



**SANYO**

EC 5/105/23/210/73/87



**SANYO AUTOMATIC  
STEAM COOKER  
OPERATING  
INSTRUCTIONS  
AUTO-CUISEUR À VAPEUR  
SANYO  
MODE D'EMPLOI**

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

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, or body in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when 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 hazards.
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. This product is designed for household use only.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

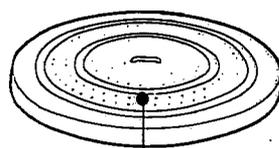
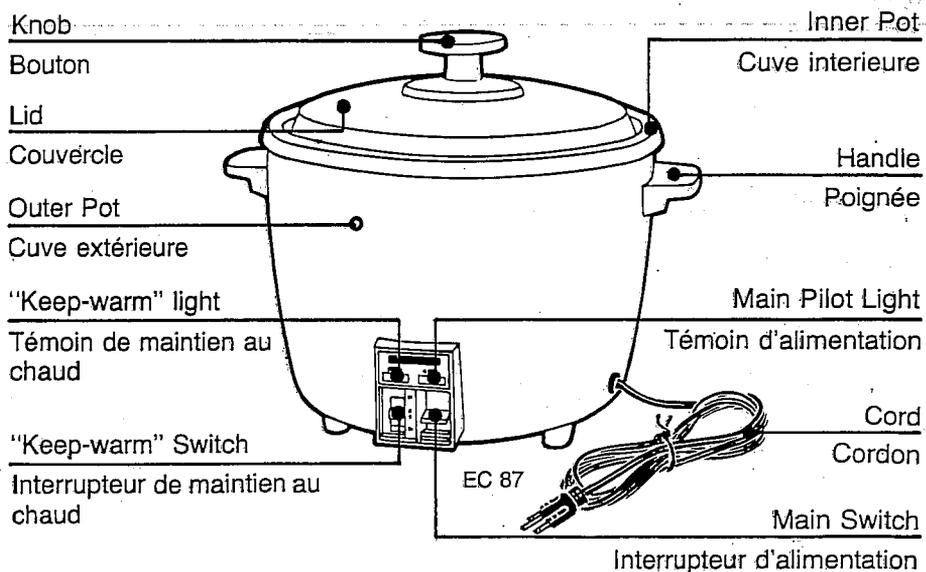
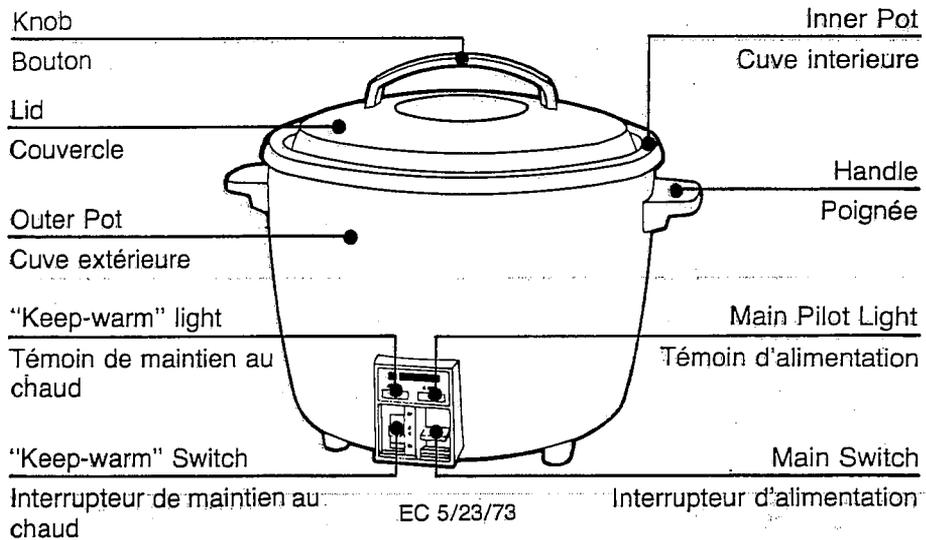
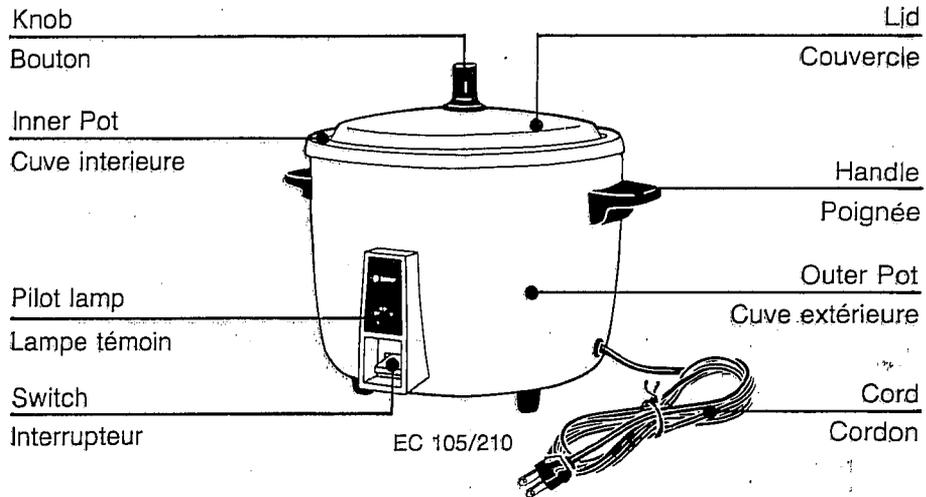
## **Précautions à prendre**

