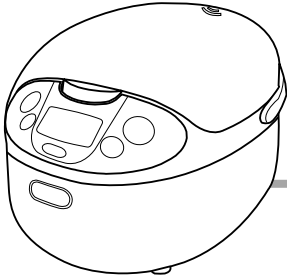


Operating Instructions Manuel d'utilisation 취급설명서 使用說明書



SR-LE10 (1.0L)
 SR-LE18 (1.8L)

● Thank you very much for purchasing **Panasonic** Electronic Rice Cooker/Warmer.
 Read all instructions before use. Save these instructions for future reference.

● Nous vous remercions d'avoir arrêté votre choix sur ce cuisEUR de riz / réchaud électronique **Panasonic**.
 Il est recommandé de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

● 이번 에 **Panasonic** 전자 밥솥 을 구매하여 주셔서 대단히 감사하 는 바입니다.
 이 설명서를 잘 읽으시고 정확하게 사용하십 시오, 그 후 소중하게 보관하시어 필요할 때에 읽어주시기를 바랍니다.

● 非常感謝您購買我們的電子鍋。
 請仔細閱讀本說明書，並妥善保存，以備必要時查詢。

Contents

- Safety 1
 Precautions
- Important 2
 Safeguards
- Precautions 3
- Parts Description 11
- Preparation for 15
 Cooking Rice
- Cooking Rice 19
- Keeping Rice 21
 Warm
- Reheating 23
- Stewing 25
- Steaming 27
- Timer Cooking 29
- Cleaning and 31
 Maintenance
- If rice is not 33
 cooked well
- Troubleshooting 41
- Specifications 45
- Recipes 47
 (Steaming Vegetables)

Table des matières

- Consignes de 1
 sécurité
- Précautions à 5
 prendre
- Nomenclature 12
- Préparation pour 16
 la cuisson du riz
- Cuisson du riz 19
- Maintien du riz à la 21
 température de service
- Réchauffage 23
- Cuisson en ragoût 25
- Cuisson à l'étuvée 27
- Cuisson par 29
 minuterie
- Nettoyage et 31
 entretien
- Problèmes de 35
 cuisson
- Guide de 42
 dépannage
- Spécifications 45

차 례

- 안전 주의사항 1
- 안전상의 주의 7
- 격부의 설명 13
- 취사 준비 17
- 밥짓기 20
- 보온 22
- 재가열 24
- 죽 끓이는 조리방법 26
- 찌는 조리방법 28
- 예약취사 30
- 손질의 방법 32
- 밥이 잘 지어지지 37
 않은 경우
- 고장인가!? 43
- 사양 46

目錄

- 安全注意事項 1
- 注意事項 9
- 各部位說明 14
- 準備炊飯 18
- 炊飯 20
- 保溫 22
- 再加熱 24
- 燉煮的方法 26
- 蒸的方法 28
- 預約定時 30
- 保養 32
- 如果飯炊煮 39
 不理想時
- 是否出了故障? 44
- 規格 46

Safety Precautions

always follow these precautions

Consignes de sécurité

Toujours respecter ces instructions

안전 주의사항

반드시 이 주의사항을 따르십시오.

安全注意事項



請務必遵守！

In order to prevent the risk of danger to the operator of this product or those nearby, and damaging property, be sure to follow the safety precautions outlined below.



Afin d'éviter à l'utilisateur de ce produit et à son entourage tout risque de danger et afin d'éviter tout dommage sur le produit, suivre attentivement les consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

이 제품의 조작자 또는 주변 사람에게 가할 수 있는 위험 및 재산상의 손실을 방지하려면 아래의 안전 주의사항을 따르십시오. 為了防止對使用者或他人造成危害，或損壞財產，請務必遵守下面說明的事項。

- The following terms are used for precautions. They are separated depending on the degree of the danger or damage that may occur if their contents are ignored while using this product.
- Les indications suivantes sont utilisées à titre de précaution. Elles sont classées en fonction du degré de danger ou de l'importance des dégâts susceptibles de se produire si elles sont ignorées lors de l'utilisation de ce produit.
- 다음은 주의사항에 대한 용어입니다. 본 제품을 사용하는 동안 본 사용 설명서의 내용을 무시하여 발생할 수 있는 위험 또는 손상 정도에 따라 구분되어 있습니다.
- 由于無視顯示的內容的錯誤使用方法而引起的危害和損害的程度，按照下列區分、說明。

 Warning Mise en garde 경고 警告	This symbol indicates information that, if not heeded, could possibly result in loss of life or serious injury. Ce symbole identifie des mesures dont le non respect peut entraîner des blessures graves, voire mortelles. 이 표시의 난은 사망 또는 중상 등을 입을 가능성이 상정된다. 의 내용입니다. 該記號表示的是“可能引起死亡或重傷”的內容。
 Caution Attention 주의 注意	This symbol indicates information that, if not heeded, could result in injury or property damage. Ce symbole identifie des mesures dont le non respect peut entraîner des blessures graves et des dommages matériels importants. 이 표시의 난은 상해를 입을 가능성 또는 물적 손해만이 발생하는 가능성이 상정된다. 의 내용입니다. 該記號表示的是“可能傷人或損害物品”的內容。

- The following signs are used to explain operations that you are requested to follow. They are separated as shown below. (Below are examples of the signs used in this manual.)
- Les pictogrammes suivants sont utilisés pour expliquer les opérations que vous devez suivre. Ils sont classés comme indiqué ci-dessous (Voir ci-dessous des exemples de pictogrammes utilisés dans ce manuel).
- 다음 기호는 사용자가 준수해야 할 조작을 설명하는 데 사용됩니다. 아래와 같이 구분되어 있습니다. (아래에 본 사용 설명서에서 사용되는 기호에 대한 예가 있습니다.)
- 遵守的內容種類以下列圖形區分表示、說明。(下列的圖形為一例。)

	This sign designates actions that you must never do (prohibited actions). Ce pictogramme désigne ce que vous ne devez faire en aucun cas (actions interdites). 이 기호는 사용자가 절대 해서는 안 되는 행동을 나타냅니다(금지된 행동). 本圖形表示不得操作的“禁止”事項。
	This sign designates actions that you must do (required actions). Ce pictogramme désigne ce que vous devez toujours faire (actions obligatoires). 이 기호는 사용자가 반드시 해야 하는 행동을 나타냅니다(필요한 행동). 本圖形表示必須執行的“強制”的事項。

Warning **Mise en garde** 경고 警告



May result in fire or explosion.
Risque d'incendie ou d'explosion.
화재가 발생하거나 폭발할 수 있습니다.
發生爆炸或火災的原因。

- Never use this vacuum cleaner near or to clean up flammable or burning items or materials (i.e., gasoline, kerosene, thinner, or burning cigarettes).
- Ne jamais utiliser cet aspirateur à proximité d'éléments ou de matériaux inflammables ou incandescents (essence, kérosène, diluant ou cigarettes allumées).
- 이 진공 청소기를 가연성 또는 불이 붙어 있는 물건 또는 물질을 청소하는 데 절대 사용하지 마십시오(예: 가솔린, 등유, 희석제 또는 불이 붙어있는 담배).
- 請勿在周圍使用、抽吸帶煙火或易燃的物品(煤油、汽油、稀釋劑、未熄滅的香煙等)。

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 hazards do not immerse cord, plugs, and Rice Cooker, except pan, in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow cooling 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 be hazardous.
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

15. This product is intended for household use.

NOTE

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

This appliance has a polarized plug; (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will 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 defeat this safety feature.

Warning

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

May result in burns.

- Keep children away.



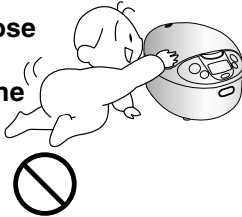
■ Do not plug or unplug the rice cooker with wet hands.

May result in electrical shock.



■ Do not let children or those who are unfamiliar with the operations operate the rice cooker. Keep the rice cooker out of the reach of children.

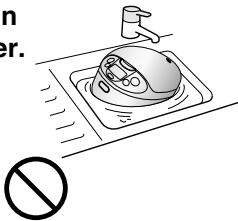
Children may receive burns or be injured.



■ Do not immerse the unit in water or expose it to water.

May result in shorting or electrical shock.

- If water enters the main unit, consult your nearest retailer or service center.

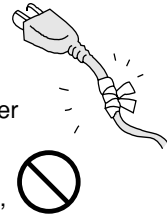


■ Do not damage the power cord or the power plug.

(Avoid damage to the power cord. Do not attempt to modify the power cord. Keep the power cord away from high temperatures. Avoid unnecessary bending, twisting, pulling of the power cord. Do not attempt to tie the power cord in a bundle.)

Using a damaged power cord may result in electrical shock, shorting, or fire.

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



■ Do not attempt to modify, disassemble, or repair the unit.

May result in fire, electrical shock, or injury.

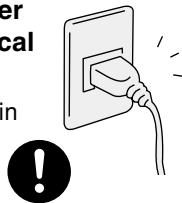
- Consult your nearest retailer or service center for repair.



■ Be sure to insert the power plug firmly into an electrical outlet.

Improper insertion may result in electrical shock or fire due to overheating

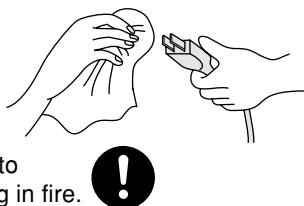
- Do not use a damaged plug or a warped outlet.



■ Remove dust from the power plug periodically.

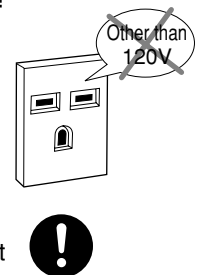
Excessive dust on the power plug may reduce insulation due to humidity, etc., resulting in fire.

- Unplug and wipe dust off the power plug with a dry cloth.



■ Do not use the unit at a voltage other than 120 V AC or the rated voltage of an electrical outlet or a wiring accessory.

When connecting a number of cords to a single electrical outlet, pay attention to the total wattage. If the total wattage exceeds the rated wattage of an electrical outlet or an extension cord, fire may be caused due to overheating.



Precautions

Caution

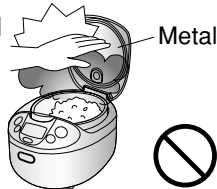
- Do not use the rice cooker on an unstable surface or a mat easily affected by heat.

Possible toppling of the unit may cause injury or fire.



- Do not touch the metal part on the inside of the lid during or just after use.

May receive burns.



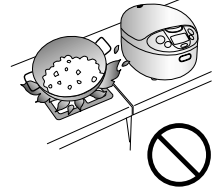
- Do not place things near the steam vent. The part exposed to steam may be deformed.

- When using the rice cooker in a cabinet, etc., leave enough clearance to permit steam to escape.



- Do not use the unit in wet locations or high temperatures.

May cause electrical shock, electrical leaks or fire.



- Use only the specified pan.

Burns or injury may be received due to overheating or abnormal operations.



- Do not touch the hook button while carrying the rice cooker.

Cover will open and may cause injury or burns.



- Be sure to grasp the power plug when unplugging.

Pulling the cord may cause electrical shock, shorting or fire.



- Be sure to hold onto the power plug when rewinding it to keep from being hit by the plug.

May receive injury.



- Unplug the rice cooker from the electrical outlet when not in use.

May cause electrical shock, electrical leaks or fire due to insulation deterioration.



- Please use with dry hands.

Touching high temperature parts may cause burns.



To avoid damage to the non-stick coating on the cooking pan.

- Avoid tapping or scratching the pan



- Do not put spoons or other utensils in the pan



- Do not attempt to clean the pan with scouring powder, steel wool or a nylon scouring pad.

Clean the pan with a sponge



- Do not use vinegar.

- Wash the pan immediately after cooking with any seasoning.

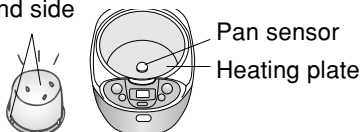
- Do not attempt to wash rice with a whisk.

- When using a metal tablespoon, be careful not to damage the coating.

Very Important

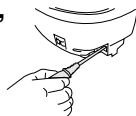
- Keep the outside of the pan and the pan sensor clean and dry.

Bottom and side



Any foreign substance may cause the rice cooker to malfunction.

- To pull the power plug, pull it horizontally as shown.



- Close the lid when in use.

- Do not use the rice cooker in direct sunlight.

The rice cooker may malfunction.

- Do not cover the lid with a cloth.

The lid may become deformed, cracked or discolored.

- Unplug the rice cooker from the electrical outlet when the pan is removed.

Précautions à prendre

⚠ Mise en garde

■ Ne pas placer la main ou le visage au-dessus ou près de l'évent à vapeur.

Cela pourrait provoquer de sévères brûlures. Événement à vapeur

- Utiliser hors de la portée des enfants.



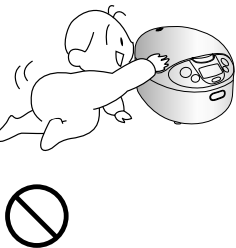
■ Ne pas brancher ou débrancher l'appareil les mains mouillées.

Cela pourrait provoquer un choc électrique.



■ Ne pas laisser un enfant ou une personne peu familière avec l'utilisation du cuiseur de riz se servir de l'appareil. Placer le cuiseur hors de la portée des enfants.

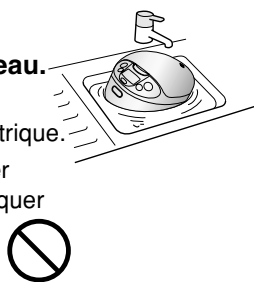
Un enfant pourrait se brûler ou se blesser grièvement.



■ Ne pas immerger le cuiseur ni l'exposer à l'eau.

Cela pourrait provoquer un court-circuit ou un choc électrique.

- Si de l'eau devait pénétrer dans l'appareil, communiquer avec un revendeur Panasonic ou un centre de service agréé.

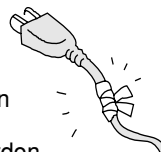


■ Éviter d'endommager le cordon d'alimentation ou la fiche.

(Protéger le cordon d'alimentation contre tout risque de dommage. Ne pas tenter de modifier le cordon. Ne pas exposer le cordon à des températures élevées. Éviter de le plier, de le courber excessivement ou de le tirer.)

Utiliser un cordon d'alimentation endommagé peut entraîner un choc électrique, un court-circuit ou un incendie.

- Si le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés, communiquer avec le détaillant ou le centre de service le plus proche.



■ Ne pas tenter de modifier, démonter ou réparer l'appareil.

Risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.

- Communiquer avec le détaillant ou le centre de service le plus proche pour le faire réparer.



■ S'assurer que la fiche est insérée à fond dans la prise de courant.

Une insertion incorrecte peut provoquer un choc électrique ou un incendie causé par une surchauffe.

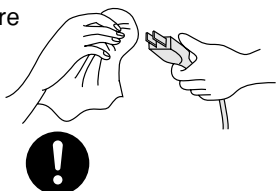
- Ne jamais utiliser une fiche ou une prise endommagée.



■ Nettoyer régulièrement la fiche.

La présence de poussière sur les lames de la fiche peut réduire l'isolation contre l'humidité, ce qui pourrait provoquer un incendie.

- Débrancher la fiche et en nettoyer les lames avec un chiffon sec.



■ Ne pas brancher l'appareil dans une prise de courant d'une tension autre que 120 V c.a.

Si plus d'un appareil sont branchés dans une même prise, prendre soin que leur puissance totale ne soit supérieure à la puissance nominale du circuit ou du cordon prolongateur; autrement, il pourrait y avoir risque d'incendie.



Précautions à prendre

⚠ Attention

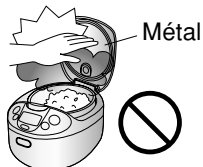
- **Ne pas utiliser le cuiseur sur une surface instable ou pouvant être endommagée par la chaleur.**

Le renversement du cuiseur pourrait causer des blessures ou provoquer un incendie.



- **Ne pas toucher la partie métallique à l'intérieur du couvercle pendant ou après l'utilisation du cuiseur.**

Peut causer des brûlures.



- **Ne pas déposer d'objet près de l'évent à vapeur.**

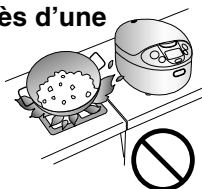
La partie exposée à la vapeur pourrait se déformer.

- Si le cuiseur est utilisé dans une armoire, laisser suffisamment d'espace pour permettre à la vapeur de s'échapper.



- **Ne pas utiliser le cuiseur dans un endroit mouillé ou près d'une source de chaleur.**

Cela pourrait entraîner un risque de choc ou de fuite électrique, voire d'incendie.



- **N'utiliser que la casserole recommandée.**

L'utilisation d'un autre type de casserole pourrait provoquer une surchauffe ou un mauvais fonctionnement.



- **Ne pas toucher le bouton du loquet pendant le transport du cuiseur de riz.**

Le couvercle pourrait s'ouvrir et causer des blessures ou des brûlures.



- **Pour débrancher, tirer sur la fiche et non sur le fil.**

Le fait de tirer sur le cordon d'alimentation peut engendrer un risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.



- **Après usage, toujours débrancher l'appareil.**

Laisser le cordon branché peut en détériorer l'isolation, ce qui pourrait provoquer un choc ou une fuite électrique, voire un incendie.



- **Tenir la fiche lors de l'enroulement du cordon de manière à prévenir des blessures.**

Risque de blessures corporelles.



- **Ne pas utiliser les mains mouillées.**

L'effleurement des pièces à haute température peut causer des brûlures.



Protection de la surface anti-adhésive de la casserole.

