

Supplier's Declaration of Conformity

Model Number : JPW-G10U/JPW-G18U

Kind of equipment : Rice Cooker / Warmer

Trade Name : TIGER

Responsible party : TIGER CORPORATION U.S.A.

Address : 1815 W 205th Street, Unit 106, Torrance CA 90501

Phone : (310)-787-1985

This device complies with part 18 of the FCC Rules.

Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

JPW-G10U
JPW-G18U



For technical questions and support, please contact:

Tiger Corporation U.S.A.

1815 W 205th Street, Unit 106, Torrance CA 90501

Tel: 1-866-55-TIGER (84437)

Email: support@japantigercorp.com

URL: <https://www.tiger-corporation.com/en/usa/>

For customers outside the continental U.S., please contact the nearest Tiger Customer Service in your area, or the dealer where the original purchase was made.

For household use

Induction Heating Rice Cooker / Warmer

Operating Instruction

Thank you for purchasing this product. Please read all information in this manual before using the appliance. Afterward, keep this manual in a handy location for future reference by anyone who will use this product.

Pour usage domestique

À cuisson par induction Cuiseur à riz / Réchaud

Mode d'emploi

Nous vous remercions d'avoir fait l'achat de ce produit. Veuillez lire toutes les informations contenues dans ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

Ensuite, conservez ce manuel dans un endroit pratique pour qu'il puisse être consulté par toute personne qui utilisera ce produit.



TIGER CORPORATION

Head Office: 3-1 Hayami-cho, Kadoma City, Osaka 571-8571, Japan

URL: <https://www.tiger-corporation.com/>

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Risk of electric shock, cook only in removable container.
15. Intended for countertop use only.
16. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.

17. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Servicing should be performed by an authorized service representative.
This appliance is intended for household use.

A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

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

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

The following instructions are applicable to 120V only:

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

GARANTIES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, vous devez suivre les précautions de sécurité de base à tout moment y compris les points suivants :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des poignées ou des boutons.
3. Pour se protéger contre toute électrocution, ne pas immerger le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. L'utilisation de l'appareil par des enfants ou à proximité d'eux doit être sous stricte supervision.
5. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces.
6. Ne pas utiliser d'appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou après un mauvais fonctionnement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Porter l'appareil au service après-vente autorisé le plus proche pour vérification, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires supplémentaires non recommandés par le fabricant de l'appareil risque de provoquer des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
11. Faire très attention en déplaçant un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide chauds.
12. Toujours brancher en premier la prise au cuiseur à riz, puis la fiche du cordon à la prise murale. Pour débrancher, mettre tous les boutons sur "off", puis retirer la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser le cuiseur à riz pour tout autre fonction que celle à laquelle elle est destinée.
14. Risque d'électrocution, cuire uniquement dans le récipient amovible.
15. Ne pas utiliser ailleurs que sur un comptoir.
16. **AVERTISSEMENT:** Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne jamais laisser reposer le cordon sur le rebord du comptoir, ne jamais utiliser la prise sous le comptoir et ne jamais l'utiliser avec une rallonge.

17.SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS.

Toute réparation doit être effectuée par un réparateur autorisé.
Cet appareil est destiné à un usage domestique.

Un cordon d'alimentation court est utilisé afin de réduire le risque que des enfants l'attrapent, s'y emmêlent ou trébuchent sur un cordon plus long.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant une déficience physique, sensorielle ou mentale réduite, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Les instructions suivantes sont applicables à 120V seulement :

Cet appareil possède une fiche polarisée (avec une broche plus large qu'une autre). Pour éviter tout risque d'électrocution, cette fiche ne se branche dans une prise polarisée que d'une seule manière. Si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, la tourner. Si elle ne branche toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

Table of Contents

Introduction

- 5 - IMPORTANT SAFEGUARDS
- 10 - Menu Introduction
- 17 - Names of Component Parts and Accessories
- 19 - Setting the Current Time

Basic Cooking

- 20 - How to Cook Rice
- 24 - Keeping Rice Warm
- 25 - Reheating Cooked Rice

Timer and Soak Timer Functions

- 26 - Using the Timer Function
- 28 - Setting the Soak Timer Function

Other Food/Cake

- 30 - How to Make Other Foods (Cook•Soup)
- 32 - How to Make Cakes

Menu Guide

- 34 - Menu Guide

Cleaning and Maintenance

- 38 - How to Clean
- 40 - How to Remove and Attach Each Component Part
- 41 - How to Perform Cleaning

When a Problem Occurs

- 42 - If Rice Does Not Cook Properly
- 45 - If Other Food or Cakes Are Not Made Properly
- 46 - Troubleshooting
- 49 - Error Displays and Actions to Be Taken

Others


- 49 - Adjusting the Steaming Time (Exp. Limited Cups Menu)
- 50 - Adjusting the Sound Volume
- 51 - Specifications
- 51 - If There Is a Power Outage
- 51 - Purchasing Consumables and Optional Accessories

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read and follow all safety instructions before using the rice cooker.


- The WARNINGS and CAUTIONS described below are intended to protect the user and other individuals from physical and property damage. To ensure safety, please follow them carefully.
- Do not remove the caution/warning labels attached to the rice cooker.

Safety instructions are classified and described according to the level of harm and damage caused by improper use, as shown below.



WARNING

This symbol indicates there is a possibility of serious injury*¹ or death when the product is handled improperly.






CAUTION










This symbol indicates there is a possibility of injury*² or damage to property*³ when the product is handled improperly.

*1 Serious injury is defined here as loss of sight, physical injury, burns (high or low temperature), electric shock, broken bones, poisoning, or other injuries severe enough to involve permanent damage and require hospitalization or extended outpatient care.
*2 Injury is defined here as a physical injury, burns, or electric shock that does not require a hospital stay or extended outpatient care.
*3 Damage to property is defined here as damage that affects a building, furniture, livestock, or pets.

Description of Symbols








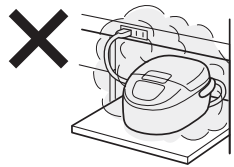

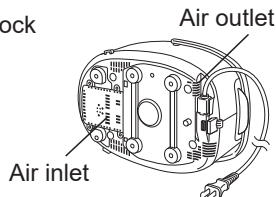
-  indicates a warning or caution. The specific details of the warning or caution are indicated inside the symbol or in an illustration or text near the symbol.
-  indicates a prohibited action. The specific details of the prohibited action are indicated inside the symbol or in an illustration or text near the symbol.
-  indicates an action that must be taken or an instruction that must be followed. The specific details of the action or instruction are indicated inside the symbol or in an illustration or text near the symbol.






WARNING

-  **Use only rated voltage power.**
This is to avoid fire or electric shock.
-  **Use an electrical outlet rated 15 A or higher and do not plug in other devices at the same time.**
Connecting other devices to the same outlet may cause the outlet to overheat, resulting in fire.
-  **Do not use a damaged power cord. Also, do not damage the power cord.**
(Do not forcefully bend, pull, twist, fold, or modify the cord. Do not place the cord near high-temperature surfaces or under/between heavy objects.)
Doing so may cause fire or electric shock.
-  **Wipe the power plug thoroughly if dust or other foreign objects are collected on it.**
This is to avoid fire.
-  **If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**
Otherwise, a malfunction or accident may occur.
-  **Insert the power plug completely into the outlet.**
Failure to do so may cause electric shock, short circuit, smoke, or fire.
-  **Do not use the rice cooker when the power cord or power plug is damaged or the plug is loose in the outlet.**
This is to avoid electric shock, short circuits, and fire.
-  **Do not handle the power plug with wet hands.**
Doing so may cause electric shock or injury.
-  **Never open the lid during cooking.**
Contents may spray out, causing burns or other injuries.


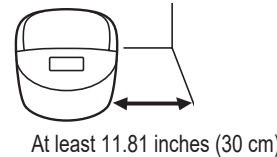


IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ WARNING


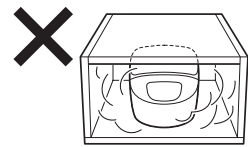










-  **Do not place your face or hands near the steam vents.**
Doing so may cause burns. Never allow small children near the steam vent.
-  **Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
-  **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.**
This is to avoid burns, electric shock, or injury.
-  **Do not immerse this appliance in water.**
This is to avoid electric shock, shorting, or fire.
-  **Do not attempt to modify the rice cooker. Disassembly or repairs should only be performed by an authorized service representative.**
Otherwise, fire, electric shock, or injury may occur.
-  **Metal objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the appliance.**
Metal objects may become very hot.
-  **Do not expose the power plug to steam.**
Doing so may cause electric shock or fire. When using the rice cooker on a sliding tabletop, be careful not to expose the power plug to steam. 
-  **Do not insert any pins, wires, or other metal objects into the air inlet or air outlet, or any gaps between parts.**
Doing so may cause electric shock or injury due to malfunction. 

-  **When closing the lid, remove any cooked rice or grains of rice adhering to the upper casing or around the hook, and close the lid firmly.**
Steam may leak or contents may spray out from the opened lid, causing burns or other injuries.
-  **Do not use this product in any way not described in the operating instructions.**
Steam or contents may spray out, causing burns or other injuries.
Examples of cooking that is not allowed:
 - Heating ingredients or seasoning in a plastic bag, etc.
 - Using parchment paper, aluminum foil, or plastic wrap
 - Using a lot of oil
 - Cooking amaranth or other small grains that may cause clogging
-  **If the surface is cracked, switch off the appliance immediately.**
Failure to do so may cause electric shock.
-  **Stop using the rice cooker immediately in case of any malfunction or failure.**
Using the rice cooker with a problem may cause fire, electric shock, or injury.
Examples of malfunction and failure:
 - The power cord or power plug becomes abnormally hot.
 - Smoke is emitted from the rice cooker or a burning odor is detected.
 - The rice cooker is cracked or there are loose or wobbly parts.
 - The inner pot is deformed.
 - There are other problems or abnormalities.
 Immediately disconnect the power cord from the outlet and contact the place of purchase for inspection and repair service.
-  **Do not use the rice cooker on an unstable surface, heat-sensitive table, mat, etc.**
Doing so may cause fire or damage to the table or mat.

⚠ WARNING

-  **Do not use the rice cooker near walls or furniture.**
Steam and heat may cause damage, discoloration, or deformation. Use the rice cooker at least 11.81 inches (30 cm) away from walls or furniture. When using the rice cooker on a kitchen rack or cabinet, make sure that steam is not trapped. 
-  **Be careful to avoid any spillage on the connector during using.**
-  **The heating element surface is subjected to residual heat after use. Do not touch high-temperature surfaces during or immediately after cooking.**
Doing so may result in burns.

⚠ CAUTION

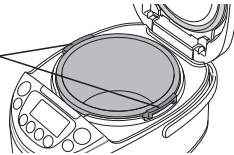
-  **Do not use the rice cooker in a small space where the operation panel is exposed to steam.**
Steam and heat may result in deformation of the operation panel or damage, discoloration, deformation, or malfunction of the rice cooker. When using the rice cooker on a sliding tabletop, pull the tabletop out so that the operation panel is not exposed to the emitted steam. 
-  **Do not use the rice cooker on a sliding tabletop that does not have sufficient load-bearing capacity.**
Otherwise, the rice cooker may fall, resulting in injury, burns, or malfunction. Before using the rice cooker, confirm that the sliding tabletop is sufficiently able to bear its weight.
-  **Do not use the rice cooker near a heat source or where it may be splashed with water.**
Doing so may cause electric shock, electric leakage, fire, or deformation or malfunction of the rice cooker.
-  **Use only the inner pot made exclusively for this rice cooker.**
Using any other pot may cause overheating or malfunction.
-  **Do not use the rice cooker if the tab of the inner lid is broken.**
Doing so may cause steam leaks or boiling over, resulting in burns or other injuries. The rice may also not be cooked properly.
-  **Do not cook with the inner pot empty.**
Doing so may cause overheating or malfunction.
-  **This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:**
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
-  **Do not use the rice cooker on an aluminum sheet or electric mat.**
Aluminum material may generate heat, resulting in smoke or fire.
-  **Do not use the rice cooker with the air inlet/outlet blocked or in a hot room.**
Do not place it on a carpet or plastic bag. Doing so may result in electric shock, electric leakage, fire, or malfunction.
-  **Do not use the rice cooker on an induction cooktop.**
Doing so may result in malfunction.
-  **Be careful about any escaping steam when opening the lid.**
Exposure to steam may result in burns.

IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION

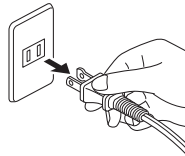
- Do not hold the inner pot handles with your bare hands when the rice cooker is in operation or immediately after cooking. Be sure to use oven mitts to pick up the inner pot handles. Touching the hot inner pot handle may result in burns.

Inner pot handle



- Disconnect the power plug when not in use. This is to avoid injury, burns, electric shock, electric leakage, or fire caused by insulation deterioration.

- Be sure to hold the power plug when removing it from an outlet. This is to avoid electric shock, short circuits, or fire.



- Do not use multiple appliances connected to the same outlet. Doing so may cause fire.



- Handle the rice cooker with care. Dropping the rice cooker or exposing it to a strong impact may cause injury or malfunction of the rice cooker.

- Do not place magnetic-sensitive objects close to the rice cooker since it produces a magnetic field. TVs and radios may experience interference. Content recorded on credit cards, magnetic ID cards, cassette tapes, or videotapes may be lost.

- People with cardiac pacemakers must consult a medical specialist before using the rice cooker. Operation of the rice cooker may affect cardiac pacemakers.

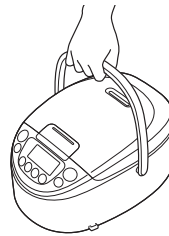
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. Doing so may result in malfunction.

- Do not wash the entire rice cooker. Do not immerse this appliance in water or pour water on it. Doing so may cause electric shock, shorting, or fire.

- Do not move the rice cooker while it is cooking. Doing so may cause the contents to spill, resulting in burns.

- Do not touch the hook button while carrying the rice cooker. Doing so may cause the lid to open, resulting in injury or burns.

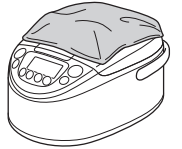
- Do not hold the lid when moving the rice cooker. Doing so may cause burns or other injuries. Be sure to hold the grips when moving this appliance.



- Use and cook an appropriate amount of ingredients that can foam or expand. Otherwise, the ingredients may overflow, resulting in accidents or malfunction. Examples: Soybeans, black beans, white jelly ears, and other ingredients that can foam easily.

Safety instructions to follow so that the appliance can be used for many years

- Remove any cooked or uncooked grains of rice adhering to the rice cooker and inner pot. Failure to do so may cause steam to leak or contents to boil over. This may also result in malfunction or improperly cooked rice.
- Do not cover the rice cooker with a cloth or other object during cooking. Doing so may cause the rice cooker or the lid to become deformed or discolored.
- Do not reheat (keep warm) cooled rice. Doing so may cause unpleasant odors.
- The holes in the rice cooker are designed to maintain its functions and performance. In extremely rare cases, insects may enter these holes and cause a malfunction. To prevent this, a commercially available insect prevention sheet, etc., is recommended. If a malfunction does occur due to this problem, it will not be covered by warranty. In this case, contact the place of purchase.
- The fluorocarbon resin coating on the inner pot may wear and peel with extended use. It is harmless to humans and does not interfere with actual cooking or the heat-insulating capability of the rice cooker. If deformation or corrosion is found on the inner pot, a new inner pot may be purchased. In this case, contact the place of purchase.
- Strictly observe the following instructions to keep the fluorocarbon resin coating of the inner pot from swelling, peeling, or becoming deformed.
 - Do not place the inner pot directly over a gas or induction cooktop. Do not place it in a microwave oven.
 - Use the Keep Warm function for white rice and rinse-free rice only. (Do not use for mixed or seasoned rice, etc.)
 - Do not use vinegar inside the inner pot.
 - Use only the supplied spatula or a wooden spatula.
 - Do not use hard or sharp utensils such as metal ladles, spoons, or whisks.
 - Do not place a strainer inside the inner pot.
 - Do not wash dishes or other hard objects inside the inner pot.
 - Do not clean the inner pot using hard materials such as wire wool or nylon scrubbing sponges.
 - Do not use a dishwasher/dryer to clean the inner pot and other parts.



Menu Introduction

16 menu choices

15 Cook•Soup

→ P. 30, P. 31

Select when cooking or making soup. Set the cooking time to slowly simmer the ingredients.

Tips

- Be sure to use the Cook•Soup menu item when cooking foods other than rice and grains.
- Otherwise, steam or contents may spray out, causing burns or other injuries, or the inner pot may be burnt or damaged.
- Simmered dishes become softer and have enhanced flavor if kept warm after heating.

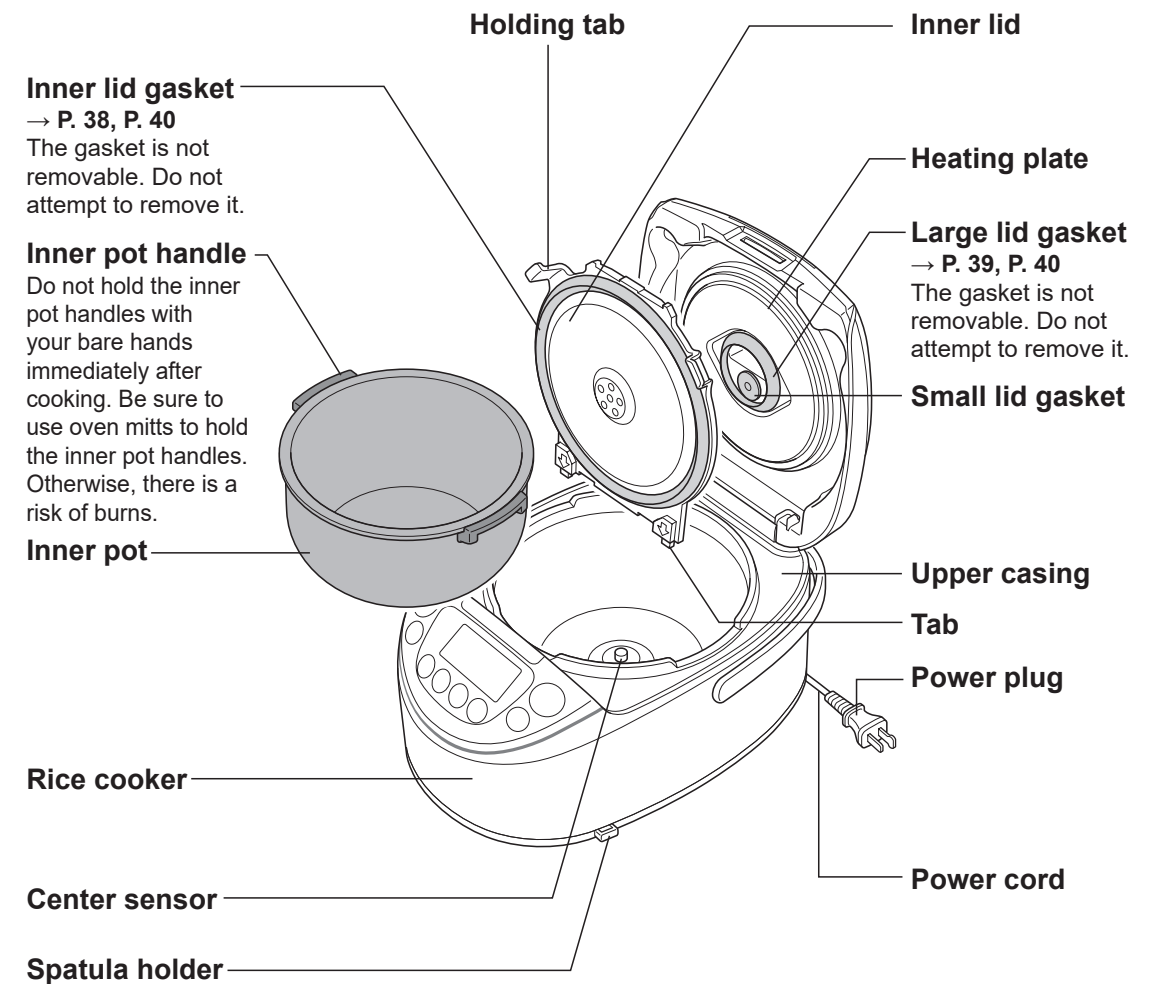
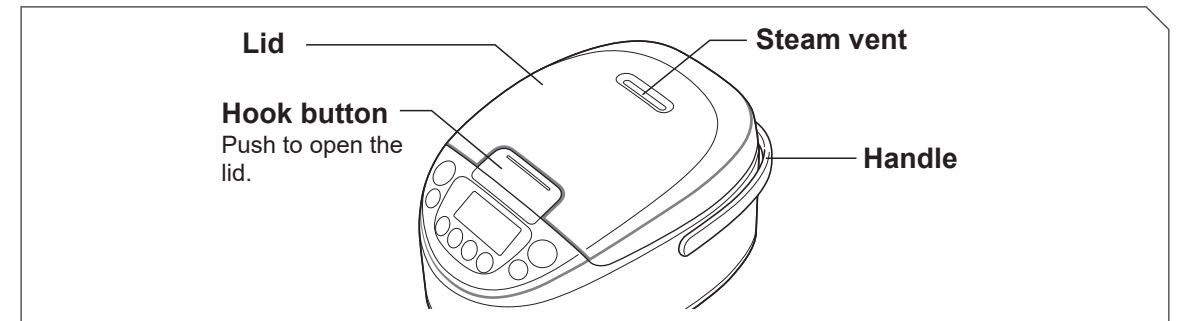
16 Cake

→ P. 32, P. 33

Select when making a cake.

Names of Component Parts and Accessories

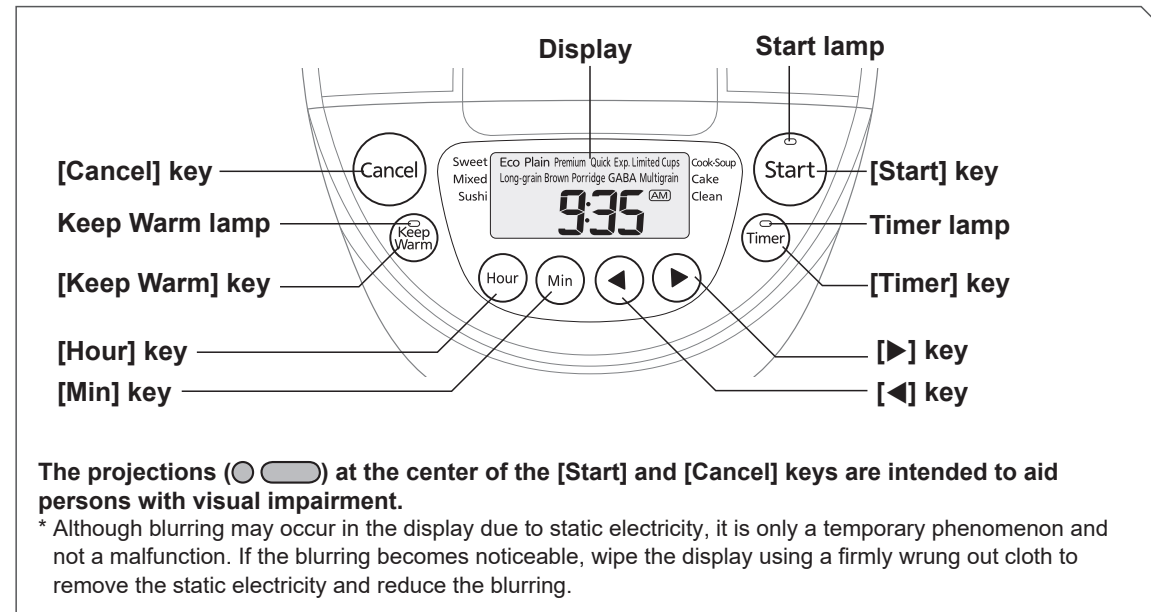
◇ Check the following immediately after opening the packaging.



Be sure to hold the handle when moving the rice cooker.
* Be sure to use oven mitts when the rice cooker is hot.
Otherwise, there is a risk of burns.

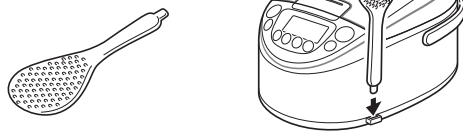
Names of Component Parts and Accessories

Operation panel



Checking the accessories

<Spatula>
Insert the spatula in its holder.



<Ladle>



<Measuring cup>
Approximately 1 cup
(approximately 0.18 L)
One level cup of rice
is 5.29 oz (150 g).



About the inner pot (ceramic coating)

The inner pot is coated with materials included in a ceramic pot to achieve the same unique flavor as when rice is cooked in this type of pot.

Sounds emitted by the rice cooker

The following sounds coming from the rice cooker during cooking, reheating, or when the Keep Warm function is on are normal and do not indicate a problem:

- Humming (sound of the fan rotating)
- Buzzing or twittering (sound of induction heating operation)

Lithium battery

The rice cooker has a built-in lithium battery that stores the current time and the preset timer settings even with the power plug disconnected.

- If the lithium battery runs out, 0:00 blinks when the power plug is plugged back in. The rice cooker can still cook normally, however, the current time, preset timer settings, and the elapsed Keep Warm time are deleted when the power plug is disconnected.

CAUTION

- Do not attempt to replace the lithium battery by yourself. To replace the battery, contact the place of purchase. (A fee is required.)

For first time use

Wash the inner pot, inner lid, and accessories before using them. → P. 38 to 40

Checking the current time

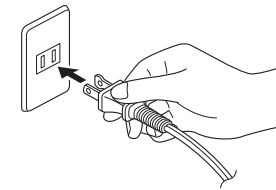
The current time is displayed in the 24-hour format. Adjust the time if the correct time is not displayed. → P. 19

Setting the Current Time

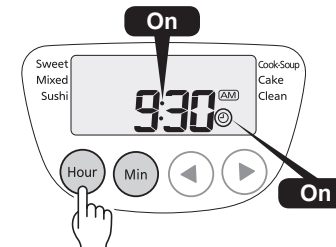
The current time is displayed in the 24-hour format.

* The time cannot be set during cooking (and cleaning); when the Keep Warm function is on; when the Timer function is set; when the Timer function (Soak Timer) is in use; or when the Porridge, Cook•Soup, or Cake menu item is selected.

Example: When changing the time from 9:30 to 9:35



- 1 Connect the power plug to an outlet.



- 2 Press [Hour] or [Min] to display the time setting mode.

◇ Pressing [Hour] or [Min] makes light up.



- 3 Set the current time.

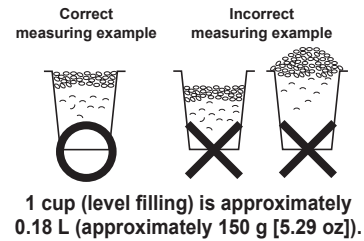
- ◇ Press [Hour] to change the set time in increments of 1 hour. Press [Min] to change that time in increments of 1 minute.
- ◇ Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.
- ◇ To cancel the setting of the time, press [Cancel].