1. Bien lire tout le mode d'emploi.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
3. Afin d'éviter tout choc électrique, se garder de plonger le cordon, la fiche ou le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Exercer une étroite surveillance quand l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
5. Débrancher l'appareil après usage et pour le nettoyer. Laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer des éléments.
6. Ne jamais faire fonctionner d'appareils électriques dont la fiche ou le cordon sont abîmés, ou après une panne de l'appareil, ou s'il a été endommagé. Rapporter l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour fin de vérification, mise au point ou réparation.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des dangers.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher à des surfaces chaudes.
10. Ne pas mettre sur ou à proximité d'un brûleur à gaz d'un élément électrique chaud; ni dans un four chaud.
11. Faire extrêmement attention lorsque l'on déplace un appareil électrique qui contient de l'huile ou tout autre liquide chauds.
12. Toujours brancher le cordon sur l'appareil d'abord, puis sur la prise de courant murale. Avant de débrancher, mettre toutes les commandes en position d'arrêt ("off").
13. N'utiliser l'appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné. Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

**CONSERVER CE MODE D'EMPLOI.**

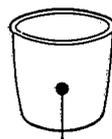
# NAMES OF PARTS

# Noms des pièces



Steaming Plate  
Plaque de vapeur

EC 5/105/23/210/73/87



Measuring Cup  
Mesure

EC 5/105/23/210/73/87



Cord  
Cordon

EC 5/23/73

## INTRODUCTION

Thank you for your purchase of the Sanyo Automatic Steam Cooker.

You will discover that this Steam Cooker is one of the most versatile appliances available for household use.

Here's what your unit can do.

1. Cooks a wide variety of foods: from basics like rice and vegetables to meats, poultry, and seafood entrees, soups, stews to even gourmet desserts.
2. Retains nutrition and natural flavours in cooked foods while making them look and taste better too.
3. Helps you to be a versatile cook in less time.
4. Inexpensive to use, operates on a minimum of electricity.
5. Use as a service piece—cool grip handle takes it right to table.
6. Automatic control—no overcooking. Signal light indicates when on.
7. Easy to use—just push a button. Easy to clean, too!
8. Shuts itself off when water has boiled away—prevents scorching and a safety feature.

For Models EC-5, 23, 73, 87 only.

