

Operating Instructions

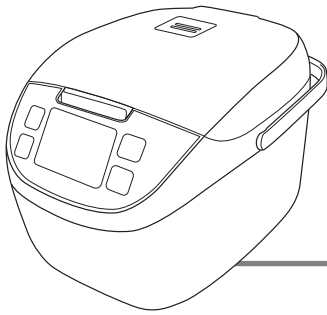
Electric Rice Cooker Household Use

Manuel d'utilisation

Cuisineur de riz électrique Utilisation domestique

使用說明書

電子鍋 家用型



Model No.

Modèle

型號

SR-DE103

Contents

Table des matières

目錄

IMPORTANT SAFEGUARDS.. 3		PRÉCAUTIONS À PRENDRE.. 4		重要的安全措施..... 5	
Before use..... 6	Before use	Avant utilisation..... 8	Avant utilisation	使用前..... 10	使用前
• Safety Precautions..... 6		• Précautions de sécurité..... 8		• 安全注意事項..... 10	
• Usage Precautions..... 12		• Précautions d'utilisation..... 12		• 使用注意事項..... 12	
Before cooking..... 12		Avant cuisson..... 12		蒸煮前..... 12	
• Part Names and Functions..... 12		• Noms des pièces et fonctions..... 12		• 零件名稱及功能..... 12	
Preparations..... 15	How to use	Préparatifs..... 15	Comment utiliser le cuisinier de riz	準備事項..... 15	如何使用
• Attaching or removing each part..... 15		• Montage ou démontage de chaque pièce..... 15		• 連接或拆除每個部分..... 15	
• Using the water level scale..... 15		• Utilisation de l'échelle associée au niveau de l'eau..... 15		• 使用水位刻度..... 15	
• Washing Rice and Adjusting the Water Level..... 16		• Lavage du riz et ajustement du niveau de l'eau..... 16		• 清洗米並調節水位..... 16	
Cooking Modes..... 17		Modes de cuisson..... 17		蒸煮模式..... 17	
• White Rice, Brown Rice, and Sticky Rice..... 17		• Riz blanc, Riz brun et Riz gluant..... 17		• 白米、糙米及糯米..... 17	
• Quick Cook / Porridge / Cake / Slow Cook / Steam..... 18	• Cuisson rapide / Gruau / Gâteau / Cuisson lente / Vapeur..... 18	• 快速蒸煮 / 稀飯 / 蛋糕 / 燉煮 / 蒸..... 18			
• Keep Warm..... 20	• Maintien au chaud..... 20	• 保溫..... 20			
Setting the Timer to Cook Rice..... 20	Utilisation et réglage de la minuterie pour la cuisson du riz..... 20	設定煮飯定時器..... 20			
Cleaning..... 21	Lavage et nettoyage..... 21	清洗..... 21			
• Parts that need to be cleaned after every use..... 21	• Pièces devant être lavées et nettoyées après utilisation..... 21	• 每次使用後都需清洗的零件..... 21			
Recipes..... 22	Recettes..... 22	食譜..... 22			
Troubleshooting..... 28	When you have problems	Guide de dépannage..... 28	Quand vous avez des problèmes	矯正問題措施..... 28	您有疑問時
• Troubleshooting..... 28		• Guide de dépannage..... 28		• 矯正問題措施..... 28	
• When the display shows as follows..... 28		• Quand l'afficheur vous indique ce qui suit..... 28		• 如下所示..... 28	
Specifications..... 29	Spécifications..... 29	規格..... 29			
Memo..... 30	Note..... 30	備忘..... 30			

Thank you very much for purchasing this Panasonic product.

- This product is intended for household use only.
- In order to correctly use the rice cooker and ensure your safety, please carefully read these instructions before use, especially [Safety Precautions] on page 6-7.
- Please keep these operating instructions handy for future use.

Merci beaucoup d'avoir acheté un appareil Panasonic.

- Cet appareil est conçu seulement pour l'utilisation domestique.
- Pour utiliser correctement le cuisinier et assurer votre sécurité, veuillez lire attentivement ces instructions avant toute utilisation, et plus particulièrement les [Précautions de sécurité] aux pages 8 et 9.
- Veuillez garder ces manuel d'utilisation à disposition pour vous y référer ultérieurement.

非常感謝您購買 Panasonic 產品。

- 此產品僅供家用型用。
- 為了正確使用電子鍋並確保您的安全，請在使用前仔細閱讀此指南，尤其是[安全注意事項]的第 10-11 頁。
- 請將此使用說明書妥善保管以備後用。

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

14. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is intended for household use only.

CAUTION :

- a. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c. If a longer detachable power-supply cord 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, and
 - (2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE

Lors de l'utilisation de tout appareil électrique, il est toujours recommandé de prendre certaines précautions, dont les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Éviter de toucher aux surfaces chaudes. Toujours utiliser les poignées ou les anses.
3. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, les fiches d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Ne jamais laisser des enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
5. Après usage et avant le nettoyage, toujours débrancher l'appareil. Laisser refroidir avant de retirer des pièces ou de les remettre en place.
6. Ne jamais utiliser l'appareil si sa fiche ou son cordon est endommagé ou après avoir constaté une défectuosité ou des dommages. Le cas échéant, l'appareil doit être retourné au centre de service le plus près pour vérification, réparation ou ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut représenter un risque de blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, ni le mettre en contact avec une surface chaude.
10. Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
11. Être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Toujours brancher le cordon d'alimentation à l'appareil avant d'en brancher la fiche dans une prise secteur. Avant de débrancher, couper le contact, puis retirer la fiche de la prise secteur.
13. N'utiliser l'appareil qu'aux fins recommandées.

14. CONSERVER CE MANUEL

Cet appareil est conçu seulement pour l'utilisation domestique.

PRÉCAUTIONS :

- a. Le cordon d'alimentation (ou le cordon amovible) fourni est court, de manière à prévenir les risques d'emmêlement et d'accidents.
- b. Des rallonges ou des cordons amovibles plus longs sont disponibles. Ils doivent être utilisés avec prudence.
- c. Si une rallonge ou un cordon amovible plus long est utilisé :
 - (1) La puissance électrique du cordon ou de la rallonge devrait être au moins aussi élevée que celle de l'appareil, et
 - (2) Le cordon ou la rallonge ne doit pas pendre du comptoir ou de la table, afin d'éviter que des enfants tirent dessus ou trébuchent accidentellement.

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une des broches est plus large que les autres). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche doit être enfichée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si elle ne s'enfiche pas complètement dans la prise, l'inverser. Si elle ne s'enfiche toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

每當使用電器具，必須按照下列次序的安全警惕基礎而實行：

1. 閱讀所有的用法說明。
2. 請勿接觸對於有熱度的表面。應使用把柄或捏手。
3. 為避免遭受觸電危險，請不要將電纜、插頭和電子鍋浸入水內或其它液體內。
4. 每當使用電器具在於有小孩在場或近旁的地方，必須緊密、留意。
5. 在無使用和清洗之前，請將插頭拔掉。稍冷後再安置或拆卸其部分或配件。
6. 勿將任何電器具用於已損壞的電線或插頭，另勿使用已故障或有任何部分損壞的電器具。請將那電器具送到附近授權服務站做檢查、修理、或調節。
7. 電器具廠商並不建議使用附加裝置，因而引起故障之產生。
8. 請別在戶外使用。
9. 請不要將電線吊在桌子或柜台邊兒，或者接觸有熱度的表面。
10. 請不要放置於熱瓦斯或者電火爐的上面或旁邊或者烤爐里面。
11. 每當移動有容熱油或其他熱液體必須留意謹慎。
12. 先將一邊插頭插好電器具，再將另一邊插入牆壁上的插座。使用後將電器具的任何控制部分調節到“off”的部位，再拔出牆壁上插座的插頭。
13. 請不要將電器具使用於其他用途。

14. 保存這些指導

此產品僅供家庭使用。


注意：


- a. 附帶有一條短電源電纜（或可拆卸式的電源電纜）以減少因電線過長引起的電線糾纏或跳閘等危險。
- b. 較長的可拆卸式電源電纜或延長電纜可從市面獲得並可以被使用，但使用時必須多加小心。
- c. 若使用較長的可拆卸式電纜或延長電纜，
 - (1) 長電線套或延長線的記號額定至少應與電器具額定相當大。
 - (2) 電纜應被妥善佈置，切勿隨意搭在廚房工作臺面或桌面以避免小孩不小心拉倒或被絆倒。

此電器使用極化插頭（其中一個插刀比另一個寬）。為了減少觸電的危險，此插頭被設計為僅用一種方式才適合插入極化插座。如果此插頭不能完全插入插座，請倒轉插頭。如果仍不適合，請與有許可證的電工聯絡。請勿試圖調節插頭。

In order to prevent accidents or injury to the user, other people, and damage to property, please follow the instructions below.

- The rust prevention paper located between the inner pan and the cast heater must be removed before using.
- The following charts indicate the degree of damage caused by wrong operation.

 **WARNING :** Indicates hazard that may cause death or severe injury.

 **CAUTION :** Indicates hazard that may cause human injuries or property damage.

- Classification of instructions that need to be strictly followed uses the following symbols to distinguish the instruction types.



These symbols mean prohibition.



These symbols mean requirement that must be followed.

WARNING

Plug in tightly.



(Improper plugging may cause electric shock or fire due to heat generation.)

Do not use a damage plug or warped outlet.

Do not plug or unplug the appliance with wet hands.



(It may result in electric shock.)

Do not use wet hands.

Do not place your hands or face over or near the steam vent.



Do not touch.



(It may cause burning injuries.)

Do not damage the power cord or the power plug.



Prohibited

The following is prohibited: disassembling, bringing near hot surface, bending, twisting, pulling, placing heavy objects on top or tying up in a bundle.

(The damaged power cord could result in electric shock or fire.)

If the power cord or the power plug is damaged, consult your nearest retailer or service center for repair.

Do not insert metal objects such as pins and needles, or any other foreign objects in the exhaust outlets, or any other portion of the unit.



Prohibited

Especially clips, wires or any metal objects. (It may result in electric shock or malfunction.)

Clean the power plug regularly.



(A soiled power plug may cause insufficient insulation due to the moisture, and may result in fire.)

Unplug the power plug, and wipe with the clean cloth.

Do not operate the appliance with a damaged power cord or power plug.




Prohibited

(It may result in electric shock or fire.)

Make sure the voltage supplied to the appliance is the same as your local supply. (120 V AC only)



(It may cause electric shock or fire.)

 **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.**

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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.



Prohibited

(It may result in electric shock, or fire due to short circuit.)

⚠ WARNING

Do not immerse the appliance in water or other liquid.



(It may result in electric shock.)
If water leaks inside the appliance, please consult your nearest retailer or service center.

Do not wet.

Do not attempt to disassemble any of the parts or repair them by yourself.

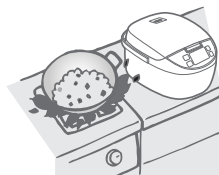


(It may result in electric shock or fire.)
The appliance must be repaired only by the authorized service center.

Do not disassemble.

⚠ CAUTION

Do not operate the appliance near water or fire.



Prohibited (It may result in electric shock or fire.)

The appliance becomes hot when in use, especially the outer lid's inner surface and inner pan. Do not directly touch them with your hands.



Do not touch the outer lid's inner surface and inner pan.



Do not touch. (It may result in burning injuries.)

Make sure the appliance is completely cool before touching or cleaning it.



(To avoid burning injuries.)

Do not open the outer lid while cooking.



(It may cause burning injuries.)

Prohibited

Do not place the appliance on an unstable surface or on a carpet, electric carpet, table cloths (ethylene plastic) or other object that cannot resist high temperature.



(It may be overturned during use and result in fire.)

Prohibited

Do not touch the hook button when the appliance is being carried or moved.



(If the outer lid is accidentally open, it may result in burning injuries.)

Do not touch.

Be sure to grasp the power plug itself to disconnect it.

Do not pull the power cord.



(Also firmly grasp the appliance body before unplugging it.)
(It may result in electric shock or electrocution.)

Do not substitute the inner pan with other container.



(It may result in higher temperature and burning injuries.)

Prohibited

Always disconnect the appliance from the power supply outlet before taking the inner pan out or when the appliance is not in use.



(It may result in electric shock.)

Unplug

Do not place the appliance near a wall or furniture.



(The steam may result in color changes or deformation of nearby objects.)
Watch out for the steam coming out of the appliance.

Prohibited

Do not use other than the provided cord set and do not use the cord set for other appliances.



(It may result in electric shock or fire.)

Prohibited

Pour éviter tout accident ou toute blessure causée à l'utilisateur ou à d'autres personnes et tout dommage causé à des biens et propriétés, respecter les instructions suivantes.

- Le papier anticorrosion placé entre le panier de cuisson et la plaque chauffante doit être retiré avant utilisation.
- Le tableau suivant indique le degré de dommage causé par une utilisation non appropriée.

ATTENTION : Indique l'existence d'un risque pouvant entraîner la mort ou de graves blessures.

PRÉCAUTIONS : Indique l'existence d'un risque pouvant entraîner des blessures pour des personnes ou des dommages causés à des biens ou propriétés.

- La classification des instructions devant être rigoureusement respectées utilise les symboles suivants pour effectuer une distinction entre les types d'instructions.



Ces symboles indiquent une interdiction pure et simple.



Ces symboles indiquent une instruction devant être rigoureusement suivie et respectée.

ATTENTION

Bien brancher le cuiseur.



(Un branchement incorrect peut provoquer un choc électrique ou un incendie causé par la production de chaleur.)

Ne jamais utiliser une fiche ou une prise endommagée ou déformée.

Ne pas endommager le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation.



Interdit

Les opérations suivantes sont strictement interdites : démontage, rapprochement d'une surface chaude, pliage, torsion, traction, placement d'objets lourds sur la partie supérieure ou connexion regroupée.

(L'utilisation d'un cordon d'alimentation endommagé peut entraîner un choc électrique ou un incendie.)
Si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé(e), consulter le revendeur ou le centre de service le plus proche de votre domicile pour réparation.

Nettoyer régulièrement la fiche d'alimentation.



(Une fiche d'alimentation sale peut provoquer un défaut d'isolation dû à l'humidité et un incendie.)

Débrancher la fiche d'alimentation et la nettoyer en utilisant un chiffon propre.

Ne pas brancher ou débrancher le cuiseur de riz avec les mains mouillées.



(Ceci peut entraîner un choc électrique.)

Ne pas utiliser avec les mains mouillées.

Ne jamais utiliser l'appareil avec un cordon ou une fiche d'alimentation endommagé(e).



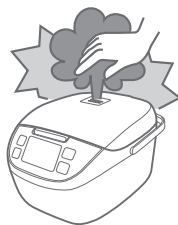
(Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.)

Interdit

Ne pas toucher avec les mains et ne pas placer le visage au-dessus ou près de l'évent à vapeur.



Ne pas toucher.



(Cela peut entraîner des brûlures.)

Ne jamais insérer des objets métalliques comme des épingles ou des aiguilles, ou aucun autre objet étranger dans les sorties d'échappement ou dans toute autre partie de l'appareil.



Interdit

Et plus particulièrement des agrafes, des fils ou tout autre objet métallique. (Ceci peut entraîner une électrocution ou un dysfonctionnement.)

S'assurer que la tension du courant associée à l'appareil correspond à celle de votre alimentation locale en courant. (120 V CA seulement)



(Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.)

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (incluant les enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sous réserve qu'elles aient été supervisées ou formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation ou si la fiche n'est pas correctement branchée à la prise électrique.



Interdit

(Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie à cause d'un court-circuit.)

ATTENTION

Ne pas placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.



(Ceci peut entraîner une électrocution.)
En cas de fuite d'eau dans l'appareil, veuillez consulter le revendeur ou le centre de service le plus proche de votre domicile.
Ne pas mouiller.

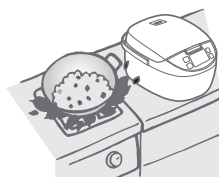
Ne jamais essayer de démonter une pièce de l'appareil ou de la réparer vous-même.



(Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.)
L'appareil doit exclusivement être réparé par un centre de service agréé.
Ne pas démonter les pièces.

PRÉCAUTIONS

Ne pas utiliser l'appareil près de l'eau ou de flammes nues.



Interdit (Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.)

L'appareil chauffe quand il est utilisé, en particulier la surface interne du couvercle extérieur et le panier de cuisson. Ne pas toucher ces éléments directement avec vos mains.



Ne pas toucher. (Ceci peut entraîner des blessures par brûlure.)



Ne pas toucher la surface interne du couvercle extérieur ni le panier de cuisson.

Assurez-vous que l'appareil est totalement refroidi avant de le toucher ou de le nettoyer.



(Pour éviter des blessures par brûlure.)

N'ouvrez pas le couvercle extérieur pendant la cuisson.



(Cela peut entraîner des brûlures.)

Interdit

Ne jamais placer l'appareil sur une surface instable ou un tapis, un tapis électrique, des nappes (plastique éthylène) ou tout autre objet ne pouvant résister à une température élevée.



(L'appareil peut être renversé durant l'utilisation et causer un incendie.)

Interdit

Ne pas toucher le bouton du loquet quand l'appareil est transporté ou déplacé.



(Si le couvercle extérieur est ouvert par erreur, Ceci peut entraîner des blessures par brûlure.)

Ne pas toucher.

Tenir la fiche d'alimentation elle-même pour la débrancher. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.



(Tenir aussi fermement le boîtier de l'appareil avant de le débrancher.)
(Cela peut entraîner un choc électrique ou l'électrocution.)

Ne pas placer d'autres récipients à l'intérieur du panier de cuisson.



(Ceci peut générer une température très élevée et causer des blessures par brûlure.)

Interdit

Débrancher toujours l'appareil de la prise de courant avant de sortir le panier de cuisson ou quand l'appareil n'est pas utilisé.



(Ceci peut entraîner un choc électrique.)

Débrancher

Ne pas placer à proximité du mur ou d'un meuble.



(L'échappement de vapeur peut entraîner une décoloration ou une déformation d'objets à proximité.)
Faire attention à la vapeur s'échappant de l'appareil.

Interdit

Ne pas utiliser l'appareil avec un autre cordon d'alimentation que celui fourni et ne pas utiliser le cordon d'alimentation de cet appareil avec d'autres appareils.




(Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.)

Interdit

為防止對使用者及他人造成傷害或造成機件故障，請遵從以下指示說明。

- 使用前，須把置於內鍋和電熱板之間的防鏽紙拿開。
- 下圖表示由於錯誤操作引起的危害的等級。

 **警告：** 此標誌表示[可能造成傷亡]。

 **注意：** 此標誌表示[可能造成傷害或機件故障]。

- 須嚴格遵守的指示分類使用以下標誌區分指示類型。



此標誌表示 禁止。



此標誌表示 必須遵守。

警告

插緊。



(鬆動可造成觸電，產生的熱量可能會導致火災。)

請勿使用老舊或鬆動的插頭。

請勿損壞電源插頭或電線。



禁止

以下為禁止項目：
拆卸，放置在溫度高的地方，彎曲，拉扯，壓以重物或扎成一捆。

(若電線受損，則可能會造成觸電或火災。)
若電線或電源插頭損壞，請諮詢附近零售商或服務中心並進行維修。

經常清理電源插頭。



(骯髒的電源插頭可能會因潮濕而導致絕緣不足，可能會導致火災。)

拔出電源插頭，用乾淨的布抹。

請勿用潮濕的手插或拔插頭。



(可能會造成觸電。)

請勿用濕手。

請勿用破損的電線或插頭操作任何電器。



(可能會造成觸電或火災。)

禁止

請勿以手或臉觸及噴氣孔。



請勿觸摸。



(可能會造成燙傷。)



禁止

尤其是夾子鐵絲或任何金屬物件。
(可能會造成觸電或機件故障。)

該設備並非設計供以下人群(包括兒童)使用:身體、感官或精神方面有障礙的人士或缺乏經驗及知識的人士，除非負責他們安全的人員已就本機的使用予以監督或指導。



須監督不讓兒童玩弄該設備。

如果電線或電源插頭損壞，或電源插頭鬆動，請勿使用本裝置。



(可能會引發觸電或火災。)

禁止

警告

請勿使用電子鍋的任何零件浸濕水或其它液體。



(可能會造成觸電。)
如有水滲入電子鍋內，請詢問製造商。

請勿弄溼。

請勿自行拆修電器。



(可能會造成觸電或火災。)
該設備必須送交經授權的服務中心進行維修。

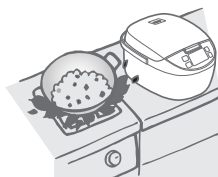
請勿拆解。

注意

請勿靠近水或火邊火邊操作此電子鍋。



禁止 (可能會造成觸電或火災。)



電子鍋在使用中會發熱，尤其是外蓋的內表面和內鍋。

請勿直接用手觸摸它們。



請勿觸摸。(可能會造成燙傷。)



請勿觸摸外蓋的內表面及內鍋。

確保電子鍋完全冷卻後方可觸摸或清洗。



(避免燙傷。)

請勿將電子鍋放置在不平穩的表面或毛毯、電毛毯、桌布(乙烯塑料)或其他不能抗高溫的物品上進行使用。



禁止

(使用時可能會翻倒造成火災。)

移動電子鍋時請勿按鍋蓋開關按鈕。



請勿觸摸。

(若外蓋被打開，可能會造成燙傷。)

蒸煮時，請勿打開外蓋。



禁止

(可能會造成燙傷。)

請勿將其他的鍋、壺放進內鍋。



禁止

(可能會產生高溫而導致燙傷。)

將內鍋取出前或未在使用電子鍋時，請確保已將設備從電源插座上拔出。



拔插頭

(可能會造成觸電。)

拔插頭時請抓住插頭，切勿抓住電線拔。



(並抓住電子鍋拔插頭。)
(可能會造成觸電或電擊。)

請勿將電子鍋放置在牆邊或傢俱旁。



禁止

(蒸氣可能會造成變色或變形。)
小心電子鍋蒸氣。

請勿使用本電子鍋隨附電線以外的其他電線，也勿使用其他電子鍋的電線。



禁止

(可能會造成觸電或火災。)

Usage Precautions

Précautions d'utilisation

使用注意事項

Avoiding damage to the appliance.

Pour éviter tout dommage à l'appareil.

避免損壞電子鍋。

• Do not cover the outer lid with a cloth.

The outer lid may deform, crack or discolor which will result in malfunction.

• Do not place the appliance in direct sunlight.

• Do not use the inner pan for other applications.

• Always keep the surface of the inner pan, cast heater, and temperature sensor clean and dry.

Otherwise it may result in malfunction.

• Do not use the inner pan directly on an open flame, electric burner, or in a heated oven.

• Ne pas recouvrir le couvercle extérieur avec un chiffon.

Le couvercle extérieur peut se déformer, se fendre ou se décolorer, ceci pouvant entraîner un dysfonctionnement.

• Ne pas placer l'appareil sous les rayons directs du soleil.

• Ne pas utiliser le panier de cuisson à d'autres fins.

• Toujours garder la surface du panier de cuisson, de la plaque chauffante et du capteur de température propre et sèche.

Sinon, Cela peut entraîner un dysfonctionnement.

• Ne pas utiliser le panier de cuisson directement sur une flamme nue, un brûleur électrique, ou dans un four chauffé.

• 請勿在外蓋上蓋以抹布。

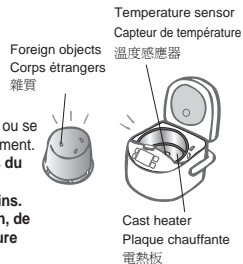
外蓋可能變形扭曲或變色造成故障。

• 請避免將電子鍋置於陽光直射處。

• 請勿使用其他電子鍋的內鍋。

• 保持內鍋表面、電熱板和溫度感應器潔淨乾燥。否則可能會造成機件故障。

• 請勿將內鍋直接用於明火、電爐或加熱爐上。



Avoiding damages to the inner pan.

Pour éviter tout dommage au panier de cuisson.

避免損壞內鍋。

- Do not leave the rice scoop or any other objects inside the inner pan.
- The inner pan should be cleaned immediately after cooking with seasonings or condiments.
- Do not use the inner pan as a mixing bowl.
- Do not use metal utensils that can scratch or crack the inner pan.
- The coated surface of the inner pan may gradually wear away, so use with care.
- Do not tap or rub the inner surface of the inner pan. Clean only with a sponge.

(Do not use scotch brite or a scouring pad.)

• Ne pas laisser de cuillère à riz ni aucun autre objet dans le panier de cuisson.

• Le panier de cuisson doit être nettoyé immédiatement après une cuisson contenant des assaisonnements ou des condiments.

• Ne pas utiliser le panier de cuisson comme mélangeur.

• Ne pas utiliser d'objets métalliques susceptibles de rayer ou de fissurer le panier de cuisson.

• La surface avec revêtement du panier de cuisson va s'user progressivement, par conséquent prière de l'utiliser avec précaution.

• Ne pas heurter ou frotter la surface intérieure du panier de cuisson. Utiliser exclusivement une éponge pour le nettoyage.

(Ne pas utiliser une éponge Scotch Brite ou un tampon à récurer.)

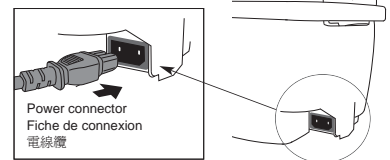
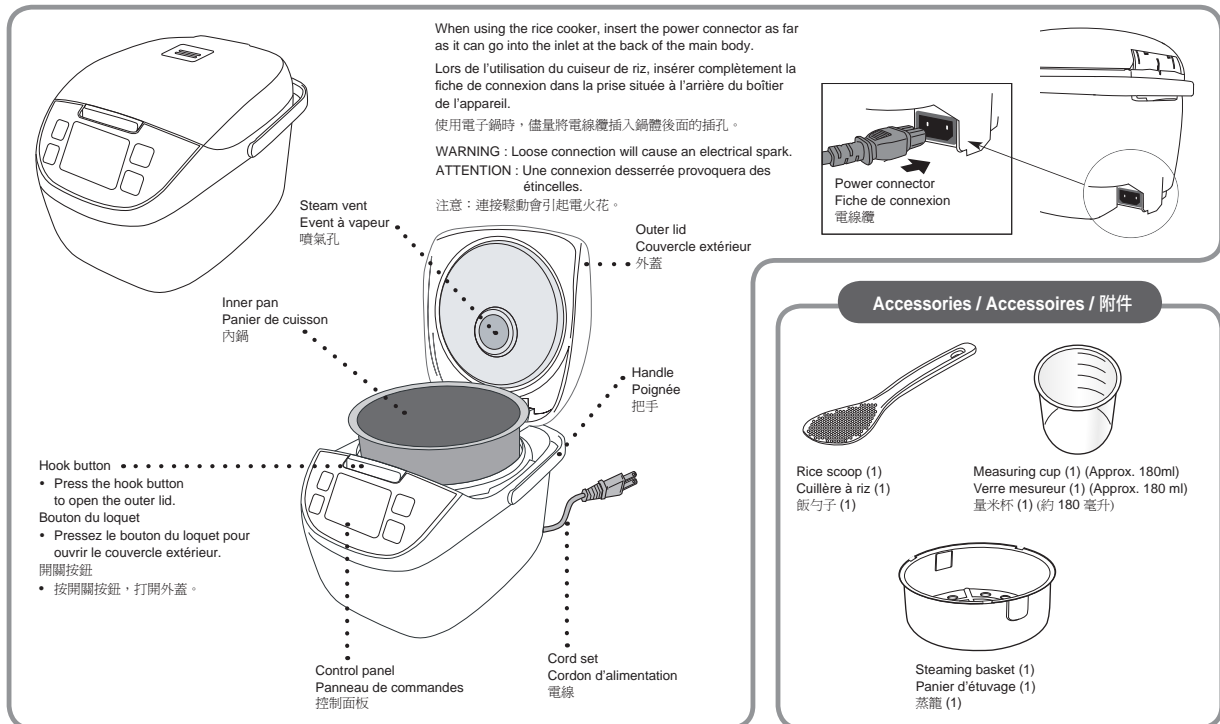
- 請勿將飯勺或任何其他物件丟在內鍋里。
- 加調味料煮後，務必即刻清洗內鍋。
- 請勿將內鍋用作攪拌碗。
- 請勿使用金屬器物以避免內鍋產生刮痕或裂痕。
- 內鍋的外表塗層會慢慢磨離，請小心使用。
- 請勿敲打或磨刷內鍋的內表面。僅用海綿清洗。

(請勿使用研磨刷或百潔布。)

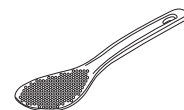
Part Names and Functions

Noms des pièces et fonctions

零件名稱及功能



Accessories / Accessoires / 附件



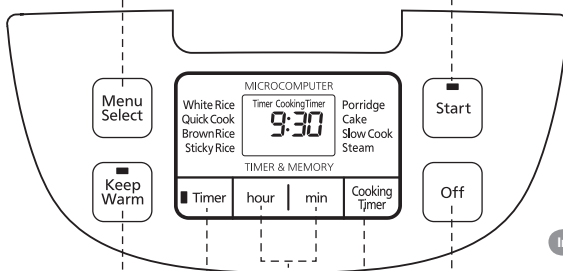
Control Panel / Panneau de commandes / 控制面板

Menu Select Key / Touche de sélection de menu / 菜單選擇按鈕

- You can select between White Rice, Quick Cook, Brown Rice, Sticky Rice, Porridge, Cake, Slow Cook, and Steam.
- Vous pouvez sélectionner les modes Riz blanc, Cuisson rapide, Riz brun, Riz gluant, Gruau, Gâteau, Cuisson lente et Vapeur.
- 您可在選擇白米、快速蒸煮、糙米、糯米、稀飯、蛋糕、炊煮和蒸。

Start Key / Touche de démarrage / 開始按鈕

- Press this key when you start cooking or when you complete the timer setting.
- Pressez cette touche pour lancer la cuisson ou quand vous avez finie réglage de la minuterie.
- 開始蒸煮或完成定時器設定時，按此按鈕。



Keep Warm Key / Touche Maintien au chaud / 保溫按鈕

- Press this key to enter Keep Warm mode.
- Pressez cette touche passer au mode Maintien au chaud.
- 按此按鈕進入保溫模式。

Timer Key / Touche de la minuterie / 定時器按鈕

- Press this key to start timer setting.
- For White Rice, Sticky Rice, and Porridge, the timer can be pre-set between 1 hour and 23 hours 50 minutes. For Brown Rice, the timer can be pre-set between 3 hours and 23 hours 50 minutes. (The timer cannot be adjustable in Quick Cook, Cake, Slow Cook and Steam.)
- To adjust the time, press **hour** or **min** key.
- Pressez cette touche pour commencer le réglage de la minuterie.
- Pour les modes Riz blanc, Riz gluant et Gruau, la minuterie peut être pré-réglée entre 1 heure et 23 heures et 50 minutes. Pour du riz brun, il est possible de pré-régler la minuterie entre 3 heures et 23 heures 50 minutes. (La minuterie ne peut pas être réglée quand vous utilisez les modes Cuisson rapide, Gâteau, Cuisson lente et Vapeur.)
- Pour régler le temps de cuisson, pressez la touche **hour** ou la touche **min**.
- 按此按鈕開始定時器設定。
- 對於白米、糯米和稀飯，定時器可以預設為 1 小時至 23 小時 50 分鐘之間。
- 對於糙米，定時器可以預設為 3 小時至 23 小時 50 分鐘之間。(定時器不可在快速蒸煮、蛋糕、炊煮和蒸模式下調節時間。)
- 要調節時間，按 **hour** 或 **min** 按鈕。

Off Key / Touche Arrêt / 關閉按鈕

- Press this key to turn the rice cooker off.
- Press this key to cancel an unwanted setting for any operation setting mode.
- Pressez cette touche pour mettre le cuiseur de riz hors marche.
- Pressez cette touche pour annuler le dysfonctionnement ou le réglage non désiré pour tous les modes de réglage du fonctionnement.
- 按此按鈕關閉電子鍋。
- 按此按鈕中止任何操作設定模式下不正確的工作或不需要的設定。

Cooking Timer Key / Touche Cuiseur de riz / 蒸煮定時器按鈕

- Press this key to set the cooking timer.
- Cooking timer can only be set in Cake, Slow Cook or Steam. *Keeping this key pressed will make setting faster.
- Pressez cette touche pour régler la minuterie associée au temps de cuisson.
- La minuterie associée au temps de cuisson ne peut être réglée que pour les modes Gâteau, Cuisson lente ou Vapeur. *Un appui prolongé sur cette touche accélérera le réglage.
- 按此按鈕設定蒸煮定時器。
- 蒸煮時間僅可在蛋糕、炊煮或蒸模式下設定。*按住此按鈕可快速設定。

hour/min Key / 小時/分鐘按鈕 / Touche Heure/Minutes

- Press **hour** or **min** to set the clock or timer.
- Press **min** key to set cooking timer. (Only in Cake, Slow Cook or Steam) *Keeping this key pressed will make setting faster.
- Pressez **hour** ou **min** pour régler l'horloge ou la minuterie.
- Pressez la touche **min** pour régler la minuterie associée au temps de cuisson. (seulement pour les modes Gâteau, Cuisson lente ou Vapeur) *Un appui prolongé sur cette touche accélérera le réglage.
- 按 **hour** 或 **min** 設定定時器。
- 按 **min** 按鈕設定蒸煮定時器。(僅適用於蛋糕、炊煮或蒸模式) *按住此按鈕可快速設定。

Information

The Start and Off keys have an upper protruding part in consideration of the vision impaired.

