz branco/Normal)

---

1 Selecione o menu a ser definido e prima e mantenha premido [Cancel] enquanto prime [Menu] ,

Aceda ao modo Definições personalizadas

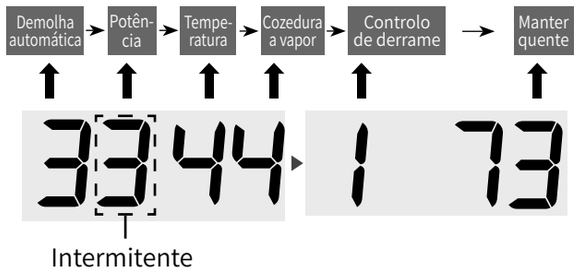
· A definição personalizada não está disponível para a função Hard (Duro)/Soft (Macio)/Porridge (Mingau)/ Quick Start (Início rápido).

---

2 Prima [Quick Start] ou [Cook Start] .

Selecione "Course" (Ação)

· A Ação selecionada fica intermitente



· Prima [Quick Start] para regressar à ação anterior.
Prima [Cook Start] para avançar para a ação seguinte.※

· No menu "Brown Rice" (Arroz integral), pode definir apenas as ações "Overflow Control" (Controlo de derrame) e "Keep Warm" (Manter quente).
· Se ajustar a ação "Overflow Control" (Controlo de derrame) dos menus "White Rice/Normal" (Arroz branco/Normal) e "Rinse-Rice/Normal" (Enxaguamento-rápido/Normal), "Hard" (Duro), "Soft" (Macio) e "Quick Start" (Início rápido) também serão ajustados.
· Se premir o botão 「Cancel (Cancelar)」 durante a configuração, o aparelho regressará ao estado em que se encontrava antes da configuração.
※ Se premir o botão 「Cook Start (Iniciar cozedura)」 quando seleciona a definição "Keep Warm" (Manter quente), a definição terminará e o ecrã de espera volta a aparecer.

---

3 Prima e mantenha premido ∧ ∨ ,

Selecione o valor de definição

∧ Aumente o valor
∨ Diminua o valor

· Se pretender continuar a definir outras ações, repita a operação a partir do Passo 2.

---

4 Prima [Cook Start] ,

A configuração está concluída

· A configuração está concluída e o ecrã de espera volta a aparecer.

■ Cada Ação e Itens ajustáveis

Ação	Item ajustável	Quando o valor de definição aumenta	Quando o valor de definição diminui
Demolha automática	Ajuste da temperatura para absorção da água pelo arroz	A absorção da água pode ser aumentada. Um valor de definição mais elevado pode resultar em arroz mole, ou facilmente queimado.	Evitar que o arroz se desfaça e que fique mole ao absorver a água. Um valor de definição mais baixo pode resultar numa absorção reduzida de água, impossibilitando a cozedura de arroz macio.
Potência	Ajuste da potência para manter a fervura	O arroz ficará duro. Um valor de definição mais elevado pode resultar em derrame.	O arroz ficará macio. Um valor de definição mais baixo pode resultar numa qualidade instável do arroz.
Temperatura	Ajuste da temperatura no final do aquecimento (para manter a fervura)	O arroz fica macio e saboroso. Um valor de definição mais elevado pode fazer com que o arroz fique queimado no fundo da panela.	Reduzir o arroz queimado no fundo da panela. Um valor de definição mais baixo pode resultar numa absorção reduzida de água, impossibilitando a cozedura de arroz macio.
Cozedura a vapor	Ajuste da temperatura em lume brando	O arroz fica macio e saboroso. Um valor de definição mais elevado pode fazer com que o arroz fique queimado no fundo da panela, e que alguns tipos de arroz fiquem moles.	Reduzir os grãos partidos e o arroz queimado. Um valor de definição mais baixo pode impossibilitar a cozedura de arroz macio.
Controlo de derrame	Atenuação de derrames ou salpicos de canja de arroz nas saídas de vapor	É menos provável que ocorra um derrame. Um valor de definição demasiado elevado pode resultar numa qualidade instável do arroz.	Cozinhar em lume forte. Um valor de definição demasiado baixo pode fazer com que ocorra um derrame de canja de arroz ou que esta salpique pelas saídas de vapor.
Manter quente	Ajuste da temperatura para manter quente	Evitar que o arroz produza odores quando é mantido quente. Um valor de definição mais elevado pode provocar a descoloração ou a secagem do arroz.	Evitar a descoloração ou a secagem do arroz. Um valor de definição mais baixo pode provocar odores de humidade.

Valores de definição padrão (valores predefinidos, conforme indicado na tabela seguinte)

Ação / Barra de menus	Demolha automática	(Cozinhar arroz) Potência	(Cozinhar arroz) Temperatura	Cozedura a vapor	Controlo de derrame	Manter quente
Arroz branco	3	3	3	3	2	73
Sem enxaguamento	3	3	3	3	2	
Arroz integral	-	-	-	-	1	
Arroz Sushi	3	3	3	3	1	
Arroz misto	3	3	3	3	1	

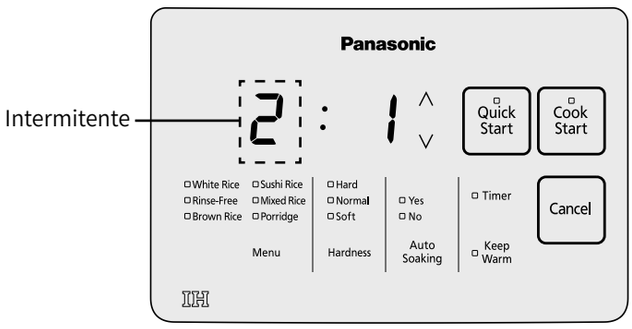
※ Selecione o número de 1 a 5 (selecione 71, 73, 75, 77 para manter quente).
※ A temperatura para manter quente pode ser definida em todos os menus. No entanto, manter quente baseia-se na última definição selecionada em todos os menus.

Português

Ajustes ao efeito de cozedura do arroz ●Siga os passos abaixo para definir a ação.

Ocorrências	Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
Arroz queimado	Cozedura a vapor ▼	Temperatura ▼	Grau de aquecimento ▼	Pré-cozedura ▼
Arroz mais macio	Grau de aquecimento ▲	Pré-cozedura ▼	Cozedura a vapor ▼	–
Arroz mais duro	Grau de aquecimento ▼	Pré-cozedura ▲	Temperatura ▲	–
Arroz mal cozinhado	Temperatura ▲	Grau de aquecimento ▲	Pré-cozedura ▼	Cozedura a vapor ▲

Informações sobre as definições personalizadas



Quando pretender ajustar o volume do sinal sonoro

1 **Prima e mantenha premido** Cancel **, e prima** Timer **ao mesmo tempo.**

Prima ∧ ∨ ,

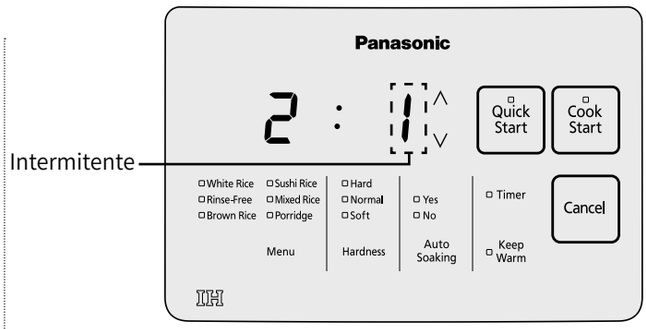
2 **Para definir o volume do sinal sonoro.**

- Definição de volume
  3 (alto) → 2 (médio) → 1 (baixo) → 0 (silencioso)

3 **Prima** Cook Start **duas vezes e a definição está concluída.**

Sugestões

- Quando a definição está concluída, o ecrã de espera volta a aparecer.
- A predefinição é "2".
- Será memorizado apenas quando a definição estiver concluída.
- A mesma operação será efetuada novamente quando regressar à definição original.



Quando pretender alterar o modo de toque do sinal sonoro

1 **Prima e mantenha premido** Cancel **, e prima** Timer **ao mesmo tempo.**

2 **Prima** Cook Start **.**

Prima ∧ ∨ ,

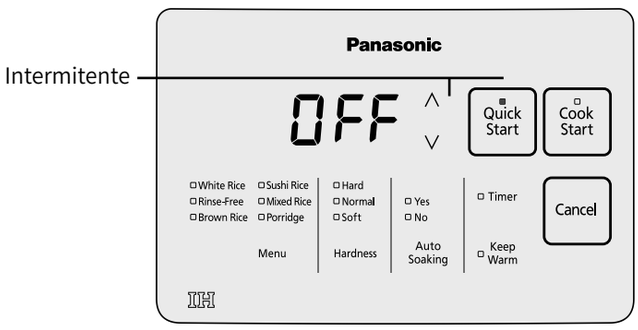
3 **Para definir o modo de toque.**

- O sinal sonoro é diferente para cada modo.

4 **Prima** Cook Start **, e a definição está concluída.**

Sugestões

- Quando a definição está concluída, o ecrã de espera volta a aparecer.
- A predefinição é "1".
- Será memorizado apenas quando a definição estiver concluída.
- Apenas o sinal sonoro do final da cozedura pode ser alterado.
- A mesma operação será efetuada novamente quando regressar à definição original.



Quando pretender desativar o botão "Quick Start" (Início rápido)

1 **Prima e mantenha premido** Cancel **, e prima** Quick Start **ao mesmo tempo.**

2 Prima ∧ ∨ ,
Selecione OFF (Desativar).

3 **Após 4 segundos, a definição automática está concluída.**
- Quando a definição está concluída, o ecrã de espera volta a aparecer.

Sugestões

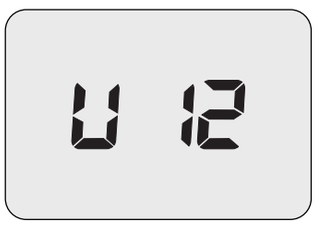
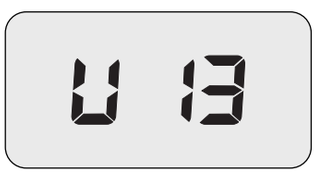
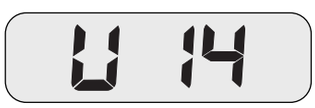
- A predefinição é "ON" (Ativado).
- A mesma operação será efetuada novamente quando regressar à definição original.

Quando surge um problema

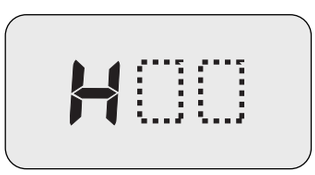
Confirme antes de contactar o serviço pós-venda.

Ocorrências	Confirmar	Página de referência
●Não cozinha à hora definida no Temporizador	●A hora atual está correta? ●A hora do Temporizador está correta? → Sistema horário de 24 horas. Confirme novamente. ●O botão "Cook Start" (Iniciar cozedura) está premido?	7 13 13
●A cozedura começa imediatamente após o início do Temporizador	●A hora atual está correta? ●A hora do Temporizador está correta? → Sistema horário de 24 horas. Confirme novamente. ●O tempo definido é mais longo do que o tempo disponível para o Temporizador? Se o tempo definido for inferior ao tempo disponível para o Temporizador, a cozedura irá começar imediatamente.	7 13 13
●O tempo de cozedura é longo	●Se a cozedura for efetuada de forma contínua, o tempo de cozedura será mais longo. ●Devido às diferentes quantidades de arroz e água, a indicação do tempo restante pode ser interrompida para ser ajustada a meio da cozedura.	- -
●Perdas de memória do temporizador **●Perdas de memória das definições do cliente**	●A indicação "1:30" é apresentada depois de a ficha de alimentação ser ligada? (No UK é 0:30) [Apresentada] A bateria de lítio está gasta. Embora seja possível cozinhar e manter o que cozinhar quente simplesmente ligando a ficha de alimentação, é necessário verificar a hora atual sempre que definir um Temporizador para a cozedura. Neste caso, substitua-as por baterias novas. A bateria de lítio está instalada no interior da estrutura principal, e não pode ser substituída pelos clientes. [Não apresentada] A placa de circuitos está avariada. → Para substituir ou reparar a bateria, contacte o centro de assistência técnica autorizado da Panasonic.	-
●Falhas de funcionamento de botões **●Prime「Cook Start (Iniciar cozedura)」, mas a cozedura não é efetuada**	●A ficha de alimentação está inserida? ●Os indicadores acendem-se? → Os botões não podem ser utilizados enquanto Cozinha arroz ou quando utiliza as funções de Temporizador e de Manter quente. Prima「Cancel (Cancelar)」antes de os utilizar.	- -
●É libertado vapor a partir de outro local que não a saída de vapor	●Existem grãos de arroz agarrados ao anel de vedação da tampa exterior ou ao rebordo da panela? ●A tampa interior ou a panela estão deformadas?	- -
●Prime「Cancel (Cancelar)」, mas o ventilador não para	●A energia está desligada durante a cozedura a vapor? O ventilador funcionará durante 13 minutos para arrefecer os componentes internos e, em seguida, irá parar automaticamente.	-
●É emitido um ruído durante os modos de Arroz, Manter quente	●O som "Bo-" é emitido quando o ventilador está a funcionar. ●O som "Twee -" é emitido quando o AI é ativado. ●O som "Swoosh-" é emitido quando é libertado vapor.	- - -

Quando aparece uma destas indicações

Ocorrências	Confirmar
	●A panela está colocada? → Prima o botão「Cancel (Cancelar)」até que a indicação de erro desapareça. Volte a colocar a panela dedicada e repita a operação.
	●Existe algum objeto estranho agarrado ao fundo da panela ou ao sensor inferior? → Retire os objetos estranhos e a sujidade e, em seguida, prima o botão「Cancel (Cancelar)」. ●A quantidade de água é excessiva? → Prima o botão「Cancel (Cancelar)」. (Para uma cozedura contínua, pode reduzir ligeiramente a quantidade de água)
	●A abertura de admissão situada no fundo da estrutura principal pode estar bloqueada ou obstruída por resíduos. (Pág. 16~17) ●O produto utilizado está posicionado a menos de 15 cm da parede? → Certifique-se de que a distância até a parede é de 15 cm.
	●O tempo do modo de Manter quente é superior a 96 horas? (Pág. 12) → Prima o botão「Cancel (Cancelar)」.

Se não conseguir repor o estado normal depois de efetuar as operações anteriores, contacte o centro de assistência técnica autorizado da Panasonic para reparação.

	●Experimente desligar e voltar a ligar a ficha de alimentação. Se mesmo assim continuar a aparecer a indicação "HXX", isso significa que existe uma avaria. → Contacte o centro de assistência técnica autorizado da Panasonic e indique qual é o código de erro (os dois dígitos após o "H").

■ Uma falha de energia durante a cozedura pode atrasar a conclusão da mesma.
Além disso, dependendo da duração do corte de energia, os resultados da cozedura podem ser afetados.

Especificações

Modo		Normas de referência para os tempos de cozedura※1 (aprox.)	Indicação do tempo restante (aprox.)	Manter quente※2	Intervalo do temporizador※2 (Início a partir da hora atual)	Volume de cozedura (L) Kg em ()
White Rice (Arroz branco)	Normal (Normal)	49 minutos	15 minutos de antecedência	○	1 hora e 10 minutos ~ 24 horas ou menos	1,8 ~ 5,4 (1,5 ~ 4,5)
	Hard (Duro)			○		
	Soft (Macio)			○		
	Quick Start (Início rápido)	30 minutos	8 minutos de antecedência	○	-	
Rinse-Free (Sem enxa-guamento)	Normal (Normal)	57 minutos	15 minutos de antecedência	○	1 hora e 10 minutos ~ 24 horas ou menos	
	Hard (Duro)			○		
	Soft (Macio)			○		
	Quick Start (Início rápido)	37 minutos	10 minutos de antecedência	○	-	
Brown Rice (Arroz integral)		114 minutos	15 minutos de antecedência	×	2 horas e 10 minutos ~ 24 horas ou menos	1,8 ~ 3,6 (1,5 ~ 3)
Sushi Rice (Arroz Sushi)		47 minutos	15 minutos de antecedência	○	1 hora e 10 minutos ~ 24 horas ou menos	1,8 ~ 5,4 (1,5 ~ 4,5)
Mixed Rice (Arroz misto)		51 minutos	15 minutos de antecedência	×	×	1,8 ~ 3,6 (1,5 ~ 3)
Porridge (Mingau)	Porridge (Mingau)	68 minutos	5 minutos de antecedência	×	1 hora e 10 minutos ~ 12 horas ou menos	0,7 ~ 1,5 (0,58 ~ 1,25)
	Congee (Congee)					0,5 ~ 0,9 (0,42 ~ 0,75)

※1 Quando seleciona "No" (Não) para a "Auto Soaking" (Demolha automática), pode demorar cerca de 13 minutos menos do que o tempo indicado na tabela anterior, o modo "Brown Rice" (Arroz integral) demora cerca de 49 minutos menos. (Exceto para "Quick Start" (Início rápido))

※2 "×" Manter quente: será automaticamente ativada para manter a temperatura quente, mas não é recomendado. Intervalo do temporizador: pode ser utilizado, mas não é recomendado.

Modelo		SR-PGE54SXB	SR-PGE54SXC
Local de destino		Europa	UK
Intervalo de tensão nominal		230 V	230 V - 240 V
Frequência nominal		50 Hz	50 Hz
Potência nominal de entrada		3550 W	3550 W - 3560 W
consumo de energia em modo de espera		0,8 W	0,8 W
Comprimento do cabo de alimentação (aprox.)		1,6 m	1,6 m
Peso (aprox.)		16,7 kg	17,0 kg
Dimensões (aprox.)	C	50,2 cm	50,2 cm
	L	42,9 cm	42,9 cm
	A	39,0 cm (79,7 cm※1)	39,0 cm (79,7 cm※1)
Grau à prova d'água		IPX3	IPX3

※1 A altura quando a tampa exterior está aberta.

· Quando não utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, desligue-o e retire o cabo de alimentação da tomada de corrente para poupar energia.

Eliminação de Equipamentos Usados e Baterias

Apenas para a União Europeia e países com sistemas de reciclagem



Estes símbolos nos produtos, embalagens, e/ou documentos que os acompanham indicam que os produtos elétricos e eletrónicos e as baterias usados não podem ser misturados com os resíduos urbanos indiferenciados.

Para um tratamento adequado, reutilização e reciclagem de produtos e baterias usados, solicitamos que os coloque em pontos de recolha próprios, em conformidade com a respetiva legislação nacional.



Ao eliminar estes produtos corretamente estará a ajudar a poupar recursos valiosos e a prevenir quaisquer potenciais efeitos negativos sobre o ambiente e a saúde humana.

Para mais informações acerca da recolha e reciclagem, por favor contacte a sua autarquia local.

De acordo com a legislação nacional podem ser aplicadas contraordenações pela eliminação incorreta destes resíduos.

Nota para o símbolo da bateria (símbolo na parte inferior):

Este símbolo pode ser utilizado conjuntamente com um símbolo químico. Neste caso estará em conformidade com o estabelecido na Diretiva referente aos produtos químicos em causa.