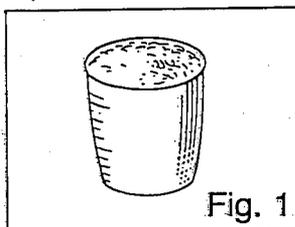
9. Keep-warm switch. Up to 5 hours.

For Models EC-5, 23, 73 only.

10. Detachable cord.

## HOW TO COOK RICE

1. Use the measuring cup supplied with the cooker to measure the amount of rice to be cooked. One level cup holds 180 cc. (approx. 6 ounces) (Fig. 1)



2. Wash the rice in a separate pot to avoid scratches and other damage on the bot-

## Introduction

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez par votre acquisition de l'auto-cuiseur à vapeur de Sanyo.

Vous découvrirez l'un des appareils électroménagers des plus versatiles: votre auto-cuiseur à vapeur.

Voici les avantages que vous retirerez de votre appareil:

1. Cuisson d'une gamme variée d'aliments: le riz et les légumes, jusqu'à la viande, la volaille et les entrées aux fruits de mer, les soupes, les pot-au-feu et même les desserts de gourmets.
2. Conservation de la valeur nutritive et de la saveur naturelle des aliments cuits, tout en améliorant leur apparence et leur goût.
3. Possibilité de devenir cordon-bleu en peu de temps.
4. Economie d'énergie, car il consomme peu d'électricité.
5. Utile comme plat de service, grâce aux poignées qui ne conduisent pas la chaleur.
6. Commande automatique qui prévient l'excès de cuisson. Une lampe témoin indique que l'appareil est en marche.
7. Simplicité d'utilisation, il suffit d'appuyer sur un bouton. Facilité de nettoyage aussi!
8. Sécurité: s'éteint automatiquement lorsque l'eau s'est évaporée, empêchant ainsi les aliments de brûler.

Pour les modèles EC-5, 23, 73, 87 seulement

9. Interrupteur de maintien au chaud jusqu'à cinq heures.

Pour les modèles EC-5, 23, 73 seulement

10. Cordon détachable.

## Mode de cuisson du riz

1. A l'aide de la mesure fournie avec l'auto-cuiseur, mesurer la quantité de riz à faire cuire. Une mesure pleine contient 180 cc. (environ 6 onces). (Fig. 1)
2. Laver le riz dans un récipient à part pour éviter d'endommager le fond de la cuve

tom of the inner pot supplied with the cooker, which may result in poorer contact between inner pot and heater. (Fig. 2)

3. After washing the rice, place it in the inner pot. Then add water in accordance with the amount of rice.

On the inside of the inner pot are level markers. The numbers on the right hand side are water levels corresponding to the amount of rice being cooked. For example, when you steam 1 level measuring cup of rice, fill the pot with water up to the number 1 level marker. For 2 level measuring cups of rice, fill to the number 2 level marker, etc. (Fig. 3)

Make sure the inner pot is resting on a level surface when adding the water.

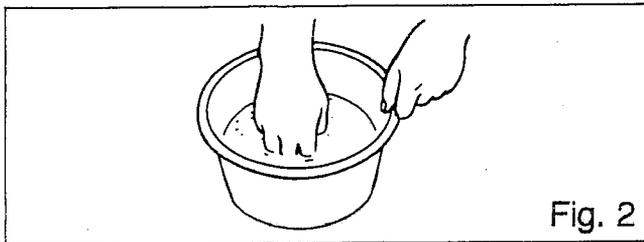


Fig. 2

4. To assure steam cooking efficiency, wipe clean all water, dust particles, and rice on the heater of the steam cooker and the bottom of the inner pot.

