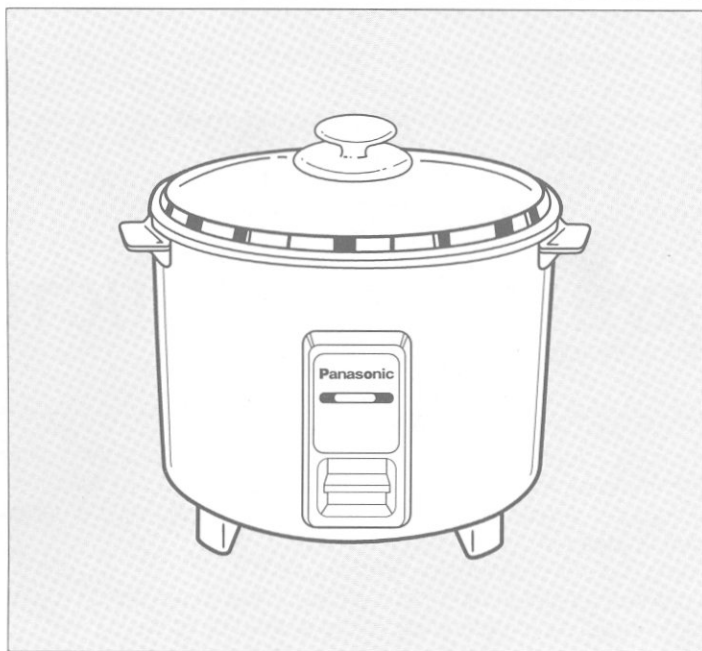


Operating Instructions

Rice Cooker/Steamer
SR-W06PA/SR-W06PC



Panasonic®

Before using this cooker, please read these instructions completely.

Antes de usar la marmita, lea estas instrucciones hasta el final.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

14. SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is intended for household use

NOTE

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

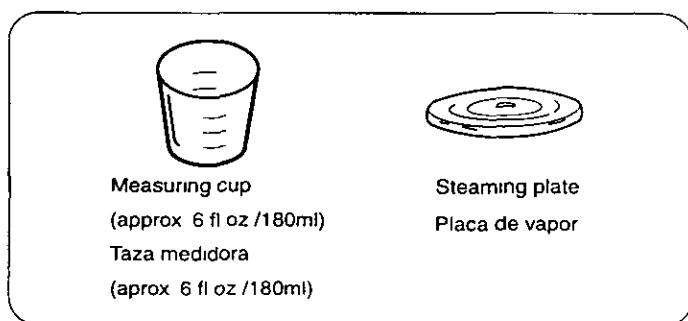
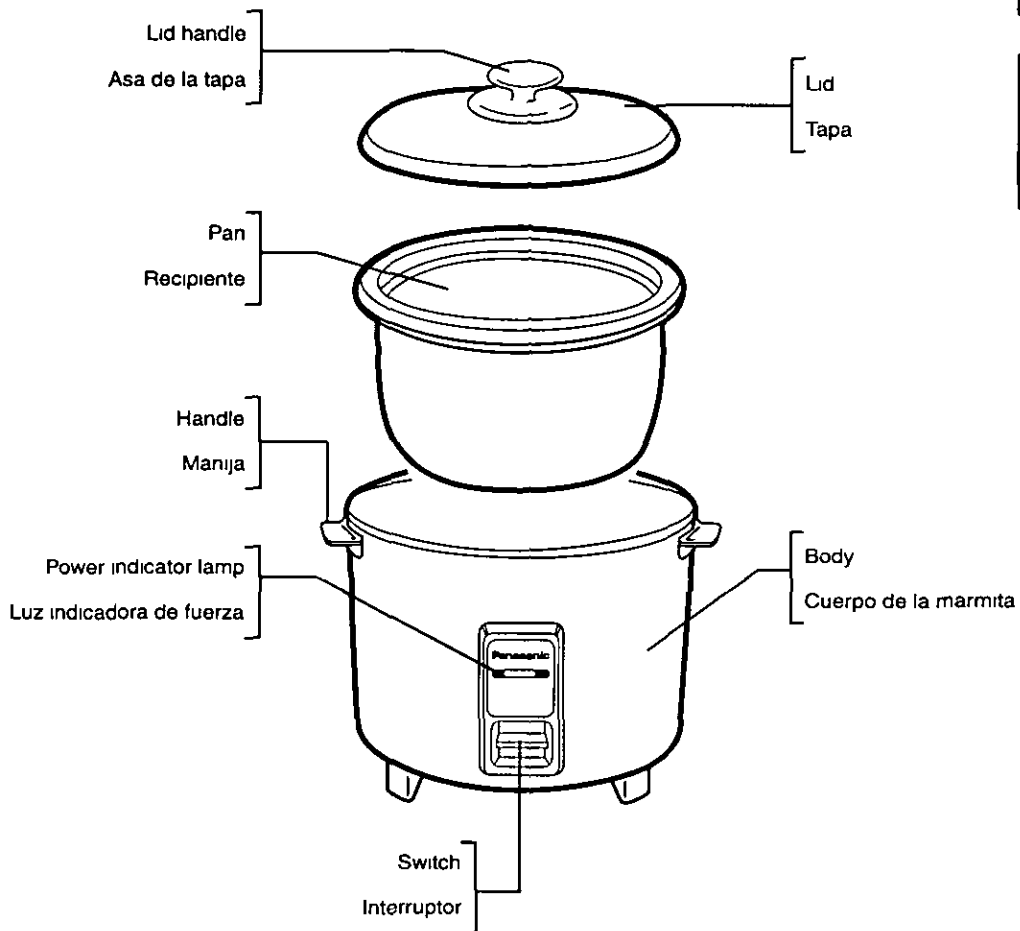
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other) As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug If it still does not fit, contact a qualified electrician Do not attempt to defeat this safety feature