CE

Fabricada na China

Panasonic

使用说明书

商用电磁加热电饭煲

型号　SR-PGE54SXB
　　SR-PGE54SXC

非常感谢您购买 Panasonic 的产品。

- 使用产品前，请仔细阅读本使用说明书，以确保正确安全使用本产品。
- 特别要留意【**安全注意事项**】(**第 2~3 页**)。
- 请将保修卡与本使用说明书一起妥善保管。



保留备用

保修卡另附

目录

安全注意事项 …… 2
使用注意事项 …… 4
零件名称 …… 6
　●调整当前时刻 …… 7
煮饭准备 …… 8
煮饭 …… 10
保温 …… 12
预约 …… 13
清洁保养 …… 14
　●出现“U13”显示时 …… 16
煮饭效果不佳时 …… 18
自定义设定的方法 …… 20
出现问题时 …… 24
当出现这样的显示时 …… 25
规格 …… 26

中文

安全注意事项

请务必遵守

为防止造成人身伤害、财产损失，请务必遵守以下安全注意事项。

■以下图标显示错误操作可导致的危害及伤害程度。

⚠警告	表示如不避免，则可能导致死亡或严重伤害的某种潜在危害情况。
⚠注意	表示如不避免，则可能导致轻微或中度伤害的某种潜在危害情况。

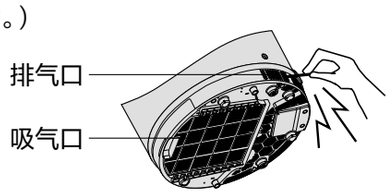
■以下图标表示要遵守的内容。

⃠	此符号表示不能进行，即“禁止”的内容。
❗	此符号表示务必执行，即“强制”的内容。

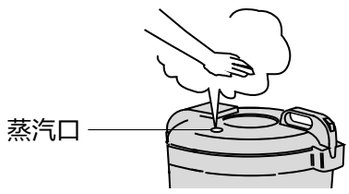
⚠警告

⃠

- **如电源线或电源插头已损坏或电源插座与电源插头的接口松脱，请勿使用产品。**
  （以免导致触电或因短路导致火灾。）
  →如果电源线损坏，必须由制造厂或维修店等的专业技术人员进行更换，以免发生危险。
- **请勿损伤电源线或电源插头。**
  ·绝对禁止进行以下操作：
  损伤、加工、使其接触或靠近高温部、强行弯曲、扭转、拉拔、挂在角上、在其上放置重物、扎成束、夹入、拉动电源线移动。
  （以免因电源线和电源插头破损而触电，或因短路导致火灾。）
- **请勿在吸气口、排气口或缝隙间插入任何物件。**
  ·特别是针及其他金属物件。
  （以免导致触电或异常动作。）



- **请勿淋水、直接用水清洗或把产品浸在水中。**
  （以免导致触电或因短路导致火灾。）
  →如水进入产品内，请联系 Panasonic 授权的服务中心。
- **请勿将水或其它液体溅到电源插头上。**
  （以免导致触电或因短路导致火灾。）
- **请勿自行更改、拆解或修理产品。**
  （以免导致火灾、触电或受伤。）
  →如需修理，请联系 Panasonic 授权的服务中心。
- **使用中或刚使用后，请勿将脸或手靠近蒸汽口处，特别要注意不要让婴幼儿靠近。**
  （以免导致烫伤。）



- **请勿以湿手插入或拔出电源插头。**
  （以免导致触电或受伤。）
- **请勿在烹调时打开外盖。**
  （以免因蒸汽泄漏或烹调物喷出而导致烫伤或受伤。）
- **请勿将产品用于使用说明书记载以外的任何用途。**
  （以免导致火灾、烧伤、受伤或触电。）
- **请勿用喷射水流或蒸汽清洁器清洗本产品。**

⚠警告

●**本产品可供 8 岁及以上儿童使用，但必须在成人监督或指导下安全操作，且已理解产品操作潜在风险。8 岁以下儿童不得进行清洁保养工作，8 岁以上儿童须在成人监督下方可进行。本产品及其电源线必须放置在 8 岁以下儿童无法触及处。**
（以免导致烧伤、受伤或触电。）

●**本产品可供身体、感官或智力有障碍或缺乏经验和知识的人员使用，但必须在监督或指导下以安全的方式使用本产品，并了解其中的危险。禁止儿童玩耍本产品。**
（以免导致烧伤、受伤或触电。）

●**务必要单独使用规格表中（P.26）记载的额定值的电源插座。**
（以免与其他电器并用，因发热而引起火灾。）

●**务必要将电源插头切实插到底。**
（以免导致冒烟、火灾或触电。）

●**本产品应使用单相两极带接地的电源插座，并保证其可靠接地。未安装接地装置，可能会引起箱体等其他金属部件带有感应静电。**
（以免发生故障或漏电时有触电的危险。）

●**定期清洁电源插头。**
（以免电源插头因湿气及外物积聚而导致绝缘不良，从而引起火灾。）
→拔掉电源插头，然后使用干布擦拭。

●**务必确认外盖切实盖好之后再开始煮饭。**
（以免蒸汽泄漏或食材喷溅导致烫伤。）

●**清洁保养及更换部件前，必须拔下本产品的电源插头。**
（以免导致烧伤、受伤或触电。）

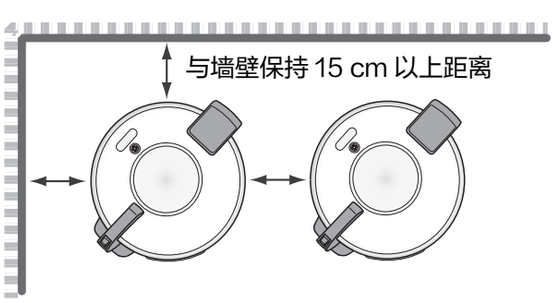
●**发生异常或故障时，请立即停止使用，并拔掉电源插头。**
（以免导致冒烟、火灾或触电。）

异常・故障例
・电源插头及电源线异常发热。
・电源线已损坏或碰到电源线后发生间歇性断电。
・本体变形或异常发热。
・本体冒烟或发出焦味。
・本体破裂、松动或发出异响。
→请立即与 Panasonic 授权的服务中心联系咨询检查及修理事宜。

⚠注意

●**请勿使用非专用内锅或变形后的内锅。**
（以免因过热或故障导致烫伤或受伤。）

●**请勿在下记地方使用本产品。**
・靠近热源或高湿环境中。
（以免导致火灾、漏电或触电。）
・不平稳的台面或不耐热的垫子上。
（以免导致受伤、烫伤或火灾。）
・靠近墙壁或家具等处。
（以免开盖时碰到，或导致家具等变色、变形及破损。）
→请间隔 15 cm 以上。同时使用两台产品时，产品之间也请确保 15 cm 以上的距离。
・铝箔、电热垫或金属台面上。
（可能会产生热量并引致冒烟或火灾。）



使用多个时，本体之间保持 15 cm 以上的间隔

●**使用中请勿移动本体。**
（以免碰到开盖按钮，使外盖打开，从而导致烫伤。）

中文

使用注意事项

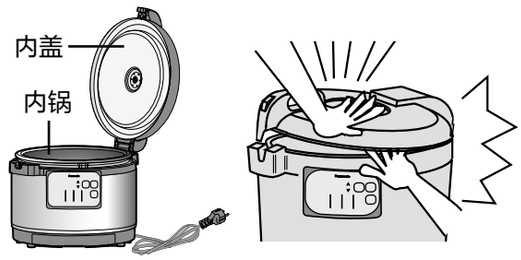
⚠注意

●**请勿让蒸汽接触插在插座上的电源插头。**
（以免导致触电、短路引起火灾。）

●**使用中或烹调刚结束时，请勿触摸高温部。**
·本体温度很高。特别是内盖、内锅等金属部。
（以免导致烫伤。）

●**由于外盖较重，闭合外盖时，请勿夹入手指。**
（以免导致受伤。）

●**请勿空烧。**
（以免导致烫伤。）



●**拔掉电源插头时，请确保握住插头本身。**
（以免导致触电，或因短路引起火灾。）

●**取出内锅或不使用时，切记关闭电源并拔下电源插头。**
（以免导致烫伤、受伤或因绝缘老化而引起触电、漏电、火灾。）

●**请等到本体充分冷却后再进行清洗。**
（以免导致烫伤。）

●**在橱柜等封闭空间使用时，请确保蒸汽能向外散发。**
（以免导致橱柜等变色或变形。）

●**如您装有植入式心脏起搏器，使用本产品前请向医生咨询。**
（本产品在工作时可能会对心脏起搏器有影响。）

在使用过程中发生停电时

包括在中途拔掉电源插头，跳闸等情况；

●重新通电后会返回停电前的状态。

烹调中：继续烹调。
可能会影响烹调效果
保温中：继续保温

关于本体

■ **使用中请勿将布或其他物品盖在外盖上。**
（以免蒸汽无法释放，导致外盖变形、变色或发生故障。）

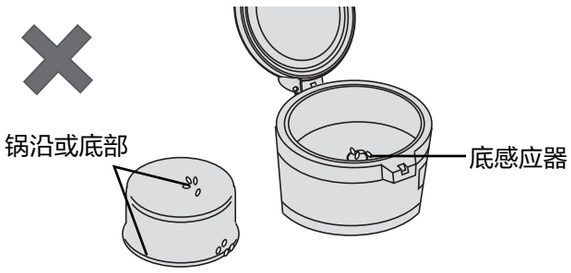


■ **请勿将磁铁放在产品附近。**
（以免导致动作异常。）

■ **定期检查电饭煲底部的吸气口及排气口，并清除灰尘。**
（参照 P.17 清洁保养。）

■ **请务必确认放置用的桌子的负荷强度在 31 kg 以上。**
（以免产品掉落。）

■ **请及时清理粘在本体上（底感应器、内锅底部）的饭粒等异物。**
（以免出现错误显示，或有饭焦、饭烧不熟等情况。）
·请勿将本体倾斜、翻转。
·进行清洁之前，请关闭产品的电源，并拔掉电源插头。



关于本体

■ **请勿在可能会堵塞产品底部（吸气口及排气口）的地方使用电饭煲。**
例如：地毯、塑料袋、铝箔及布料等的上面。
（以免损坏产品。）

■ **请勿将产品放在容易受电磁干扰的装置附近。**
·无线电、电视、助听器等。
（以免因杂质而引起故障。）
·IC 卡、银行卡
（以免损坏磁性。）

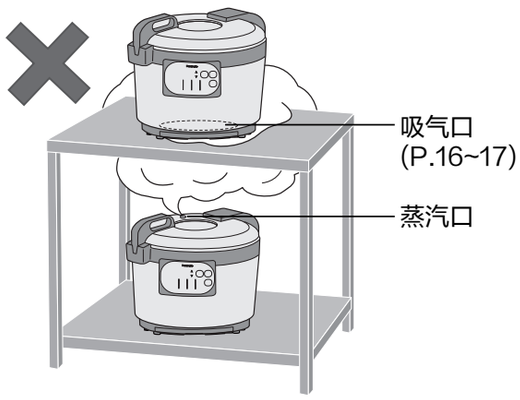
■ **请勿在户外使用产品。**
（不稳定的电源可能会导致产品发生故障。）

■ **请勿在阳光直射下使用。**
（以免导致变色。）

■ **要取出内锅时，请使用隔热手套，或等内锅冷却后再取出。**
（以免导致烫伤。）

■ **请务必在海拔 2000 米以下的地区使用本产品。**
（以免影响煮饭效果。）

■ **请勿将产品放在底部的吸气口会吸入油烟或蒸汽的位置。特别是上下两层均放有产品时，上层的产品应不会吸入由下层产品释放出来的蒸汽。**
（以免导致故障。）



关于内锅

■ **请勿在电饭煲以外的地方使用内锅。**



●请勿在煤气灶或电磁炉及微波炉内使用。

■ **请勿将内锅与硬物撞击。**

●以免导致外层表面刮伤或产生凹痕



■ **留意以下情况以避免削去或刮伤内锅涂层。**

准备烹调时

●请勿使用打蛋器等洗米。
●请勿让金属洗米箩等物件接触内锅涂层。



烹调结束后

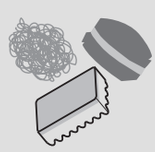
●请勿将醋放入内锅中的米饭里。
（制作寿司等食物）
●请勿使用金属勺子。
（烹调粥等食物）
●请勿轻触或击打内锅。
（盛饭时）



清洁保养时（P.14）

●请勿将内锅作为洗碗容器。
●请勿将汤匙或其他餐具放入内锅中。
●请勿使用干碗机或洗碗机 / 烘干机进行清洗。
●请勿在清洗后将内锅放在
●其他餐具上晾干。
●请勿使用研磨粉或金属刷、尼龙刷（含有研磨料）、百洁布等清洗或擦洗内锅。
→使用软海棉进行清洗。



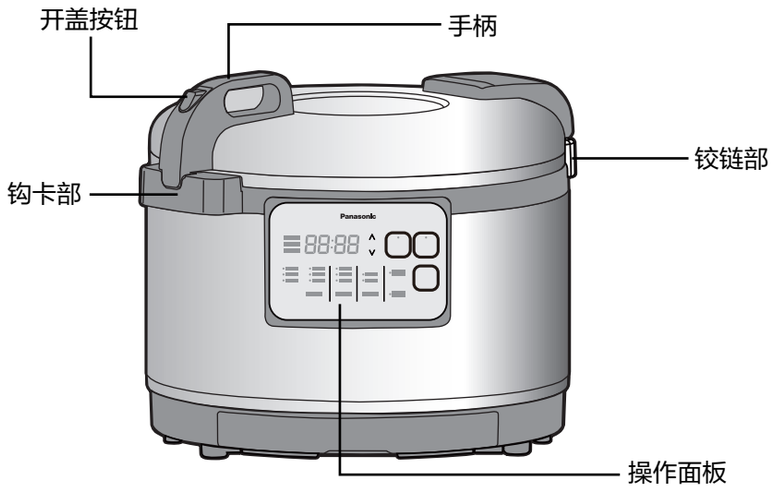


关于内锅的说明

［外层表面］ 轻微划痕或细小凹凸不会影响性能。（因使用方式和频率可能产生摩擦痕迹）
［内层表面］ 氟涂层脱落可能导致米饭更易粘锅。
➡如果担心或内锅出现变形，请购买新的内锅。

中文

零件名称

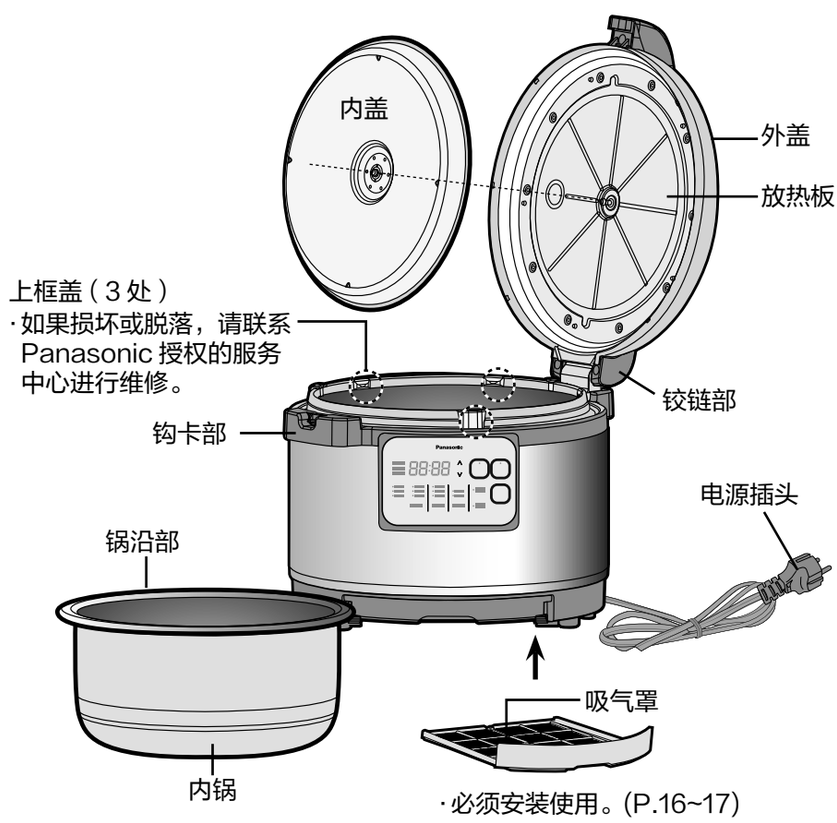


●请勿握住手柄挪移。
挪移时，必须要盖上外盖，
拿住钩卡部和铰链部。

提示

●为了便于视力不佳人员使用，
「Cook Start（开始）」和
「Cancel（取消）」按键上
带有凸起部（“ · ”，“—”）。

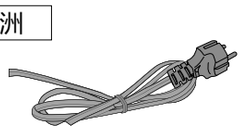
●插入电源插头后，显示待机界
面即可操作。（P.7）



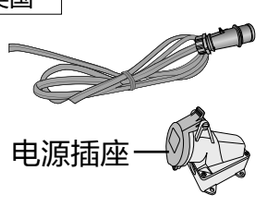
·必须安装使用。(P.16~17)

电源插头

欧洲

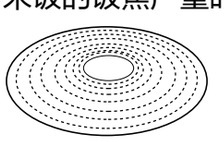


英国

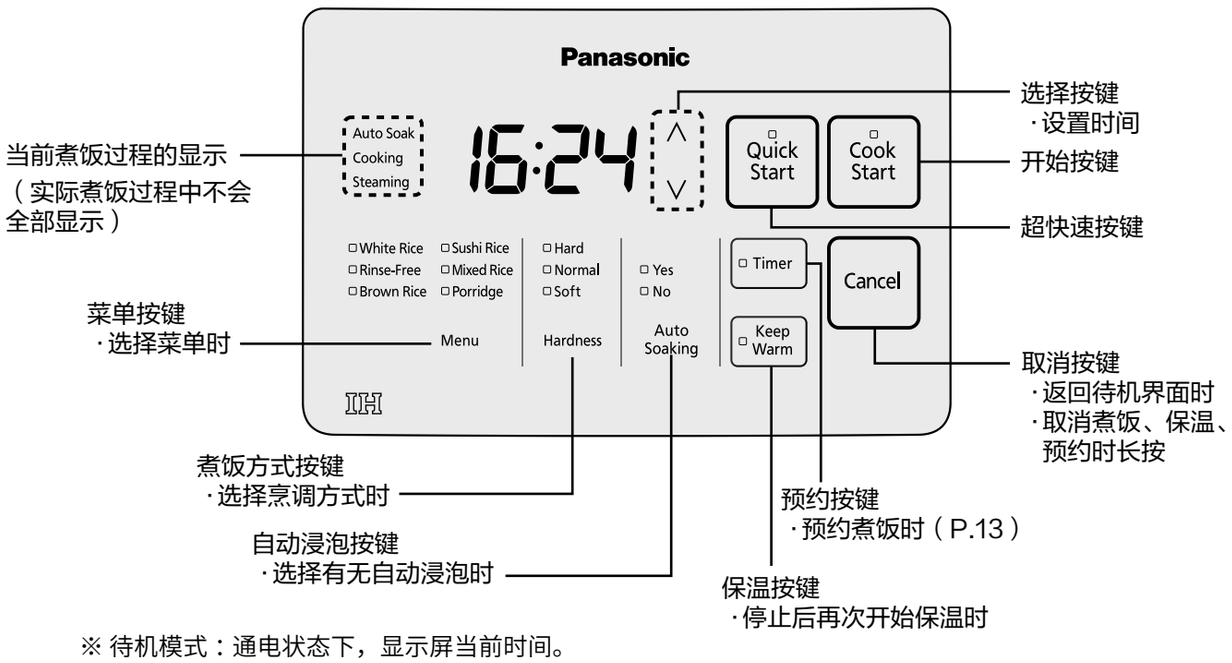


煮饭板 （另售）

米饭的饭焦严重时请使用此煮饭板。



型号：ARK20-H57
请向 Panasonic 授权的
服务中心咨询购买。



※ 待机模式：通电状态下，显示屏当前时间。

调整当前时刻

●时间显示为 24 小时制。

1 插入电源插头。

2 按住∧或∨1秒钟以上，使时间显示闪烁。

●响起蜂鸣音后，松开按键。



【例】晚上 8 时 15 分

3 按下∧或∨，调整时间。

●以分钟为单位显示，长按可快速调整。
●调好后，停止闪烁即表示调时完成。
●7 秒钟内没有进行操作，将返回待机模式。

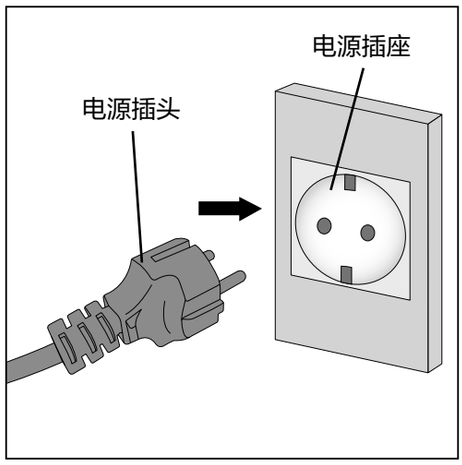
提示

●煮饭、保温、预约中不能进行调时。
●锂电池耗尽后，拔掉插头时，当前时间以及预约等记忆的内容就会消失。（P.24）
●电池固定在本体内部。更换时，请联系 Panasonic 授权的服务中心。