5. Place the inner pot into the cooker. Turn the inner pot a little to the right and left to make sure it resets securely on the heater. Proper contact is necessary to ensure that the rice will cook properly. (Figs. 4, 5)

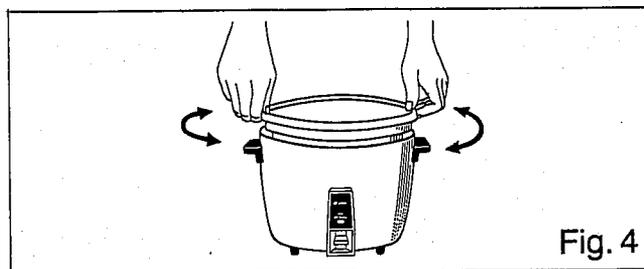


Fig. 4

6. Make sure the rice is distributed evenly in the inner pot, and then close the lid. (Fig. 6)

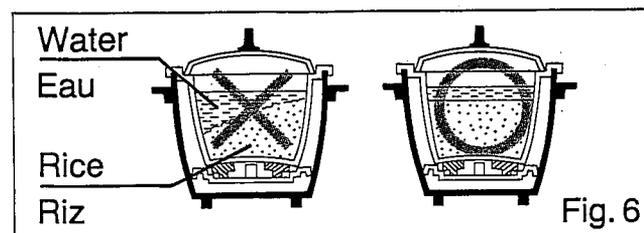


Fig. 6

intérieure fournie avec l'appareil, ce qui pourrait entraîner un contact inégal entre la cuve intérieure et la plaque chauffante. (Fig. 2)

3. Une fois lavé, déposer le riz dans la cuve intérieure. Puis ajouter de l'eau en fonction de la quantité de riz à faire cuire. Les chiffres repères sont gravés à l'intérieur de la cuve. Les chiffres de droite correspondent aux niveaux d'eau à atteindre selon le nombre de mesures de riz à utiliser. Par exemple, si l'on fait cuire une mesure de riz, remplir la cuve d'eau jusqu'au repère numéro 1, pour deux mesures de riz, remplir jusqu'au repère numéro 2, etc. (Fig. 3)

S'assurer que la cuve intérieure est bien au niveau lorsqu'on ajoute l'eau.

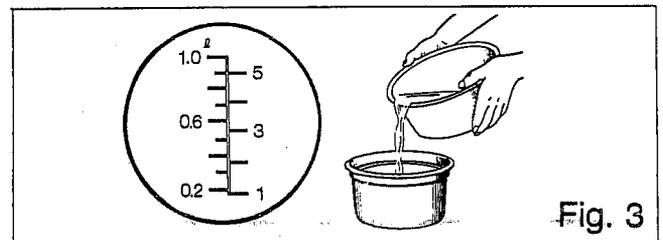


Fig. 3

4. Afin d'assurer le maximum d'efficacité de la cuisson à la vapeur, essuyer toute l'eau et la poussière et enlever les grains de riz qui pourraient se trouver sur la plaque chauffante de l'auto-cuiseur, ainsi qu'au fond de la cuve intérieure.

5. Déposer la cuve intérieure dans l'auto-cuiseur, tourner celle-ci légèrement vers la droite, puis vers la gauche pour s'assurer qu'elle est bien en place sur la plaque chauffante de l'autocuiseur. Il est nécessaire d'établir un contact adéquat pour que le riz soit cuit à point. (Figs. 4, 5)

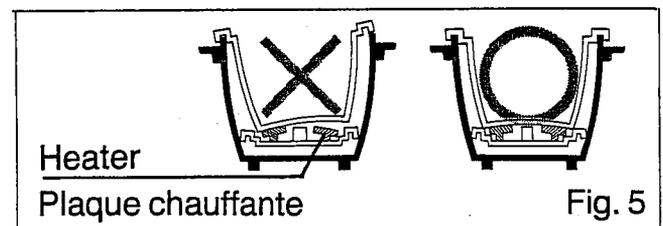


Fig. 5

6. S'assurer que le riz est distribué également dans la cuve intérieure, puis fermer le couvercle. (Fig. 6)

7. Plug the power cord into the nearest AC outlet. Press down the switch of the cooker, so that the pilot light goes on to indicate the rice is being cooked. (Fig. 7)
8. If possible, do not open the lid during the entire cooking process.
9. When cooking is completed, the steam cooker switches off automatically.
10. Leave the cooked rice in the cooker for about 15 minutes before serving to have fluffier rice.

