



MANUEL D'INSTRUCTIONS

**CUISEUR À VAPEUR POUR RIZ
MICRO-INFORMATISÉ**

ECJ-N55F/W (5,5 tasses)

ECJ-N100F/W (10 tasses)



USAGE MÉNAGER SEULEMENT

Nous vous remercions d'avoir acheté un **cuiseur à vapeur pour riz SANYO**. Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et gardez le présent manuel dans un endroit sûr pour référence ultérieure.

Table des matières

Mises en garde importantes.....	3
Précautions à prendre.....	4
Nom et fonction des pièces.....	5
Cuisson du riz.....	6-7
Cuisson de soupes.....	7
Cuisson à l'étuvée.....	8
Entretien et nettoyage/Fiche technique.....	9
Guide de dépannage.....	10
Recettes.....	11-13
Garantie.....	14

感謝您購買**三洋電飯鍋與蒸鍋**。使用前請仔細閱讀說明書，並確保將它收藏好，以備隨時參閱。

目録

頁次

Important Safeguards	3
注意事項	15
部件名稱與功能	16
如何煮飯	17-18
煮湯	18
蒸菜	19
清理及保養/規格	20
故障檢查	21
Recipes	11-13
Warranty	14

산요 밥솥 찜통 겸용을 구입해 주셔서 감사 합니다. 사용 전에 이 설명서를 잘 읽어보시고 나중에 참고할 수 있도록 가까운 곳에 보관 해두십시오.

차례

페이지

Important Safeguards	3
주의 사항	22
각부의 명칭 및 기능 조작부	23
밥 짓는 방법	24-25
국물 요리하기	25
채소 증기 찜 하기	26
손질 관리하기/제품 규격	27
고장 해결하기	28
Recipes	11-13
Warranty	14

Cám ơn quý vị đã mua **Nồi Nấu và Hấp Cơm Sanyo**. Xin đọc kỹ các chỉ dẫn này trước khi dùng và nhớ cất cuốn sổ tay này tại một nơi an toàn để dùng sau này.

Bảng Mục Lục

Trang

Important Safeguards	3
Các đề phòng	29
Tên và chức năng của các bộ phận	30
Cánh nấu cơm	31-32
Nấu súp	32
Hấp thức ăn	33
Lau chùi và bảo trì/các chỉ tiêu kỹ thuật	34
Giải quyết các trục trặc	35
Recipes	11-13
Warranty	14

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, veuillez suivre les consignes de sécurité fondamentales qui s'imposent afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures corporelles.

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces CHAUDES. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger contre les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures corporelles, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ni l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Redoublez de vigilance lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité des enfants.
5. Débranchez l'appareil de la prise murale quand il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le démonter et de le nettoyer.
6. N'utilisez pas l'appareil si sa prise ou son cordon est endommagé, s'il ne fonctionne pas convenablement ou s'il a été endommagé. Retournez l'appareil à un centre de service autorisé pour le faire vérifier, réparer ou régler.
7. Pour vous protéger contre les risques de choc électrique, ne tentez pas d'introduire un objet quelconque, tel qu'une épingle ou un fil, dans les ouvertures de l'appareil.
8. N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures corporelles.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas l'appareil sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ni à proximité, ni non plus dans un four chauffé.
12. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez l'appareil et qu'il contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. N'utilisez pas de produits de nettoyage, tampons à récurer en laine d'acier, ni d'autres produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
14. Branchez d'abord la fiche sur l'appareil, puis le cordon d'alimentation sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettez le commutateur à la position Off, puis débranchez le cordon de la prise murale.
15. Utilisez l'appareil aux fins auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est conçu que pour un usage ménager.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Remarques :









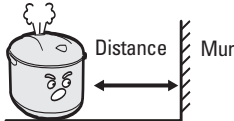


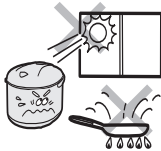

- A. Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation court pour atténuer les risques qu'il s'entortille ou qu'on trébuche accidentellement si le cordon était plus long.
- B. Une rallonge peut être utilisée à condition de faire preuve de prudence et d'observer les précautions suivantes :
 - (1) La valeur électrique nominale de la rallonge doit être équivalente ou supérieure à la valeur nominale de l'appareil.
 - (2) La rallonge doit être placée de sorte qu'elle ne dépasse pas du comptoir ni du dessus de la table, car on pourrait trébucher ou des enfants pourraient la tirer.

Le cordon possède une fiche polarisée, c'est-à-dire qu'une lame est plus large que l'autre. En raison de ce dispositif de sécurité, la fiche ne s'insère que d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas à fond dans la prise, retournez-la. Si elle ne s'y insère toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié pour remplacer la prise. Ne tentez pas de neutraliser ce dispositif de sécurité.