Information

La partie supérieure des touches Start (démarrage) et Off (arrêt) est conçue pour les personnes malvoyantes.

資訊

開始和關閉按鈕的上部突出部分考慮到視力不便。

Setting the Clock / Réglage de l'heure / 設定時鐘

Example: When adjusting from 7:00 AM to 8:30 AM.

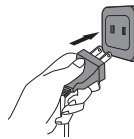
Exemple: Pour régler l'heure en la faisant passer de 7:00 AM à 8:30 AM.

例如：要從上午 7 點調節至上午 8 點 30 分時。

① Insert the Power Plug.

Insérez la fiche d'alimentation.

插入電源插頭。



② Press **hour** or **min** for more than one second.

(Release your finger from the key when you hear a beep.)

The values for hour and minute in the display will start flashing.

Pressez **hour** ou **min** pendant plus d'une seconde.

(Relâchez la touche quand vous entendez un bip.)

Sur l'afficheur, les valeurs associées à l'heure et aux minutes commencent à clignoter.

按 **hour** 或 **min** 一秒鐘以上。

(聽到嗶地一聲響時，將手指從按鈕上松開。)

顯示屏上的小時和分鐘值將開始閃爍。



③ Press **hour** to display 8, and **min** to display 30.

(When the display stops flashing, or when press **off** key, clock setting is complete.)

* Time cannot be set while the rice cooker is operating in cooking or warming mode.

* Keeping the key pressed will make setting faster.

* This clock displays time in a 24-hour format. 12 o'clock midnight is set as 0:00, and 12 o'clock noon is set as 12:00.

Pressez **hour** pour faire s'afficher le chiffre 8, puis la touche **min** pour faire s'afficher le chiffre 30.

(Quand l'affichage cesse de clignoter ou si vous pressez la touche **off**, le réglage de l'horloge est terminé.)

* L'heure ne peut pas être réglée quand le cuiseur de riz fonctionne en mode cuisson ou maintien au chaud.

* Maintenir la touche pressée accélère la fonction de réglage.

* L'horloge affiche l'heure au format 24 heures. Minuit est affiché sous la forme 0:00 et midi sous la forme 12:00.

按 **hour** 以顯示 8，然後按 **min** 以顯示 30。

(當顯示屏停止閃爍或按 **off** 按鈕時，時間設定完成。)

* 當電子鍋在蒸煮或保溫功能模式下運行時不能設定時間。

* 按住此按鈕可快速設定。

* 此時鐘以 24 小時制顯示時間。午夜 12 點設定為 0:00，中午 12 點設定為 12:00。



Lithium Battery / Batterie au lithium / 鋰電池

Battery Replacement

If the new lithium battery is needed, please contact your nearest service center.

■ The life span of the battery is around 5 years.

(At 20 °C room temperature and plugged in 12 hours each day.)

■ When unplugged and the battery is depleted, the following will happen:

- The display becomes faded or disappear.
- Memory of preset time is lost.

■ When plugged, the timer can be used again. (the timer resetting is required)

Remplacement de la batterie

Si une nouvelle batterie au lithium est nécessaire, veuillez contacter le centre de service le plus proche de votre domicile.

■ La durée de vie de la batterie est d'approximativement 5 ans.

(Pour une température ambiante (pièce) de 20 °C et un branchement, chaque jour, pendant 12 heures.)

■ Ce qui suit est ce qui se passe lorsque l'appareil est débranché et si la batterie est à plat :

- L'affichage devient trouble ou disparaît.
- L'heure pré-réglée associée à la mémoire est perdue.

■ La minuterie peut de nouveau être utilisée quand vous branchez l'appareil à une prise de courant électrique. (la minuterie doit être réinitialisée)

更換電池

如果需要新的鋰電池，請聯絡您最近的服務中心。

■ 電池的使用壽命約為 5 年。
(以室溫在 20 攝氏度時，每天插電 12 小時計。)

■ 拔掉電源插頭後，如果電池電量已耗盡，將出現以下現象：

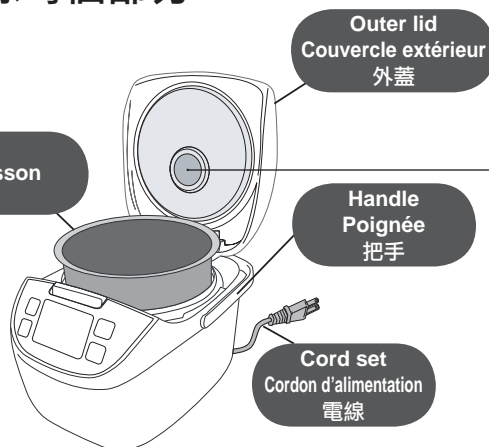
- 顯示內容模糊或消失。
- 預設時間的記憶丟失。

■ 插電後，定時器可再次使用。(需要重設定時器)

Attaching or removing each part

Montage ou démontage de chaque pièce

連接或拆除每個部分

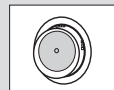


Steam vent / Event à vapeur / 噴氣孔

Attaching the steam vent (→ P. 21)

Fixation de l'évent à vapeur (→ P. 21)

裝上噴氣孔 (→ 第 21 頁)



Using the water level scale

Utilisation de l'échelle associée au niveau de l'eau

使用水位刻度

Add water according to the following table. / Ajoutez de l'eau en vous référant au tableau suivant. / 根據以下表格加水。

Rice amount (Cup) Quantité de riz (Tasse) 米量 (杯)	Water level / Niveau d'eau / 水位			
	White rice* / Riz blanc* / 白米*	Brown rice* / Riz brun* / 糙米*	Sticky rice* / Riz gluant* / 糯米*	Porridge** / Gruau** / 稀飯**
0.5	-	-	-	0.6 L
1	1	1 (+80 ml) 1 (+80 毫升)	180 ml 180 毫升	0.8 L
1.5	-	-	-	-
2	2	2 (+40 ml) 2 (+40 毫升)	1 (+90 ml) 1 (+90 毫升)	-
3	3	3	2 (+60 ml) 2 (+60 毫升)	-
4	4	-	-	-
5	5	-	-	-

* Fill water by referencing the water level scale on the side of the inner pan with "CUP".
The amount of water can be adjusted according to kind of rice.

** Fill water by referencing the water level scale on the side of the inner pan with "L".

Note • Cooking new-crop rice may result in some bubbles spilling from the steam vent. Please try to reduce water level to overcome this problem.
• It is not recommended to cook less than 1 cups.
• Cooking small quantities of rice may cause the cooked rice to be harder than normal and leave scorched rice at the bottom of the rice cooker.

* Remplissez d'eau en vous référant à l'échelle associée au niveau de l'eau située sur le côté du panier de cuisson (CUP).
Le volume d'eau peut être ajusté en fonction du type de riz.

** Remplissez d'eau en vous référant à l'échelle associée au niveau de l'eau située sur le côté du panier de cuisson (L).
Remarque • Si vous cuisinez du riz nouveau, il se peut que des bulles débordent par l'évent à vapeur. Essayez de réduire le niveau d'eau pour éliminer ce problème.
• Il est déconseillé de cuire moins de 1 tasse.
• Si vous faites cuire de petites quantités de riz, le riz risque d'être plus dur que normal et du riz roussi restera accroché au fond du cuiseur de riz.

* 參考內鍋壁上標 "CUP" 字眼的水位刻度加水。
可根據米的種類調節水量。

** 參考內鍋壁上標 "L" 字眼的水位刻度加水。

註：• 蒸煮新米時，噴氣孔中會出現氣泡。請試著降低水位以避免此問題。
• 使用電子鍋蒸煮時，加入的水建議不少於 1 杯水。
• 與正常蒸煮量相比，蒸煮少量米飯時米飯可能會變得稍硬，並且鍋底會燒糊。

CAUTION

* Using the steaming basket to steam while cooking white rice.
- The maximum rice amount is 1 cup.
- When cooking the rice using "White Rice" mode, set the steaming basket in the rice cooker before start.
- Do not open the outer lid while cooking. (Cooking result may not be satisfactory.)

PRÉCAUTIONS

* Utilisation du panier d'étuvage cuisson vapeur lors de la cuisson de riz blanc.
- La quantité maximum de riz est 1 tasse.
- Lorsque cuisinez le riz en utilisant le mode "White Rice" et installez le panier d'étuvage dans le cuiseur de riz avant le démarrage.
- N'ouvrez pas le couvercle extérieur pendant la cuisson. (La cuisson pourrait ne pas être satisfaisante.)





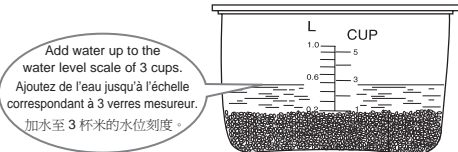
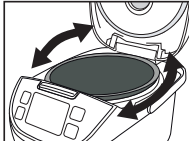
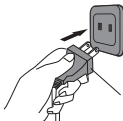
注意

* 使用蒸籠蒸煮白米時。
- 最大的用米量已顯 1 杯。
- 使用 "White Rice" (白米) 模式蒸煮米飯時，蒸煮前請安裝蒸籠。
- 蒸煮時，請勿打開外蓋。(蒸煮效果可能不理想。)

Washing Rice and Adjusting the Water Level

Lavage du riz et ajustement du niveau de l'eau

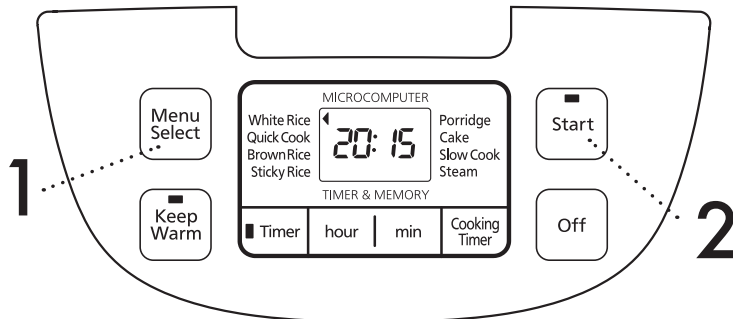
清洗米並調節水位

<p>1 Measure rice with the measuring cup provided.</p> <ul style="list-style-type: none"> Please see the specifications in P. 29 for the amount of rice that can be cooked at a time. <p>Mesurez le riz en utilisant le verre mesureur fourni.</p> <ul style="list-style-type: none"> Veuillez lire les instructions de la P. 29 concernant la quantité de riz pouvant être préparée en une seule fois. <p>使用量米杯量米。</p> <ul style="list-style-type: none"> 請查看規格第 29 頁關於一次可蒸煮的米量。 	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>○ Good example Bon exemple 良好範例</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>✗ Bad example Mauvais exemple 失敗範例</p>  </div> </div>
<p>2 Rinse the rice.</p> <ul style="list-style-type: none"> Wash it thoroughly (Otherwise the rice may be burnt at the bottom or smell like rice bran.) <p>Rincez le riz.</p> <ul style="list-style-type: none"> Lavez bien le riz (Sinon, le riz peut brûler au fond ou avoir une odeur de son de riz.) <p>清洗米</p> <ul style="list-style-type: none"> 徹底清洗 (否則米可能會燒糊, 或有米麩氣味。) 	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>① Wash the rice quickly with plenty of water and drain the water immediately afterwards. (The rice absorbs water easily at first.) Lavez le riz rapidement à grande eau et jetez l'eau immédiatement. (Le riz absorbe facilement l'eau au début.) 用大量的水快速清洗米, 然後立刻倒水。 (因為第一次加水後米容易吸收。)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>② Repeat step ① to clean out the bran until the water is clear. Répétez l'étape ① pour faire disparaître le son de riz jusqu'à ce que l'eau soit claire. 重複步驟 ① 以清洗乾淨米麩, 直到水變清。</p> </div> </div>
<p>3 Adjust water level for the menu of your choice.</p> <ul style="list-style-type: none"> Adjust water level on a flat surface. (Check the left and the right sides of the water level scales and adjust it.) Adjust the amount of water according to the softness you prefer. (The water may spill out while cooking if you put too much in.) To prevent boiling milk-like water to spill out while cooking, please adjust water according to water level scale in the inner pan only. <p>Ajustez le niveau de l'eau en fonction du menu choisi.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ajustez le niveau de l'eau sur une surface plate. (Vérifiez les côtés gauche et droit de l'échelle associée au niveau de l'eau et ajustez.) Ajustez la quantité d'eau en fonction de la texture désirée. (L'eau risque de déborder en cours de cuisson si vous en mettez trop.) Pour éviter que de l'eau bouillante à l'aspect laiteux déborde en cours de cuisson, veuillez ajuster le niveau d'eau selon l'échelle associée au niveau d'eau dans le panier de cuisson uniquement. <p>根據您選擇的菜單調節水位。</p> <ul style="list-style-type: none"> 在水平表面調節水位。(查看左右兩邊的水位刻度進行調節。) 根據您喜好的柔軟度調節水量。(若加水過多, 水可能在蒸煮時溢出。) 要避免蒸煮時, 米湯濺出來, 請僅根據內鍋水位刻度來調節水位。 	<p>Example: When cooking 3 cups of white rice. Exemple: Si vous préparez 3 verres mesureur de riz blanc.</p> <p>例如: 蒸煮 3 杯白米時。</p> <div style="text-align: center;">  <p>Add water up to the water level scale of 3 cups. Ajoutez de l'eau jusqu'à l'échelle correspondant à 3 verres mesureur. 加水至 3 杯米的水位刻度。</p> <p>Level the rice. Aplissez le riz. 把米撫平。</p> </div>
<p>4 Make sure the steam vent is properly set. Dry off the water on the outside of the inner pan.</p> <p>Assurez-vous que l'évent à vapeur est correctement installé. Séchez complètement l'eau se trouvant à l'extérieur du panier de cuisson.</p> <p>確保噴氣孔已正確安裝。 擦干內鍋外壁的水。</p>	
<p>5 Put the inner pan into the main body and close the outer lid.</p> <ul style="list-style-type: none"> On closing the outer lid, please make sure there is a clicking sound. <p>Placez le panier de cuisson dans le boîtier principal du cuiseur et fermez le couvercle extérieur.</p> <ul style="list-style-type: none"> Quand vous fermez le couvercle extérieur, assurez-vous d'avoir entendu le clic de fermeture. <p>將內鍋放入鍋體並蓋上外蓋。 蓋上外蓋時, 請確保發出滴答聲。</p>	<p>Make sure the inner pan is directly in contact with the cast heater. Keep turning it slightly 2-3 times until it fits.</p> <p>Assurez-vous que le panier de cuisson est bien en contact avec la plaque chauffante. Continuez à le tourner délicatement 2 à 3 fois jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.</p> <p>確保內鍋直接接觸電熱板。 稍微旋轉 2-3 次直到合適為止。</p> 
<p>6 Insert the power plug. Insérez la fiche d'alimentation.</p> <p>插入電源插頭。</p>	 <p>Power plug Fiche d'alimentation 電源插頭</p>

Cooking White Rice, Brown Rice, and Sticky Rice

Cuisson du Riz blanc, Riz brun et Riz gluant

蒸煮白米、糙米及糯米



1 Press to point ◀ to White Rice, Brown Rice, or Sticky Rice.

Pressez pour régler ◀ sur Riz blanc (White Rice), Riz brun (Brown Rice) ou Riz gluant (Sticky Rice).