- **Ne pas heurter ni rayer la casserole.**



- **Ne pas placer de cuillers ou autres ustensiles dans la casserole.**



- **Ne pas utiliser de détergent abrasif ni de tampon à récurer en laine d'acier ou en nylon. Nettoyer avec une éponge.**



- **Ne pas utiliser de vinaigre.**

- **Laver la casserole immédiatement après toute préparation d'une recette comportant un assaisonnement.**

- **Ne pas tenter de laver le riz avec un fouet.**

- **Si une cuiller métallique est utilisée, procéder avec soin de manière à ne pas endommager le revêtement.**

Avis

- **Veiller à ce que la surface extérieure de la casserole et le détecteur de casserole soient propres et secs.**

Fond et côté



Détecteur de casserole
Plaque chauffante

Une substance étrangère pourrait affecter le fonctionnement de l'appareil.

- **Pour sortir le cordon d'alimentation, le tirer à l'horizontale de la manière indiquée.**



- **Toujours fermer le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.**

- **Ne pas utiliser le cuiseur dans un endroit exposé aux rayons solaires directs.**
Cela pourrait en affecter le fonctionnement.

- **Ne pas recouvrir le couvercle avec un chiffon.**
Cela pourrait le déformer, le décolorer ou le fissurer.

- **Toujours débrancher le cuiseur après en avoir retiré la casserole.**

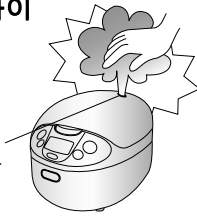
⚠ 경고

■ 증기구에 얼굴이나 손을 가까이 하지 않는다.

화상의 원인이 됩니다.

- 즉시 유아에게는 손을 대게 하지 마십시오.

증기구



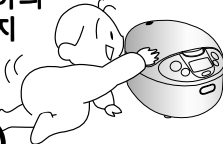
■ 젖은 손으로 전원 플러그를 꽂거나 빼지 않는다.

감전의 원인이 됩니다.



■ 어린 아이들 취급에 익숙하지 않은 사람만 으로 사용하게 하거나 유아의 손에 닿는 곳에서 사용하지 않는다.

화상이나 상처의 원인이 됩니다.



■ 물에 담그거나 물을 끼얹지 않는다.

단락이나 감전의 원인이 됩니다.

- 본체 내부에 물이 들어간 경우에는 판매점에 의논하십시오.

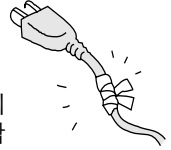


■ 잔원 코드 전원 플러그를 파손하지 않도록 한다.

(파손하거나, 가공하거나, 열 기구에 가까이 하거나, 무리하게 구부리거나, 뒤돌거나, 잡아 당기거나, 무거운 물건을 올려 놓거나 또는 한 뭉치로 묶지 마십시오.)

파손된 채로 사용하면 감전, 단락, 화재의 원인이 됩니다.

- 잔원 코드나 전원 플러그의 수리는 판매점에 의논하십시오.



■ 절대로 개조, 분해, 수리 하지 않는다.

화재, 감전, 상처의 원인이 됩니다.

- 수리는 매입한 판매점 또는 수리상담창구에 의논하십시오.



■ 전원 플러그는 끝까지 확실하게 꽂는다.

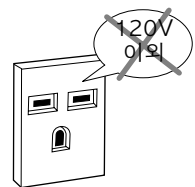
불안정하게 꽂으면 감전이나 발열에 의한 화재의 원인이 됩니다.

- 파손된 플러그 느슨해진 콘센트는 사용하지 마십시오.



■ 콘센트나 배선기구의 정격을 넘는 사용방법이나 교류 120V 이외에서는 사용하지 않는다.

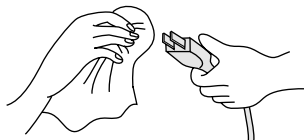
멀티 탭을 통한 복수 플러그의 배선 등으로 정격을 넘는 경우에는 발열에 의한 화재의 원인이 됩니다.



■ 잔원 플러그의 먼지 등은 정기적으로 청소한다.

전원 플러그에 먼지가 고이면 습기 등으로 절연불량이 되어 화재의 원인이 됩니다.

- 전원 플러그를 빼어 마른 천으로 닦으십시오.



안전상의 주의

⚠ 주의

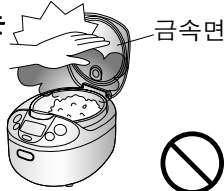
- 불안정한 장소나 열에 약한 깔개위에서는 사용하지 않는다.

전도에 의한 상처 또는 화재의 원인이 됩니다.



- 취사직후나 보온중에는 뚜껑안에 있는 금속면에 손을 대지 않는다.

화상의 원인이 됩니다.



- 증기구 근처에 물건을 놓지 마십시오.

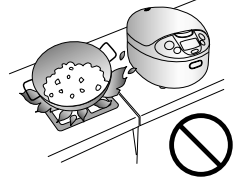
증기가 닿는 곳이 변형하는 염려가 있습니다.

- 수납 캐비닛 등을 사용할 경우에는 안에 증기가 차지 않도록 하십시오.



- 물이 튀는 곳이나 화기의 근처에서는 사용하지 않는다.

감전, 누전, 화재의 원인이 됩니다.



- 전용의 속냄비이외에는 사용하지 않는다.

과열에 의한 화상이나 이상동작에 의한 상처의 원인이 됩니다.



- 밥솥을 들고 이동할 때에는 열림버튼을 누르지 마십시오.

커버가 열려 훼손되거나 다칠 염려가 있습니다.



- 전원 플러그를 뽑 때에는 반드시 전원 플러그를 잡고 뺏다.

감전이나 단락을 일으키며 발화의 원인이 됩니다.



- 사용시 이외에는 전원 플러그를 콘센트로 부터 뺏다.

절연열화에 의한 감전, 누전, 화재의 원인이 됩니다.



- 전원 코드를 말아 치울 때에는 전원 플러그를 쥐고 한다.

전원 플러그가 부딪혀서 상처를 입을 원인이 됩니다.



- 젖은 손으로 만지지 마십시오.

고열부를 만질 경우 화상을 입을 수도 있습니다.



속냄비의 불소수지 피막을 디치지 않도록 하기 위해서

- 두드리거나 문지르지 않는다.



- 스펀이나 식기류를 넣지 않는다.



- 연마부이나 금속 수세미, 나일론 수세미로 씻지 않는다.



스폰지로 씻는다.

- 초를 쓰지 않는다.

- 조미료를 사용했을 때에는 바로 씻는다.

- 거품 내는 요리기구 등으로 쌀을 씻지 않는다.

- 금속제 국자를 사용할 때에는 속냄비를 다치지 않도록 한다.

특별요구

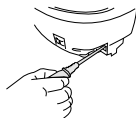
- 쌀알 등 이물을 붙인 채로 사용하지 않는다.

돌레나 밀바닥



고장의 원인이 됩니다.

- 그림과 같은 방법으로 전원코드를 뽑으십시오.



- 사용중에는 반드시 외뚜껑을 닫는다.

- 직사일광이 닿는 곳에서는 사용하지 않는다.

고장의 원인이 됩니다.

- 뚜껑위에 행주 등을 걸지 않는다.

뚜껑의 변형, 변색, 금이 가는 원인이 됩니다.

- 속냄비를 집어 낼 때에는 반드시 전원 플러그를 뺏다.

警告

■ 面部，手不要接近蒸氣口

會引起燙傷。

- 特別是不要讓嬰幼兒觸摸。



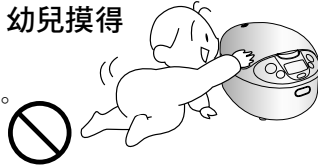
■ 手濕時，不要插，拔插頭

會引起觸電。



■ 不要讓兒童或不習慣使用的人單獨使用，不要放置於嬰，幼兒摸得著的地方

會引起燙傷，受傷。



■ 不要泡在水裡或往上面澆水

會引起短路或觸電。

- 本體內有水時，請找銷售門市部商量。



■ 不要損傷電線和電源插頭

(不要損傷，加工，不要接近電熱器具，不要強行彎曲，擰，拉或打成捆)

用受損的電線，插頭會引起觸電，短路，火災。

- 修理電線或插頭請找銷售門市部。



■ 絕對不要改造，拆卸，修理

會導致火災，觸電，受傷。

- 修理請找銷售門市部或修理部門商量。



■ 電源插頭一定要插到底

不插到底會造成觸電或由於發熱引起火災。

- 不要有有殘缺的，鬆動的插座。



■ 使用時不要超過插座

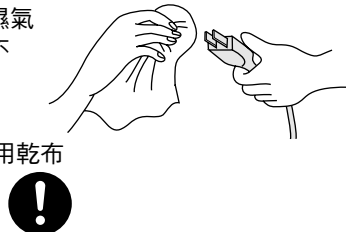
配線器具的額定值。電源要用交流120V的。使用多條配電線路超過額定值時，會由於發熱引起火災。



■ 要定期擦去插頭上的灰塵

過多的灰塵，濕氣等會引起絕緣不良，易引起火災。

- 請拔下插頭用乾布擦淨。

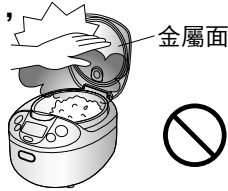


⚠ 注意

- 不要在不穩定或耐熱性差的地方使用
飯鍋翻倒會燙傷人或引起火災。



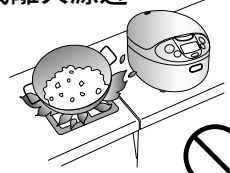
- 剛煮好或保溫中時，
不要觸摸外蓋內側
的金屬面
會造成燙傷。



- 在蒸氣口附近不要放東西
觸及蒸氣的地方有變形之虞。
 - 使用收藏櫃時，注意不要讓蒸氣停滯。



- 不要在會濺上水或離火源近
的地方使用
會發生觸電，
漏電或火災。



- 務必使用專用內鍋
過熱會引起燙傷，或由於動作異常
還會傷人。



- 在搬拿本體時不要碰到開蓋鍵。
會導致鍋蓋打開並燒傷。



- 拔插頭時必須拿著電源插頭拔
會引起觸電，短路，發生火災。



- 不用時要拔下插頭
由於絕緣不良導致觸電，漏電，火災。



- 捲電源電線時，拿著電源插頭。
防止被電源插頭碰傷。



- 請在手乾的情況下使用。
不小心觸摸到高溫處會導致燒傷。



為了不損傷內鍋內的薄膜

- 不要敲打或
磨擦



- 不要把勺子
或餐具放
進去



- 不要用以去污粉，
金屬或尼龍刷清洗。



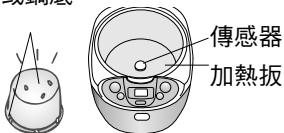
要用海綿洗

- 不要用醋。 ■ 如用了調味品，應馬上清洗。 ■ 不要用打蛋器洗米。 ■ 如果用金屬飯勺，不要損傷內鍋。

使用中特別指南

- 粘上飯粒或異物時請勿使用。

鍋邊或鍋底



因為會發生故障。

- 如圖所示抽拉電源插頭。



- 使用中，一定要關上鍋蓋。

- 不要在陽光直射的地方使用。
因為會發生故障。

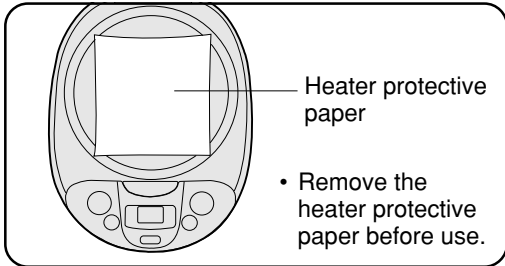
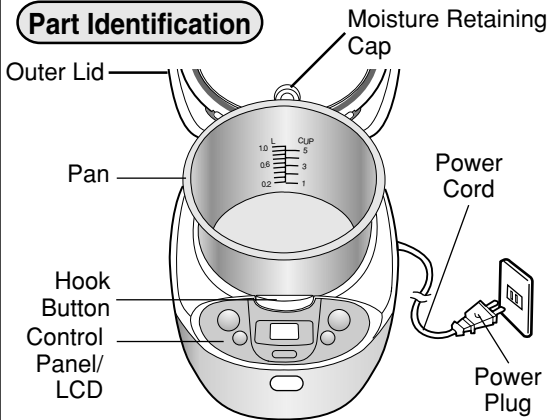
- 不要在鍋蓋上放抹布。
會造成鍋蓋變形，龜裂，變色的原因。

- 拿出內蓋時，一定要拔下電源插頭。

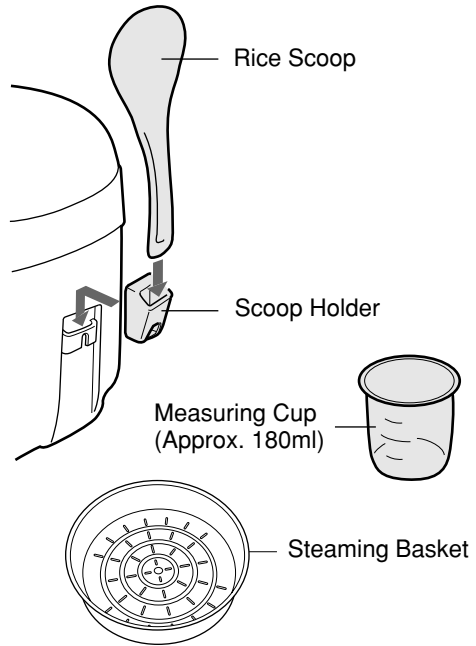
Parts Description

Figures show SR-LE10 (1.0L type)

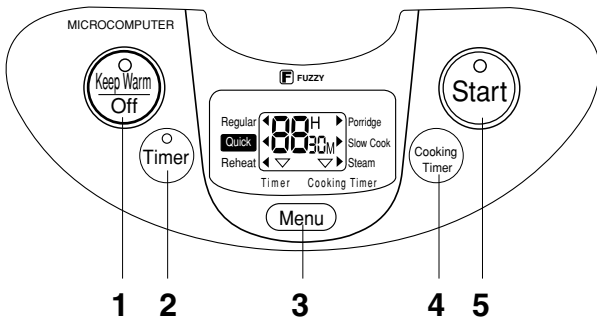
Part Identification



Accessories

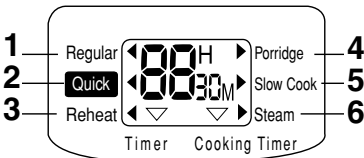


Control Panel



1	Keep Warm/Off	Turns on/off the keep warm function. Turns off the timer function. Cancels preset operations.
2	Timer	Sets the timer.
3	Menu	Selects a cooking menu.
4	Cooking Timer	Sets the cooking time for the "Porridge", "Slow Cook" or the "Steam" menu.
5	Start	Starts cooking or timer cooking.

LCD / Menu



LCD

Displays selected cooking menu, the cooking time and other information.

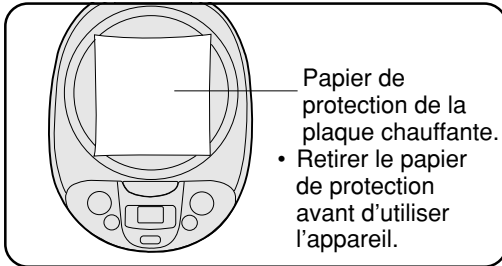
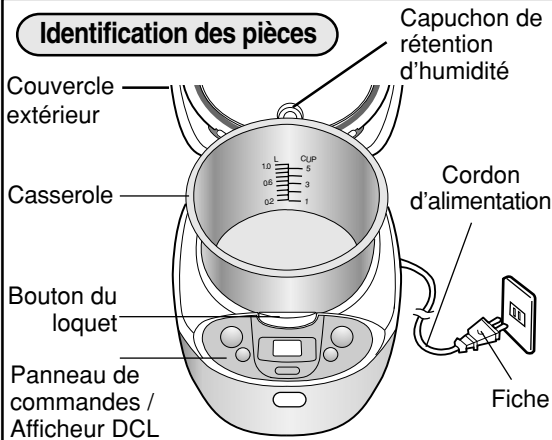
Menu

1	Regular	Cooks white rice into regular hardness.
2	Quick	Cooks white rice faster than the "Regular" menu by 10 to 20 minutes.
3	Reheat	Use for reheating cold rice.
4	Porridge	Cooks white rice into porridge. You can select the "thick" type or the "thin" type by adjusting the water level.
5	Slow cook	Stews meat or vegetables. (You can select the cooking time in 30-minute increments from 1 to 4 hours.)
6	Steam	Stews vegetables or other foods. (You can select the cooking time in 1-minute increments from 1 to 60 minutes.)

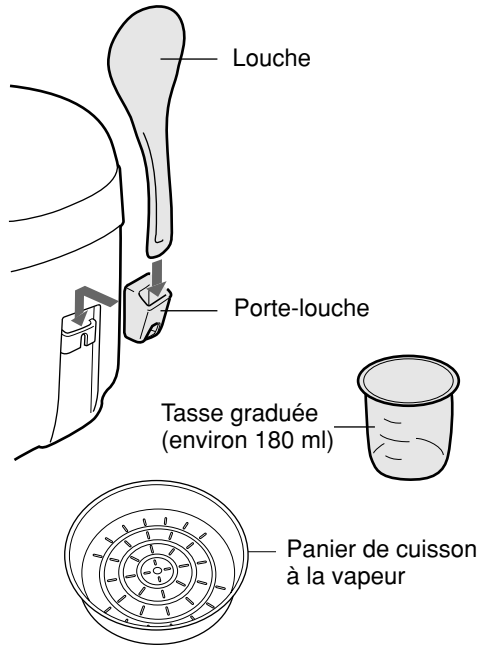
Nomenclature

Les illustrations ci-dessous montrent le modèle SR-LE10 (1,0 L)

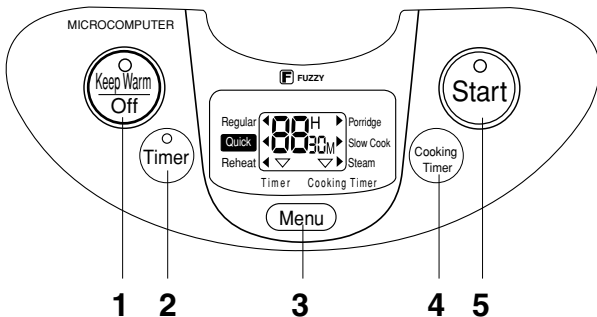
Identification des pièces



Accessoires

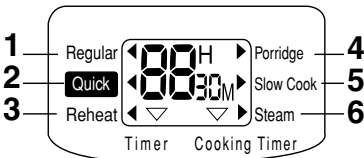


Panneau de commandes



1	Keep Warm/Off	Active / désactive la fonction de maintien à la température de service. Désactive la minuterie. Annule les opérations programmées.
2	Timer	Règle la minuterie.
3	Menu	Sélectionne un menu de cuisson.
4	Cooking	Règle la durée de cuisson pour le menu "Porridge" (Gruau), "Slow Cook" (Cuisson lente) ou "Steam" (Cuisson à la vapeur).
5	Start	Lance la cuisson et la cuisson différée.