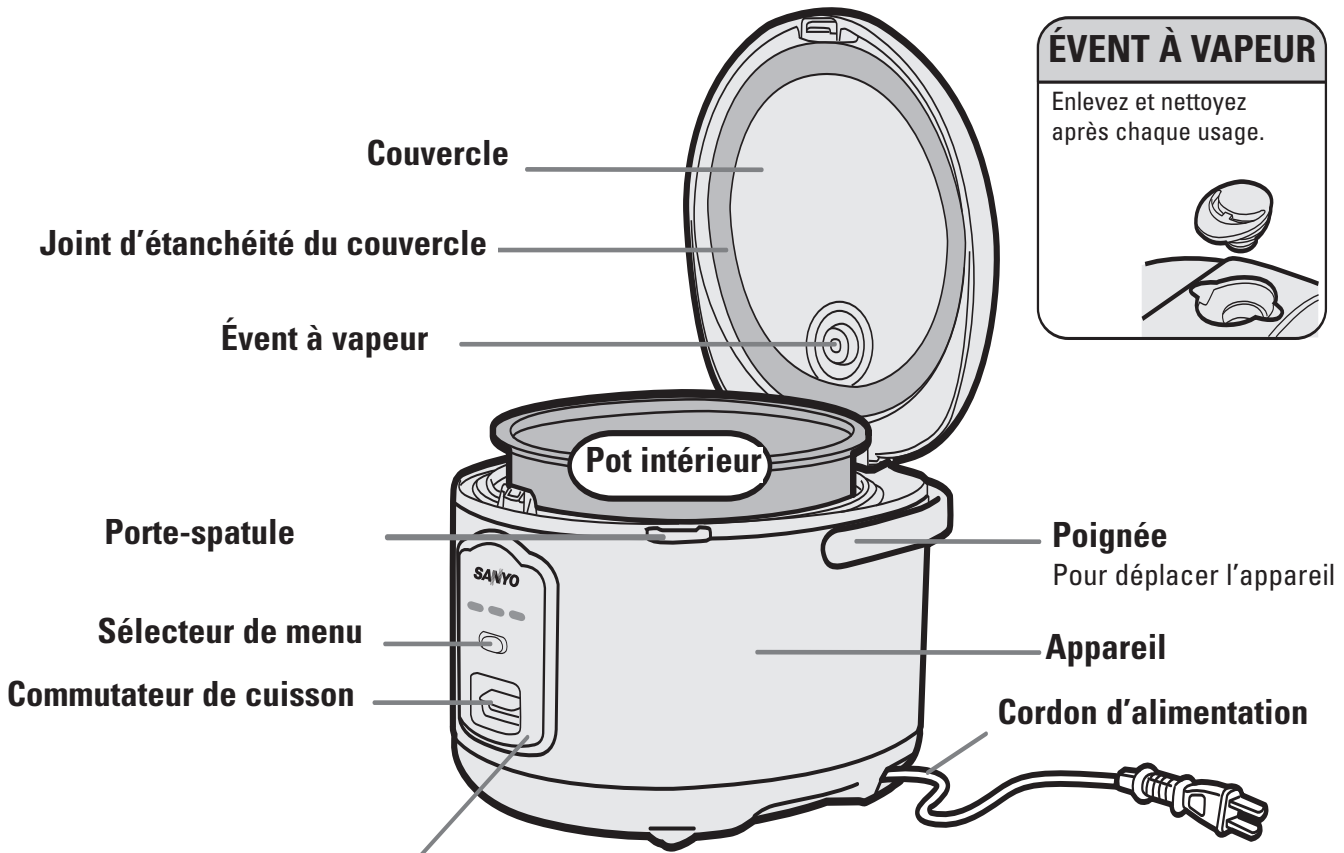
AVERTISSEMENT :

La manipulation du cordon de cet appareil ou du cordon d'autres accessoires vendus avec cet appareil risque de vous exposer à du plomb, une substance chimique reconnue par l'état de la Californie pour causer le cancer ou des maladies congénitales. **Veuillez vous laver les mains après chaque manipulation.**

PRÉCAUTIONS À PRENDRE

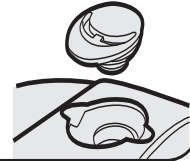
<ul style="list-style-type: none"> • N'utilisez que le courant alternatif de 120 volts. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne manipulez pas le cordon d'alimentation brusquement.
<ul style="list-style-type: none"> • Gardez toujours la fiche du cordon d'alimentation propre. Si les lames ou les surfaces de la fiche sont sales, nettoyez-les à fond. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Ne tentez pas de modifier l'appareil. Confiez toute réparation à un technicien qualifié. 	<ul style="list-style-type: none"> • N'introduisez aucun objet dans les ouvertures de l'appareil. 
<ul style="list-style-type: none"> • Branchez l'appareil sur une prise de courant séparée. Utilisez une prise électrique dont la valeur nominale est de 15 ampères ou plus. Assurez-vous que la fiche du cordon d'alimentation est insérée à fond dans la prise de courant murale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne touchez pas les pièces métalliques à l'intérieur du couvercle pendant ou après le fonctionnement de l'appareil. 
<ul style="list-style-type: none"> • Ne tentez pas de brancher ni de débrancher l'appareil les mains mouillées. 	<ul style="list-style-type: none"> • N'utilisez pas l'appareil à proximité des flammes ou dans un endroit humide. 
<ul style="list-style-type: none"> • Ne touchez pas l'évent à vapeur. Tenez le visage et les mains à l'écart de l'évent à vapeur. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne placez pas l'appareil sur une surface instable ou sur une surface qui ne résiste pas à la chaleur.
<ul style="list-style-type: none"> • Ne faites pas fonctionner l'appareil si sa prise ou son cordon d'alimentation sont endommagés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne touchez pas le bouton de dégagement du couvercle lorsque vous déplacez l'appareil. 
<ul style="list-style-type: none"> • Ne permettez pas aux enfants d'utiliser l'appareil sans surveillance. 	<ul style="list-style-type: none"> • N'utilisez que le pot intérieur fourni avec l'appareil.
<ul style="list-style-type: none"> • N'immergez pas l'appareil dans l'eau et ne versez pas d'eau sur l'appareil. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne placez pas l'appareil près d'un mur ou d'un meuble. Il doit y avoir une distance de 30 cm (12 po). 
<ul style="list-style-type: none"> • Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé. 
<ul style="list-style-type: none"> • Ne placez pas l'appareil dans un endroit où : <ul style="list-style-type: none"> • de l'huile chaude peut éclabousser sur l'appareil. • les rayons directs du soleil donnent directement sur l'appareil. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne couvrez pas l'appareil avec un linge ou une serviette pendant son fonctionnement. 
<ul style="list-style-type: none"> • Enlevez toute substance étrangère. <ul style="list-style-type: none"> • Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous qu'il ne reste absolument aucun grain de riz et aucune gouttelette d'eau sur les parois intérieures de l'appareil, les parois extérieures du pot intérieur, le bord du couvercle, l'élément chauffant et la sonde thermique. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne secouez pas l'appareil en le tenant par la poignée. <ul style="list-style-type: none"> • Pendant la cuisson du riz, rabattez la poignée derrière l'appareil et ne le déplacez pas. • Si vous déplacez l'appareil immédiatement après la cuisson, soyez prudent car de la vapeur s'échappera de l'évent à vapeur.