中文

煮饭准备

1 插入电源插头

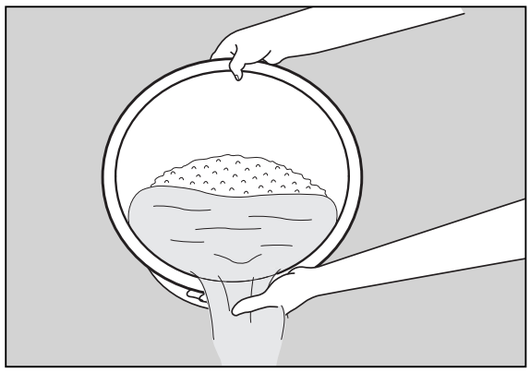


●请勿用湿手插拔电源插头。
（各销售地插头形状不同，仅示例。）

2 量米

●一次可煮的米量 ➡ P.26

3 用其他容器淘米
（请勿用内锅洗米）



①加入充分的水，
快速搓洗後立即倒掉水。
（大米容易吸收米糠成分）



②像轻轻揉搓大米一样，
反复“淘洗→冲洗”。

③快速冲洗，直到水变清澈。

注意事项

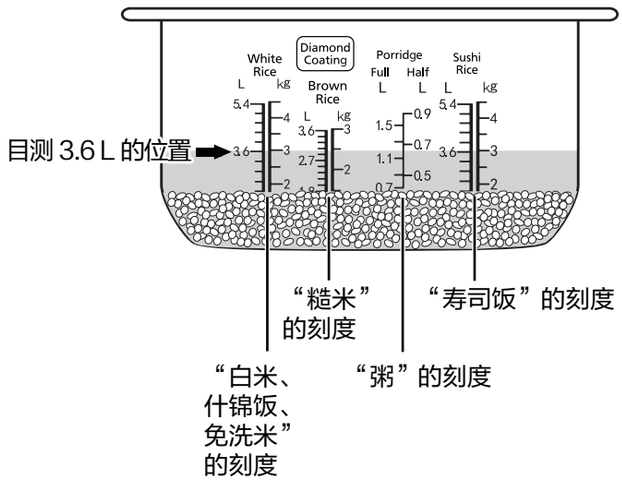
●洗米后，请勿沥水超过 30 分钟。
（可能导致米粒破碎，使米饭粘稠）

提示

●如果洗米不充分，可能会出现严重的饭焦或带有米糠的气味。
●使用在洗米机中过度清洗（如有较多碎米）的大米，可能造成煮饭效果不佳的情况。

4 调整水量
（铺平米的表面根据煮饭量调整水量）

【例】煮 3.6 L 白米时的水位刻度



注意事项

- 调整水量时，请参考左右刻度将水位对准到相同的高度。
- 请根据自己的喜好硬度调整水量。

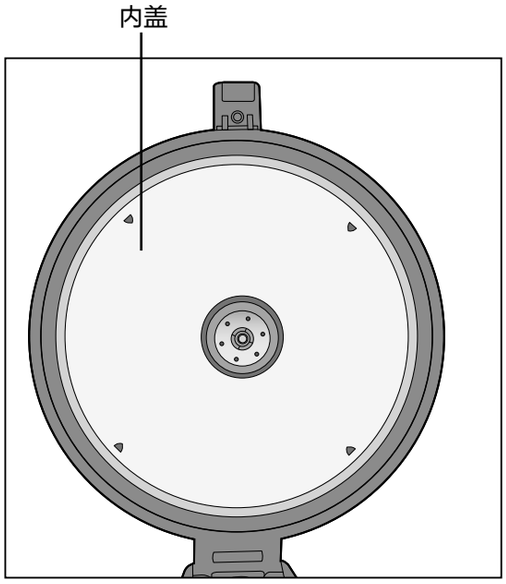
提示

- 加水过多可能导致溢出。

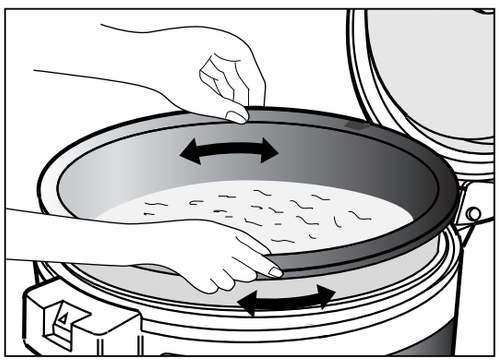
使用煮饭板（另售）时

- 请使用没有堵塞，清洗干净的煮饭板。
- 将米倒进内锅之前，请在内锅底部垫上煮饭板（P.6）。
- 调整水量时，请慢慢加水，以避免米进到煮饭板下面，或是煮饭板偏移。

5 确认是否带有内盖



6 放入内锅
（从正上方放入，避免用力碰撞上框）

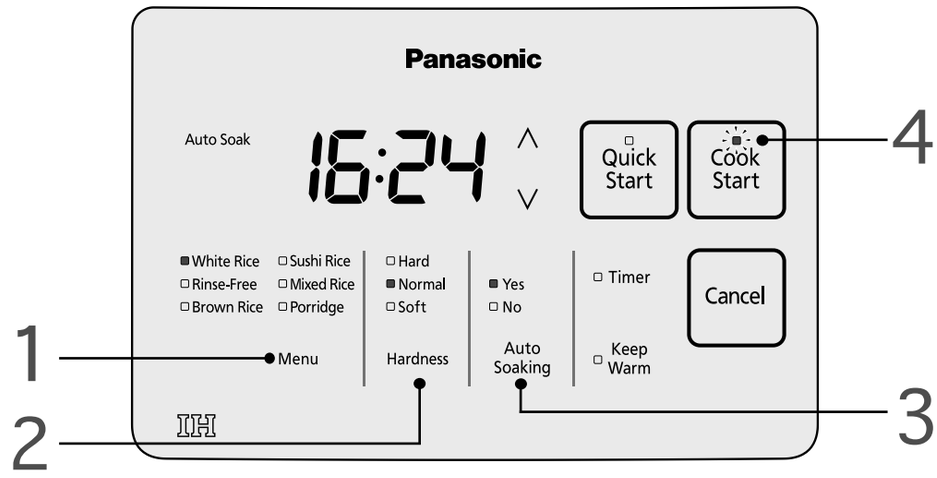


①擦干内锅周围的水分等。
（防止水垢等蓄积）
②按箭头方向将内锅移动 2~3 次，然后放好。

7 确认外盖切实闭合
（以免影响煮饭效果）

中文

煮饭



例：用“White Rice（白米）”/“Normal（标准）”/“Auto Soaking－Yes（自动浸泡－有）”煮饭时

1 按下 Menu，选择想要烹调的菜单

■ 菜单匹配时 → 步骤 2

2 按下 Hardness，选择烹调模式

·只有“White Rice（白米）”、“Rinse-Free(免洗米)”可选。

■ 烹调模式匹配时 → 步骤 3

3 按下 Auto Soaking，选择有无自动浸泡

·“Yes（有）”：洗米后立刻煮饭；
“No（无）”：白米、免洗米浸泡 30 分钟以上。

■ 浸泡方式匹配时→ 步骤 4

4 按下 Cook Start，开始煮饭

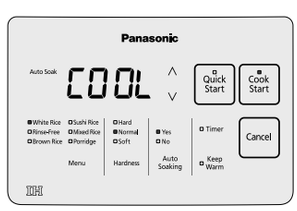
·“Cook Start（开始）”指示灯亮起
·烹调时间、可预约时间（☞ P.26）。

5 煮好后 请立即翻松米饭

·煮好后，蜂鸣音响起，自动转为保温模式。
·为防止米饭粘在一起，请尽快翻松米饭。
·焖煮已经完成，可立即食用。

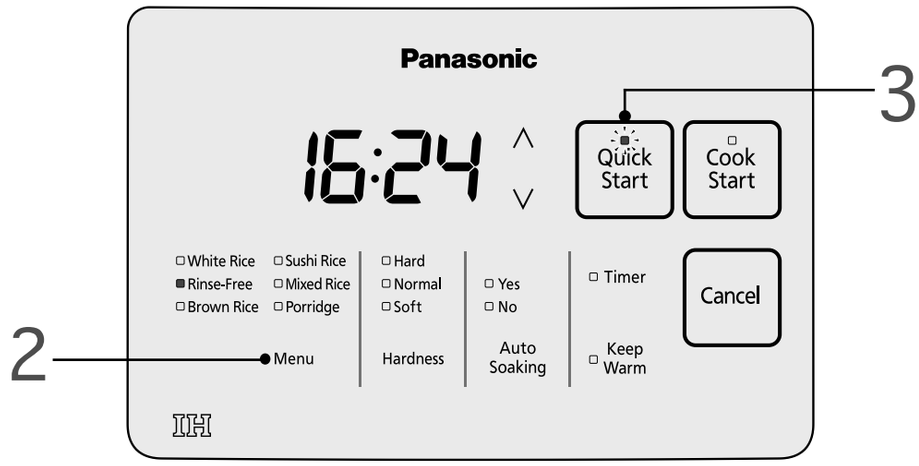
注意事项

- 显示正在“Steaming（焖饭）”时，请勿按「Cancel（取消）」按键。（为了冷却本体，风扇会转）
- 白米、免洗米浸泡 30 分钟以上，糙米浸泡 6 小时以上时，请设置“Auto Soaking-No（自动浸泡－无）”。（煮饭不匀、饭焦等影响烹调效果的原因）
- 连续煮饭时：
  · 请间隔 15 分钟后再进行下一次煮饭。
  · 如立刻开始煮饭，本体会显示“COOL”直至本体冷却，“COOL”显示消失后，自动开始煮饭。
- 煮饭效果达不到所需效果时（P.20）



提示

- 无操作超过 30 秒，屏幕显示变暗。



例：用“Quick Start（超快速）”煮饭时

1 在调整水量后浸泡 30 分钟以上

2 按下 Menu，选择白米或者免洗米

·“Quick Start（超快速）”菜单中只能选择“White Rice（白米）”、“Rinse-Free（免洗米）”菜单。

3 按下 Quick Start，开始煮饭

·“Quick Start（超快速）”指示灯亮起。
·烹调时间（P.26）

提示

●米饭略硬，可能会出现饭焦。
●无法设置“Timer（预约）”。
●想要禁用“Quick Start（超快速）”按钮时（P.23）

关于各功能

Mixed Rice（什锦饭）

·使用食材烹调时，请使用“Mixed Rice（什锦饭）”。
·请勿使用“Timer（预约）”，直接煮饭。
·（调味料可能沉淀影响煮饭效果）
·食材量请勿超过米量的 50%。
食材量过多可能会影响煮饭效果。
·请勿将食材与米混在一起，将食材均匀地铺在米上。
（否则可能会导致提前结束或煮饭不均匀）
·煮饭前浸泡时，请在没有配料及调味料的情况下浸泡。
·请勿在烹调过程中打开外盖放入食材。

Rinse-Free（免洗米）

·加水后，请轻轻地搅拌使大米吸水。
·如果米饭较硬，请增加水量。

Brown Rice（糙米）

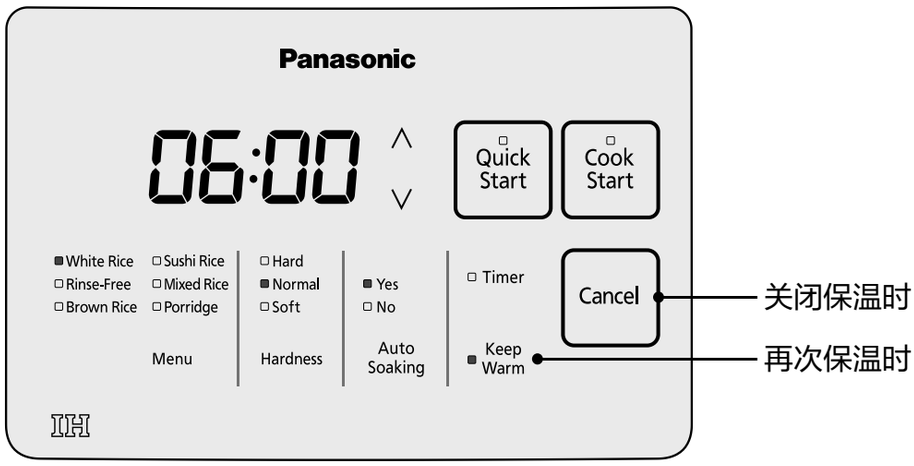
·如果要选择“Auto Soaking – No（自动浸泡 – 无）”，请提前浸泡 6 小时以上。浸泡时间短，米饭会较硬。
·煮饭后会带有淡淡的饭焦色，这是糙米的特性造成的。

提示

●使用市售的煮饭网或煮饭改良剂等可能会造成煮饭不均匀加剧。

中文

保温



煮好后，自动转为保温模式。
（请立即翻松米饭）

■ 不建议对以下模式使用保温功能。



- “Mixed Rice（什锦饭）”（可能导致内盖生锈，以及口感下降）



- “Porridge（粥）”（可能变成糊状）



- “Brown Rice（糙米）”（可能导致口感下降）

注意事项

- 保温时间请勿超过 8 小时。（可能导致干燥、异味、变色）
- 请不要在有米饭的状态下关闭保温，或者拔掉电源线。（以免导致结露或异味）
- 保温时内锅中如放有饭勺等盛饭用具则会影响米饭的味道。
- 想要变更保温温度时（P.20）

提示

- 保温时间以分钟为单位显示，范围为 0~95 小时 59 分。
- 超过 8 小时，“Keep Warm（保温）”指示灯将会闪烁。超过 96 小时，保温将自动停止，显示屏显示“U14”，要继续使用时，请先按「Cancel（取消）」。
- 保温过程中，内锅的锅沿部可能会有少量结露。

关闭“Keep Warm（保温）”

- 内锅中没有米饭的状态下

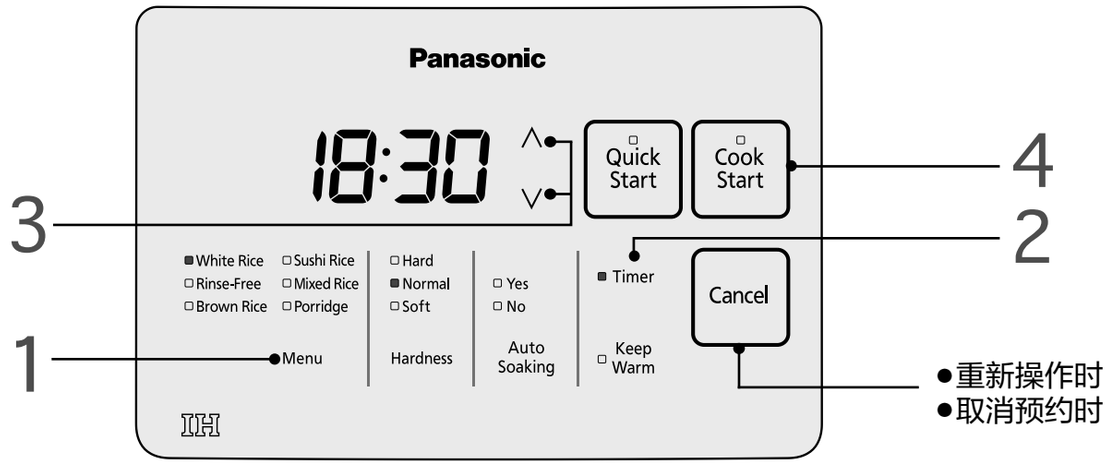
1 按下 Cancel

2 拔掉电源插头

提示

- 在没有按「Cancel（取消）」的情况下拔掉电源插头，重新插入电源插头，会再次进入保温状态。

预约



预约“White Rice（白米）”/“Normal（标准）”时的界面

1 确认当前时间是否正确，然后选择菜单和煮饭方式

当前时间不准时→ P.7

·“Mixed Rice（什锦饭）”不建议使用“Timer（预约）”。

2 按 Timer

·预约时间显示闪烁。
·“Timer（预约）”指示灯亮起，
“Cook Start（开始）”指示灯闪烁。

3 按住∧ ∨ 调整到希望煮好的时间

·以 10 分钟为单位进行调整。
·长按可快速调整。

4 按 Cook Start，预约完成

·“Cook Start（开始）”指示灯熄灭。

注意事项

- “Timer（预约）”请勿超过 13 小时（夏季等水温较高时请勿超过 8 小时）。
（米可能发酵导致异味）

提示

- 预约时不能设置“Auto Soaking（自动浸泡）”。根据菜单和预约时间会自动设定。
- 预约时间可记忆。
- 预约煮饭可能会出现饭焦。
请在“自定义设定的方法”（P.20）中调整设定值或使用煮饭板。
- 不显示煮饭剩余的时间。
- 当设定的预约时间少于烹调时间时将直接进行烹调。（P.26“可预约的范围”）

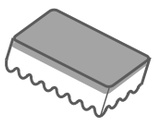
中文

清洁保养

- 请务必拔掉电源插头，待本体冷却后再进行。
- 清洗后，请用干布擦拭。
- 请勿用喷射水流或蒸汽清洁器清洗本产品。

清洁用具

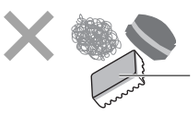

毛巾


海绵


厨房专业中性清洗剂清洗

请勿使用

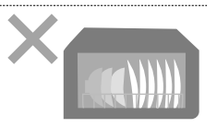
研磨粉或金属刷、尼龙刷（含有研磨料）、百洁布等


请勿用带研磨粒子的那侧清洗

香蕉水 / 汽油 / 酒精 / 去污粉 / 漂白剂等

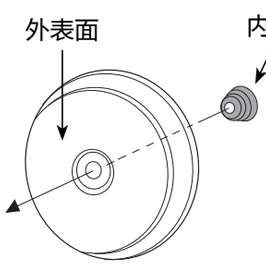


洗碗机 / 烘干机



内　盖

用中性清洗剂和海绵清洗。
安装时，将外表面朝向自己一侧。

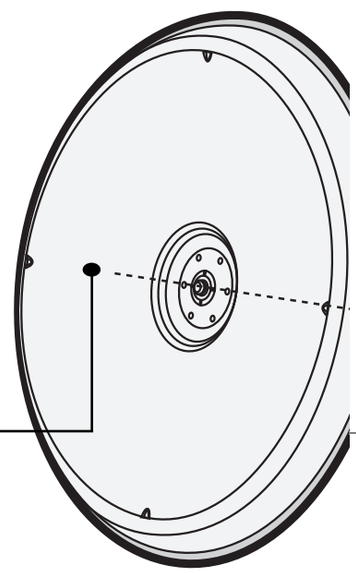


脱落时，请从内盖的里侧进行安装。



内盖固定橡胶为消耗品。
- 破裂或安装松动时请更换。
- 您可联系 Panasonic 授权的服务中心。

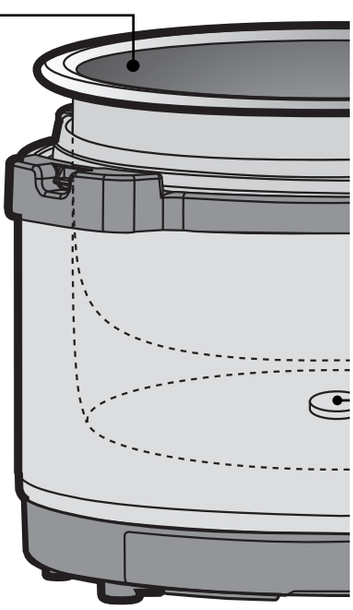
型号：ARC85EL49-K0



内　锅　（P.5 关于内锅）

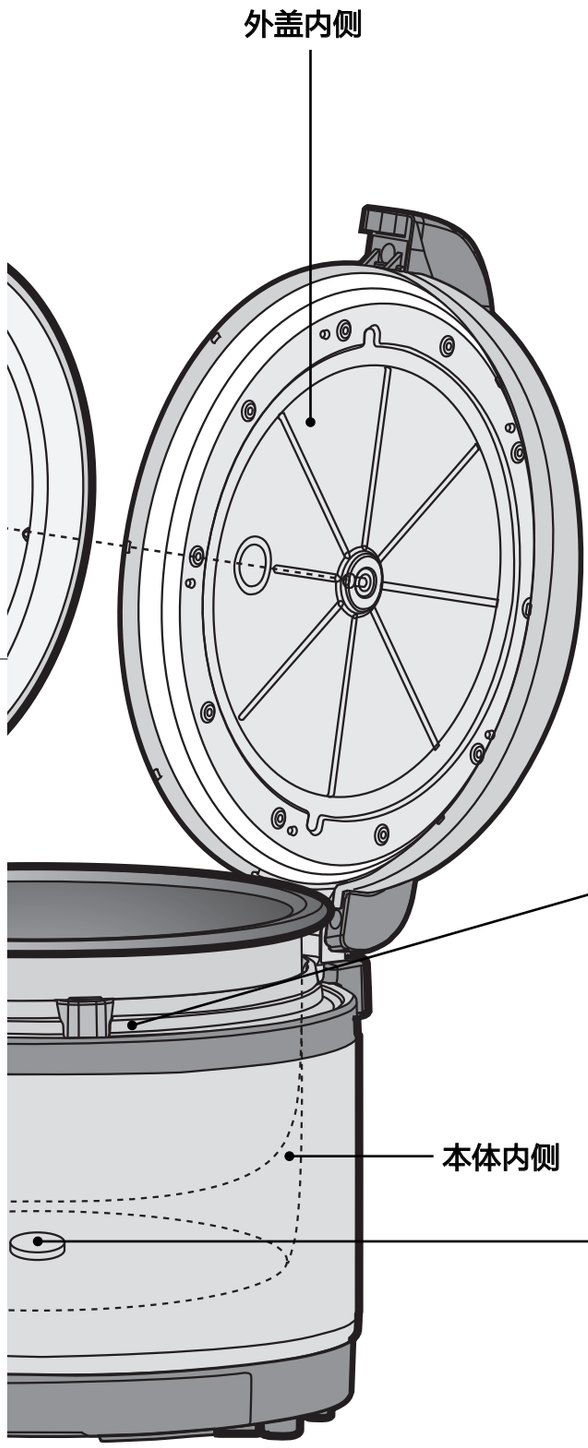
用中性清洗剂和海绵清洗。
外侧底面的与底传感器接触的位置要仔细清洗。
生锈时，用尼龙刷擦掉。
（以免导致错误显示、米饭烧焦）