DCL / Menu



DCL

Affiche le menu de cuisson choisi, la durée de cuisson et autre information.

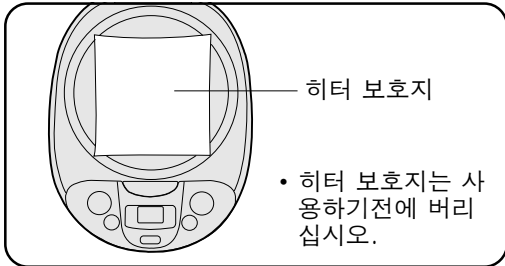
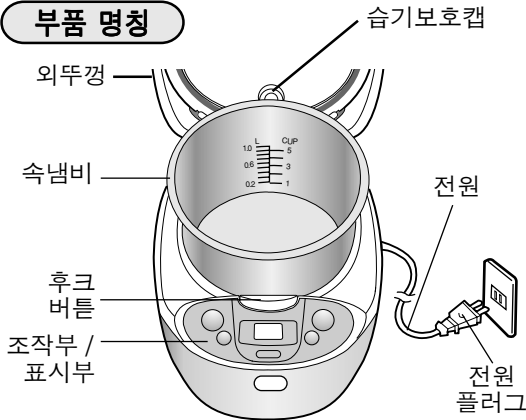
Menu

1	Regular	Cuit le riz blanc à la dureté normale.
2	Quick	Cuit plus rapidement le riz blanc, de 10 à 20 minutes de moins que la cuisson régulière.
3	Reheat	Sert à réchauffer le riz refroidi.
4	Porridge	Pour la préparation d'un riz en bouillie. Choisir entre "épais" et "clair" en ajoutant plus ou moins d'eau.
5	Slow cook	Pour la cuisson lente (en ragoût) de viandes et de légumes. (Le temps de cuisson peut être réglé par période de 30 minutes, entre 1 et 4 heures.)
6	Steam	Cuit à la vapeur les légumes et autres aliments. (Le temps de cuisson peut être réglé à la minute près, entre 1 et 60 minutes.)

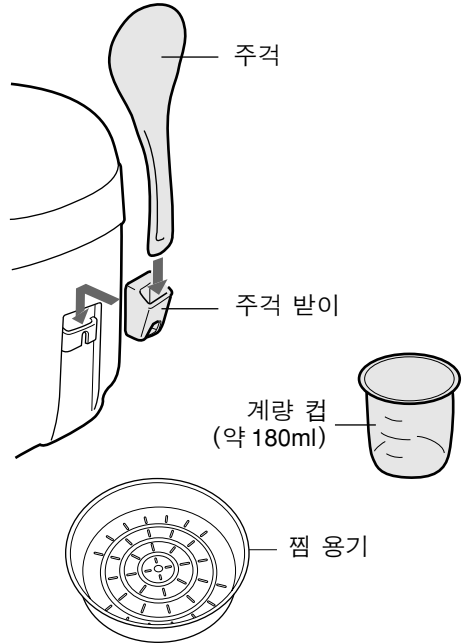
각부의 설명

그림은 SR-LE10 (1.0L 형)입니다.

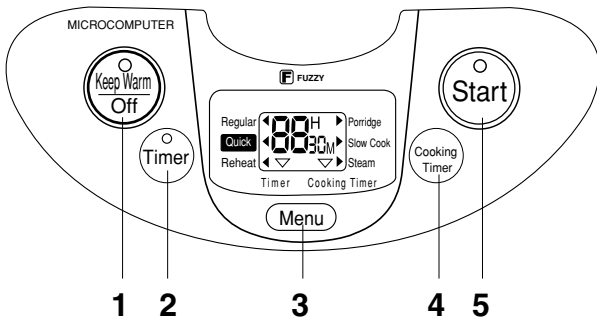
부품 명칭



부속품

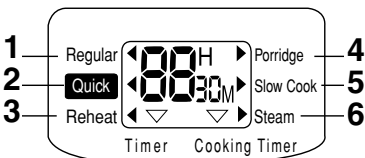


조작 패널



1	Keep Warm/Off	보온기능의 온 오프, 타이머 기능의 오프, 설정조작의 중지
2	Timer	예약취사시에 사용합니다.
3	Menu	조리 메뉴를 선택합니다.
4	Cooking Timer	취사시간을 "저속취사" 또는 "찜"의 메뉴로 설정합니다.
5	Start	취사, 예약취사, 보온종의 재가열을 시작합니다.

표시부/메뉴



표시부 조리 메뉴와 시간 등을 표시합니다.

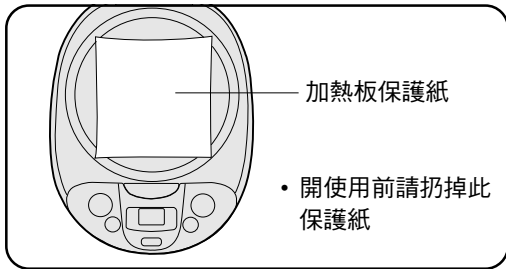
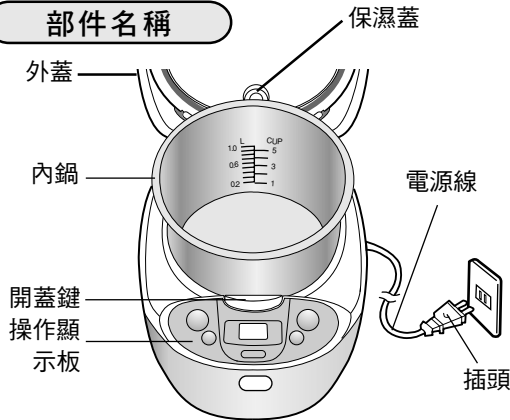
메뉴

1	Regular	백미를 보통의 된밥으로 지을 수 있습니다.
2	Quick	백미를 [Regular]메뉴보다 10~20분 빨리 지을 수 있습니다.
3	Reheat	찬밥을 재가열할 때 사용하십시오.
4	Porridge	죽을 만들 수 있습니다.
5	Slow cook	푹 끓임이나 죽 조리 등에 사용합니다. (1~4 시간까지 30분마다 조리시간을 선택할 수 있습니다.)
6	Steam	야채나 생선 등을 찌 때에 사용합니다. (1~60분까지 1분마다 조리시간을 선택할 수 있습니다.)

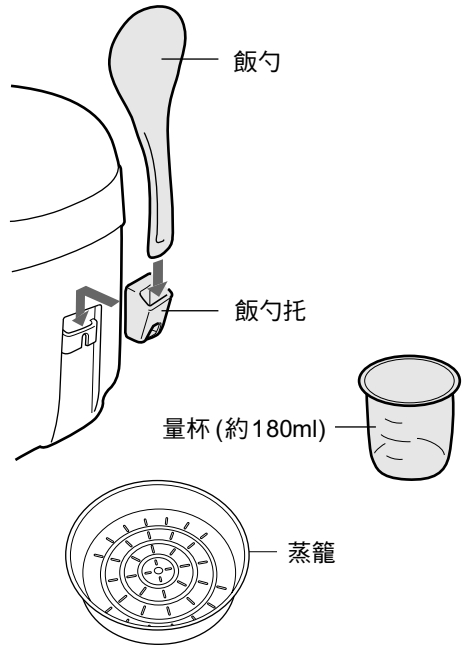
各部位說明

圖示的是 SR-LE10 (1.0L) 型

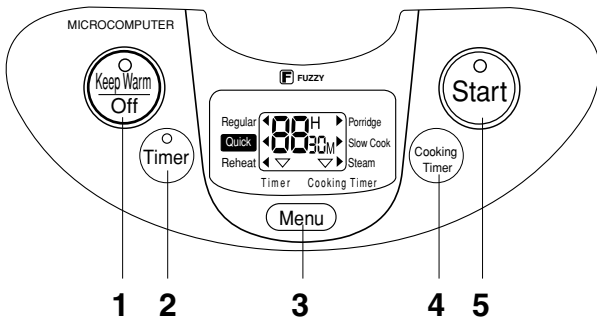
部件名稱



附屬品

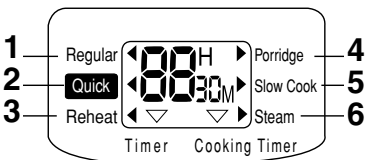


操作顯示板



1	Keep Warm/Off	保溫功能的投入，切斷，定時功能的切斷，設定操作的中止。
2	Timer	設定烹調的時間。
3	Menu	選擇烹調的方法。
4	Cooking Timer	用於“Porridge”，“Slow Cook”，與“Steam”，的設定時間。
5	Start	開始燒飯和定時。

顯示 / 選擇炊煮



顯示 顯示烹調方法與時刻。

選擇炊煮

1	Regular	做一般的白米飯。
2	Quick	比“Regular”早10~20分鐘煮好白米飯。
3	Reheat	用於再加熱冷飯。
4	Porridge	熬成粥。
5	Slow cook	用於燉煮或煮粥等。 (以30分鐘為單位，可選擇1~4小時的烹調時間。)
6	Steam	用於蒸蔬菜或魚類。 (以1分鐘為單位，可選擇1~60分鐘的烹調時間。)

Preparation for Cooking Rice

The minimum and maximum amount of rice that can be cooked will vary depending on the menu chosen.

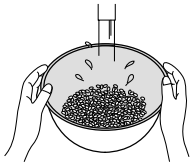
Menu	Cooking Capacity (Measuring cup)	
	SR-LE10 (1.0L)	SR-LE18 (1.8L)
White Rice	1 cup to 5.5 cups	3 cup to 10 cups
Thick Porridge	0.5 cup to 1.5 cups	1 cup to 3 cups
Thin Porridge	0.5 cup to 1 cup	0.5 cup to 2 cups
Slow Cook	1.8qts (1.7 L)	3.2qts (3.1 L)

1 Measure rice. (Use the measuring cup [approx. 180 ml] provided with the rice cooker.)

Measure in level cups.



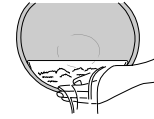
2 Rinse rice. (Rinse rice in a container other than the rice cooker pan)



(1) Rinse rice quickly in a lot of water, then quickly drain.



(2) Rinse rice evenly and quickly so that rice grains rub each other.



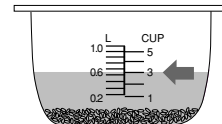
(3) Rinse rice with a lot of water, then drain.

(4) Repeat steps (2) and (3) until water runs clear.

Note: Rinse rice thoroughly. Otherwise, rice may scorch or smell like bran.

3 Add water.

Put the rinsed rice into the pan and add water to the appropriate water level depending on the amount of rice and the menu chosen. (The figure shows the water level for cooking three cups of white rice.) To measure the water level correctly, place the pan on a flat surface and check the water level against the gauges at both sides of the pan.



Volume of rice (cup)	Volume of water (measuring cup)			
	Thick Porridge		Thin Porridge	
	SR-LE10	SR-LE18	SR-LE10	SR-LE18
1/2	2 1/2	—	3 1/2	3 1/4
1	5	5	6 1/2	6 1/2
1 1/2	7 1/4	7	—	9 3/4
2	—	9	—	12 3/4
2 1/2	—	11	—	—
3	—	13	—	—

4 Set the pan in the rice cooker and close the outer lid.

Be sure to fit the moisture retaining cap into the outer lid.



5 Plug the rice cooker into an electrical outlet.

☛ Refer to page 18 for cooking.

☛ Refer to page 28 for timer cooking.

Préparation pour la cuisson du riz

Les quantités minimum et maximum de riz varient selon le menu choisi.

Menu	Quantité maximum (tasse graduée)	
	SR-LE10 (1,0 L)	SR-LE18 (1,8 L)
Riz blanc	1 tasse à 5,5 tasses	3 tasses à 10 tasses
Porridge épais	0,5 tasse à 1,5 tasses	1 tasse à 3 tasses
Porridge léger	0,5 tasse à 1 tasse	0,5 tasse à 2 tasses
Cuisson lente	1,8 L (1,7 pinte)	3,2 L (3,1 pintes)

1 Mesurer le riz. (Utiliser la tasse graduée fournie.)

Le riz doit être mesuré bien à niveau.



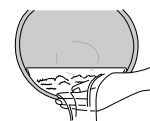
2 Rincer le riz. (Rincer dans un contenant autre que la casserole du cuiseur.)



(1) Rincer rapidement dans beaucoup d'eau, puis égoutter.



(2) Rincer rapidement et uniformément de manière que les grains de riz frottent les uns contre les autres.



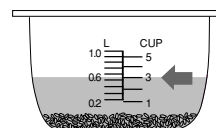
(3) Rincer dans beaucoup d'eau, puis égoutter.

(4) Recommencer les étapes (2) et (3) jusqu'à ce que l'eau d'écoulement soit claire.

Nota : Bien rincer; autrement, le riz pourrait coller ou dégager une odeur de son.

3 Ajouter l'eau.

Verser le riz bien rincé dans la casserole puis ajouter la quantité appropriée d'eau selon la quantité de riz et le menu choisi. (L'illustration ci-contre montre le niveau d'eau requis pour la cuisson de trois tasses de riz blanc.) Pour mesurer correctement le niveau d'eau, placer la casserole sur une surface plane et observer le niveau d'eau en relation avec les jauges sur chaque côté de la casserole.



Quantité de riz (tasse graduée)	Quantité d'eau (tasse graduée)			
	Porridge épais		Porridge léger	
	SR-LE10	SR-LE18	SR-LE10	SR-LE18
1/2	2 1/2	—	3 1/2	3 1/4
1	5	5	6 1/2	6 1/2
1 1/2	7 1/4	7	—	9 3/4
2	—	9	—	12 3/4
2 1/2	—	11	—	—
3	—	13	—	—

4 Mettre la casserole dans le cuiseur, puis fermer le couvercle extérieur.

S'assurer de remettre le capuchon de rétention d'humidité en place dans le couvercle extérieur.



5 Brancher le cuiseur dans une prise de courant.

☛ Pour la cuisson, se reporter à la page 18.

☛ Pour la cuisson par minuterie, se reporter à la page 28.

취사 준비

회에 질 수 있는 쌀의 양은 메뉴에 따라 다릅니다. 아래 표를 참조하십시오.

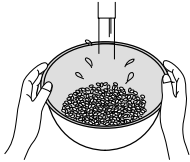
메뉴	취사 용량 (컵)	
	SR-LE10 (1.0L)	SR-LE18 (1.8L)
백미	1 ~ 5.5	3 ~ 10
진죽	0.5 ~ 1.5	1 ~ 3
질은 죽	0.5 ~ 1	0.5 ~ 2
쪽 끓이는	1.8qts (1.7 L)	3.2qts (3.1 L)

1 쌀을 계량한다. (반드시 부속의 계량 컵 (약 180ml)을 사용합니다.)

1 컵 은 평미레로 민 1 컵 으로 계량합니다.



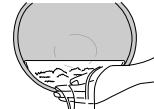
2 쌀을 씻는다. (반드시 운두가 높은 다른 식기 큰 식기를 사용하십시오.)



(1) 충분한 물로 한번 뒤섞고 물을 재빨리 버린다.



(2) 쌀과 쌀을 서로 비벼대 는 것처럼 하여 균등하게 껍질리 씻는다.



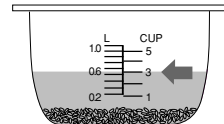
(3) 충분한 물로 행구고 그 물을 버린다.

(4) 행구는 물이 맑아질 때까지. (2) 와 (3) 을 되풀이한다.

부탁의 말씀: 충분히 쌀을 씻으십시오. 불충분할 때에는 단단한 편의 누룽지가 생기고 쌀겨 냄새가 나는 경우가 있습니다.

3 물 맞추기를 한다.

씻은 쌀을 속냄비에 넣어 쌀의 양(컵 수)에 맞춘 수위선 (백미 3 컵이면 3 의 수위선)까지 물을 넣습니다. (그림은 백미 3 흡을 질 경우) 속냄비를 평탄한 곳에 놓고 양면의 수위선을 보고 같은 높이로 맞추십시오.



쌀의 양 (컵)	물의 양 (컵)			
	된 죽		질은 죽	
	SR-LE10	SR-LE18	SR-LE10	SR-LE18
1/2	2 1/2	-	3 1/2	3 1/4
1	5	5	6 1/2	6 1/2
1 1/2	7 1/4	7	-	9 3/4
2	-	9	-	12 3/4
2 1/2	-	11	-	-
3	-	13	-	-

4 속냄비 제자리에 넣고 속냄비를 세트하 외뚜껑을 닫습니다.

반드시 보습 캡을 부착합니다.



5 전원 플러그를 끼워 넣습니다.