NOM ET FONCTION DES PIÈCES



ÉVENT À VAPEUR

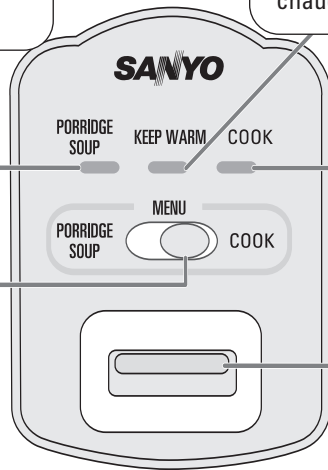
Enlevez et nettoyez après chaque usage.



PANNEAU DE COMMANDE

Voyant de gruau/soupe (PORRIDGE/SOUP)

Voyant de maintien au chaud (KEEP WARM)



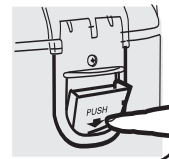
Voyant de cuisson (COOK)

Sélecteur de menu (MENU)

COLLECTEUR DE CONDENSATION

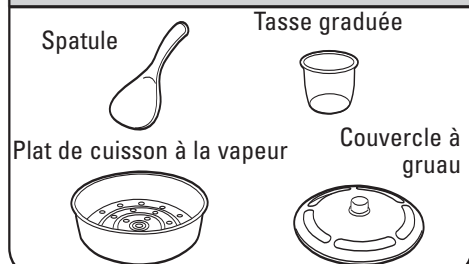
(à l'arrière de l'appareil)

- Abaissez la flèche et saisissez le dessus du réceptacle pour l'enlever.
- Remettez en place le réceptacle après le nettoyage.



ACCESSOIRES

(1 chacun)



CUISSON DU RIZ

1 Mesurez correctement la quantité de riz et rincez le riz.

- Utilisez la tasse graduée fournie pour mesurer la quantité de riz. (1 tasse = 180 ml)

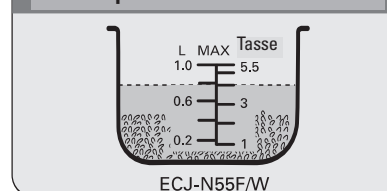
Correct Incorrect



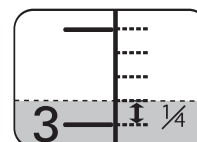
2 Ajoutez la quantité d'eau requise et placez le pot intérieur dans l'appareil.

- Choisissez la quantité d'eau en fonction de la quantité de riz utilisée.
- Si la quantité d'eau est inexacte, le surplus d'eau débordera.
- Modifiez la quantité d'eau selon vos préférences, par tranche de 1/4 de tasse. Si la quantité d'eau est trop grande, le surplus débordera.
- Enlevez tout grain de riz ou gouttelette d'eau qui se trouve sur les parois extérieures du pot intérieur ou sur les parois intérieures de l'appareil. L'eau qui y reste produira un bruit pendant la cuisson.
- Tournez le pot intérieur de gauche à droite à quelques reprises pour répartir le riz également.

Par exemple : Pour cuire 4 tasses de riz



Par exemple : Pour cuire 3 tasses de riz



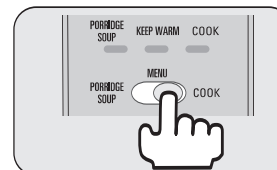
3 Refermez le couvercle.

- Appuyez solidement sur le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
- Assurez-vous qu'il n'y a aucun corps étranger (p. ex. des grains de riz) entre le couvercle et le pot intérieur, ou entre le pot intérieur et le joint d'étanchéité du couvercle.
- Tout corps étranger risque de faire échapper de la vapeur et de faire déborder l'eau.

Remarque : Lors de la cuisson de gruau ou risotto, ne refermez pas la couvercle. Placez le couvercle à gruau sur le pot intérieur pour éviter que l'eau déborde.

4 Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale et sélectionnez une fonction.

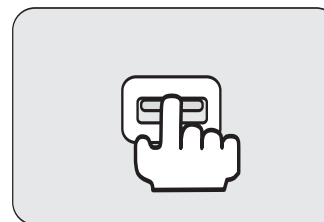
- Pour cuire du riz, sélectionnez **COOK**.
- Pour cuire du gruau ou un risotto, sélectionnez **PORRIDGE/SOUP**.
- Le voyant de cuisson (**COOK**) s'allume.



Remarque : Si le commutateur de cuisson (**COOK**) n'est pas abaissé dans un délai de quelques minutes, le voyant de cuisson (**COOK**) s'éteint et le voyant de maintien au chaud (**KEEP WARM**) s'allume. Ceci n'est pas un mauvais fonctionnement de l'appareil.

5 Abaissez le commutateur de cuisson (**COOK**) jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre.

- Le voyant de cuisson (**COOK**) s'allume et la cuisson commence.
- Assurez-vous que le pot intérieur est placé dans l'appareil avant d'abaisser le commutateur de cuisson (**COOK**).
- Les durées de cuisson varient en fonction du riz utilisé et de la préparation des aliments. Le tableau des durées de cuisson ci-dessous ne sert que de guide.



DURÉES DE CUISSON DU RIZ (APPROXIMATIVES) (à une température ambiante de 20 °C/68 °F et une température de l'eau de 18°C/64°F)

Modèle	Riz blanc (non cuit)		Gruau (non cuit)	
	Durée de cuisson	Niveau d'eau (approx.)	Durée de cuisson	Niveau d'eau (approx.)
	30-35 min. (1-5,5 tasses)	1 1/2-3 tasses	39-49 min. (0,5-1 tasse)	1 1/2-3 tasses
	32-37 min. (2-10 tasses)	3 1/4-4 1/2 tasses	36-45 min. (0,5-1,5 tasse)	3 1/4-4 1/2 tasses

CUISSON DE SOUPES

6 À la fin de la cuisson, laissez étuver le riz, couvert, pendant 15 minutes au mode de maintien au chaud (KEEP WARM).

7 Remuez le riz avant de servir. Le riz cuit peut être gardé au chaud pendant 2 heures.

- Une fois la cuisson terminée, le voyant de cuisson (COOK) s'éteint; le voyant de maintien au chaud (KEEP WARM) s'allume et l'appareil passe automatiquement au mode de maintien au chaud.
- Ne gardez pas le riz au chaud pendant plus de 2 heures; sinon, il se desséchera, jaunira ou dégagera une odeur.
- N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud pour le gruau, car il deviendra collant.
- Débranchez le cordon d'alimentation après chaque usage.