For Models EC-5, 23, 73, 87 only.

11. When the cooked rice is not to be served for a while, set the "Keep-warm" switch to the on-position to have the rice always ready to serve warm. The "Keep-warm" pilot light is on during this time. (Fig. 8)
12. Avoid keeping the rice warmed with the "Keep-warm" system for over five hours, because this will dry the rice too much.

Please note: The Sanyo Steam Cooker is engineered to leave a light golden crust at the bottom of the pot when the rice is cooked. This rice is not burnt. The golden colour gives extra aroma and flavour to the rice.

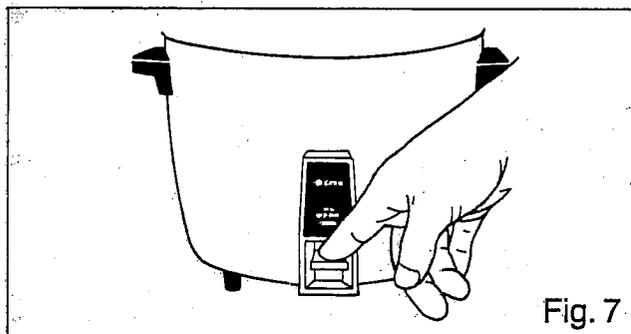


Fig. 7

7. Brancher la fiche dans la prise de courant alternatif la plus proche. Presser sur l'interrupteur de l'auto-cuiseur jusqu'à ce que la lampe témoin s'allume, ce qui indique que le riz est en train de cuire. (Fig. 7)
8. Eviter d'ouvrir le couvercle pendant toute la durée de la cuisson.
9. Lorsque la cuisson est terminée, l'auto-cuiseur s'éteint automatiquement.
10. Laisser reposer le riz 15 minutes avant de servir, il sera plus léger.

Pour les modèles EC-5, 23, 73, 87 seulement

11. Lorsqu'on ne sert pas le riz immédiatement, mettre en marche l'interrupteur de maintien au chaud et le témoin s'allumera. Ainsi, on pourra servir le riz chaud en tout temps. (Fig. 8)
12. Eviter de maintenir le riz au chaud pendant plus de cinq heures, ce qui aura pour effet de le dessécher.  
Note: L'auto-cuiseur de Sanyo est conçu pour laisser une légère croûte dorée au fond de la cuve lorsque le riz est cuit. Il n'est pas brûlé, il a plutôt acquis une saveur et un arôme bien particuliers.

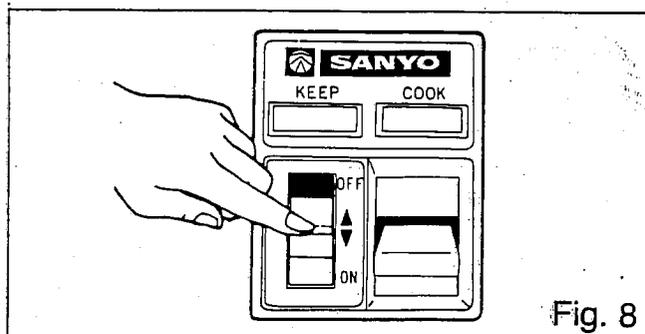


Fig. 8

## \*RICE STEAMING TIME CHART

Amount of Rice	Steamer Model			
	EC5, 105	EC23, 210	EC73	EC87
1 cup (180cc)	14 min.			
2 cups	17 min.	19 min.		
3 cups	20 min.	21 min.		
4 cups	22 min.	23 min.		
5 cups	25 min.	25 min.	20 min.	20 min.
10 cups		33 min.	26 min.	24 min.
15 cups			34 min.	29 min.
20 cups				33 min.
22 cups				35 min.

\*The actual capacity would vary slightly with the type of rice used. Experiment for your own taste.