- 请勿将内锅作为清洗容器。
- 氟素涂层可能会出现变色或斑纹现象，但不影响健康及使用。
- 内锅变形、磨损时请更换。



■ 煮饭板（另售）

每次煮饭后都必须清洗。
如果直接使用，可能会影响煮饭效果。
●请在热水中浸泡一会，再海绵清洗，避免堵塞。
●请勿用力拉扯，或接触刀具等锋利物品。
●使用过程中可能会出现变色，这不是卫生问题，请放心使用。
您可联系 Panasonic 授权的服务中心购买煮饭板。（P.6）



本体、外盖内侧　●切勿水洗

用拧干的抹布擦拭。
锅垫圈内部容易残留污垢，要仔细清洗。
（以免导致米饭异味、变质、溢出或蒸汽泄漏。）

注意事项

●请勿使用洗涤剂。

上框　●切勿水洗

用拧干的抹布擦拭。
清除凹槽中的饭粒等异物。
（以免导致溢出或蒸汽泄漏。）

底传感器

如有异物粘附，请用沾有中性清洁剂的尼龙刷轻轻擦拭，然后用拧干的抹布擦拭。

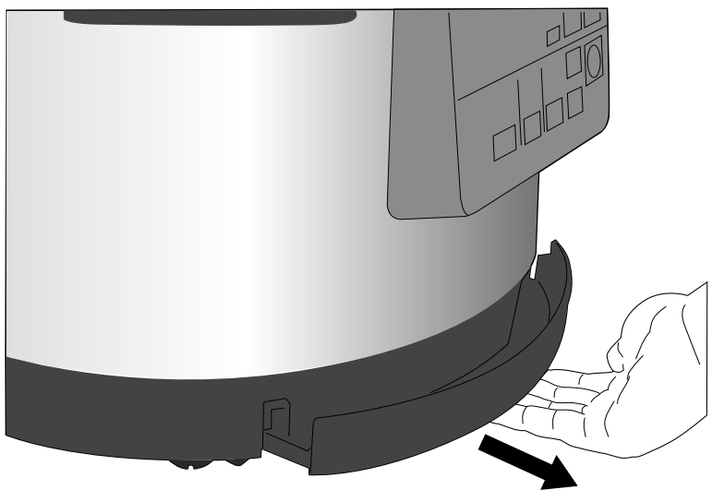
中文

清洁保养

- 请务必拔掉电源插头，待本体冷却后再进行。
- 清洗后，请用干布擦拭。
- 请勿用喷射水流或蒸汽清洁器清洗本产品。

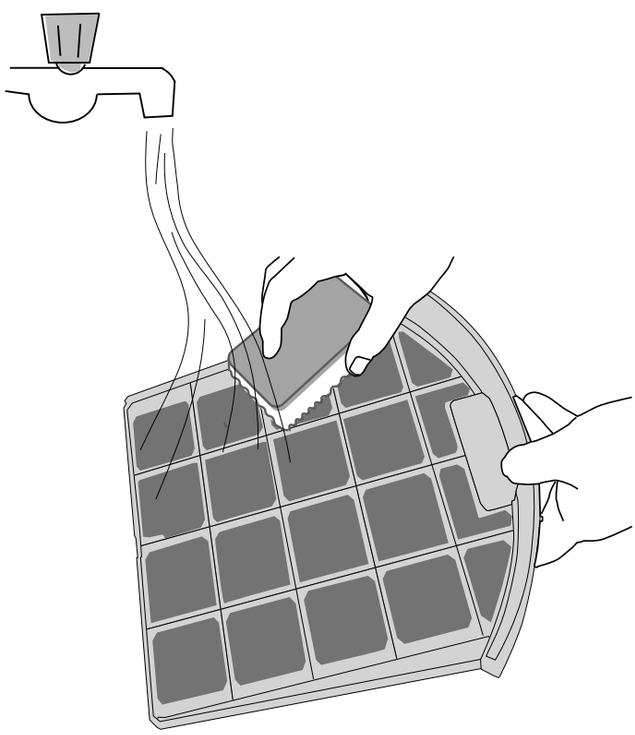
出现“U13”显示时
设在本体底部的吸气口被污渍堵塞。
请清理堵塞物，或者是堵塞后拆下吸气罩清洗。

1 取出吸气罩

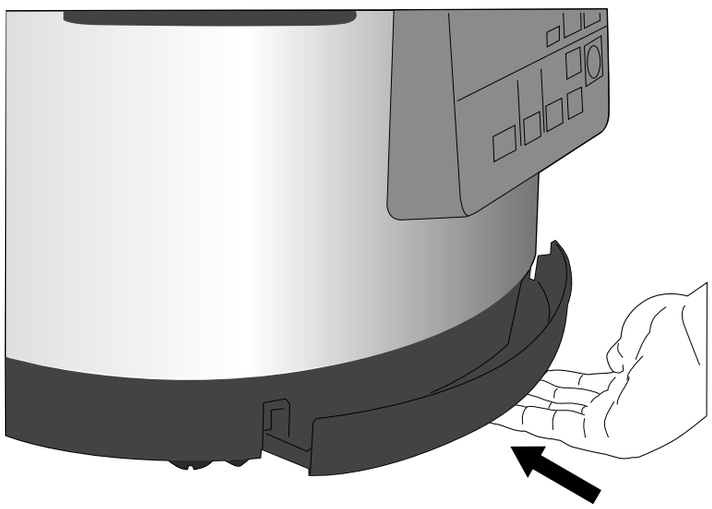


2 清洗吸气罩

- 清洗后，请用干布擦拭。



3 对准本体侧的导向槽，插入至发出“喀达”声



4 插入电源插头，按下 Cancel 。

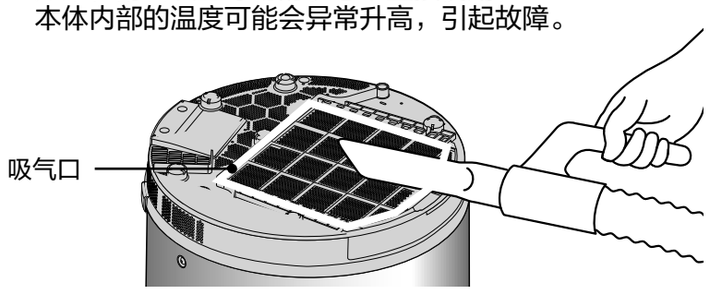
（“U13”消失）

注意事项

- 本体请勿沾水。
- 即使吸气罩不洗干净，
  按「Cancel（取消）」后，
  “U13”也会消失，但马上又会显示，
  导致产品不能使用。
  因此请切实清理干净。

请用吸尘器打扫本体底部的吸气口。

如果在附着灰尘等物的状态下直接使用，
本体内部的温度可能会异常升高，引起故障。



中文

煮饭效果不佳时

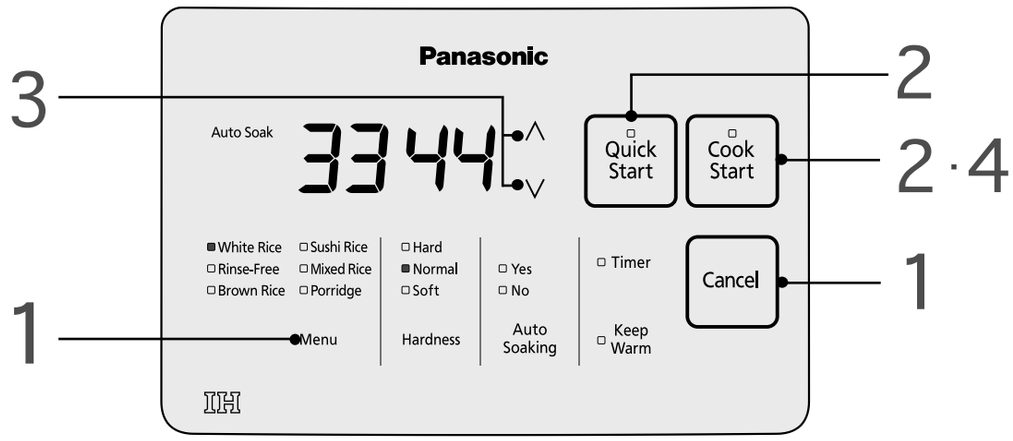
现象	请确认	参照页
偏软 ●**软黏**	●量米是否正确? 用计量米桶量取时，可能会有误差。	–
	●量水是否正确? →调整水量时，请参考左右刻度，将水位对准到相同的高度。	9
	●煮饭完成后是否立刻翻松?（让多余水分散发）	–
	●是否长时间将米浸泡在水中?（长时间预约煮饭等） 在浸泡的过程中，米会吸收多余的水分而变软。 →预约煮饭的时候，水要少一些。 （距离水位线 1 ~ 2 mm 左右）	–
	●请尝试调整为符合软硬喜好的菜单。(“稍硬”等。)	–
	●是否将洗后的米长时间沥水或放在冰箱里?	–
	➡ **想改善时，请按“自定义设定的方法”设置。**	20~21
偏硬 ●**有硬芯**	●量米是否正确? 用计量米桶量取时，可能会有误差。	–
	●量水是否正确? →调整水量时，请参考左右刻度，将水位对准到相同的高度。	9
	●煮饭时是否加入了油脂? 先加油后加米或油量过多可能会影响煮饭效果。	–
	●是否是对加有食材或调味料的米饭进行了预约煮饭?	11
	●是否在煮饭时将什锦饭等的食材与大米混在一起?	11
	●内锅的侧面、内锅的底部（外侧）是否沾有油脂?	–
	●请尝试调整为符合软硬度喜好的菜单。(“稍软”等)	–
	●是否使用“Quick Start（超快速）”菜单?	11
	➡ **想改善时，请按“自定义设定的方法”设置。**	20~21
米饭烧焦 （根据米的种类和水质等，底部会有颜色。底部的焦黄色锅巴不是故障。）	●是否将米淘洗到水清?	8
	●“Auto Soaking（自动浸泡）”是否正确?	10
	●是否用胚芽米煮饭? 因为米糠成分较多，可能会烧焦。	–
	●煮饭时是否加入了食材或调味料?	–
	●是否用免洗米煮饭? →请用免洗米菜单煮饭。 →在煮饭前轻轻用水冲洗一下可以减少烧焦。	–
	●内锅的外侧、本体内部、内锅底部、底感应器是否沾有异物?	4
	●内锅是否清洗干净? →炊煮什锦饭后，请仔细清洗内锅。	–
	●是否使用“Quick Start（超快速）”菜单?	11
	●是否使用“Timer（预约）”煮饭?	13
	➡ **想改善时，请按“自定义设定的方法”设置。**	20~21

现象	请确认	参照页
溢出	●量米是否正确? 用计量米桶量取时，可能会有误差。	–
	●量水是否正确? →调整水量时，请参考左右刻度，将水位对准到相同的高度。	9
	●煮饭容量是否正确?	26
	●是否将米淘洗到水清?	8
	●“菜单”设置是否正确?	–
	●内盖是否安装? 内盖是否变形?	–
	●是否将米铺平?	9
	➡ **想改善时，请按“自定义设定的方法”设置。**	20~21
米饭变干	●外盖是否完全盖紧? 外盖即使微微打开，蒸汽也会泄漏，导致米饭变干。 （外盖、内锅的锅沿等是否变形？）	–
	●保温是否超过 8 小时?	12
	●保温的米饭是否很少? →米饭较少，请集中到内锅中间保温，或是包上保鲜膜冷藏。	–
	●米饭煮好后，是否在 30 分钟以内进行翻松? 如不翻松，米饭表面会变干。	–
	➡ **想改善时，请按“自定义设定的方法”设置。**	20~21
米饭 ●变色 ●有异味	●是否将米淘洗到水清?	8
	●内锅是否清洗干净? → 炊煮什锦饭后，请仔细清洗内锅。	–
	●保温是否超过 8 小时?	12
	●保温温度的设定值是否合适? 出厂时的设定值为“73”。 →如果变色，请更改成“71”，如有异味，则请更改成“75 或 77”。（P.20~21）	21
	●是否添加了冷饭进行保温?	–
	●是否在保温时将饭勺留在锅内?	–
	●是否是对糙米、胚芽米、粳米保温?	–
	●是否对什锦饭进行保温?	12
	●是否在有米饭的情况下切断电源?	–
	●是否在有米饭的情况下关闭保温或直接拔掉电源插头?	12
	➡ **想改善时，请按“自定义设定的方法”设置。**	20~21
粥变成糊状	●是否长时间浸米?（长时间的预约等）	–
	●是否将粥保温?	12

■ 煮好的米饭中间部分可能会略有凹陷。
是 IH（电磁加热）特有的强大火力造成的，不是异常现象。

自定义设定的方法

自定义煮饭・保温



例：调整“White Rice/Normal（白米 / 标准）”的火力时

---

1 选择希望设置的菜单，按住 Cancel 的同时，按下 Menu，

进入自定义设定模式

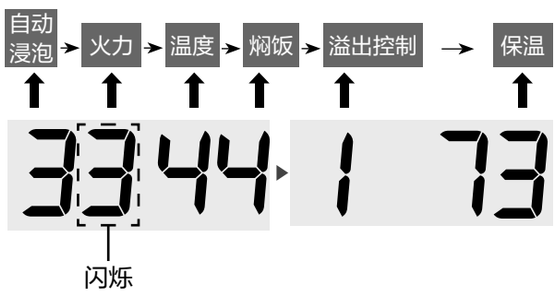
・“Hard（稍硬）”/“Soft（稍软）”/“Porridge（粥）”/“Quick Start（超快速）”功能，不能设置自定义设定。

---

2 按下 Quick Start 或 Cook Start，

选择工程

・选择的工程闪烁



・按下 Quick Start，返回上一工程。
按下 Cook Start，进入下一工程。※

・“Brown Rice（糙米）”菜单，只能设置“溢出控制”和“保温”工程。

・调整“White Rice/Normal（白米 / 标准）”和“Rinse-Rice/Normal（免洗米 / 标准）”的“溢出控制”，“Hard（稍硬）”、“Soft（稍软）”、“Quick Start（超快速）”也会随之调整。

・设置途中按「Cancel（取消）」，会返回到设定前的状态。

※ 选择“Keep Warm（保温）”设定时，按「Cook Start（开始）」，则设定结束，返回待机画面。

---

3 按住 ∧ ∨，

选择设定值

∧ 提高数值　　∨ 降低数值

・继续设定其他工程时，请从步骤 2 开始重复操作。

---

4 按下 Cook Start，

设置完成

・设定结束，返回待机画面。

■各工程及其可调整的项目

工程	可调整的内容	设定值变大时	设定值变小时
自动浸泡	使米吸水的工程的温度调整	可增加吸水量。 设定值太高则可能会使米饭软烂，或易产生饭焦。	可防止吸水中的米粒破裂、控制米饭过于软烂。 设定值太低则可能会导致吸水量减少，不能煮出蓬松的米饭。
火力	维持沸腾的火力强弱的调整	会使米饭变硬。 设定值太高则可能会导致溢出。	会使米饭变软。 设定值太低则可能会导致米饭状态不稳定。
温度	升温（维持沸腾）结束时的温度调整	会煮出膨胀、美味的米饭。 设定值太高则可能会使锅底产生饭焦。	可减少锅底的饭焦。 设定值太低则可能会导致吸水量减少，不能煮出蓬松的米饭。
焖饭	焖饭中的温度调整	会煮出蓬松、美味的米饭。 设定值太高则可能会使锅底产生饭焦，有的米种还会出现米饭软烂的情况。	可减少米粒的溃散及饭焦。 设定值太低则可能导致不能煮出蓬松的米饭。
溢出控制	减轻米汤从蒸汽口溢出或溅出的情况	不易溢出。 设定值过高可能会造成米饭烹调效果不稳定。	大火力烹调。若设定值过低，米汤会从蒸汽口溢出或溅出。
保温	保温温度的调整	可防止保温异味。 设定值太高则可能会产生米饭变色或干燥。	可防止米饭变色或干燥。 设定值太低则可能会产生保湿异味。

标准设定值（出厂时的设定值如下表）

工程 / 菜单	自动浸泡	（煮饭）火力	（煮饭）温度	焖饭	溢出控制	保温
White Rice（白米）	3	3	3	3	2	73
Rinse-Free（免洗米）	3	3	3	3	2	
Brown Rice（糙米）	–	–	–	–	1	
Sushi Rice（寿司饭）	3	3	3	3	1	
Mixed Rice（什锦饭）	3	3	3	3	1	

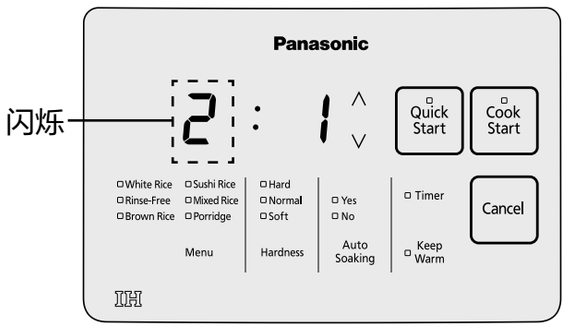
※ 设定值请选择数字 1 ~ 5（保温为 71、73、75、77）。
※ 所有菜单都能设定保温温度，但所有的菜单都会根据选择的最新设定值进行保温。

关于对米饭烹调效果的调整　　●请按以下步骤设定工程。

现象	步骤 1	步骤 2	步骤 3	步骤 4
有饭焦时	焖　饭▼	温　度▼	火　力▼	预炊煮 ▼
偏软时	火　力▲	预炊煮 ▼	焖　饭▼	–
偏硬时	火　力▼	预炊煮 ▲	温　度▲	–
米饭硬芯时	温　度▲	火　力▲	预炊煮 ▼	焖　饭▲