- 4 Press [Start].

◇ turns off, indicating that the time has been set.

How to Cook Rice



1 Measure the rice with the supplied measuring cup.

- ◇ Be sure to use the supplied measuring cup. If another rice dispenser is used, errors may occur or the rice may not cook properly.
- ◇ Use the supplied measuring cup for rinse-free rice as well.

- CAUTION**
- Always use the specified volume of rice. Otherwise the rice may not be cooked properly. → P. 10 to 16, P. 51
 - Do not mix in amaranth or other small grains that may cause clogging.

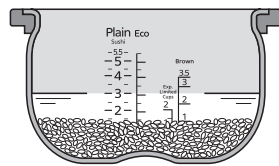


Rice can be rinsed in the inner pot.

2 Rinse the rice.

- ◇ First, add plenty of water, lightly stir the rice, and discard the water quickly. Use cold water and quickly rinse the rice so that the rice does not absorb the starchy water.
- ◇ Replace water for rinsing two to three times until the water does not turn as white.
- ◇ When cooking rinse-free rice, stir it well from the bottom. → P. 13

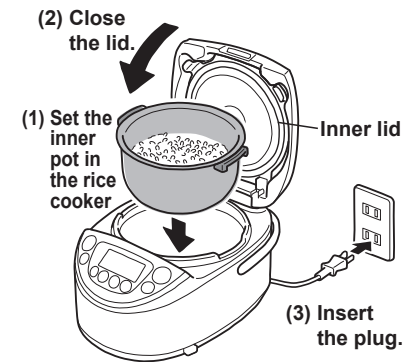
- CAUTION**
- Do not use hot water (over 95°F [35°C]) to rinse the rice. Doing so may prevent the rice from being cooked properly.



3 Adjust the water level.

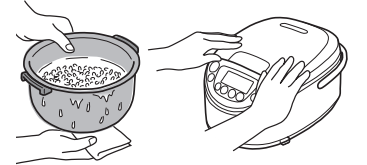
- ◇ Place the inner pot on a level surface and level the rice out.
- ◇ Adjust the water level to the appropriate line of the corresponding scale on the inside of the inner pot. → P. 13

- CAUTION**
- Do not use hot water (over 95°F [35°C]) when adding water. Doing so may prevent the rice from being cooked properly.

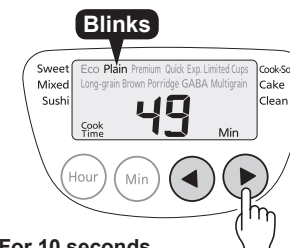


4 Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, and connect the power plug to an outlet.

- ◇ Wipe off any water drops adhering to the outside of the inner pot before placing it into the appliance. Otherwise the rice may not be cooked properly.
- ◇ Close the lid firmly using both hands.
- ◇ If the Keep Warm lamp is on, press [Cancel] to turn it off.



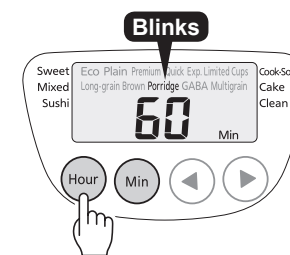
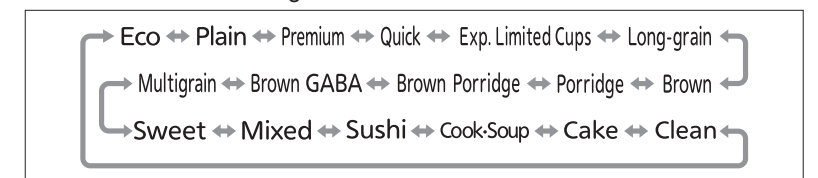
- CAUTION**
- Be sure to remove any cooked rice or grains of rice adhering to the upper casing, around the hook button, and to the inner lid. Failing to follow this instruction may prevent the lid from closing or cause the lid to open during cooking.
 - The lid cannot be closed unless the inner lid is set in place.
 - Confirm that the lid is completely closed.
 - If [Start] or [Keep Warm] is pressed without the inner pot being set, the rice cooker beeps 2 times (short beeps).
 - The volume can be adjusted if desired. → P. 50
- Sounds emitted by the rice cooker



For 10 seconds after a menu item is selected, the cooking time (reference) for that item is displayed.

5 Press [◀] or [▶] to select a menu item. → P. 10 to 16

- ◇ Each time the key is pressed, the selected menu item changes, with the item or ◀▶ blinking.



6 When you select the Porridge menu item, use [Hour] or [Min] to set the desired cooking time.

- ◇ The default setting is 60 minutes. Adjust the time as desired.
- ◇ The time can be set between 40 and 90 minutes in increments of 5 minutes.
- ◇ Pressing [Hour] increases the time by 5 minutes while pressing [Min] decreases it by 5 minutes.

How to Cook Rice



The remaining time before cooking is completed appears on the display.

Plain:
Short and long beeps
 Other menu items:
Long beep

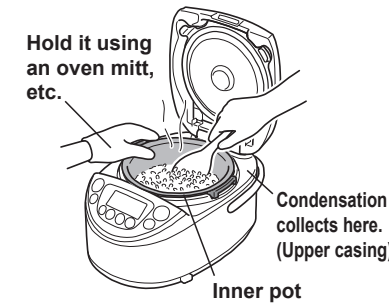
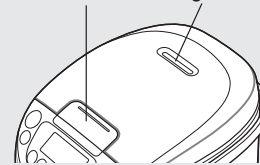
7 Press [Start].

- ⚠ WARNING**
- Do not place your face or hands near the steam vent during cooking. Exposure to steam may result in burns or injury.
 - If you need to cancel cooking before it is completed**
 - Press [Cancel] to cancel cooking.
 - Check that no steam is coming out, and then press the hook button.

* Opening the lid immediately after pressing [Cancel] may result in burns.
 - To start cooking again**
 Replace the rice and water in the inner pot and let the rice cooker cool down completely before cooking again.
 * When [Cancel] is pressed, the cooking is canceled.
 Cooking again without replacing the rice and water in the inner pot may result in burned rice or improperly cooked rice as the semi-cooked rice is cooked again from the beginning.
- ⚠ CAUTION**
- Be sure to let the rice cooker cool down in the following cases.
 - Cooking continuously
 - Cooking immediately after turning off the Keep Warm function
 Otherwise the cooking time may become longer or rice may not be cooked properly.
 * Cooking time (reference) for each menu item → **P. 10 to 16**

Hook button
 Push to open the lid.

Steam vent
 Make sure that steam is not coming out.



8 Stir and loosen the rice as soon as cooking is completed.

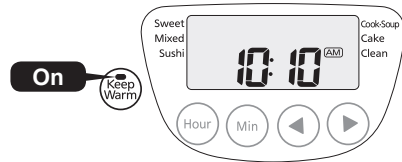
- Once the rice is fully cooked, the rice cooker beeps 8 times (long beeps) and the Keep Warm function is automatically activated. (Menu items for which the Keep Warm function is available → **P. 10 to 16**; Keeping rice warm → **P. 24**)
- Excess water is evaporated if you stir and loosen the rice soon after it is cooked.
- Level the rice out so that grains of rice do not remain adhered to the inner sides of the inner pot. (As a feature of the inner pot shape, a well may be created at the center of the rice.)
- After using the rice cooker, press [Cancel], disconnect the power plug, and wait until the rice cooker has cooled down before cleaning it.
- If ingredients have been added when using the Porridge and Brown Porridge menu items or a longer cooking time is required, etc., simply press the [Hour] and [Min] with the Keep Warm lamp lit or blinking to set the additional cooking time, and then press the [Start]. The cooking time can be extended up to 15 minutes in increments of 1 minute, for a maximum of 3 times.
- Stir the rice well before pressing [Start].
- Serve cooked porridge as soon as possible before it turns into a sticky paste.

- ⚠ WARNING**
- Before opening the lid, make sure that steam is not coming out of the steam vent. Otherwise, there is a risk of burns or injury.
- ⚠ CAUTION**
- If you disconnect the power plug without canceling the Keep Warm function, the next time you turn on the rice cooker, the Keep Warm lamp turns on and you cannot cook.
 - Be sure to wipe off any hot water that collects on the upper casing or that runs onto the outside of the rice cooker when you open the lid immediately after cooking or while the Keep Warm function is on. A large amount of condensation may collect depending on the menu item.

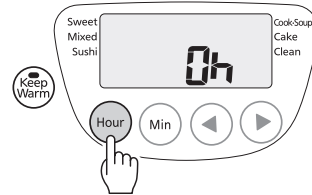
Keeping Rice Warm

The Keep Warm function is particularly good for maintaining the shine and taste of white rice (or rinse-free rice).

The rice cooker automatically switches to the Keep Warm setting when cooking is finished. (Menu items for which the Keep Warm function is available → P. 10 to 16)



The elapsed Keep Warm time (up to 24 hours) is displayed in increments of 1 hour while [Hour] is held down. After 24 hours have elapsed, 24 blinks and h lights up on the display.



Turning off the Keep Warm function

Press [Cancel]. (The Keep Warm lamp turns off.)



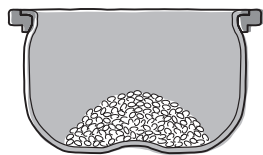
Restarting the Keep Warm function

Press [Keep Warm].



Keeping a small amount of rice warm

Collect the rice at the center of the inner pot, keep the rice warm, and serve as soon as possible.

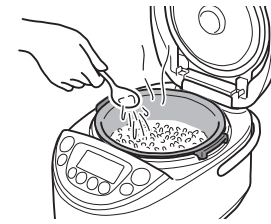


⚠ CAUTION

- Avoid the following, as they may result in unpleasant odors, dryness, discoloration, and spoiling of the rice or corrosion of the inner pot.
 - Keeping rice warm with the power plug disconnected
 - Canceling the Keep Warm function with cooked rice still in the inner pot
 - Using the Keep Warm function with cold rice
 - Adding cold rice to rice that is being kept warm
 - Leaving the spatula in the inner pot while the Keep Warm function is on
 - Leaving only a small amount of rice (1 cup or less with the 1.0 L type, 2 cups or less with the 1.8 L type) in the inner pot
 - Using the Keep Warm function for anything other than white rice (or rinse-free rice)
 - Keeping warm a circle of rice with a hole in the middle
 - Using the Keep Warm function for longer than 24 hours
- Be sure to wipe off any hot water that collects on the upper casing or that runs onto the outside of the rice cooker when you open the lid immediately after cooking or while the Keep Warm function is on. A large amount of condensation may collect depending on the menu item.
- Do not lift up the inner pot while keeping rice warm. Doing so cancels the Keep Warm function.
- Be sure to remove any cooked rice that adheres to the rim of the inner pot as well as to any gaskets. Failure to do so can result in dryness, discoloration, odors, or stickiness of the rice being cooked.
- Serve cooked rice as soon as possible in cold climates and high-temperature environments.

Reheating Cooked Rice

◇ You can turn rice being kept warm into piping hot rice by reheating it before eating.



- 1 Stir and loosen the rice that is being kept warm, and add 1 to 2 tablespoons of water evenly over the rice.**

◇ Adding water can prevent the rice from drying out and result in plumper rice.



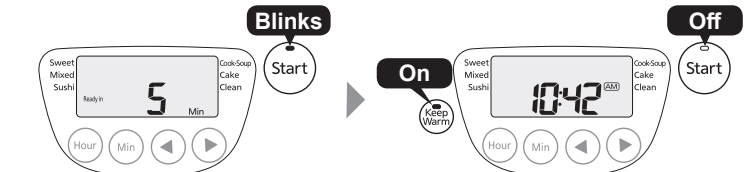
- 2 Make sure that the Keep Warm lamp is on.**

◇ Reheating is not available if the Keep Warm lamp is not on. If the lamp is not on, press [Keep Warm].



- 3 Press [Start].**

◇ The remaining reheating time starts appearing on the display when 5 minutes remain. When reheating is finished, the rice cooker beeps 3 times (long beeps) and the Keep Warm lamp turns on.



- ◇ To cancel reheating, press [Cancel].
- ◇ If the rice is too cold (under approximately 131°F [55°C]), the rice cooker beeps twice (short beeps) and reheating is not available.

- 4 Stir and loosen the reheated rice well and even it out in the inner pot.**

◇ After stirring and loosening the rice, close the lid firmly using both hands.



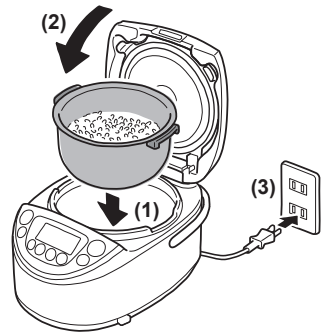
⚠ CAUTION

- Rice cannot be fully heated if more than half of the inner pot is full.
- Rice will end up dry if reheated under any of the following conditions.
 - The rice is still hot, for example, immediately after cooking.
 - There is a small amount of rice (1 cup or less with the 1.0 L type, 2 cups or less with the 1.8 L type).
 - The rice is reheated 3 times or more.
- Reheating is not available when using the Porridge, Brown Porridge, Cake, and Clean menu items.

Using the Timer Function

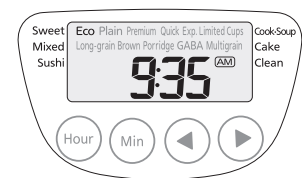
- ◇ You can preset the time that you want cooking to be actually finished.
- ◇ Select either Timer1 or Timer2 and set the desired completion time. The cooking will be finished at the preset time.
- ◇ The preset timer settings are stored in memory for both Timer1 and Timer2.
- ◇ It is useful to set the times that you use most often.

Example: If Timer1 is set to 1:30 PM, cooking finishes at 1:30 PM.



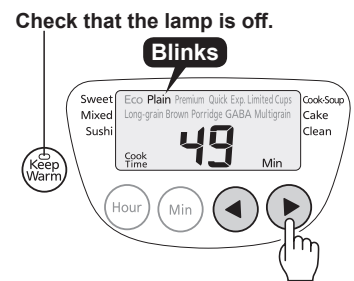
1 Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, and connect the power plug to an outlet.

- ◇ Follow steps 1 to 4 in How to Cook Rice → P. 20, P. 21.



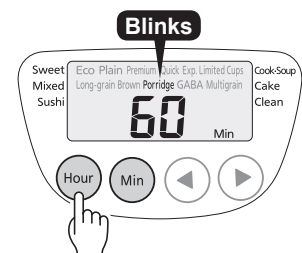
2 Check the current time.

- ◇ Setting the Current Time → P. 19
- ◇ If the Keep Warm lamp is on, press [Cancel] to turn it off. (This timer function is not available while the lamp is lit.)



3 Press [◀] or [▶] to select a menu item.

- ◇ It is not necessary to select a menu item if the desired item is already selected.



4 When you select the Porridge menu item, use [Hour] or [Min] to set the desired cooking time.

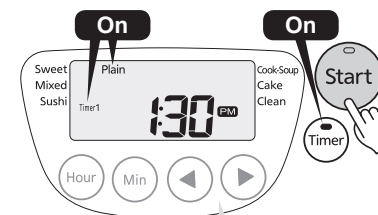
- ◇ The default setting is 60 minutes. Adjust the time as desired.
- ◇ The time can be set between 40 and 90 minutes in increments of 5 minutes.
- ◇ Pressing [Hour] increases the time by 5 minutes while pressing [Min] decreases it by 5 minutes.



The previous preset time is displayed.



The current time is displayed in the 24-hour format.



Plain:
Short and long beeps
Other menu items:
Long beep

5 Press [Timer] to select either Timer1 or Timer2.

- ◇ The selected setting switches between Timer1, Timer2, and Soak Timer each time the key is pressed.
- ◇ The previously preset time is displayed. It is not necessary to set the timer again if the desired completion time is already displayed. (Go to step 7.)
- ◇ The above is not displayed for menu items for which the Timer function is not available.

6 Press [Hour] or [Min] to set the desired completion time.

- ◇ Press [Hour] to change the set time in increments of 1 hour. Press [Min] to change that time in increments of 10 minutes.
- ◇ Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.
- ◇ When the preset time is less than the timer setting guideline → P. 10 to 16, cooking may not be finished at the preset time.

7 Press [Start] once.

- ◇ If you make a mistake or otherwise want to reset the timer, press [Cancel] and repeat the procedure.

⚠ CAUTION

- The Timer function is not available in the following cases.
 - When Quick, Exp. Limited Cups, Mixed, Sweet, Cook+Soup, Cake, or Clean is selected
 - When 0:00 is blinking on the display
 - When the inner pot is not set
- Dark brown crisp rice may be formed when the timer setting is extended. If this is an issue, rinse the rice well.
- Do not set the timer to more than 12 hours, as it may result in spoiled rice.

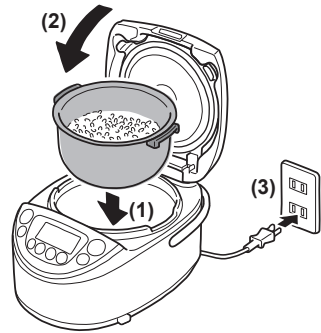
Sounds emitted by the rice cooker

- If you do not operate the rice cooker within approximately 30 seconds after pressing [Timer], the rice cooker beeps 2 times (short beeps).
- If [Timer] is pressed while the rice cooker is in a state where the Timer function is not available, the rice cooker beeps 2 times (short beeps).
- The volume can be adjusted if desired. → P. 50

Setting the Soak Timer Function

- ◇ You can set the time for rice to be soaked naturally.
- ◇ Select Soak Timer and set the soaking time. Cooking will start automatically when the set time has elapsed.
- ◇ The soaking time can be set in increments of 10 minutes from 10 to 60 minutes.

Example: If Soak Timer is set to 50 minutes, cooking starts after 50 minutes.



1 Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, and connect the power plug to an outlet.

- ◇ Follow steps 1 to 4 in How to Cook Rice → P. 20, P. 21.
- ◇ If the Keep Warm lamp is on, press [Cancel] to turn it off. (This timer function is not available while the lamp is lit.)

Check that the lamp is off.



2 Press [◀] or [▶] to select a menu item.

- ◇ It is not necessary to select a menu item if the desired item is already selected.



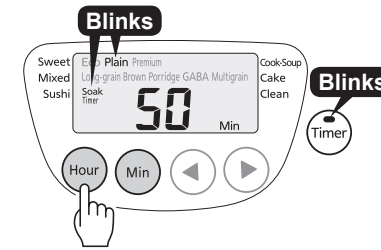
3 When you select the Porridge menu item, use [Hour] or [Min] to set the desired cooking time.

- ◇ The default setting is 60 minutes. Adjust the time as desired.
- ◇ The time can be set between 40 and 90 minutes in increments of 5 minutes.
- ◇ Pressing [Hour] increases the time by 5 minutes while pressing [Min] decreases it by 5 minutes.

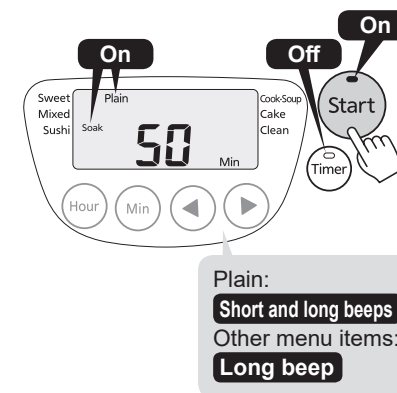


4 Press [Timer], and then select Soak Timer.

- ◇ The selected setting switches between Timer1, Timer2, and Soak Timer each time the key is pressed.
- ◇ The above is not displayed for menu items for which the Soak Timer function is not available.



The current time is displayed in the 24-hour format.



Plain:
Short and long beeps
Other menu items:
Long beep

5 Press [Hour] or [Min] to set the desired soaking time.

- ◇ The time can be set in increments of 10 minutes from 10 to 60 minutes.
- ◇ Pressing [Hour] increases the time by 10 minutes while pressing [Min] decreases it by 10 minutes.
- ◇ Setting a long soaking time provides the cooked food with a soft texture.

6 Press [Start] once.

- ◇ If you make a mistake or otherwise want to reset the timer, press [Cancel] and repeat the procedure.

⚠ CAUTION

- The Soak Timer function is not available in the following cases.
 - When Quick, Exp. Limited Cups, Mixed, Sweet, Cook•Soup, Cake, or Clean is selected
 - When 0:00 is blinking on the display
 - When the inner pot is not set

Sounds emitted by the rice cooker

- If you do not operate the rice cooker within approximately 30 seconds after pressing [Timer], the rice cooker beeps 2 times (short beeps).
- If [Timer] is pressed while the rice cooker is in a state where the Soak Timer function is not available, the rice cooker beeps 2 times (short beeps).
- The volume can be adjusted if desired. → P. 50

How to Make Other Foods (Cook•Soup)

◇ The food is boiled at a temperature close to boiling, and then the temperature is lowered, and the food is simmered for a long time. Simmering then continues at an even lower temperature. Simmering at gradually lowering temperatures allows more of the flavor to soak into the food and eliminates concerns about food boiling down even when it is heated for a long period of time. For recipes, see the Menu Guide.

Examples of cooking that is not allowed



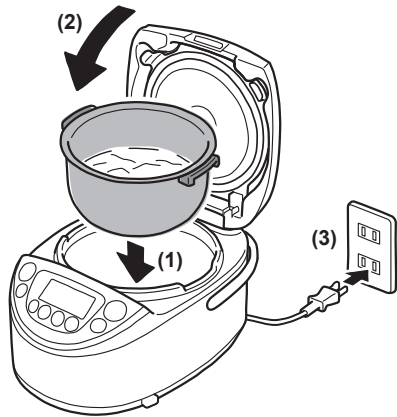
- Heating ingredients or seasoning in a plastic bag, etc.
- Using parchment paper, aluminum foil, or plastic wrap
- Using a lot of oil

1 Prepare the ingredients and put them in the inner pot.

◇ Use the Plain scale on the inside of the inner pot as a reference.

	1.0 L type	1.8 L type
Maximum	5.5 or below	8 or below
Minimum	2 or above	3 or above

2 Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, and connect the power plug to an outlet.



CAUTION

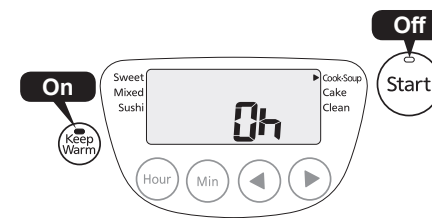
- Be careful not to use more than the maximum allowed amount, as that can prevent proper boiling or cause the contents to boil over. Also be careful not to use less than the minimum required amount, as that can also cause the contents to boil over.
- Stir well before cooking to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pot.
- Using hot dashi (Japanese soup stock) or other stock may result in improper cooking, so cool it before cooking.
- Use only the supplied spatula or a wooden spatula. Do not use hard or sharp utensils such as metal ladles, spoons, or whisks.
- Caution should be exercised when making dishes other than those described in the Menu Guide, as they may boil over or burn.
- Since milk and soymilk can boil over particularly easily, add them after heating is finished and heat them no more than 5 minutes at a time.

3 Press [◀] or [▶] to select Cook•Soup.

◇ The default setting is 60 minutes.



The remaining time appears.



The elapsed Keep Warm time is displayed as 0 to 6 hours (0 to 6h).

4 Press [Hour] or [Min] to set the desired cooking time.

- ◇ The time can be set between 5 and 180 minutes in increments of 5 minutes.
- ◇ Pressing [Hour] increases the time by 5 minutes while pressing [Min] decreases it by 5 minutes.
- ◇ Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.

5 Press [Start].

◇ Cooking starts.

CAUTION

- Do not open the lid during cooking.

6 When cooking is finished...

- ◇ The rice cooker beeps 8 times (long beeps) and automatically switches to the Keep Warm setting, the Keep Warm lamp turns on, and 0h is displayed.
- ◇ Steps for additional heating (for insufficient cooking or cooking using roux or starch)
 - (1) Check that the Keep Warm lamp is on.
 - (2) Press [Hour] to set the additional cooking time. (Up to 30 minutes)
 - (3) Press [Start]. (Additional cooking can be repeated up to 3 times.)
- ◇ If you want food that is being kept warm to be piping hot before serving, press [Start] when the Keep Warm lamp is on in order to reheat that food.
- ◇ When cooking is finished, the Keep Warm function is automatically activated and the elapsed Keep Warm time is displayed in increments of 1 hour up to 6 hours after that. After 6 hours have elapsed, 6 blinks on the display. Serve it as soon as possible.
- ◇ After cooking, press [Cancel] to remove odors. (How to Perform Cleaning → P. 41)

CAUTION

- Do not use the Keep Warm function continuously for more than 6 hours as some foods may lose their taste.
- If a longer cooking time is required, do not press [Cancel] before extending that time. Doing so causes the Keep Warm lamp to turn off, preventing additional cooking. If you have mistakenly pressed the key, perform the following procedure.
 - (1) Remove the inner pot and set it on a wet cloth.
 - (2) Remove the inner lid, leave the rice cooker lid open, and cool down the rice cooker and the inner pot for approximately 10 minutes.
 - (3) Place the inner pot back into the rice cooker.
 - (4) Repeat the procedure from step 2 on P. 30.

How to Make Cakes

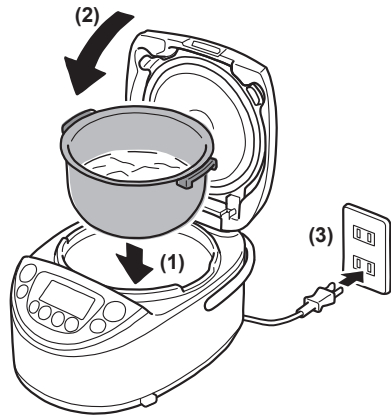


- 1** Prepare the ingredients, pour the batter into the inner pot, and remove any air from the batter.

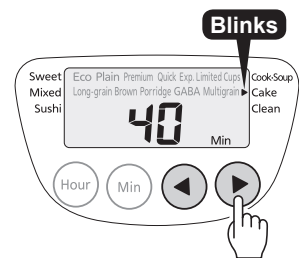
◇ Drop the inner pot onto a cloth about 3 times from a height of approximately 5 cm to remove the air from the batter.

CAUTION

- Caution should be exercised when making cakes other than those described in the Menu Guide, as they may boil over or may not be cooked properly.
- Remove any air from the batter by lifting the inner pot about an inch from the counter and dropping it a couple of times. Be sure to place a cloth on the counter before doing so to prevent deformation or damage to the inner pot.



- 2** Place the inner pot into the rice cooker, close the lid, and connect the power plug to an outlet.



- 3** Press [◀] or [▶] to select Cake.

◇ The default setting is 40 minutes.



- 4** Press [Hour] or [Min] to set the desired heating time.

- ◇ The time can be set between 5 and 80 minutes in increments of 5 minutes.
- ◇ Pressing [Hour] increases the time by 5 minutes while pressing [Min] decreases it by 5 minutes.
- ◇ Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.