바로 취사할 때 ⏻ 19 페이지

예약취사를 할 때 ⏻ 29 페이지

準備炊飯

一次可煮米量因烹調方法而異，請參照下表：

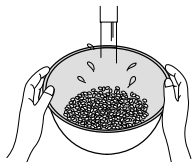
分類	炊飯容量 (量杯)	
	SR-LE10 (1.0L)	SR-LE18 (1.8L)
白米飯	1 杯 ~ 5.5 杯	3 杯 ~ 10 杯
稠粥	0.5 杯 ~ 1.5 杯	1 杯 ~ 3 杯
稀飯	0.5 杯 ~ 1 杯	0.5 杯 ~ 2 杯
燉煮	1.8qts (1.7 L)	3.2qts (3.1 L)

1 量米。(務必使用附帶的量杯 [約 180ml]。)

一杯指平滿的一杯。



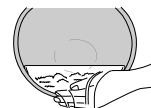
2 淘米。(務必用鉢碗等其他器具洗米。)



(1) 灌滿水迅速攪拌，立刻把水倒掉。



(2) 以米擦米，均勻迅速地洗米。



(3) 用足夠的水清洗，倒掉水。

(4) 反覆進行 (2)，(3)，直到淘米水清為止。

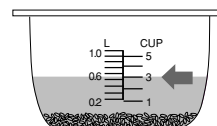
要求：請充分淘米。洗得不夠時，會產生焦一點的鍋巴，或有一點糠味。

3 加水。

把洗淨了的米放入內鍋，根據米量 (量杯數) 配合水位線放水，白米 3 杯就放到「3」的水位線。(圖示煮 3 杯白米時的情況)

詳情請參考以上的內鍋水位線圖表。

把內鍋放在平坦的地方，看兩方的水位，調整到兩方一樣高低。



米量 (杯)	水量 (量杯)			
	稠粥		稀飯	
	SR-LE10	SR-LE18	SR-LE10	SR-LE18
1/2	2 1/2	—	3 1/2	3 1/4
1	5	5	6 1/2	6 1/2
1 1/2	7 1/4	7	—	9 3/4
2	—	9	—	12 3/4
2 1/2	—	11	—	—
3	—	13	—	—

4 放入內鍋，蓋上外蓋。

務必裝上保濕蓋。

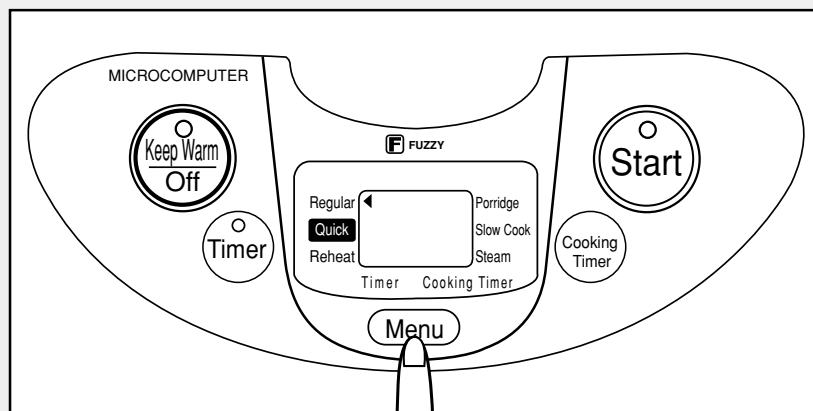


5 插上插頭。

☛ 馬上做飯時，見第 19 頁。

☛ 定時預約時，見第 29 頁。

1



Cooking Rice

- 1 Select a menu. Each pressing of the [Menu] key moves ◀ (or ▶) from one menu to another as follows.

“Regular” → “Quick” → “Reheat” → “Porridge” → “Slow Cook” → “Steam” → “Regular” →...

(The figure shows the indication on the LCD when the “Regular” menu is selected.)

- 2 Press the [Start] key.

The [Start] lamp lights up when cooking starts. The remaining time counter will appear on the LCD display when the remaining time reaches the time shown on the chart below.

Quick	Regular or Porridge
9 minutes	13 minutes

When cooking is finished, the rice cooker beeps and automatically switches to the keep warm mode.

- 3 Fluff (mix) rice completely within 30 minutes after cooking is finished.

Rice is ready to be served.

Standard cooking time (Approx. in minutes)		
Regular	Quick	Porridge
50	29 to 39	62 to 78

Note Do not use the keep warm function for porridge or mixed rice to prevent rice from producing odor, becoming discolored or sticky. Press the [Keep Warm/Off] key to turn off the keep warm function.

Cuisson du riz

- 1 Sélectionner un menu. Chaque pression de la touche [Menu] appelle l’affichage d’un menu différent dans l’ordre suivant.

“Regular” → “Quick” → “Reheat” → “Porridge” → “Slow Cook” → “Steam” → “Regular” →...

(L’illustration à la page précédente montre l’affichage lorsque le menu “Regular” a été sélectionné.)

- 2 Appuyer sur [Start].

Le voyant [Start] s’allume lorsque la cuisson s’amorce.

Le compte à rebours de la durée restante apparaît sur l’afficheur à cristaux liquides lorsque la durée atteint le temps indiqué au tableau ci-dessous.

Quick	Regular ou Porridge
9 minutes	13 minutes

La cuisson terminée, le cuiseur émet une tonalité d’avertissement et passe automatiquement dans le mode maintien de température de service.

- 3 Moins de 30 minutes après la fin de la cuisson, aérer (mélanger) le riz.

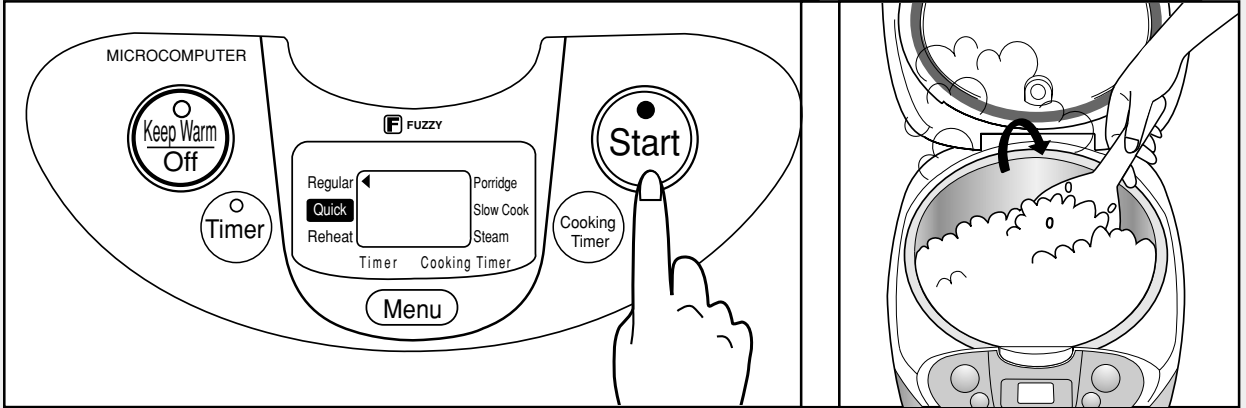
Le riz est alors prêt à servir.

Temps de cuisson (en minutes)		
Regular	Quick	Porridge
50	29 à 39	62 à 78

Remarque Ne pas utiliser la fonction maintien au chaud pour le porridge ou le riz mélangé car il pourrait dégager des odeurs ou devenir décoloré ou collant. Appuyer sur [Keep Warm/Off] pour désactiver cette fonction.

2

3



밥짓기

1 메뉴를 선택합니다. [Menu] 키를 누를 때마다 ◀(또는 ▶)가 이동합니다.

“Regular” → “Quick” → “Reheat” → “Porridge” → “Slow Cook” → “Steam” → “Regular” →...
(그림은 백미 표준으로 짓는 경우입니다.)

2 [Start] 키를 누릅니다.

취사가 시작되면 [Start] 램프가 점등됩니다. 남은 취사시간이 아래의 표에 열거된 시간대에 접근하게 되면 LCD 표시판에 잔여시간의 카운터가 나타납니다.

쾌속취사	현미, 죽
9 분	13 분

취사가 끝나면 삐뻤하고 소리가 울려 자동적으로 보온상태가 됩니다.

3 취사 종료후 30분 이내에 밥 전체를 골고루 잘섞으십시오.

잘 섞으면 바로 드실 수 있습니다.

취사가 될 때 까지의 시간의 기준		
Regular	Quick	Porridge
약 50 분	29 ~ 39 분	62 ~ 78 분

참고사항 현미, 죽, 다키코미 밥은 보온하면 냄새나 변색 또는 끈적거리는 원인이 되기 때문에 보온하지 마십시오.

[Keep Warm/Off] 키를 눌러 보온을 오프로 합니다.

炊飯

1 選擇炊煮。每次按 [Menu] 鍵，◀(或▶) 就會移動。

“Regular” → “Quick” → “Reheat” → “Porridge” → “Slow Cook” → “Steam” → “Regular” →...
(圖示的是標準白米飯)

2 按 [Start] 鍵。

當開啟炊煮時，[Start] 燈將亮起。當剩餘時間到達如下表所示的時間，剩餘時間計數器將出現於 LCD (液晶顯示) 顯示屏上。

快速	標準白米，稀飯
9 分鐘	13 分鐘

飯煮熟時，嗶嗶聲響，然後自動進入保溫狀態。

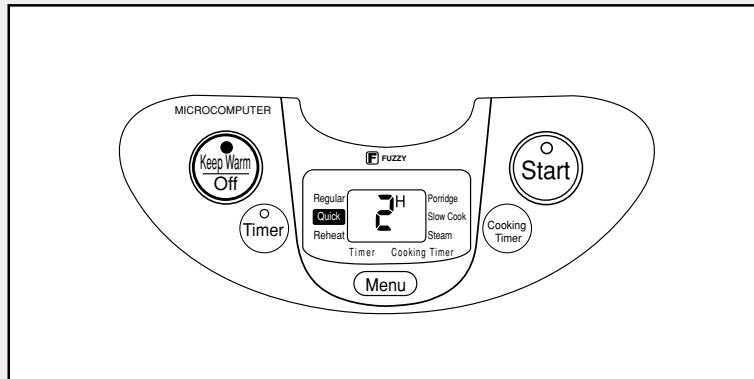
3 飯熟後 30 分鐘之內，請攪鬆米飯。

攪鬆了就可以吃。

大約烹調時間		
Regular	Quick	Porridge
50	29~39	62~78

要求 做粥，什錦飯時不要保溫，否則會產生怪味，變色或發粘。請按 [Keep Warm/Off] 鍵，切斷保溫。

1



Keeping Rice Warm

When cooking is finished, the rice cooker automatically switches to the keep warm mode.

Note

- 1) Do not use the keep warm function for mixed rice, or porridge to prevent mixed rice from releasing odors or discoloration, and porridge from becoming gluey.
- 2) Do not keep rice warm more than 12 hours. May result in odor and discoloration.
- 3) Do not leave rice scoop or other utensils in the pan. The rice may be contaminated with unwanted bacteria and may cause odors.
- 4) Do not add cold rice to the warm rice in the pan. May result in odor.

Depending on the elapsed warming time, the unit operates as follows:

	Elapsed time in the keep warm mode	Display	Operation
1	Less than 24 hours	Elapsed time in the keep warm mode (hours)	Operating in the keep warm mode (The [Keep Warm/Off] lamp is lit.)
2	24 to 96 hours	No display	Operating in the keep warm mode (The [Keep Warm/Off] lamp is lit.)
3	After 96 hours	Standby condition	The keep warm function will be automatically turned off.

Maintien du riz à la température de service

La cuisson terminée, le cuiseur passe automatiquement dans le mode maintien de température de service.

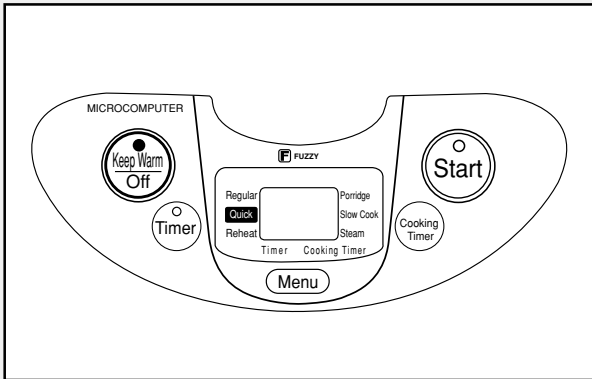
Remarque

- 1) Ne pas utiliser la fonction maintien au chaud pour le riz mélangé ou le porridge il pourrait dégager des odeurs ou devenir décoloré ou gluant.
- 2) Ne pas maintenir le riz au chaud plus de 12 heures. Cela pourrait dégager une mauvaise odeur et décolorer le riz.
- 3) Ne pas laisser la louche ou tout autre ustensile dans la casserole. Cela pourrait contaminer le riz et lui donner une mauvaise odeur.
- 4) Ne pas ajouter de riz froid au riz chaud dans la casserole. Cela pourrait provoquer le dégagement d'une mauvaise odeur.

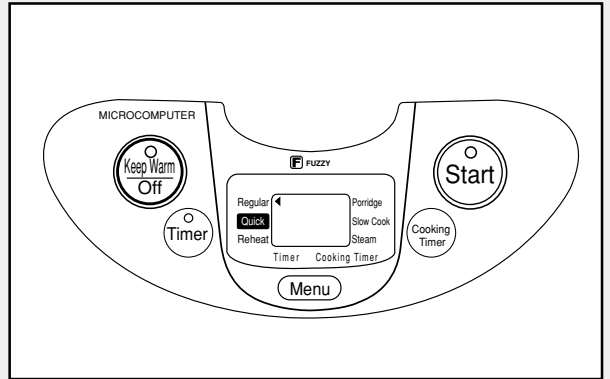
Selon le temps de maintien au chaud écoulé, le cuiseur fonctionne comme suit:

	Temps écoulé dans le mode température de service	Affichage	Mode d'opération
1	Moins de 24 heures	Temps écoulé dans le mode température de service (heures)	Mode température de service (Le voyant [Keep Warm/Off] est allumé.)
2	24 à 96 heures	Aucun affichage	Mode température de service (Le voyant [Keep Warm/Off] est allumé.)
3	Après 96 heures	État d'attente	La fonction maintien au chaud est automatiquement désactivée.

2



3



보온

취사 조리가 종료하면 본체는 자동적으로 보온으로 전환합니다.

참고사항

- 1) 현미나 다키코미의 경우에는 냄새나 변색의 원인이 되고 축은 끈은 끈적거리기때문에 보온하지 마십시오.
- 2) 12시간 이상 보온하지 마십시오. 냄새나 벽색의 원인이 됩니다.
- 3) 주걱 등을 속냄비에 방치하지 마십시오. 냄새의 원인이 됩니다.
- 4) 찬밥을 추가로 넣지 마십시오. 냄새의 원인이 됩니다.

부운시간에 따라 표시, 본체의 동작은 다음과 같이 됩니다.

	보온 경과 시간	표시부	본체 동작
1	24 시간 미만	보온 경과 시간 (시간)	보온 ([Keep Warm/Off] 램프 점등)
2	24 ~ 96 시간	표시되지 않음	보온 ([Keep Warm/Off] 램프 점등)
3	96 시가 이상	스탠바이 상태	보온기능이 자동으로 꺼지게됩니다.

보溫

煮飯, 烹調完後, 本體將自動切換至保溫狀態。

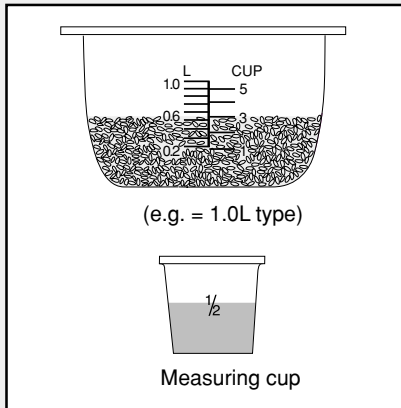
要求

- 1) 什錦飯保溫會有怪味或變色, 粥保溫容易發粘, 故不要保溫。
- 2) 保溫不要超過 12 小時, 否則會引起變味或變色。
- 3) 不要把飯勺等放在內鍋裡, 會產生臭味。
- 4) 不要加入冷飯, 會產生臭味。

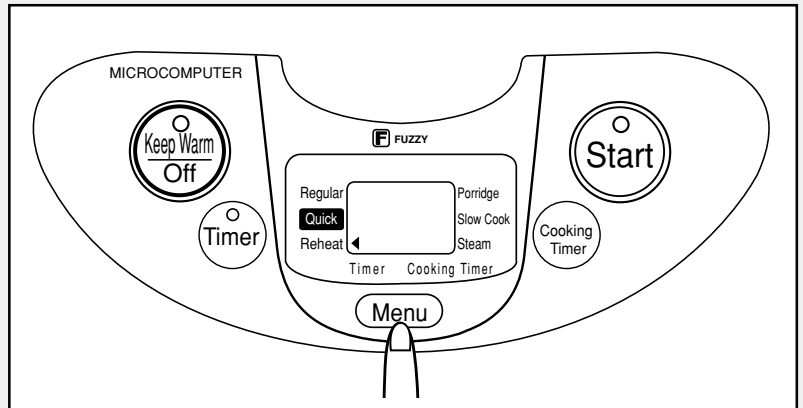
保溫時間, 顯示內容和本體操作分別如下。

	保溫經過時間	顯示內容	本體操作
1	24 小時以內	保溫經過時間 (小時)	保溫 ([Keep Warm/Off] 燈亮)
2	24~96 小時	沒有顯示	保溫 ([Keep Warm/Off] 燈亮)
3	96 小時以上	期待狀態	保溫功能 自動被切斷

1



2



Reheating

1 Fluff the cold rice in the pan.

Before reheating cold rice, add water as shown in the table below with the measuring cup provided.

Volume of cold rice (refer to water level scale on the pan)	Volume of water (cup)	
	1.0 L	1.8 L
1	1/4	–
2	1/2	–
3	1/2	1/2
4	–	1/2
5	–	1
Cold rice reheating maximum capacity (level)	3	5

e.g.: Figure 1 shows the volume of cold rice at level 3 and amount of water have to add in is 1/2 cup.