中文

自定义设定的方法



想要调整蜂鸣器音量时

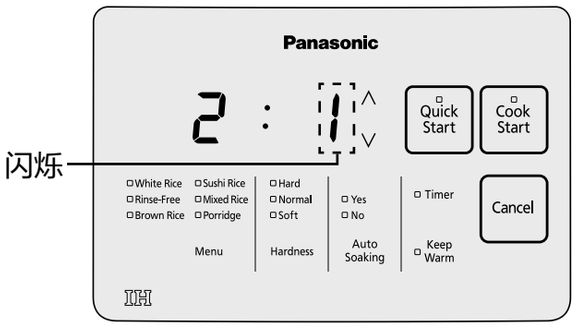
1 按住 Cancel 的同时，
按 Timer 。

2 按∧ ∨，
设定蜂鸣器音量。
●音量设定
3(大)→ 2(中)→ 1(小)→ 0(静音)

3 **按两次 Cook Start ，设定完成。**

提示

●设定完成返回待机画面。
●默认设置为“2”。
●设定完成方可记忆。
●需返回原先设置时再次执行相同操作。



想要变更蜂鸣器提示音模式时

1 按住 Cancel 的同时，
按 Timer 。

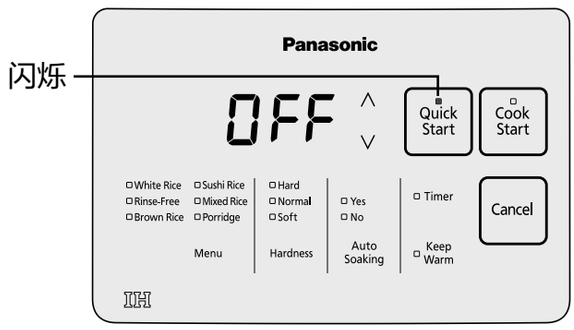
2 **按 Cook Start 。**

3 按∧ ∨，
设定提示音模式。
●每个模式的提示音不同。

4 **按 Cook Start ，设定完成。**

提示

●设定完成返回待机画面。
●默认设置为“1”。
●设定完成方可记忆。
●仅变更煮饭结束的提示音。
●需返回原先设置时再次执行相同操作。



想要禁用“Quick Start（超快速）”按钮时

1 按住 Cancel 的同时，
按 Quick Start 。

2 按∧ ∨，
选择 OFF。

3 4 秒后，自动设定完成。
●设定完成返回待机画面。

提示

●默认设置为“ON”。
●需返回原先设置时再次执行相同操作。

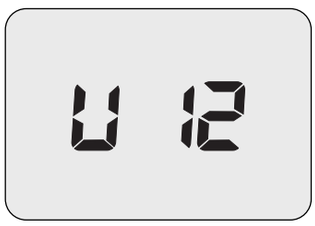
中文

出现问题时

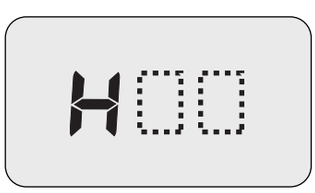
请在联系售后服务前先进行确认。

现象	请确认	参照页
●在预约时间没有煮饭	●当前时间是否正确? ●预约时间是否正确? → 24 小时制。请再次确认。 ●是否已按了「Cook Start（开始）」按键?	7 13 13
●开始预约后立即开始煮饭	●当前时间是否正确? ●预约时间是否正确? → 24 小时制。请再次确认。 ●设置的时间是否超过可预约的时间? 如果小于可预约时间，将会立即开始煮饭。	7 13 13
●烹调时间长	●如果连续烹调，则烹调时间会变长。 ●因米量和水量不同，在烹调中途，可能会停止剩余时间显示并进行调整。	– –
●预约的记忆消失 ●自定义设定的记忆消失	●插入电源插头后是否显示 1：30？（英国为 0：30） 【显示】锂电池电量耗尽。 虽然只要插入电源插头就可以煮饭及保温， 但进行预约煮饭时，每次须进行当前时间的核对。 此时请更换新电池。 电池固定在本体内部，客户无法自行更换。 【不显示】电路板发生故障。 →如要更换电池或维修，请咨询 Panasonic 授权的服务中心。	–
●按键无法操作 ●按下「Cook Start（开始）」，但不能煮饭	●电源插头是否已插入? ●各指示灯是否点亮? →煮饭、预约、保温中不能进行按键操作。 请先按「Cancel（取消）」后再操作。	– –
●蒸汽从蒸汽口以外的地方泄漏	●外盖的锅垫圈部、内锅的边缘是否沾有米饭? ●内盖、内锅是否变形?	– –
●按下「Cancel（取消）」但风扇没有停止	●是否在焖饭的中途切断电源? 由于内部零件冷却，风扇会运转 13 分钟，然后自动停止。	–
●煮饭、保温中有杂音	●“卟—”声是风扇驱散热量的转动声音。 ●“叽—”声是 IH（电磁加热）的通电声音。 ●“咻—”声是蒸气喷出的声音。	– – –

当出现这样的显示时

现象	请确认
	●是否已将内锅放入? →请按「Cancel（取消）」按键，待错误显示消失后，放入专用的内锅再次进行操作。
	●锅底或底感应器上是否附有异物? →请清除异物及污渍，然后按「Cancel（取消）」按键。 ●水量是否太多? →请按「Cancel（取消）」按键。 （连续烹调时，可稍微减少一些水）
	●本体底部的吸气罩上的吸气口被垃圾堵塞了。（P.16~17） ●产品是否在离墙壁不足 15 cm 的地方使用? →请确保和墙壁的距离在 15 cm 以上。
	●保温时间是否在 96 小时以上?（P.12） →请按「Cancel（取消）」按键。

当进行了上述处理后仍不能恢复正常时，请联系 Panasonic 授权的服务中心修理。

	●尝试拔下电源插头，再重新插入。如仍出现“HXX”，则表示存在故障。 →请咨询 Panasonic 授权的服务中心，并告知错误代码（“H”后的两位数字）。

■煮饭过程中发生停电，可能会导致煮饭完成时间延后。
另外，根据停电时间的长短会影响煮饭效果。

中文

规格

模式		煮饭时间的参考标准 ※1（约）	剩余时间显示（约）	保温 ※2	可预约的范围 ※2（从当前时间开始）	煮饭容量 L（ ）内为 kg
White Rice（白米）	Normal（标准）	49 分钟	提前 15 分钟	○	1 小时 10 分 ~ 24 小时以内	1.8 ~ 5.4 (1.5 ~ 4.5)
	Hard（稍硬）			○		
	Soft（稍软）			○		
	Quick Start（超快速）	30 分钟	提前 8 分钟	○	–	
Rinse-Free（免洗米）	Normal（标准）	57 分钟	提前 15 分钟	○	1 小时 10 分 ~ 24 小时以内	
	Hard（稍硬）			○		
	Soft（稍软）			○		
	Quick Start（超快速）	37 分钟	提前 10 分钟	○	–	
Brown Rice（糙米）		114 分钟	提前 15 分钟	×	2 小时 10 分 ~ 24 小时以内	1.8 ~ 3.6 (1.5 ~ 3)
Sushi Rice（寿司饭）		47 分钟	提前 15 分钟	○	1 小时 10 分 ~ 24 小时以内	1.8 ~ 5.4 (1.5 ~ 4.5)
Mixed Rice（什锦饭）		51 分钟	提前 15 分钟	×	×	1.8 ~ 3.6 (1.5 ~ 3)
Porridge 粥	Porridge（稠粥）	68 分钟	提前 5 分钟	×	1 小时 10 分 ~ 24 小时以内	0.7 ~ 1.5 (0.58 ~ 1.25)
	Congee（稀粥）					0.5 ~ 0.9 (0.42 ~ 0.75)

※1 选择“Auto Soaking-No（自动浸泡 - 无）”时，可能会比上表中缩短大约 13 分钟，糙米菜单约缩短 49 分钟。
（“Quick Start（超快速）”模式除外）
※2“×”：保温：自动转为保温，但不推荐。
可预约的范围：可以预约，但不推荐。

型 号		SR-PGE54SXB	SR-PGE54SXC
销售地		欧洲	英国
额定电压范围		230 V	230 V - 240 V
额定频率		50 Hz	50 Hz
额定输入功率		3550 W	3550 W - 3560 W
待机功率		0.8 W	0.8 W
电源线长度（约）		1.6 m	1.6 m
重量（约）		16.7 kg	17.0 kg
大小（约）	长	50.2 cm	50.2 cm
	宽	42.9 cm	42.9 cm
	高	39.0 cm (79.7 cm※1)	39.0 cm (79.7 cm※1)
防水等级		IPX3	IPX3

※1 打开外盖时的高度。
·长时间不使用时，为了省电，请关闭电源开关，并将电源插头从插座拔掉。

旧设备和电池处置仅适用于欧盟及具备回收系统的国家



产品、包装和/或随附文件上的这些符号表示废旧电气电子产品严禁与一般生活垃圾混合处置。

为正确处理、回收废旧产品，请根据所在国家法律，将废旧产品及电池运送到指定回收点。正确处置有助于节约宝贵资源，避免对人类健康和环境产生任何潜在危害。



有关回收网点的信息，请联系当地主管部门。根据国家法规，违规处置废旧产品可能导致处罚。

关于电池符号的说明：
该符号可以与化学符号组合使用。在这种情况下，应按照针对该化学品发布的指令的要求进行操作。

CE

中国制造

Panasonic

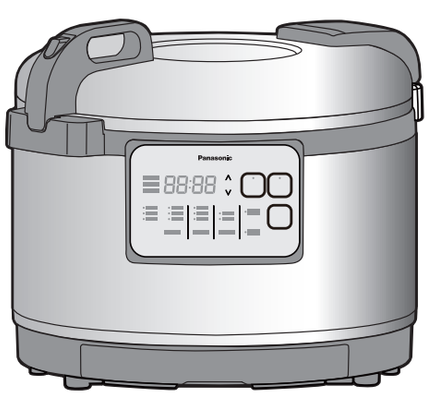
取扱説明書

業務用 IH ジャー炊飯器

品番　SR-PGE54SXB
SR-PGE54SXC

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に**「安全上のご注意」（2～3ページ）を必ずお読みください。**
- 保証書を取扱説明書とともに大切に保管してください。



保管用

保証書別添付

もくじ

安全上のご注意 …… 2
使用上のお願い …… 4
各部の名前 …… 6
●現在時刻の合わせかた …… 7
ごはんを炊く準備 …… 8

ごはんを炊く …… 10
保温する …… 12
予約する …… 13

お手入れ …… 14
●「U13」を表示したとき …… 16

うまく炊けないとき …… 18
こんなときは …… 20
故障かな？ …… 24
こんな表示が出たら …… 25
仕様 …… 26

日本語

安全上のご注意　必ずお守りください

人への危害や財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠ 警告	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
⚠ 注意	「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

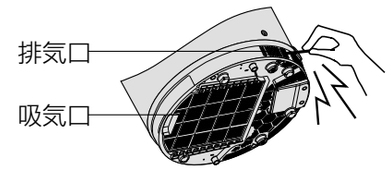
⃠	してはいけない内容です。
❗	実行しなければならない内容です。

⚠ 警告

●**傷んだコードや電源プラグ・緩んだコンセントは使わない。**
（感電・ショートによる発火の原因）
→電源コードが傷んだ場合は、危険を避けるため必ずメーカーや修理店などの専門技術者が交換してください。

●**電源プラグ・コードを傷めない。**
·次の操作は絶対にしてはいけない：
傷付ける、加工する、高温部に近づける、重い物を載せる、ねじる、引っ張る、無理に曲げる、束ねる、挟み込むなど
（破損し、火災・感電の原因）

●**本体底面の吸排気口や隙間に異物を入れない。**
·特にピンや針金などの金属物
（感電、異常動作によるけがの原因）

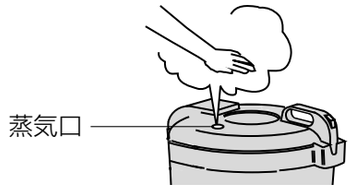


●**本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。**
（感電・ショートによる発火の原因）
→修理はお買い求め先にご相談ください。

●**水・その他の液体を電源プラグにかけない。**
（感電・ショートによる発火の原因）

●**改造・分解・修理をしない。**
（火災・感電・けがの原因）
→修理はお買い求め先にご相談ください。

●**使用中使用後しばらくは蒸気口に手や顔を近づけない，特に乳幼児には充分ご注意ください。**
（やけどの原因）



●**ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。**
（感電・けがの原因）

●**炊飯中、外ふたを開けない。**
（蒸気漏れや内容物の噴出によるやけどの原因）

●**取扱説明書に記載した用途以外には使わない。**
（やけどやけが、火災・感電の原因）

●**ジェット水やスチームクリーナーで本製品を洗わないでください。**

⚠ 警告

●**8歳もしくはそれ以上のお子様については、大人の方が使い方と安全注意事項を指導のうえで見守っていただくことを条件に本製品をお使いいただけます。また、8歳を超えたお子様で大人の方が見守っていただく場合以外には、お子様に本製品のお手入れをさせないようお願いします。本製品は8歳未満のお子様の手の届かない場所に保管してください。**
（やけど・けが・感電の原因）

●**本製品を、身体の機能や感覚に障害がある方、知的障害のある方、または十分な知識や経験のない方がお使いになる場合は、他の大人の方がそばで見守るか、もしくは製品の安全な使い方や安全のための注意事項を指導したうえでご使用いただくよう遠下愛申し上げます。お子様に本製品で遊ばせないでください。**
（やけど・けが・感電の原因）

●**仕様表 (P.26) に記載されている定格の電源を単独で使う。**
（他の機器と併用すると、発熱による火災の原因）

●**電源プラグは、根元まで確実に差し込む。**
（発煙・発火・感電の原因）

●**本製品は、単相2極接地付きの電源コードを使用し、確実に接地されていることを確認してください。接地がされていない場合、筐体などの金属部品に静電誘導が発生することがあります。**
（故障や漏電が発生すると感電の危険が生じるおそれ）

●**電源プラグのほこりなどは定期的に取る。**
（湿気などで絶縁不良となり火災の原因）
→電源プラグを抜き、乾いた布で拭く。

●**外ふたが確実に閉まっていることを確認してから炊飯する。**
（蒸気漏れや内容物の噴出によるやけどの原因）

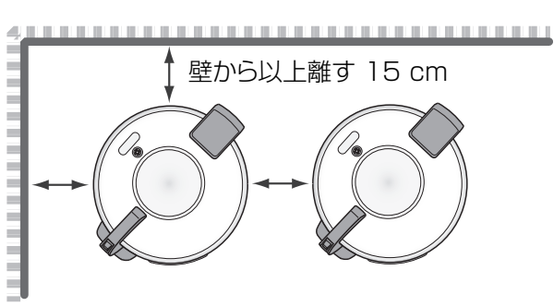
●**本製品のお手入れおよび部品交換の際には必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。**
（やけど・けが・感電の原因）

●**異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く。**
（発煙・発火・感電のおそれ）
異常・故障例
・電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
・コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
・本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
・本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
・本体にひび、割れ、緩み、がたつきがある。
→すぐにお買い求め先へ点検・修理を依頼してください。

⚠ 注意

●**専用の内釜以外は使わない。**
（過熱や異常動作によるやけどやけがの原因）

●**こんな場所で使わない。**
・水のかかる所や火気の近く
（感電・漏電・火災の原因）
・不安定な場所や熱に弱い敷物の上
（やけど・けが・火災の原因）
・壁や家具の近く。
（変色・変形・破損の原因）
→ 15 cm 以上間隔をあけてください。
炊飯器を 2 台以上使用する場合は 15 cm 以上間隔をあけてください。
・アルミシートや電気カーペットや金属製の卓上の上。
（アルミ材が発熱して発煙・発火の原因）



複数使うときは本体の間隔を以上離す 15 cm

●**使用中は本体を動かさない。**
（やけど・けがの原因）

使用上のお願い

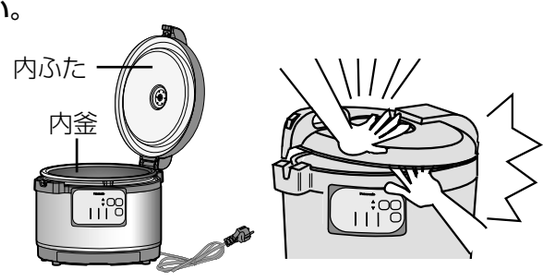
⚠ 注意

●**コンセントに差し込んだ電源プラグに蒸気を当てない。**
（感電、ショートによる発火の原因）

●**使用中や使用後しばらくは高温部に触れない。**
·本体温度が高い。特にふたや内鍋などの金属部
（やけどの原因）

●**ふたが重いため、閉まるときに指を挟みこまない。**
（けがの原因）

●**空焚きしない。**
（やけどの原因）



●**電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。**
（感電·けが·ショートによる発火の原因）

●**使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。**
（けが、やけど、絶縁劣化による感電や漏電火災の原因）

●**お手入れは電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う。**
（やけどの原因）

●**キャビネットなどの密閉空間で使用する際は、蒸気が外に逃げるようにしてください。**
（キャビネットなどの変色や変形を防ぐため）

●**医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、医師とご相談ください。**
（本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります）

使用中に停電になったとき

電源プラグを途中で抜いたり、ブレーカーが落ちるなどの場合を含む；

●再び通電すると停電前の状態に戻ります。

炊飯中：炊飯を続ける。
炊飯効果に影響を与える可能性があります。
保温中：保温を続ける。

本体について

■**外ふたの上にふきんをかけない。**
（故障、変形、変色、ひび割れの原因）

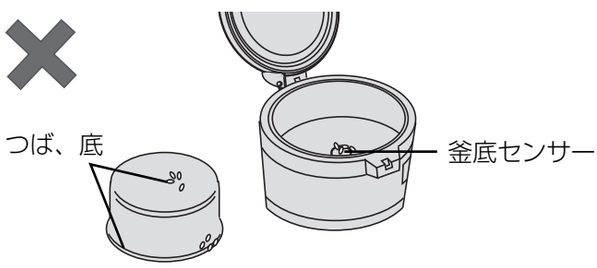


■**磁石を製品の近くに置かない。**
（異常動作の原因）

■**底部の吸気口と排気口を定期的にチェックし、埃を取る。**
（P.17 を参照してください。）

■**棚の耐荷重は 31 kg 以上のことを守る。**
（落下によるやけどやけがの原因）

■**下記の部位にごはん粒や異物・汚れなどがついたまま使わない。**
（エラー表示が出る、ごはんがこげる、ふたが開かなくなるなどの原因）
· 本体を傾けたり、逆さまにしない。
· お手入れの前に、電源を切ってプラグを抜いてください。



本体について

■製品の底（吸気口・蒸気口）が塞がれるおそれのある場所では、使用しない。
例：カーペット、ビニール袋、アルミホイル、布などの上。
（製品が破損する原因）

■磁気に弱いものを近づけない
・ラジオ、テレビ、補聴器など
（雑音が入ることがあります）
・IC カード、銀行カードなど
（ 記録が消えることがあります）

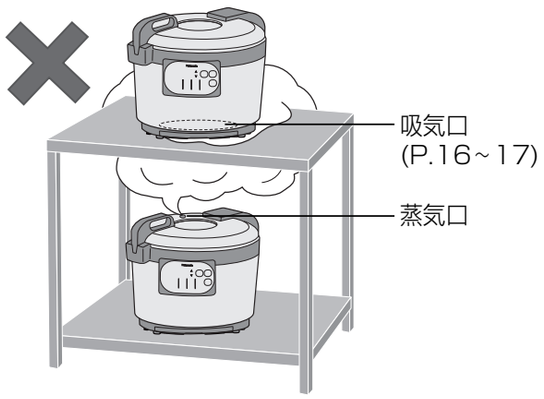
■屋外で使わない。
（不安定な電源は故障を引き起こす可能性があります）

■直射日光が当たる所で使わない。
（変色のおそれ）

■熱いうちに内釜を取り出すときは、必ず乾いたふきんやミトンなどを使う。あるいは、内釜が冷めてから取り出す。
（やけどの原因）

■海抜 2000 メートル以下の場所でご使用ください。
（炊飯の効果が悪くなる原因）

■油煙や蒸気が吸気口から吸引される所で使わない。特に上下２段で設置する場合は、下段の炊飯器から出る蒸気を上段の炊飯器が吸引しないようにしてください。
（故障のおそれ）