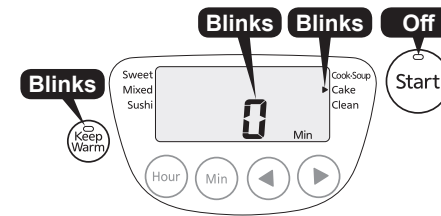


- 5** Press [Start].

◇ Heating starts.

CAUTION

- Do not open the lid during cooking.



- 6** When cooking is finished, open the lid and insert a toothpick into the center of the cake.

- ◇ When cooking is finished, the rice cooker beeps 8 times (long beeps), and the Keep Warm lamp and 0 blink.
- ◇ The cake is ready if the toothpick comes out clean.
- ◇ If batter sticks to the toothpick, press [Hour] to set the additional heating time with the Keep Warm lamp blinking and press [Start]. (The time can be extended up to 15 minutes, a maximum of 3 times.)

CAUTION

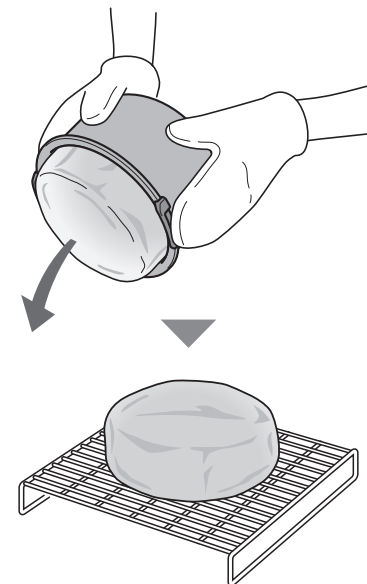
- Do not press [Cancel] before extending additional heating. Doing so causes the Keep Warm lamp to turn off, preventing additional baking. If you have mistakenly pressed the key, perform the following procedure for heating.
 - (1) Remove the inner pot and set it on a wet cloth.
 - (2) Leave the rice cooker lid open and cool down the rice cooker and the inner pot for approximately 10 minutes.
 - (3) Place the inner pot back into the rice cooker.
 - (4) Repeat the procedure from step ⑤ on P. 32.

- 7** Remove the inner pot using oven mitts and remove the cake to cool it.

◇ After making a cake, press [Cancel] to remove odors. (How to Perform Cleaning → P. 41)

CAUTION

- Do not handle the inner pot with bare hands. Be sure to use oven mitts to pick up the inner pot. Otherwise, burns may be caused by hot surfaces.
- Remove the cake as soon as the cooking is finished. A cake left in the rice cooker can become sticky as condensation on the inner lid drips onto it.



Menu Guide

- This Menu Guide uses a 0.18 L measuring cup (included).
- A tablespoon is 15 mL. • A teaspoon is 5 mL.
- Adding too much seasoning such as soy sauce and sweet cooking rice wine may prevent food from being cooked properly.
- * It is not necessary to rinse rinse-free rice. * The calories in the recipes are only intended as a guide.

Mixed
menu item

Gomoku Rice (Japanese Mixed Rice)



322 kcal per serving

Ingredients (for 6 servings)

- Rice...3 cups
- Kombu (kelp)...1.2 in (3 cm) square
- Seasoning mixture [soy sauce...2 tsp, sake...1 tsp, sweet cooking rice wine...1/2 tsp, salt...1/2 tsp]
- Chicken thigh...60 g
- Abura-age (thin deep-fried tofu)...1/2
- Carrot...40 g
- Gobo (burdock root)...35 g
- Konnyaku...1/8 block
- Dried shiitake mushrooms...2
- Snow peas...8
- Sake, soy sauce, salt, and vinegar...To taste

Directions

- (1) Cut the chicken thigh into 0.4 in (1 cm) cubes, and then season with a dash of sake and soy sauce.
- (2) Rinse off excess oil from the abura-age. Cut it lengthwise into halves and then into thin strips.
- (3) Peel the carrot and cut it into 1.2 in (3 cm)-long thick strips.
- (4) Shave the skin off the burdock root using the back of a knife. Then, shred it into thin strips and soak it in vinegar water.
- (5) Boil the konnyaku in water for 4 to 5 minutes. Then, rinse it with fresh water and cut it in the same way as the carrot.
- (6) Soak the dried shiitake mushrooms in water to rehydrate. Remove and discard the stems, and then slice the caps into thin strips.
- (7) Remove the strings from the snow peas and boil them in salted water. Place the peas in cold water so they retain their color, and then cut them into thin pieces.
- (8) Rinse rice in the inner pot, add the seasoning mixture, and add water up to level 3 of the Premium scale. After mixing the rice and water well, place the kelp and other ingredients on top except the snow peas. Cook using the **Mixed** menu item.
- (9) When the cooking in (8) is finished, remove the kelp and add the snow peas. Mix all the ingredients well and arrange on a serving plate.



- CAUTION**
- Adjust the amount of water you add depending on the ingredients.
 - The amount of ingredients to add at the beginning should be no more than approximately 45% of the weight of rice. Cooking may not be performed properly if the quantity of added ingredients is too great. (The total amount of ingredients should be no more than approximately 70 g per cup of rice.)

Sweet
menu item

Chinese Style Glutinous Rice



426 kcal per serving

Ingredients (for 6 servings)

- Glutinous rice...3 cups
- Pork backribs...110 g
- Dried shiitake mushrooms...2
- Dried shrimp...10 g
- Bamboo shoot...20 g
- Carrot...10 g
- Pine nuts...1 tsp
- Peeled sweet roasted chestnuts...6
- Ginger, thin strips...10 g
- Chicken soup...300 mL
- Pre-seasoning for pork [sake...2 tsp, soy sauce...2 tsp, ginger juice...1 tsp]
- Seasoning mixture [sake...3 tsp, soy source...3 tsp, sugar...1 tsp]
- Green onions, chopped...3 stalks
- Lard or vegetable oil...2 tbsp

Directions

- (1) Soak the dried shiitake mushrooms and shrimp in water to rehydrate and soften them. Pre-boil the bamboo shoot. (Keep the water used for soaking the dried shiitake mushrooms and shrimp.)
- (2) Cut the pork into 0.4 in (1 cm) cubes, and then season it. Cut the carrot, shiitake, and bamboo shoot into 0.4 in (1 cm) cubes.
- (3) Heat the lard in a pan. Stir-fry the ingredients from step (2) and let them cool.
- (4) Rinse the glutinous rice in the inner pot. Add the water used for soaking the dried shiitake mushrooms and shrimp from step (1) and the seasoning mixture. Add the chicken soup up to level 3 of the Sweet scale. Thoroughly mix everything together.
- (5) Add the ingredients from step (3), dried shrimp, pine nuts, and ginger to (4). Cook it using the **Sweet** menu item.
- (6) When cooking is finished, place the sweet roasted chestnuts on the rice. Toss the rice as though you were cutting it with a spatula. Place on a serving plate and sprinkle it with the green onions.

Sushi
menu item

Hand-Rolled Sushi



341 kcal per serving
(Calories of sushi rice only)

Ingredients (for 5 servings)

- Sushi rice [rice...3 cups, kombu (kelp)...1.2 in (3 cm) square]
- Blended vinegar [vinegar...4 1/2 tbsp, sugar...1 1/2 tbsp, salt...1 1/2 tsp]
- Roasted seaweed...As desired
- Ingredients (your favorite ingredients)
[tuna, yellowtail, salmon, squid, shrimp, salmon roe, conger eel, cucumber, white radish sprouts, green asparagus, carrot, rolled egg, pickled daikon radish, shiso (Japanese basil), etc. ...As desired]
- Soy sauce...As desired
- Wasabi...As desired

Directions

- (1) Rinse rice in the inner pot, add water to level 3 of the Sushi scale, and place the kelp on top. Cook it using the **Sushi** menu item.
- (2) Mix vinegar, sugar, and salt in a bowl to make blended vinegar.
- (3) Transfer the cooked rice to a sushi bowl and pour the blended vinegar from step (2) over the rice. Toss the rice as though you were cutting it with a spatula, while cooling the rice using a fan or the like.
- (4) Cut the ingredients into sticks.
- (5) Place some rice from step (3) onto roasted seaweed, top with your desired ingredients, and then roll it.



- CAUTION**
- Do not mix the rice and vinegar in the inner pot.

Tips

- Clean the kelp using a damp, tightly wrung out dishcloth.
- Lightly wet the sushi bowl with vinegar water.

Multigrain
menu item

Multigrain Rice Cooked with Dried Fish and Hijiki



362 kcal per serving

Ingredients (for 6 servings)

- Rice...3 cups
- Mixed grains...4 1/2 tbsp (40 g)
- Dried fish (barracuda, tilefish, etc.)...1
- Green onions, chopped...2 stalks
- Cooked mehijiki (hijiki buds)
[mehijiki (dried)...12 g, abura-age (thin deep-fried tofu)...1/2, carrot...30 g, sesame oil...1 tbsp]
- Stock
[sugar...1 tbsp, sweet cooking rice wine...1 tsp, sake...1 tsp, soy sauce...2 tsp, dashi (Japanese soup stock)...200 mL]

Directions

- (1) Rinse rice in the inner pot, add water to level 3 of the Plain scale, and place mixed grains on top. Add 3 tablespoons of water for the added mixed grains and cook it using the **Multigrain** menu item.
- (2) Grill the dried fish, debone, and break it into flakes.
- (3) Soak the mehijiki in water to rehydrate and then drain. Rinse off excess oil from the abura-age and cut it into thin strips. Cut the carrot into thin strips as well.
- (4) Add the sesame oil into a small pot. Stir-fry the ingredients from step (3), add the stock and simmer.
- (5) Drain the ingredients from step (4) and mix them along with the fish from step (2) into the cooked rice as though you were cutting it with a spatula.
- (6) Place on a serving plate and sprinkle with the green onions.

Menu Guide

Porridge
menu itemPorridge Topped with
Thick Seafood Sauce

261 kcal per serving

Ingredients (for 4 servings)

- Rice...1 cup
- Squid...60 g
- Japanese scallion...1/2 stalks
- Salad oil...As desired
- Shrimp...8
- Carrot...20 g
- Chinese soup stock...400 mL
- Pre-seasoning for seafood [sake, salt, and pepper...to taste; beaten egg and starch...1/2 tsp]
- Seasonings for sauce [sake...2 tbsp, sugar...1 tsp, pepper...to taste, oyster sauce...1 tsp, salt...2/3 tsp]
- Salt...1/3 tsp
- Scallops...4
- White jelly ears...5 g
- Starch and water...3 tbsp total
- Pak choi (Chinese white cabbage)...1
- Ginger...10 g
- Sesame oil...2 tsp

Directions

- Rinse rice in the inner pot, add water with salt to level 1 of the Porridge. Firm scale, mix well, and cook it using the **Porridge** menu item with a heating time of 60 minutes.
- Score the squid and cut it into thin bite-sized pieces. Peel and devein the shrimp and cut the scallops in half horizontally.
- Season the ingredients from step (2), leave them for approximately 10 minutes, and coat them with beaten egg and starch.
- Cut pak choi into bite-sized pieces, cut Japanese scallion into chunks, and slice carrot and ginger.
- Soak white jelly ears in lukewarm water to rehydrate and remove the hard stems.
- Heat salad oil in a pan, stir-fry the ingredients from steps (3), (4), and (5), and add the seasonings for sauce and Chinese soup stock.
- After it boils, simmer it lightly, add starch and water to thicken the sauce, and top with sesame oil.
- Place the cooked porridge from step (1) in a serving bowl and pour the thick sauce from step (7) over the top.

CAUTION • Seafood turns tough if heated too much. Finish cooking the sauce together with the seafood quickly.

Brown
menu itemBrown Rice Cooked with
Salmon, Miso, and Butter

422 kcal per serving

Ingredients (for 6 servings)

- Brown rice...3 cups
- Garlic, minced...1 clove
- Ginger, minced...1 clove
- Butter...25 g
- Seasoning mixture [sake...1 1/2 tbsp, sugar...1/2 tbsp, sweet cooking rice wine...1 1/2 tbsp, soy sauce...1/2 tbsp, miso paste...30 g]
- Green onions, chopped...3 stalks
- Asparagus...3
- Maitake mushrooms...100 g
- Onion...1/2
- Carrot...50 g
- Salad oil...As desired
- Lightly salted salmon...3 pieces

Directions

- Rinse brown rice in the inner pot, add water to level 3 of the Brown scale, and cook it using the **Brown** menu item.
- Heat salad oil in a pan. Cook and flake the salmon.
- Separate the maitake mushrooms and cut them into 0.8 in (2 cm) wide pieces. Chop the onion and carrot.
- Peel the skin from the bottom of the asparagus. Remove the triangular leaves and chop the asparagus into 0.4 in (1 cm) pieces.
- Melt butter in a pan, then add and stir the garlic and ginger. Add the ingredients from step (3) to the pan. Cook them until they are soft. Add and cook the asparagus from step (4).
- Add the seasoning mixture to the ingredients from step (5) and cook until the liquid evaporates. Chop the green onions and add the salmon from step (2).
- When cooking is finished, mix the cooked rice with the ingredients from step (6) and place in a serving bowl.

Tips • Season with shichimi chili pepper as desired.

Cook•Soup
menu item

Vegetable and Chicken Pot-Au-Feu



156 kcal per serving

Ingredients (1.0 L type: For 4 servings, 1.8 L type: For 6 servings)

	1.0 L type	1.8 L type
• Chicken wings	8	12
• Carrot	1	1 1/2
• Celery	1	1 1/2
• Onion	1	1 1/2
• Potato	2	3
• Water	650 mL	1,000 mL
• Bouillon (powder)	1 1/2 tbsp	2 1/3 tbsp
• Salt and pepper	To taste	To taste

Directions

- Cut off the ends of the chicken wings.
- Cut the carrot into quarters, the celery into 2 in (5 cm) pieces (after removing the strings), the onion into eighths, and the potato into quarters.
- Put all ingredients from steps (1) and (2) in the inner pot, add water, bouillon powder, salt, and pepper, and mix well. Select **Cook•Soup**, set the heating time to 60 minutes, and press [Start].
- When cooking is finished, place in a serving bowl.

Cake
menu item

Sponge Cake

309 kcal per 1/8 piece
(1.0 L type)
(Excluding fruit)

Ingredients (for 1 cake)

	1.0 L type	1.8 L type
• Eggs (medium)	4	5
• Sugar (superfine sugar)	120 g	150 g
• Cake flour	120 g	150 g
• Unsalted butter	40 g	50 g
• Unsalted butter (to be spread in the inner pot)	As desired	As desired
For decoration		
• Heavy cream (dairy)	200 mL	250 mL
• Granulated sugar	24 g	30 g
• Strawberries, blueberries	As desired	As desired

Directions

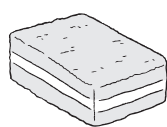
- Bring the eggs to room temperature and sift the cake flour. Melt the unsalted butter.
 - Place the eggs and sugar in a bowl and lightly mix them.
 - Warm the bowl from step (2) in hot water at 104°F [40°C] and mix the ingredients until the sugar dissolves. Remove the bowl from the hot water.
 - Beat (3) at a high speed using a hand mixer. Beat (3) until it becomes whitish and thick and falls slowly from the whisk. Whip (3) for 1 minute at a low speed to make it fluffy.
 - Add the cake flour from step (1) to (4) and fold in lightly until the flour is just combined using a rubber spatula. Fold in the unsalted butter from step (1).
 - Pour the batter from step (5) into the lightly buttered inner pot. Remove the air by dropping the inner pot an inch or so onto a soft cloth, and then select the **Cake** menu item and bake for 35 minutes (40 minutes for the 1.8 L type).
 - When baking is finished, take the cake out of the inner pot and cool it down. Decorate the cake with sweetened whipped cream, strawberries, and blueberries.
- * If the cake is not cooked well enough, press [Hour] with the Keep Warm lamp blinking, set the additional bake time, and then press [Start].

CAUTION • Remove odors after making a cake. (How to Perform Cleaning → P. 41)


How to Clean

- ◇ Any repair services not described in this manual should be performed by an authorized service representative.
- ◇ Be sure to disconnect the power plug and allow the rice cooker, inner pot, and inner lid to cool down before cleaning.
- ◇ To maintain cleanliness, always clean the rice cooker on the same day it is used.
- ◇ The rice cooker should also be cleaned on the day that it is used in order to remove any odors that remain from cooking or cake baking. → P. 41


Items and detergent to be prepared



Soft sponge



Soft cloth

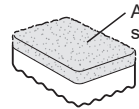


Mild detergent for household use (for dishes and kitchen utensils)

Do not use

- Nylon scrubbing sponges, metal spatulas
- The abrasive side of a sponge

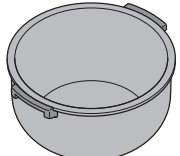
Do not use the abrasive side of a sponge. Doing so may damage the fluorocarbon resin coating of the inner pot.




- Detergent other than mild detergents
- Thinner, cleanser, bleach
- Chemically treated cloths
- Hot water
- Dishwasher/dryer, dryer
- Melamine sponge

Parts to wash after every use


1. Wash these parts well using a sponge with detergent diluted with cold or lukewarm water, and rinse them with water.
2. Wipe off the water using a dry cloth and completely dry all parts.




Inner pot



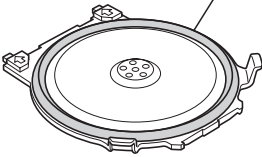
Spatula



Measuring cup



Ladle

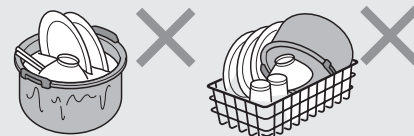


Inner lid

Inner lid gasket
Keep it attached to the inner lid during washing.
* It cannot be reattached once it is removed.
→ P. 40

⚠ CAUTION

- Always keep the inner pot and lid clean to prevent corrosion and odors.
- Rinse the parts thoroughly, since detergent remaining on them may result in deterioration and discoloration of materials such as plastic. (Only washable parts)
- Be sure to clean the inner lid after cooking rice with mixed grains. Otherwise they may be clogged, causing problems like the lid not opening, contents boiling over, or rice not cooking properly.
- After cleaning the inner lid, wipe it off using a dry cloth immediately. Otherwise, water drops may leave marks on this part.
- Be sure to remove any cooked rice that has adhered to the inner lid. Any rice on the inner lid can prevent the lid from closing, allow steam to leak out during cooking, or enable the lid to open and the contents to spray out, resulting in burns or other injury.
- Do not wash dishes, etc. inside the inner pot. Also, do not place the inner pot upside down on top of dishes, etc., to dry. Doing so may damage the fluorocarbon resin coating or cause it to peel.



Parts to wash when dirty

- Wipe the rice cooker (outside and inside) using a firmly wrung out cloth.
- Wipe the power cord and plug using a dry cloth.

Stopper
Remove anything that has adhered, such as grains of rice.

Large lid gasket
Remove anything that has adhered, such as grains of rice.
* It cannot be reattached once it is removed. → P. 40

Lid sensor
Lightly wipe using a moistened cloth or cotton swab.

Small lid gasket
Remove anything that has adhered, such as grains of rice. → P. 4

Upper casing
Remove anything that has adhered, such as grains of rice.

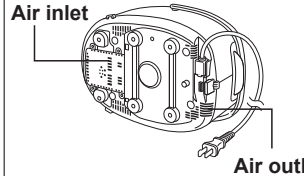
Power cord

Power plug

Center sensor
Remove anything that has adhered, such as grains of rice.
* If adhering objects are hard to remove, use commercially available sandpaper (around #320), then wet a cloth, wring out excess water, and wipe.

Hook
Remove anything that has adhered, such as grains of rice.

Cleaning of the air inlet and air outlet
Remove dust and other dirt using a cotton swab.



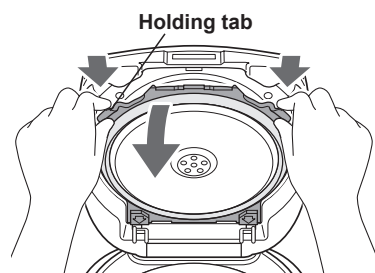
⚠ CAUTION

- Do not allow water to get inside the rice cooker unit. Doing so may allow electric shock, electric leakage, fire, and/or deformation or malfunction of the rice cooker to occur.
- Do not use the rice cooker if dust is adhered to the air inlet or outlet. Doing so will cause the temperature to increase inside the rice cooker, resulting in malfunction or fire.

How to Remove and Attach Each Component Part

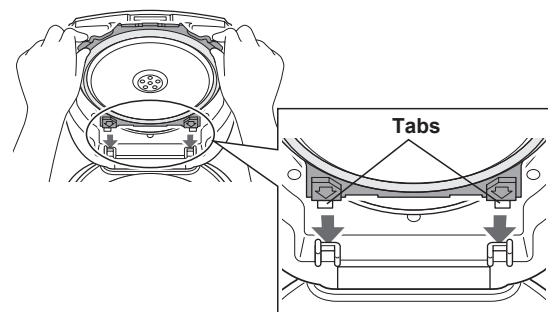
Removing the inner lid

Grasp the holding tab of the inner lid, and then pull it toward you to remove it.

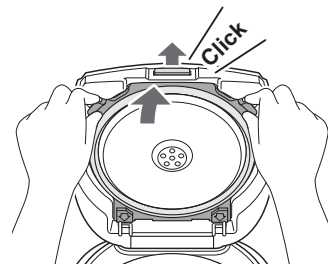


Attaching the inner lid

1 Set the left and right tabs of the inner lid in the slots securely.

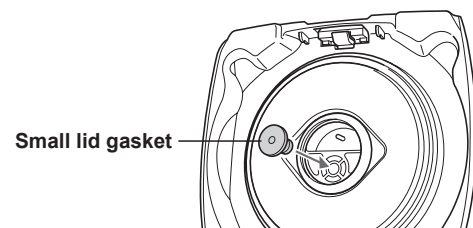


2 Push in until it clicks.



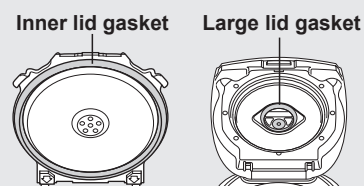
Attaching the small lid gasket

If the small lid gasket has come off, securely fit it in its slot.



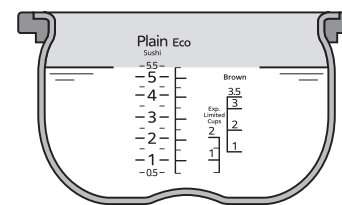
⚠ CAUTION

- Do not pull on the large lid gasket and inner lid gasket. They cannot be reattached once removed.
- When the large lid gasket or inner lid gasket comes off, contact the place of purchase.
- Do not remove the large lid gasket or inner lid gasket. Do not press or pull them forcibly. Doing so may cause steam leaks or sticking of the lid, resulting in malfunction.



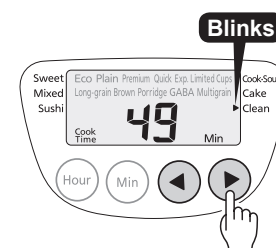
How to Perform Cleaning

The following procedure should be performed each time after cooking or cake baking, or if odors become noticeable.



1 Pour water in the inner pot and set it in the rice cooker.

- ◇ For the 1.0 L type, pour water to level 5.5 of the Plain scale. For the 1.8 L type, pour water to level 10 of the Plain scale.
- ◇ Place the inner pot in the rice cooker and connect the power plug to an outlet. → P. 21
- ◇ If odors become noticeable, use citric acid (approximately 0.7 oz (20 g)) added to the water for more effective deodorizing.



2 Press [◀] or [▶] to select Clean.



3 Press [Start]. (Cleaning starts.)



4 When cleaning is finished, the rice cooker beeps 8 times (long beeps), and ▶ and the Keep Warm lamp blink.

- ◇ Press [Cancel] and disconnect the power plug from the outlet.
- ◇ When the rice cooker has cooled down, drain the hot water remaining in the inner pot and clean the parts. → P. 38

⚠ CAUTION

- Be careful with the inner pot and rice cooker as they are hot after cleaning.
- When cleaning continuously, be sure to let the rice cooker cool down. Cleaning may not finish properly as the rice cooker becomes hot.
- It may be impossible to remove some odors completely. In this case, contact the place of purchase.

If Rice Does Not Cook Properly

Check the following points if you experience problems with cooked rice.

Check this first!

- Are there any grains of cooked rice or water drops adhering to the center sensor or lid sensor?
- Is the lid closed securely?
- Are there any grains of cooked rice adhering to the inner lid or gasket?
- Is the inner pot deformed?
- Are there any water drops remaining on the outside of the inner pot?
- Are the rice cooker and its parts sufficiently clean?
- Has a power outage occurred during cooking?
- Was the correct menu item selected?

Problems with rice

Symptom	Rice	Water	Cooking
Steam leaks	<ul style="list-style-type: none"> The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct. More than the maximum allowed amount was cooked. → P. 10 to 16, P. 51 	<ul style="list-style-type: none"> The amount of water was not correct. → P. 10 to 16 	
Boils over	<ul style="list-style-type: none"> The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct. There were a lot of cracked grains of rice. More than the maximum allowed amount was cooked. → P. 10 to 16, P. 51 	<ul style="list-style-type: none"> The amount of water was not correct. → P. 10 to 16 The rice was not rinsed sufficiently (except for rinse-free rice). The rice was left in a strainer after rinsing. 	<ul style="list-style-type: none"> The rice was mixed with other ingredients or grains. Seasoning was not stirred well.
It takes a long time before cooking is finished.	<ul style="list-style-type: none"> The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct. More than the maximum allowed amount was cooked. → P. 10 to 16, P. 51 	<ul style="list-style-type: none"> The amount of water was not correct. → P. 10 to 16 	<ul style="list-style-type: none"> Cooking was repeated continuously. → P. 22 Cooking was performed immediately after the Keep Warm function had been turned off. → P. 22
There is a thin film covering the rice.	<ul style="list-style-type: none"> A thin, tissue-like film is formed by melted and dried starch. This is not harmful to your health. 		