Remarque :

Au mode de maintien au chaud (KEEP WARM), l'élément chauffant et les voyants de maintien au chaud/cuisson (KEEP WARM/COOK) fonctionneront en alternance pendant environ 90 minutes. Ceci n'est pas un mauvais fonctionnement de l'appareil.

CONSEILS POUR LA CUISSON DU RIZ

- Répartissez le riz également dans le fond du pot intérieur pour assurer une cuisson uniforme.
- Lavez le riz à fond. Le riz qui vient d'être récolté (à l'automne) requiert une plus petite quantité d'eau que le riz qui a été entreposé. Avec le temps, le riz a tendance à se dessécher et requiert donc une plus grande quantité d'eau pour la cuisson.

Remarque : Il est parfois recommandé de ne pas laver le riz avant la cuisson afin de retenir toutes les vitamines.

- Pour un riz plus tendre, laissez tremper le riz dans l'eau pendant 30 minutes avant la cuisson. Pour la cuisson du riz brun, laissez tremper pendant deux heures ou plus avant la cuisson.
- Pour un riz plus ferme, utilisez une plus petite quantité d'eau pour la cuisson.
- Une mince couche de riz peut se former dans le fond du pot intérieur après la cuisson. Ceci est tout à fait normal. Une fois le pot intérieur refroidi, ajoutez-y de l'eau chaude et laissez tremper pour enlever cette couche.

CUISSON DE SOUPES

1 Ajoutez les ingrédients et les assaisonnements dans le pot intérieur. Placez le pot intérieur dans l'appareil.



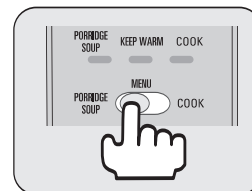
2 Refermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale.



Remarque :

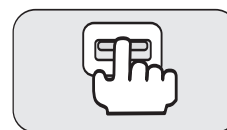
La cuisson peut s'effectuer sans refermer le couvercle. Cependant, pour éviter que l'eau déborde, placez le couvercle à gruau fourni sur l'appareil.

3 Sélectionnez PORRIDGE/SOUP.



4 Abaissez le commutateur de cuisson (COOK) jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre.

- Le voyant de gruau/soupe (PORRIDGE/SOUP) s'allume et la cuisson commence immédiatement.
- Surveillez la durée de cuisson.
- Vérifiez et remuez la soupe de temps en temps en ouvrant le couvercle ou en enlevant le couvercle à gruau.
- Lorsque la soupe est cuite, relevez le commutateur de cuisson (COOK) pour annuler la fonction.
- Assurez-vous de débrancher le cordon d'alimentation après chaque usage.

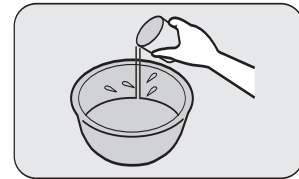


CUISSON À L'ÉTUVÉE

Le tableau ci-dessous donne les durées de cuisson approximatives et ne sert que de guide.

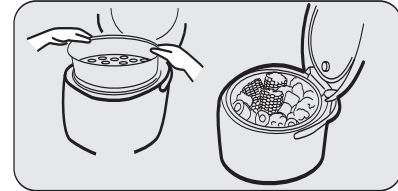
1 Ajoutez environ 300 ml (1 1/2 tasse) d'eau dans le pot intérieur.

- Utilisez la tasse graduée fournie pour mesurer la quantité d'eau.
- Ajoutez toujours un minimum de 180 ml (1 tasse) d'eau.

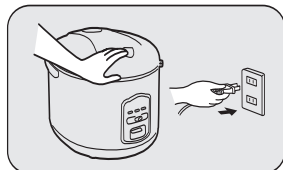


2 Placez le pot intérieur dans l'appareil, puis le plat de cuisson à la vapeur contenant les aliments dans le pot intérieur.

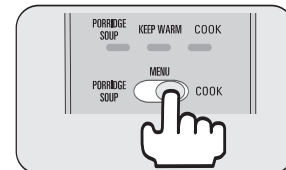
- Placez le pot intérieur dans l'appareil.
- Placez le plat de cuisson à la vapeur dans le pot intérieur.
- Déposez les aliments dans le plat de cuisson à la vapeur.



3 Refermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.



4 Sélectionnez COOK.



5 Abaissez le commutateur de cuisson (COOK) jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre.

- Le voyant de cuisson (**COOK**) s'allume et la cuisson à l'étuvée commence.
- Surveillez la durée de cuisson à l'étuvée.
- Lorsque l'eau s'est complètement évaporée, le voyant de maintien au chaud (**KEEP WARM**) s'allume et l'appareil passe automatiquement au mode de maintien au chaud.
- Vérifiez et remuez les aliments de temps en temps en ouvrant le couvercle. Continuez la cuisson à l'étuvée jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
- Une fois les aliments cuits, relevez le commutateur **COOK** pour annuler la fonction. Il se peut que vous deviez faire quelques essais pour connaître la durée exacte de cuisson en fonction de vos préférences (aliments tendres, plus fermes, etc.).
- Assurez-vous de débrancher le cordon d'alimentation après chaque usage.

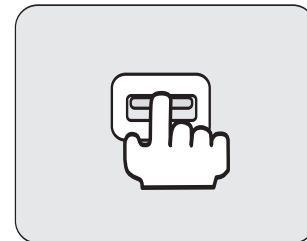


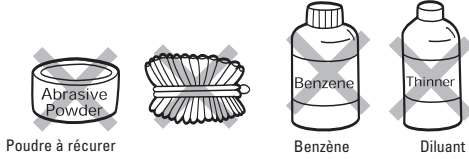
TABLEAU DE CUISSON À L'ÉTUVÉE

Légume	Préparation	Quantité	Durée de cuisson approximative
Artichaut	Coupez en deux	2 à 4	25 à 30 min.
Asperge	Entière, tige coupée	1 lb	10 à 15 min.
Betterave	Pelée et coupée en tranche de 1/4 po	1 lb	15 à 20 min.
Brocoli	Bouquet	1/2 lb	10 à 15 min.
Carotte	Pelée et coupée	1 lb	15 à 20 min.
Chou-fleur	Bouquet	1 lb	20 à 25 min.
Courgette	Coupée en rondelle de 1/4 po	1 lb	10 à 15 min.
Épi de maïs	Epluché, coupé en deux	2 épis moyens	15 à 20 min.
Épinard	Feuilles	1/2 lb	8 à 10 min.
Haricot vert	Entier, le bout coupé	3/4 lb	10 à 15 min.
Oeuf	Jaune d'oeuf mou (consistance semblable à un oeuf à la coque)	8	15 min.
	Jaune d'oeuf dur (consistance semblable à un oeuf dur)	8	23 min.
Patate douce	Coupée en tranche de 1/2 po	1 lb	20 à 25 min.
Pois mange-tout	Entier, coupé	1/2 lb	15 à 20 min.
Pomme de terre rouge	Coupée en deux	1/2 lb	25 à 30 min.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