按 按鈕，◀ 指向 White Rice (白米)、Brown Rice (糙米) 或 Sticky Rice (糯米)。

At the beginning, ◀ will point at the "White Rice".
Au début, ◀ pointera sur "White Rice" (Riz blanc).
開始時，◀ 會指向 "White Rice"。

- * The "Start" lamp blinks.
- * Le voyant de démarrage "Start" clignote.
- * 「Start」燈亮。

When using "White Rice" mode

Lors de l'utilisation du mode "White Rice" (Riz blanc).
當使用「White Rice」模式時。



The display window will look like this when pressing to select "White Rice".

* For "Brown Rice" mode, it takes about 120 minutes to cook. Using timer to cook rice (➔ P. 20) will facilitate your meal.

La fenêtre de l'afficheur aura cet aspect quand vous aurez pressé et sélectionné le mode "White Rice" (Riz blanc).

* Pour le mode "Brown Rice" (Riz brun), il faut environ 120 minutes de cuisson. L'utilisation d'une minuterie pour cuire le riz (➔ P. 20) facilitera votre repas.

按 並將其設定為「White Rice」時，顯示屏將顯示如此。

* 對於 "Brown Rice" (糙米) 模式，需要約 120 分鐘的蒸煮時間。使用定時器蒸煮米飯 (➔ 第 20 頁) 可讓煮飯變得更加便捷。

2 Press to start cooking.

Pressez pour lancer la cuisson.

按 按鈕，開始蒸煮。

Light turns on.
Le voyant s'allume.
燈亮。



- After water runs dry, the remaining time to finish will be shown (9 minutes).
- The remaining time to finish for "Brown Rice" mode is 13 minutes.
- Après disparition de l'eau, le temps de cuisson restant sera indiqué (9 minutes).
- Le temps restant pour finir en mode "Brown Rice" (Riz brun) est de 13 minutes.
- 水煮干後，將顯示結束的剩餘時間 (9 分鐘)。
- 結束 "Brown Rice" (糙米) 模式的剩餘時間為 13 分鐘。

3 The rice is ready when the buzzer sounds.
Stir and loosen the rice immediately.
Le riz est prêt quand la sonnerie de la minuterie retentit.
Brassez et aérez le riz immédiatement.
蜂鳴器響，表示飯已煮好。
立刻攪鬆米飯。

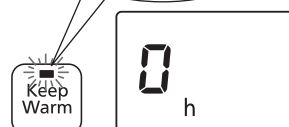
Rice cooker will switch automatically to Keep Warm mode.
Le cuiseur de riz passera automatiquement en mode Maintien au chaud.
電子鍋將自動切換至保溫模式。

If you do not want to keep the rice warm, press and disconnect the power plug.

Si vous ne voulez pas réchauffer le riz, pressez et débranchez la fiche d'alimentation.

若您不想將飯保溫，按 並拔掉電源插頭。

Light turns on.
Le voyant s'allume.
燈亮。



Cooking white rice in [Quick Cook] mode.

- 1 Press to point ◀ to [Quick Cook].
- 2 Press .

Note

- [Quick Cook] mode can be used only for white rice.
- With [Quick Cook] mode rice may be slightly harder than normal and may burn easier.
- For better performance, please add some more water.
- For better performance, please stir and loosen the rice immediately and keep the rice warm for a few minutes after the beep sounds.
- During rice cooking, if you encounter a water overflow problem, please switch to the White Rice mode instead.
- * Timer is not applicable to this mode.

Cuisson du riz blanc en mode [Quick Cook] (Cuisson rapide).

- 1 Pressez pour régler ◀ sur [Quick Cook] (Cuisson rapide).
- 2 Pressez .

Remarque

- Le mode [Quick Cook] ne peut être utilisé que pour le riz blanc.
- En mode [Quick Cook], le riz peut être légèrement plus dur que normalement et brûlé au fond.
- Pour un meilleur résultat, ajoutez plus d'eau.
- Pour un meilleur résultat, mélangez le riz immédiatement pour l'aérer et maintenez le riz au chaud pendant quelques minutes après l'émission du bip de fin de cuisson.
- Pendant la cuisson du riz, si vous rencontrez un problème de débordement d'eau, veuillez alors passer au mode Riz blanc (White Rice).
- * La minuterie n'est pas utilisable pour ce mode.

在 [Quick Cook] (快速蒸煮) 模式蒸煮白米。

- 1 按 按鈕, ◀ 指向 [Quick Cook] (快速蒸煮)。
- 2 按 按鈕。

註

- [Quick Cook] (快速蒸煮) 模式僅可用於蒸煮白米。
- [Quick Cook] (快速蒸煮) 模式下的飯可能比一般蒸煮的飯稍硬, 底部有燒糊。
- 為了效果更佳, 請再多加一點水。
- 為了效果更佳, 請立即攪鬆米飯, 在響聲後保溫幾分鐘。
- 蒸煮期間, 若有水溢出, 請切換到 "White Rice" (白米) 模式。
- * 此模式下不適用定時器。

Cooking Porridge with [Porridge] mode.

- 1 Press to point ▶ to [Porridge].
- 2 Press .

Note

- Opening the outer lid at the time of cooking may increase the condensation of moisture.
- The different kinds and amount of rice may lead boiling milk-like water to spill out through the steam vent.
- If using too much water, it may cause water overflow.
- It is not recommended to use Keep Warm mode since porridge may become thick.

Cuisson de gruau en mode [Porridge] (Gruau).

- 1 Pressez pour régler ▶ sur [Porridge] (Gruau).
- 2 Pressez .

Remarque

- L'ouverture du couvercle extérieur pendant la cuisson peut accroître la condensation de l'humidité.
- Les différents types et les quantités de riz peuvent entraîner un débordement d'eau bouillante à l'aspect laiteux par l'évent à vapeur.
- Un volume d'eau excessif peut entraîner un débordement.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser le mode Maintien au chaud car le gruau peut devenir épais.

在 [Porridge] (稀飯) 模式下煮粥。

- 1 按 按鈕, ▶ 指向 [Porridge] (稀飯)。
- 2 按 按鈕。

註

- 蒸煮時打開外蓋可能增加凝結的水氣。
- 不同種類和分量的米可能導致米湯從噴氣孔溢出。
- 若加入太多水, 可造成水溢出。
- 不建議使用保溫模式, 因為稀飯可能會變得濃稠。

Baking cake with [Cake] mode. / Cuisson d'un gâteau en mode [Cake] (Gâteau). / 在 [Cake] (蛋糕) 模式下烘焙蛋糕。

- 1 Press to point ▶ to [Cake].
- 2 Press or to set the baking time.
(Keeping the key pressed will make setting faster.)
- 3 Press .

Baking time can be set from 20 minutes up to 65 minutes.

Press or to adjust time. With each pressing, time will increase by 5 minutes.

Le temps de cuisson peut être réglé entre 20 minutes et 65 minutes.

Pressez ou pour régler le temps de cuisson.

À chaque pression, le temps de cuisson augmente de 5 minutes.

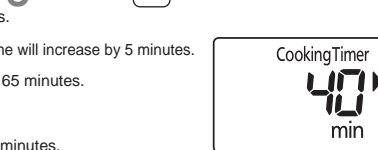
烘焙時間可從 20 分鐘設定至 65 分鐘。

按 或 按鈕來調節時間。每按一次按鈕, 時間增加 5 分鐘。

Before baking, coat the inner pan with butter for non-stick baking.

- The amount of batter (including other ingredients inside the batter) should not exceed 500 g. (The cake won't be baked properly if the amount exceed 500 g)
- It is recommended to stop Keep Warm mode immediately after baking is done, otherwise the cake will become wet.
- After baking is done, do not leave it in the inner pan because cake will become wet.
- Please wear gloves while taking out the inner pan.
- After baking, some smells and oil stains may remain in the inner pan. This is normal.

- 1 Pressez pour régler ▶ sur [Cake] (Gâteau).
- 2 Pressez ou pour régler le temps de cuisson.
(Maintenir la touche pressée accélère la fonction de réglage.)
- 3 Pressez .



Avant de lancer la cuisson, badigeonnez le panier de cuisson de beurre pour éviter un collage durant la cuisson.

- Le volume de farine (incluant les autres ingrédients associés à la farine) ne doit pas dépasser 500 g. (La cuisson ne sera pas correcte si le volume dépasse 500 g)
- Il est recommandé de cesser de réchauffer immédiatement après la cuisson; si vous ne le faites pas, le gâteau sera humide.
- Après la cuisson, ne laissez pas le gâteau dans le panier de cuisson pour éviter qu'il devienne humide.
- Mettez des gants de cuisine pour sortir le panier de cuisson.
- Après la cuisson, des odeurs et des taches d'huile peuvent demeurer dans le panier de cuisson. Ceci est normal.

- 1 按 按鈕, ▶ 指向 [Cake] (蛋糕)。
- 2 按 或 按鈕來設定烘焙時間。
(按住此按鈕可快速設定。)
- 3 按 按鈕。

When time is set at 40 minutes (the remaining time will countdown in 1 minute step).

Quand le temps de cuisson est fixé à 40 minutes (le temps restant sera décompté par incréments de 1 minute).

時間設定為 40 分鐘時 (剩餘時間以 1 分鐘為量度倒數計時)。

烘焙前, 在內鍋塗一層牛油, 不會粘鍋。

- 麵團量 (包括麵團中的其他配料) 不應超過 500 克。(若超過 500 克, 則不能恰當烘焙)
- 建議烘焙結束後立刻退出保溫模式; 否則, 蛋糕會變潮。
- 烘焙結束後, 請勿將其留在內鍋, 否則蛋糕會變潮。
- 取出內鍋時, 請戴手套。
- 烘焙後, 氣味和油污可能殘留在內鍋。這很正常。

Slow cook food with [Slow Cook] mode.

- 1 Press to point ▶ to [Slow Cook].
- 2 Press or to set the cooking time.
(Keeping the key pressed will make setting faster.)
- 3 Press .

- The cooking time can be set from 1 hour up to 12 hours.
- Press or to adjust time. With each pressing, time will increase 30 minutes.
- If the amount of ingredients exceed the maximum water level scale, it may cause water to overflow.
- Le temps de cuisson peut être réglé entre 1 heure et 12 heures.
- Pressez ou pour régler le temps de cuisson. À chaque pression, le temps de cuisson augmente de 30 minutes.
- Si la quantité des ingrédients dépasse le niveau maximum de l'eau, l'eau peut déborder.
- 蒸煮時間可從 1 小時設定至 12 小時。
- 按 或 按鈕來調節時間。每按一次按鈕，時間增加 30 分鐘。
- 若成分量超過最大的水位刻度，可導致水溢出。

Cuisson lente d'aliments en mode [Slow Cook] (Cuisson lente).

- 1 Pressez pour régler ▶ sur [Slow Cook] (Cuisson lente).
- 2 Pressez ou pour régler le temps de cuisson.
(Maintenir la touche pressée accélère la fonction de réglage.)
- 3 Pressez .

在 [Slow Cook] (燉煮) 模式下燉煮食物。

- 1 按 按鈕，▶ 指向 [Slow Cook] (燉煮)。
- 2 按 或 按鈕來設定蒸煮時間。(按住此按鈕可快速設定。)
- 3 按 按鈕。



Slow Cook

When time is set at 1 hour.

Lorsque la durée est définie sur 1 heure.

時間設定為 1 小時。

Steaming food with [Steam] mode.

- 1 Press to point ▶ to [Steam].
- 2 Press or to set the steaming time.
(Keeping the key pressed will make setting faster.)
- 3 Press .

- Steaming time can be set from 1 minute up to 60 minutes.
- Press or to adjust time. With each pressing, time will increase 1 minute.
- Add water to the inner pan 3 cups. The water will never dry out even if the maximum steaming time has been chosen (60 minutes). Place the ingredients into the steaming basket, and then place the steaming basket into the inner pan.
- In addition to the setting time, please allow some extra time for the water to start boiling. The time shown in the display window will decrease once the water starts boiling.
- After steaming has finished, the steaming basket will be very hot. Beware of your hand getting burnt.
- When reaching the pre-set time or the water is completely dried out, Steam Mode stops, and automatically switches to Keep Warm mode.

- Le temps de cuisson à la vapeur peut être réglé entre 1 minute et 60 minutes.
- Pressez ou pour régler le temps de cuisson. À chaque pression, le temps de cuisson augmente de 1 minutes.
- Ajoutez 3 tasses d'eau dans le panier de cuisson. Il restera donc toujours de l'eau même si le temps de cuisson à la vapeur a été choisi (60 minutes). Placez les ingrédients dans le panier d'étuvage puis placez celui-ci dans le panier de cuisson.
- En plus du temps de cuisson réglé, veuillez prévoir un peu plus de temps pour que l'eau commence à bouillir. Le temps indiqué sur l'afficheur diminuera quand l'eau aura commencé à bouillir.
- Immédiatement après la fin de la cuisson à la vapeur, le panier d'étuvage sera très chaud. Attention à ne pas brûler vos mains.
- Quand le temps fixé est terminé ou si l'eau a complètement disparu, le mode cuisson à la vapeur s'arrêtera et passera automatiquement en mode Maintien au chaud (Keep Warm).

- 蒸時間可從 1 分鐘設定至 60 分鐘。
- 按 或 按鈕來調節時間。每按一次按鈕，時間增加 1 分鐘。
- 往內鍋加水 3 杯。因此，水不會蒸干，即使選擇最大蒸時間 (60 分鐘)。
- 將所有成分放入蒸籠，然後將蒸籠放入內鍋。
- 除設定蒸時間外，請預留額外的時間讓水煮沸。水煮沸時，顯示屏上的時間才開始減少。
- 蒸完成後，蒸籠很燙。小心燙傷手。
- 達到預設時間時或水完全蒸干，蒸模式停止，自動切換至保溫模式。

Cuisson d'aliments à la vapeur en mode [Steam] (Vapeur).

- 1 Pressez pour régler ▶ sur [Steam] (Vapeur).
- 2 Pressez ou pour régler le temps de cuisson à la vapeur.
(Maintenir la touche pressée accélère la fonction de réglage.)
- 3 Pressez .

在 [Steam] (蒸) 模式蒸食物。

- 1 按 按鈕，▶ 指向 [Steam] (蒸)。
- 2 按 或 按鈕來設定蒸時間。(按住此按鈕可快速設定。)
- 3 按 按鈕。

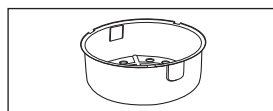


Steam

The time is set at 10 minutes.

Le temps est fixé à 10 minutes.

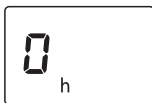
時間設定為 10 分鐘。



Steaming basket (accessory)
Panier d'étuvage (accessoires)
蒸籠 (附件)

The mode automatically switches to "Keep Warm" once the cooking is done.