2 Press [Menu] key to select “Reheat” function.

3 Press [Start] key.

The [Start] lamp lights to indicate that reheating process has started. The LCD will display ‘20’, regardless of how much rice is being reheated, indicating that it will take 20 minutes for reheating process to finish. The displayed time will be reduced one minute at a time. The rice cooker beeps when the reheating process is complete and automatically switches to keep warm. The [Keep Warm/Off] light goes on. Fluff (mix) the rice as soon as the reheating process is complete in order to ensure good tasting rice.

Note

- 1) Do not add cold rice exceeding the maximum capacity.
- 2) Reheat cold rice only once to avoid deterioration of flavor.
- 3) Use the reheat function for white rice only.

Réchauffage

1 Aérer le riz dans la casserole.

Avant de réchauffer le riz froid, ajouter de l'eau avec la tasse graduée incluse selon la quantité indiquée au tableau.

Volume de riz froid (voir l'échelle de niveau d'eau sur la casserole)	Volume d'eau (tasse)	
	1,0 L	1,8 L
1	1/4	–
2	1/2	–
3	1/2	1/2
4	–	1/2
5	–	1
Capacité maximale de réchauffage de riz froid (niveau)	3	5

Ex. : La figure 1 montre le volume de riz froid au niveau 3 et la quantité d'eau nécessaire, soit 1/2 tasse.

2 Appuyer sur la touche [Menu] pour sélectionner la fonction “ Reheat ” (Réchauffage).

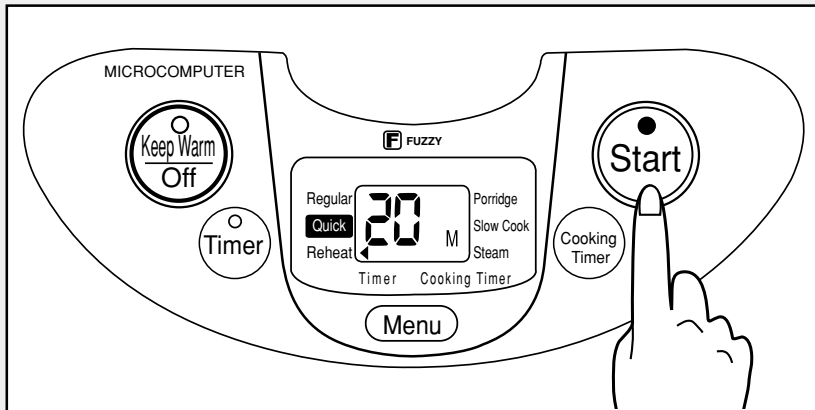
3 Appuyer sur la touche [Start].

Le voyant [Start] s'allume pour indiquer que le réchauffage a débuté. L'afficheur indique “20”, quelle que soit la quantité de riz à réchauffer, confirmant qu'il faut 20 minutes avant la fin du réchauffage. La durée affichée diminue d'une minute à la fois. Le cuseur de riz émet un signal sonore lorsque le réchauffage est terminé et se commute automatiquement en mode maintien au chaud. Le voyant [Keep Warm/Off] s'allume. Aérer (mélanger) le riz le plus tôt possible après la fin du réchauffage pour obtenir un riz de bon goût.

Remarque

- 1) Ne pas dépasser la capacité maximale de riz froid.
- 2) Réchauffer une seule fois le riz froid pour éviter la perte de saveur.
- 3) Utiliser la fonction de réchauffage avec du riz blanc seulement.

3



재가열

1 찬밥을 내부용기에 넣고 잘 저어 주십시오.

찬밥을 재가열 하기 전에 제공된 계량컵을 사용하여 아래의 표에 따라 물을 부어 주십시오.

찬밥의 양 (내부용기의 물의 양 표시 참조)	물의 양 (컵)	
	1.0 L	1.8 L
1	1/4	-
2	1/2	-
3	1/2	1/2
4	-	1/2
5	-	1
재가열하기 위한 찬밥의 최대용량 (레벨)	3	5

예: 그림 1에서 재가열할 찬밥의 용량이 레벨 3 일 경우에 부어야 할 물의 양은 1/2 컵입니다.

2 [Menu] 버튼을 눌러 "Reheat" 기능을 선택하십시오.

3 [Start] 버튼을 누르십시오.

[Start] 램프가 점등되어 재가열이 시작되었음을 나타냅니다. 재가열할 밥의 용량에 관계없이 LCD에는 '20'이 표시되며, 이는 재가열이 완료되기까지 20분이 소요됨을 의미합니다. 시간표시는 일 분 단위로 감소됩니다. 재가열이 완료되면 밥술이 백하고 경적을 울리며 자동으로 보온으로 넘어갑니다. [Keep Warm/Off] 램프가 켜집니다. 재가열이 완료되는 즉시 밥을 섞어 주어 야 좋은 밥맛이 유지됩니다.

- 참고사항**
- 1) 최대용량 이상의 찬밥을 넣지 마십시오.
 - 2) 찬밥의 재가열은 밥맛이 저하되지 않도록 할 경우에만 사용하여 주십시오.
 - 3) 재가열 기능은 백미일 경우에만 사용하여 주십시오.

再加熱

1 把鍋內的冷飯攪鬆，鋪平。

在使用“再加熱”功能之前，請用量杯量水，並參照下表的標準加水量。

冷飯量 (參照內鍋水位線)	水量 (杯)	
	1.0 L	1.8 L
1	1/4	-
2	1/2	-
3	1/2	1/2
4	-	1/2
5	-	1
最大冷飯量 (水位線)	3	5

例如：圖示 1 指出冷飯量放到“3”的水位線，添加的水量是 1/2 杯。

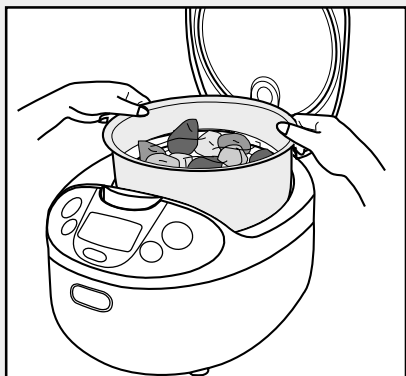
2 按 [Menu] 鍵，選擇 "Reheat" 功能。

3 按 [Start] 鍵。

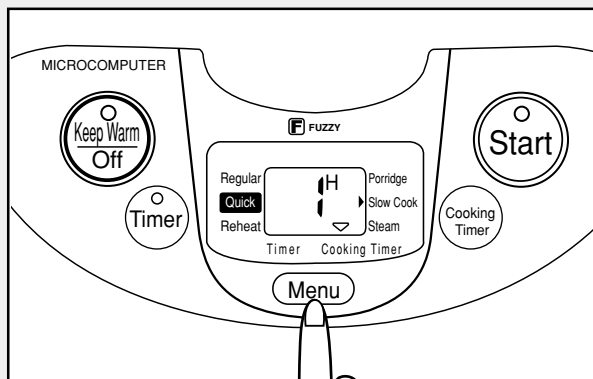
[Start] 燈亮，進入“再加熱”狀態。無論加熱多少米量，LCD (液晶顯示器) 將顯示“20”，表示加熱費時 20 分鐘。顯示時間將每次減少一分鐘。當加熱完成後，電飯鍋將發出嗶聲並自動切換為保溫。[Keep Warm/Off] 燈將亮起。加熱完成後請即攪拌米飯使米飯更為可口。

- 要求**
- 1) 加入冷飯時，請不要超出最大的份量。
 - 2) 請僅加熱冷飯一次以免破壞其原味。
 - 3) 加熱功能僅可選用作加熱白飯。

1



2



Stewing

Use the **“Slow Cook”** menu for stewing. You can set the cooking time in 30-minute increments from 1 to 4 hours.

1 Put ingredients and seasonings into the pan and set the pan into the rice cooker. Close the outer lid and plug the rice cooker into an electrical outlet.

2 Press the [Menu] key to select the **“Slow Cook”** menu.

“1H” (1 hour 0 minutes) is displayed on the LCD as the default cooking time for the **“Slow Cook”** menu.

3 Press the [Cooking Timer] key to set the cooking time.

Each pressing of the [Cooking Timer] key changes the time as follows:

“1H” → “1H30M” → “2H” → ... → “3H30M” → “4H” → “1H”

4 Press the [Start] key when the desired cooking time is displayed.

The [Start] lamp lights up when stewing starts. The LCD will change every thirty minutes to show the remaining cooking time. The display will count down by one-minute increments when the remaining time reaches one hour. The unit will automatically switch to the Keep Warm mode when the desired cooking time is complete.

For example: If the desired cooking time is two hours, the remaining cooking time is displayed on the LCD as follows:

“2H” → “1H30M” → “1H” → “59M” → “58M” → ... “1M”

Cuisson en ragoût

Utiliser le menu **“Slow Cook”** pour la cuisson en ragoût. Le temps de cuisson se règle par période de 30 minutes, entre 1 à 4 heures.

1 Mettre les ingrédients et les assaisonnements dans la casserole puis placer celle-ci dans le cuiseur. Fermer le couvercle extérieur, puis brancher le cuiseur.

2 Appuyer sur [Menu] pour sélectionner le menu **“Slow Cook”**.

L'indication “1H” (1 heure 0 minute) s'affiche (temps de cuisson par défaut dans le mode **“Slow Cook”**).

3 Appuyer sur la touche [Cooking Timer] pour régler la durée de cuisson.

Chaque pression sur la touche [Cooking Timer] change la durée comme suit:

“1H” → “1H30M” → “2H” → ... → “3H30M” → “4H” → “1H”

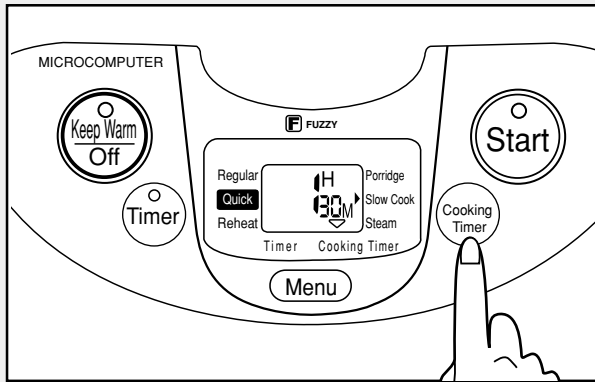
4 Lorsque le temps de cuisson désiré s'affiche, appuyer sur [Start].

Le voyant [Start] s'allume pour indiquer que la cuisson en ragoût s'amorce. L'indication sur l'afficheur change à chaque trente minutes pour indiquer la durée restante de cuisson. Lorsque la durée restante passe sous une heure, l'afficheur fait le décompte une minute à la fois. L'appareil se commute automatiquement en mode maintien au chaud lorsque la durée de cuisson choisie est écoulée.

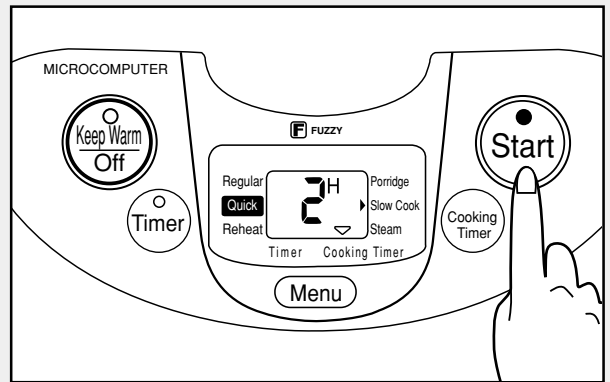
Par exemple: Si la durée de cuisson est de deux heures, la durée restante est indiquée sur l'afficheur comme suit:

“2H” → “1H30M” → “1H” → “59M” → “58M” → ... “1M”

3



4



폭 끓이는 조리방법

폭 끓이는 조리를 하려면 “Slow Cook” 를 선택합니다. 메뉴에 맞추어 1~4 시간 (30 분 마다)의 조리시간을 선택할 수 있습니다.

1 조리하는 재료와 조미료를 속냄비에 집어넣고 본체에 세트하여 외뚜껑을 닫고 플러그 를 꽂습니다.

2 [Menu] 키를 눌러 “Slow Cook” 을 선택합니다.

표시부에 “1H” (1 시간 0 분)이라고 표 시됩니다. (폭 끓이는 시간의 초기치)

3 [Cooking Timer] 키를 눌러 폭 끓이는 시간을 설정합니다.

누를 때마다

“1H” → “1H30M” → “2H” → ... → “3H30M” → “4H” → “1H”

으로 표시됩니다.

4 설정하고 싶은 조리시간이 표시되면 [Start] 키를 누릅니다.

[Start] 램프가 점등하고 폭 끓이는 조리가 시작합니다. 매 30 분 마다 잔여 취사시간이 LCD 에 나타납니다. 잔여 취사시간이 1 시간에 도달하면 이 때 부터는 시간이 일분씩 감소되어 표시됩니다. 취사시간이 완료되고 나면 밥솥이 자동으로 보온으로 넘어갑니다.

예: 취사시간이 1 시간일 경우, 잔여 취사시간이 아래와 같이 LCD 에 표시됩니다:

“2H” → “1H30M” → “1H” → “59M” → “58M” → ... “1M”

燉煮的方法

選擇 “Slow Cook” ，把時間定在 1 到 4 小時之間 (30 分鐘進制) 。

1 把材料和佐料放入內鍋，再把內鍋放入本體。蓋上外蓋，插上插頭。

2 選擇 “Slow Cook”

顯示板上出現 “1H” (1 小時 0 分鐘) (“Slow Cook” 的初始值) 。

3 按 [Cooking Timer] 鍵，設定燉煮時間。

每按一次 [Cooking Timer] 鍵，時間變動如下

“1H” → “1H30M” → “2H” → ... → “3H30M” → “4H” → “1H”

一直按著鍵則呈連續變化。

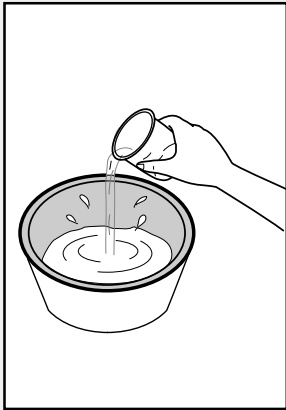
4 待出現了要設定的時間，則按下 [Start] 鍵。

[Start] 燈亮，開始燉煮。LCD 每 30 分鐘將切換一次以顯示剩餘烹煮時間。當剩餘時間達致一小時，顯示器將以一分鐘為單位倒數。當達致所要的烹煮時間，本機將自動切換為保溫模式。

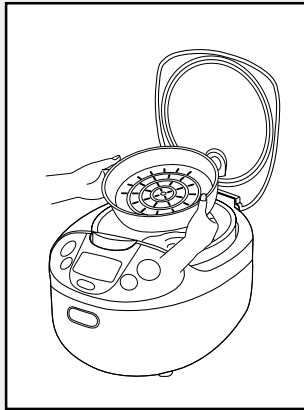
例子：如果所要的烹煮時間為兩小時，剩餘烹煮時間將如下所示顯示於 LCD 。

“2H” → “1H30M” → “1H” → “59M” → “58M” → ... “1M”

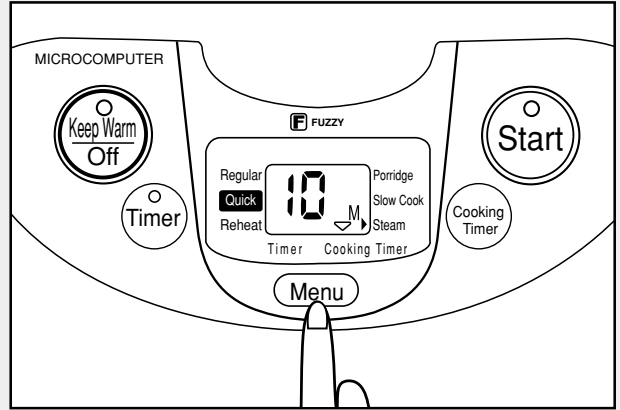
1



2



3



Steaming

- 1** Using the measuring cup provided, place the amount of water shown below into the pan, and place the pan in the rice cooker.

1.0L type → 450ml (2.5 cups)

1.8L type → 630ml (3.5 cups)

- 2** Set the steaming basket in the pan and place ingredients on the plate. Close the outer lid.

- 3** Press the [Menu] key to select the "Steam" menu.

"10M" (10 minutes) is displayed on the LCD as the default cooking time for the "Steam" menu.

- 4** Press the [Cooking Timer] key to set the cooking time. You can select the cooking time from 1 to 60 minutes.

Each pressing of the [Cooking Timer] key changes the time as follows:

"10M" → "11M" → "12M" → ... "60M" → "1M" → "2M" → ... "10M"

- 5** Press the [Start] key when the desired cooking time is displayed.

The [Start] lamp lights when steaming starts. The remaining cooking time is displayed on LCD and it counts down in one minutes increments.

When the preset cooking time elapses or when water evaporates completely, the rice cooker beeps and automatically switches to the keep warm mode.

Cuisson à l'étuvée

- 1** À l'aide de la tasse graduée fournie, placer la quantité d'eau indiquée ci-dessous dans la casserole et déposer la casserole dans le cuiseur de riz.

Type 1,0 L → 450 ml (2,5 tasses)

Type 1,8 L → 630 ml (3,5 tasses)

- 2** Placer le panier de cuisson à la vapeur dans la casserole et déposer les aliments dans le panier. Refermer le couvercle extérieur.

- 3** Appuyer sur [Menu] pour sélectionner le menu "Steam".

L'indication "10M" (10 minutes) s'affiche (temps de cuisson par défaut dans le mode de cuisson à l'étuvée).

- 4** Appuyer sur la touche [Cooking Timer] pour régler la durée de cuisson. Il est possible de choisir une durée de cuisson de 1 à 60 minutes.