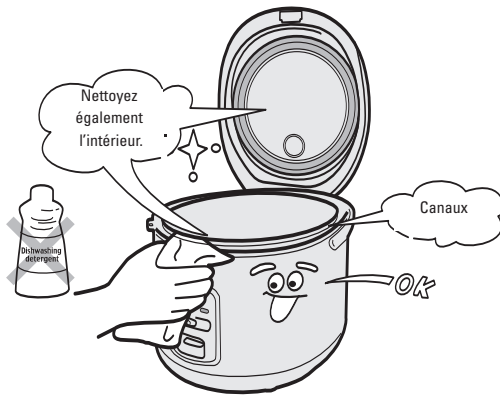
Débranchez toujours le cordon d'alimentation de la prise murale et laissez refroidir l'appareil complètement avant de le nettoyer.

N'utilisez pas de poudres à récurer, de tampons à récurer, de benzène ni d'autres produits de nettoyage pour nettoyer l'appareil.



APPAREIL ET COUVERCLE

Essayez-les avec un linge humide.



Essayez à fond tous les endroits où l'humidité a tendance à s'accumuler.

POT INTÉRIEUR ET COUVERCLE

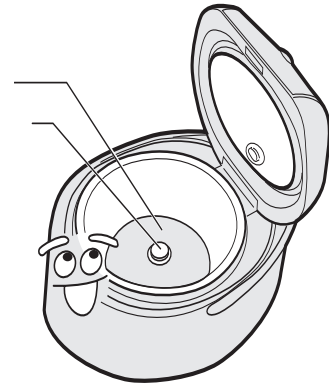
Lavez-les avec une éponge douce imbibée de liquide à vaisselle après chaque usage.

- * Prenez soin de ne pas endommager le pot intérieur.
- * Pour éviter d'endommager le pot intérieur antiadhésif, observez les consignes suivantes :
 - N'utilisez pas d'objets durs, tels que des fouets en métal, pour laver le riz.
 - Utilisez la spatule fournie pour servir le riz.
 - Ne lavez pas dans le pot intérieur des objets durs, tels que des cuillères ou des bols de riz.
 - N'utilisez pas de vinaigre dans le pot intérieur.
 - Après un usage normal, le pot intérieur peut se décolorer. Ceci est tout à fait normal et ne présente aucun risque pour la santé.

ELEMENT CHAUFFANT ET SONDE THERMIQUE

Si des grains de riz ou de la saleté s'accumulent sur l'élément chauffant, enlevez-les avec du papier sablé fin (d'un grain d'environ 320), puis essuyez avec une éponge humide.

Élément chauffant
Sonde thermique



FICHE TECHNIQUE

Modèle		500 watts	700 watts
Consommation de courant	Cuisson Maintien au chaud	15 W/h	20 W/h
Capacité de cuisson (non cuit)		0,18-1,0 l (1-5,5 tasses)	0,36-1,8 l (2-10 tasses)
Dimensions (l x p x h)		9 1/16 x 9 13/16 x 9 7/16 po 230 x 250 x 240 mm	10 1/4 x 11 7/16 x 11 po 260 x 290 x 280 mm
Poids		5,1 lb/2,3 kg	6,4/2,9 kg
Longueur du cordon		env. 37 3/8 po/ 0,95 m	

GUIDE DE DÉPANNAGE

Veillez vérifier les points suivants avant de faire appel à un centre de service.