Problems with rice

Symptom	Rice	Water	Cooking
Rice sticks to the inner pot.	<ul style="list-style-type: none"> Soft rice and sticky rice can easily stick to the pot. 		
Smells like rice bran, etc.		<ul style="list-style-type: none"> The rice was not rinsed sufficiently (except for rinse-free rice). 	<ul style="list-style-type: none"> The Timer function was set for more than 12 hours.
Too soft	<ul style="list-style-type: none"> The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct. There were a lot of cracked grains of rice. 	<ul style="list-style-type: none"> The amount of water was not correct. → P. 10 to 16 The rice was cooked with alkaline ionized water (pH 9 or higher). Hot water (95°F [35°C] or higher) was used to rinse the rice or adjust the water level. The rice was left soaking in the water too long after rinsing. The rice was left in a strainer after rinsing. 	<ul style="list-style-type: none"> The Timer function was used. The rice was mixed with other ingredients or grains. Seasoning was not stirred well. The cooked rice was not stirred and loosened well. Cooking was repeated continuously. → P. 22 Cooking was performed immediately after the Keep Warm function had been turned off. → P. 22
Too hard	<ul style="list-style-type: none"> The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct. More than the maximum allowed amount was cooked. → P. 10 to 16, P. 51 	<ul style="list-style-type: none"> The amount of water was not correct. → P. 10 to 16 The rice was cooked with hard water, such as mineral water. Hot water (95°F [35°C] or higher) was used to rinse the rice or adjust the water level. 	<ul style="list-style-type: none"> The rice was mixed with other ingredients or grains. Seasoning was not stirred well. The cooked rice was not stirred and loosened well. Cooking was repeated continuously. → P. 22 Cooking was performed immediately after the Keep Warm function had been turned off. → P. 22
Dark brown crisp or burned rice	<ul style="list-style-type: none"> The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct. More than the maximum allowed amount was cooked. → P. 10 to 16, P. 51 There were a lot of cracked grains of rice. 	<ul style="list-style-type: none"> The amount of water was not correct. → P. 10 to 16 The rice was cooked with alkaline ionized water (pH 9 or higher). The rice was cooked with hard water, such as mineral water. Hot water (95°F [35°C] or higher) was used to rinse the rice or adjust the water level. The rice was not rinsed sufficiently (except for rinse-free rice). The rice was left soaking in the water too long after rinsing. The rice was left in a strainer after rinsing. 	<ul style="list-style-type: none"> The Timer function was used. The rice was mixed with other ingredients or grains. Seasoning was not stirred well.
Not cooked completely	<ul style="list-style-type: none"> The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct. More than the maximum allowed amount was cooked. → P. 10 to 16, P. 51 There were a lot of cracked grains of rice. 	<ul style="list-style-type: none"> The amount of water was not correct. → P. 10 to 16 Hot water (95°F [35°C] or higher) was used to rinse the rice or adjust the water level. 	<ul style="list-style-type: none"> The rice was mixed with other ingredients or grains. Seasoning was not stirred well. Cooking was repeated continuously. → P. 22 Cooking was performed immediately after the Keep Warm function had been turned off. → P. 22 The rice was left after cooking without turning off the Keep Warm function but pressing [Start].

Problems with rice

Symptom	Rice	Water	Cooking
Rice being kept warm smells.	<ul style="list-style-type: none"> The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct. 	<ul style="list-style-type: none"> The rice was not rinsed sufficiently (except for rinse-free rice). 	<ul style="list-style-type: none"> Anything other than white rice or rinse-free rice was kept warm. Cold rice was added. A spatula was left in the inner pot. A small amount of rice (1 cup or less with the 1.0 L type, 2 cups or less with the 1.8 L type) was kept warm or reheated. → P. 24, P. 25 The Keep Warm function has been used continuously for more than 24 hours. The rice was left in the rice cooker with the Keep Warm function turned off. The Timer function was set for more than 12 hours. Odors were not removed after cooking or cake baking.
Rice being kept warm discolors.	<ul style="list-style-type: none"> The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct. 	<ul style="list-style-type: none"> The rice was not rinsed sufficiently (except for rinse-free rice). 	<ul style="list-style-type: none"> The cooked rice was not stirred and loosened well. Anything other than white rice or rinse-free rice was kept warm. The rice was concentrated along the wall of the inner pot (less rice in the middle of the pot). Cold rice was added. A spatula was left in the inner pot. A small amount of rice (1 cup or less with the 1.0 L type, 2 cups or less with the 1.8 L type) was kept warm or reheated. → P. 24, P. 25 The Keep Warm function has been used continuously for more than 24 hours. The rice was reheated 3 or more times.
Rice being kept warm is dry.	<ul style="list-style-type: none"> The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct. 	<ul style="list-style-type: none"> The amount of water was not correct. → P. 10 to 16 	<ul style="list-style-type: none"> The cooked rice was not stirred and loosened well. Anything other than white rice or rinse-free rice was kept warm. The rice was concentrated along the wall of the inner pot (less rice in the middle of the pot). Cold rice was added. A spatula was left in the inner pot. A small amount of rice (1 cup or less with the 1.0 L type, 2 cups or less with the 1.8 L type) was kept warm or reheated. → P. 24, P. 25 The Keep Warm function has been used continuously for more than 24 hours. The rice was reheated 3 or more times.
Rice being kept warm is sticky.	<ul style="list-style-type: none"> The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct. 	<ul style="list-style-type: none"> The amount of water was not correct. → P. 10 to 16 	<ul style="list-style-type: none"> The cooked rice was not stirred and loosened well. Anything other than white rice or rinse-free rice was kept warm. The rice was concentrated along the wall of the inner pot (less rice in the middle of the pot). Cold rice was added. A spatula was left in the inner pot. A small amount of rice (1 cup or less with the 1.0 L type, 2 cups or less with the 1.8 L type) was kept warm or reheated. → P. 24, P. 25 The Keep Warm function has been used continuously for more than 24 hours. The rice was left in the rice cooker with the Keep Warm function turned off. The Timer function was set for more than 12 hours.
Reheated rice is dry.	<ul style="list-style-type: none"> The amount of rice, ingredients, or mixed grains was not correct. 	<ul style="list-style-type: none"> The amount of water was not correct. → P. 10 to 16 	<ul style="list-style-type: none"> The rice was reheated 3 or more times. A small amount of rice (1 cup or less with the 1.0 L type, 2 cups or less with the 1.8 L type) was kept warm or reheated. → P. 24, P. 25 Rice that was just cooked and still hot was reheated.

If Other Food or Cakes Are Not Made Properly

Check the following points if you experience a problem with cooked dishes or cakes.

Check this first!

• Was a recipe other than those described in the Menu Guide used?

• Are there any grains of cooked rice or water drops adhering to the center sensor or lid sensor?

• Is the inner pot deformed?
• Are there any water drops remaining on the outside of the inner pot?

• Is the lid closed securely?

• Are there any grains of cooked rice adhering to the inner lid or gasket?

• Has a power outage occurred during cooking?

• Was the correct menu item selected?

Problems with cooking

Symptom	Ingredients	Time
Does not boil	<ul style="list-style-type: none"> Inappropriate ingredients or amounts were used. More than the maximum allowed ingredients were added. 	<ul style="list-style-type: none"> The cooking time was short.
Boils over	<ul style="list-style-type: none"> Inappropriate ingredients or amounts were used. More than the maximum allowed ingredients were added. Less than the minimum required ingredients were added. 	
Boils down	<ul style="list-style-type: none"> Inappropriate ingredients or amounts were used. Less than the minimum required ingredients were added. 	<ul style="list-style-type: none"> The cooking time was too long.
Burns	<ul style="list-style-type: none"> Inappropriate ingredients or amounts were used. More than the maximum allowed ingredients were added. Less than the minimum required ingredients were added. 	<ul style="list-style-type: none"> The cooking time was too long.

Problems with cake baking

Symptom	Ingredients	Time
Not baked	<ul style="list-style-type: none"> Inappropriate ingredients or amounts were used. 	<ul style="list-style-type: none"> The baking time was too short.
Boils over	<ul style="list-style-type: none"> Inappropriate ingredients or amounts were used. 	
Burned	<ul style="list-style-type: none"> Inappropriate ingredients or amounts were used. 	<ul style="list-style-type: none"> The baking time was too long.
Uneven baked color	<ul style="list-style-type: none"> See Check this first! on P. 45. 	
Sticky surface		<ul style="list-style-type: none"> The cake was not taken out immediately after being baked.


Troubleshooting

◇ Check the following before requesting repairs.



Symptom	Point to check	Action to take	Page to check
<ul style="list-style-type: none"> • Rice is not completely cooked. • Cooking is not possible. • Cake cannot be made. 	Is the power plug connected to an outlet?	Connect the power plug securely to an outlet.	21 26 28 30 32
	Is the current time correctly set in the rice cooker?	Set the time correctly.	19
	See It takes a long time before cooking is finished on P. 42 and take the necessary action.		42
	When the preset time is less than the timer setting guideline, cooking may not be finished at the preset time.		10 to 16
<ul style="list-style-type: none"> • The Timer or Soak Timer function cannot be set. 	Is 0:00 blinking on the display?	Set the current time.	19
	Is Quick, Exp. Limited Cups, Mixed, Sweet, Cook•Soup, Cake, or Clean selected? The Timer function is not available when using those menu items.		27 29
<ul style="list-style-type: none"> • Reheating is disabled. 	The rice cooker beeps 2 times (short beeps) when [Start] is pressed.	The rice is cold. Rice below approximately 131°F [55°C] cannot be reheated.	25
	Is the Keep Warm lamp off?	Press [Keep Warm] and check that the Keep Warm lamp lights up. Then, press [Start] again.	
	Is Porridge, Brown Porridge, Cook•Soup, Cake, or Clean selected? Reheating is not available when using those menu items.		
<ul style="list-style-type: none"> • The display is foggy. 	Are there any grains of burned rice or any other remaining grains of rice adhering to the gaskets or the rim of the inner pot?	Completely remove all remaining rice.	42 45
	Is the outer surface of the inner pot wet?	Wipe using a dry cloth.	
	Due to a temperature difference between the rice cooker and room temperature, condensation may collect on the liquid crystal display. Repeated use can improve the condition. If the problem persists, contact the place of purchase for repair service.		
<ul style="list-style-type: none"> • Sounds can be heard during cooking, while the Keep Warm function is on, or during reheating. 	A humming sound can be heard during fan rotation and is not a malfunction. A buzzing or twittering sound can be heard during induction heating operation and is not a malfunction.		18
	A completely different sound from the above can be heard.	Contact the place of purchase for repair service.	—

Symptom	Point to check	Action to take	Page to check
<ul style="list-style-type: none"> • When [Start] or [Keep Warm] is pressed, the rice cooker beeps 2 times (short beeps). 	Is the inner pot set in the rice cooker?	Set the inner pot.	21
<ul style="list-style-type: none"> • The remaining time does not change from XX Min or the displayed time suddenly changes. 	According to the cooking conditions or changes to the adjustment setting, the displayed remaining time may not be updated or may decrease or increase suddenly, not gradually. However, this is not a malfunction.		22
	Did you start cooking when the rice cooker was still warm (e.g. repeated cooking, or cooking immediately after the Keep Warm function had been turned off)?	Be sure to start cooking only after the rice cooker has cooled.	22 42
<ul style="list-style-type: none"> • The rice cooker beeps 2 times (short beeps) when the Timer function (Soak Timer) is set. 	The rice cooker beeps if no operation is performed within approximately 30 seconds after pressing [Timer], however, the Timer function can be set without interruption.		27 29
<ul style="list-style-type: none"> • Water or rice has entered the main body of the rice cooker. 	Water or rice inside the rice cooker unit may cause problems. Contact the place of purchase for repair service.		—
<ul style="list-style-type: none"> • When setting the current time, pressing [Hour] or [Min] does not access the time setting mode. 	The time cannot be set during cooking; when the Keep Warm function is on; when the Timer function is set; when the Soak Timer is in use; during reheating; during additional heating; or when the Porridge, Cook•Soup, or Cake menu is selected.		19
<ul style="list-style-type: none"> • The Keep Warm lamp blinks. • Rice has not been kept warm. 	Is the Cake or Clean menu item selected?	The Keep Warm function is not available with Cake and Clean. Serve the cake as soon as possible before it turns sticky.	24 33
	Although blurring may occur in the display due to static electricity, it is only a temporary phenomenon and not a malfunction.	If the blurring becomes noticeable, wipe the display using a firmly wrung out cloth. The static electricity is removed and the blurring is reduced.	18
<ul style="list-style-type: none"> • 6 blinks while cooked food is kept warm. 	Has the Keep Warm function been used continuously for more than 6 hours after cooking? After 6 hours have elapsed, 6 blinks on the display. (Do not keep warm for more than 6 hours after cooking.)		31
<ul style="list-style-type: none"> • 24 blinks on the display when [Hour] is pressed while the Keep Warm function is on. 	Has the Keep Warm function been used continuously for more than 24 hours? After 24 hours have elapsed, 24 blinks on the display.		24

Troubleshooting

Symptom	Point to check	Action to take	Page to check
• 0:00 blinks on the display when the power plug is connected.	Are the saved current time, timer setting, and elapsed Keep Warm time lost when the power plug is connected again?	The lithium battery has run out. (Normal cooking can be performed.) Contact the place of purchase for repair service.	18
	[Cancel] and [Timer] were pressed at the same time.	Set the correct time.	19
• The lid does not close or opens during cooking.	Are there any cooked rice or grains of rice adhering to the upper casing, inner lid gasket, or around the hook catch?	Completely remove all remaining rice.	39
• There is a gap between the lid and rice cooker.	Although a gap is generated between the lid and rice cooker due to their designs when the lid is closed, this is not a problem as long as steam does not leak during cooking or while the Keep Warm function is on.		—
• The lid does not close.	Is the inner lid set in place?	Set the inner lid.	40
• Condensation collects in the upper casing.	Condensation may collect in the upper casing immediately after rice is cooked or while the Keep Warm function is on but it is not a malfunction. Wipe the upper casing using a dry cloth when condensation collects.		—
	Is Eco selected? When using the Eco menu item, more condensation may be formed on the inner lid. If condensation becomes an issue, it is recommended to use the Plain menu item.		10
• Nothing happens when a key is pressed.	Is the power plug connected to an outlet?	Connect the power plug securely to an outlet.	19•21 26•28 30•32
	Is the Keep Warm lamp on?	Press [Cancel] to turn off the Keep Warm function, and then try the operation again.	24
• The power plug sparks.	A tiny spark specific to the induction heating method may occur when the power plug is connected or disconnected, however, it is not a malfunction.		—
• There is a smell of plastic.	Such smells may occur when the rice cooker is first used, however, they should go away over time. If this is an issue, clean the rice cooker according to How to Perform Cleaning.		41
• There are stripes or waves on the plastic parts.	Such stripes and waves are produced when the resin is being molded. They do not affect the performance of the rice cooker.		—
• Rice has not been completely cooked. • E: no appears on the display.	When [Cancel] is pressed, the following appears on the display. 	The rice cooker is in the demo mode. In this case, contact the place of purchase.	—

Error Displays and Actions to Be Taken

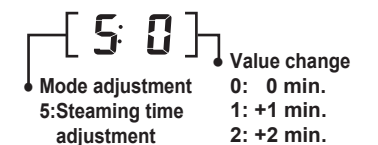
Display	Action to take	Page to check
• E:02 appears on the display and the rice cooker beeps continuously. 	When the rice cooker is placed on a carpet, the air inlet and outlet are blocked, the temperature of the rice cooker goes up, and the rice cooker may not respond even if a key is pressed. When the rice cooker is placed in a high temperature place, the temperature of the rice cooker goes up and similar conditions may be found. Perform the following procedure in such a case. (1) Disconnect the power plug. (2) Move the rice cooker to a location where there is nothing to block the air inlet and outlet and the ambient temperature is not high. (3) Connect the power plug to the outlet again and press a key. * If the rice cooker still does not respond, there is a malfunction in the rice cooker. Disconnect the power plug and contact the place of purchase for repair service.	6
• E:11 appears on the display. 		—
• A code starting with E other than E:02 or E:11 appears on the display.	There is a possibility of malfunction. Disconnect the power plug, and then contact the place of purchase.	—

Plastic parts

Plastic parts that are exposed to heat or steam may deteriorate over time. In this case, contact the place of purchase.

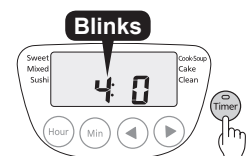
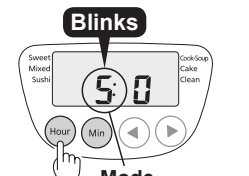
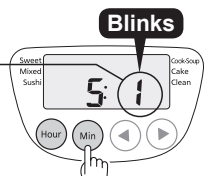
Adjusting the Steaming Time (Exp. Limited Cups Menu)

- * Complete the following procedure from steps ① to ⑦ within 30 seconds with the power plug connected to the outlet. If no operation is performed within 30 seconds, the current time is displayed again and the steaming time cannot be set. Restart the procedure to set the steaming time again.
- * The setting cannot be changed during cooking, during cleaning, when the Keep Warm function is on, when the timer function is set or in use, when the Soak Timer is in use, during reheating, or during additional heating.
- * To cancel adjustment of the steaming time, press [Cancel].



Procedure for adjusting the steaming time

When selecting Exp. Limited Cups and adjusting the steaming time, perform the following procedure.

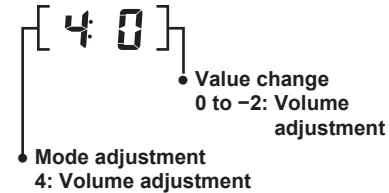
- Press [◀] or [▶] to select Plain.
- Hold down [Timer] for approximately 3 seconds or more.

- Press [Hour] to set the mode to 5.

- Press [Start].
- Press [Hour] or [Min] to adjust the time.
Steaming time adjustment
0: 0 min. (default setting)
1: +1 min.
2: +2 min.

- Press [Start].
- Hold down [Timer] for approximately 3 seconds or more to complete the setting and display the current time again.

Adjusting the Sound Volume

* Complete the following procedure from steps ① to ⑦ within 30 seconds with the power plug connected to the outlet. If no operation is performed within 30 seconds, the current time is displayed again and the steaming time cannot be set. Restart the procedure to set the sound volume again.

* The setting cannot be changed during cooking, during cleaning, when the Keep Warm function is on, when the timer function is set or in use, when the Soak Timer is in use, during reheating, or during additional heating.

* To cancel adjustment of the steaming time, press [Cancel].



Procedure for adjusting the sound volume (key operation sound and alarm sound)

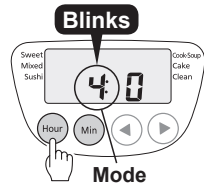
If the key operation and alarm sounds are too loud, adjust the volume according to the following procedure.

① Press [◀] or [▶] to select Plain.

② Hold down [Timer] for approximately 3 seconds or more.



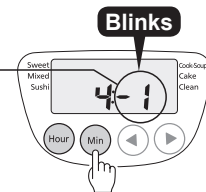
③ Press [Hour] to set the mode to 4.



④ Press [Start].

⑤ Press [Hour] or [Min] to adjust the volume.

Volume adjustment
0: High (default setting)
-1: Medium
-2: Low



⑥ Press [Start].

⑦ Hold down [Timer] for approximately 3 seconds or more to complete the setting and display the current time again.

Specifications

Unit size	1.0 L (5.5-cup) type	1.8 L (10-cup) type		
Rated voltage/Rated frequency	120 V 60 Hz			
Rated power input (W)	1088	1206		
Cooking capacity	Plain	0.5 to 5.5 cups [2.65 to 29.10 oz]	1 to 10 cups [5.29 to 52.9 oz]	
	Premium	0.5 to 5.5 cups [2.65 to 29.10 oz]	1 to 10 cups [5.29 to 52.9 oz]	
	Eco	0.5 to 5.5 cups [2.65 to 29.10 oz]	1 to 10 cups [5.29 to 52.9 oz]	
	Sushi	0.5 to 5.5 cups [2.65 to 29.10 oz]	1 to 10 cups [5.29 to 52.9 oz]	
	Quick	0.5 to 5.5 cups [2.65 to 29.10 oz]	1 to 10 cups [5.29 to 52.9 oz]	
	Exp. Limited Cups	0.5 to 2 cups [2.65 to 10.58 oz]	1 to 3 cups [5.29 to 15.87 oz]	
	Long-grain	0.5 to 5.5 cups [2.65 to 29.10 oz]	1 to 10 cups [5.29 to 52.9 oz]	
	Multigrain	0.5 to 4 cups [2.65 to 21.16 oz]	1 to 8 cups [5.29 to 42.32 oz]	
	Mixed	0.5 to 4 cups [2.65 to 21.16 oz]	1 to 7 cups [5.29 to 37.03 oz]	
	Sweet	1 to 3 cups [5.29 to 15.87 oz]	2 to 5 cups [10.58 to 26.45 oz]	
	Porridge	Firm	0.5 to 1 cups [2.65 to 5.29 oz]	0.5 to 2 cups [2.65 to 10.58 oz]
		Soft	0.5 cups [2.65 oz]	0.5 to 1.5 cups [2.65 to 7.94 oz]
	Brown Porridge	Firm	0.5 to 1 cups [2.65 to 5.29 oz]	0.5 to 2 cups [2.65 to 10.58 oz]
		Soft	0.5 cups [2.65 oz]	0.5 to 1.5 cups [2.65 to 7.94 oz]
Brown	1 to 3.5 cups [5.29 to 18.52 oz]	2 to 6 cups [10.58 to 31.74 oz]		
Brown GABA	1 to 3.5 cups [5.29 to 18.52 oz]	2 to 6 cups [10.58 to 31.74 oz]		
Outside dimensions*	Width	10.3 inch (26.1 cm)	11.3 inch (28.8 cm)	
	Depth	14.1 inch (35.7 cm)	15.2 inch (38.7 cm)	
	Height	7.9 inch (20.1 cm)	9.4 inch (23.9 cm)	
Weight†	9.04 lbs (4.1 kg)	11.24 lbs (5.1 kg)		
Cord length‡	31.4 inch (0.8 m)			

* Approximate values

- The current time setting may vary approximately 30 to 120 seconds per month from the actual time depending on the room temperature and the conditions of use.
- One cup of rice is approximately 5.29 oz (150 g).

If There Is a Power Outage

If a power outage does occur, the rice cooker resumes its normal functions once power is restored.

State when a power outage occurs	Once power is restored
When the Timer or Soak Timer Function is in use	The timer resumes operation. (If the power outage lasts for an extended period of time and the preset time has passed when power is restored, the rice cooker immediately begins cooking.)
During cooking (reheating)	The rice cooker resumes cooking (reheating). Cooking may not finish properly.
While the Keep Warm function is on	The Keep Warm function is canceled in case of a power outage that lasts for 30 minutes or more.

Purchasing Consumables and Optional Accessories

- Gaskets are consumable parts. Although the amount of wear varies depending on the conditions of use, gaskets wear down as they are used. For stubborn stains, odors, or serious damage, contact the place of purchase.
- The inner pot's fluorocarbon resin coating may wear and peel with extended use. → P. 9

Table des matières

Introduction

- 53 - MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
- 58 - Introduction au menu
- 65 - Noms des pièces et des accessoires
- 67 - Réglage de l'heure actuelle

Cuisine de base

- 68 - Comment faire cuire le riz
- 72 - Maintien du riz au chaud
- 73 - Réchauffage du riz cuit

Fonctions de la minuterie et de la minuterie de trempage

- 74 - Utilisation de la fonction de minuterie
- 76 - Réglage de la fonction de minuterie de trempage

Autres aliments/gâteaux

- 78 - Comment préparer d'autres aliments (Cook•Soup)
- 80 - Comment préparer des gâteaux

Guide des menus

- 82 - Guide des menus

Nettoyage et entretien

- 86 - Comment nettoyer
- 88 - Comment retirer et fixer chaque pièce
- 89 - Comment effectuer le nettoyage

En cas de problème

- 90 - Si le riz ne cuit pas correctement
- 93 - Si d'autres aliments ou gâteaux ne sont pas préparés correctement
- 94 - Dépannage
- 97 - Affichage des erreurs et mesures à prendre

Autres

- 97 - Réglage du temps de cuisson à la vapeur (option du menu Exp. Limited Cups)
- 98 - Réglage du volume sonore
- 99 - Spécifications
- 99 - En cas de panne d'électricité
- 99 - Achat de biens consommables et d'accessoires optionnels

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez et suivez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le cuiseur à riz.

- Les AVERTISSEMENTS et les MISES EN GARDE décrits ci-dessous sont destinés à protéger l'utilisateur et d'autres personnes contre des dommages physiques et matériels. Pour garantir la sécurité, veuillez les suivre attentivement.
- Ne pas enlever les étiquettes d'avertissement/de mise en garde fixées au cuiseur à riz.

Les consignes de sécurité sont classées et décrites selon le niveau des dangers et des dommages causés par une utilisation inappropriée, comme indiqué ci-dessous.



AVERTISSEMENT

Ce symbole indique qu'il existe un risque de blessure grave*¹ ou de décès lorsque le produit n'est pas manipulé correctement.





MISE EN GARDE


Ce symbole indique qu'il existe un risque de blessure*² ou de dommage matériel*³ lorsque le produit n'est pas manipulé correctement.

*1 Les blessures graves sont définies ici comme la perte de la vue, des blessures physiques, des brûlures (à haute ou basse température), des chocs électriques, des fractures, des empoisonnements ou d'autres blessures suffisamment graves pour entraîner des dommages permanents et nécessiter une hospitalisation ou un suivi médical de longue durée.
*2 Une blessure est définie ici comme des blessures physiques, des brûlures ou des chocs électriques qui ne nécessitent pas une hospitalisation ou un suivi médical de longue durée.
*3 Les dommages matériels sont définis ici comme des dommages pouvant atteindre les édifices, effets mobiliers, animaux domestiques ou animaux de compagnie.

Description des symboles

 indique un avertissement ou une mise en garde. Les détails spécifiques de l'avertissement ou de la mise en garde sont indiqués à l'intérieur du symbole ou dans une illustration ou un texte à côté du symbole.


 indique une action interdite. Les détails spécifiques de l'action interdite sont indiqués à l'intérieur du symbole ou dans une illustration ou un texte à côté du symbole.

 indique une action qui doit être prise ou une instruction qui doit être suivie. Les détails spécifiques de l'action ou de l'instruction sont indiqués à l'intérieur du symbole ou dans une illustration ou un texte à côté du symbole.


AVERTISSEMENT

 **Utiliser seulement que la tension nominale.**
Il s'agit d'éviter tout risque d'incendie ou choc électrique.

 **Utilisez une prise électrique de 15 A ou plus et ne branchez pas d'autres appareils en même temps.**
Brancher d'autres appareils sur la même prise pourrait faire surchauffer cette dernière et provoquer un incendie.


 **Ne pas utiliser un cordon d'alimentation endommagé. En même temps, veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation vous-même.**
(Ne pas plier avec force, tirer, tordre, plier ou modifier le cordon. Ne pas poser le cordon à proximité de surfaces à haute température ou sous/entre des objets lourds.) Cela peut provoquer un incendie ou un choc électrique.

 **Essayez soigneusement la fiche électrique si de la poussière ou d'autres objets étrangers y sont déposés.**
Ne pas le faire pourrait entraîner un incendie.


 **Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.**
Dans le cas contraire, un dysfonctionnement ou un accident peut se produire.

 **Insérez complètement la fiche électrique dans la prise.**

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique, un court-circuit, de la fumée ou un incendie.

 **Ne pas utiliser le cuiseur à riz s'il y a des dommages au cordon d'alimentation ou à la fiche électrique, ou si la fiche est mal branchée.**

Ne pas le faire permet d'éviter les chocs électriques, les courts-circuits et les incendies.