Chaque pression sur la touche [Cooking Timer] change la durée comme suit:

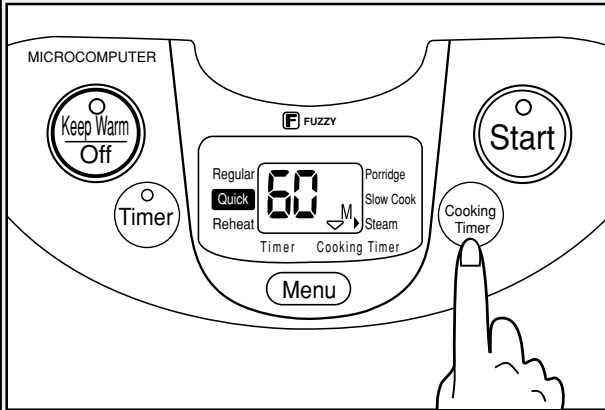
"10M" → "11M" → "12M" → ... "60M" → "1M" → "2M" → ... "10M"

- 5** Lorsque le temps de cuisson désiré s'affiche, appuyer sur [Start].

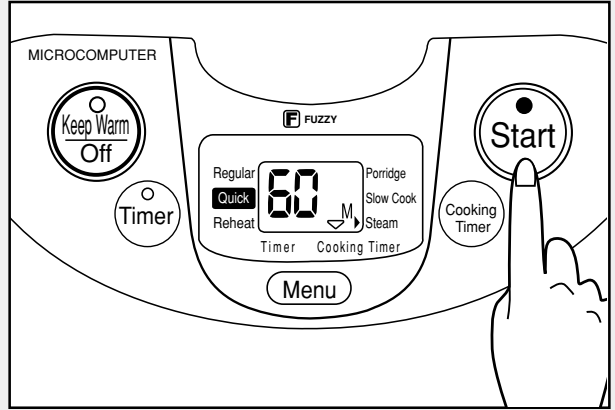
Le voyant [Start] s'allume pour indiquer que la cuisson à l'étuvée s'amorce. La durée restante de cuisson est indiquée sur l'afficheur et le décompte s'effectue une minute à la fois.

Une fois le temps de cuisson écoulé ou lorsque l'eau s'est complètement évaporée, l'avertisseur se déclenche et le cuiseur passe automatiquement dans le mode température de service.

4



5



찌는 조리방법

- 1** 준비된 계량컵으로 물의 양을 맞추어 내 부용기에 부운 다음 밥솥에 얹히십시오.
1.0L 타입 → 450ml (2.5 컵)
1.8L 타입 → 630ml (3.5 컵)
- 2** 부속의 찜판을 세트하여 그 위에 조리하려는 것을 올려 놓고 외뚜껍을 닫습니다.
- 3** [Menu] 키를 눌러 “Steam” 을 선택합니다.
표시부에 “10M” (분)이 표시됩니다. (찌는 시간의 초기치)
- 4** [Cooking Timer] 키를 눌러 조리시간을 설정합니다. 1~60 분까지 조리시간을 선택할 수 있습니다.
누를 때마다
“10M” → “11M” → “12M” →...“60M” → “1M” → “2M” →...“10M”
로 표시 됩니다.
- 5** 설정하고 싶은 조리시간이 표시되면 [Start] 키를 누릅니다.
[Start] 램프가 점등하고 찜기 시작합니다. 남은 시간을 1 분단위로 표시합니다.

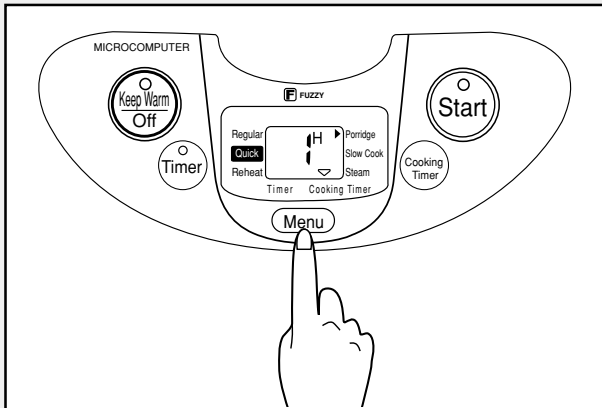
설정된 조리시간이 경과하거나 물이 없어지면 삐삐이라는 소리가 울리며 자동적으로 보온으로 전환합니다.

蒸的方法

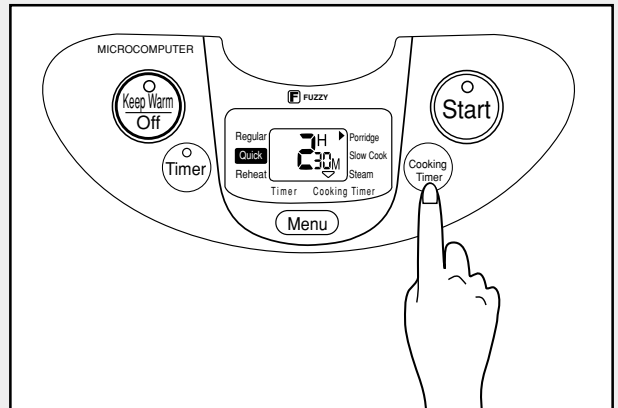
- 1** 把要蒸的水先用付屬的量杯量好，放入內鍋再放入本體內。
1.0L 炊 → 450ml (2.5 杯)
1.8L 炊 → 630ml (3.5 杯)
- 2** 裝上附帶的蒸籠，上面放上要蒸的材料，蓋上外蓋。
- 3** 選擇 “Steam”
顯示板上出現 “10M” (10 分鐘) (“Steam” 的初始值)
- 4** 按 [Cooking Timer] 鍵設定烹調時間。可以選擇 1~60 分鐘烹調時間。
每次按鍵就顯示為
“10M” → “11M” → “12M” →...“60M” → “1M” → “2M” →...“10M”
- 5** 待出現了要設定的烹調時間，則按下 [Start] 鍵。
[Start] 燈亮，開始蒸，顯示板顯示出以分為單位表示的剩餘時間。

直到設定的烹調時間或水乾了的時候，嗶嗶聲響，自動切換為保溫。

1



2



Timer Cooking

This is a count down timer, not a clock timer, so the rice cooker will complete cooking when the number of hours the Timer was set for elapses. The Timer begins to count down from the time the **[Start]** key is pressed. For example, if the Timer is set for 4H 30M cooking will be completed 4 hours and 30 minutes from the time the **[Start]** key was pressed, not at 4:30a.m. or 4:30p.m.. Timer cooking is not recommended when using seasonings or other ingredients since they settle to the bottom of the pan which may cause abnormal cooking.

Applicable Menus for Timer Cooking and Recommended Time Setting Range.

Menu	Time Setting Range
Regular	1 ~ 13 hours
Porridge	Cooking Time ~ 13 hours

e.g.: To complete 2-hour 30-minute Porridge 6 hours later.

- 1** Select "Porridge" using the **[Menu]** key.
- 2** Set the cooking time (2:30) by pressing **[Cooking Timer]** key before setting the timer.
- 3** Press the **[Timer]** key to select the timer setting. (**[Start]** light flashes)

Press the **[Timer]** key until 6H is displayed. The first time the **[Timer]** key is pressed the previous timer setting will be displayed. The timer will advance 30 minutes each time the **[Timer]** key is pressed. You can keep the key pressed so that the timer changes continuously. Timer for "Porridge" cannot be set for shorter than the cooking time.

- 4** Press the **[Start]** key.

The **[Start]** lamp goes off and the **[Timer]** lamp lights. Timer cooking is set. As soon as cooking starts, the **[Timer]** lamp goes off and the **[Start]** lamp lights. If the selected menu is Regular and the Timer is set for 1 hour, or the selected menu is Porridge and the Timer setting is the same as the cooking timer's, the **[Start]** lamp will light and cooking will begin as soon as the **[Start]** key is pressed.

Note: Timer setting cannot be used for "Quick", "Reheat", "Slow Cook" and "Steam".

Cuisson par minuterie

Comme il s'agit d'une minuterie à rebours et non pas d'une horloge, le cuseur de riz arrête la cuisson lorsque la durée entrée s'est écoulée sur la minuterie. Par exemple, si la minuterie est réglée à 4 h 30 min, la cuisson s'arrête 4 h et 30 min après qu'une pression a été exercée sur la touche **[Start]**, non pas à 4 h 30 ou 16 h 30. La cuisson par minuterie n'est pas recommandée lorsque des assaisonnements ou autres ingrédients sont utilisés car ceux-ci se déposent au fond de la casserole et donnent une cuisson anormale.

Menus applicables à la cuisson par minuterie et durées de cuisson recommandées

Menu	Plage de temps de cuisson
Regular	1 à 13 heures
Porridge	Durée de cuisson ~ 13 heures environ

Ex. : Pour compléter 6 heures plus tard un porridge en 2 h 30 min.

- 1** Sélectionner "Porridge" (Gruau) à l'aide de la touche **[Menu]**.
- 2** Régler la durée de cuisson (2 h 30 min) en appuyant sur la touche **[Cooking Timer]** avant de régler la minuterie.
- 3** Appuyer sur la touche **[Timer]** pour sélectionner le réglage de la minuterie. (Le voyant **[Start]** clignote)

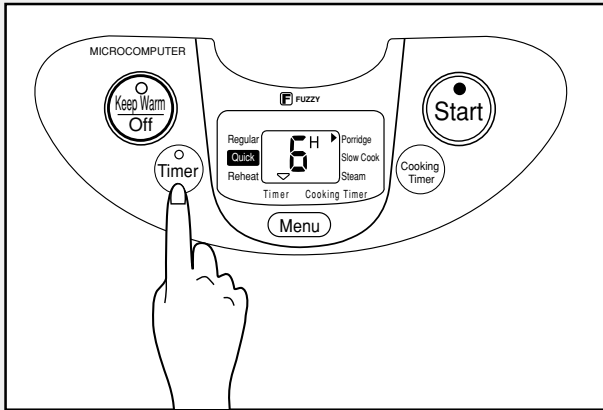
Appuyer sur la touche **[Timer]** jusqu'à ce que l'afficheur indique "6H". Lors de la première pression sur la touche **[Timer]**, l'afficheur indique le réglage précédent de la minuterie. La minuterie avance de 30 minutes à chaque pression sur la touche **[Timer]**. Il est possible de maintenir une pression pour avancer la durée de manière continue. La minuterie pour le "Porridge" (Gruau) ne peut pas être réglée à une valeur inférieure à celle de la durée de cuisson.

- 4** Appuyer sur la touche **[Start]**.

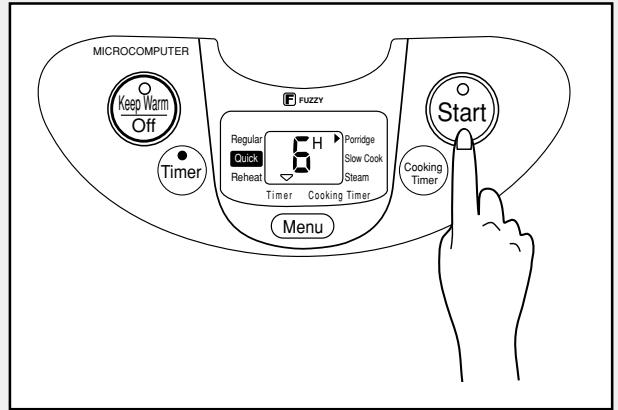
Le voyant **[Start]** s'éteint et le voyant **[Timer]** s'allume. La cuisson par minuterie est alors réglée. Dès que la cuisson débute, le voyant **[Timer]** s'éteint et le voyant **[Start]** s'allume. Si le menu "Regular" (Cuisson normale) est choisi et la minuterie est réglée à 1 heure, ou si le menu "Porridge" (Gruau) est choisi et la minuterie est réglée à la même valeur que celle de la durée de cuisson, le voyant **[Start]** s'allume et la cuisson débute dès qu'une pression est exercée sur la touche **[Start]**.

Nota : Le réglage de la minuterie ne peut pas être utilisé pour les fonctions "Quick" (Rapide), "Reheat" (Réchauffage), "Slow Cook" (Cuisson lente) et "Steam" (Cuisson à la vapeur).

3



4



예약취사

이것은 시계의 타이머가 아니라 카운트 다운 타이머로서, 타이머로 설정된 시간이 경과했을 때에 밥의 취사가 완료됩니다. 이 타이머는 [Start] 버튼을 누름과 동시에 카운트 다운이 시작됩니다. 예를 들어 타이머가 4H30M으로 설정된 경우, 취사는 오전 4시 30분이나 오후 4시 30분이 아니라 [Start] 버튼을 누른 후로부터 4시간 30분 후에 완료가 됩니다. 다른 재료나 양념을 사용하여 밥을 지을 경우에는 재료나 양념이 밀로 가라앉아 밥이 제대로 지어지지 않으므로 예약취사 기능을 사용하지 않는 것이 좋습니다.

예약취사가 가능한 메뉴와 예약시간 설정범위

메뉴	예약시간 설정범위
Regular	1 ~ 13 시간
Porridge	취사시간 ~ 13 시간

예: 2시간 30분의 죽을 6시간 이후에 완료.

- 1 [Menu] 버튼을 사용하여 "Porridge"를 선택하십시오.
- 2 예약 타이머를 설정하기 전에 [Cooking Timer] 버튼을 눌러 취사할 시간 (2:30)을 설정하십시오.
- 3 [Timer] 버튼을 눌러 예약시간을 설정하십시오. ([Start] 램프가 깜박입니다)

6H가 표시될때 까지 [Timer] 버튼을 누르십시오. [Timer] 버튼을 처음 눌렀을 경우에는 이전의 예약설정이 나타납니다. [Timer] 버튼을 누를 때 마다 예약시간이 30분씩 감소됩니다. 버튼을 계속해서 누르고 있으면 시간이 계속해서 변경됩니다. "Porridge"의 경우에는 예약시간을 취사시간 보다 짧게 설정할 수 없습니다.

- 4 [Start] 버튼을 누르십시오. [Start] 램프가 꺼지고 [Timer] 램프가 점등됩니다. 예약취사의 설정이 완료되었습니다. 취사가 시작되자마자 [Timer] 램프가 꺼지고 [Start] 램프가 점등됩니다. 선택한 메뉴가 일반미이고 타이머의 설정이 1시간일 경우, 또는 선택한 메뉴가 죽이고 타이머의 설정이 취사시간과 같을 경우, [Start] 램프가 점등하고 [Start] 버튼을 누른 자마자 취사가 시작됩니다.

참고: "Quick", "Reheat", "Slow Cook" 및 "Steam"의 경우에는 취사예약을 할 수 없습니다.

預約定時

此為倒數定時器，而非計時定時器。因此，當以定時器來設置的小時總數已過時，電飯鍋即完成烹煮工作。定時器將在您按下[Start]鍵後開始倒數。例子：如果定時器設置為4H30M，烹煮將在您按下[Start]鍵的4小時30分鐘後完成，而非4:30a.m.或4:30p.m.。當用調味品或其他配料時，我們不建議您使用定時器烹煮。因為這些調味料會沉澱於平鍋底部而導致烹煮不完善。

預約定時的分類與建議的設定時間表。

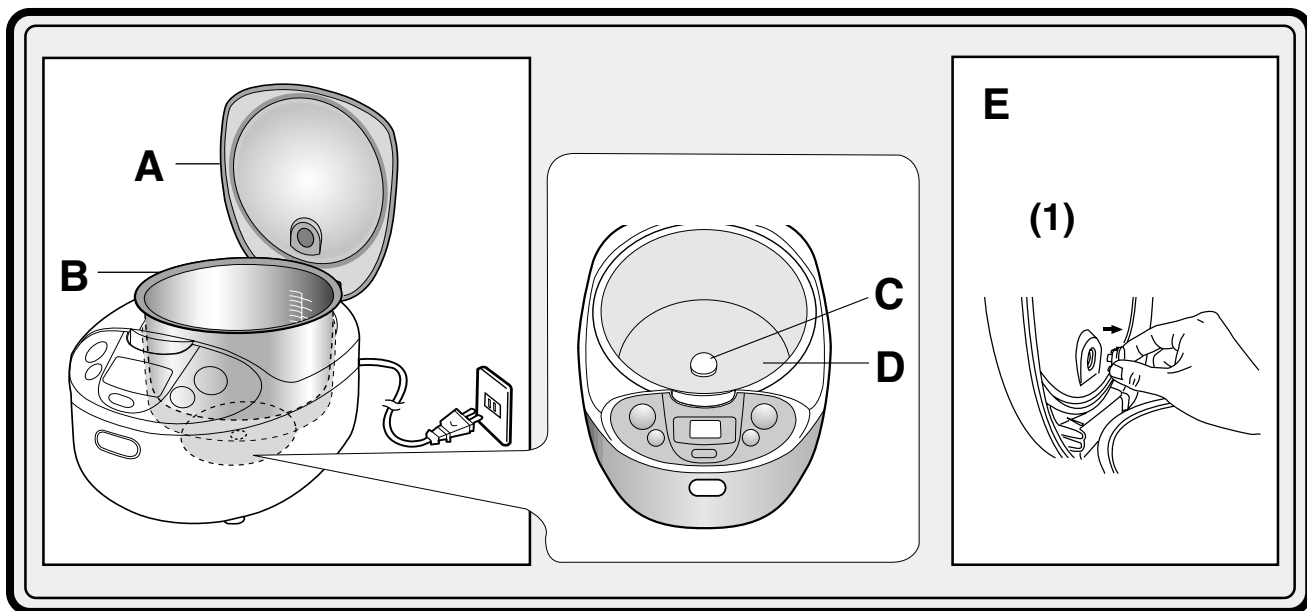
分類	設定時間表
Regular	1 ~ 13 小時
Porridge	煮調時間 ~ 13 小時

例如：于6個小時之後完成2小時30分鐘的煮粥方法。

- 1 按 [Menu] 鍵，選 "Porridge"。
- 2 在燉煮的方法裡，先按 [Cooking Timer] 鍵來設定烹調的時間 (2小時30分鐘)，然後才設定預約。
- 3 按 [Timer] 鍵，選擇所要的預約時間。([Start] 的燈也正閃爍著)
按 [Timer] 鍵直至 6H 顯示。首次按下 [Timer] 鍵時，先前的定時器設置會顯示。每按一次 [Timer] 鍵，定時器將前進 30 分鐘。一直按著鍵則呈連續變化。以上的圖表指出約定時功能的有效設定時間。"Porridge" 的預約時間是不能少過它烹調的設定時間。
- 4 按 [Start] 鍵。

[Start] 燈滅，[Timer] 燈亮，預約完成。一旦進入調理狀態，[Timer] 燈滅，[Start] 燈亮。若所選的菜單為 Regular (一般) 而定時器的設置為 1 小時，或者所選菜單為稀飯而定時器設置與烹煮時間一樣，[Start] 鍵將亮起，烹煮則將在您按下 [Start] 鍵的一刻開始。

要求: "Quick", "Reheat", "Slow Cook" 和 "Steam" 是不能夠預約烹調。



Cleaning and Maintenance

Unplug the rice cooker and allow the unit to cool before cleaning.