L'appareil passera automatiquement en mode "Maintien au chaud" (Keep Warm) quand la cuisson sera terminée
 蒸煮結束後，此模式自動切換至「Keep Warm」(保溫)。



- Up to 23 hours of elapsed time in Keep Warm mode is displayed. ("0 h" is displayed when the elapsed time is less than 1 hour.)
- The display will switch to the current time after 24 hours.
- The display will indicate "U14" after 96 hours, and Keep Warm mode will be turned off automatically. (→ P. 28)
- Une durée pouvant aller jusqu'à 23 heures sera affichée en mode "Maintien au chaud". ("0 h" est affiché quand le temps restant est inférieur à une heure.)
- L'afficheur passera à l'heure courante après 24 heures.
- L'afficheur indiquera "U14" après 96 heures et le mode "Maintien au chaud" sera automatiquement désactivé. (→ P. 28)
- 保溫模式下可顯示長達 23 小時的保溫時間。(當流過時間少於 1 小時，顯示為「0 h」)
- 24 小時後，顯示屏將自動切換至目前時間。
- 過了 96 小時後，顯示面板將顯示「U14」，並自動關閉保溫模式。(→ 第 28 頁)

Stir and loosen rice as soon as it is cooked. / Brassez et aérez le riz dès que la cuisson est terminée. / 蒸煮後，立刻攪鬆米飯。

To keep rice warm in a good condition / Pour conserver le riz au chaud dans de bonnes conditions / 在良好的條件下將飯保溫

- Wash rice thoroughly to remove rice bran.
- Loosen rice immediately after it's cooked.
- Do not keep rice scoop inside the inner pan during Keep Warm mode.
- Lavez bien le riz pour évacuer complètement le son de riz.
- Aérez le riz immédiatement après la cuisson.
- Ne laissez pas la cuillère à riz dans le panier de cuisson en mode "Maintien au chaud".
- 徹底清洗米以出去米麩。
- 蒸煮立刻攪鬆飯。
- 在保溫模式下，請勿將飯勺放在內鍋中。

Turning off Keep Warm mode.

Press **Off** ⇒ unplug the power plug.

Arrêt du mode "Maintien au chaud".

Pressez **Off** ⇒ et débranchez la fiche d'alimentation.

關閉保溫模式。

按 **Off** ⇒ 拔掉電源插頭。

- Leaving the power plug on while in "Off" mode would consume approximately 0.5W.

- Laisser la fiche d'alimentation connectée en mode "Arrêt" (Off) consommerait approximativement 0,5 W.

- 處於「關閉」模式，插上電源插座將消耗約 0.5 瓦的電力。

Using the Keep Warm mode again.

Press **Keep Warm**.

Réutilisation du mode "Maintien au chaud".

Pressez **Keep Warm**.

再次使用保溫模式。

按 **Keep Warm**.

Important Information / Informations importantes / 重要資訊

- It is not recommended to use Keep Warm for longer than 12 hours.
- Please use the Keep Warm mode only for white rice. Do not warm sticky rice, brown rice or mixed rice to prevent undesired odor or spoilage.
- Rice may become smelly, discolor, and dry if too small an amount is being kept warm.
- Il est recommandé de ne pas utiliser le mode "Maintien au chaud" pendant plus de 12 heures.
- Veuillez n'utiliser le mode "Maintien au chaud" que pour le riz blanc. Ne réchauffez pas du riz gluant, du riz brun ou du riz mélangé pour éviter des odeurs ou de mauvais résultats.
- Si la quantité de riz maintenue au chaud est trop faible, le riz peut devenir odorant, décoloré et sec.
- 建議使用保溫模式不要超過 12 小時。
- 請僅在蒸煮白米時，使用保溫模式。請勿保溫糯米、糙米或混合米以避免不好的氣味和腐壞。
- 保溫飯量太少，米飯可能會難聞、變色和變干。

The longer the Keep Warm period, the more the rice will discolor and dry out.

Plus la durée de maintien au chaud (Keep Warm) est longue, plus le riz risque de se décolorer et de s'assécher.

保溫的時間越長，可能導致米飯變色及變乾的程度越高。

Automatically cook rice for mealtime / Termine automatiquement la cuisson du riz à l'heure du repas / 在進餐時間自動完成煮飯

Note : Confirm the current time has been set. / Remarque : Vérifiez que le minuteur ait été programmé en fonction du temps actuel. / 註：確認目前時間已設定。

Example : Set the Timer to finish cooking at 8 o'clock. / Exemple : Réglez la minuterie pour que la cuisson s'arrête à 8 heures. / 例如：將蒸煮定時器設定為 8 點鐘完成。

Select the cooking mode of your choice. / Sélectionnez le mode de cuisson de votre choix. / 選擇您的蒸煮模式。

<p>1 Press Timer.</p> <p>Pressez Timer.</p> <p>按 Timer 按鈕。</p>	
<p>2 Press hour and min to set time to finish cooking.</p> <ul style="list-style-type: none"> • With each pressing, the hour key will increase by 1 hour and the min key will increase by 10 minutes. <p>Pressez hour et min pour régler le temps associé à la fin de la cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> • À chaque pression, la touche hour augmente le temps de cuisson d'1 heure et la touche min l'augmente de 10 minutes. <p>按 hour 和 min 按鈕設定蒸煮完成時間。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 每按一次 hour 按鈕可增加 1 小時並且每按一次 min 按鈕可增加 10 分鐘。 	<p>Example : Plan to eat rice at 8 o'clock Exemple: Programme pour manger du riz à 8 h 例如：計劃 8 點鐘吃飯。</p>
<p>3 Press Start ⇒ Complete setting.</p> <p>Pressez Start ⇒ pour terminer le réglage.</p> <p>按 Start 按鈕 ⇒ 完成設定。</p>	

To cancel this function while it's operating ⇒ Press **Off**.

Pour désactiver cette fonction durant son fonctionnement ⇒ Pressez **Off**.

操作時，取消此功能 ⇒ 按 **Off** 按鈕。

Important Information / Informations importantes / 重要資訊

- If setting timer is less than 1 hour (for White Rice, Sticky Rice or Porridge) and 3 hours (for Brown Rice) rice cooker will start immediately.
- Rice may be slightly soft or overcooked when cooking with the timer.
- When cooking with the timer, the display doesn't show the remaining time.
- Si la minuterie est réglée à moins d'1 heure (pour Riz blanc, Riz gluant ou Gruau -White Rice, Sticky Rice or Porridge) et 3 heures (pour Riz brun - Brown Rice), le cuseur de riz démarre immédiatement.
- Le riz peut être un peu mou ou trop cuit en mode cuisson avec la minuterie.
- Lors de la cuisson avec la minuterie, l'affichage n'indique pas le temps de cuisson restant.
- 如果設定定時器少於 1 小時(白米、糯米或稀飯)或 3 小時(糙米)，電子鍋會立即開始煮。
- 使用預設定時器煮飯時，米飯可能稍軟或煮得太久。
- 使用預設時間煮飯，顯示屏不會顯示剩餘時間直到煮飯結束。

Parts that need to be cleaned after every use

Pièces devant être lavées et nettoyées après utilisation

每次使用後都需清洗的零件

Cleaning Lavage et nettoyage 清洗

Parts that need to be cleaned after every use Pièces devant être lavées et nettoyées après utilisation 每次使用後都需清洗的零件

Important Information / Informations importantes / 重要資訊

- The rice cooker may still be hot just after cooking. Unplug and cool down the rice cooker before cleaning.
- Do not clean with benzine, thinner, polish powder, metal scrubber, or nylon brush.
- Please do not use dishwasher.
- Le cuitiseur de riz peut rester chaud immédiatement après la cuisson. Débranchez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne nettoyez pas l'appareil en utilisant de l'essence de pétrole, un diluant, une poudre à polir, un tampon à récurer en métal ou une brosse en nylon.
- Ne mettez pas au lave-vaisselle.
- 蒸煮後不久，電子鍋仍然很燙。清洗前，拔掉電源插頭，等待其冷卻。
- 請勿使用汽油、稀釋劑、拋光粉、金屬刷或尼龍刷。
- 請勿使用洗碗機。

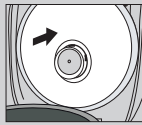
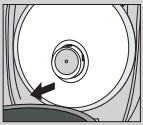
Steam vent / Event à vapeur / 噴氣孔

Removing the steam vent
Retrait de l'évent à vapeur
拆除噴氣孔

Attaching the steam vent
Fixation de l'évent à vapeur
裝上噴氣孔

- Pull out as direction show.
- Retirez dans le sens indiqué.
- 如所示方向將其拉出。

- Push in as direction show.
- Insérez dans le sens indiqué.
- 如所示方向將其拉入。



Important Information / Informations importantes / 重要資訊

- Residue that may remain in the steam vent could cause malfunctions. Please keep the area clean.
- Setting the steam vent incorrectly does not prevent the rice cooker from cooking rice, but may result in the rice being unevenly cooked.
- Les résidus pouvant rester dans l'évent à vapeur peuvent entraîner des dysfonctionnements. Veuillez toujours le garder propre.
- Un mauvais réglage de l'évent à vapeur n'empêche pas le cuitiseur de riz de cuire du riz, mais le riz risque de ne pas être cuit de façon homogène.
- 殘留在噴氣孔中的殘渣可能會導致機器故障，請保持此區域乾淨清潔。
- 噴氣孔裝嵌不當，不會妨礙電子鍋的煮飯功能，但可能會造成米飯蒸煮不均。

Inner pan / Panier de cuisson / 內鍋

- Use the diluted dish detergent, sponge and water to clean it. Dry the external surface of the inner pan.
- Color change or stripe may occur on fluorine coating, but it is not harmful to health and usage of this inner pan.
- The collision between the external surface of the inner pan and the cast heater may show some scratching marks on the coating depending on the frequency of use. It will not affect the cooking efficiency.
- Utilisez du détergent pour la vaisselle dilué, une éponge et de l'eau pour le lavage. Séchez la surface extérieure du panier de cuisson.
- Des décolorations ou des bandes peuvent apparaître sur le revêtement contenant du fluor, mais ceci ne nuit pas à la salubrité et à l'utilisation du panier de cuisson.
- Le contact entre la surface externe du panier de cuisson et la plaque chauffante peut laisser des éraflures sur le revêtement selon la fréquence d'utilisation. Ceci ne nuit pas à l'efficacité de cuisson.
- 使用器皿專用稀釋清潔劑、海綿和水清洗它。將內鍋的外表面擦乾。
- 氟塗層上可能會出現變色或條紋，但這對健康和內鍋的使用沒有危害。
- 視乎使用的頻密度，內鍋外表面與電熱板間的碰撞可能會導致塗層上出現刮痕。這不會影響炊煮效果。

Temperature sensor and Cast heater / Capteur de température et plaque chauffante / 溫度感應器和電熱板

Wipe with a damp cloth. If an object has become stuck, lightly polish it off using sand paper (of about #600)
Essuyez en utilisant un chiffon humide. Si un objet s'est coincé, frottez-le légèrement en utilisant du papier de verre (approx. #600)
用濕布擦。若物體變粘，用沙紙輕輕擦掉即可（約 #600）。

Important Information / Informations importantes / 重要資訊

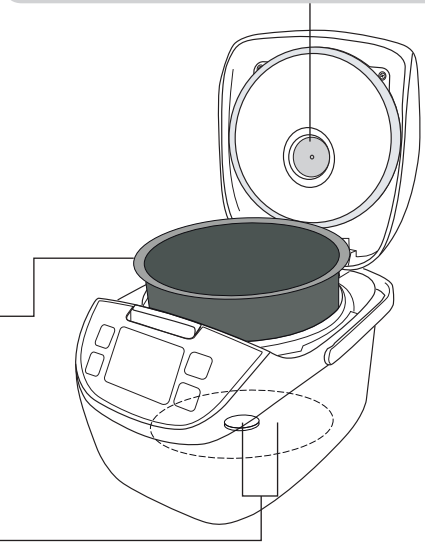
If rice cooker is used but not properly cleaned, rice may be burnt or not be cooked properly.
Si le cuitiseur n'a pas été nettoyé, le riz peut être brûlé ou ne pas être cuit correctement.
若使用時未清潔乾淨，飯可能燒糊或蒸煮不當。

The Main body and Outer lid / Boîtier principal et couvercle extérieur de l'appareil / 鍋體和外蓋

Wipe with a damp cloth.
Essuyez en utilisant un chiffon humide.
用濕布擦。

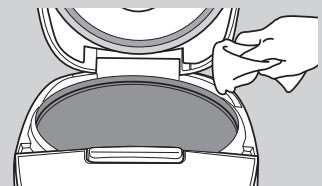
Steam vent's fitted parts and the outer lid's inner surface Pièces associées à l'évent à vapeur et surface interne du couvercle extérieur 噴氣孔的套合部分及外蓋的內表面

Wipe well with a damp cloth. Also, in the same manner, use a damp cloth to wipe the rubber seal.
Essuyez bien en utilisant un chiffon humide. De la même façon, utilisez aussi un chiffon humide pour essuyer le joint en caoutchouc.
用濕布用力擦。用同樣的方式，使用濕布擦橡膠套。



Upper frame / Cadre supérieur / 上支架

Wipe with well-wrung cloth.
Essuyez en utilisant un chiffon bien essoré.
擰干布擦拭。



Important Information / Informations importantes / 重要資訊

Do not pour water directly on the upper frame.
Ne versez pas d'eau directement sur le cadre supérieur.
請勿直接將水倒在上支架上。

How to use
Avant utilisation
如何使用

American baked rice

Riz américain

美國稻米

Ingredients

3 cups	Jasmine rice
150 g.	Sliced chicken sausage
150 g.	Diced chicken
¼ cup	Chopped onions
50 g.	Raisin
1 tbsp	Spicy ketchup
1 tsp	Salt
30 g.	Butter
100 g.	Diced pineapple
½ cup	Tomato ketchup
1 tbsp	Sugar
1 tbsp	Pepper

Method

1. Wash jasmine rice by stirring with hand in water. Pour jasmine rice into the inner pan, and then add water to level 3 CUP.
2. Add the rest of ingredients into the inner pan. Mix them thoroughly, and close the outer lid. Press **Menu Select** key to select **White Rice** mode. Afterwards, press **Start** key. Wait until you hear the beep sounds indicating that cooking is done.
3. Ready to be served.

Note : for 5-6 persons

Ingrédients

3 tasses	Riz au jasmin
150 g	Saucisse de poulet en tranches
150 g	Morceaux de poulet
¼ tasse	Oignons hachés
50 g	Raisins
1 cuillère à soupe	Ketchup épicé
1 cuillère à thé	Sel
30 g	Beurre
100 g	Ananas coupé en dés
½ tasse	Ketchup aux tomates
1 cuillère à soupe	Sucre
1 cuillère à soupe	Poivre

Cuisson

1. Lavez le riz au jasmin en agitant bien la main dans l'eau. Versez-le dans le panier de cuisson puis ajoutez-y de l'eau jusqu'au niveau 3 CUP.
2. Versez le reste des ingrédients dans le panier de cuisson. Mélangez-les soigneusement, et fermez le couvercle extérieur. Pressez la touche **Menu Select (Sélection de Menu)** pour sélectionner le mode **White Rice (Riz blanc)**. Ensuite, pressez la touche **Start (Démarrage)**. Attendez jusqu'à ce que le signal sonore indiquant que le plat est cuit ne se déclenche.
3. Prêt à être servi.