内釜について

■炊飯器以外では使わない。



●ガス火、IH クッキングヒーター、電子レンジなど。

■かたい物に当てない



●傷が付く、変形する原因

■内面フッ素加工の剥がれや傷付きなどを防ぐため次のことをお守りください。

準備のとき



●泡立て器などで洗米しない。
●金属製のざるなどを当てない。

出来上がったとき

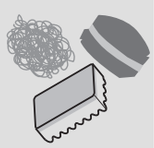


●内釜でごはんに酢や塩、ふりかけなどを混ぜない。
●金属製のおたまは使わない。
●しゃもじなどでたたいたりしない。
（ よそうときなど）

お手入れのとき（P.14）



●洗いおけ代わりに使わない。
●スプーンや食器類を入れない。
●食器洗い乾燥機や食器乾燥機を使わない。

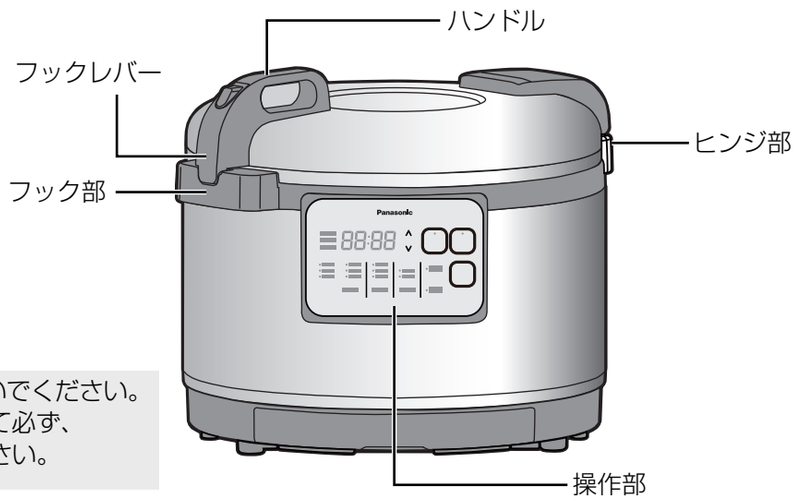


●洗ったあと乾かすときは、食器の上に伏せたりしない。
●磨き粉や金属たわし、ナイロンたわしなどで洗ったり、こすったりしない。
→やわらかいスポンジで洗う。

内釜についてお知らせ

〔外面〕浅い傷や小さな凹凸は性能に問題ありません。（こすれなど、使い方や使用頻度により発生）
〔内面〕フッ素が剥がれるとごはんが付きやすくなります。
➡気になるときや内釜が変形したときは、パナソニック製品取扱店でお買い求めいただけます。

各部の名前



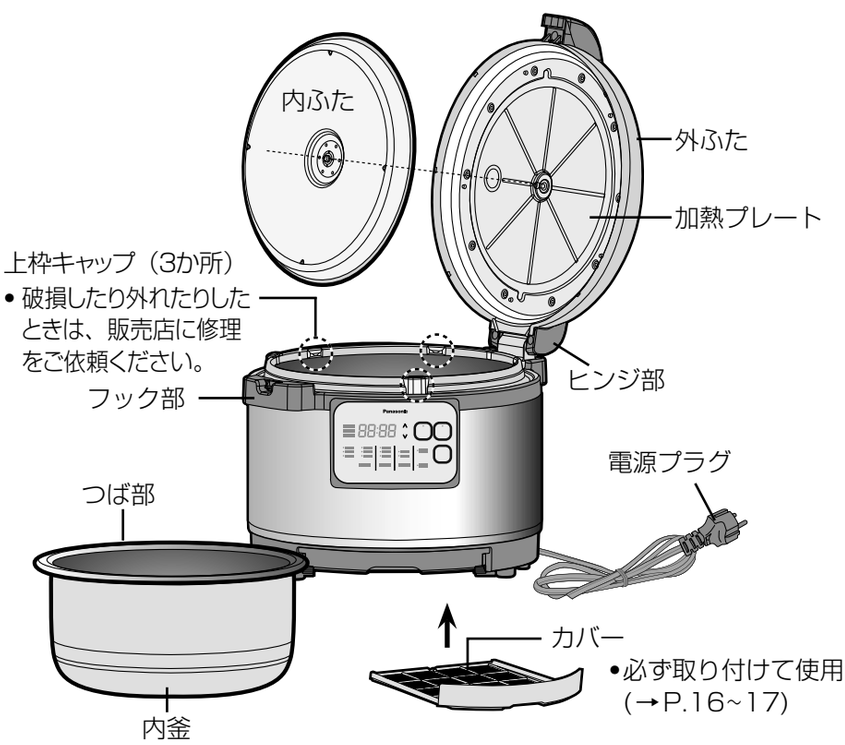
お 願 い

●ハンドルを持って持ち運びしないでください。
持ち運ぶときは、外ふたを閉めて必ず、
フック部とヒンジ部を持ってください。

●電源プラグを差し込むと、
待ち受け画面が表示され、
操作できます。（P.7）

お知らせ

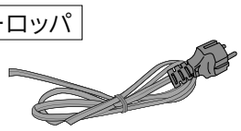
●目の不自由な方のために、「Cook Start（炊飯）」と「Cancel（取消）」ボタンには、凸部（「·」「ー」）があります。



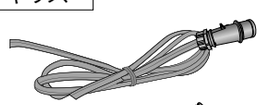
•必ず取り付けて使用する。
(→P.16~17)

電源プラグ

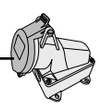
ヨーロッパ



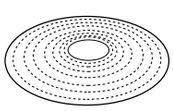
イギリス



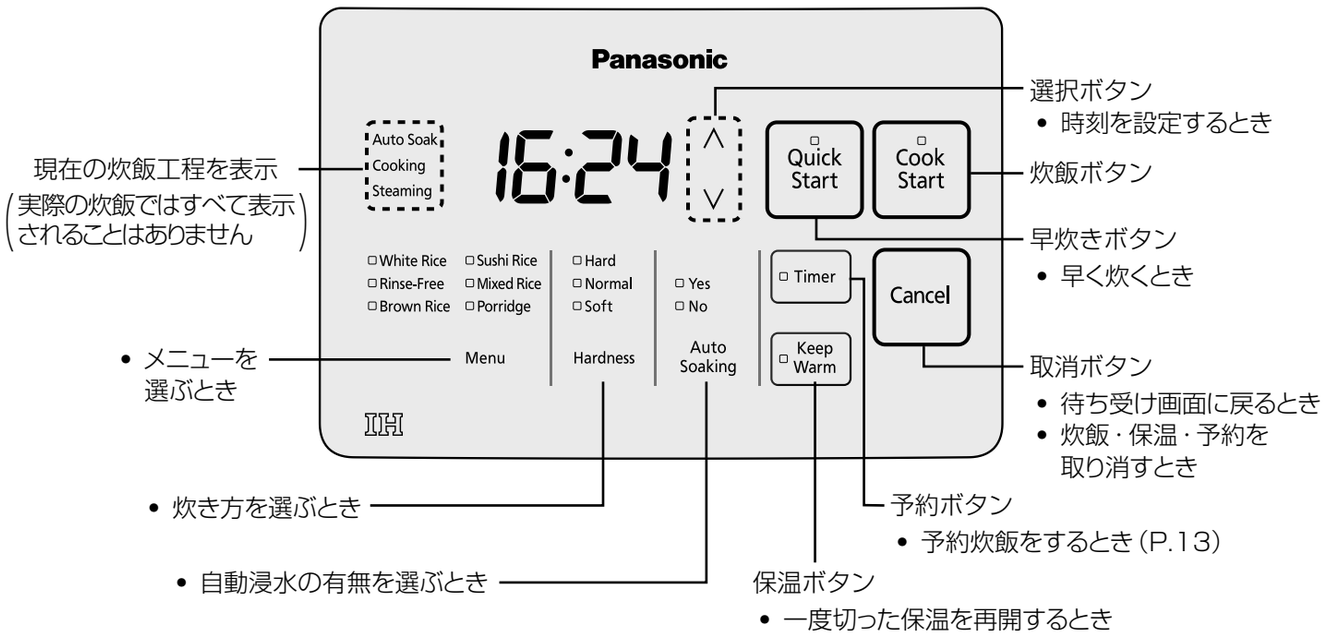
電源ソケット



炊飯シート（別売品）
ごはんのこげが気になるときに使います



品番：ARK20-H57
パナソニック製品取扱店でお買い求めいただけます。



※ 待機モード：電源がオンの状態で、ディスプレイに現在の時刻が表示されます。

現在時刻の合わせかた

●時刻は 24 時間表示です。

① 電源プラグを差し込む。

② ∧ または ∨ ボタンを 1 秒以上押して、時刻の表示を点滅させる。

●ブザー音が鳴ったら、指をボタンから離してください。



【例】午後 8 時 15 分

③ ∧ または ∨ ボタンを押して正しい時刻に合わせる。

●1 分単位で設定できます。（押し続けると早送り）
●合わせた後、点滅が止まれば時刻合わせ完了です。
●7 秒間操作しないと、待機モードに戻ります。

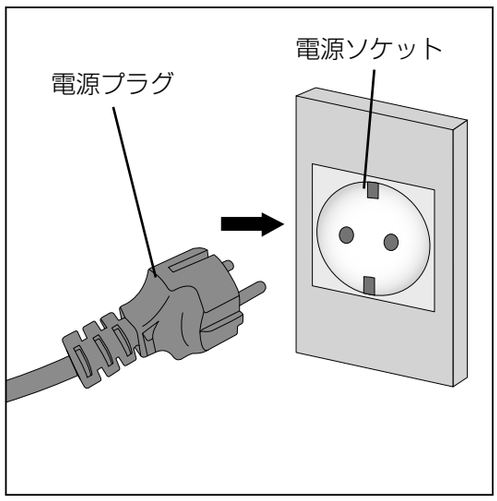
お知らせ

●炊飯、保温、予約中は時間設定を変更できません。
●リチウム電池が切れた場合、プラグを抜くと現在時刻や予約などの記憶内容が消失します。（P.24）
●電池は本体内部に固定されています。交換は、お買い求め先にご相談ください。

日本語

ごはんを炊く準備

1 電源プラグを差す

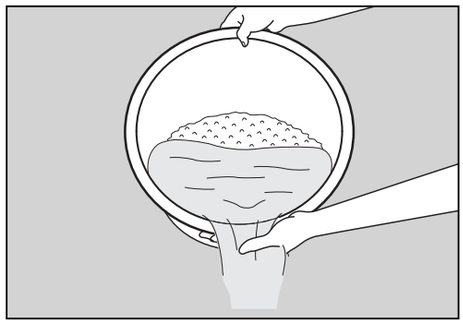


●ぬれた手で電源プラグの抜き差しを
しないでください。
（電源プラグ形状は各仕向け地により、
異なりますので、例のみ。）

2 お米をはかる

● 1 回で炊けるお米の量 ➡ P.26

3 別容器でお米をとぐ（内釜で洗米しない）



①最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、
すぐに水を捨てる。
（お米がぬか分を吸いやすいため）



②お米とお米を軽くすり合わせるように、
「とぐ→洗い流す」を繰り返す。
③水が澄んでくるまで手早くすすぐ。

お 願 い

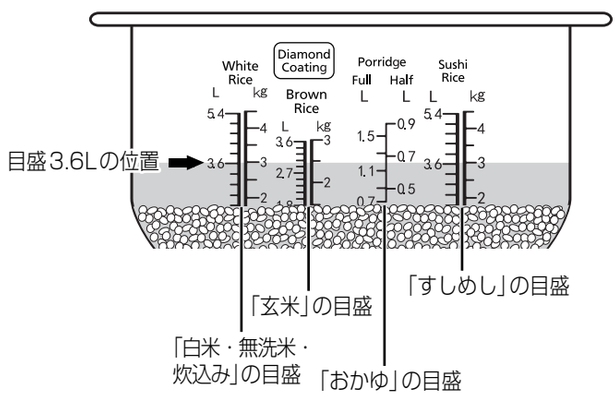
●洗米の後は、30分以上ざる上げしないで
ください。
（お米が割れ、ごはんがべたつく原因）

お知らせ

●洗米が不充分なときは、強めのおこげが
できたり、ぬか臭くなることがあります。
●洗米機で洗米しすぎたお米（割れ米が多い
など）を使うと、うまく炊けないことが
あります。

4 水加減をする
（お米を平らにならし炊飯量に合わせて水加減をする）

【例】3.6 L の白米を炊く場合



お 願 い

- 水加減は、左右の目盛を見て同じ高さに合わせてください。
- お好みのかたさに応じて水加減をしてください。

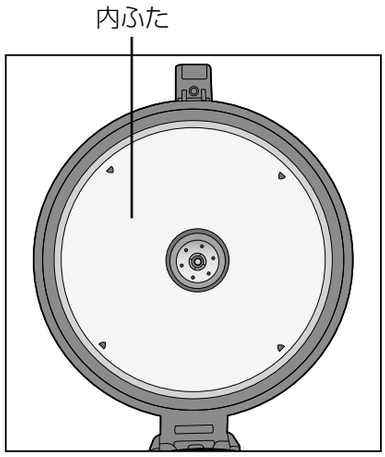
お知らせ

- 水を多く入れすぎると、ふきこぼれることがあります。

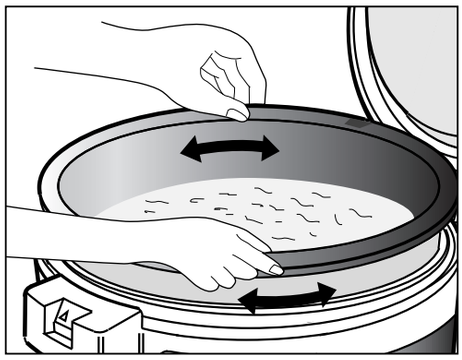
炊飯シート（別売品）を使うときは・・・

- 目詰まりのない、きれいに洗った炊飯シートをご使用ください。
- 内釜にお米を移す前に、炊飯シート（→ P.6）を内釜の底に敷いてください。
- 水加減をするときは、炊飯シートの下にお米が入ったり、炊飯シートがずれたりしないように、水をゆっくり入れてください。

5 内ふたが付いているか確認する



6 内釜をセットする
（真上から入れ、上枠に強く当てない）



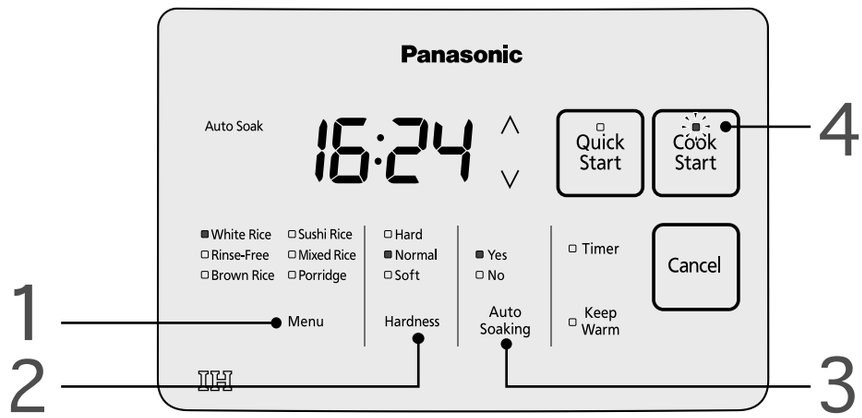
①内釜の周囲の水分などを拭き取る
（内釜を熱板に密着させるため）
②内釜を矢印のように２～３回動かし確実にセットする

7 外ふたをゆっくり確実に閉める

- 外ふたが開いていると、ごはんがうまく炊けません。

日本語

ごはんを炊く



「White Rice（白米）・Normal（ふつう）・Auto Soaking - Yes（自動浸水あり）」を選択したときの画面

---

1 **Menu を押して炊きたいメニューを選ぶ**

■メニューが合っているときは→2へ

---

2 **Hardness を押して炊き方を選ぶ**

- 「White Rice（白米）」・「Rinse-Free（無洗米）」のみ選択可能です。

■炊き方が合っているときは→3へ

---

3 **Auto Soaking を押して浸水方法を選ぶ**

（「Yes（あり）」：洗米後、すぐ炊飯するとき
「No（なし）」：お米を 30 分以上浸したとき）

■浸水方法が合っているときは→4へ

---

4 **Cook Start を押して、炊飯を開始する**

- 「Cook Start（炊飯）」ランプ点灯
- 炊き上がるまでの時間の目安→ P.26

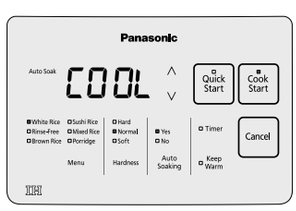
---

5 炊き上がったら、**すぐにごはんをほぐす**（べたつき防止のため）

- 炊き上がるとブザー音が鳴り、自動的に保温になります。
- 蒸らしは完了していますので、炊き上がるとすぐに食べられます。

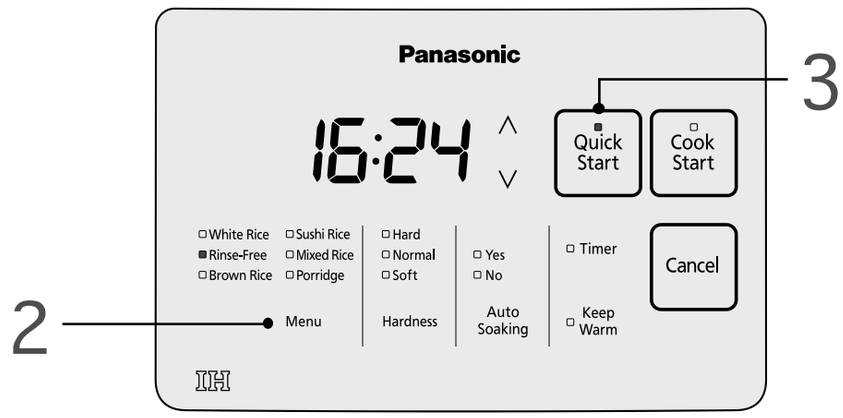
お 願 い

- 「蒸らし」表示中のときは「Cancel（取消）」ボタンを押さないでください。
  （本体冷却のためファンが回っています）
- 白米・無洗米は30分以上、玄米は6時間以上浸水した場合、「Auto Soaking - No（自動浸水なし）」に設定してください。
  （炊きむらやこげるなどうまく炊けない原因）
- 連続して炊飯するときは
  - 次の炊飯をする前に、約15分間の時間をあけてください。
  - すぐ炊飯を始めると、本体が冷めるまで「COOL」と表示されることがあり、消えると自動的に炊飯を開始します。
- お好みで炊けないときは（P.20）



お知らせ

- 30 秒以上操作がなければ、画面の明るさが暗くなります。



「Rinse-Free（無洗米）・Quick Start（早炊き）」を選択したときの画面

1 水加減のあと 30 分間以上水に浸す

2 Menu を押して 白米または無洗米を選ぶ

- 「Quick Start（早炊き）」には、「White Rice（白米）」、「Rinse-Free（無洗米）」メニューのみが含まれます。

3 Quick Start を押して、炊飯を開始する

- 「Quick Start（早炊き）」ランプ点灯
- 炊き上がるまでの時間の目安→ P.26

お知らせ

- ごはんが少しかためになり、おこげができることがあります。
- 「Timer（予約）」はできません。
- 「Quick Start（早炊き）」きボタンを無効にしたいときは（P.23）