Do not use benzine, thinner, scouring powder, or steel wool.

A Main unit and outer lid

Wipe with a damp cloth. If you continue using the rice cooker with a soiled lid, the soil will not come off. The outer lid may be discolored or stained with the soil, but is not unsanitary.

*Do not wash with dishwashing detergent. Do not immerse the main unit in water.

B Pan

Wash with dishwashing detergent and a sponge. Wipe water off the pan.

If the pan is deformed or the non-stick coating is worn away, purchase a new pan at your nearest retailer and replace the old pan with the new one.

C D Pan sensor and heating plate

Wipe with a damp cloth, if caked with foreign substances.

E Moisture retaining cap

Pull outwards to remove the moisture retaining cap (1). Wash it with water and wipe off any moisture (2). Wipe the inside of the hole with damp cloth (3). Securely fit the cap by pushing it (4).

F Accessories

Wash with dishwashing detergent and a sponge. Rinse and wipe water off.

Nettoyage et entretien

Avant de le nettoyer, débrancher le cuiseur et le laisser refroidir.

Ne jamais utiliser de benzène, de solvant ou de détergent abrasif, ni de tampon à récurer.

A Unité principale et couvercle extérieur

Nettoyer avec un chiffon humide. Si le cuiseur est utilisé avec un couvercle sale, la saleté aura tendance à s'incruster. Bien que le couvercle pourrait devenir décoloré ou taché, il ne présente aucun risque de nocivité.

*Ne pas utiliser de savon à vaisselle. Ne pas immerger l'appareil.

B Casserole

Laver la casserole avec du savon à vaisselle et une éponge. Essuyer avec un linge sec.

Si la casserole est déformée ou si la surface anti-adhésive est usée, il est recommandé de se procurer une nouvelle casserole chez un détaillant et de remplacer l'ancienne casserole par la nouvelle.

C D Détecteur de casserole et plaque chauffante

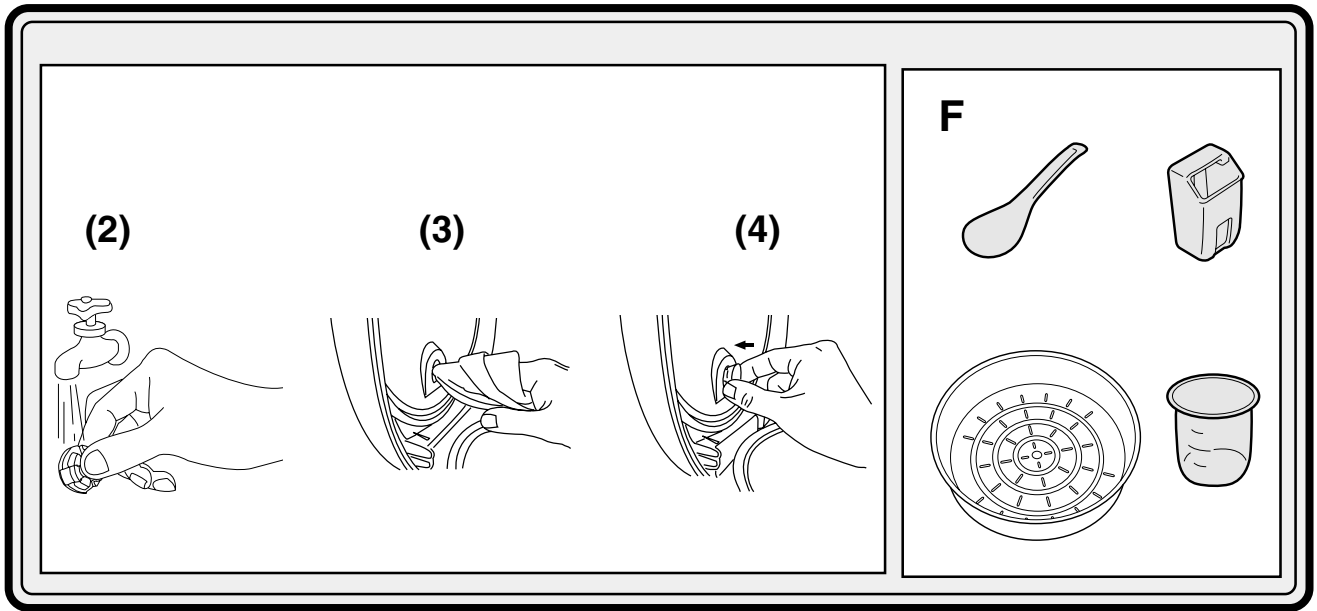
Au besoin, nettoyer avec un chiffon humide.

E Capuchon de rétention d'humidité

Tirer vers l'extérieur pour enlever le capteur d'humidité (1). Le laver à l'eau et l'essuyer pour enlever toute humidité (2). Essuyer l'intérieur de l'orifice avec un linge humide (3). Fixer correctement le capteur en le poussant dans l'orifice (4).

F Accessoires

Laver avec du savon à vaisselle et une éponge. Rincer, puis essuyer.



손질의 방법

손질은 반드시 전원 플러그를 빼고 본체가 식은 다음에 하십시오.

벤젠, 신너, 연마분 또는 금속 수세미 등을 사용하지 마십시오.

A 본체 및 외뚜껑

꼭 짠 행주로 닦으십시오. 더러운 채로 뚜껑을 사용하고 있으면 더러움이 떨어지기 어렵고 변색이나 얼룩의 원인이 됩니다. (위생상에는 문제는 없습니다.)

* 부엌용 선제는 사용하지 마십시오. 또한 본체를 물에 적시지 마십시오.

B 속냄비

부엌용 선제와 스폰지로 씻고 수분을 씻어 내십시오. 속냄비가 변형하거나 불소 코팅이 마모하고 있는 경우에는 구입한 판매점에서 교환 하십시오.

C D 냄비 센서와 열판

이물 등이 달라 붙은 경우에는 꼭 짠 행주로 닦으십시오.

E 보온 캡

내부뚜껑을 앞으로 당겨 빼내십시오 (1). 물로 씻은 후 남아있는 물기를 잘 닦아 주십시오 (2). 물에 적신 천으로 구멍 안을 닦아 주십시오 (3). 내부뚜껑을 밀어 넣어 다시 끼우십시오 (4).

F 부속품

부엌용 선제와 스폰지로 씻습니다. 물로 행군 다음에 수분을 닦아 냅니다.

보양

보양時務必拔出電源插頭，待本體冷卻後進行。

請不要使用苯、稀釋劑，去污粉，金屬刷等。

A 본체和外蓋

用擰乾的毛巾擦拭。用過的外蓋不洗，飯垢就不容易洗掉，還會引起變色（衛生方面沒有問題。）

* 請勿用洗潔精和水洗本體。

B 內鍋

用洗潔精和海綿洗。沖洗乾淨後擦乾。

內鍋變形，氟樹脂塗層磨損時，請往您買的銷售店交換。

C D 感應器和加熱板

如粘上異物，用擰乾的毛巾擦乾淨。

E 保濕蓋

如圖所示把保濕蓋拔出來 (1)。用水沖洗乾淨，擦乾水分 (2)。蓋的深部 (3)用擰乾的抹布擦乾。安裝回保濕蓋 (4)。

F 附屬品

用洗潔精和海綿洗，沖洗乾淨後擦乾。

If rice is not cooked well

Problem

Possible Cause (Reference page)

Rice boils over.



- The amount of rice was not measured with the measuring cup provided with the rice cooker. (☞ Page 15)
→ The amount of rice cannot be measured correctly with a measuring rice bin or other methods.
- The water level was not adjusted correctly.
- Rice was not washed and rinsed thoroughly until water ran clear. (☞ Page 15)
- The moisture retaining cap was not used. (☞ Page 15)

Rice is hard/soft/
half-boiled.



- Rice may be cooked hard or soft depending on the type of rice or the storage period. Newer rice crop has more moisture so slightly less water than usual should be used when cooking.
- Adjust the water level according to your preference.
- The amount of rice was not measured with the measuring cup provided with the rice cooker. (☞ Page 15)
- The water level was not checked against the gauges on both sides of the pan.
- The menu key was not set correctly. (☞ Page 19)
- Rice mixed with various ingredients and seasonings was cooked using the timer cooking function. (☞ Page 29)
- Foreign substances stuck to the outside surface of the pan, the pan sensor or the heating plate. (☞ Page 31)
- Rice may be cooked hard when cooked in the “**Quick**” menu.

Rice is scorched.

(A light brown layer of rice at the very bottom of the pan is normal.)



- Rice was not washed and rinsed thoroughly until water ran clear. (☞ Page 15)
- Rice mixed with various ingredients and seasonings was cooked.
- Foreign substances stuck to the outside surface of the pan, the pan sensor, or the heating plate. (☞ Page 31)
- The pan was not washed thoroughly.
→ Wash the pan carefully especially after cooking mixed rice.

Problem	Possible Cause (Reference page)
<p>Porridge becomes gluey.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Porridge may become gluey if the timer function is used to cook it. ● Do not use the keep warm function for porridge.
<p>Rice is dry.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● The moisture retaining cap was not used. (☞ Page 15) ● Rice was kept warm for longer than 12 hours. (☞ Page 21) ● The outer lid was not closed completely, permitting steam to escape and cause rice to become dry.
<p>Rice is discolored/smells.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Rice was not washed and rinsed thoroughly until water ran clear. (☞ Page 15) ● The pan was not washed thoroughly. → Wash the pan carefully especially after cooking mixed rice. ● Rice was not fluffed (mixed) within 30 minutes after cooking was finished. (☞ Page 19) → Fluff (mix) rice to prevent its surface from becoming dry. ● Rice was kept warm for longer than 12 hours. (☞ Page 21) ● Cold rice was added to warm rice. ● Rice scoop was left in the pan while rice was kept warm. ● Mixed rice was kept warm. (☞ Page 21) ● Rice was repeatedly reheated. (☞ Page 23) ● The rice cooker was turned off.

Problèmes de cuisson

Problème

Cause possible (page de référence)

Le riz déborde.



- Le riz n'a pas été mesuré avec la tasse graduée fournie. (☞ Page 16)
→ La quantité de riz ne doit pas être mesurée qu'avec la tasse graduée fournie avec l'appareil, autrement les résultats de la cuisson peuvent en être affectés.
- Le niveau d'eau correct n'a pas été respecté.
- Le riz n'a pas été suffisamment lavé et rincé; l'eau d'écoulement doit être claire. (☞ Page 16)
- Le capuchon de rétention d'humidité n'a pas été mis en place. (☞ Page 16)

Le riz est dur/
mou/semi-cuit.



- La fermeté du riz varie selon le type et son temps de conservation. Le riz fraîchement cueilli contient plus d'humidité, alors il faut moins d'eau qu'à l'habitude pour la cuisson.
- Régler la quantité d'eau selon les préférences.
- Le riz n'a pas été mesuré avec la tasse graduée fournie. (☞ Page 16)
- Le niveau d'eau ne correspond pas au niveau indiqué par les jauges situées sur les deux côtés de la casserole.
- Un menu impropre a été sélectionné. (☞ Page 19)
- Le mode de cuisson différée a été utilisé pour la cuisson de riz mélangé (avec assaisonnements et autres ingrédients). (☞ Page 29)
- Des substances sont restées collées sur la surface extérieure de la casserole, sur le détecteur de casserole ou sur la plaque chauffante. (☞ Page 31)
- Le riz peut être très ferme lorsqu'il est cuit dans le mode de cuisson rapide **"Quick"**.

Le riz est roussi

(Il est normal qu'il y ait une mince couche de riz légèrement bruni dans le fond de la casserole.)



- Le riz n'a pas été suffisamment lavé et rincé; l'eau d'écoulement doit être claire. (☞ Page 16)
- Il s'agissait d'un riz mélangé (autres ingrédients et assaisonnements).
- Des substances sont restées collées sur la surface extérieure de la casserole, sur le détecteur de casserole ou sur la plaque chauffante. (☞ Page 31)
- La casserole n'a pas été lavée à fond.
→ Laver la casserole à fond surtout après la cuisson de riz mélangé.

Problème	Cause possible (page de référence)
Le porridge est gluant.	<ul style="list-style-type: none"> ● Le porridge (bouillie de riz) peut devenir gluant si la fonction de cuisson différée (avec minuterie) a été utilisée. ● Ne pas utiliser la fonction de température de service pour le porridge.
Le riz est sec.	<ul style="list-style-type: none"> ● Le capuchon de rétention d'humidité n'a pas été mis en place. (☞ Page 16) ● Le riz a été maintenu à sa température de service plus de 12 heures. (☞ Page 21) ● Le couvercle n'a pas été bien fermé laissant ainsi la vapeur s'échapper.
Le riz est décoloré/ dégage une mauvaise odeur.	<ul style="list-style-type: none"> ● Le riz n'a pas été suffisamment lavé et rincé; l'eau d'écoulement doit être claire. (☞ Page 16) ● La casserole n'a pas été lavée à fond. → Laver la casserole à fond surtout après la cuisson de riz mélangé. ● Le riz n'a pas été aéré (mélangé) dans les 30 minutes après la fin de la cuisson. (☞ Page 19) → Aérer le riz pour empêcher sa surface de sécher. ● Le riz a été maintenu à sa température de service plus de 12 heures. (☞ Page 21) ● Du riz froid a été mélangé au riz chaud. ● La louche a été laissée dans la casserole pendant le maintien à la température de service. ● La fonction de maintien de température de service a été utilisée pour du riz mélangé. (☞ Page 21) ● Le riz a fait l'objet de plusieurs réchauffages. (☞ Page 23) ● Le contact a été coupé sur le cuiseur.

밥이 잘 지어지지 않은 경우

현상

확인하십시오 (참조 페이지)

밥물이 넘칠 때.



- 쌀을 부속의 계량 컵으로 잴습니까? (☞ 17)
→ 계량 쌀궤(뒤지)로 계량하면 오차가 나오는 경우가 있습니다.
- 물의 알맞은 정도는 좌우의 눈금을 보고 같은 높이에 맞추셨습니까?
- 쌀을 물이 맑아 질 때까지 씻으셨습니까? (☞ 17)
- 보습 캡을 부착하고 있습니까? (☞ 17)

밥이 되다 /
부드럽다 /
설익었다.



- 쌀의 상표, 보존기간 등에 의해 밥이 되거나 또는 부드럽거나 합니다. 햅쌀에는 수분이 많이 함유되어 있으므로 물의 양을 평상시보다 약간 작게하여 밥을 지으십시오.
- 기호에 맞게 되거나, 부드러운 밥으로 물을 알맞게 조정하십시오.
- 쌀을 부속의 계량 컵으로 계량하셨습니까? (☞ 17)
- 물의 알맞은 정도는 좌우의 눈금을 보고 같은 높이에 맞추셨습니까?
- 메뉴 키는 정확하게 세트하셨습니까? (☞ 20)
- 재료나 조미료를 넣은 쌀을 예약취사를 하고 있지 않았습니까? (☞ 30)
- 속냄비의 외측, 속냄비 센서, 열판에 이물이 붙어 있지 않았습니까? (☞ 32)
- 빠른취사를 하면 다소 된 밥이 됩니다.

밥이 늘어볼다

(속냄비 바닥에 얇게 열은 갈색으로 늘어붙는 것은 향기로운밥을 만들기 위한 것입니다.)



- 쌀을 물이 맑아 질 때까지 씻으셨습니까? (☞ 17)
- 재료나 조미료를 넣은 쌀을 예약취사를 하고 있지 않았습니까?
- 속냄비의 외측, 속냄비 센서, 열판에 이물이 붙어 있지 않았습니까? (☞ 32)
- 속냄비를 깨끗하게 씻으셨습니까?
→ 다키편 밥을 취사한 다음에는 매우 조심성있게 속냄비를 닦으십시오.

현상

확인하십시오 (참조 페이지)

죽이 풀과 같은 상태가 된다.



- 죽은 예약취사가 되나 장시간 물에 불릴 경우 만든 죽이풀과 같은 상태가 되는 경우가 있습니다.
- 죽은 보온하지 마십시오. 풀과 같은 상태가 됩니다.

밥이 건조해 진다.



- 보습 캡을 부착하고 있습니까? (☞ 17)
- 12시간이상 보온하고 있지 않습니까? (☞ 22)
- 뚜껑이 조금이라도 열려 있으면 증기가 새고 건조해 집니다.

밥이 / 변색한다 / 냄새가 난다.