PARTS IDENTIFICATION

IDENTIFICACION DE LAS PARTES

ENGLISH

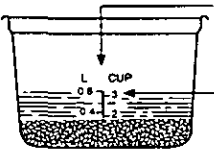
ESPAÑOL



HOW TO USE

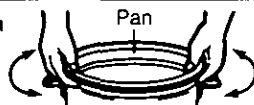
- 1** Measure rice with the measuring cup provided. One cup of uncooked rice makes approximately 2 cups of cooked rice. Rinse rice in a separate bowl until water becomes relatively clear.

- 2** Place rinsed rice in the pan. Add water according to the following standard:

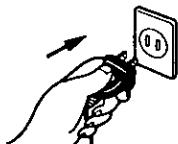
Using the markings on the pan	Using the measuring cup	
e.g. To cook 3 cups of rice, rinse the rice, put it into the pan and then add water to LEVEL INDICATOR 3	Raw rice by cup	Water to be added
 <p>LEVEL INDICATOR</p> <p>MAX LEVEL Do not cook more than this amount</p>	3 cups	3-3/4 cups
	2 cups	2-2/4 cups
	1 cup	1-1/4 cups

Adjust water quantity to your taste.

- 3** Set the pan in the cooker. To place correctly on the heater, turn the pan gently to right and left. Cover with the lid and let rice soak approximately 30 minutes.

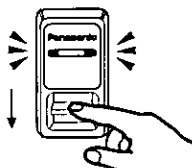


- 4** Plug in



If the pan is not in the cooker, cooking will not begin.

- 5** Press the switch. The power indicator lamp tells you cooking has started.



- 6** When rice is done, the switch pops up automatically and the lamp goes out.

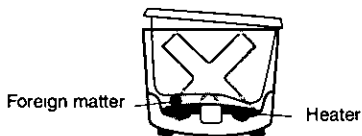
- 7** After the switch pops up, leave the lid closed for at least 15 minutes to steam rice.

- 8** Unplug after use. Grasp plug, not the cord.