Remarque : pour 5 à 6 personnes

配料

3 杯	香米
150 克	雞肉腸片
150 克	雞丁
¼ 杯	碎洋蔥
50 克	葡萄乾
1 湯匙	辣味番茄醬
1 茶匙	鹽
30 克	牛油
100 克	菠蘿丁
½ 杯	番茄醬
1 湯匙	糖
1 湯匙	辣椒

方法

1. 用手在水中攪動香米進行清洗。將香米倒入內鍋，然後加水至 3 杯處的水位刻度線。
2. 將剩餘配料加入內鍋。徹底拌勻，然後蓋上外蓋。按 **"Menu Select"** (菜單選擇) 按鈕，選擇 **"White Rice"** (白米) 模式。然後，按 **"Start"** (開始) 按鈕。等聽到嗶嗶聲響時，表示蒸煮完成。
3. 即可食用。

註 : 5-6 人份量

Futomaki sushi

Sushi Futomaki

太卷壽司

Ingredients

2 ½ cups	Jasmine rice
½ cup	Kiew Ngoo sticky rice
¼ cup + 2 tbsp	Vinegar
¼ cup + 2 tbsp	Sugar
1 tsp	Salt
6 sheets	Nori seaweed
12 sticks	Imitation crab meat
½ cup	Sliced omelet
½	Carrot (horizontally sliced)
½	Japanese cucumber (horizontally sliced)
	Mayonnaise
	Rolling mat

Method

1. Mix vinegar, salt and sugar thoroughly.
2. Wash both types of rice by stirring with hand in water, and then pour them into the inner pan.
3. Add water to the level 3 CUP and close the outer lid. Press **Menu Select** key to select **White Rice** mode. Afterwards, press **Start** key. Wait until you hear the beep sounds indicating that cooking is done. Open the outer lid and pour the mix of vinegar, salt and sugar you prepared into the rice. Then, blend them thoroughly. Afterwards, leave rice to cool down for 10 minutes.
4. Put Nori seaweed on the rolling mat. Thoroughly spread prepared rice onto the sheet of Nori seaweed and press rice on the sheet of Nori seaweed firmly. Spread mayonnaise thoroughly and put the imitation crab meat, sliced omelet, carrot, Japanese cucumber on the Nori seaweed layer. Then, roll them firmly and cut them into pieces (approximately 3 cm per piece).
5. Ready to be served with Japanese soy sauce, ginger preserves and wasabi.

Note : for 6-7 persons

Ingrédients

2 ½ tasses	Riz au jasmin
½ tasse	Riz gluant Kiew Ngoo
¼ tasse + 2 cuillères à soupe	Vinaigre
¼ tasse + 2 cuillères à soupe	Sucre
1 cuillère à thé	Sel
6 feuilles	Algues Nori
12 bâtonnets	Simili-chair de crabe
½ tasse	Tranches d'omelette
½	Carotte (découpée horizontalement)
½	Concombre japonais (découpé horizontalement)
	De la mayonnaise
	Un tapis roulant

Cuisson

1. Mélangez le vinaigre, le sel et le sucre à fond.
2. Lavez les deux types de riz en les remuant de la main dans de l'eau, puis versez le contenu dans le panier de cuisson.
3. Versez de l'eau jusqu'au niveau 3 CUP et fermez à l'aide du couvercle extérieur. Pressez la touche **Menu Select (Sélection de Menu)** pour sélectionner le mode **White Rice (Riz blanc)**. Ensuite, pressez la touche **Start (Démarrage)**. Attendez jusqu'à ce que le signal sonore indiquant que le plat est cuit sonne. Ouvrez la casserole et versez le mélange de vinaigre, sel et sucre préparé au préalable dans le riz. Puis remuez soigneusement. Ensuite, laissez le riz reposer pendant 10 minutes.
4. Versez les feuilles d'algues Nori sur le tapis roulant. Étalez soigneusement le riz préparé sur la feuille d'algues Nori et tapissez-le fermement. Étalez la mayonnaise et posez-y la simili-chair de crabe, une tranche d'omelette, des morceaux carottes, de concombre japonais sur la feuille d'algues Nori. Ensuite, enroulez-les fermement et découpez-les en rondelles (d'environ 1 pouce par rondelle).
5. Prêt à être servi avec une sauce soja japonaise, du gingembre en conserve et le wasabi.

Remarque : pour 6 à 7 personnes

配料

2 ½ 杯	香米
½ 杯	Kiew Ngoo 糯米
¼ 杯 + 2 湯匙	醋
¼ 杯 + 2 湯匙	糖
1 茶匙	鹽
6 片	海苔
12 條	蟹柳
½ 杯	煎蛋捲切片
½	胡蘿蔔 (橫向切片)
½	日本黃瓜 (橫向切片)
	蛋黃醬
	壽司卷席

方法

1. 將醋、鹽和糖徹底拌勻。
2. 用手在水中攪動兩種米進行清洗，然後將米倒入內鍋。
3. 加水至 3 杯處的水位刻度線，然後蓋上外蓋。按 **"Menu Select"** (菜單選擇) 按鈕，選擇 **"White Rice"** (白米) 模式。然後，按 **"Start"** (開始) 按鈕。等聽到嗶嗶聲響時，表示蒸煮完成。打開外蓋，將攪拌好的醋、鹽和糖倒入飯中。然後，徹底拌勻，接著，讓飯冷卻 10 分鐘。
4. 將海苔放到壽司卷席上。將煮好的白飯全部鋪在海苔上，然後用力壓緊。塗滿一層蛋黃醬，在海苔層上鋪上蟹柳、煎蛋捲切片、胡蘿蔔、日本黃瓜。然後緊緊地卷起來，切成小卷 (每卷大概 3 厘米)。
5. 即可佐以日本醬油、薑蔥餡和芥末食用。

註 : 6-7 人份量

Cereal porridge

Ingredients

1/2 cup	Jasmine rice
150 g. (3/4 cup)	Chopped chicken
50 g. (1/2 cup)	Diced carrot
25 g. (1/4 cup)	Japanese soybean
1 tbsp	Sauce
25 g. (1/4 cup)	Boiled Job's tears
50 g. (1/2 cup)	Sliced raw corn
25 g. (1/4 cup)	Boiled lotus seed
2 tbsp	Light soy sauce
1 cube	Stock cube
1 tbsp	Fried garlic

Pound ingredients used in salted chicken

2 roots	Coriander root
10 peppercorns	Pepper
2 petals	Garlic
2 tsp	Light soy sauce

Method

1. Wash jasmine rice by stirring with hand in water. Pour jasmine rice into the inner pan, and then add water to level 0.6 L.
2. Mix chopped chicken with pound ingredients used in salted chicken. Form into a round shape, and then put it into the inner pan.
3. Add the rest of ingredients except fried garlic into the inner pan. Mix them thoroughly, and close the outer lid. Press **Menu Select** key to select **Porridge** mode. Afterwards, press **Start** key. Wait until you hear the beep sounds indicating that cooking is done. Spread fried garlic on top, and it is ready to be served.

Note : for 3-4 persons

Bouillie de céréale

Ingrédients

1/2 tasse	Riz au jasmin
150 g (3/4 tasse)	Poulet hâché
50 g (1/2 tasse)	Carottes découpées en dés
25 g (1/4 tasse)	Soja japonais
1 cuillère à soupe	Sauce
25 g (1/4 tasse)	Coix bouillies
50 g (1/2 tasse)	Émincés de maïs frais
25 g (1/4 tasse)	Grains de lotus bouillis
2 cuillère à soupe	Sauce légère de soja
1 cube	Cube de bouillon
1 cuillère à soupe	Ail frit

Ingrédients utilisés pour le poulet salé

2 racines	Racines de coriandre
10 grains	Poivre
2 gousses	Ail
2 cuillères à thé	Sauce de soja légère

Cuisson

1. Lavez le riz au jasmin en agitant bien la main dans l'eau. Versez-le dans le panier de cuisson puis ajoutez-y de l'eau jusqu'au niveau 0,6 L.
2. Mélangez le poulet haché aux ingrédients utilisés pour la cuisson du poulet salé. Enroulez le tout puis mettez-le dans le panier de cuisson.
3. Versez le reste des ingrédients excepté l'ail frit dans le panier de cuisson. Mélangez-les soigneusement, puis fermez le couvercle extérieur. Pressez la touche **Menu Select (Sélection de Menu)** pour sélectionner le mode **Porridge (Gruau)**. Ensuite, pressez la touche **Start (Démarrage)**. Saupoudrez jusqu'à ce que le signal sonore indiquant que le plat est cuit sonne. Saupoudrez le dessus d'ail séché et il est prêt à être servi.

Remarque : pour 3 à 4 personnes

穀物粥

配料

1/2 杯	香米
150 克 (3/4 杯)	雞塊
50 克 (1/2 杯)	胡蘿蔔丁
25 克 (1/4 杯)	日本大豆
1 湯匙	醬汁
25 克 (1/4 杯)	煮好的薏仁
50 克 (1/2 杯)	切好的生玉米
25 克 (1/4 杯)	煮好的蓮子
2 湯匙	生抽
1 塊	湯塊
1 湯匙	炸好的蒜末

用於鹽焗雞肉的配料 (搗碎)

2 根	香菜根
10 粒	花椒
2 瓣	大蒜
2 茶匙	生抽

方法

1. 用手在水中攪動香米進行清洗。將香米倒入內鍋，然後加水至 0.6 升處的水位刻度線。
2. 將雞塊和用於鹽焗雞肉的配料 (搗碎) 混合均勻。做成圓形，然後放入內鍋。
3. 將剩餘配料 (除了炸好的蒜末) 加入內鍋。徹底拌勻，然後蓋上外蓋。按 **"Menu Select"** (菜單選擇) 按鈕，選擇 **"Porridge"** (稀飯) 模式。然後，按 **"Start"** (開始) 按鈕。等聽到嗶嗶聲響時，表示蒸煮完成。在上面撒點炸好的蒜末，即可食用。

註 : 3-4 人份量

Chicken soup with gourd and pickled lemon

Ingredients

6-7	Chicken legs
5	Shiitake mushroom immersed in Water
1/4 cup	Pickled lemon juice
1/2	Sliced green gourd
1 cube	Stock cube

Method

1. Add water to the level 3 CUP of the inner pan.
2. Add chicken legs, as well as all other ingredients into the inner pan. Mix them thoroughly, and close the outer lid. Press **Menu Select** key to select **Slow Cook** mode. Afterwards, set cooking timer to 1.30 hrs, and press **Start** key. Wait until you hear the beep sounds indicating that cooking is done. Ready to be served.

Note : for 5-7 persons

Soupe de poulet aux courgettes et citron mariné

Ingrédients

6 à 7	Cuisses de poulet
5	Champignons Shiitake trempés dans de l'eau
1/4 tasse	Jus de citron mariné
1/2	Courge verte tranchée
1 cube	Cube de bouillon

Cuisson

1. Versez de l'eau jusqu'au niveau 3 CUP du panier de cuisson.
2. Versez les cuisses de poulet et les autres ingrédients dans le panier de cuisson. Mélangez-les soigneusement, puis fermez le couvercle extérieur. Pressez la touche **Menu Select (Sélection de Menu)** pour sélectionner le mode **Slow Cook (Cuisson lente)**. Ensuite, réglez le cuiseur de riz à 1,30 hr, et pressez la touche **Start (Démarrage)**. Attendez jusqu'à ce que le signal sonore indiquant que le plat est cuit sonne. Prêt à être servi.

Remarque : pour 5 à 7 personnes

青瓜醃檸檬雞湯

配料

6-7	雞腿
5	用水浸泡的香菇
1/4 杯	醃檸檬汁
1/2	青瓜片
1 塊	湯塊

方法

1. 往內鍋加水至 3 杯處的水位刻度線。
2. 將雞腿和其他配料放入內鍋。徹底拌勻，蓋上外蓋。按 **"Menu Select"** (菜單選擇) 按鈕，選擇 **"Slow Cook"** (燉煮) 模式。然後將蒸煮時間設定為 1 小時 30 分鐘，並按下 **"Start"** (開始) 按鈕。等聽到嗶嗶聲響時，表示蒸煮完成。即可食用。

註 : 5-7 人份量

Muslim-style curry with chicken

Ingredients

8	Small chicken legs
50 g. (1 pack)	Instant Muslim-style curry paste
1 cup	Thick coconut cream
1 cup	Thin coconut cream
50 g.	Potato
50 g.	Onion
1/4 cup	Roasted peanuts
1 cube	Stock cube
1 tbsp	Tamarind paste
1 1/2 tbsp	Coconut sugar
2-3	Bay leaf
1/4 cup	Roast cardamom

Note : In case the bay leaf and cardamom are not available, they are not required.

Method

1. Pour thick coconut cream, curry paste into the inner pan. Mix them thoroughly, and close the outer lid. Press **Menu Select** key to select **Steam** mode. Afterwards, set cooking timer to 15 min, and press **Start** key to make separation of oil from the boiling of coconut cream. When you hear the beep sounds, press **Off** key, and then open the outer lid.
2. Add the rest of ingredients into the inner pan. Mix them thoroughly, and close the outer lid. Press **Menu Select** key to select **Slow Cook** mode. Afterwards, set cooking timer to 1 hour, and press **Start** key. Wait until you hear the beep sounds indicating that cooking is done.
3. Ready to be served.

Note : for 4-5 persons

Poulet au cari style musulman

Ingrédients

8	Petites cuisse de poulet
50 g (1 paquet)	Pâte de cari instantanée style musulman
1 tasse	Crème épaisse de noix de coco
1 tasse	Crème fine de noix de coco
50 g	Pomme de terre
50 g	Oignon
1/4 tasse	Arachides grillées
1 cube	Cube de bouillon
1 cuillère à soupe	Pâte de tamarin
1 1/2 cuillère à soupe	Sucre de noix de coco
2 ou 3	Feuilles de laurier
1/4 tasse	Cardamome grillée

Remarque : Dans le cas où vous n'avez pas de feuille de laurier et de cardamome, vous pouvez vous en passer.

Cuisson

1. Versez la crème épaisse de noix de coco, et la pâte de cari dans le panier de cuisson. Mélangez-les soigneusement, et fermez le couvercle extérieur. Pressez la touche **Menu Select (Sélection de Menu)** pour sélectionner le mode **Steam (Vapeur)**. Ensuite, réglez le cuitur de riz à 15 min, puis pressez la touche **Start (Démarrage)** pour séparer l'huile de la crème de noix de coco bouillante. Lorsque vous entendez le signal sonore, pressez la touche **Off (Arrêt)**, puis ouvrez le couvercle extérieur.
2. Versez le reste des ingrédients dans le panier de cuisson. Mélangez-les soigneusement, et fermez le couvercle extérieur. Pressez la touche **Menu Select (Sélection de Menu)** pour sélectionner le mode **Slow Cook (Cuisson lente)**. Ensuite, réglez le cuitur de riz à 1 h, et pressez la touche **Start (Démarrage)**. Attendez jusqu'à ce que le signal sonore indiquant que le plat est cuit sonne.
3. Prêt à être servi.

Remarque : pour 4 à 5 personnes

穆斯林風味咖哩雞

配料

8	小雞腿
50 克 (1 包)	穆斯林風味食咖哩醬
1 杯	濃椰奶
1 杯	淡椰奶
50 克	馬鈴薯
50 克	洋蔥
1/4 杯	花生
1 塊	湯塊
1 湯匙	羅望子醬
1 1/2 湯匙	椰子糖
2-3	月桂葉
1/4 杯	烤豆蔻

註 : 月桂葉和豆蔻不是必需配菜。

方法

1. 將濃椰奶、咖哩醬倒入內鍋。徹底拌勻，蓋上外蓋。按 **"Menu Select"** (菜單選擇) 按鈕，選擇 **"Steam"** (蒸) 模式。然後，將烹調時間設定為 15 分鐘並按下 **"Start"** (開始) 按鈕，從煮沸的椰奶中分離出油。當聽到嗶嗶聲響時，按下 **"Off"** (關閉) 按鈕，然後打開外蓋。
2. 將剩餘配料加入內鍋。徹底拌勻，然後蓋上外蓋。按 **"Menu Select"** (菜單選擇) 按鈕，選擇 **"Slow Cook"** (燉煮) 模式。然後將蒸煮時間設定為 1 小時，並按下 **"Start"** (開始) 按鈕。等聽到嗶嗶聲響時，表示蒸煮完成。
3. 即可食用。

註 : 4-5 人份量

Spaghetti

Ingredients

125 g.	Raw spaghetti
1 1/2 cups	Water
2	Diced tomato
1	Diced onion
3/4 cup	Tomato ketchup
1 tbsp	Sauce
2 tbsp	Sugar
1/2 tsp	Salt
1/4 cup	Vegetable oil
2 tsp	Chopped garlic
2 tbsp	Butter
1 1/2 cups	Ground chicken

Method

1. Add all ingredients into the inner pan. Mix them thoroughly, and close the outer lid.
2. Press **Menu Select** key to select **White Rice** mode, and then press **Start** key. Wait until you hear the beep sounds indicating that cooking is done.
3. Ready to be served.