- 쌀은 물이 맑아질 때까지 씻으셨습니까? (☞ 17)
- 속냄비를 깨끗이 씻으셨습니까?
→ 다키코미 밥을 취사한 다음에는 매우 조심성있게 속냄비를 닦으십시오.
- 다 권 밥을 30분 이내에 골고루 섞으셨습니까? (☞ 20)
→ 골고루섞 지 않으면 상면이 건조해 집니다.
- 12시간 이상 보온하고 있지 않았습니까? (☞ 22)
- 찬밥을 덧붙이어 보온가고 있지 않았습니까?
- 주걱을 넣은 채로 보온하고 있지 않았습니까?
- 다키 코미 밥을 보온하고 있지 않았습니까? (☞ 22)
- 되풀이 하여 재가열하고 있지 않았습니까? (☞ 24)
- 전원을 끄고 있지 않았습니까?

如果飯炊煮不理想時

現象

請確認

米湯溢出。



- 用量杯量米了嗎？（☞ 18 頁）
→如不使用附帶的量杯量米，可能出現誤差。
- 加水時兩邊的刻度是否同高度？
- 淘米時水清了嗎？（☞ 18 頁）
- 裝上保濕蓋了嗎？（☞ 18 頁）

米飯硬 / 軟 /
半生不熟。



- 隨著米的品種，保存期間，飯的軟硬不同。新培植的米粒較具水份。因此烹煮時比平時加入少許水量即可。
- 請調整水分，煮出您喜歡的軟硬。
- 用量杯量米了嗎？（☞ 18 頁）
- 加水時兩邊的刻度是否同一高度？
- 炊煮鍵沒按錯嗎？（☞ 20 頁）
- 米裡放了其他材料和佐料，卻用了預約定時煮飯。（☞ 30 頁）
- 內鍋的外側，感應器和加熱板上是否粘有異物？（☞ 32 頁）
- 用“Quick”煮飯，米飯往往偏硬。

米飯燒糊了。

（為了讓米飯有香味，
鍋底應有一層金黃色的
鍋巴。）



- 淘米時水清了嗎？（☞ 18 頁）
- 米裡是否加了其他材料和佐料了？
- 內鍋的外側，感應器和加熱板上是否粘有異物？（☞ 32 頁）
- 內鍋是否洗乾淨了？
→特別是做了什錦飯後要更加仔細地清洗。

現象

請確認

稀飯成了糊狀。



- 熬粥可用定時煮飯，但泡水裡時間過長，有時會成糊狀。
- 熬完粥不要保溫。否則會成糊狀。

米飯乾燥。



- 裝上保濕蓋了嗎？（☞ 18 頁）
- 保溫是否超過了 12 小時？（☞ 22 頁）
- 外蓋稍沒蓋緊，蒸氣就會跑掉，便米飯就乾燥。

米飯變色 /
有異味。



- 搓洗至水清為止了嗎？（☞ 18 頁）
- 內鍋是否洗乾淨了？
→ 特別是做了什錦飯後要更加仔細地清洗。
- 煮熟的米飯是否在 30 分鐘之內攪鬆了？（☞ 20 頁）
→ 不攪鬆的話，表面一層就會發乾。
- 保溫是否超過了 12 小時？（☞ 22 頁）
- 把冷米飯加進熱飯中一起保溫了沒有？
- 是否把飯勺放在鍋裡一起保溫了？
- 什錦飯是否用保溫了？（☞ 22 頁）
- 電源開著沒有？


Troubleshooting

(Check the following items before you contact your retailer or service center.)

Problem	Possible Cause (Reference page)
<ul style="list-style-type: none"> ● Rice is not cooked at a preset time. 	<ul style="list-style-type: none"> ● The [Start] key was not pressed.
<ul style="list-style-type: none"> ● Cooking started as soon as timer cooking was activated. 	<ul style="list-style-type: none"> ● The timer was set to a time shorter than the minimum time required for cooking. (Page 29) → Cooking starts upon activation of the timer cooking function under such conditions.
<ul style="list-style-type: none"> ● Key functions were disabled. ● Pressing the [Start] key did not activate the cooking function. 	<ul style="list-style-type: none"> ● The rice cooker was disconnected from an electrical outlet. ● The [Start] key was pressed while the [Keep Warm/off] lamp was lit.
<ul style="list-style-type: none"> ● Steam escaped from other than the steam vent. 	<ul style="list-style-type: none"> ● The packing of the lid or the brim of the pan was deformed or rice was stuck to them.
<ul style="list-style-type: none"> ● Power failed while the rice cooker was in operation. 	<ul style="list-style-type: none"> ● The cooking finishing time may be delayed. ● Cooking may not be done properly depending on the length of power failure.
<ul style="list-style-type: none"> ● The rice cooker produced sounds while the unit was in the cooking or the keep warm mode. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Clicking sounds are produced by power adjustments. ● Popping sounds are produced when bursts of steam escape from between the pan and the heating plate. Over time this will damage the heater and pan, so it is important to keep them dry before using the unit.
Error Code	Possible Cause
<ul style="list-style-type: none"> 2 or 3 indication lamps flash together 	<ul style="list-style-type: none"> ● Consult your nearest retailer or service center for repair.

* Replace damaged or deformed pan.

* Consult your nearest retailer or service center if rice, water or other material is put directly into the main unit without using the pan.

* The marks (●, ) above the **[Start]** and the **[Keep Warm/Off]** keys are for blind people.


Guide de dépannage

(Vérifier les points suivants avant de communiquer avec un détaillant ou un centre de service.)

Problème	Cause possible (page de référence)
<ul style="list-style-type: none">● Le riz n'est pas complètement cuit à la fin du temps de cuisson programmé.	<ul style="list-style-type: none">● La touche [Start] n'a pas été pressée.
<ul style="list-style-type: none">● La cuisson a été lancée aussitôt que la minuterie a été réglée.	<ul style="list-style-type: none">● L'heure réglée sur la minuterie ne permet pas de couvrir le temps de cuisson minimum requis. (Page 29) → La cuisson débute lors de l'activation de la fonction de cuisson par minuterie dans de telles conditions.
<ul style="list-style-type: none">● D'importantes fonctions sont désactivées.● La touche [Start] n'active pas la cuisson.	<ul style="list-style-type: none">● Le cuiseur est débranché.● La touche [Start] a été pressée alors que le voyant de maintien de température de service [Keep Warm/Off] était allumé.
<ul style="list-style-type: none">● La vapeur ne s'échappe pas seulement que de l'évent à vapeur.	<ul style="list-style-type: none">● Le rebourrage du couvercle ou le pourtour de la casserole est déformé ou du riz y est agglutiné.
<ul style="list-style-type: none">● Une panne de courant est survenue pendant l'utilisation du cuiseur.	<ul style="list-style-type: none">● La fin de la cuisson pourrait être retardée.● La cuisson pourrait ne pas pouvoir se faire normalement selon la durée de la panne.
<ul style="list-style-type: none">● Le cuiseur laisse entendre des bruits pendant la cuisson ou le maintien à la température de service.	<ul style="list-style-type: none">● Des bruits sont souvent provoqués par des modifications de la puissance électrique.● Des éclatements sont perçus lorsque des jets de vapeur s'échappent entre la casserole et la plaque de cuisson. Avec le temps, cela peut endommager l'élément chauffant et la casserole. S'assurer qu'ils ne soient pas mouillés avant d'utiliser l'appareil.
Code d'erreur	Cause possible
<ul style="list-style-type: none">2 ou 3 voyants clignotent en même temps	<ul style="list-style-type: none">● Consulter le détaillant ou le centre de service le plus proche pour faire réparer l'appareil.

* Remplacer la casserole si elle devient déformée ou endommagée.

* Consulter le détaillant ou le centre de service le plus proche si du riz, de l'eau ou un autre aliment a été placé directement dans l'unité principale sans casserole.

* Les symboles (●, ) au-dessus des touches **[Start]** et **[Keep Warm/Off]** ont été prévues pour les malvoyants.

고장인가!?

(서비스를 의뢰하기 전에 다음 사항을 확인하십시오.)

현상	확인하십시오 (참조 페이지)
● 예약시간에 취사 불능.	● [Start] 키를 눌렀습니까?
● 예약을 스타트하면 바로 취사가 시작.	● 타이머가 취사에 필요한 최소의 시간보다 짧게 설정되었습니다. (예 30) → 설정하면 바로 취사가 시작합니다.
● 키 조작이 불능 ● [Start] 키를 눌러도 취사 불능.	● 전원 플러그는 전원 콘센트에 꽂아 있습니까? ● 보온 램프 점등중에 [Start/Reheat] 키를 누르고 있지 않았습니까?
● 증기구 이외에서 증기가 샌다.	● 뚜껑의 패킹부, 속냄비의 주변에 밥알이 붙어 있거나 변형되어 있지 않습니까?
● 취사중 정전이될 때.	● 밥이 되는 시간이 늦어지는 경우가 있습니다. ● 정전의 장단에 따라서는 밥이 잘 되지 않는 경우가 있습니다.
● 취사 보온중에 소리가 난다.	● 까짓 까짓 이라는 음을 내는 것은 화력을 조정하는 음입니다. ● 열판과 내부밥솥 사이에서 김이 새어나올 때 튀는 소리가 나게 됩니다. 이 현상이 반복해서 일어날 경우 밥솥이 훼손될 염려가 있으므로, 사용전에 꼭 물기를 닦아주시기 바랍니다.

이러한 표시가 나오면	확인하십시오
2 개 또는 3 개의 램프가 동시에 깜박입니다	● 구입한 판매점에 수리를 의뢰하십시오.

※ 속냄비를 떨어뜨리거나 부딪쳐서 변형한 때에는 속냄비의 교환이 필요합니다.
 ※ 잘 못하여 속냄비를 넣지 않고 쌀이나 물을 본체에 넣었을 때에는 판매점에 상의하십시오.
 ※ [Start] [Keep Warm/Off] 키상의 (●, ●●●) 은 눈이 부자유스러운 분에 대해 배려한 것입니다.

是否出了故障？

(找服務站前請先自己確認。)

現象	請確認
● 不能在預約時間炊煮。	● 已經按了[Start] 鍵嗎？
● 預約定時設定完成，馬上就開始煮飯。	● 預約炊煮的設定時間低於最少的炊煮時間。(P.30 頁) → 如這樣設定馬上就會開始煮飯。
● 按鍵不管用。 ● 按[Start] 鍵也不煮飯。	● 插上電源插頭了嗎？ ● 是否在 [Keep Warm] 燈亮著的時候按了 [Start] 鍵？
● 蒸氣漏氣。 (從蒸氣口以外地方)。	● 鍋蓋邊，內鍋邊上是否粘上了飯粒或變形了？
● 煮飯時停電了。	● 飯熟的時間就會延後。 ● 停電時間太長，有可能飯煮不好。
● 煮飯，保溫時有聲音。	● 「喀啞喀啞」的聲音是調整火力的聲音。 ● 當蒸氣自平鍋及加熱板之間冒出時您會聽見砰的一聲。此時平鍋及加熱板很容易受損。因此使用本機前請務必抹乾。

出現這樣的顯示時	請確認
2 個或 3 個指示燈閃爍不停	● 請到門市部修理。

※ 內鍋摔壞，碰壞變形時，請更換。

※ 米和水誤倒入本體而不是內鍋時，請與門市部商量。

※ [Start] 和 [Keep Warm/Off] 鍵上面的符號 (●, ●) 是專為盲人設置的。

Specifications

Model		SR-LE10	SR-LE18
Power Supply		120 V AC	
Power Consumption (Approx.) W	Cooking	590	835
	Keeping Warm	84 (26*1)	95 (28*1)
Cooking Capacity L (cups)	White Rice	0.18~1.0 (1~5.5)	0.54~1.8 (3~10)
	Mixed Rice	0.18~0.54 (1~3)	0.54~1.08 (3~6)
	Thick Porridge	0.09~0.27 (0.5~1.5)	0.18~0.54 (1~3)
	Thin Porridge	0.09~0.18 (0.5~1)	0.09~0.36 (0.5~2)
Power Cord Length m (ft)		0.9 (3)	0.9 (3)
Weight (Approx.) kg		2.7 (5.9 lbs.)	3.4 (7.5 lbs)
Dimensions (Approx.) cm	Width	23.4 (9.2")	26.3 (10.4")
	Depth	32.1 (12.6")	35.1 (13.8")
	Height	20.1 (7.9") 39.6*2 (15.6**2)	23.2 (9.1") 45.2*2 (17.8**2)

*1: Average power consumption in the keep warm mode in a stable condition (at a room temperature of 20°C or 68°F)

*2: Height with the outer lid open

- Power consumption is approximately 2W when the rice cooker is turned off.

For further assistance contact Panasonic at: 800-211-PANA (7262) or visit our website at www.panasonic.com

Spécifications

Modèle		SR-LE10	SR-LE18
Alimentation		120 V c.a.	
Consommation (approx.) W	Cuisson	590	835
	Température de service	84 (26*1)	95 (28*1)
Capacité en L (tasses)	Riz blanc	0,18~1,0 (1~5,5)	0,54~1,8 (3~10)
	Riz mélangé	0,18~0,54 (1~3)	0,54~1,08 (3~6)
	Porridge épais	0,09~0,27 (0,5~1,5)	0,18~0,54 (1~3)
	Porridge léger	0,09~0,18 (0,5~1)	0,09~0,36 (0,5~2)
Longueur du cordon m (pi)		0,9 (3)	0,9 (3)
Poids (approx.) kg		2,7 (5,9 lb)	3,4 (7,5 lb)
Dimensions (approx.) cm	Largeur	23,4 (9,2 po)	26,3 (10,4 po)
	Profondeur	32,1 (12,6 po)	35,1 (13,8 po)
	Hauteur	20,1 (7,9 po) 39,6*2 (15,6 po*2)	23,2 (9,1 po) 45,2*2 (17,8 po*2)

*1 : Consommation d'énergie moyenne en mode maintien à la température de service (à une température ambiante de 20°C ou 68°F)

*2: Hauteur avec le couvercle extérieur ouvert

- La consommation d'énergie est d'environ 2 W lorsque le contact est coupé sur le cuiseur de riz.

Pour obtenir de l'aide, composez le 800-211-PANA (7262) ou visitez notre site Internet à www.panasonic.com

사양

품번		SR-LE10	SR-LE18
전원		교류 120 V	
소비전력 (약) W	취사시	590	835
	보온시	84 (26*1)	95 (28*1)
취사용량 L (컵)	백미 다키코미	0.18~1.0 (1~5.5)	0.54~1.8 (3~10)
	섞어짓기	0.18~0.54 (1~3)	0.54~1.08 (3~6)
	전죽	0.09~0.27 (0.5~1.5)	0.18~0.54 (1~3)
	질은 죽	0.09~0.18 (0.5~1)	0.09~0.36 (0.5~2)
전원코드 길이 m (ft)		0.9 (3)	0.9 (3)
중량(약) kg		2.7 (5.9 lbs.)	3.4 (7.5 lbs)
치수 (약) cm	폭	23.4 (9.2")	26.3 (10.4")
	안길이	32.1 (12.6")	35.1 (13.8")
	높이	20.1 (7.9") 39.6*2 (15.6**2)	23.2 (9.1") 45.2*2 (17.8**2)

*1: 안정시 평균 보온 소비전력 (실온 20°C의 경우)

*2: 외뚜껑을 열었을 때의 높이

- 오프인 상태에서의 소비전력은 약 2W입니다.

자세한 도움말은 Panasonic에 연락하여 주십시오: 800-211-PANA (7262) 번으로 전화를 하시거나 www.panasonic.com 의 웹사이트를 방문하시기 바랍니다.

規格

型號		SR-LE10	SR-LE18
電源		120 V AC	
消費電力 (約) W	煮飯時	590	835
	保溫時	84 (26*1)	95 (28*1)
煮飯容量 L (杯)	白米飯	0.18~1.0 (1~5.5)	0.54~1.8 (3~10)
	什錦飯	0.18~0.54 (1~3)	0.54~1.08 (3~6)
	稠粥	0.09~0.27 (0.5~1.5)	0.18~0.54 (1~3)
	稀飯	0.09~0.18 (0.5~1)	0.09~0.36 (0.5~2)
電源線長度 m (ft)		0.9 (3)	0.9 (3)
重量 (約) kg		2.7 (5.9 lbs.)	3.4 (7.5 lbs)
尺寸 (約) cm	寬	23.4 (9.2")	26.3 (10.4")
	深	32.1 (12.6")	35.1 (13.8")
	高	20.1 (7.9") 39.6*2 (15.6**2)	23.2 (9.1") 45.2*2 (17.8**2)

*1: 穩定時平均保溫消費電力 (室溫 20 度或 68°F)

*2: 打開外蓋時的高度

- 切斷狀態時的消耗電力約為 2W。

欲獲取進一步援助, 請聯絡 Panasonic: 800-211-PANA (7262) 或瀏覽我們的網頁 www.panasonic.com。

Recipes

STEAMING VEGETABLES

1. Pour water into the rice cooker pan.
2. Place the steaming basket inside the pan.
3. Add vegetables (place in a dish if required).
4. Close the lid and plug in the power cord.
5. Select "Steam" and set the "Cooking time".
(refer to the table below)
6. Stir the vegetables occasionally and continue cooking until the "Cooking time" is complete.

Vegetable	Quantity	Time (minute)
Artichokes : Globe : Whole : Jerusalem : Peeled, Whole	2-4 2-4	30-40 15-20
Asparagus	8 oz. (200N)	5-10
Beans : Green waxed, whole	1 lb. (500N)	10-12
Broccoli : Spears	1 lb. (500N)	5-10
Beets : Whole	1 lb. (500N)	30-35
Carrots : Small, whole	1 lb. (500N)	10-12
Cauliflower : Flowerettes	1 lb. (500N)	12-14
Corn on the Cob	3-6 ears	10-13
Peas : Shelled	8 oz. (200N)	6-8
Potatoes, Sweet Potatoes, Quartered	5 oz. (140N)	20-25
Summer Squash, Zucchini : Cut-up	1 lb. (500N)	5-10
Winter Squash : Pieces	1 lb. (500N)	20-30
Acorn Squash : Half	1 lb. (650N)	17-20
Spinach	5 oz. (150N)	6-8
Frozen Mixed Vegetables	10 oz. (300N)	6-8