CAUTION

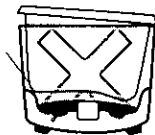
- 1** • Make sure that the pan is sitting properly in the cooker
If the pan is not positioned correctly, the switch may click off too soon or the heater may be damaged

WRONG



- Do not leave the steaming plate between the heater and the pan

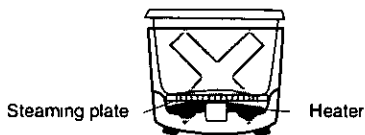
The pan should not be caught on the ledge above the heater



The pan should not be caught on the edge of the body

Your rice cooker has been designed with a thermal fuse which may shut the heater off in these cases

- Be sure the switch is off before removing the pan



- 2** Replace all damaged parts immediately

- 3** Handle the glass lid carefully
If it is dropped, the glass may break or the edge may be deformed

- 4** Do not tilt the rice-cooker on its edge or place it upside down with its power supply plug connected, as this may cause damage

- 5** Non-stick coated pan may discolor with age. This is normal. Do not use metal utensils with Non-stick coated pan

HOW TO USE STEAMING PLATE

- Pour water into the pan and set the steaming plate and food
Cover with the lid and switch on to start steaming
- To reheat cold rice, use this steaming function only

Note The charts of P7-9 provide a general guide to quantity and cooking time
Cooking time may be varied according to personal preference
Less water means the unit will switch off sooner. To lengthen cooking time, add 1 tbsp (15 ml) more water

HOW TO CLEAN

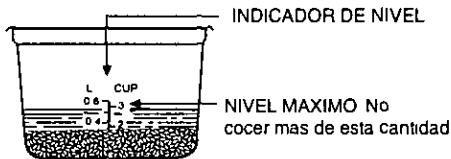
- 1 Unplug before cleaning
- 2 Soak the pan and the steaming plate in hot water to loosen cooked-on rice
- 3 Do not immerse the body in water or any other liquid. Wipe with a damp cloth
- 4 Do not use abrasive cleaners or steel wool. Clean with non-metal brush or sponge

COMO USAR

- 1** Medir el arroz con la taza medidora incluida. Una taza de arroz crudo proporciona aproximadamente 2 tazas de arroz cocido. Lavar el arroz en otro recipiente hasta que el agua se vuelva relativamente clara.

- 2** Introduzca el arroz lavado en el recipiente. Añada agua de acuerdo con las normas siguientes:

Empleo de las marcas del recipiente	Empleo de la taza medidora	
P ej., Para cocinar 3 tazas de arroz, lave este en el recipiente y añada agua hasta "3" de la INDICACION DE NIVEL DE AGUA.	Arroz por tazas	Agua añadida
	3 tazas	3-3/4 tazas
	2 tazas	2-2/4 tazas
1 taza	1-1/4 tazas	

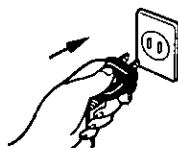


Ajuste la cantidad de agua a su gusto.

- 3** Introducir el recipiente en la marmita. Para asentarlo correctamente sobre el hornillo, hacer girar suavemente el recipiente a derecha e izquierda. Poner la tapa. Dejar que el arroz se humedezca unos 30 minutos.

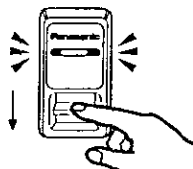


- 4** Enchufar al suministro de fuerza.



Si el recipiente on esta dentro de la marmita, no comenzara la cocion

- 5** Presionar hacia abajo la palanca del interruptor. La luz indicadora de fuerza muestra que el arroz comenzo a cocerse.



- 6** Cuando se haya cocido el arroz, el interruptor se movera hacia arriba automaticamente y la lampara se apagara.

- 7** Despues que el interruptor se mueva hacia arriba, dejar la marmita cubierta durante unos 15 minutos para que el arroz se sature de vapor.

- 8** Desconectar el cable despues de usar la marmita. Tirar del enchufe, no del cable.