## \*Tableau de cuisson à la vapeur

Quantité de riz	Modèle d'auto-cuiseur			
	EC5, 105	EC23, 210	EC73	EC87
1 tasse (180cc)	14 min.			
2 tasses	17 min.	19 min.		
3 tasses	20 min.	21 min.		
4 tasses	22 min.	23 min.		
5 tasses	25 min.	25 min.	20 min.	20 min.
10 tasses		33 min.	26 min.	24 min.
15 tasses			34 min.	29 min.
20 tasses				33 min.
22 tasses				35 min.

\*La capacité réelle peut varier légèrement selon la sorte de riz utilisé. Ajustez au goût.

## CLEANING

1. The inner pot and lid may be washed with detergents.
2. Stains on the outer pot can be wiped off with a damp soft clean cloth. Do not immerse your steam cooker in water. Water harms the insulator and damages the unit.
3. Do not use polishing powders or other abrasives that might damage the painted surface.

## VEGETABLES

### Steaming vegetables

For better results it would help to know a few facts about vegetables before steaming.

Firstly, cooking time is affected by the natural moisture content of the vegetable, plus its age and quality. For example, leafy vegetables (spinach, cabbage, etc.) hold more natural moisture than root vegetables (potatoes, carrots etc.) and therefore do not require as much additional water.

The vegetables should be washed and prepared before steaming. Seasoning should be added when serving.

As to personal preference regarding crisp or soft vegetables, remember this simple formula:

Crisper—less water, Softer—more water.

### How to cook

1. Place the inner pot securely in the Steam Cooker.
2. Using the measuring cup, put water into the inner pot. The amount of water for different vegetables is specified in the accompanying chart.
3. Place the steaming plate provided in the inner pot over the water.
4. Put the food to be steamed on the plate.
5. Close the lid, plug in the power cord, and press down the switch.
6. When the food is cooked, the steam cooker switches off automatically.

If you are experimenting with vegetables not listed in the chart below and are deciding how much water to add, it is better to add too little rather than too much. If you have under-

## Nettoyage

1. Nettoyer la cuve intérieure et le couvercle avec un détergent.
2. Les taches sur la cuve extérieure sont nettoyées à l'aide d'un linge humide doux. Ne pas plonger l'auto-cuiseur dans l'eau. Celle-ci endommagerait l'isolant, ce qui abîmerait l'appareil.
3. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, ce qui écaillerait la peinture.

## Légumes

### Cuisson des légumes à la vapeur

Afin d'obtenir de meilleurs résultats, voici quelques renseignements sur les légumes:

1. Le temps de cuisson diffère selon la quantité d'eau contenue dans le légume, son âge et sa qualité. Par exemple, les légumes feuillus (épinards, choux, etc.) contiennent plus d'eau que les tubercules (pommes de terre, carottes, etc.), par conséquent, il n'est pas nécessaire d'ajouter autant d'eau.
2. Les légumes doivent être lavés et préparés avant la cuisson. On ajoute l'assaisonnement avant de servir.
3. En ce qui concerne les goûts particuliers, retenir cette formule simple: pour obtenir un légume ferme—utiliser moins d'eau, pour obtenir un légume mou—utiliser plus d'eau.

### Mode de cuisson des légumes

1. Déposer la cuve intérieure en s'assurant qu'elle est bien en place dans l'auto-cuiseur.
2. A l'aide d'une tasse à mesurer, ajouter l'eau dans la cuve intérieure. On trouvera les spécifications pour les différents légumes dans le tableau ci-joint.
3. Ensuite, déposer la plaque de vapeur au-dessus de l'eau.
4. Déposer les légumes sur la plaque de vapeur.
5. Fermer le couvercle, brancher l'appareil et presser sur l'interrupteur.
6. Lorsque la cuisson est terminée, l'auto-cuiseur s'éteint automatiquement.