Symptôme	Cause possible	Voir page
Le riz ne cuit pas.	Le cordon d'alimentation est-il bien branché ou y a-t-il eu une panne de courant?	4, 6
	Avez-vous abaissé le commutateur COOK?	6
	Avez-vous ajouté une quantité d'eau suffisante dans le pot intérieur?	6, 7
Le riz est dur ou pas assez cuit.	Le cordon d'alimentation est-il bien branché ou y a-t-il eu une panne de courant?	4, 6
	Avez-vous ajouté une quantité d'eau suffisante dans le pot intérieur?	6
	Avez-vous remué le riz à fond après la cuisson?	7
	Avez-vous sélectionné le bon menu?	6
	Un corps étranger est-il collé sur les parois extérieures du pot intérieur, sur la sonde thermique, sur l'élément chauffant ou sur le joint d'étanchéité du couvercle?	4, 6, 9
Le riz est mou ou collant.	Avez-vous ajouté une trop grande quantité d'eau dans le pot intérieur?	6, 7
	Avez-vous remué le riz à fond après la cuisson?	7
	Un corps étranger est-il collé sur les parois extérieures du pot intérieur, sur la sonde thermique, sur l'élément chauffant ou sur le joint d'étanchéité du couvercle?	4, 6, 9
	Avez-vous sélectionné le bon menu?	6
Le riz est brûlé.	Avez-vous ajouté une quantité d'eau suffisante dans le pot intérieur?	6, 7
	Un corps étranger est-il collé sur les parois extérieures du pot intérieur, sur la sonde thermique, sur l'élément chauffant ou sur le joint d'étanchéité du couvercle?	4, 6, 9
	Avez-vous sélectionné le bon menu?	6
	Avez-vous lavé le riz à fond avant la cuisson?	6, 7
La cuisson du riz prend trop de temps.	Le cordon d'alimentation est-il bien branché ou y a-t-il eu une panne de courant?	4, 6
	Avez-vous ajouté une trop grande quantité d'eau dans le pot intérieur?	6, 7
	Avez-vous sélectionné le bon menu?	6
	Un corps étranger est-il collé sur les parois extérieures du pot intérieur, sur la sonde thermique, sur l'élément chauffant ou sur le joint d'étanchéité du couvercle?	4, 6, 9
Au mode de maintien au chaud, le riz est dur, décoloré ou dégage une odeur.	Le cordon d'alimentation est-il bien branché ou y a-t-il eu une panne de courant?	4, 6
	Avez-vous remué le riz à fond après la cuisson?	7
	Avez-vous lavé le riz à fond avant la cuisson?	6, 7
	Un corps étranger est-il collé sur les parois extérieures du pot intérieur, sur la sonde thermique, sur l'élément chauffant ou sur le joint d'étanchéité du couvercle?	4, 6, 9
	Le riz a-t-il été gardé au chaud pendant plus de 2 heures?	7
De la vapeur s'échappe du couvercle extérieur.	Avez-vous ajouté une trop grande quantité d'eau dans le pot intérieur?	6, 7
	Un corps étranger est-il collé sur les parois extérieures du pot intérieur, sur la sonde thermique, sur l'élément chauffant ou sur le joint d'étanchéité du couvercle?	4, 6, 9
	Avez-vous sélectionné le bon menu?	6
	Avez-vous lavé le riz à fond avant la cuisson?	6, 7
	Le couvercle à gruaux a-t-il été utilisé pour la cuisson du gruaux ou de la soupe?	6, 7
L'eau déborde pendant la cuisson.	Avez-vous ajouté une quantité d'eau suffisante dans le pot intérieur?	6, 7
	Avez-vous sélectionné le bon menu?	6
	Un corps étranger est-il collé sur les parois extérieures du pot intérieur, sur la sonde thermique, sur l'élément chauffant ou sur le joint d'étanchéité du couvercle?	4, 6, 9
L'appareil fait du bruit pendant la cuisson.	Y a-t-il des gouttelettes d'eau sur les parois extérieures du pot intérieur ou sur les parois intérieures de l'appareil? Des gouttelettes d'eau peuvent causer ce bruit pendant la cuisson. Ceci n'est pas un mauvais fonctionnement de l'appareil.	4, 6

RECETTES

CONSEILS POUR LES RECETTES

1. Utilisez la tasse graduée fournie (180 ml/6 oz) pour mesurer le riz.
2. N'utilisez pas la tasse graduée fournie pour mesurer les assaisonnements. Utilisez plutôt une tasse graduée ordinaire et une cuillère.
3. Ne cuisez que la quantité de riz ou d'aliments permise par l'appareil.
4. Mélangez bien les assaisonnements (sauce soya ou sel) avec le bouillon, la soupe ou l'eau; puis ajoutez-les dans le pot intérieur juste avant la cuisson.
5. Le riz ne sera pas cuit à point si vous utilisez trop d'ingrédients ou si les assaisonnements ne sont pas bien mélangés.
6. L'utilisation d'assaisonnements pendant la cuisson du riz risque de le faire brûler plus rapidement.
7. À la fin de la cuisson du riz mélangé avec d'autres ingrédients, il peut se dégager une légère odeur. Lavez à fond le pot intérieur et le couvercle intérieur après chaque usage.

Riz à la viande et aux légumes (kayaku gohan)

MIXED RICE (RIZ MÉLANGÉ)



Donne de 4 à 6 portions

Ingrédients :

- 3 tasses de riz
- 1/3 tasse de bardane
- 1/3 tasse de carottes coupées
- 3 champignons shiitake séchés
- 1,5 oz galette d'igname (konnyaku)
- 1 feuille de tofu frit (abura-age)
- 2 oz de poulet
- 2 tasses de bouillon japonais (dashi)
- 2 cuillères à table de sauce soya légère
- 3 cuillères à table de sake
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 2 ou 3 pois mange-tout

Préparation :

1. Laver le riz et laisser reposer de 30 à 60 minutes.
2. Faire tremper les champignons shiitake séchés dans l'eau et couper en fines lanières.
3. Peler la peau de la bardane, couper en fines lanières et faire tremper dans l'eau.
4. Couper les carottes en fines lanières et le poulet en petits morceaux.
5. Couper la galette d'igname en fines lanières et faire bouillir pendant quelques minutes.
6. Faire bouillir pendant quelques minutes le tofu frit et couper en tranches minces.
7. Préparer les assaisonnements en ajoutant la sauce soya, le sake et le sel au bouillon japonais (dashi) et bien mélanger.
8. Égoutter le riz et verser dans le pot intérieur. Ajouter une quantité suffisante des assaisonnements préparés à l'étape 7 pour atteindre le niveau 3 de l'option **WHITE/MIXED**. Mélanger les ingrédients des étapes 2 à 6, puis verser sur le riz.
9. Refermer le couvercle extérieur et sélectionner **WHITE/RINSE-FREE** à l'aide de la touche **MENU**. Appuyer sur la touche **COOK/REHEAT**.
10. Faire bouillir les pois mange-tout pendant quelques minutes dans de l'eau salée et couper en fines lanières.
11. Lorsque le riz est cuit, remuer. Verser dans un bol et garnir avec les pois mange-tout.

Riz brun germé aux champignons Teriyaki

SPROUTED BROWN RICE (RIZ BRUN GERME)



Donne de 4 à 6 portions

Ingrédients :

- 2 tasses de riz
- 1 tasse de riz germé
- 1 boîte (3 oz) de poitrine de poulet en morceaux
- 1 boîte (7 oz) de champignons, morceaux et pieds
- 1/2 boîte (10 1/2 oz) de soupe à l'oignon condensée
- 1 cuillère à table de sucre
- 4 cuillères à table de sauce soya
- 3 cuillères à table de beurre ou de margarine

Préparation :

1. Laver le riz et laisser reposer pendant une heure.
2. Séparer les morceaux de poulet en morceaux plus petits.
3. Égoutter le riz et verser dans le pot intérieur. Ajouter le poulet de l'étape 2, les autres ingrédients et une quantité suffisante d'eau pour atteindre le niveau 3 de l'option **WHITE/MIXED** et bien mélanger.
4. Refermer le couvercle extérieur et sélectionner **SPROUTED** à l'aide de la touche **MENU**. Appuyer sur la touche **COOK/REHEAT**.
5. Environ 20 minutes après le début de la cuisson, ouvrir le couvercle et remuer rapidement le riz. Refermer le couvercle et laisser cuire jusqu'à ce que le riz soit cuit.
6. Lorsque le riz est cuit, remuer légèrement et verser dans un bol.