PRECAUCIONES

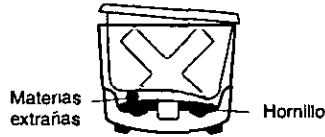
- 1** • Asegurarse de que el recipiente esta bien asentado sobre el hornillo electrico de la marmita
Si el recipiente no esta bien asentado, el interruptor puede subir antes de lo debido o se quede dañar el calentador u hornillo electrico

- No ponga la placa de vapor entre el hornillo y el recipiente

Su marmita para arroz se ha disenñado con un fusible termal para que se desactive el hornillo en casos semejantes

- S' assurer, avant d'enlever la casserole, que l'interrupteur est coupe

MAL



El recipiente está atascado en el borde sobre el hornillo



El recipiente está apoyado en el la boca del cuerpoo de la marmita



- 2** Recambiar inmediatamente las partes dañadas

- 3** Maneje cuidadosamente la tapa de cristal

Si la dejase care, el cristal podria romperse, o el borde podria deformarse

- 4** Ne pas incliner l'auto-cuseur a riz sur sa bordure ni le placer a l'envers quand sa fiche d'alimentation est branchee car cela pourrait l'endommager

- 5** La cubierta interior de "Sumiflon" del recipiente puede perder el color con el tiempo. Esto es normal. No usar utensilios metalicos dentro del recipiente cubierto de

ESPAÑOL

COMO USAR LA PLACA DE VAPOR

- Poner la placa de vapor en el fondo del recipiente. Verter agua en la parte inferior para calentar el alimento al vapor. Tapar la marmita y aplicar el interruptor
- Para calentar el arroz frio, usar sólo la placa de vapor

Nota Las tablas de las paginas 10-12 ofrecen una guia general sobre la cantidad y el tiempo de coccion. El tiempo de coccion puede variar de acuerdo con los gustos personales. Cuanto menos agua haya, mas pronto se desconectara la alimentacion de la unidad. Para prolongar el tiempo de coccion, añada 1 cucharada (15 ml) mas de agua.

COMO LIMPIAR LA MARMITA

- 1 Desenchufar antes de hacer la limpieza
- 2 Enjuagar el recipiente y la placa de vapor con agua caliente para que se desprenda el arroz adherido
- 3 No sumergir la marmita en el agua. Fregarla con un paño humedo
- 4 No usar detergentes abrasivos o estropajos metalicos. Limpiar con un cepillo no metalico o con una esponja

STEAMING VEGETABLES

Cooking vegetables with steam retains more nutrients than boiling or baking, while preserving the bright, attractive color

Prepare vegetables by washing, peeling, and then cutting them into similar-sized pieces

Place them directly on the steaming plate, in a bamboo steaming tray, in a shallow metal, glass,

or ceramic dish, or in foil. Then place 1 cup (180 ml) of hot tap water in the rice cooker pan

Insert the steaming plate or bowl with vegetables and cover. Press the switch and time according to the chart. These times are approximate. Keep track of times for items frequently steamed for future reference.

STEAMING FRESH VEGETABLES

Vegetable	Quantity	Water	Time
Artichokes			
Globe whole	1-2	½ Cup (90ml)	30 - 45 minutes
Jerusalem peeled, whole	1-2	½ Cup (90 ml)	15 - 20 minutes
Asparagus	4 oz (100 g)	½ Cup (50 ml)	5 - 10 minutes
Beans Green, Waxed			
whole	7 oz (200 g)	½ Cup (90 ml)	12 - 13 minutes
cut-up	7 oz (200 g)	½ Cup (90 ml)	9 - 11 minutes
Broccoli	spears	7 oz (200 g)	½ Cup (90 ml)
Beets	whole	7 oz (200 g)	½ Cup (90 ml)
	quartered	7 oz (200 g)	½ Cup (90 ml)
Brussels Sprouts		4 oz (100 g)	½ Cup (90 ml)
Cabbage	wedges	13 oz (360 g)	½ Cup (50 ml)
Carrots	small, whole	7 oz (200 g)	½ Cup (50 ml)
	thick slices	7 oz (200 g)	½ Cup (50 ml)
Cauliflower	flowerettes	7 oz (200 g)	½ Cup (50 ml)
Corn on the Cob	1-2 ears	½ Cup (90 ml)	10 - 15 minutes
Peas	shelled	4 oz (100 g)	½ Cup (50 ml)
Potatoes, Sweet Potatoes,	Medium (140 g)	½ Cup (90 ml)	18 - 20 minutes
Yams	Large (180 g)	½ Cup (90ml)	20 - 22 minutes
Rutabagas, Turnips diced	13 oz (360 g)	½ Cup (90 ml)	20 - 30 minutes
Summer Squash, Zucchini			
cut-up	7 oz (200 g)	½ Cup (60 ml)	5 - 10 minutes
Winter Squash	pieces	7 oz (200 g)	½ Cup (90 ml)
Spaghetti Squash	half	9 oz (250 g)	½ Cup (90 ml)
Spinach		2 oz (50 g)	½ Cup (50 ml)