 **Ne pas manipuler la fiche électrique avec des mains mouillées.**
Cela peut entraîner un choc électrique ou des blessures.

 **Ne jamais ouvrir le couvercle pendant la cuisson.**
Le contenu peut être projeté et provoquer des brûlures ou d'autres blessures.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT



Ne pas mettre votre visage ou vos mains près des événements de vapeur.
Cela peut entraîner des brûlures.
Ne laissez jamais de jeunes enfants s'approcher des événements de vapeur.



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



L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant une déficience physique, sensorielle ou mentale réduite, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
Il s'agit d'éviter les brûlures, les chocs électriques ou les blessures.



Ne pas immerger cet appareil dans l'eau.
Il s'agit d'éviter tout risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.



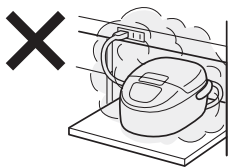
Ne pas essayer de modifier le cuiseur à riz. Le démontage ou la réparation ne doit être effectué que par un représentant de service qualifié.
Dans le cas contraire, vous risquez de provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.



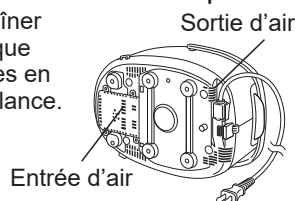
Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur l'appareil.
Les objets métalliques peuvent devenir très chauds.



Ne pas exposer la fiche électrique à la vapeur.
Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie. Lorsque vous utilisez le cuiseur à riz sur un dessus de table coulissant, veillez à ne pas exposer la fiche électrique à la vapeur.



Ne pas insérer d'épingles, de fils ou d'autres objets métalliques dans l'entrée ou la sortie d'air, ou dans les interstices situés entre les pièces.
Cela peut entraîner un choc électrique ou des blessures en raison de défaillance.



Lors de la fermeture du couvercle, retirez le riz cuit ou les grains de riz qui adhèrent à l'enveloppe supérieure ou autour du crochet, et fermez fermement le couvercle.

De la vapeur pourrait s'échapper ou le contenu pourrait être projeté du couvercle ouvert, ce qui pourrait causer des brûlures ou d'autres blessures.



Ne pas utiliser ce produit d'une manière qui n'est pas décrite dans les instructions.

De la vapeur ou du contenu pourrait être projeté et provoquer des brûlures ou d'autres blessures.

Exemples de choses à ne pas faire :

- Chauffer les ingrédients ou l'assaisonnement dans des sacs en plastique, etc.
- Utiliser du papier parchemin, du papier d'aluminium ou de la pellicule plastique
- Utiliser une grande quantité d'huile
- Faire cuire de l'amarante ou d'autres petits grains susceptibles de provoquer des obstructions



Si la surface est fissurée, éteignez immédiatement l'appareil.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique.



Cessez immédiatement d'utiliser le cuiseur à riz en cas de dysfonctionnement ou de panne.

L'utilisation du cuiseur à riz en cas de problème peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.

Exemples de problèmes :

- Le cordon d'alimentation ou la fiche électrique devient anormalement chaud.
- Le cuiseur à riz dégage de la fumée ou une odeur de brûlé s'en échappe.
- Le cuiseur à riz est fissuré ou certaines de ses pièces sont desserrées ou mobiles.
- Le récipient intérieur est déformé.
- Il y a d'autres problèmes ou anomalies.

Débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise et contactez le lieu d'achat pour faire inspecter et réparer l'appareil.



Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur des surfaces instables, des tables ou des tapis sensibles à la chaleur, etc.

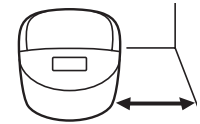
Cela peut entraîner un incendie ou des dommages à la table ou au tapis.

AVERTISSEMENT



Ne pas utiliser le cuiseur à riz près des murs ou des meubles.

La vapeur et la chaleur peuvent causer des dommages, la décoloration ou la déformation. Utilisez le cuiseur à riz à une distance d'au moins 11,81 pouces (30 cm) des murs ou des meubles. Quand vous utilisez le cuiseur à riz dans une tablette ou un comptoir de cuisine, veillez à ne pas laisser la vapeur s'emprisonner.



Au moins 11,81 pouces (30 cm)



Veillez à ne pas renverser de liquide sur le connecteur pendant l'utilisation.



La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation. Ne pas toucher les surfaces à haute température pendant ou immédiatement après la cuisson.
Cela peut entraîner des brûlures.



Il y a des risques de blessures si vous n'utilisez pas cet appareil correctement.



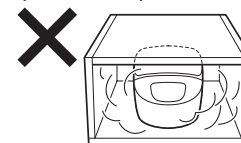
Attendez que le cuiseur à riz ait refroidi avant de le nettoyer.
(Lisez P.86 à 89 pour savoir comment nettoyer l'appareil.)

MISE EN GARDE



Ne pas utiliser le cuiseur à riz dans un espace restreint où le tableau de commande est exposé à la vapeur.

La vapeur et la chaleur pourraient entraîner la déformation du tableau de commande et/ou des dommages, une décoloration, une déformation et/ou un dysfonctionnement du cuiseur à riz. Quand vous utilisez le cuiseur à riz sur une table coulissante, sortez cette dernière de manière à ce que le tableau de commande ne soit pas exposé à la vapeur émise.



Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur un dessus de table coulissant qui n'a pas une capacité de charge suffisante.

Dans le cas contraire, le cuiseur à riz pourrait tomber et causer des blessures, des brûlures ou un dysfonctionnement. Avant d'utiliser le cuiseur à riz, assurez-vous que le dessus de table coulissant est suffisamment apte à supporter son poids.



Ne pas utiliser le cuiseur à riz à proximité d'une source de chaleur ou à un endroit où il pourrait être éclaboussé par de l'eau.

Cela peut entraîner un choc électrique, un court-circuit, un incendie ou provoquer la déformation ou la défaillance du cuiseur à riz.



N'utilisez que le récipient intérieur conçu exclusivement pour ce cuiseur à riz.

Utiliser tout autre récipient peut entraîner une surchauffe ou une défaillance.



Ne pas utiliser le cuiseur à riz si la languette du couvercle intérieur est cassée.

Cela peut entraîner des fuites de vapeur ou un débordement, ce qui peut causer des brûlures ou d'autres blessures. Le riz peut également ne pas être cuit correctement.



Ne pas faire la cuisson avec le récipient intérieur vide.
Cela peut entraîner une surchauffe ou une défaillance.



Cet appareil est destiné à un usage domestique et des applications similaires telles que :

- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
- les fermes;
- par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements de type résidentiel;
- des environnements de type « bed and breakfast ».



Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur une feuille d'aluminium ou sur un tapis électrique.

Le matériau en aluminium peut générer de la chaleur et provoquer de la fumée ou un incendie.



Ne pas utiliser le cuiseur à riz dans des situations où l'entrée ou la sortie d'air pourrait être bloquée, ou lorsque la température de la pièce est élevée.

Ne pas placer le cuiseur à riz sur des tapis ou sacs en plastique. Cela peut entraîner un choc électrique, un court-circuit, un incendie ou une défaillance.



Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur une table de cuisson à induction.

Cela peut entraîner des dysfonctionnements.



Faites attention à la vapeur qui s'échappe lors de l'ouverture du couvercle.

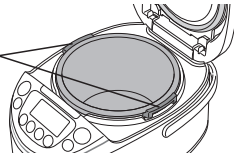
L'exposition à la vapeur peut causer des brûlures.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ MISE EN GARDE

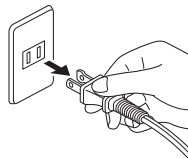
- ⊘ **Ne pas tenir les poignées du récipient intérieur avec vos mains nues quand le cuiseur à riz est en marche ou immédiatement après la cuisson. Veillez à utiliser des gants de cuisine pour saisir les poignées intérieures du récipient intérieur.** Toucher la poignée du récipient intérieur chaud peut entraîner des brûlures.

Poignée de récipient intérieur



- ⊘ **Débranchez la fiche électrique quand l'appareil n'est pas utilisé.** Il s'agit d'éviter les blessures, les brûlures, les chocs électriques, les courts-circuits ou les incendies causés par la détérioration de l'isolation.

- ⚠ **Veillez à tenir la fiche électrique quand vous la retirez d'une prise.** Ceci permet d'éviter les chocs électriques, les courts-circuits ou les incendies.



- ⊘ **Ne pas utiliser plusieurs appareils sur une seule prise électrique.** Cela peut entraîner un incendie.



- ⚠ **Manipulez le cuiseur à riz avec soin.** Faire tomber le cuiseur à riz ou l'exposer à un choc violent peut entraîner des blessures ou une défaillance du cuiseur à riz.

- ⊘ **Ne pas placer d'objets sensibles au magnétisme près du cuiseur à riz, car ce dernier génère des ondes magnétiques.** Les téléviseurs et les radios peuvent causer des interférences. Les contenus enregistrés sur des cartes de crédit, des cartes d'identité magnétiques, des cassettes ou des bandes vidéo peuvent être perdus.

- ⚠ **Les personnes utilisant des stimulateurs cardiaques médicaux devraient consulter un spécialiste médical avant d'utiliser le cuiseur à riz.** Le fonctionnement du cuiseur à riz peut affecter les stimulateurs cardiaques.

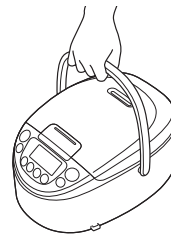
- ⊘ **Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.** Cela peut entraîner des dysfonctionnements.

- ⊘ **Ne pas plonger l'ensemble du cuiseur à riz dans l'eau pour le laver.** Ne plongez pas cet appareil dans l'eau et ne versez pas d'eau dessus. Cela pourrait causer un choc électrique, un court-circuit ou un incendie.

- ⊘ **Ne pas déplacer le cuiseur à riz pendant la cuisson.** Cela peut faire en sorte que le contenu de l'appareil se renverse et vous brûle.

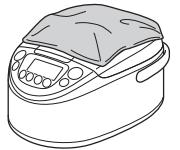
- ⊘ **Ne pas toucher le bouton de verrouillage pendant le transport du cuiseur à riz.** Cela peut provoquer l'ouverture du couvercle et entraîner des blessures ou des brûlures.

- ⊘ **Ne pas tenir le couvercle quand vous déplacez le cuiseur à riz.** Cela peut entraîner des brûlures ou des blessures. Veillez à tenir les poignées lorsque vous déplacez cet appareil.



- ⚠ **Utilisez et cuisinez une quantité appropriée d'ingrédients susceptibles de mousser ou de se dilater.** Dans le cas contraire, les ingrédients risquent de déborder et de provoquer des accidents ou des dysfonctionnements. Exemples : fèves de soja, haricots noirs, trémelle fucus et autres ingrédients qui peuvent facilement mousser.

Consignes de sécurité à suivre pour que l'appareil puisse être utilisé pendant de nombreuses années

- **Retirez tous les grains de riz cuits ou non cuits qui adhèrent au cuiseur à riz et au récipient intérieur.** Le non-respect de cette consigne peut entraîner une fuite de vapeur ou un débordement du contenu. Cela peut également entraîner un dysfonctionnement ou une mauvaise cuisson du riz.
- **Ne pas couvrir le cuiseur à riz avec un chiffon ou un autre objet pendant la cuisson.** Cela pourrait entraîner une déformation ou une décoloration du cuiseur à riz ou de son couvercle. 
- **Ne pas réchauffer (maintenir au chaud) le riz refroidi.** Cela pourrait provoquer des odeurs inhabituelles.
- **Les orifices dont est muni le cuiseur à riz sont conçus pour maintenir un bon fonctionnement et un bon rendement. Dans de très rares cas, des insectes peuvent pénétrer dans ces orifices et provoquer une défaillance. Pour éviter ce type de problème, il est recommandé d'utiliser une feuille insectifuge, disponible dans certains magasins. Si une défaillance survient en raison de ce problème, elle ne sera pas couverte par la garantie. Dans ce cas, contactez le lieu d'achat.**
- **Au fil du temps, le revêtement à base de résine fluorocarbonée du récipient intérieur peut s'user et s'écailler. Ce matériau est inoffensif pour l'être humain et cette situation n'a aucun effet sur l'actuelle cuisson du riz ou sur les propriétés isothermiques du cuiseur à riz. Si le récipient intérieur est déformé ou corrodé, il est possible de vous en procurer un nouveau. Dans ce cas, contactez le lieu d'achat.**
- **Respectez scrupuleusement les instructions suivantes pour éviter que le revêtement en résine fluorocarbonée du récipient intérieur de cloquer, s'écailler ou se déformer.**
 - Ne pas mettre le récipient intérieur directement au-dessus d'une table de cuisson au gaz ou à induction. Ne pas placer dans un four à micro-ondes.
 - Utilisez seulement la fonction de maintien au chaud pour le riz blanc et le riz sans rinçage. (Ne pas utiliser pour le riz mélangé ou assaisonné, etc.)
 - Ne pas utiliser de vinaigre à l'intérieur du récipient.
 - Utilisez uniquement la spatule fournie ou une spatule en bois.
 - Ne pas utiliser d'ustensiles durs ou tranchants tels que des louches, des cuillères ou des fouets en métal.
 - Ne pas mettre de filtre dans le récipient intérieur.
 - Ne pas laver de vaisselle ou d'autres objets durs à l'intérieur du récipient intérieur.
 - Ne pas nettoyer le récipient intérieur avec des matériaux durs comme de la laine métallique ou des éponges à récurer en nylon.
 - Ne pas utiliser de lave-vaisselle pour nettoyer le récipient intérieur et les autres pièces.

Introduction au menu

16 options du menu

01 Plain

Sélectionnez cette option lors de la cuisson du riz blanc. (Cuisson standard)

Modèle de 1,0 L 0,5 à 5,5 tasses
Modèle de 1,8 L 1 à 10 tasses

Plain

Modèle de 1,0 L 44 à 56 min
Modèle de 1,8 L 45 à 61 min

1 h 5 min ou plus

Available

02 Premium

En faisant tremper le riz deux fois plus longtemps que l'option du menu Plain et en le chauffant plus longtemps, on obtient un riz plus savoureux (doux, savoureux et collant).

Modèle de 1,0 L 0,5 à 5,5 tasses
Modèle de 1,8 L 1 à 10 tasses

Premium

Modèle de 1,0 L 58 à 68 min
Modèle de 1,8 L 56 à 73 min

1 h 15 min ou plus

Available

03 Eco

Sélectionnez cette option lorsque vous souhaitez cuire du riz blanc en consommant moins d'énergie (environ de 3 à 14 % de moins). Le riz cuit est légèrement plus dur que lors de l'utilisation de l'option Plain.

Modèle de 1,0 L 0,5 à 5,5 tasses
Modèle de 1,8 L 1 à 10 tasses

Eco

Modèle de 1,0 L 45 à 56 min
Modèle de 1,8 L 46 à 62 min

1 h 5 min ou plus

Available

Conseils

- Sélectionnez l'option du menu Plain si vous souhaitez un riz plus mou.
- Une grande quantité de condensation peut se former sur le couvercle intérieur.

04 Sushi

Sélectionnez cette option lorsque vous faites cuire du riz pour les sushis. Le riz est légèrement dur et sa texture est moins collante.

Modèle de 1,0 L 0,5 à 5,5 tasses
Modèle de 1,8 L 1 à 10 tasses

Sushi

Modèle de 1,0 L 47 à 57 min
Modèle de 1,8 L 47 à 63 min

1 h 5 min ou plus

Available

05 Quick

Sélectionnez cette option si vous souhaitez cuire rapidement du riz blanc. Le temps de cuisson est plus court et le riz cuit est légèrement plus dur que lors de l'utilisation de l'option Plain.

Modèle de 1,0 L 0,5 à 5,5 tasses
Modèle de 1,8 L 1 à 10 tasses

Plain

Modèle de 1,0 L 21 à 36 min
Modèle de 1,8 L 22 à 48 min

Timer not available

Available

06 Exp. Limited Cups

Sélectionnez cette option si vous souhaitez cuire plus rapidement une petite quantité de riz blanc. Le temps de cuisson est plus court et le riz cuit est légèrement plus dur que lors de l'utilisation de l'option Plain.

Modèle de 1,0 L 0,5 à 2 tasses
Modèle de 1,8 L 1 à 3 tasses

Exp. Limited Cups

Modèle de 1,0 L 18 à 27 min
Modèle de 1,8 L 18 à 28 min

Timer not available

Available

Conseils

- Si le riz cuit est trop dur, prolonger le temps de cuisson à la vapeur peut modifier sa dureté. → p. 97

Capacité de cuisson

Échelle du récipient intérieur

Temps de cuisson*

Guide de réglage de la minuterie

Fonction de maintien au chaud

*1 : La ligne directrice du temps de cuisson indique le temps écoulé jusqu'à la fin de la cuisson à la vapeur lorsque le riz est cuit sans trempage.
(Tension : 120 V, température ambiante : 73,4°F [23°C], température de l'eau : 73,4°F [23°C], quantité d'eau : niveau normal)
Les temps de cuisson varieront légèrement selon le type et la quantité de riz, le type et la quantité des autres ingrédients, la température ambiante, la température de l'eau, la quantité d'eau, la tension électrique, et si la fonction Timer (Soak Timer) est utilisée ou non, etc.

Introduction au menu

16 options du menu

07 Long-grain

Sélectionnez cette option lors de la cuisson de riz à grains longs.

Modèle de 1,0 L 0,5 à 5,5 tasses
Modèle de 1,8 L 1 à 10 tasses

Long-grain

Modèle de 1,0 L 29 à 39 min
Modèle de 1,8 L 29 à 46 min

50 min ou plus

Available

Conseils

- Lorsque vous cuisinez du riz assaisonné avec divers ingrédients en utilisant du riz long grain, sélectionnez l'option du menu Mixed. La sélection d'une autre option du menu peut entraîner une mauvaise cuisson des aliments.

08 Multigrain

Sélectionnez cette option lors de la cuisson d'autres grains (millet de sétaire, millet de basse-cour, riz noir, riz rouge, etc.) avec du riz blanc.

Modèle de 1,0 L 0,5 à 4 tasses
Modèle de 1,8 L 1 à 8 tasses

Plain

Modèle de 1,0 L 50 à 60 min
Modèle de 1,8 L 49 à 63 min

1 h 5 min ou plus

Available Servez dès que possible.*2

Conseils

- La quantité d'autres grains ne doit pas dépasser 20 % du volume de riz blanc.
- Placez les autres grains sur le riz blanc. Si vous les mélangez, vous risquez d'obtenir des aliments mal cuits.
- Si la quantité d'eau à ajouter est indiquée sur un paquet de riz brun germé ou de grains mélangés disponible dans le commerce, suivez ces instructions et ajoutez de l'eau selon vos préférences personnelles.
- Ne mélangez pas d'amarante ou d'autres petits grains susceptibles de provoquer des obstructions.
- Sélectionnez l'option du menu Multigrain pour la cuisson de riz brun germé, de riz complet et de riz semi-poli.

09 Mixed

Sélectionnez cette option lors de la cuisson de riz assaisonné.

Modèle de 1,0 L 0,5 à 4 tasses
Modèle de 1,8 L 1 à 7 tasses

Mixed

Modèle de 1,0 L 38 à 51 min
Modèle de 1,8 L 43 à 62 min

Timer not available

Available Servez dès que possible.*2

10 Sweet

Sélectionnez lors de la cuisson de riz gluant.

Modèle de 1,0 L 1 à 3 tasses
Modèle de 1,8 L 2 à 5 tasses

Riz gluant et non gluant :
Entre Sweet et Plain
Riz gluant : Sweet

Modèle de 1,0 L 37 à 47 min
Modèle de 1,8 L 38 à 48 min

Timer not available

Available Servez dès que possible.*2

Conseils

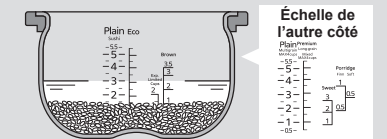
- Nivelez le riz de façon à ce que tout le riz soit sous l'eau.
- Si vous utilisez du riz gluant à grains longs, ajoutez une grande quantité d'eau, mais pas plus d'un tiers d'une ligne au-delà de la quantité recommandée.

Instructions pour ajouter d'autres ingrédients au riz

- Vous pouvez ajouter d'autres ingrédients au riz lorsque vous utilisez les options du menu : Mixed, Sweet, Porridge • Firm, Brown Porridge et Brown. N'ajoutez pas d'autres ingrédients lors de l'utilisation d'une autre option du menu. Cela pourrait entraîner une mauvaise cuisson des aliments.
- La quantité totale d'ingrédients ne doit pas dépasser 2,5 oz (70 g) par tasse de riz blanc, gluant et/ou brun (sauf pour l'option Porridge).
- Mélangez bien les assaisonnements, puis ajoutez les autres ingrédients sur le riz.
- Pendant la cuisson, n'ouvrez pas le couvercle pour ajouter d'autres ingrédients.
- Si d'autres ingrédients doivent être ajoutés au riz, veillez à ne pas dépasser la quantité maximale autorisée.
- Ajoutez l'eau avant d'ajouter les ingrédients. Si vous ajoutez de l'eau après les ingrédients, le riz cuit risque d'être trop ferme.
- Les cas suivants peuvent entraîner un riz mal cuit ou brûlé.
 - Lorsque trop d'assaisonnements tels que de la sauce de soja et du vin de riz doux de cuisson sont ajoutés
 - Lorsque les assaisonnements ont coulé au fond
 - Lorsque du ketchup ou de la sauce tomate est ajouté
 - Lorsque d'autres ingrédients sont mélangés avec le riz
- Lorsque vous ajoutez des ingrédients en utilisant l'option du menu Porridge, ajoutez de l'eau au riz de manière à ce que le niveau d'eau après l'ajout des ingrédients ne dépasse pas la ligne supérieure de l'échelle Porridge.

Échelle du récipient intérieur (à l'intérieur)

- Utilisez l'échelle correspondante sur le récipient intérieur comme guide. Ajoutez de l'eau en fonction du type de riz et de vos préférences.
- Si vous ajoutez plus ou moins d'eau que la quantité recommandée, ne vous écarter pas de cette quantité de plus d'un tiers de ligne. Vous risqueriez de faire déborder le contenu, etc.



Riz sans rinçage

- Utilisez aussi la tasse à mesurer fournie pour le riz sans rinçage. → p. 66, p. 68
- Lorsque vous faites cuire du riz sans rinçage, utilisez la balance du récipient intérieur comme référence, mais ajoutez un peu d'eau (jusqu'à ce qu'elle couvre tout juste la ligne correspondante).
- Lors de la cuisson de riz sans rinçage, il est possible que du riz brun foncé croustillant se forme.
- Ajoutez le riz sans rinçage et l'eau, puis remuez bien à partir du fond pour que chaque grain de riz soit entièrement mouillé par l'eau. Si vous ajoutez simplement de l'eau au riz, celui-ci risque de ne pas être entièrement mouillé et la cuisson risque d'être incorrecte.
- Si l'eau ajoutée devient blanche, nous vous conseillons de laver le riz à fond en remplaçant l'eau une ou deux fois. Ce n'est pas le son du riz qui fait blanchir l'eau, mais son amidon. Cependant, cuire le riz avec l'amidon restant dans l'eau peut conduire à l'obtention d'un riz brûlé ou mal cuit, ou causer le débordement du cuiseur.

Trempage du riz

- Le temps de trempage étant inclus dans le temps de cuisson de chaque plat (à l'exception des plats Quick et Exp. Limited Cups), le riz peut être cuit immédiatement sans prétrempage.
- Vous pouvez également régler manuellement le temps de trempage. → p. 76



*1 : La ligne directrice du temps de cuisson indique le temps écoulé jusqu'à la fin de la cuisson à la vapeur lorsque le riz est cuit sans trempage.

(Tension : 120 V, température ambiante : 73,4°F [23°C], température de l'eau : 73,4°F [23°C], quantité d'eau : niveau normal)
Les temps de cuisson varieront légèrement selon le type et la quantité de riz, le type et la quantité des autres ingrédients, la température ambiante, la température de l'eau, la quantité d'eau, la tension électrique, et si la fonction Timer (Soak Timer) est utilisée ou non, etc.

*2 : Bien que la fonction de maintien au chaud soit automatiquement activée, servez le riz dès que possible, car il perd de sa saveur après avoir été maintenu au chaud.

Introduction au menu

16 options du menu

11 Porridge

Sélectionnez cette option lors de la cuisson de gruau.

Modèle de 1,0 L

Gruau ferme : 0,5 à 1 tasse

Gruau ferme avec des ingrédients : 0,5 tasse

Gruau mou : 0,5 tasse

Modèle de 1,8 L

Gruau ferme : 0,5 à 2 tasses

Gruau ferme avec des ingrédients : 0,5 à 1,5 tasse

Gruau mou : 0,5 à 1,5 tasse



Gruau ferme : Porridge • Firm
Gruau mou : Porridge • Soft



Le temps de cuisson peut être réglé entre 40 et 90 minutes.



Temps de cuisson + 1 min



Available Servez dès que possible.^{*2}

Conseils

- Servez le gruau cuit dès que possible avant qu'il ne se transforme en une pâte collante.
- Instructions pour ajouter d'autres ingrédients au riz → p. 61

12 Brown Porridge

Sélectionnez cette option lors de la cuisson de gruau brun.

Modèle de 1,0 L

Gruau ferme : 0,5 à 1 tasse

Gruau ferme avec des ingrédients : 0,5 tasse

Gruau mou : 0,5 tasse

Modèle de 1,8 L

Gruau ferme : 0,5 à 2 tasses

Gruau ferme avec des ingrédients : 0,5 à 1,5 tasse

Gruau mou : 0,5 à 1,5 tasse



Gruau ferme : Porridge • Firm
Gruau mou : Porridge • Soft



Modèle de 1,0 L 82 à 92 min
Modèle de 1,8 L 88 à 103 min



1 h 45 min ou plus



Available Servez dès que possible.^{*2}

Conseils

- Servez le gruau cuit dès que possible avant qu'il ne se transforme en une pâte collante.
- Instructions pour ajouter d'autres ingrédients au riz → p. 61

13 Brown

Sélectionnez cette option lors de la cuisson de riz brun.