各メニューについて

Mixed Rice（炊込み）

- 具材を入れて炊くときは「Mixed Rice（炊込み）」を使用してください。
- 「Timer（予約）」は使わずすぐに炊飯してください。（調味料が沈殿してうまく炊けない原因）
- 具の量はお米の質量の50%以下が目安です。多すぎると、うまく炊けないことがあります。
- 具は混ぜないでお米の上に載せてください。（ご飯が炊き上がらないうちに炊飯が停止したり、炊きむらができることがあります）
- 炊飯前に水に浸す場合は、具や調味液を入れないでください。
- 炊飯中にふたを開けて、具材を入れないでください。

Rinse-Free（無洗米）

- 水を加えたあと、お米が水になじむ程度に軽く混ぜてください。
- かたく炊ける場合は水を増やしてください。

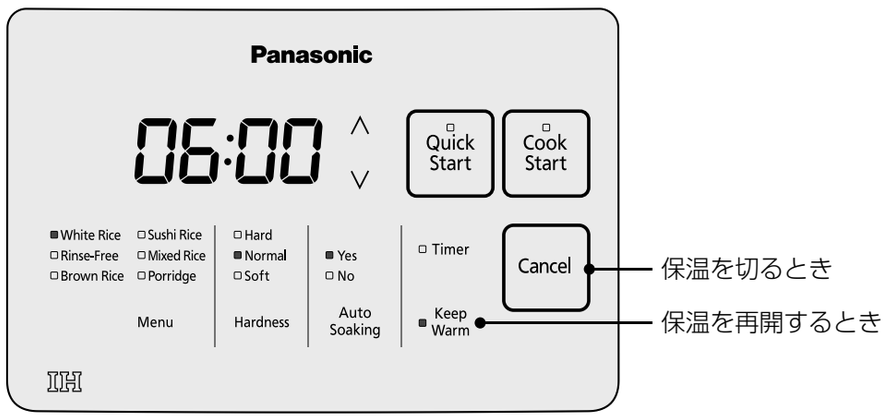
Brown Rice（玄米）

- 「Auto Soaking - No（自動浸水なし）」の場合は、6 時間以上浸水してください。浸水時間が短いとかたいごはんになります。
- 炊飯後薄くこげ色がつきますが、これは玄米の性質によるものです。

お知らせ

●市販の炊飯ネット、炊飯改良剤などを使うと炊きむらが強くなることがあります。

保温する



炊き上がると自動的に保温になります
（すぐにごはんをほぐしてください）

■以下のメニューでの保温はおすすめしません。



×●「Mixed Rice（炊込み）」（ふた加熱板のさびや、食味低下の原因）



×●「Porridge（おかゆ）」（のり状になる原因）



×●「Brown Rice（玄米）」（食味低下の原因）

お 願 い

- ●保温は８時間以内にしてください。（乾燥、におい、変色の原因）
- ●ごはんが残っているときに保温を切ったり、電源プラグを抜いたりしないでください。（露やにおいの原因）
- ●しゃもじを入れたまま保温しないでください。（においの原因）
- ●保温温度を変更したいときは（P.20）

お知らせ

- ●保温の経過時間を分単位で０～９５時間５９分まで表示します。
- ●８時間を超えると「Keep Warm（保温）」ランプが点滅します。９６時間を超えると保温が切れ、「U14」と表示されます。ご利用の場合、「Cancel」を押してください。
- ●保温中、内釜のつば部に露が少し付くことがあります。

「Keep Warm（保温）」を切るときは

●内釜にごはんが残っていない状態で

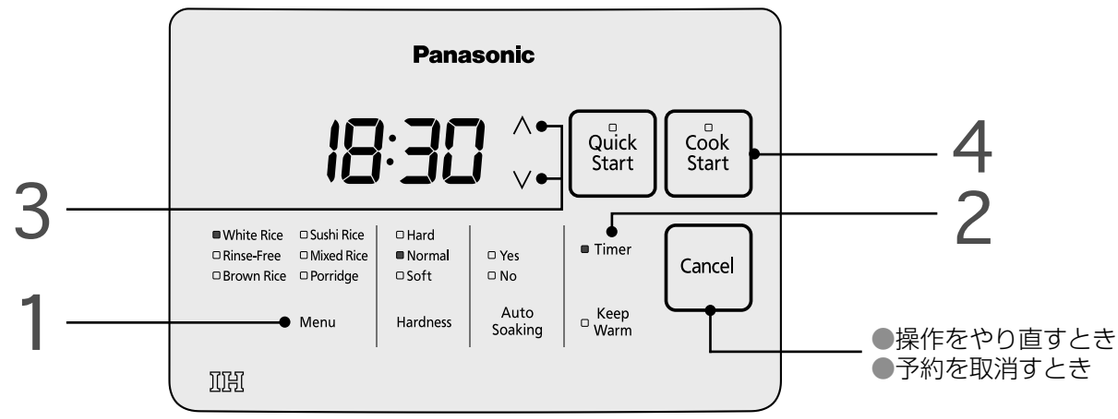
1 Cancel を押す

2 電源プラグをコンセントから抜く

お知らせ

●「Cancel（取消）」ボタンを押さずに電源プラグを抜くと、次に電源プラグを差し込んだときに保温が再開されます。

予約する



「White Rice（白米）・Normal(ふつう)」を予約したときの画面

1 現在時刻が合っているか確認し、メニューと炊き分けを選ぶ

現在時刻が合っていないとき→ P.7

- 「Mixed Rice（炊込み）」メニューは「Timer（予約）」をおすすめしません。

2 Timer を押す

- 予約時刻表示点滅。
- 「Timer（予約）」ランプ点灯
  「Cook Start（炊飯）」ランプ点滅。

3 ∧ ∨ を押して炊き上げたい時刻に合わせる

- 10 分単位で設定できます。
- 押し続けると、早送りができます。

4 Cook Start を押して予約完了

- 「Cook Start（炊飯）」ランプ消灯。

お 願 い

● 13時間以上の「Timer(予約)」はしないでください。
（夏季など水温の高い時には８時間以上の予約はしないでください。）
（お米が発酵し、においの原因。）

お知らせ

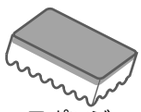
●「Auto Soaking（自動浸水）」は選択できません。メニュー･予約経過時間に合わせて自動設定されます。
●一度設定した時刻は記憶されます。
●予約炊飯では、おこげができる場合があります。
➡「マニュアル設定」(P.20) でレベル調整をするか、炊飯シートをお使いください。
●残時間は表示されません。
●炊き上がり時刻までの時間が短すぎると、予約後すぐに炊き始めます。(P.26「予約可能時間」)

お手入れ

●必ず電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
●洗ったあとは、乾いた布で拭いてください。
●ジェット水やスチームクリーナーで本製品を洗わないでください。

準備する物

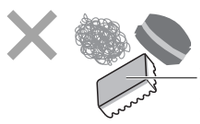

ふきん


スポンジ


台所用中性洗剤
（洗剤の注意書きを確認してください）

使えない物

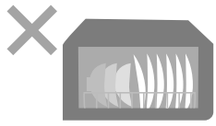
金属たわし/
ナイロンたわしなど
（内釜の外側底面/
釜底センサーは除く）


研磨粒子部分で洗わない

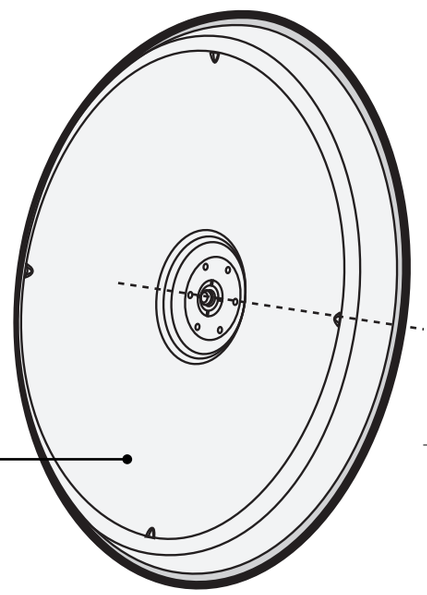
ベンジン / シンナー /
磨き粉 / 漂白剤 /
除菌アルコールなど



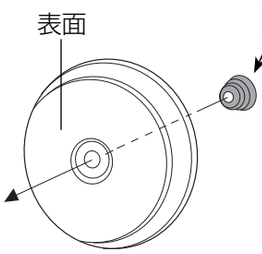
食器洗い乾燥機 /
食器乾燥器



内ふた



中性洗剤とスポンジで洗う。
取り付けるときは、表面を手前にする。



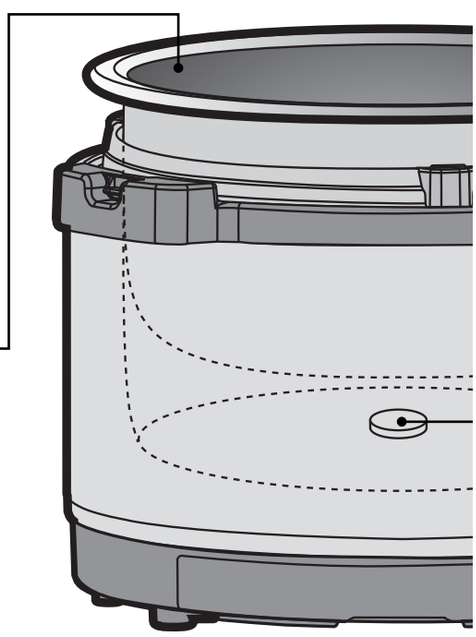
外れたときは、内ふたの裏面から取り付ける。



内ふた止めゴムは消耗品です。
●破れたり、取り付けが緩くなったりしたときは交換してください。
●パナソニック製品取扱店でお買い求めいただけます。
品番：**ARC85EL49-K0**

内　釜

（P.5「内釜の取扱い」）



中性洗剤とスポンジで洗う。
外側底面の釜底センサーが当たる所は念入りに洗う。
さびが出たときは、ナイロンたわしでこすり落とす。
（汚れたまま使うと、エラー表示が出る・ごはんがこげる原因）

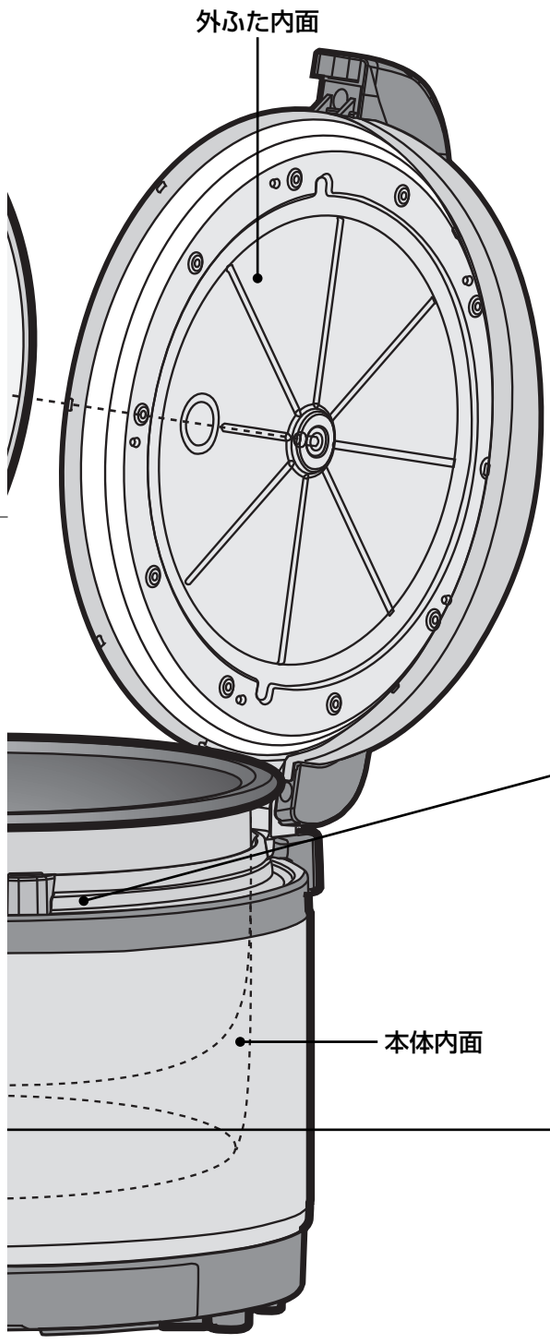
●内釜を洗浄容器にしないでください。
●フッ素加工面に変色や斑点が現れることがありますが、健康や使用には影響ありません。
●内釜が変形、磨耗しているときは交換してください。

■炊飯シート（別売品）は・・・

炊飯の都度、必ず洗ってください。
そのまま使用するとごはんがうまく炊けないことがあります。

●お湯にしばらくつけ、目詰まりのないようにスポンジで洗ってください。
●強く引っ張ったり、刃物などの先の鋭いものを当てないでください。
●ご使用中、変色することがありますが、衛生上の問題はありませんので安心してお使いください。

炊飯シートはパナソニック製品取扱店でお買い求めいただけます。（→ P.6）



本体・外ふた内面　●絶対に水洗いしない

固く絞ったふきんで拭く。
パッキンの内側は、汚れが残りやすいため念入りに拭く。
（ごはんのにおいや腐敗、ふきこぼれや蒸気もれの原因）

お 願 い　●洗剤は使わないでください。

上　枠　●絶対に水洗いしない

固く絞ったふきんで拭く。
溝のごはん粒など異物を取り除く。
（ふきこぼれや蒸気もれの原因）

釜底センサー

異物などがこびりついたときは、中性洗剤を含ませた
ナイロンたわしで軽く磨き、固く絞ったふきんで拭く。

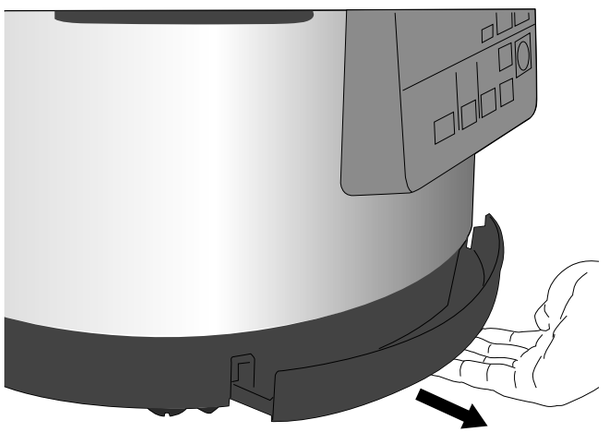
お手入れ

●必ず電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
●洗ったあとは、乾いた布で拭いてください。
●ジェット水やスチームクリーナーで本製品を洗わないでください。

「U13」を表示したとき

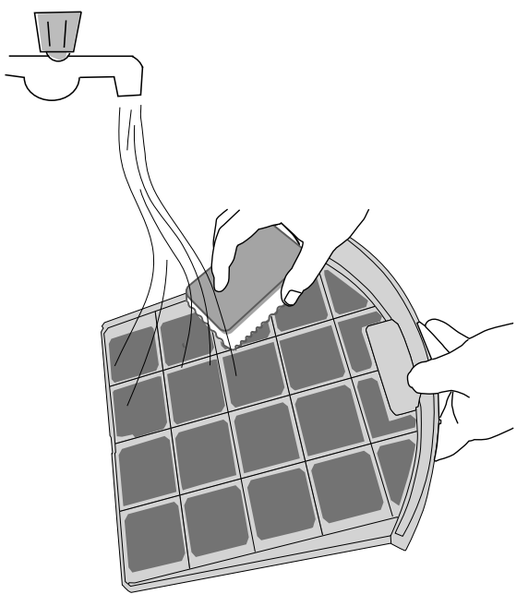
本体底部に設けた吸気口が塞がっているか、汚れて目詰まりしています。
塞いでいるものを取り除くか、目詰まりしていたらカバーを外し、洗ってください。

1 カバーを取り出す

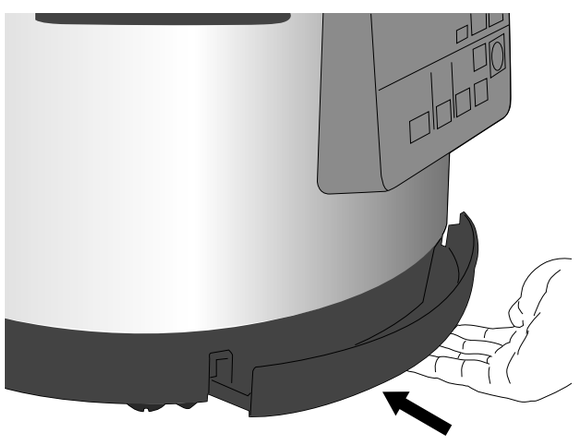


2 カバーを洗う

●洗ったあとは、乾いた布で拭いてください。



3 本体側のガイドに合わせて、「カチッ」と音がするまで差し込む



4 電源プラグを差し込んで、 Cancel を押す。

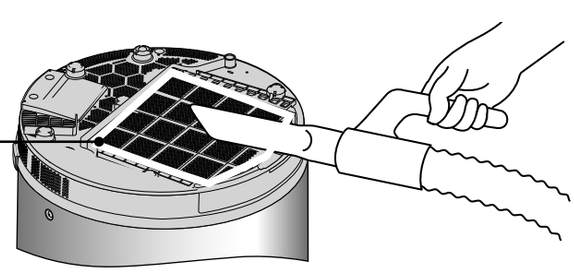
（「U13」が消えます）

お 願 い

- 本体に水をかけないでください。
- カバーの掃除が不完全でも「Cancel（取消）」ボタンを押すと「U13」は消えますが、またすぐに表示し、使用できなくなるため、確実にお手入れをしてください。

本体底部の吸気口を掃除機で掃除してください。

ほこりなどが付着したままで使うと、本体内部の温度が異常に上がり、故障の原因になります。



うまく炊けないとき

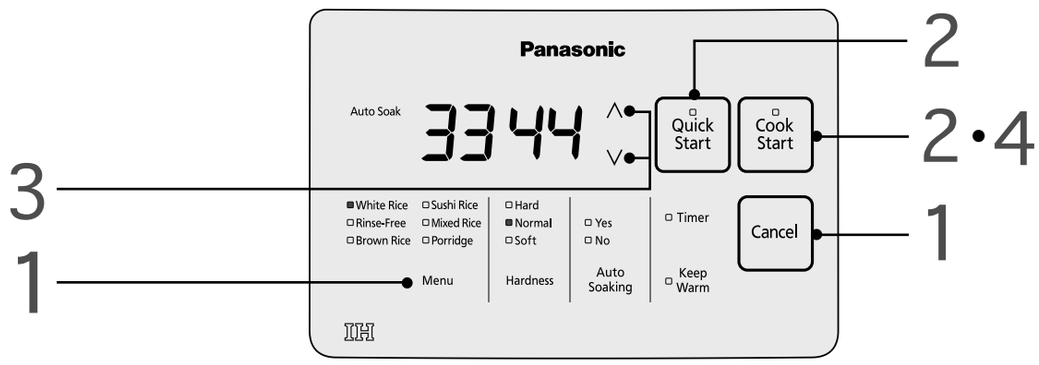
現　象	ご確認ください	参照ページ
やわらかい ●べたつく	●お米を正しくはかりましたか？ 計量米びつではかると、誤差が出ることがあります。	—
	●水は正しくはかりましたか？ →水加減は、左右の目盛を見て同じ高さに合わせてください。	9
	●炊き上がったあと、すぐにごはんをほぐしましたか？ （余分な水分を逃がすため）	—
	●お米を長時間水に浸していませんか？（長時間の予約炊飯など） 浸している間にお米が水を余分に吸うためやわらかくなることがあります。 →予約炊飯のときは、水を少なめにする。 （水位線より１～２㎜程度）	—
	●かたさの好みに合ったメニューに変えてみる。（「かため」など）	—
	●洗米したお米を長時間ざる上げしたり、冷蔵庫で保存していませんか？	—
	➡改善しないときは、マニュアル設定をしてください。	20~21
かたい ●芯がある	●お米を正しくはかりましたか？ 計量米びつではかると、誤差が出ることがあります。	—
	●水は正しくはかりましたか？ →水加減は、左右の目盛を見て同じ高さに合わせてください。	9
	●油脂類を入れて炊飯していませんか？ 油を入れてからお米を入れるとか、油分量が多いとうまく炊けないことがあります。	—
	●具や調味料を入れたごはんを予約炊飯していませんか？	11
	●炊込みなどの具をお米と混ぜて炊飯していませんか？	11
	●内釜の側面、内釜の底（外側）に油脂類が付いていませんか？	—
	●かたさの好みに合ったメニューに変えてみる（「やわらか」など）	—
	●「Quick Start（早炊き）」で炊いていませんか？	11
	➡改善しないときは、マニュアル設定をしてください。	20~21
こげる **お米の種類や水質などにより、底に色がつくことがあります。底にできるきつね色のこげは故障ではありません**	●精米や洗米は充分にしましたか？	8
	●お米を水に浸していたとき、 「Auto Soaking（自動浸水あり）」に設定していませんか？	10
	●胚芽米を炊飯していませんか？ ぬか分が多いため、こげる場合があります。	—
	●具や調味料を入れて炊飯していませんか？	—
	●無洗米を炊飯していませんか？ →無洗米メニューで炊いてください。 →炊飯前に軽く水洗いすると和らぎます。	—
	●内釜の外側、本体内部、内釜の底、釜底センサーに異物が付いていませんか？	4
	●内釜をきれいに洗いましたか？ →炊込みごはんを炊いたあとは、特に念入りに内釜を洗ってください。	—
	●「Quick Start（早炊き）」で炊いていませんか？	11
	●「Timer（予約）」炊飯していませんか？	13
	➡改善しないときは、マニュアル設定をしてください。	20~21