STEAMING FROZEN VEGETABLES

- 1 Add water to pan
- 2 Place steaming plate inside the pan
- 3 Break up vegetables if necessary
- 4 Add vegetables (place in dish if required)
- 5 Cover unit, plug in cord, and press the switch
- 6 Time the cooking manually
- 7 Stir vegetables occasionally
- 8 Remove vegetables, then the steaming plate, and finally pour off the water

Vegetable	Quantity	Water	Time
Asparagus	5 oz (150 g)	½ Cup (50 ml)	7 - 10 minutes
Beans Green, Waxed	5 oz (150 g)	½ Cup (50 ml)	10 - 12 minutes
Broccoli	5 oz (150 g)	½ Cup (50 ml)	11 - 13 minutes
Carrots sliced	4 oz (100 g)	½ Cup (50 ml)	12 - 15 minutes
Cauliflower	4 oz (100 g)	½ Cup (50 ml)	5 - 7 minutes
Corn kernel	5 oz (150 g)	½ Cup (50 ml)	5 - 7 minutes
Peas	5 oz (150 g)	½ Cup (50 ml)	9 - 11 minutes
Spinach	2 oz (50 g)	½ Cup (50 ml)	5 - 7 minutes
Mixed Vegetables	5 oz (150 g)	½ Cup (50 ml)	7 - 10 minutes

MEXICAN HALIBUT

Use any firm fleshed fish for this simple preparation
On a shallow dish to fit on steaming plate,
place

- 7oz(200g) halibut pieces
- juice of one lime or ⅓ lemon
- 2 cloves garlic, minced
- 2 tbsp (25 ml) parsley, minced

Put steaming plate in rice cooker pan with
1 cup (180 ml) water

Place dish on steaming plate press the switch and steam
5 - 7 minutes or until fish flakes when
separated with a fork Serve immediately with

- 2 tbsp (25 ml) salsa on each serving

Serves 2

MONK FISH IN PARCHMENT

This steaming method may be used for any type of fish. Firmer fish handles better, whether cut in pieces or steaks.

Slice a lemon through the center and cut off four thin slices. Use the remainder for juice.

Combine in a cup

- 2 tbsp (25 ml) lemon juice
- 1 tbsp (15 ml) olive oil
- 1/4 tsp (1 ml) salt
- 1/4 tsp (1 ml) basil
- 1/4 tsp (1 ml) oregano
- 1/4 tsp (1 ml) black pepper

Cut 2 pieces of parchment or cooking paper about 10" x 12" (25 x 30 cm). Place 1 piece of fish on each piece of paper. Pour on sauce and top with 2 slices of lemon. Fold paper over fish to seal. Tie with a string, if not secure. Place packets on steaming plate in rice cooker pan.

Add 1 cup (180 ml) water to pan.

Cover and press the switch.

Allow to steam 15 - 20 minutes.

Serves 2

SALMON TENDERED IN LETTUCE

Place a flat steaming plate in the rice cooker, pan and add

1/2 cup (90 ml) water

Wash and spread out

2 lettuce leaves

Top each with

- 1 salmon steak
- a few drops of Japanese soya sauce
- a sprinkle of black pepper
- sprigs of fresh parsley or savory

Fold lettuce over salmon to form a packet.

Place packets on steaming plate. Cover cooker and press the switch. Allow salmon to steam 10 - 12 minutes. To serve, cut through lettuce to reveal salmon.

Serves 2

STEAMED MUSSELS IN WINE

Introduce a Greek flavor. As a starter or for lunch, be sure to serve with chunks of bread for sopping the juices.