Modèle de 1,0 L

Riz brun : 1 à 3,5 tasses



Riz brun avec des ingrédients : 1 à 2 tasses

Modèle de 1,8 L

Riz brun : 2 à 6 tasses

Riz brun avec des ingrédients : 2 à 4 tasses



Brown



Modèle de 1,0 L 66 à 80 min
Modèle de 1,8 L 66 à 76 min



1 h 25 min ou plus



Available Servez dès que possible.^{*2}

Conseils

- Instructions pour ajouter d'autres ingrédients au riz → p. 61
- Cuisson de riz brun et/ou de riz brun multigrain mélangé à du riz blanc :
 - Le riz brun multigrain est du riz brun mélangé à d'autres grains.
 - Si le riz à cuire comprend plus de riz brun et/ou de riz brun multigrain que de riz blanc, utilisez l'option du menu Brown.
 - S'il y a une quantité égale de riz brun ou de riz brun multigrain et de riz blanc, ou s'il y a plus de riz blanc que de riz brun ou de riz brun multigrain, utilisez l'option du menu Plain. Dans ce cas, le riz brun ou le riz brun multigrain doit être trempé pendant 1 à 2 heures avant la cuisson.
 - La quantité maximale autorisée en combinant du riz brun, du riz brun multigrain et du riz blanc est de 3,5 tasses pour le modèle de 1,0 L et de 6 tasses pour le modèle de 1,8 L.
- Cuire d'autres grains en même temps que le riz brun :
 - Veillez à sélectionner l'option du menu Brown.
 - La quantité maximale autorisée en combinant du riz brun et d'autres grains est de 3,5 tasses pour le modèle de 1,0 L et de 6 tasses pour le modèle de 1,8 L.

14 Brown GABA

Sélectionnez le moment où vous souhaitez cuire le riz brun pour qu'il soit tendre et facile à mâcher. (La cuisson à l'aide de cette option du menu prend plus de temps que celle à l'aide de l'option Brown.) En outre, la quantité de GABA (acide gamma-aminobutyrique), un nutriment qui attire actuellement l'attention pour ses effets bénéfiques sur la santé, est supérieure à celle du riz brun cuit à l'aide de l'option du menu Brown.



Modèle de 1,0 L 1 à 3,5 tasses

Modèle de 1,8 L 2 à 6 tasses



Brown



Modèle de 1,0 L 4 h 19 min à 4 h 29 min
Modèle de 1,8 L 4 h 16 min à 4 h 26 min



4 h 30 min ou plus



Available Servez dès que possible.^{*2}

Capacité de cuisson

Échelle du récipient intérieur

Temps de cuisson^{*1}

Guide de réglage de la minuterie

Fonction de maintien au chaud

*1 : La ligne directrice du temps de cuisson indique le temps écoulé jusqu'à la fin de la cuisson à la vapeur lorsque le riz est cuit sans trempage. (Tension : 120 V, température ambiante : 73,4°F [23°C], température de l'eau : 73,4°F [23°C], quantité d'eau : niveau normal) Les temps de cuisson varieront légèrement selon le type et la quantité de riz, le type et la quantité des autres ingrédients, la température ambiante, la température de l'eau, la quantité d'eau, la tension électrique, et si la fonction Timer (Soak Timer) est utilisée ou non, etc.

*2 : Bien que la fonction de maintien au chaud soit automatiquement activée, servez le riz dès que possible, car il perd de sa saveur après avoir été maintenu au chaud.

Introduction au menu

15 Cook•Soup

→ p. 78, p. 79

Sélectionnez cette option lorsque vous cuisinez ou préparez une soupe. Réglez le temps de cuisson pour faire mijoter lentement les ingrédients.

Conseils

- Veillez à utiliser l'option du menu Cook•Soup lorsque vous cuisinez des aliments autres que du riz et des grains.
- Dans le cas contraire, de la vapeur ou du contenu peut être projeté et provoquer des brûlures ou d'autres blessures, ou le récipient intérieur peut être brûlé ou endommagé.
- Les plats mijotés deviennent plus moelleux et ont plus de goût s'ils sont gardés au chaud après avoir été chauffés.

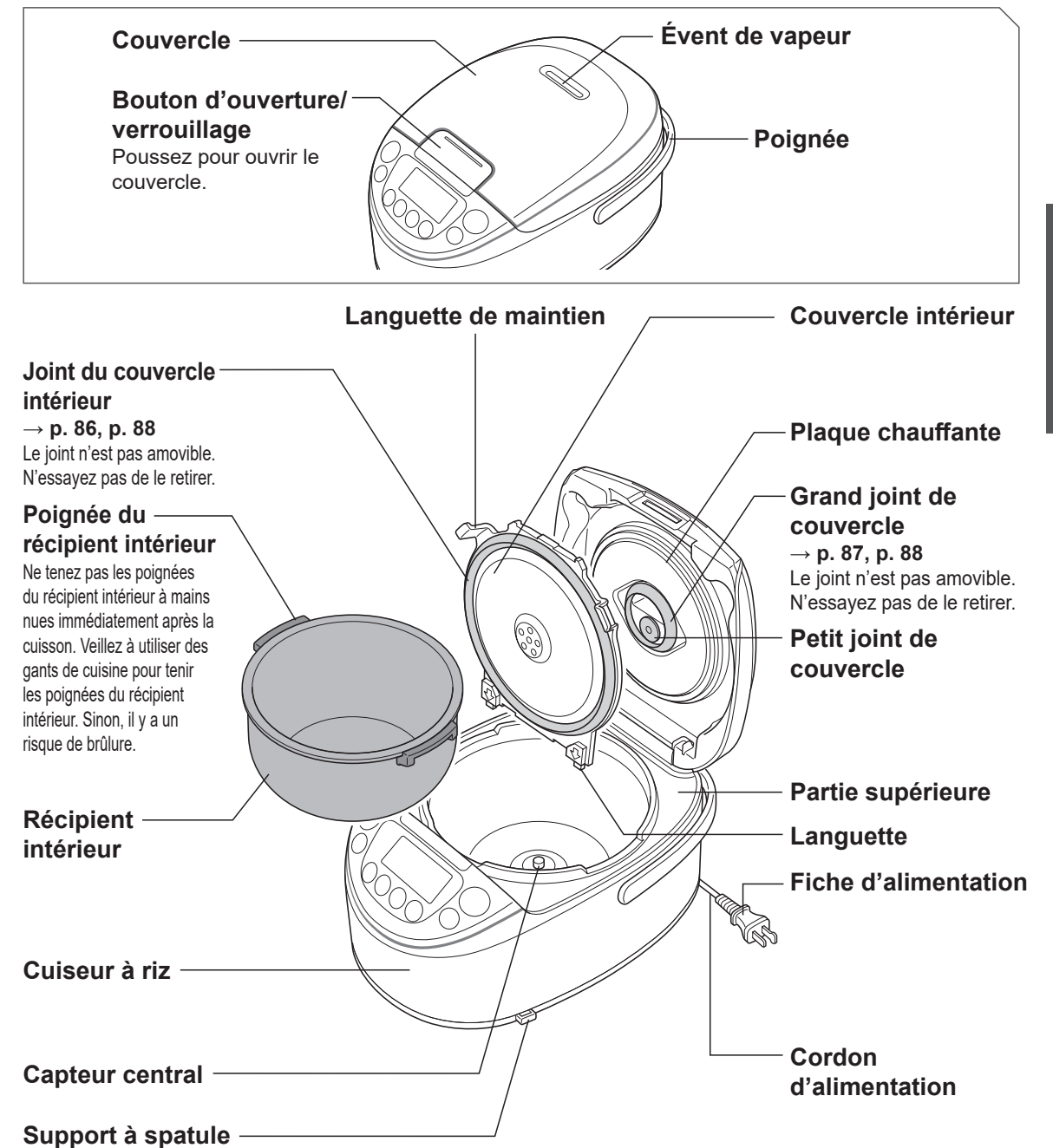
16 options du menu**16 Cake**

→ p. 80, p. 81

Sélectionnez lors de la préparation d'un gâteau.

Noms des pièces et des accessoires

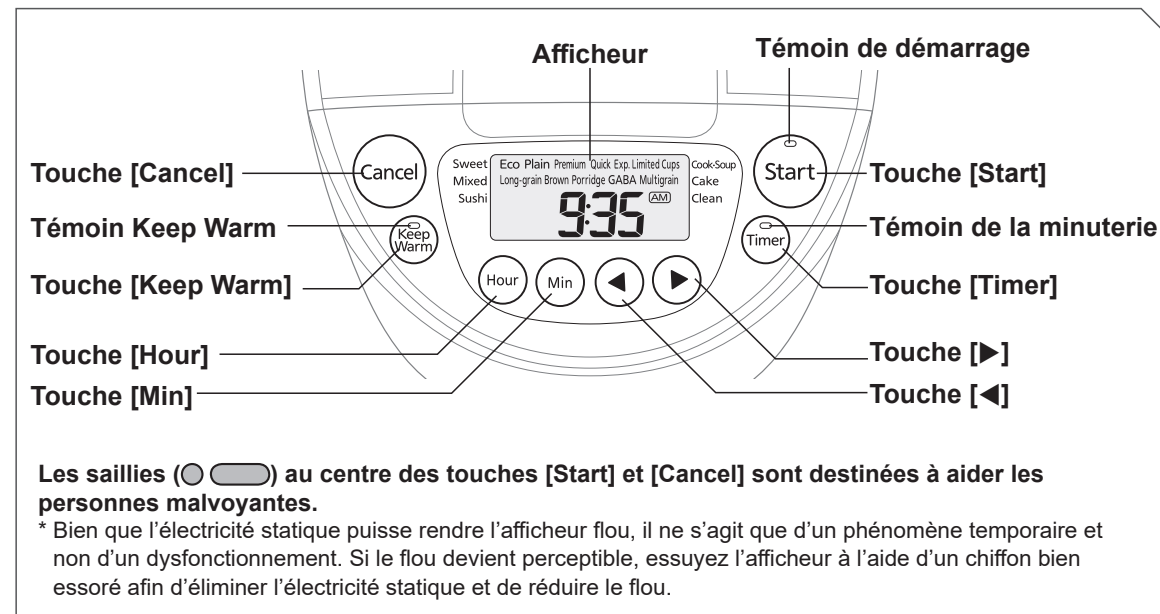
◇ Vérifiez les points suivants immédiatement après l'ouverture de l'emballage.



Veillez à tenir la poignée lorsque vous déplacez le cuiseur à riz.
* Veillez à utiliser des gants de cuisine lorsque le cuiseur à riz est chaud. Sinon, vous risquez de vous brûler.

Noms des pièces et des accessoires

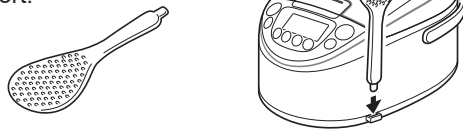
Panneau de commande



Vérification des accessoires

<Spatule>

Insérez la spatule dans son support.



<Louche>



<Tasse à mesurer>

Environ 1 tasse
(environ 0,18 L)
Une tasse de riz nivelée
équivalent à environ
5,29 oz (150 g).



À propos du récipient intérieur (revêtement en céramique)

Le récipient intérieur est recouvert de matériaux inclus dans un récipient en céramique afin d'obtenir la même saveur unique que lorsque le riz est cuit dans ce type de récipient.

Sons émis par le cuiseur à riz

Les sons suivants provenant du cuiseur à riz pendant la cuisson, le réchauffage ou lorsque la fonction de maintien au chaud est activée sont normaux et n'indiquent pas de problème :

- Bourdonnement (bruit de rotation du ventilateur)
- Bourdonnement ou gazouillis (bruit du fonctionnement du chauffage par induction)

Pile au lithium

Le cuiseur à riz est équipé d'une batterie au lithium intégrée qui mémorise l'heure actuelle et les réglages de la minuterie, même lorsque la fiche d'alimentation est débranchée.

- Si la pile au lithium est épuisée, 0:00 clignote lorsque la fiche d'alimentation est rebranchée. Le cuiseur à riz peut toujours cuire normalement, mais l'heure actuelle, les réglages de la minuterie prédéfinie et le temps de maintien au chaud écoulé sont effacés lorsque la fiche d'alimentation est débranchée.

⚠ MISE EN GARDE

- N'essayez pas de remplacer la pile au lithium par vous-même. Pour remplacer la batterie, contactez le lieu d'achat. (Des frais sont exigés.)

Pour une première utilisation

Lavez le récipient intérieur, le couvercle intérieur et les accessoires avant de les utiliser. → p. 86 à 88

Vérification de l'heure actuelle

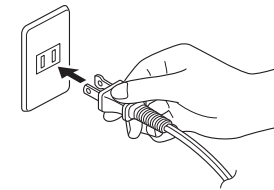
L'heure actuelle est affichée en format 24 heures. Réglez l'heure si l'heure correcte n'est pas affichée. → p. 67

Réglage de l'heure actuelle

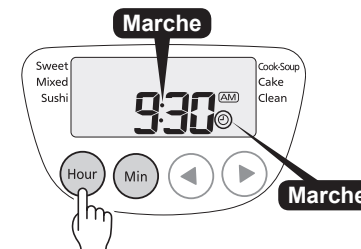
L'heure actuelle est affichée en format 24 heures.

* Il n'est pas possible de régler l'heure pendant la cuisson (et le nettoyage), lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, lorsque la fonction Timer est réglée, lorsque la fonction Timer (Soak Timer) est en cours d'utilisation ou lorsque l'option Porridge, Cook•Soup ou Cake est choisie.

Exemple : lorsque vous changez l'heure de 9:30 à 9:35



- 1 Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant.



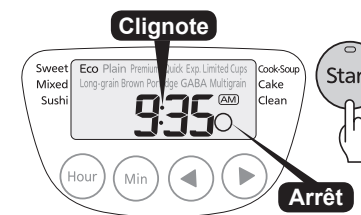
- 2 Appuyez sur [Hour] ou [Min] pour afficher le mode de réglage de l'heure.

◇ En appuyant sur [Hour] ou [Min], Ⓞ s'allume.



- 3 Réglez l'heure actuelle.

- ◇ Appuyez sur [Hour] pour modifier l'heure réglée en incréments d'une heure. Appuyez sur [Min] pour modifier cette durée en incréments d'une minute.
- ◇ Maintenez la touche correspondante enfoncée pour accélérer le changement d'heure.
- ◇ Pour annuler le réglage de l'heure, appuyez sur [Cancel].



- 4 Appuyez sur [Start].

◇ Ⓞ s'éteint, indiquant que l'heure a été réglée.

Comment faire cuire le riz

Exemple de mesure correcte Exemple de mesure incorrecte



1 tasse (remplissage à niveau) correspond à environ 0,18 L (environ 5,29 oz [150 g]).

1 Mesurez le riz à l'aide de la tasse à mesurer fournie.

- ◇ Veillez à utiliser la tasse à mesurer fournie. Si un autre distributeur de riz est utilisé, des erreurs peuvent se produire ou le riz peut ne pas cuire correctement.
- ◇ Utilisez la tasse à mesurer fournie pour le riz sans rinçage.

- ⚠ MISE EN GARDE**
- Utilisez toujours le volume de riz indiqué. Sinon, le riz risque de ne pas être cuit correctement. → p. 58 à 64, p. 99
 - Ne mélangez pas d'amarante ou d'autres petits grains susceptibles de provoquer des obstructions.

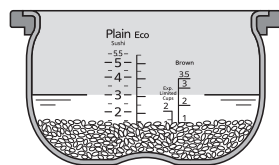


Le riz peut être rincé dans le récipient intérieur.

2 Rincez le riz.

- ◇ Ajoutez d'abord beaucoup d'eau, remuez légèrement le riz et jetez l'eau rapidement. Utilisez de l'eau froide et rincez rapidement le riz afin qu'il n'absorbe pas l'eau amidonnée.
- ◇ Remplacez l'eau de rinçage deux ou trois fois jusqu'à ce que l'eau ne soit plus aussi blanche.
- ◇ Lorsque vous faites cuire du riz sans rinçage, remuez-le bien depuis le fond. → p. 61

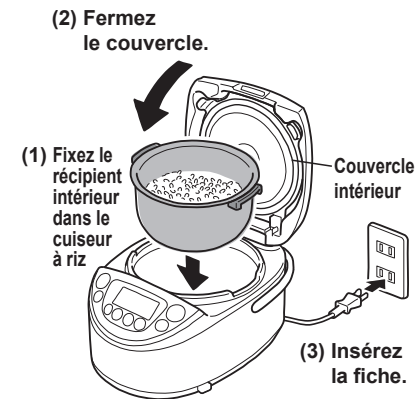
- ⚠ MISE EN GARDE**
- N'utilisez pas d'eau chaude (95°F [35°C] ou plus) pour rincer le riz. Cela pourrait empêcher le riz d'être cuit correctement.



3 Ajustez le niveau d'eau.

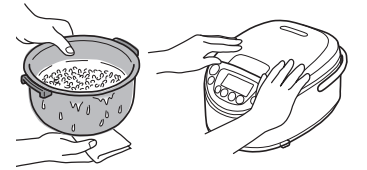
- ◇ Placez le récipient intérieur sur une surface plane et égalisez le riz.
- ◇ Réglez le niveau d'eau sur la ligne appropriée de l'échelle correspondante à l'intérieur du récipient intérieur. → p. 61

- ⚠ MISE EN GARDE**
- N'utilisez pas d'eau chaude (95°F [35°C] ou plus) lorsque vous ajoutez de l'eau. Cela pourrait empêcher le riz d'être cuit correctement.

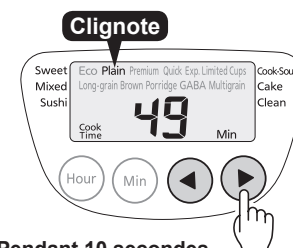


4 Placez le récipient intérieur dans le cuiseur à riz, fermez le couvercle et branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant.

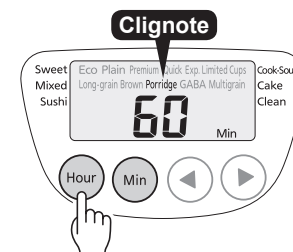
- ◇ Essuyez les gouttes d'eau qui adhèrent à l'extérieur du récipient intérieur avant de le placer dans l'appareil. Sinon, le riz risque de ne pas être cuit correctement.
- ◇ Fermez fermement le couvercle avec les deux mains.
- ◇ Si le témoin de maintien au chaud est allumé, appuyez sur [Cancel] pour l'éteindre.



- ⚠ MISE EN GARDE**
- Veillez à retirer le riz cuit ou les grains de riz qui adhèrent à la partie supérieure, autour du bouton d'ouverture/verrouillage et au couvercle intérieur. Le non-respect de cette instruction peut empêcher la fermeture du couvercle ou provoquer son ouverture pendant la cuisson.
 - Le couvercle ne peut être fermé que si le couvercle intérieur est mis en place.
 - Vérifiez que le couvercle est complètement fermé.
 - Si vous appuyez sur [Start] ou [Keep Warm] sans que le récipient intérieur soit réglé, le cuiseur à riz émet 2 bips (bips courts).
 - Le volume peut être réglé si vous le souhaitez. → p. 98
- Sons émis par le cuiseur à riz

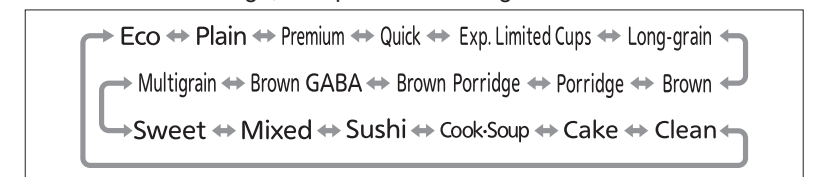


Pendant 10 secondes après la sélection d'une option du menu, le temps de cuisson (de référence) de cette option s'affiche.



5 Appuyez sur [◀] ou [▶] pour sélectionner une option du menu. → p. 58 à 64

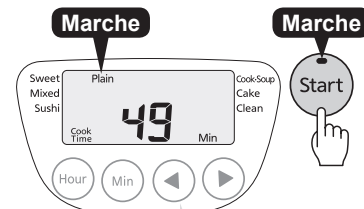
- ◇ Chaque fois que vous appuyez sur la touche, l'option du menu sélectionnée change, et l'option ou ◀▶ clignote.



6 Lorsque vous sélectionnez l'option du menu Porridge, utilisez [Hour] ou [Min] pour régler le temps de cuisson souhaité.

- ◇ Le réglage par défaut est de 60 minutes. Ajustez la durée comme vous le souhaitez.
- ◇ La durée peut être réglée entre 40 et 90 minutes en incréments de 5 minutes.
- ◇ À chaque pression de la touche [Hour], la durée de cuisson augmentera de 5 minutes. À chaque pression de la touche [Min], la durée de cuisson diminuera de 5 minutes.

Comment faire cuire le riz



7 Appuyez sur [Start].

Le temps restant avant la fin de la cuisson s'affiche à l'afficheur.

Plain :

Bips courts et longs

Autres options du menu :

Bip long

⚠ AVERTISSEMENT

• Ne placez pas votre visage ou vos mains à proximité de l'évent de vapeur pendant la cuisson. L'exposition à la vapeur peut entraîner des brûlures ou des blessures.

• Si vous devez annuler la cuisson avant qu'elle ne soit terminée

(1) Appuyez sur [Cancel] pour annuler la cuisson.

(2) Vérifiez qu'il n'y a pas de vapeur qui sort, puis appuyez sur le bouton d'ouverture/verrouillage.

* Si vous ouvrez le couvercle immédiatement après avoir appuyé sur [Cancel], vous risquez de vous brûler.

• Pour recommencer la cuisson

Remettez le riz et l'eau dans le récipient intérieur et laissez le cuiseur à riz refroidir complètement avant de recommencer la cuisson.

* Lorsque vous appuyez sur [Cancel], la cuisson est annulée. Une nouvelle cuisson sans remplacement du riz et de l'eau dans le récipient intérieur risque de brûler le riz ou de ne pas le cuire correctement, car le riz semi-cuit est cuit à nouveau depuis le début.

⚠ MISE EN GARDE

• Veillez à laisser refroidir le cuiseur à riz dans les cas suivants.

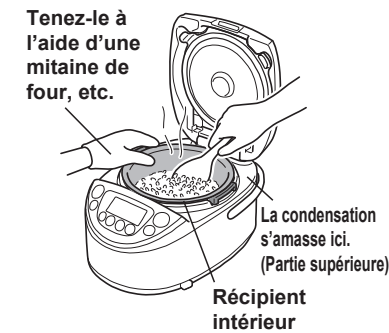
• Cuisson continue

• Cuisson immédiatement après avoir désactivé la fonction de maintien au chaud
Dans le cas contraire, le temps de cuisson peut être plus long ou le riz peut ne pas être cuit correctement.

* Temps de cuisson (de référence) pour chaque option du menu → p. 58 à 64

Bouton d'ouverture/verrouillage
Poussez pour ouvrir le couvercle.

Évent de vapeur
Assurez-vous que la vapeur ne s'échappe pas.



8 Remuez et détachez le riz dès que la cuisson est terminée.

- ◇ Lorsque le riz est entièrement cuit, le cuiseur à riz émet 8 bips (bips longs) et la fonction de maintien au chaud est automatiquement activée.
(Options du menu pour lesquelles la fonction de maintien au chaud est disponible → p. 58 à 64 Maintien du riz au chaud → p. 72)
- ◇ L'excès d'eau s'évapore si vous remuez et aérez le riz peu après sa cuisson.
- ◇ Nivelez le riz de manière à ce que les grains de riz ne restent pas collés aux parois intérieures du récipient intérieur.
(En raison de la forme du récipient intérieur, un puits peut être créé au centre du riz.)
- ◇ Après avoir utilisé le cuiseur à riz, appuyez sur [Cancel], débranchez la fiche d'alimentation et attendez que le cuiseur à riz ait refroidi avant de le nettoyer.
- ◇ Si des ingrédients ont été ajoutés lors de l'utilisation des options du menu Porridge et Brown Porridge ou si un temps de cuisson plus long est nécessaire, etc., appuyez simplement sur les touches [Hour] et [Min] lorsque le témoin de maintien au chaud est allumé ou clignote pour régler le temps de cuisson supplémentaire, puis appuyez sur la touche [Start]. Le temps de cuisson peut être prolongé jusqu'à 15 minutes en incréments d'une minute, pour un maximum de 3 fois.
- ◇ Remuez bien le riz avant d'appuyer sur [Start].
- ◇ Servez le gruau cuit dès que possible avant qu'il ne se transforme en une pâte collante.

⚠ AVERTISSEMENT

• Avant d'ouvrir le couvercle, assurez-vous que de la vapeur ne sort pas de l'évent. Dans le cas contraire, vous risquez de vous brûler ou de vous blesser.

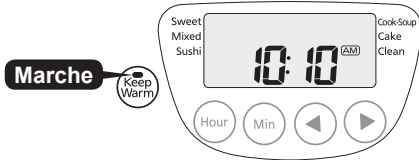
⚠ MISE EN GARDE

• Si vous débranchez la fiche d'alimentation sans annuler la fonction de maintien au chaud, la prochaine fois que vous allumerez le cuiseur à riz, le témoin de maintien au chaud s'allumera et vous ne pourrez pas cuisiner.

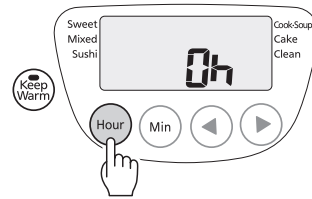
• Veillez à essuyer l'eau chaude qui s'accumule sur la partie supérieure ou qui s'écoule sur l'extérieur du cuiseur à riz lorsque vous ouvrez le couvercle immédiatement après la cuisson ou lorsque la fonction de maintien au chaud est activée. Une grande quantité de condensation peut s'accumuler en fonction de l'option du menu.

Maintien du riz au chaud

La fonction de maintien au chaud est particulièrement efficace pour préserver la brillance et le goût du riz blanc (ou du riz sans rinçage). Le cuiseur à riz passe automatiquement en mode maintien au chaud lorsque la cuisson est terminée. (Options du menu pour lesquelles la fonction de maintien au chaud est disponible → p. 58 à 64)

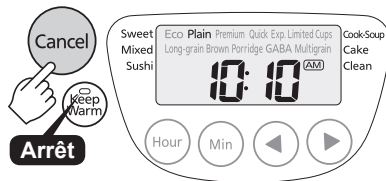


La durée de maintien au chaud écoulee (jusqu'à 24 heures) s'affiche en incréments d'une heure lorsque vous gardez la touche [Hour] enfoncée. Au bout de 24 heures, « 24 » clignote et « h » s'allume sur l'afficheur.



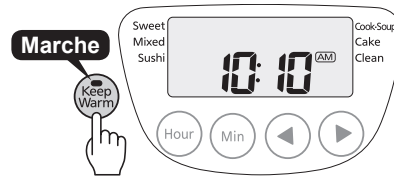
Désactivation de la fonction de maintien au chaud

Appuyez sur [Cancel]. (Le témoin de maintien au chaud s'éteint)



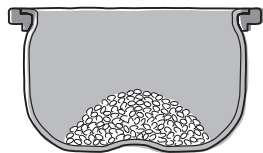
Redémarrage de la fonction de maintien au chaud

Appuyez sur [Keep Warm].



Maintenir une petite quantité de riz au chaud

Rassemblez le riz au centre du récipient intérieur, maintenez le riz au chaud et servez-le dès que possible.