Riz brun assaisonné

BROWN RICE (RIZ BRUN)



Donne 6 portions

Ingrédients :

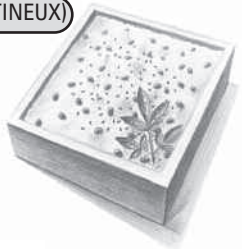
3 tasses de riz brun à grain long
2 boîtes (10 1/2 oz) de bouillon de poulet
3 cuillères à table de margarine
1/2 cuillère à thé d'ail broyé (ail en pot)
1 cuillère à thé de persil séché

Préparation :

1. Laver le riz brun et laisser reposer pendant deux heures pour obtenir de meilleurs résultats.
2. Égoutter le riz et verser dans le pot intérieur.
3. Ajouter le bouillon de poulet, la margarine et l'ail broyé dans le pot intérieur et une quantité suffisante d'eau pour atteindre le niveau **3** de l'option **BROWN** et bien mélanger.
4. Refermer le couvercle extérieur et sélectionner **BROWN** à l'aide de la touche **MENU**. Appuyer sur la touche **COOK/REHEAT**.
5. Lorsque le riz est cuit, ajouter le persil séché et remuer légèrement. Ajouter 1 cuillère à thé d'épices pour volaille si désiré.

Riz aux haricots rouges (sekihan)

SWEET RICE (RIZ GLUTINEUX)



Donne de 4 à 6 portions

Ingrédients :

2 tasses de riz glutineux (riz pour quenelles de riz)
1 tasse de riz
1/2 tasse de haricots rouges (haricots adzuki)
1 cuillère à thé de sel avec graines de sésame noires (gomashio)

Préparation :

1. Mélanger les deux sortes de riz, laver et laisser reposer de 30 à 60 minutes.
2. Faire chauffer à feu vif les haricots rouges dans une casserole pleine d'eau. Porter à ébullition et jeter le bouillon. Ajouter une demi-pinte d'eau. Laisser mijoter jusqu'à ce que les haricots soient un peu moins durs.
3. Lorsque les haricots sont cuits, séparer les haricots du bouillon. Recueillir le bouillon à l'aide d'une louche et verser dans le pot intérieur de quatre à cinq fois pour faire décanter.
4. Égoutter le riz et verser dans le pot intérieur. Ajouter le bouillon recueilli à l'étape ③ et une quantité suffisante d'eau pour atteindre le niveau **3** de l'option **SWEET**. Verser les haricots sur le riz.
5. Refermer le couvercle extérieur et sélectionner **WHITE/RINSE-FREE** à l'aide de la touche **MENU**. Appuyer sur la touche **COOK/REHEAT**.
6. Lorsque le riz est cuit, remuer légèrement et verser dans un bol. Saupoudrer de sel à graines de sésame noires.

Riz pilaf aux crevettes

PILAF



Donne de 4 à 6 portions

Ingrédients :

3 tasses de riz
6 crevettes moyennes (ou 1/4 tasse de crevettes à cocktail)
1 boîte (6 1/2 oz) de palourdes en boîte coupées (optionnel, conserver le jus)
1 boîte (3 1/2 oz) de pieuvre ou calmar haché (optionnel)
1/4 tasse de légumes mélangés, congelés ou en boîte
3 cuillères à table d'huile d'olive
2 cuillères à thé de bouillon de poulet
2 tasses d'eau
1/2 cuillère à thé de cari en poudre
sel et poivre

Préparation :

1. Laver le riz et bien égoutter.
2. Cuire les crevettes dans l'eau bouillante de 2 à 3 minutes. Peler et couper en petits morceaux.
3. Faire chauffer 2 cuillères à table d'huile d'olive dans un poêlon. Faire revenir le riz égoutté jusqu'à ce qu'il soit transparent. Retirer du poêlon et mettre de côté.
4. Faire chauffer 1 cuillère à table d'huile d'olive dans le poêlon. Faire revenir les crevettes coupées de l'étape ②, les palourdes, autres fruits de mer et légumes mélangés. Assaisonner de sel, poivre et cari.
5. Dissoudre le cube de bouillon de poulet dans 2 tasses d'eau. Si vous utilisez le jus des palourdes, réduire la quantité d'eau pour obtenir un total de 2 tasses de liquide.
6. Verser le riz de l'étape ③ dans le pot intérieur. Ajouter le liquide de l'étape ⑤ et une quantité suffisante d'eau pour atteindre le niveau **3** de l'option **WHITE/MIXED**. Verser ensuite sur le riz les fruits de mer de l'étape ④.
7. Refermer le couvercle extérieur et sélectionner **WHITE/RINSE-FREE** à l'aide de la touche **MENU**. Appuyer sur la touche **COOK/REHEAT**.
8. Lorsque le riz est cuit, soulever légèrement le riz et servir.

Risotto facile

PORRIDGE (GRUAU)



Donne de 2 à 3 portions

Ingrédients :

1 1/2 tasse de riz froid
1 tasse de légumes mélangés congelés
1 cube de bouillon pour soupe
2 tasses d'eau chaude
4 cuillères à table de beurre
1 pincée de sel
2 cuillères à table de persil haché

Préparation :

1. Préparer les légumes mélangés selon les instructions sur l'emballage.
2. Faire tremper le cube de bouillon dans l'eau chaude pour le dissoudre.
3. Verser le riz froid et les ingrédients des étapes ① et ② dans le pot intérieur.
4. Refermer le couvercle extérieur et sélectionner **PORRIDGE** à l'aide de la touche **MENU**. Appuyer sur la touche **COOK/REHEAT**.
5. Lorsque le riz est cuit, ajouter le sel et le beurre au goût. Remuer légèrement.
6. Verser dans un bol et garnir avec le persil haché fin.