In rice cooker pan place

- 11 oz (600 g) mussels, scrubbed
- 1 onion, minced
- 1 stalk celery, minced
- 4 peppercorns
- 1 cup (190 ml) dry white wine

Cover and press the switch. Cook until all mussels open (discard any mussels that do not open). Put mussels into hot serving dish(es).

Add 1 tbsp (15 ml) chopped parsley

1 clove garlic

Continue to cook 3 - 5 minutes to develop the flavors. Pour over the mussels and serve.

Serves 2-3

STEAMED BROWN BREAD

Traditionally served with baked beans for Saturday night's supper in Canada's Maritimes. This bread can form an important part of a vegetarian menu.

Sometimes called Indian bread.

In medium bowl combine

1/2 cup (90 ml) graham or whole wheat flour

2/3 cup (125 ml) cornmeal

1 tbsp (15 ml) brown sugar

1 tsp (5 ml) baking soda

2/3 cup (125 ml) molasses

1 cup (175 ml) buttermilk or sour milk

Pour into greased 5-1/2 cup (1L) pudding mold or bowl. Cover dish with aluminum foil or cooking paper (softened by running under hot tap water). Secure with string or elastic. Pour 2-1/2 cups (500 ml) water in rice cooker pan. Insert steaming plate and place pudding mold or bowl on the tray. Cover and press the switch. Steam for 2 hours. After one hour

add 1 cup (180 ml) more water.

Invert onto a board or serving plate. Slice and serve warm with butter.

Serves 2

COCCION AL VAPOR DE VEGETALES

La cocción al vapor de vegetales hace que queden mas materias nutritivas que en el caso de hervidura o cocción

Prepare los vegetales lavandolos, pelandolos, y después cortandolos en trozos de aproximadamente el mismo tamaño, colóquelos directamente sobre el plato de cocción al vapor, en una bandeja de bambu, en un plato de metal, cristal, o ceramica poco hondo, o en papel de aluminio Después vierta 1 taza (180 ml) de agua caliente en la cocedora al vapor Inserte el plato o la escudilla de coccion al vapor con vegetales y tápele Presionar hacia abajo la palanca del interruptor, y ajuste el tiempo de coccion con la tabla

Estos tiempos son aproximados Ante los tiempos de coccion de los alimentos mas frecuentemente cocinados para futura referencia

COCCION AL VAPOR DE VEGETALES FRESCOS

Vegetal	Cantidad	Agua	Tiempo
Alcachotas Redondas enteras Jerusalen peladas, enteras	1-2 1-2	½ tazas (90ml) ½ tazas (90 ml)	30 - 45 minutos 15 - 20 minutos
Esparragos	4 oz (100 g)	⅓ tazas (50 ml)	5 - 10 minutos
Alubias Verdes, judias enteras cortadas	7 oz (200 g) 7 oz (200 g)	½ tazas (90 ml) ½ tazas (90 ml)	12 - 13 minutos 9 - 11 minutos
Brecol trozos	7 oz (200 g)	½ tazas (90 ml)	5 - 10 minutos
Remolacha entera a trozos	7 oz (200 g) 7 oz (200 g)	½ tazas (90 ml) ½ tazas (90 ml)	30 - 35 minutos 26 - 30 minutos
Coles de Bruselas	4 oz (100 g)	½ tazas (90 ml)	6 - 10 minutos
col trozos	13 oz (360 g)	⅓ tazas (50 ml)	12 - 15 minutos
Zanahorias pequeñas, enteras rodajas gruesas	7 oz (200 g) 7 oz (200 g)	⅓ tazas (50 ml) ⅓ tazas (50 ml)	10 - 12 minutos 12 - 15 minutos
Coliflor pequeñas	7 oz (200 g)	⅓ tazas (50 ml)	12 - 14 minutos
Maiz en la mazorca	1-2 ears	½ tazas (90 ml)	10 - 15 minutos
Guisantes en su vaina	4 oz (100 g)	⅓ tazas (50 ml)	5 - 7 minutos
Patatas, batatas, Name en trozos	Medium (140 g) Large (180 g)	½ tazas (90 ml) ½ tazas (90ml)	18 - 20 minutos 20 - 22 minutos
Nabo sueco, nabos rojos en cubitos	13 oz (360 g)	½ tazas (90 ml)	20 - 30 minutos
Calabaza de verano, Calabacin Cortado	7 oz (200 g)	⅓ tazas (60 ml)	5 - 10 minutos
Calabaza de invierno trozos	7 oz (200 g)	½ tazas (90 ml),	20 - 30 minutos
Calabaza para espagueti mitad	9 oz (250 g)	½ tazas (90 ml)	20 - 25 minutos
Espinacas	2 oz (50 g)	⅓ tazas (50 ml)	5 - 8 minutos