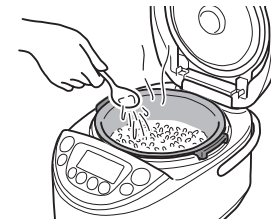


⚠ MISE EN GARDE

- Évitez les éléments suivants, car ils peuvent entraîner des odeurs désagréables, le dessèchement, la décoloration et l'altération du riz ou la corrosion du récipient intérieur.
 - Maintien du riz au chaud lorsque la fiche d'alimentation est débranchée
 - Annulation de la fonction de maintien au chaud lorsque le riz cuit se trouve encore dans le récipient intérieur
 - Utilisation de la fonction de maintien au chaud avec du riz froid
 - Ajouter du riz froid à du riz maintenu au chaud
 - Laisser la spatule dans le récipient intérieur lorsque la fonction de maintien au chaud est activée
 - Ne laissez qu'une petite quantité de riz (1 tasse ou moins avec le modèle de 1,0 L, 2 tasses ou moins avec le modèle de 1,8 L) dans le récipient intérieur
 - Utilisation de la fonction de maintien au chaud pour autre chose que du riz blanc (ou du riz sans rinçage)
 - Maintenir un cercle de riz au chaud avec un puits au milieu
 - Utilisation de la fonction de maintien au chaud pendant plus de 24 heures
- Veillez à essayer l'eau chaude qui s'accumule sur la partie supérieure ou qui s'écoule sur l'extérieur du cuiseur à riz lorsque vous ouvrez le couvercle immédiatement après la cuisson ou lorsque la fonction de maintien au chaud est activée. Une grande quantité de condensation peut s'accumuler en fonction de l'option du menu.
- Ne soulevez pas le récipient intérieur pendant que vous maintenez le riz au chaud. Cette opération annule la fonction de maintien au chaud.
- Veillez à retirer le riz cuit qui adhère au bord du récipient intérieur ainsi qu'aux joints. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un dessèchement, une décoloration, des odeurs ou un collage du riz en cours de cuisson.
- Servez le riz cuit dès que possible dans les climats froids et les environnements à haute température.

Réchauffage du riz cuit

◇ Vous pouvez transformer du riz maintenu au chaud en riz très chaud en le réchauffant avant de le manger.



- 1 Remuez et détachez le riz maintenu au chaud et ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau uniformément sur le riz.**

◇ L'ajout d'eau permet d'éviter le dessèchement du riz et d'obtenir un riz plus charnu.



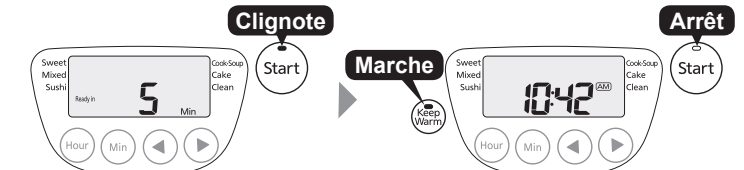
- 2 Assurez-vous que le témoin de maintien au chaud est allumé.**

◇ Le réchauffage n'est pas possible si le témoin de maintien au chaud n'est pas allumé. Si le témoin n'est pas allumé, appuyez sur [Keep Warm].



- 3 Appuyez sur [Start].**

◇ Le temps de réchauffage restant commence à s'afficher sur l'afficheur lorsqu'il reste 5 minutes. Lorsque le réchauffage est terminé, le cuiseur à riz émet 3 bips (bips longs) et le témoin de maintien au chaud s'allume.



- ◇ Pour annuler le réchauffage, appuyez sur [Cancel].
- ◇ Si le riz est trop froid (moins de 131°F [55°C] environ), le cuiseur à riz émet deux bips (bips courts) et le réchauffage n'est pas possible.

- 4 Remuez et détachez bien le riz réchauffé et répartissez-le dans le récipient intérieur.**

◇ Après avoir remué et aéré le riz, fermez fermement le couvercle à l'aide des deux mains.



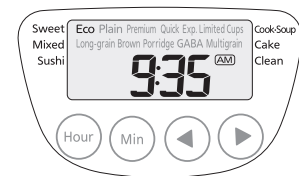
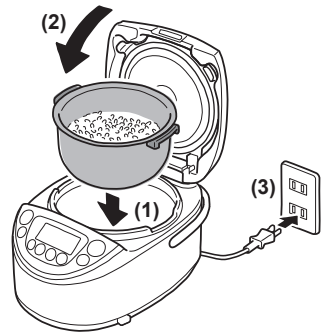
⚠ MISE EN GARDE

- Le riz ne peut pas être entièrement chauffé si plus de la moitié du récipient intérieur est plein.
- Le riz deviendra sec s'il est réchauffé dans les cas suivants.
 - Le riz est encore chaud, par exemple, immédiatement après la cuisson.
 - Il y a une petite quantité de riz (1 tasse ou moins avec le type 1,0 L, 2 tasses ou moins avec le modèle de 1,8 L).
 - Le riz est réchauffé 3 fois ou plus.
- Le réchauffage n'est pas possible lorsque vous utilisez les options du menu Porridge, Brown Porridge, Cake et Clean.

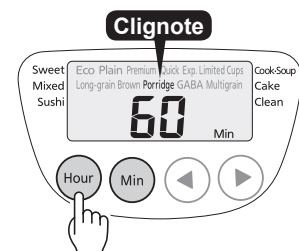
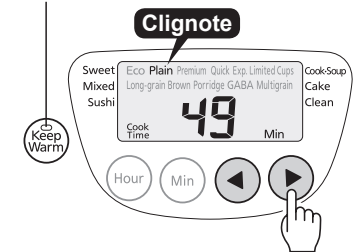
Utilisation de la fonction de minuterie

- ◇ Vous pouvez présélectionner l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson soit réellement terminée.
- ◇ Sélectionnez Timer1 ou Timer2 et réglez le temps d'achèvement souhaité. La cuisson se termine à l'heure programmée.
- ◇ Les réglages de la minuterie préprogrammée sont stockés en mémoire pour Timer1 et Timer2.
- ◇ Il est utile de programmer les temps que vous utilisez le plus souvent.

Exemple : Si Timer1 est réglé sur 1:30 PM, la cuisson se termine à 1:30 PM.



Vérifiez si le témoin est éteint.



1 Placez le récipient intérieur dans le cuiseur à riz, fermez le couvercle et branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant.

- ◇ Suivez les étapes 1 à 4 dans Comment faire cuire le riz → p. 68, p. 69.

2 Vérifiez l'heure actuelle.

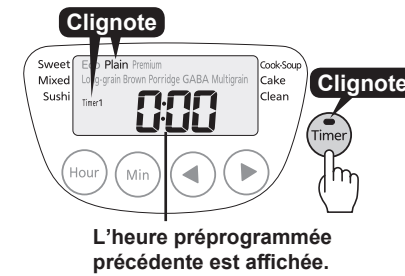
- ◇ Réglage de l'heure actuelle → p. 67
- ◇ Si le témoin de maintien au chaud est allumé, appuyez sur [Cancel] pour l'éteindre. (Cette fonction de minuterie n'est pas disponible lorsque le témoin est allumé.)

3 Appuyez sur [◀] ou [▶] pour sélectionner une option du menu.

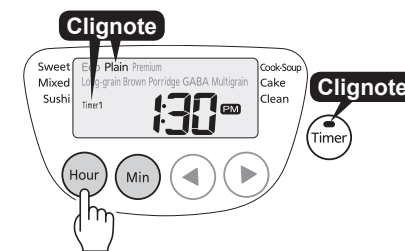
- ◇ Il n'est pas nécessaire de sélectionner une option du menu si celle souhaitée est déjà sélectionnée.

4 Lorsque vous sélectionnez l'option du menu Porridge, utilisez [Hour] ou [Min] pour régler le temps de cuisson souhaité.

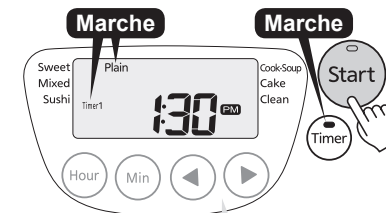
- ◇ Le réglage par défaut est de 60 minutes. Ajustez la durée comme vous le souhaitez.
- ◇ Le temps de cuisson peut être réglé de 40 à 90 minutes en incréments de 5 minutes.
- ◇ À chaque pression de la touche [Hour], la durée de cuisson augmentera de 5 minutes. À chaque pression de la touche [Min], la durée de cuisson diminuera de 5 minutes.



L'heure préprogrammée précédente est affichée.



L'heure actuelle est affichée en format 24 heures.



Plain :
Bips courts et longs
Autres options du menu :
Bip long

5 Appuyez sur [Timer] pour sélectionner Timer1 ou Timer2.

- ◇ Le réglage sélectionné permet de passer de Timer1 à Timer2 et à la minuterie de trempage (Soak Timer) à chaque pression sur la touche.
- ◇ L'heure précédemment programmée s'affiche. Il n'est pas nécessaire de régler à nouveau la minuterie si l'heure d'achèvement souhaitée est déjà affichée. (Passez à l'étape 7.)
- ◇ Le texte ci-dessus ne s'affiche pas pour les options du menu pour lesquelles la fonction Timer n'est pas disponible.

6 Appuyez sur [Hour] ou [Min] pour définir l'heure d'achèvement souhaitée.

- ◇ Appuyez sur [Hour] pour modifier l'heure réglée en incréments d'une heure. Appuyez sur [Min] pour modifier cette durée en incréments de 10 minutes.
- ◇ Maintenez la touche correspondante enfoncée pour accélérer le changement d'heure.
- ◇ Lorsque le temps de cuisson prédéfini est inférieur à la valeur indicative du réglage de la minuterie → p. 58 à 64, il se peut que la cuisson ne soit pas terminée à l'heure prévue.

7 Appuyez une fois sur [Start].

- ◇ Si vous faites une erreur ou si vous souhaitez réinitialiser la minuterie, appuyez sur [Cancel] et recommencez la procédure.

⚠ MISE EN GARDE

- La fonction Timer n'est pas disponible dans les cas suivants.
 - Lorsque l'option Quick, Exp. Limited Cups, Mixed, Sweet, Cook•Soup, Cake, ou Clean est choisie
 - Lorsque 0:00 clignote sur l'afficheur
 - Lorsque le récipient intérieur n'est pas fixé
- Du riz brun foncé et croustillant peut se former lorsque le réglage de la minuterie est prolongé. Si c'est le cas, rincez bien le riz.
- Ne réglez pas la minuterie sur plus de 12 heures, car le riz risquerait d'être gâché.

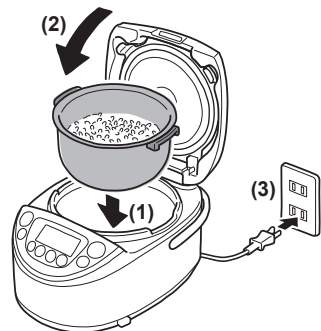
Sons émis par le cuiseur à riz

- Si vous ne faites pas fonctionner le cuiseur à riz dans les 30 secondes après avoir appuyé sur [Timer], le cuiseur à riz émet 2 bips (bips courts).
- Si vous appuyez sur [Timer] alors que le cuiseur à riz est dans un état où la fonction Timer n'est pas disponible, le cuiseur à riz émet 2 bips (bips courts).
- Le volume peut être réglé si vous le souhaitez. → p. 98

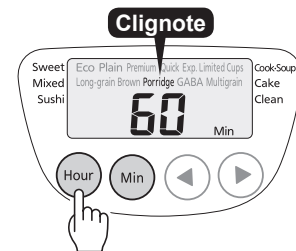
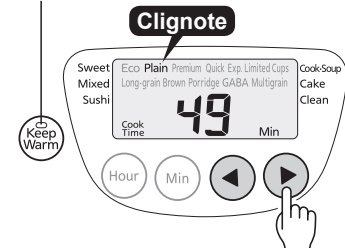
Réglage de la fonction de minuterie de trempage

- ◇ Vous pouvez régler le temps de trempage naturel du riz.
- ◇ Sélectionnez Soak Timer et réglez le temps de trempage. La cuisson démarre automatiquement lorsque le temps programmé est écoulé.
- ◇ Le temps de trempage peut être réglé en incréments de 10 à 60 minutes.

Exemple : si la minuterie de trempage (Soak Timer) est réglée sur 50 minutes, la cuisson commence après 50 minutes.



Vérifiez si le témoin est éteint.



1 Placez le récipient intérieur dans le cuiseur à riz, fermez le couvercle et branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant.

- ◇ Suivez les étapes 1 à 4 dans Comment faire cuire le riz → p. 68, p. 69.
- ◇ Si le témoin de maintien au chaud est allumé, appuyez sur [Cancel] pour l'éteindre. (Cette fonction de minuterie n'est pas disponible lorsque le témoin est allumé.)

2 Appuyez sur [◀] ou [▶] pour sélectionner une option du menu.

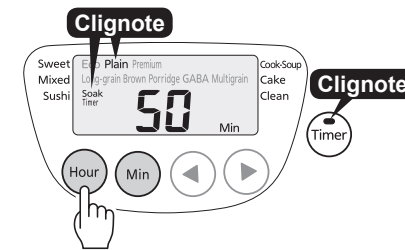
- ◇ Il n'est pas nécessaire de sélectionner une option du menu si celle souhaitée est déjà sélectionnée.

3 Lorsque vous sélectionnez l'option du menu Porridge, utilisez [Hour] ou [Min] pour régler le temps de cuisson souhaité.

- ◇ Le réglage par défaut est de 60 minutes. Ajustez la durée comme vous le souhaitez.
- ◇ Le temps de cuisson peut être réglé de 40 à 90 minutes en incréments de 5 minutes.
- ◇ À chaque pression de la touche [Hour], la durée de cuisson augmentera de 5 minutes. À chaque pression de la touche [Min], la durée de cuisson diminuera de 5 minutes.

4 Appuyez sur [Timer], puis sélectionnez Soak Timer.

- ◇ Le réglage sélectionné permet de passer de Timer1 à Timer2 et à la minuterie de trempage (Soak Timer) à chaque pression sur la touche.
- ◇ Le texte ci-dessus ne s'affiche pas pour les options de menu pour lesquelles la fonction Soak Timer n'est pas disponible.



L'heure actuelle est affichée en format 24 heures.



Plain :
Bips courts et longs
Autres options du menu :
Bip long

5 Appuyez sur [Hour] ou [Min] pour régler le temps de trempage souhaité.

- ◇ La durée peut être réglée en incréments de 10 à 60 minutes.
- ◇ En appuyant sur [Hour], vous augmentez l'heure de 10 minutes et en appuyant sur [Min], vous la diminuez de 10 minutes.
- ◇ Un temps de trempage long confère aux aliments cuits une texture moelleuse.

6 Appuyez une fois sur [Start].

- ◇ Si vous faites une erreur ou si vous souhaitez réinitialiser la minuterie, appuyez sur [Cancel] et recommencez la procédure.

⚠ MISE EN GARDE

- La fonction Soak Timer n'est pas disponible dans les cas suivants.
 - Lorsque l'option Quick, Exp. Limited Cups, Mixed, Sweet, Cook•Soup, Cake, ou Clean est choisie
 - Lorsque 0:00 clignote sur l'afficheur
 - Lorsque le récipient intérieur n'est pas fixé

Sons émis par le cuiseur à riz

- Si vous ne faites pas fonctionner le cuiseur à riz dans les 30 secondes après avoir appuyé sur [Timer], le cuiseur à riz émet 2 bips (bips courts).
- Si vous appuyez sur [Timer] alors que le cuiseur à riz est dans un état où la fonction Soak Timer n'est pas disponible, le cuiseur à riz émet 2 bips (bips courts).
- Le volume peut être réglé si vous le souhaitez. → p. 98

Comment préparer d'autres aliments (Cook•Soup)

- ◇ Les aliments sont bouillis à une température proche de l'ébullition, puis la température est abaissée et les aliments sont mijotés pendant une longue période. Le mijotage se poursuit ensuite à une température encore plus basse. Le fait de faire mijoter à des températures progressivement plus basses permet à la saveur de s'imprégner davantage dans les aliments et élimine les problèmes d'ébullition des aliments, même lorsqu'ils sont chauffés pendant une longue période. Pour les recettes, consultez le Guide des menus.

Exemples de cuisine interdite



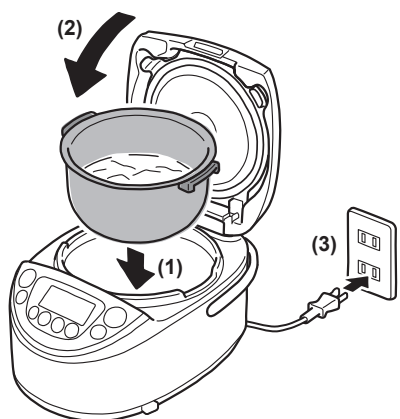
- Chauffer des ingrédients ou des assaisonnements dans un sac en plastique, etc.
- Utiliser du papier parchemin, du papier d'aluminium ou de la pellicule plastique
- Utiliser une grande quantité d'huile

1 Préparez les ingrédients et mettez-les dans le récipient intérieur.

- ◇ Utilisez l'échelle Plain située à l'intérieur du récipient intérieur comme référence.

	Modèle de 1,0 L	Modèle de 1,8 L
Maximum	5,5 ou moins	8 ou moins
Minimum	2 ou plus	3 ou plus

2 Placez le récipient intérieur dans le cuiseur à riz, fermez le couvercle et branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant.



⚠ MISE EN GARDE

- Veillez à ne pas dépasser la quantité maximale autorisée, car cela peut empêcher une bonne ébullition ou faire déborder le contenu. Veillez également à ne pas utiliser moins que la quantité minimale requise, car cela peut également faire déborder le contenu.
- Remuez bien avant la cuisson pour éviter que les assaisonnements ne se déposent au fond du récipient intérieur.
- L'utilisation de dashi (bouillon de soupe japonais) ou d'autres bouillons chauds peut entraîner une mauvaise cuisson.
- Utilisez uniquement la spatule fournie ou une spatule en bois. Ne pas utiliser d'ustensiles durs ou tranchants tels que des louches, des cuillères ou des fouets en métal.
- Il convient d'être prudent lorsque vous préparez des plats autres que ceux décrits dans le Guide des menus, car ils peuvent déborder ou brûler.
- Le lait et le lait de soja pouvant déborder très facilement; ajoutez-les après la fin du chauffage, pas plus de 5 minutes à la fois.

3 Appuyez sur [◀] ou [▶] pour sélectionner Cook•Soup.

- ◇ Le réglage par défaut est de 60 minutes.



Le temps restant s'affiche.



Le temps de maintien au chaud écoulé est affiché de 0 à 6 heures (0 à 6 h).

4 Appuyez sur [Hour] ou [Min] pour régler le temps de cuisson souhaité.

- ◇ La durée peut être réglée entre 5 et 180 minutes en incréments de 5 minutes.
- ◇ À chaque pression de la touche [Hour], la durée de cuisson augmentera de 5 minutes. À chaque pression de la touche [Min], la durée de cuisson diminuera de 5 minutes.
- ◇ Maintenez la touche correspondante enfoncée pour accélérer le changement d'heure.

5 Appuyez sur [Start].

- ◇ La cuisson commence.

⚠ MISE EN GARDE

- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson.

6 Lorsque la cuisson est terminée...

- ◇ Le cuiseur à riz émet 8 bips (bips longs) et passe automatiquement en mode de maintien au chaud, le témoin de maintien au chaud s'allume et 0 h s'affiche.
- ◇ Étapes pour un chauffage supplémentaire (pour une cuisson insuffisante ou une cuisson à l'aide de roux ou d'amidon)
 - (1) Vérifiez que le témoin de maintien au chaud est allumé.
 - (2) Appuyez sur [Hour] pour régler le temps de cuisson supplémentaire. (Jusqu'à 30 minutes)
 - (3) Appuyez sur [Start]. (La cuisson supplémentaire peut être répétée jusqu'à 3 fois.)
- ◇ Si vous souhaitez que les aliments maintenus au chaud soient bien chauds avant d'être servis, appuyez sur [Start] lorsque le témoin de maintien au chaud est allumé afin de réchauffer ces aliments.
- ◇ Lorsque la cuisson est terminée, la fonction de maintien au chaud est automatiquement activée et le temps de maintien au chaud écoulé s'affiche en incréments d'une heure jusqu'à 6 heures. Au bout de 6 heures, « 6 » clignote sur l'afficheur. Servez dès que possible.
- ◇ Après la cuisson, appuyez sur [Cancel] pour éliminer les odeurs. (Comment effectuer le nettoyage → p. 89)

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud en continu pendant plus de 6 heures, car certains aliments risquent de perdre leur goût.
- Si vous souhaitez prolonger le temps de cuisson, n'appuyez pas sur [Cancel] avant de prolonger le temps de cuisson. Dans ce cas, le témoin de maintien au chaud s'éteint, ce qui empêche toute cuisson supplémentaire. Si vous avez appuyé par erreur sur la touche, effectuez la procédure suivante.
 - (1) Retirez le récipient intérieur et posez-le sur un torchon humide.
 - (2) Retirez le couvercle intérieur, laissez le couvercle du cuiseur à riz ouvert et laissez refroidir le cuiseur à riz et le récipient intérieur pendant environ 10 minutes.
 - (3) Remettez le récipient intérieur dans le cuiseur à riz.
 - (4) Répétez la procédure à partir de l'étape 2 à p. 78.

Comment préparer des gâteaux

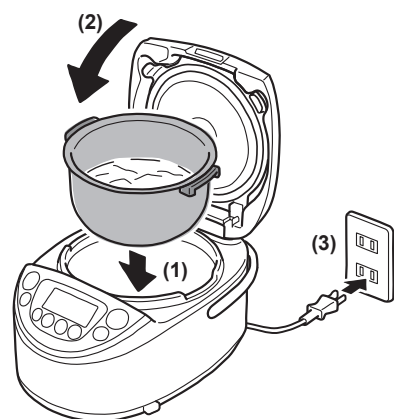


- 1** Préparez les ingrédients, versez la pâte dans le récipient intérieur et éliminez l'air de la pâte.

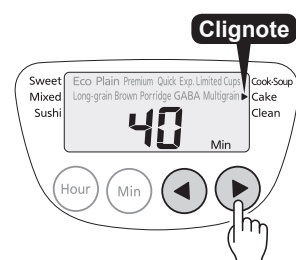
◇ Faites tomber le récipient intérieur sur un torchon environ 3 fois d'une hauteur d'environ 5 cm pour éliminer l'air de la pâte.

⚠ MISE EN GARDE

- Soyez prudent lorsque vous préparez des gâteaux autres que ceux décrits dans le Guide des menus, car ils risquent de déborder ou de ne pas être cuits correctement.
- Éliminez l'air de la pâte en soulevant le récipient intérieur d'environ un pouce du comptoir et en le laissant tomber plusieurs fois. Veillez à placer un torchon sur le comptoir avant de procéder à cette opération afin d'éviter de déformer ou d'endommager le récipient intérieur.

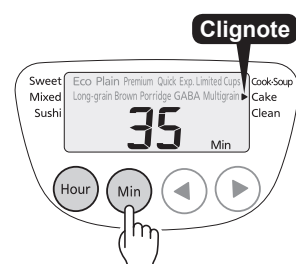


- 2** Placez le récipient intérieur dans le cuiseur à riz, fermez le couvercle et branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant.



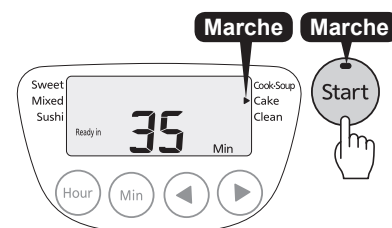
- 3** Appuyez sur [◀] ou [▶] pour sélectionner **Cake**.

◇ Le réglage par défaut est de 40 minutes.



- 4** Appuyez sur [Hour] ou [Min] pour régler la durée de chauffage souhaitée.

- ◇ La durée peut être réglée entre 5 et 80 minutes en incréments de 5 minutes.
- ◇ À chaque pression de la touche [Hour], la durée de cuisson augmentera de 5 minutes. À chaque pression de la touche [Min], la durée de cuisson diminuera de 5 minutes.
- ◇ Maintenez la touche correspondante enfoncée pour accélérer le changement d'heure.

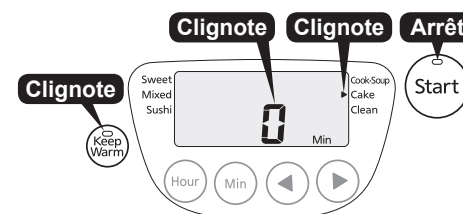


- 5** Appuyez sur [Start].

◇ Le chauffage démarre.

⚠ MISE EN GARDE

- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson.

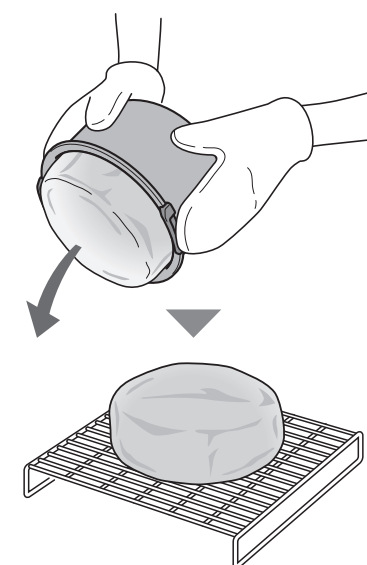


- 6** Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez le couvercle et insérez un cure-dent au centre du gâteau.

- ◇ Lorsque la cuisson est terminée, le cuiseur à riz émet 8 bips (bips longs) et le témoin de maintien au chaud et le 0 clignotent.
- ◇ Le gâteau est prêt si le cure-dent ressort propre.
- ◇ Si la pâte colle au cure-dent, appuyez sur [Hour] pour régler le temps de chauffage supplémentaire avec le témoin de maintien au chaud clignotant et appuyez sur [Start]. (Le temps peut être prolongé jusqu'à 15 minutes, 3 fois au maximum)

⚠ MISE EN GARDE

- N'appuyez pas sur [Cancel] avant de prolonger le chauffage. Dans ce cas, le témoin de maintien au chaud s'éteint, empêchant toute cuisson supplémentaire. Si vous avez appuyé par erreur sur la touche, effectuez la procédure suivante pour le chauffage.
- (1) Retirez le récipient intérieur et posez-le sur un torchon humide.
- (2) Laissez le couvercle du cuiseur à riz ouvert et laissez refroidir le cuiseur à riz et le récipient intérieur pendant environ 10 minutes.
- (3) Remettez le récipient intérieur dans le cuiseur à riz.
- (4) Répétez la procédure à partir de l'étape 3 à p. 80.



- 7** Retirez le récipient intérieur à l'aide de mitaines de four et sortez le gâteau pour le laisser refroidir.

◇ Après avoir préparé un gâteau, appuyez sur [Cancel] pour éliminer les odeurs. (Comment effectuer le nettoyage → p. 89)

⚠ MISE EN GARDE

- Ne manipulez pas le récipient intérieur à mains nues. Veillez à utiliser des mitaines de four pour prendre le récipient intérieur. Dans le cas contraire, les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures.
- Retirez le gâteau dès que la cuisson est terminée. Un gâteau laissé dans le cuiseur à riz peut devenir collant lorsque la condensation qui se forme sur le couvercle intérieur s'égoutte sur lui.