Note : for 5-6 persons

Spaghetti

Ingrédients

125 g	Spaghetti cru
1 1/2 tasses	Eau
2	Tomates coupées en dés
1	Oignon coupé en dés
3/4 tasse	Ketchup aux tomates
1 cuillère à soupe	Sauce
2 cuillères à soupe	Sucre
1/2 cuillère à thè	Sel
1/4 tasse	Huile végétale
2 cuillères à thè	Ail haché
2 cuillères à soupe	Beurre
1 1/2 tasses	Poulet haché

Cuisson

1. Versez tous les ingrédients dans le panier de cuisson. Mélangez-les soigneusement, et fermez le couvercle extérieur.
2. Pressez la touche **Menu Select (Sélection de Menu)** pour sélectionner le mode **White Rice (Riz blanc)** puis pressez la touche **Start (Démarrage)**. Attendez jusqu'à ce que le signal sonore indiquant que le plat est cuit sonne.
3. Prêt à être servi.

Remarque : pour 5 à 6 personnes

義大利麵

配料

125 克	生義大利麵
1 1/2 杯	水
2	蕃茄丁
1	洋葱丁
3/4 杯	番茄醬
1 湯匙	醬汁
2 湯匙	糖
1/2 茶匙	鹽
1/4 杯	植物油
2 茶匙	蒜茸
2 湯匙	牛油
1 1/2 杯	免治雞肉

方法

1. 將所有配料放入內鍋。徹底拌勻，然後蓋上外蓋。
2. 按 **"Menu Select"** (菜單選擇) 按鈕，選擇 **"White Rice"** (白米) 模式，然後按下 **"Start"** (開始) 按鈕。等聽到嗶嗶聲響時，表示蒸煮完成。
3. 即可食用。

註 : 5-6 人份量

Casseroleed prawns with glass noodles

Ingredients

4-6 prawns	Large prawns
2 tbsp	Vegetable oil
5 petals	Peeled garlic
500 g.	Glass noodle immersed in water
7 slices	Sliced ginger
10 pills	Pepper
1 tbsp	Black soy sauce
2 tbsp	Oyster sauce
2 tbsp	Sauce
2 tbsp	Sesame oil
2 tbsp	Light soy sauce
2 tbsp	Sugar
½ cup	Water
2 stalks of celery	Sliced celery

Method

1. Spread vegetable oil on the inner pan, chop pepper and peeled garlic into fragments, and then add sliced ginger and large prawns into the inner pan.
2. Mix glass noodles (immersed in water) with sesame oil, oyster sauce, light soy sauce, black soy sauce, sauce, sugar, and water thoroughly in the mixing bowl. Then, pour them into the inner pan, and close the outer lid. Press **Menu Select** key to select **Steam** mode, set steaming time to 15 minutes, and then press **Start** key. Wait until you hear the beep sounds indicating that cooking is done. Afterwards, open the outer lid, add sliced celery, and mix them thoroughly.
3. Ready to be served.

Note : for 4-5 persons

Crevettes en cocotte aux vermicelles

Ingrédients

4 à 6 crevettes	Grosses crevettes
2 cuillères à soupe	Huile végétale
5 gousses	Ail pelé
500 g	Vermicelles immergées dans l'eau
7 tranches	Gingembre en tranches
10 grains	Poivre
1 cuillère à soupe	Sauce de soja noir
2 cuillères à soupe	Sauce d'huîtres
2 cuillères à soupe	Sauce
2 cuillères à soupe	Huile de sésame
2 cuillères à soupe	Sauce de soja légère
2 cuillères à soupe	Sucre
½ tasse	Eau
2 branches de céleri	Céleri, coupé en tranches

Cuisson

1. Versez l'huile végétale dans le panier de cuisson, ajoutez-y du poivre et des gousses d'ail pelé, puis versez le gingembre en tranches, les grandes crevettes.
2. Mélangez les vermicelles (immergées dans l'eau) avec de l'huile de sésame, de la sauce d'huîtres, une légère sauce de soja, une sauce de soja noir, de la sauce, du sucre, et de l'eau dans le bol de mixage. Puis, versez-les dans le panier de cuisson, et fermez le couvercle extérieur. Pressez la touche **Menu Select (Sélection de Menu)** pour sélectionner le mode **Steam (Vapeur)**, puis réglez le temps de vaporisation à 15 minutes, et pressez la touche **Start (Démarrage)**. Attendez jusqu'à ce que le signal sonore indiquant que le plat est cuit sonne. Puis ouvrez le couvercle extérieur et versez les tranches de céleri, puis mélangez-les.
3. Prêt à être servi.

Remarque : pour 4 à 5 personnes

砂鍋粉絲蝦堡

配料

4-6 只	原隻大蝦
2 湯匙	植物油
5 瓣	去皮大蒜
500 克	用水浸泡的粉絲
7 片	姜片
10 粒	辣椒
1 湯匙	老抽
2 湯匙	蠔油
2 湯匙	醬汁
2 湯匙	芝麻油
2 湯匙	生抽
2 湯匙	糖
½ 杯	水
2 根芹菜	芹菜絲

方法

1. 在內鍋上塗上一層植物油，花椒和去皮大蒜切成碎片，然後把姜片、大只蝦放入內鍋。
2. 在攪拌碗中將（用水浸泡過的）粉絲和芝麻油、蠔油、生抽、老抽、醬汁、糖和水攪拌均勻。然後將它們倒入內鍋，蓋上外蓋。按 **"Menu Select"**（菜單選擇）按鈕，選擇 **"Steam"**（蒸）模式，設定時間為 15 分鐘，然後按 **"Start"**（開始）按鈕。等聽到嗶嗶聲響時，表示蒸煮完成。接著，打開外蓋，放入芹菜絲拌勻。
3. 即可食用。

註： 4-5 人份量

Butter cake

Ingredients

250 g.	Instant butter cake flour
1	Egg
100 g.	Milk
65 g.	Butter

Method

1. Whisk butter until it has softened. Add instant butter cake flour, egg, and half the milk. Then, whisk them thoroughly with intermediate speed for approximately 4 minutes.
2. Add the rest of milk, and whisk ingredients with low speed for 2 minutes.
3. Spread butter on the inner pan, add ingredients into it, and then close the outer lid.
4. Press **Menu Select** key to select **Cake** mode. Set cooking timer to 30 minutes. Then press **Start** key. Afterwards, wait until you hear the beep sounds indicating that cooking is done.
5. Lift the inner pan off and leave it to cool down for approximately 2 minutes. (The **Off** key should be pressed, and the plug must be disconnected before lifting the inner pan off.)
6. Overturn the inner pan on the grate and leave the cake to cool down. Then, it is ready to be served.

Butter cream

Ingredients

8 oz.	Cream
2 tbsp	Sugar
¼ tsp	Vanilla syrup

Method

1. Put the mixing bowl on ice, and then add milk cream into it.
2. Gradually add sugar until cream becomes thick, and then add vanilla syrup.

Gâteau au beurre

Ingrédients

250 g	Farine de gâteau au beurre
1	Oeuf
100 g	Lait
65 g	Beurre

Cuisson

1. Remuez le beurre jusqu'à ce qu'il fonde. Versez la farine de gâteau au beurre, les œufs, et la moitié de la quantité de lait prévue. Remuez-les à fond à une vitesse moyenne pendant environ 4 minutes.
2. Versez le reste du lait et remuez les ingrédients doucement pendant 2 minutes.
3. Badigeonnez de beurre le panier de cuisson, versez-y les ingrédients, et puis fermez le couvercle extérieur.
4. Pressez la touche **Menu Select (Sélection de Menu)** pour sélectionner le mode **Cake (Gâteau)**. Réglez le ciseur de riz à 30 minutes. Puis pressez la touche **Start (Démarrage)**. Ensuite, attendez jusqu'à ce que le signal sonore indiquant que le plat est cuit sonne.
5. Retirez le panier de cuisson une fois l'appareil hors marche et laissez refroidir pendant environ deux minutes. (La touche **Off (Arrêt)** doit être pressée, et la fiche débranchée avant de soulever le panier de cuisson.)
6. Retournez le panier de cuisson sur la grille de refroidissement, laissez le gâteau refroidir. Il est prêt à être servi.

Crème au beurre

Ingrédients

8 oz	Crème de lait
2 cuillères à soupe	Sucre
¼ cuillère à thé	Sirop à la vanille

Préparation

1. Posez le bol de mixage sur la glace, puis versez de la crème de lait à l'intérieur.
2. Versez le sucre petit à petit jusqu'à ce que la crème devienne épaisse, puis versez-y le sirop à la vanille.

牛油蛋糕

配料

250 克	速食牛油蛋糕粉
1	雞蛋
100 克	牛奶
65 克	牛油

方法

1. 攪動牛油直至融化。加入速食牛油蛋糕粉、雞蛋和半份牛奶。然後用中速攪動約 4 分鐘。
2. 加入剩餘的牛奶，然後用低速攪動配料 2 分鐘。
3. 在內鍋上塗上一層牛油，放入配料，然後蓋上外蓋。
4. 按 **"Menu Select"**（菜單選擇）按鈕，選擇 **"Cake"**（蛋糕）模式。將蒸煮時間設定為 30 分鐘。然後按下 **"Start"**（開始）按鈕。之後，等聽到嗶嗶聲響時，表示蒸煮完成。
5. 取出內鍋，將其冷卻約 2 分鐘。（取出內鍋前必需先按下 **"Off"**（關閉）按鈕並且拔下插頭。）
6. 將內鍋翻轉放置在網架上，讓蛋糕冷卻。然後即可食用。

牛油忌廉

配料

8 盎司	鮮奶忌廉
2 湯匙	糖
¼ 茶匙	香草糖漿

方法

1. 將攪拌碗放在冰塊上，然後加入鮮奶忌廉。
2. 慢慢加入糖，攪動直到忌廉變稠，然後加入香草糖漿。

Banana cake

Ingredients

125 g.	All purpose flour
1/2 tsp	Sodium bicarbonate
125 g.	Butter
90 g.	Sugar
2	Eggs
125 g.	Banana (mashed)
25 g.	Milk
1/2 tbsp	Cocoa powder

Method

1. Sift all purpose flour and sodium bicarbonate.
2. Mix cocoa powder with a small amount of warm water until it has been dissolved.
3. Whisk butter and sugar at highest speed for approximately 8 minutes. Add eggs one by one, and whisk ingredients until it is creamy. Afterwards, add banana (grind) and milk. Whisk ingredients thoroughly with low speed for 2 minutes.
4. Add half amount of sifted flour and mix them thoroughly. Then, add the rest of sifted flour and mix them thoroughly. Afterwards, add cocoa powder and mix them thoroughly again.
5. Spread butter on the inner pan, add ingredients into it, and then close the outer lid.
6. Press **Menu Select** key to select **Cake** mode. Set cooking timer to 30 minutes. Then press **Start** key. Afterwards, wait until you hear the beep sounds indicating that cooking is done.
7. Lift the inner pan off and leave it to cool down for approximately 2 minutes. (The **Off** key should be pressed, and the plug must be disconnected before lifting the inner pan off.)
8. Overturn the inner pan on the grate, leave the cake to cool down. Then, it is ready to be served.

Gâteau aux bananes

Ingrédients

125 g	Farine tout usage
1/2 cuillère à thé	Bicarbonate de sodium
125 g	Beurre
90 g	Sucre
2	Oeufs
125 g	Banane (malaxée)
25 g	Lait
1/2 cuillère à soupe	Poudre de cacao

Cuisson

1. Tamisez la farine tout usage et le bicarbonate de sodium.
2. Versez la poudre de cacao dans une petite quantité d'eau chaude jusqu'à ce qu'elle fonde.
3. Remuez le beurre et le sucre pendant au moins 8 minutes. Ajoutez les œufs un par un, et les ingrédients mélangés ci-dessus jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ensuite, versez la banane (la pâte) et le lait. Remuez soigneusement et lentement le mélange pendant 2 minutes.
4. Versez la moitié du bol de farine tamisée et mélangez à fond. Ensuite, versez le cacao en poudre et mélangez-les soigneusement à nouveau.
5. Badigeonnez de beurre le panier de cuisson, versez-y les ingrédients, puis fermez le couvercle extérieur.
6. Pressez la touche **Menu Select (Sélection de Menu)** pour sélectionner le mode **Cake (Gâteau)**. Réglez le cuseur de riz à 30 minutes. Puis pressez la touche **Start (Démarrage)**. Ensuite, attendez jusqu'à ce que le signal sonore indiquant que le plat est cuit sonne.
7. Retirez le panier de cuisson une fois l'appareil hors marche et laissez refroidir pendant environ deux minutes. (La touche **Off (Arrêt)** doit être pressée, et la fiche débranchée avant de retirer le panier de cuisson.)
8. Retournez le panier de cuisson sur la grille de refroidissement, laissez le gâteau refroidir. Il est prêt à être servi.

香蕉蛋糕

配料

125 克	中筋麵粉
1/2 茶匙	蘇打粉
125 克	牛油
90 克	糖
2	雞蛋
125 克	香蕉(泥)
25 克	牛奶
1/2 湯匙	可可粉

方法

1. 將中筋麵粉及蘇打粉過篩。
2. 在可可粉中加入少量溫水直到完全融化。
3. 用最快速度攪打牛油和糖約 8 分鐘，直到企身。逐個打入雞蛋，攪動配料直到成爲忌廉狀。然後加入香蕉(泥)和牛奶。用低速徹底拌勻配料 2 分鐘。
4. 加入半份過篩後的麵粉，徹底拌勻。然後加入剩餘的麵粉，徹底拌勻。最後，加入可可粉，再徹底拌勻。
5. 在內鍋上塗上一層牛油，放入配料，然後蓋上外蓋。
6. 按 **"Menu Select"** (菜單選擇) 按鈕，選擇 **"Cake"** (蛋糕) 模式。將蒸煮時間設定爲 30 分鐘。然後按下 **"Start"** (開始) 按鈕。之後，等聽到嗶嗶聲響時，表示蒸煮完成。
7. 取出內鍋，將其冷卻約 2 分鐘。(取出內鍋前必需先按下 **"Off"** (關閉) 按鈕並且拔下插頭。)
8. 將內鍋翻轉放置在格柵上，讓蛋糕冷卻。然後即可食用。

Caramel custard

Ingredients

2	Eggs
38 g. (3 tbsp + 1 ½ tsp)	Sugar
187 g. (¾ cup + 2 tbsp)	Evaporated milk
3 cups	A cup that is not taller than 6 cm.

Ingredient used in burnt sugar

1 cup	Sugar
1 tbsp	Water

Method

1. Add sugar into mixing bowl, add water, and boil it down until sugar has become dark brown. Then, gradually add small amount of water so that the burnt sugar is not too sticky. Mix it thoroughly and turn off the heat.
2. Ladle it into the 3 cups approximately ½ cm.
3. Add water into the inner pan for 3 cups, and put on a steaming basket. Close the outer lid.
4. Press **Menu Select** key to select **Steam** mode. Set cooking timer to 10 minutes, and press **Start** key (In order to boil water). Then wait until you hear the beep sounds indicating that cooking is done. Open the outer lid.
5. Mix eggs, sugar and evaporated milk thoroughly with a whisk, and then filter them with a colander. Next, gradually pour them into the cup with burnt sugar by keeping a little space from the top of the cup. Cover each cup with transparent plastic sheet. Then put them into a steaming basket, and close the outer lid.
6. Press **Menu Select** key to select **Steam** mode. Set cooking timer to 20 minutes, and then press **Start** key. Close the outer lid and wait until you hear the beep sounds indicating that cooking is done.
7. Leave it to cool down, then put it into the refrigerator and serve when chilled.

Note : If it is already cooked, its texture is soft, not liquid. In case it is not cooked, you can cook it longer.

When its texture is rough, reduce the steaming time.

: The steaming time varies depending on the amount and cup used in steaming.