COCCION AL VAPOR DE VEGETALES CONGELADOS

- 1 Vierta agua en la marmita
- 2 Coloque el utensilio de cocción al vapor en la marmita
- 3 Si es necesario, corte los vegetales
- 4 Añada vegetales (si es necesario, coloque un plato)
- 5 Cierre la unidad, enchufe el cable, presionar hacia abajo la palanca del interruptor
- 6 Controle manualmente el tiempo
- 7 Revuelva de vez en cuando los vegetales
- 8 Extraiga los vegetales, después el plato de cocción al vapor, y finalmente tire el agua

Vegetal	Cantidad	Agua	Tiempo
Espárragos	5 oz (150 g)	½ tazas (50 ml)	7 - 10 minutos
Alubias Verdes, judías enteras	5 oz (150 g)	½ tazas (50 ml)	10 - 12 minutos
Brécol	5 oz (150 g)	½ tazas (50 ml)	11 - 13 minutos
Zanahorias en rodajas	4 oz (100 g)	½ tazas (50 ml)	12 - 15 minutos
Coliflor	4 oz (100 g)	½ tazas (50 ml)	5 - 7 minutos
Maiz granos	5 oz (150 g)	½ tazas (50 ml)	5 - 7 minutos
Guisantes	5 oz (150 g)	½ tazas (50 ml)	9 - 11 minutos
Espinacas	2 oz (50 g)	½ tazas (50 ml)	5 - 7 minutos
Vegetales mezclados	5 oz (150 g)	½ tazas (50 ml)	7 - 10 minutos

HALIBUT MEXICANO

Utilice pescado fresco para esta sencilla preparación

En un plato plano, que quepa en la bandeja de cocción al vapor, coloque

- 200 g (6 oz) de trozos de halibut
- Zumo de una lima o medio limon
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas (25 ml) de perejil picado

Coloque la bandeja de coccion al vapor en la marmita de la cocedora de arroz con

1 tazas (180 ml) agua

Coloque la comida en las bandeja Presionar hacia abajola palanca del interruptor y vapor durante 5-7 minutos o hasta que el pescado se abra al separarlo con un tenedor

Sívalo inmediatamente con

- **2 cucharadas (25 ml) de salsa en cada plato**

2 raciones

PEJESAPO APERGAMINADO

Este método puede utilizarse para cualquier tipo de pescado. Cuanto más fresco sea el pescado, mejor, ya sea en trozos o en lonchas. Corte un limón por el centro y después en pequeñas rodajas. Utilice el resto para el jugo. Combine en una taza

- 2 cucharadas (25 ml) de jugo de limón
- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
- 1/4 de cucharada (1 ml) de sal
- 1/4 de cucharada (1 ml) de albahaca
- 1/4 de cucharada (1 ml) de oregano
- 1/4 de cucharada (1 ml) de pimienta negra

Corte 2 piezas de pergamino o papel para cocina de (25 x 30 cm). Coloque un trozo de pescado en cada pieza de papel. Vierta salsa y coloque dos rodajas de limón encima. Doble el papel sobre el pescado para taparlo. Si no ha quedado seguro, atelo con una cuerda. Coloque los envoltorios en la bandeja de cocción al vapor de la marmita de la cocedora de arroz. Añada 1 tazas (180 ml) de agua a la marmita. Cierre la cocedora y presionar hacia abajo la palanca del interruptor. Espere 15-20 minutos.