現　象	ご確認ください	参照ページ
ふきこぼれる	●お米は正しくはかりましたか？ 計量米びつではかると、誤差が出ることがあります。	—
	●水は正しくはかりましたか？ →水加減は、左右の目盛を見て同じ高さに合わせてください。	9
	●炊飯容量は合っていますか？	26
	●精米や洗米は充分にしましたか？	8
	●「メニュー」は正しくセットしましたか？	—
	●内ふたは付いていますか？ また、内ふたが変形していませんか？	—
	●お米を平らにならしましたか？	9
	➡改善しないときは、マニュアル設定をしてください。	20~21
ごはんが乾燥する	●外ふたは確実に閉まっていますか？ 外ふたが少しでも開いていると蒸気がもれ、乾燥します。 （外ふた、内釜のつばなどが変形していませんか？）	—
	●8時間以上保温していませんか？	12
	●少量のごはんを保温していませんか？ →少なくなったごはんは、内釜の中央に寄せて保温するか、ラップして冷凍してください。	—
	●炊き上がったごはんを30分以内にほぐしましたか？ ほぐさないと、表面が乾燥します。	—
	➡改善しないときは、マニュアル設定をしてください。	20~21
ごはんが ●変色する ●におう	●精米や洗米は充分にしましたか？	8
	●内釜をきれいに洗いましたか？ →炊込みごはんを炊いたあとは、特に念入りに内釜を洗ってください。	—
	●8時間以上保温していませんか？	12
	●保温温度の設定レベルは適切ですか？ 出荷時のレベルは「73」に設定されています。 →変色するときは「71」に、においがするときは「75」または「77」に変更してください。(P.20~21)	21
	●冷めたごはんを継ぎ足して保温していませんか？	—
	●しゃもじを入れたまま保温していませんか？	—
	●玄米、胚芽米、分づき米を保温していませんか？	—
	●炊込みごはんを保温していませんか？	12
	●ごはんが入った状態で電源を切っていませんか？	—
	●ごはんが残っているときに、保温を切ったり、電源プラグを抜いたりしていませんか？	12
	➡改善しないときは、マニュアル設定をしてください。	20~21
おかゆが のり状になる	●お米を長時間浸していませんか？(長時間の予約炊飯など)	—
	●おかゆを保温していませんか？	12

■炊き上がりのごはんの中央部がややくぼんで見えることがあります。
これは、IH加熱の特徴で、釜自体が発熱して、ごはんを包み込んで炊き上げるためです。

こんなときは

マニュアルで炊飯、保温設定を変更する



例：「White Rice（白米）・Normal（ふつう）」の火力を変更する場合

---

1 **設定したいメニューに合わせて**

Cancel を押しながら、 Menu を押す

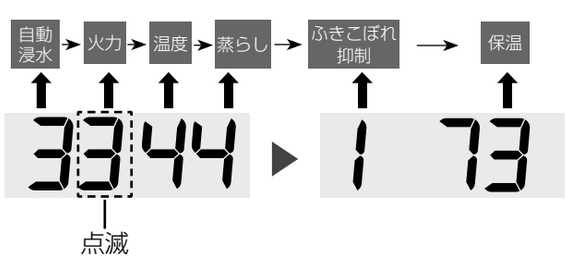
- 「Hard（かため）」·「Soft（やわらか）」·「Porridge（おかゆ）」·「Quick Start（早炊き）」メニューはマニュアル設定ができません。

---

2 Quick Start または Cook Start ボタンを押して

「工程」を選ぶ

- 選択した工程が点滅します。
- 工程は自動浸水→火力→温度→蒸らし→ふきこぼれ抑制→保温の順番に移行します。



- 「Quick Start（早炊き）」ボタン：戻る
  「Cook Start（炊飯）」ボタン：次へ※
- 「Brown Rice（玄米）」メニューは「ふきこぼれ抑制」と「保温」工程のみマニュアル設定できます。
- 「White Rice（白米）・Normal（ふつう）」、「Rinse-Rice（無洗米）・Normal（ふつう）」ふつうで「ふきこぼれ抑制」を変更すると、「Hard（かため）」·「Soft（やわらか）」·「Quick Start（早炊き）」メニューも自動で変わります。
- マニュアル設定の途中で「取消」ボタンを押すと設定前に戻ります。

※保温選択時に「炊飯」ボタンを押すとマニュアル設定が完了し、待ち受け画面に戻ります。

---

3 ∧ ∨ を押して

レベルを選ぶ

∧ 数値を上げる　　∨ 数値を下げる

- 続けて他の工程のレベルを設定するときは、手順 2 から繰り返し操作してください。

---

4 保温工程を選択し、 Cook Start を押して

セット完了

- 待ち受け画面になります。

■各工程とはたらき

工程	はたらき	レベルを上げると・・・	レベルを下げると・・・
自動浸水	お米に吸水させる 工程の温度調整	吸水量が増えて芯までやわらかく炊けます。レベルを上げ過ぎると、お米によってはべたついたりこげやすくなります。	吸水中のお米の割れを防ぎ、べたつきを抑えます。レベルを下げ過ぎると、吸水量が減りふっくらとしたごはんが炊けない場合があります。
火力	沸騰を維持する 火力の強弱の調整	かためのごはんになります。 レベルを上げ過ぎるとふきこぼれる場合があります。	やわらかめのごはんになります。 レベルを下げ過ぎると、炊きむらができる場合があります。
温度	炊き上げ（沸騰維持） 終了時の温度調整	ふっくらとした食味のよいごはんになります。レベルを上げ過ぎると、釜底がこげやすくなります。	釜底のこげが少なくなります。 レベルを下げ過ぎると、 吸水量が減りふっくらとしたごはんが炊けない場合があります。
蒸らし	蒸らし中の温度の調整	ふっくらとした食味のよいごはんになります。レベルを上げ過ぎると、釜底がこげやすくなったり、お米によってはべたついたりします。	米粒の崩れやこげが少なくなります。 レベルを下げ過ぎると、 ふっくらとしたごはんが炊けない場合があります。
ふきこぼれ抑制	ふきこぼれや飛沫の 調整	ふきこぼれしにくくなります。 レベルを上げ過ぎると、炊きむらやかたく炊き上がる場合があります。	高火力で炊き上げます。 レベルを下げ過ぎると蒸気口からふきこぼれる場合があります。
保温	保温温度の調整	保温臭を防ぎます。 レベルを上げ過ぎると、変色したり乾燥する場合があります。	変色や乾燥を防ぎます。 レベルを下げ過ぎると、 保温臭が発生する場合があります。

標準設定値（出荷時は下表のレベルに設定されています）

メニュー ＼ 工程	自動浸水	（炊飯）火力	（炊飯）温度	蒸らし	ふきこぼれ抑制	保温
White Rice（白米）	3	3	3	3	2	73
Rinse-Free（無洗米）	3	3	3	3	2	
Brown Rice（玄米）	ー	ー	ー	ー	1	
Sushi Rice（すし）	3	3	3	3	1	
Mixed Rice（炊込み）	3	3	3	3	1	

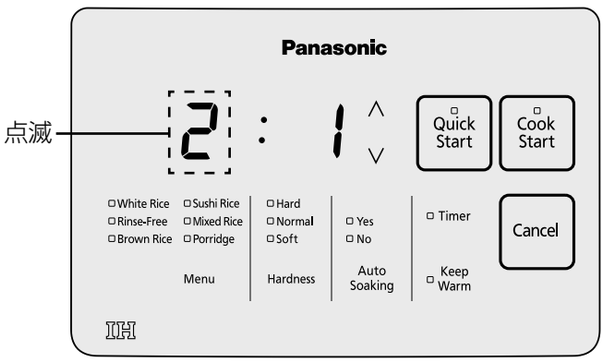
※レベルの設定は１～５（保温は71・73・75・77）の数値を選択してください。
※保温温度はどのメニューでも設定できますが、選択された最新のレベルで全メニュー保温されます。

炊き上がりの調整について

●下記の順に変更してください。

症　　状	１番目	２番目	３番目	４番目
こげるとき	**蒸らし ▼**	**温　度 ▼**	**火　力 ▼**	**自動浸水 ▼**
やわらかいとき	**火　力 ▲**	**自動浸水 ▼**	**蒸らし ▼**	―
かたいとき	**火　力 ▼**	**自動浸水 ▲**	**温　度 ▲**	―
芯が残るとき	**温　度 ▲**	**火　力 ▲**	**自動浸水 ▼**	**蒸らし ▲**

こんなときは（つづき）



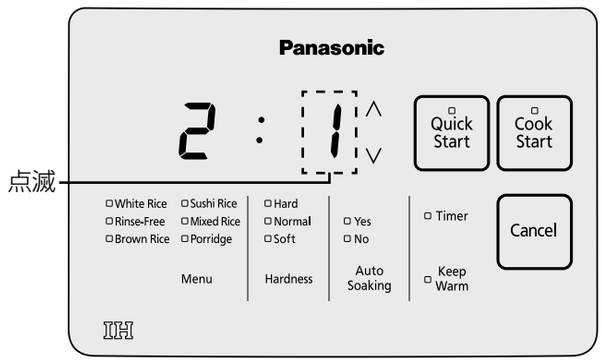
ブザー音量を変更したいとき

1 Cancel **を押しながら、**
Timer **を押す。**

2 ∧ ∨ を押して。
ブザー音量を設定する。
- 音量設定
  3(大)→2(中)→1(小)→0(消音)

3 Cook Start **を二回押し、セット完了。**

お知らせ
- 設定が完了すると待ち受け画面へ戻ります
- 初期設定は、「2」に設定されています。
- 設定完了するまで記憶されません。
- 元に戻すときは再度同じ操作をしてください。



ブザー音の音色を変更したいとき

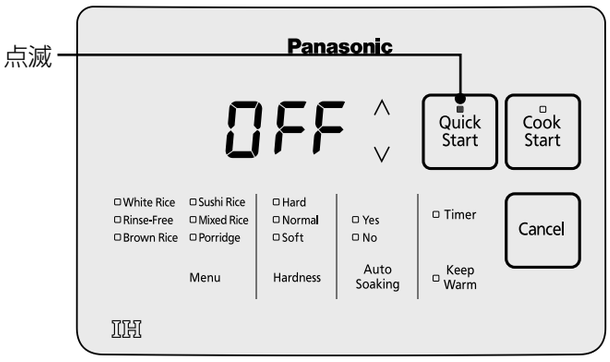
1 Cancel **を押しながら、**
Timer **を押す。**

2 Cook Start **を押す。**

3 ∧ ∨ を押して
ブザー音の音色を選択する。
- 音色別にサンプル音が鳴ります。

4 Cook Start **を押し、セット完了。**

お知らせ
- 設定が完了すると待ち受け画面へ戻ります
- 初期設定は、「1」に設定されています。
- 設定完了するまで記憶されません。
- 音色設定は、炊飯終了音のみ変更できます。
- 元に戻すときは再度同じ操作をしてください。



「Quick Start（早炊き）」ボタンを無効にしたいとき

1 Cancel **を押しながら、**

Quick Start **を押す。**

2 ∧ ∨を押して。
OFFを選択する。

3 **4秒後、自動的にセット完了。**
- 設定が完了すると待ち受け画面へ戻ります。

お知らせ

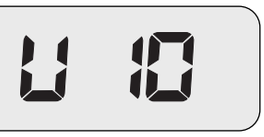
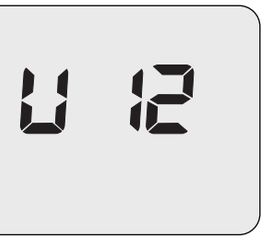
●初期設定は「ON」に設定されています。
●元に戻すときは再度同じ操作をしてください。

故障かな？

サービスを依頼される前にご確認ください。

現　象	ご確認ください	参照ページ
●予約時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか？ ●予約時刻は合っていますか？ →24時間表示です。再確認してください。 ●「Cook Start（炊飯）」ボタンを押し忘れていませんか？	7 13 13
●予約をスタートすると、すぐに炊飯が始まる	●現在時刻は合っていますか？ ●予約時刻は合っていますか？ → 24 時間表示です。再確認してください。 ●「予約可能時間」より前に予約しましたか？	7 13 13
●調理時間は長い	●連続炊飯していますか？ ●お米の量や水の量によって、調理途中で残時間表示を調整する場合がある。	— —
●予約の記憶が消えた ●マニュアル設定の記憶が消えた	●電源プラグを差すと 1：30 を表示しますか？ （イギリスは 0:30 です） 【表示する】リチウム電池が消耗しています。 電源プラグを差せば炊飯や保温はできますが、予約炊飯をする場合は、毎回現在時刻を合わせてください。 電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。 【表示しない】電子回路が故障しています。 →電池交換または修理をされる場合は、お買い求め先へご依頼ください。	—
●ボタン操作ができない ●「CookStart（炊飯）」ボタンを押しても炊飯できない	●電源プラグは電源コンセントに差し込まれていますか？ ●各ランプが点灯していませんか？ →炊飯・予約・保温中は、ボタン操作ができません。 「Cancel（取消）」ボタンを押してから行ってください。	— —
●蒸気口以外から蒸気が漏れる	●ふたのパッキン部、内釜のふちにごはんが付いていませんか？ ●また、内ふた、内釜が変形していませんか？	— —
●「Cancel（取消）」ボタンを押してもファンが止まらない	●蒸らしの途中で電源を切りませんでしたか？ 内部部品冷却のため、ファンは約 13 分間回り、自動的に停止します。	—
●炊飯・保温中音がする	●「ブーン」音は、熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジィー」音は、IH の通電音です。 ●「シュー」音は、蒸気がふき出す音です。	— — —

こんな表示が出たら

現　象	ご確認ください
	●内釜をセットしましたか？ →専用の内釜をセットし「Cancel（取消）」ボタンを押して表示を消してください。
	●内釜の底、釜底センサーに異物がついていませんか？ →異物を取り除き、「Cancel（取消）」ボタンを押して表示を消してください。 ●水の量が多くありませんか？ →「Cancel（取消）」ボタンを押して表示を消してください。 次に炊飯するときは、水加減を少なめにしてください。
	●本体底部のカバー・吸気口が目詰まりしています。（P.16~17） ●壁などの近くで使用していませんか？ →壁などから 15 cm 以上離して使用してください。
	●96 時間以上保温していませんか？（P.12） →「Cancel（取消）」ボタンを押して表示を消してください。

上記の処置を行っても正常に戻らなければ、お買い求め先に修理をご相談ください。

	●お買い求め先に、表示内容（「H」のあとの２桁の数字）をお知らせのうえ修理をご依頼ください。

■炊飯中に停電になったときは、炊き上がり時刻が遅くなることがあります。
また、停電の長さによってはうまく炊けないことがあります。

仕様

メニュー		炊飯時間の目安※1（約）	残時間表示（約）	保温※2	予約可能時間※2 炊き上がりの○○分前～	炊飯容量（L）（ ）内はkg
White Rice（白米）	Normal（ふつう）	49 分	15 分前	○	70 分前 ~	1.8 ~ 5.4 (1.5 ~ 4.5)
	Hard（かため）			○		
	Soft（やわらか）			○		
	Quick Start（早炊き）	30 分	8 分前	○	-	
Rinse-Free（無洗米）	Normal（ふつう）	57 分	15 分前	○	70 分前 ~	
	Hard（かため）			○		
	Soft（やわらか）			○		
	Quick Start（早炊き）	37 分	10 分前	○	-	
Brown Rice（玄米）		114 分	15 分前	×	130 分前 ~	1.8 ~ 3.6 (1.5 ~ 3)
Sushi Rice（すし）		47 分	15 分前	○	70 分前 ~	1.8 ~ 5.4 (1.5 ~ 4.5)
Mixed Rice（炊込み）		51 分	15 分前	×	×	1.8 ~ 3.6 (1.5 ~ 3)
Porridge（おかゆ）	Porridge（全がゆ）	68 分	5 分前	×	70 分前 ~	0.7 ~ 1.5 (0.58 ~ 1.25)
	Congee（五分がゆ）					0.5 ~ 0.9 (0.42 ~ 0.75)

※1 「Auto Soaking-No(自動浸水（なし）」のときは、炊き上がるまでの時間が上の表より約13分短くなります。
「Brown Rice(玄米)」は上の表より約49分短くなります。(「Quick Start(早炊き)」メニューは除く)

※2 「×」保温: 自動的に保温になりますが、おすすめしません。
予約可能時間: 予約はおすすめしません。

品番		SR-PGE54SXB	SR-PGE54SXC
仕向け地		ヨーロッパ	イギリス
定格電圧範囲		230 V	230 V - 240 V
定格周波数		50 Hz	50 Hz
消費電力（約）		3550 W	3550 W - 3560 W
待機モードの消費電力		0.8 W	0.8 W
コード長さ（約）		1.6 m	1.6 m
重量（約）		16.7 kg	17.0 kg
大きさ（約）	幅	50.2 cm	50.2 cm
	奥　行	42.9 cm	42.9 cm
	高　さ	39.0 cm (79.7 cm※1)	39.0 cm (79.7 cm※1)
防水等級		IPX3	IPX3

※ 1 ふたを開けたときの高さです。

• 長時間使用しないときは、電源プラグをコンセントから抜いてください。

使用済みの機器および電池の廃棄について（欧州およびその他のリサイクル制度のある国・地域のみ）



製品本体、パッケージ、取扱説明書などに表示されている左記のアイコンは、使用済みの電気・電子機器は一般の家庭ごみと一緒に捨てないようにとの警告表示です。
使用済みの製品は、適切な処理・回収・リサイクルのため、国や地域の規則に従って適切な廃棄物回収場所に持ち込んでください。使用済み製品を適切に処分することで、貴重な資源がムダになるのを防ぎ、人の健康や環境にゴミによる悪影響が及ぶのを避けることができます。
使用済みの機器の回収やリサイクルについては、地元の自治体にお問い合わせください。
廃棄物を不法投棄すると国の法律により罰金が課せられることがあります。



バッテリアイコンに関する注意:
この記号は、化学物質の記号と組み合わせて表示することができる。
その場合は、当該化学物質について採択された指令の要件に基づいて表示する。

日本語

CE

中国製

Manufactured by:
Panasonic Appliances Rice Cooker (Hangzhou) Co., Ltd.
No.10 building No.2 Songqiao street, Qiantang District, Hangzhou, Zhejiang, China

Authorised Representative in Europe:
Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

Importer to the UK:
Panasonic UK, a branch of Panasonic Marketing Europe GmbH,
Maxis 2, Western Road, Bracknell, Berkshire, RG12 1RT.

Panasonic Appliances Rice Cooker (Hangzhou) Co., Ltd.
Web site:https://panasonic.com
© Panasonic Appliances Rice Cooker (Hangzhou) Co.,Ltd 2025
RZ19FQ18
S1125−0 Printed in China