Crème caramel

Ingrédients

2	Oeufs
38 g (3 cuillères à soupe + 1 ½ cuillère à thé)	Sucre
187 g (¾ tasse + 2 cuillères à soupe)	Lait évaporé
3 tasses	Une tasse de moins de 6 cm de hauteur.

Ingrédients utilisés pour préparer le caramel

1 tasse	Sucre
1 cuillère à soupe	Eau

Cuisson

1. Versez le sucre dans un bol de mixage, versez-y de l'eau et faites bouillir jusqu'à ce que le sucre prenne une couleur brun foncé. Puis, ajoutez progressivement des petites quantités d'eau afin que le sucre brûlé ne soit pas trop collant. Mettez le mixeur en marche puis fermez le feu.
2. Versez la solution obtenue dans tous les 3 verres d'à peu près ½ cm.
3. Versez 3 verres d'eau dans le panier de cuisson en prenant soin de tamiser avec le panier d'étuvage placé près du couvercle extérieur.
4. Pressez la touche **Menu Select (Sélection de Menu)** pour sélectionner le mode **Steam (Vapeur)** Réglez le cuseur de riz à 10 minutes, et pressez la touche **Start (Démarrage)** (pour faire bouillir l'eau). Attendez jusqu'à ce que le signal sonore indiquant que le repas est cuit sonne. Ouvrez le couvercle extérieur.
5. Mélangez les œufs, le sucre et le lait évaporé et battez à fond, puis filtrez le liquide obtenu à l'aide d'une passoire. Ensuite, versez progressivement ce liquide dans une tasse et mélangez avec du caramel en s'assurant de ne pas remplir la tasse. Couvrez chaque tasse avec une feuille de plastique transparente. Ensuite, gardez-les dans le panier d'étuvage, et fermez le couvercle extérieur.
6. Pressez la touche **Menu Select (Sélection de Menu)** pour sélectionner le mode **Steam (Vapeur)** Réglez le cuseur de riz à 20 minutes, et pressez la touche **Start (Démarrage)**. Fermez le couvercle extérieur et attendez jusqu'à ce que vous entendiez le signal sonore indiquant que le plat est cuit.
7. Laissez refroidir, puis mettez au réfrigérateur et servez congelé.

Remarque : On sait qu'il est cuit lorsque sa texture est douce et non liquide. S'il n'est pas encore cuit, réglez le temps additionnel. Si vous remarquez que sa surface est rigide, réduisez le temps de cuisson à **Steam (Vapeur)**.
: Le temps de cuisson à **Steam (Vapeur)** varie selon le nombre de choses à cuire et le type de casserole utilisée pendant le processus.

焦糖布甸

配料

2	雞蛋
38 克 (3 湯匙 + 1 ½ 茶匙)	糖
187 克 (¾ 杯 + 2 湯匙)	無糖煉乳
3 杯	每杯不高於 6 厘米。

用於焦糖的配料

1 杯	糖
1 湯匙	水







方法

1. 將糖放入攪拌碗，加水煮濃，直至變成深褐色。然後慢慢加水，讓焦糖不會過於黏稠。徹底拌勻後關掉煤氣。
2. 舀入 3 個杯子中，每杯大約 ½ 厘米。
3. 往內鍋中加入 3 杯水，放上蒸籠。蓋上外蓋。
4. 按 **“Menu Select”** (菜單選擇) 按鈕，選擇 **“Steam”** (蒸) 模式。將蒸煮時間設置為 10 分鐘，然後按下 **“Start”** (開始) 按鈕 (以便燒開水)。等聽到嗶嗶聲響時，表示蒸煮完成。打開外蓋。
5. 用打蛋器徹底拌勻雞蛋、糖和無糖煉乳。然後用漏勺過濾。然後，慢慢倒入裝有焦糖的杯中，並在杯上方保留一定的空間。在每個杯上蓋上透明塑膠薄膜。然後將它們放入蒸籠，蓋上外蓋。
6. 按 **“Menu Select”** (菜單選擇) 按鈕，選擇 **“Steam”** (蒸) 模式。將蒸煮時間設置為 20 分鐘，然後按下 **“Start”** (開始) 按鈕。蓋上外蓋，等到聽到嗶嗶聲響時，則表示蒸煮完成。
7. 等到其冷卻後，放入冰箱，冷凍後即可享用。

註 : 煮好時，其質地較軟，而非液態。如果沒有煮好，您可以再設定一段時間。如果質地變得粗糙，則可以減少蒸煮時間。: 蒸煮的時間取決於配料量和蒸煮時使用的杯。

Troubleshooting Guide de dépannage 矯正問題措施





Please check the following items.
Veuillez vérifier les points suivants.
請檢查以下事項。

Problem Problème 問題	Rice was Condition du riz 飯				During Rice Warming Durant le réchauffement du riz 保溫期間			Key/functions were disabled. Les fonctions principales étaient désactivées. 按鈕功能無效。	Sounds were produced during cooking Des sons ont été produits durant la cuisson. 蒸煮時有聲音。
	Too hard Riz trop dur 太硬	Too soft Riz trop mou 太軟	Not cooked (half-cooked) N'est pas cuit (qu'à moitié cuit) 未熟(半熟)	Boiling milk-like water over flowed Débordement d'eau bouillante à l'extérieur 水溢出	The rice at the bottom of the cooker was burnt. Le riz au fond du cuit est brûlé. 鍋底飯焦。	Smelly rice Le riz dégage une odeur 飯有雜味	Discolored rice Le riz est décoloré 飯變色		
Items to be checked Points à vérifier 檢查事項									
Amount of rice and water level was wrong. La quantité de riz et le volume d'eau n'étaient pas corrects. 水米比例錯誤。	●	●	●	●	●				
Did not rinse rice. Le riz n'a pas été rincé. 未清洗米。				●	●				
The bottom of the inner pan was not smooth. Le fond du panier de cuisson n'était pas lisse. 內鍋底部不平。	●		●		●				
There were some foreign objects on the outside of the inner pan or on the temperature sensor. Il y avait des objets étrangers à l'extérieur du panier de cuisson ou sur le capteur de température. 內鍋外或溫度感應器上有異物。	●	●	●		●				
The outer lid was not closed properly. Le couvercle extérieur n'a pas été correctement fermé. 外蓋未蓋好。	●	●		●				●	
Cooked rice with oil. Riz cuit avec de l'huile. 用油蒸煮。	●	●			●			●	
Did not stir the rice after cooking finished. Le riz n'a pas été remué après la fin de la cuisson. 蒸煮後未疏松米飯。	●			●	●				
Warmed rice over 12 hrs or too little rice to be warmed. Le riz a été maintenu chaud pendant plus de 12 heures ou la quantité de riz à tenir chaud était insuffisante. 保溫超過 12 小時或保溫飯量太少。							●	●	●
Warmed rice with rice scoop or other similar rice utensil inside. Le riz a été réchauffé alors que la cuillère à riz ou un autre ustensile similaire est resté à l'intérieur. 米飯與飯勺或類似的器具一起保溫。							●		
Warmed cold rice. Du riz froid a été réchauffé. 熱冷飯。							●		
Did not fully clean inner pan. Le panier de cuisson n'a pas été bien nettoyé. 未徹底清洗內鍋。					●			●	
Unplugged or pushed  key while cooking. L'appareil a été débranché ou la touche  a été pressée durant la cuisson. 蒸煮時拔掉電源插頭或按下  按鈕。			●						
The  key was not correctly pressed. La touche  n'a pas été pressée correctement. 按  按鈕不當。	●	●	●	●	●				

• Unplugging or unfixing the plug with the socket.
• Appareil débranché ou fiche d'alimentation non adaptée à la prise de courant.
• 拔掉電源插頭或插頭插入插座不當。

• Clicking sounds are produced during cooking due to power adjustments.
• An explosive "popping" sound is produced during cooking by burst of vapors between the inner pan and the cast heater.
• Un "bruit d'explosion" "pop" est produit durant la cuisson à cause de l'explosion de vapeurs entre le panier de cuisson et la plaque chauffante.
• 內鍋與電熱板間的水汽噴發導致蒸煮時發出爆炸似的「呼呼」聲。

When the display shows as follows / Quand l'afficheur vous indique ce qui suit / 如下所示

Display / Afficheur / 顯示	Problems and Troubleshooting / Problèmes et dépannage / 問題與矯正問題措施
	After a continuous 96 hours under "Keep Warm" mode, the power supply will automatically cut off. Please press  key first. Après 96 heures d'utilisation continue en mode "Maintien au chaud", l'alimentation sera automatiquement coupée. Pressez d'abord la touche  .
	Contact an authorized service center for repair. Contactez un centre de service agréé pour réparation. 到授權服務中心維修。

Model No. / N° de modèle / 型號		SR-DE103		
Rated Voltage / Tension nominale / 額定電壓		120 V ~ 60 Hz / 120 伏 ~ 60 赫茲		
Power Consumption (Approx.) / Consumption (Approx.) / 功率消耗 (約)	Rice Cooking / Cuisson du riz / 煮米飯	750 W / 750 瓦		
	Cake Baking / Cuisson d'un gâteau / 烘焙蛋糕	775 W / 775 瓦		
	Keep Warm / Maintien au chaud / 保溫	74.1 W / 74.1 瓦		
Cooking Capacity () is the amount of rice that can be cooked at one time (Cup) / Capacité de cuisson () est la quantité de riz pouvant être cuite en une seule fois (Tasse) / 烹煮量 () 是烹煮一次的飯量。 (杯)	White Rice / Riz blanc / 白米	0.18 ~ 1.0 L (1 ~ 5)	/	0.18 ~ 1.0 升 (1 ~ 5)
	Quick Cook / Cuisson rapide / 快速蒸煮	0.18 ~ 1.0 L (1 ~ 5)	/	0.18 ~ 1.0 升 (1 ~ 5)
	Brown Rice / Riz brun / 糙米	0.18 ~ 0.54 L (1 ~ 3)	/	0.18 ~ 0.54 升 (1 ~ 3)
	Sticky Rice / Riz gluant / 糯米	0.18 ~ 0.54 L (1 ~ 3)	/	0.18 ~ 0.54 升 (1 ~ 3)
	Porridge / Gruau / 稀飯	0.09 ~ 0.18 L (1/2 ~ 1)	/	0.09 ~ 0.18 升 (1/2 ~ 1)
	Slow Cook / Cuisson lente / 燉煮	0.4 ~ 1.8 L ¹ / 0.4 ~ 1.8 升 ¹		
	Cake / Gâteau / 蛋糕	500 g / 500 克		
Size (Approx.) / Dimensions (Approx.) / 外形尺寸 (約)	Width / Largeur / 寬	260 mm / 260 毫米		
	Length / Longueur / 長	351 mm / 351 毫米		
	Height / Hauteur / 高	197 mm / 197 毫米		
Weight (Approx.) / Poids (Approx.) / 重量 (約)		2.8 kg / 2.8 千克		

- When the rice cooker is in "Off" mode, the power consumption is about 0.5 W.
- (*1) Reference from water level scale.

Please contact dealers or authorized service centers for replacement of control unit or repair.

Note: These specifications are subjected to change without prior notice.

- Quand le cuseur de riz est en mode "Arrêt" (Off), la consommation de courant est d'approximativement 0,5 W.
- (*1) Référence au repère associé au niveau de l'eau.

Veuillez contacter un revendeur ou un centre de service agréé pour le remplacement ou la réparation de l'unité de contrôle.

Remarque : Ces spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

- 電子鍋處於〔關閉〕模式時，電力消耗為 0.5 瓦。
- (*1) 參考水位刻度

請聯絡零售商或授權服務中心更換控制器或維修。

註：更改這些規格，恕不提前通知。

	Approximate time for cooking / Temps de cuisson approximatif / 蒸煮的大致時間	Using the Keep Warm mode / Utilisation du mode Maintien au chaud / 使用保溫模式	Usage of Timer / Utilisation de la minuterie / 定時器的使用
White Rice ^(*) / Riz blanc ^(*) / 白米 ^(*)	Approx 40 min / 約 40 分鐘	○	○
Quick Cook ^(*) / Cuisson rapide ^(*) / 快速蒸煮 ^(*)	Approx 15 min / 約 15 分鐘	○	-
Brown Rice ^(*) / Riz brun ^(*) / 糙米 ^(*)	Approx 120 min / 約 120 分鐘	×	○
Sticky Rice ^(*) / Riz gluant ^(*) / 糯米 ^(*)	Approx 40 min / 約 40 分鐘	×	○
Porridge ^(*) / Gruau ^(*) / 稀飯 ^(*)	Approx 60 min / 約 60 分鐘	×	○
Cake / Gâteau / 蛋糕	Approx 20-65 min / 約 20-65 分鐘	×	-
Slow Cook / Cuisson lente / 燉煮	Approx 1-12 hrs / 約 1 -12 小時	×	-
Steam / Vapeur / 蒸	Approx 1-60 min / 約 1-60 分鐘	×	-

- (*1) Time indicated in the table is used for reference when cooking at 120 V, 20°C room temperature, and average rice amount (half of its maximum capacity). Cooking time may be changed slightly if different voltage, room temperature, water temperature, water level, rice amount and quality are applied.
- (*2) Quick Cook is rice cooked within 15 minutes. (Under Panasonic test method) Rice 1 cup.
- "X" indicates modes that are not recommended.
- "-" indicates modes that cannot be used.

- (*1) Le temps de cuisson indiqué dans le tableau est utilisé comme référence pour une cuisson associée à une tension électrique de 120 V, une température de la pièce de 20 °C et une quantité moyenne de riz (moitié de la capacité maximum). Le temps de cuisson peut légèrement varier si la tension électrique est différente, si la température de la pièce est différente, si la température de l'eau est différente, si la quantité d'eau est différente ou si la quantité ou la qualité du riz est différente.
- (*2) Cuisson rapide, le riz est cuit en 15 minutes. (Selon la méthode de test Panasonic) 1 tasse de riz.
- Les modes d'utilisation non recommandés sont signalés par la présence du signe "X".
- "-" indique les modes qui ne peuvent pas être utilisés.

- (*1) 表中顯示時間用於在電壓 120 伏，室溫 20 攝氏度情況下，平均米量（最多米量的一半）蒸煮時間的參考。若電壓、室溫、水溫、水位、米量和品質不同，蒸煮時間可能變更。
- (*2) 快速蒸煮時，時間在 15 分鐘內。（Panasonic 測試方式下）1 杯米
- "X" 表示不建議的模式。
- "-" 表示此模式不可用。

Customer Services Directory (United States and Puerto Rico)

Obtain Product Information and Operating Assistance; purchase Parts, Accessories, or obtain Literature by visiting our Web Site at:

<http://www.panasonic.com/help>

or, contact us via the web at:

<http://www.panasonic.com/contactinfo>

You may also contact us directly at:

1-800-211-PANA (7262)

Monday-Friday 9 am-9 pm; Saturday-Sunday 10 am-7 pm, EST.

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

Accessory Purchases (United States and Puerto Rico)

Purchase Parts, Accessories and Instruction Books online for all Panasonic Products by visiting our Web Site at:

<http://www.pstc.panasonic.com>

or, send your request by E-mail to:

npcparts@us.panasonic.com

You may also contact us directly at:

1-800-332-5368 (Phone) 1-800-237-9080 (Fax Only) (Monday-Friday 9 am to 9 pm, EST.)

Panasonic Services and Technology Company

20421 84th Avenue South,

Kent, WA 98032

(We Accept Visa, Master Card, Discover Card, American Express, and Personal Checks)

For hearing or speech impaired TTY users, TTY : 1-866-605-1277

Product Repairs (United States and Puerto Rico)

MAIL TO:

Centralized Factory Service Center
Panasonic Service and Technology Company
410B Airport Road
Elgin, IL 60-123-9333
Attention: BD/DVD Repair

Please carefully pack and ship, prepaid and insured, to the Elgin Centralized Factory Service Center.

Panasonic Home Appliances (Thailand) Co., Ltd.

Web Site USA : <http://panasonic.com>

Canada : <http://panasonic.ca>

RZ19A978-A
PHAT0411-0