2 raciones

SALMON SOBRE LECHUGA

Coloque una bandeja de cocción al vapor plana en la marmita de la cocedora de arroz y añada

- 1/2 tazas (90 ml) de agua

Lave y despliegue

- 2 hojas de lechuga

Coloque encima de cada una

- 1 filete de salmón
- unas gotas de salsa de soja japonesa
- un poco de pimienta negra
- un poco de perejil verde o ajedrea

Cubra el salmón con la lechuga para formar un envoltorio. Coloque los envoltorios en la bandeja de cocción al vapor. Cierre la cocedora y presionar hacia abajo la palanca del interruptor. Para servir, corte la lechuga de forma que se vea el salmón.

2 raciones

MEJILLONES COCIDOS EN VINO

Presente una buena tapa. Como entremés, o para la comida, no se olvide de ofrecer rodajas de pan para absorber la salsa.

Coloque en la marmita de la cocedora de arroz

- 1 lb (600 g) de mejillones fregados
- 1 cebolla, cortada en trozos
- 1 tallo de apio, troceado
- 4 granos de pimienta
- 1 tazas (190 ml) de vino blanco seco

Tape la cocedora y presionar hacia abajo la palanca del interruptor. Espere hasta que se abran los mejillones (tire los que no se hayan abierto).

Ponga los mejillones en platos.

Añada 1 cucharada (15 ml) de perejil picado

- 1 diente de ajo

Continúe cocinando durante 3-5 minutos para obtener el condimento. Vierta el condimento sobre los mejillones y sirvalos.

2-3 raciones

PAN MORENO AL VAPOR

Tradicionalmente lo toman con alubias cocidas para la cena del sábado los marineros de Canadá.

Este pan puede formar una parte importante de un menú vegetariano.

También se denomina pan indio.

En una cazuela mediana combine

- 1/2 tazas (90 ml) de harina de trigo sin cerner o integral
- 2/3 tazas (125 ml) de carne con maíz
- 1 cucharada (15 ml) azúcar negro
- 1 cucharada (5 ml) de levadura
- 2/3 tazas (125 ml) de melaza
- 1 taza (175 ml) de mantequilla o de leche cortada

Vierta 5-1/2 tazas (1 L) en un molde aceitado. Cubra el recipiente con papel de aluminio o de cocina (ablandado con agua caliente). Ate con una cuerda o una goma. Vierta 2-1/2 tazas (500 ml) de agua en la marmita de la cocedora de arroz. Inserte la bandeja de cocción al vapor y coloque el molde en la misma. Tape la cocedora y presionar hacia abajo la palanca del interruptor. Espere 2 horas. Después de una hora, añada

- 1 tazas (180 ml) más de agua

Dé la vuelta sobre una tabla o un plato. Corte y sirva caliente con mantequilla.

2 raciones

SPECIFICATIONS

ENGLISH

Model No	Power supply	Power consumed	Capacity	Dimensions (HXWxD)	Weight	Accessories
SR-W06PA SR-W06PC	120V AC	310W	0.19 - 0.6qts (0.18 - 0.6L)	7 ¹ / ₈ x 9 ¹ / ₂ x 7 ¹ / ₈ (20 x 24 x 20 cm)	2.6 lbs (1.2 kg)	Measuring cup (approx 6fl oz /180 ml) Steaming plate

ESPECIFICACIONES

ESPAÑOL

N ° de modelo	Alimentación	Consumo	Capacidad	Dimensiones (Al x An xPrf)	Peso	Accesorios
SR-W06PA SR-W06PC	120V CA	310W	0.19 - 0.6qts (0.18 - 0.6L)	7 ¹ / ₈ x 9 ¹ / ₂ x 7 ¹ / ₈ (20 x 24 x 20 cm)	2.6 lbs (1.2 kg)	Taza medidora (approx 6fl oz /180ml) Placa de vapor

PANASONIC CONSUMER ELECTRONICS COMPANY,
DIVISION OF MATSUSHITA ELECTRIC CORPORATION OF AMERICA
One Panasonic Way, Secaucus,
New Jersey 07094

QY00A228

AP0012-0

Printed in Thailand