Risotto

PORRIDGE (GRUAU)



Donne de 4 à 6 portions

Ingrédients :

1 tasse de riz
1/2 oignon moyen haché fin
4 tiges d'asperges
1 gousse d'ail haché fin
1/2 tasse de thon en boîte (optionnel)
1 cuillère à table d'huile d'olive
2 cuillères à thé de bouillon de poulet
set et poivre
3 1/4 tasses d'eau

Préparation :

1. Laver le riz et bien égoutter.
2. Hacher l'oignon et l'ail.
3. Couper diagonalement les asperges en petits morceaux et faire cuire à demi. Égoutter et mettre de côté.
4. Dissoudre le bouillon de poulet dans 3 1/4 tasses d'eau.
5. Faire chauffer 1/2 cuillère à table d'huile d'olive dans un poêlon. Faire revenir l'ail pour en faire ressortir toute la saveur. Ajouter l'oignon et faire revenir. Ajouter le thon, saler et poivrer. Retirer du poêlon et mettre de côté.
6. Faire chauffer 1/2 cuillère à table d'huile d'olive dans un poêlon. Faire revenir le riz égoutté de l'étape ① jusqu'à ce qu'il soit transparent.
7. Verser le riz de l'étape ⑥ dans le pot intérieur. Ajouter une quantité suffisante du liquide de l'étape ④ pour atteindre le niveau 1 de l'option **PORRIDGE**. Verser ensuite sur le riz l'ail, l'oignon et le thon de l'étape ⑤.
8. Refermer le couvercle extérieur et sélectionner **PORRIDGE** à l'aide de la touche **MENU**. Appuyer sur la touche **COOK/REHEAT**.
9. Lorsque le riz est cuit, ajouter les asperges de l'étape ③ et bien mélanger. Faire cuire à l'étuvée pendant quelques minutes et servir.

Soupe à l'oignon

SOUP (SOUPE)



Donne de 4 portions

Ingrédients :

3 gros oignons, hachés fin
1/4 tasse de beurre ou de margarine
2 cubes de bouillon de bœuf
4 tasses d'eau chaude
1 cuillère à thé de sauce Worcestershire
1/2 cuillère à thé de sel
4 tranches de pain français rôti
1/4 tasse de fromage Parmesan râpé

Préparation :

1. Dans un grand poêlon, faire cuire les oignons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
2. Mélanger les cubes de bouillon de bœuf dans l'eau chaude jusqu'à ce qu'ils soient dissous.
3. Ajouter dans le pot intérieur les oignons cuits, le beurre, les cubes de bouillon de bœuf dissous, la sauce Worcestershire et le sel. Placez le pot intérieur dans l'appareil.
4. Refermer le couvercle extérieur et sélectionner **SLOW COOK/SOUP** à l'aide de la touche **MENU**. Régler la durée de cuisson (3 heures). Appuyer sur la touche **COOK/REHEAT**.
5. Faire cuire pendant environ 45 minutes ou au goût.
6. Garnir chaque bol de pain français et saupoudrer de fromage Parmesan râpé.

GARANTIE DE FIABILITÉ SANYO PETITS APPAREILS MÉNAGERS

APPLICATION DE LA GARANTIE

Les petits appareils ménagers Sanyo, achetés au détail, neufs et non utilisés, chez un marchand autorisé Sanyo au Canada sont garantis, pièces et main-d'oeuvre, contre tous défauts de fabrication et de matériaux, pour une période de UN AN à partir de la date d'achat par l'acheteur. La présente garantie s'applique uniquement à l'acheteur au détail initial de l'appareil garanti.

OBLIGATIONS DE SANYO CANADA INC.

Durant la période de garantie, SANYO Canada Inc. réparera ou, à sa discrétion, remplacera tout petit appareil ménager présentant effectivement un défaut de matériel ou de fabrication.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

- a) Les petits appareils ménagers achetés à l'extérieur du Canada.
- b) Les accessoires et les pièces jetables.
- c) Les dommages subis durant le transport ou y étant attribuables.
- d) Les dommages dus à un entretien incorrect, à un accident, à un mauvais traitement, à un usage non approprié ou à la négligence.

OBLIGATIONS DE L'ACHETEUR AU DÉTAIL INITIAL

Vous, l'acheteur au détail initial, devez présenter votre facture originale datée à SANYO Canada Inc. ou à un centre de service Sanyo autorisé lorsque vous désirez vous prévaloir du recours en garantie.

Vous assumez aussi tous les frais de TRANSPORT occasionnés par l'expédition de l'appareil à SANYO Canada Inc. ou à un centre de service Sanyo autorisé et par son retour. Vous assumez aussi tous les frais d'ENTRETIEN que l'appareil pourrait nécessiter.

INVALIDATION DE LA GARANTIE

La présente garantie devient invalide si les numéros de série de l'appareil sont modifiés ou effacés ou si l'appareil a été réparé par quiconque autre que SANYO Canada Inc. ou un centre de service Sanyo autorisé.

RESTRICTIONS

- a) SANYO Canada Inc. se réserve le droit de modifier ou d'améliorer le concept du modèle de l'appareil faisant l'objet de la présente garantie sans avoir l'obligation de modifier de quelque façon que ce soit ou d'installer quelque amélioration que ce soit dans ou sur l'appareil de l'acheteur.
- b) SANYO Canada Inc. ou ses détaillants autorisés ne seront en aucun cas tenus responsables des dommages spéciaux ou indirects résultant de l'utilisation de cet appareil.

GARANTIES STATUTAIRES

Les dispositions que précèdent n'empêchent aucunement l'application de lois provinciales qui, dans certaines circonstances, peuvent interdire certaines des restrictions et exclusions figurant dans la présente garantie. Dans un tel cas, les conditions ainsi interdites en vertu de ces lois seront nulles et non avenues, mais le reste de la présente garantie demeurera en vigueur.

COMMENT SE PRÉVALOIR DU RECOURS EN GARANTIE

Veuillez consulter le détaillant Sanyo autorisé qui vous a vendu l'appareil ou joindre directement SANYO Canada Inc. :

SANYO Canada Inc.

1-300 Applewood Cres., Concord, Ont. L4K 5C7
(905) 760-9944
1-800-263-2244