Lors de la cuisson de légumes non mentionnés dans le tableau ci-joint, il faut se souvenir, avant de décider de la quantité d'eau à ajouter, qu'il est préférable d'en mettre un

estimated and the food is undercooked, you can always add more water and start the cooker again.

Remember: The Steam Cooker uses a thermostat to shut off the unit automatically when the water has evaporated. Restarting the unit may require a short wait for the inner pot to cool off.

peu moins qu'un peu plus. Si on a sous-estimé la quantité d'eau et que les aliments ne sont pas assez cuits, on peut rajouter de l'eau et remettre l'appareil en marche.

Important: L'auto-cuiseur à vapeur est équipé d'un thermostat qui éteint l'appareil automatiquement lorsque l'eau est évaporée. Il est possible qu'il faille attendre un peu avant de remettre l'appareil en marche, afin de lui permettre de refroidir.

## CHART FOR AUTOMATIC STEAMING OF VEGETABLES

Vegetable	Preparation	Amount of Water	Steaming Time Automatic
Asparagus	1/4 to 1/2 kg Trimmed to 4" or 5" lengths	50 cc.	10-12 min.
Beans-Green or Wax	675 to 900 ml or 3-4 cups—snapped	80 cc.	15-17 min.
Bean Sprouts.	675 to 900 ml or 3-4 cups	25 cc.	5-6 min.
Beets	675 ml or 3 cups—sliced 1/8" thick	180 cc.	45-55 min.
Broccoli	1/2 bunch—spilt stalks into 4" or 5" lengths	50 cc.	10-12 min.
Carrots	450 ml or 2 cups—sliced 1/2" thick	160 cc.	25-30 min.
Califlower	1 small head or 1/2 large head—broken into flowerettes	170 cc.	20-25 min.
Corn (on the cob)	4 ears—broken into halves	40 cc.	10 min.
Parsnips	675 to 900 ml or 3-4 cups—shredded into 3" x 1/2"	140 cc.	30 min.
Peas-Frozen	700 ml or 3 cups—unthawed	20 cc.	15 min.
Potatoes	4 medium, peeled & diced into 1" x 1" cubes	140 cc.	20 min.
Spinach	5 oz. pre washed. (if rewashing spinach, drain well to remove excess water from leaves)	20 cc.	10 min.

## TABULEAU POUR LA CUISSON AUTOMATIQUE À VAPEUR DES LÉGUMES

Légume	Préparation	Quantité d'eau	Temps de Cuisson à vapeur (Automatique)
Asperges	1/4 à 1/2 kilogramme, couper en longueurs de 4 ou 5 pouces	50 cc	10-12 min
Haricots, verts ou jaunes	675-900 ml ou de 3-4 tasses, casser	80 cc	15-17 min
Fèves Germées	675-900 ml ou de 3-4 tasses	25 cc	5-6 min
Betteraves	675 ml ou 3 tasses, tranchées en épaisseur, 1/8 d'un pouce	180 cc	45-55 min
Brocoli	1/2 botte, les tiges fendues en longueurs de 4 ou 5 pouces	50 cc	10-12 min
Carottes	450 ml ou 2 tasses, tranchées en épaisseur, 1/2 d'un pouce	160 cc	25-30 min
Chou-fleur	une petite tête ou 1/2 grosse tête, casser en bouquet	170 cc	20-25 min
Epis de maïs	4 épis, casser en deux	40 cc	10 min
Panais	675-900 ml ou de 3-4 tasses effiloche en bandelettes de 1/2 pouce x 3 pouces	140 cc	30 min
Pois, gelés	700 ml ou 3 tasses, gelés	20 cc	15 min
Pommes de Terre	4 moyennes, peler et couper en dés d'un pouce x 1 pouce	140 cc	20 min
Epinards	5 onces d'un sac d'épinards lavés. (Si on relave les épinards, bien égoutter pour éliminer l'excès d'eau)	20 cc	10 min



**SANYO**

SANYO ELECTRIC CO., LTD.  
OSAKA, JAPAN