Guide des menus

- Ce Guide des menus utilise une tasse à mesurer de 0,18 L (inclusive).
- Une cuillère à soupe représente 15 mL. • Une cuillère à thé représente 5 mL.
- L'ajout d'une trop grande quantité d'assaisonnements tels que la sauce de soja et le vin de riz doux de cuisson peut empêcher les aliments d'être cuits correctement.
- * Il n'est pas nécessaire de rincer le riz sans rinçage. * Les calories indiquées dans les recettes sont données à titre indicatif.

Option du menu
Mixed

Riz Gomoku (riz japonais mélangé)



322 kcal par portion

Ingrédients (pour 6 portions)

- Riz...3 tasses
- Kombu (varech)...1,2 po (3 cm) carrés
- Mélange d'assaisonnements [sauce de soja...2 cuillères à soupe, saké...1 cuillère à soupe, vin de riz doux...1/2 cuillère à soupe, sel...1/2 cuillère à thé]
- Cuisse de poulet...60 g
- Abura-age (tofu mince frit)...1/2
- Carotte...40 g
- Gobo (racine de bardane)...35 g
- Konnyaku...1/8 bloc
- Champignons shiitakes séchés...2
- Pois mange-tout...8
- Saké, sauce de soja, sel et vinaigre... Au goût

Préparation

- (1) Coupez la cuisse de poulet en cubes de 0,4 po (1 cm) carré, puis assaisonnez avec un filet de saké et de sauce de soja.
- (2) Rincez l'huile excédentaire de l'abura-age. Coupez en deux dans le sens de la longueur, puis en fines lamelles.
- (3) Épluchez la carotte et coupez-la en lanières de 1,2 po (3 cm) de longueur.
- (4) Retirez la peau de la racine de bardane à l'aide du dos d'un couteau. Ensuite, déchiquetez-la en fines lamelles et trempez dans de l'eau vinaigrée.
- (5) Faites bouillir le konnyaku dans de l'eau pendant 4 à 5 minutes. Ensuite, rincez à l'eau douce et coupez de la même manière que la carotte.
- (6) Faites tremper les champignons shiitakes séchés dans de l'eau pour les réhydrater. Retirez et jetez les tiges, puis coupez les chapeaux en fines lamelles.
- (7) Retirez les fils des pois mange-tout et faites-les bouillir dans de l'eau salée. Plongez les pois dans l'eau froide pour qu'ils conservent leur couleur, puis coupez-les en petits morceaux.
- (8) Rincez le riz dans le récipient intérieur, ajoutez le mélange d'assaisonnements et ajoutez de l'eau jusqu'au niveau 3 de l'échelle Premium. Après avoir bien mélangé le riz et l'eau, placez le varech et les autres ingrédients sur le dessus, à l'exception des pois mange-tout. Cuisinez à l'aide de l'option **Mixed** dans le menu.
- (9) Lorsque la cuisson à l'étape (8) est terminée, retirez le varech et ajoutez les pois mange-tout. Mélangez bien tous les ingrédients et disposez-les sur un plat de service.

MISE EN GARDE

- Ajustez la quantité d'eau que vous ajoutez en fonction des ingrédients.
- La quantité d'ingrédients à ajouter au début ne doit pas dépasser environ 45 % du poids du riz. La cuisson peut ne pas s'effectuer correctement si la quantité d'ingrédients ajoutés est trop importante. (La quantité totale d'ingrédients ne doit pas dépasser environ 70 g par tasse de riz.)

Option du menu
Sweet

Riz gluant à la chinoise



426 kcal par portion

Ingrédients (pour 6 portions)

- Riz gluant...3 tasses
- Champignons shiitakes séchés...2
- Pousse de bambou...20 g
- Noix de pin...1 cuillère à thé
- Gingembre, fines lamelles...10 g
- Préassaisonnement pour le porc [saké...2 cuillères à thé, sauce de soja...2 cuillères à thé, jus de gingembre...1 cuillère à thé]
- Mélange d'assaisonnement [saké...3 cuillères à soupe, source de soja...3 cuillères à soupe, sucre...1 cuillère à thé]
- Oignons verts, hachés...3 tiges
- Côtes de porc...110 g
- Crevettes séchées...10 g
- Carotte...10 g
- Marrons doux grillés et épluchés...6
- Soupe de poulet...300 mL
- Saindoux ou huile végétale...2 cuillères à soupe

Préparation

- (1) Faites tremper les champignons shiitakes et les crevettes séchées dans de l'eau pour les réhydrater et les ramollir. Faites précuire les pousses de bambou. (Conservez l'eau utilisée pour faire tremper les champignons shiitakes séchés et les crevettes.)
- (2) Coupez la viande de porc en cubes de 1 cm carré, puis assaisonnez-la. Coupez la carotte, le shiitake et la pousse de bambou en cubes de 1 cm.
- (3) Faites chauffer le saindoux dans une poêle. Faites sauter les ingrédients de l'étape (2) et laissez-les refroidir.
- (4) Rincez le riz gluant dans le récipient intérieur. Ajoutez l'eau utilisée pour faire tremper les champignons shiitakes séchés et les crevettes de l'étape (1) et le mélange d'assaisonnements. Ajoutez la soupe de poulet jusqu'au niveau 3 de l'échelle Sweet. Mélangez soigneusement le tout.
- (5) Ajoutez les ingrédients de l'étape (3), les crevettes séchées, les noix de pin et le gingembre de l'étape (4). Faites cuire à l'aide de l'option du menu **Sweet**.
- (6) En fin de cuisson, déposez les marrons grillés sur le riz. Mélangez le riz comme si vous le coupez avec une spatule. Placez le tout sur un plat de service et parsemez d'oignons verts.

Option du menu
Sushi

Sushis roulés à la main



341 kcal par portion
(Calories du riz à sushi uniquement)

Ingrédients (pour 5 portions)

- Riz à sushi [riz...3 tasses, kombu (varech)...1,2 po (3 cm) carrés]
- Vinaigre mélangé [vinaigre...4 1/2 cuillères à soupe, sucre...1 1/2 cuillère à soupe, sel...1 1/2 cuillère à thé]
- Algues grillées...Au goût
- Ingrédients (vos ingrédients préférés) [thon, flétan, saumon, calmar, crevettes, œufs de saumon, congre, concombre, germes de radis blanc, asperges vertes, carotte, œuf roulé, radis daïkon mariné, shiso (basilic japonais), etc. ...Au goût]
- Sauce de soja...Au goût
- Wasabi...Au goût

Préparation

- (1) Rincez le riz dans le récipient intérieur, ajoutez de l'eau jusqu'au niveau 3 de l'échelle Sushi et placez le varech sur le dessus. Faites cuire à l'aide de l'option du menu **Sushi**.
- (2) Mélangez le vinaigre, le sucre et le sel dans un bol pour obtenir un vinaigre mixte.
- (3) Transférez le riz cuit dans un bol à sushi et versez le vinaigre mélangé à l'étape (2) sur le riz. Mélangez le riz comme si vous le coupez à l'aide d'une spatule, tout en le refroidissant à l'aide d'un ventilateur ou autre.
- (4) Coupez les ingrédients en bâtonnets.
- (5) Déposez un peu de riz de l'étape (3) sur des algues grillées, garnissez-les des ingrédients de votre choix, puis roulez-les.

MISE EN GARDE

- Ne mélangez pas le riz et le vinaigre dans le récipient intérieur.

Conseils

- Nettoyez le varech à l'aide d'un torchon humide et bien essoré.
- Mouillez légèrement le bol à sushi avec de l'eau vinaigrée.

Option du menu
Multigrain

Riz multigrain cuit avec du poisson séché et du Hijiki



362 kcal par portion

Ingrédients (pour 6 portions)

- Riz...3 tasses
- Grains mélangés...4 1/2 cuillères à soupe (40 g)
- Poisson séché (barracuda, doré, etc.)...1
- Oignons verts, hachés...2 tiges
- Mehijiki (bourgeons de hijiki) cuits [mehijiki (séché)...12 g, abura-age (tofu mince frit)...1/2, carotte...30 g, huile de sésame...1 cuillère à soupe]
- Bouillon [sucre...1 cuillère à soupe, vin de riz doux...1 cuillère à soupe, saké...1 cuillère à soupe, sauce de soja...2 cuillères à soupe, dashi (bouillon de soupe japonais)...200 mL]

Préparation

- (1) Rincez le riz dans le récipient intérieur, ajoutez de l'eau jusqu'au niveau 3 de l'échelle Plain et placez les grains mélangés sur le dessus. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau pour les grains mélangés ajoutés et faites-les cuire à l'aide de l'option **Multigrain** du menu.
- (2) Faites griller le poisson séché, désossez-le et séparez-le en flocons.
- (3) Faites tremper le mehijiki dans de l'eau pour le réhydrater, puis égouttez-le. Rincez l'huile de l'abura-age et coupez-la en fines lamelles. Coupez également la carotte en fines lamelles.
- (4) Ajoutez l'huile de sésame dans une petite casserole. Faites sauter les ingrédients de l'étape (3), ajoutez le bouillon et laissez mijoter.
- (5) Égouttez les ingrédients de l'étape (4) et mélangez-les avec le poisson de l'étape (2) dans le riz cuit comme si vous le coupez avec une spatule.
- (6) Placez sur un plat de service et parsemez d'oignons verts.

Guide des menus

Option du menu Porridge

Gruau garni d'une épaisse sauce aux fruits de mer



261 kcal par portion

Ingrédients (pour 4 portions)

- Riz...1 tasse
- Calamars...60 g
- Échalote japonaise...1/2 tige
- Huile à salade... Au goût
- Crevettes...8
- Carotte...20 g
- Bouillon chinois...400 mL
- Prêassaisonnement pour les fruits de mer [saké, sel et poivre...Au goût; œuf battu et amidon...1/2 cuillère à thé]
- Assaisonnements pour la sauce [saké...2 cuillères à soupe, sucre...1 cuillère à thé, poivre...au goût, sauce d'huître...1 cuillère à thé, sel...2/3 cuillère à thé]
- Sel...1/3 cuillère à thé
- Pétoncles...4
- Trémelle fucus...5 g
- Féculé et eau...3 cuillères à soupe au total
- Pak choi (chou blanc chinois)...1
- Gingembre...10 g
- Huile de sésame...2 cuillères à thé

Préparation

- Rincez le riz dans le récipient intérieur, ajoutez de l'eau salée au niveau 1 de l'échelle Porridge • Firm, mélangez bien et faites cuire à l'aide de l'option **Porridge** avec un temps de cuisson de 60 minutes.
- Entaillez le calmar et coupez-le en fines bouchées. Décortiquez et déveinez les crevettes et coupez les pétoncles en deux à l'horizontale.
- Assaisonnez les ingrédients de l'étape (2), laissez-les reposer pendant environ 10 minutes et enduisez-les d'œuf battu et d'amidon.
- Coupez le pak-choi en petits morceaux, coupez l'échalote japonaise en morceaux et émincez la carotte et le gingembre.
- Faites tremper la trémelle fucus dans de l'eau tiède pour la réhydrater et retirez les tiges dures.
- Faites chauffer de l'huile à salade dans une poêle, faites sauter les ingrédients des étapes (3), (4) et (5), et ajoutez les assaisonnements pour la sauce et le bouillon de soupe chinois.
- Après ébullition, laissez mijoter légèrement, ajoutez de l'amidon et de l'eau pour épaissir la sauce et nappez d'huile de sésame.
- Placez le gruau cuit de l'étape (1) dans un bol de service et versez la sauce épaisse de l'étape (7) sur le dessus.

MISE EN GARDE • Les fruits de mer deviennent coriaces s'ils sont trop chauffés. Terminez rapidement la cuisson de la sauce avec les fruits de mer.

Option du menu Brown

Riz brun cuit avec du saumon, du miso et du beurre



422 kcal par portion

Ingrédients (pour 6 portions)

- Riz brun...3 tasses
- Saumon légèrement salé...3 morceaux
- Ail, émincé...1 gousse
- Gingembre, émincé...1 gousse
- Beurre...25 g
- Mélange d'assaisonnements [saké...1 1/2 cuillère à soupe, sucre...1/2 cuillère à soupe, vin de riz doux de cuisson...1 1/2 cuillère à soupe, sauce de soja...1/2 cuillère à soupe, pâte de miso...30 g]
- Oignons verts, hachés...3 tiges
- Asperges...3
- Champignons Maitake...100 g
- Oignon...1/2
- Carotte...50 g
- Huile à salade...Au goût

Préparation

- Rincez le riz brun dans le récipient intérieur, ajoutez de l'eau jusqu'au niveau 3 de l'échelle Brown et faites-le cuire à l'aide de l'option **Brown**.
- Faites chauffer l'huile à salade dans une poêle. Faites cuire le saumon et émiettez-le.
- Séparez les champignons maitake et coupez-les en morceaux de 0,8 po (2 cm) de largeur. Hachez l'oignon et la carotte.
- Épluchez la peau de la partie inférieure des asperges. Retirez les feuilles triangulaires et coupez les asperges en morceaux de 0,4 po (1 cm).
- Faites fondre le beurre dans une poêle, puis ajoutez et remuez l'ail et le gingembre. Ajoutez les ingrédients de l'étape (3) dans la casserole. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajoutez et faites cuire les asperges de l'étape (4).
- Ajoutez le mélange d'assaisonnements aux ingrédients de l'étape (5) et faites cuire jusqu'à ce que le liquide s'évapore. Hachez les oignons verts et ajoutez le saumon de l'étape (2).
- Lorsque la cuisson est terminée, mélangez le riz cuit avec les ingrédients de l'étape (6) et placez le tout dans un bol de service.

Conseils • Assaisonnez de piment shichimi si vous le souhaitez.

Option du menu Cook•Soup

Pot-au-feu de légumes et de poulet



156 kcal par portion

Ingrédients (type 1,0 L : pour 4 portions, modèle de 1,8 L : pour 6 portions)

	Modèle de 1,0 L	Modèle de 1,8 L
• Ailes de poulet	8	12
• Carotte	1	1 1/2
• Céleri	1	1 1/2
• Oignon	1	1 1/2
• Pommes de terre	2	3
• Eau	650 mL	1 000 mL
• Bouillon (poudre)	1 1/2 cuillère à soupe	2 1/3 cuillères à soupe
• Sel et poivre	Au goût	Au goût

Préparation

- Coupez les extrémités des ailes de poulet.
- Coupez la carotte en quartiers, le céleri en morceaux de 5 cm (après avoir enlevé la fibre), l'oignon en huitièmes et la pomme de terre en quartiers.
- Mettez tous les ingrédients des étapes (1) et (2) dans le récipient intérieur, ajoutez l'eau, le bouillon en poudre, le sel et le poivre, et mélangez bien. Sélectionner **Cook•Soup** réglez la durée de chauffage sur 60 minutes et appuyez sur [Start].
- Lorsque la cuisson est terminée, placez le tout dans un bol de service.

Option du menu Cake

Gâteau éponge



309 kcal par 1 huitième du gâteau (modèle de 1,0 L) (à l'exclusion des fruits)

Ingrédients (pour 1 gâteau)

	Modèle de 1,0 L	Modèle de 1,8 L
• Œufs (moyens)	4	5
• Sucre (sucre fin)	120 g	150 g
• Farine pour gâteaux	120 g	150 g
• Beurre non salé	40 g	50 g
• Beurre non salé (à étaler dans le récipient intérieur)	Au goût	Au goût
Pour la décoration		
• Crème épaisse (laitière)	200 mL	250 mL
• Sucre granulé	24 g	30 g
• Fraises, bleuets	Au goût	Au goût

Préparation

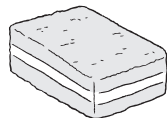
- Amenez les œufs à température ambiante et tamisez la farine à gâteau. Faites fondre le beurre non salé.
 - Placez les œufs et le sucre dans un bol et mélangez légèrement.
 - Réchauffez le bol de l'étape (2) dans de l'eau chaude à 104°F [40°C] et mélangez les ingrédients jusqu'à ce que le sucre se dissolve. Retirez le bol de l'eau chaude.
 - Battez (3) à grande vitesse à l'aide d'un batteur à main. Fouettez les ingrédients de l'étape (3) jusqu'à ce que le mélange devienne blanchâtre et épais et qu'il se détache lentement du fouet. Fouettez les ingrédients de l'étape (3) pendant 1 minute à faible vitesse pour obtenir un mélange mousseux.
 - Ajoutez la farine à gâteau des étapes (1) à (4) et incorporez-la légèrement à l'aide d'une spatule en caoutchouc jusqu'à ce que la farine soit juste combinée. Incorporez le beurre non salé de l'étape (1).
 - Versez la pâte obtenue à l'étape (5) dans le récipient intérieur légèrement beurré. Enlevez l'air en déposant le récipient intérieur d'environ un pouce sur un chiffon doux, puis sélectionnez la fonction **Cake** et faites cuire pendant 35 minutes (40 minutes pour le modèle de 1,8 L).
 - Lorsque la cuisson est terminée, retirez le gâteau du récipient intérieur et laissez-le refroidir. Décorez le gâteau avec de la crème fouettée sucrée, des fraises et des bleuets.
- * Si le gâteau n'est pas assez cuit, appuyez sur [Hour] lorsque le témoin de maintien au chaud clignote, réglez le temps de cuisson supplémentaire, puis appuyez sur [Start].

MISE EN GARDE • Éliminez les odeurs après la préparation d'un gâteau. (Comment effectuer le nettoyage → p. 89)

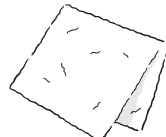
Comment nettoyer

- ◇ Tout service de réparation non décrit dans ce manuel doit être effectué par un représentant de service qualifié.
- ◇ Veillez à débrancher la fiche d'alimentation et à laisser refroidir le cuiseur à riz, le récipient intérieur et le couvercle intérieur avant de les nettoyer.
- ◇ Pour maintenir la propreté, nettoyez toujours le cuiseur à riz le jour même de son utilisation.
- ◇ Le cuiseur à riz doit également être nettoyé le jour où il est utilisé afin d'éliminer les odeurs qui subsistent après la cuisson des aliments ou des gâteaux. → p. 89


Articles et détergent à préparer



Éponge douce



Chiffon doux



Détergent doux à usage domestique (pour la vaisselle et les ustensiles de cuisine)

À ne pas utiliser

Éponges à récurer en nylon, spatules métalliques

Le côté abrasif d'une éponge

N'utilisez pas le côté abrasif d'une éponge. Vous risquez d'endommager le revêtement à base de résine fluorocarbonée du récipient intérieur.

Détergent autre que les détergents doux

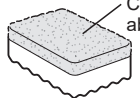
Diluant, nettoyant, eau de Javel

Chiffons traités chimiquement

Eau chaude

Lave-vaisselle

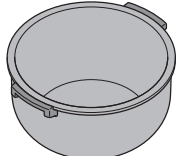
Éponge en mélamine




Côté abrasif

Pièces à laver après chaque utilisation


1. Lavez bien ces pièces à l'aide d'une éponge avec du détergent dilué dans de l'eau froide ou tiède, et rincez-les à l'eau.
2. Essuyez l'eau à l'aide d'un chiffon sec et séchez complètement toutes les pièces.




Récipient intérieur



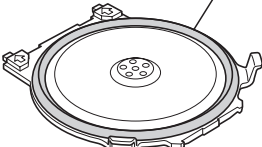
Spatule



Tasse à mesurer



Louche

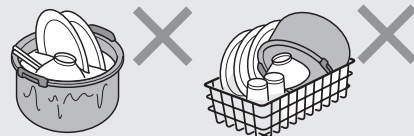


Couvercle intérieur

Joint du couvercle intérieur
Gardez-le fixé au couvercle intérieur pendant le nettoyage.
* Il ne peut pas être remis en place une fois qu'il a été retiré. → p. 88

⚠ MISE EN GARDE

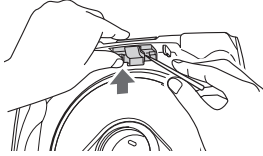
- Gardez toujours le récipient intérieur et le couvercle propres pour éviter la corrosion et les odeurs.
- Rincez soigneusement les pièces, car le détergent restant sur celles-ci peut entraîner une détérioration et une décoloration des matériaux tels que le plastique. (uniquement les parties lavables)
- Veillez à nettoyer le couvercle intérieur après la cuisson de riz aux grains mélangés. Dans le cas contraire, ils peuvent être obstrués, ce qui entraîne des problèmes tels que le couvercle ne s'ouvre pas, le contenu déborde ou le riz ne cuit pas correctement.
- Après avoir nettoyé le couvercle intérieur, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon sec. Sinon, des gouttes d'eau peuvent laisser des traces sur cette pièce.
- Veillez à retirer le riz cuit qui a adhéré au couvercle intérieur. La présence de riz sur le couvercle intérieur peut empêcher le couvercle de se refermer, permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson ou permettre au couvercle de s'ouvrir et au contenu de se répandre, entraînant des brûlures ou d'autres blessures.
- Ne lavez pas la vaisselle, etc., à l'intérieur du récipient intérieur. Ne placez pas non plus le récipient intérieur à l'envers sur de la vaisselle, etc., pour le faire sécher. Vous risqueriez d'endommager le revêtement à base de résine fluorocarbonée ou de le décoller.



Pièces à laver lorsqu'elles sont sales

Essuyez le cuiseur à riz (extérieur et intérieur) à l'aide d'un chiffon bien essoré. Essuyez le cordon d'alimentation et la fiche à l'aide d'un chiffon sec.

Bouchon
Retirez tout ce qui a adhéré, comme les grains de riz.



Grand joint de couvercle
Retirez tout ce qui a adhéré, comme les grains de riz.
* Il ne peut pas être remis en place une fois qu'il a été retiré. → p. 88

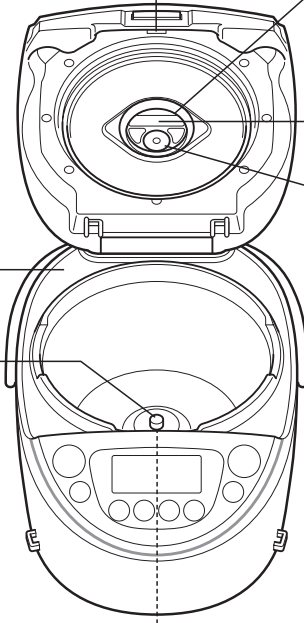
Capteur de couvercle
Essuyez légèrement à l'aide d'un chiffon ou d'un coton-tige humidifié.

Petit joint de couvercle
Retirez ce qui a adhéré, comme les grains de riz. → p. 52

Partie supérieure
Retirez tout ce qui a adhéré, comme les grains de riz.

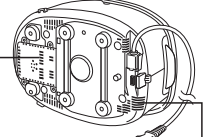
Capteur central
Retirez tout ce qui a adhéré, comme les grains de riz.
* Si les objets collés sont difficiles à enlever, utilisez du papier de verre disponible dans le commerce (environ 320), puis mouillez un chiffon, essorez l'excès d'eau et essuyez.

Verrouillage
Retirez tout ce qui a adhéré, comme les grains de riz.




Nettoyage de l'entrée et de la sortie d'air

Enlevez la poussière et les autres saletés à l'aide d'un coton-tige.



Entrée d'air



Sortie d'air

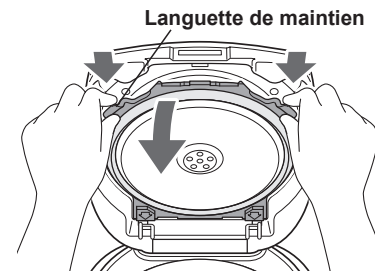
⚠ MISE EN GARDE

- Ne laissez pas l'eau pénétrer à l'intérieur du cuiseur à riz. Vous risqueriez de provoquer un choc électrique, un court-circuit, un incendie et/ou provoquer la déformation ou la défaillance du cuiseur à riz.
- N'utilisez pas le cuiseur à riz si de la poussière se trouve sur l'entrée ou la sortie d'air. Cela entraînerait une augmentation de la température à l'intérieur du cuiseur à riz, ce qui provoquerait une défaillance ou un incendie.

Comment retirer et fixer chaque pièce

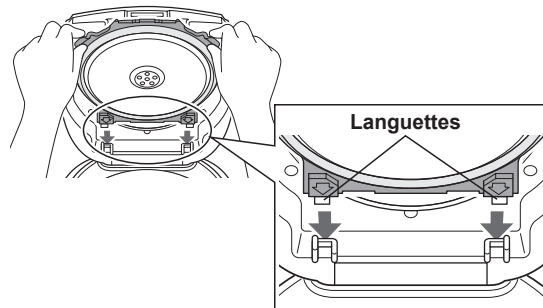
Retrait du couvercle intérieur

Saisissez la languette de maintien du couvercle intérieur, puis tirez-la vers vous pour la retirer.

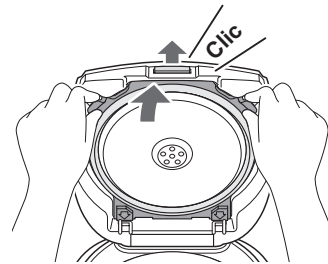


Fixer le couvercle intérieur

1 Insérez fermement les languettes gauche et droite du couvercle intérieur dans les fentes.

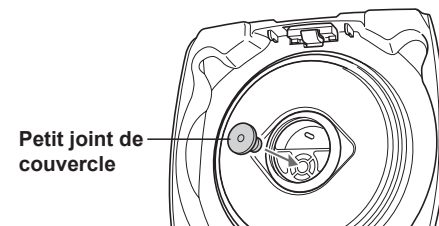


2 Poussez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



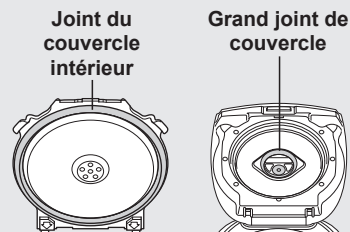
Fixer le petit joint du couvercle

Si le petit joint du couvercle s'est détaché, remettez-le bien en place dans son emplacement.



⚠ MISE EN GARDE

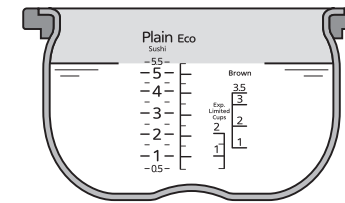
- Ne tirez pas sur le grand joint du couvercle et sur le joint du couvercle intérieur. Il ne peut pas être remis en place une fois retiré.
- Si le grand joint de couvercle ou le joint du couvercle intérieur se détache, contactez le lieu d'achat.
- Ne retirez pas le grand joint du couvercle ou le joint du couvercle intérieur. Ne les pressez pas et ne les tirez pas de force. Vous risqueriez de provoquer des fuites de vapeur ou de coller le couvercle, ce qui entraînerait un dysfonctionnement.



Comment effectuer le nettoyage

La procédure suivante doit être effectuée à chaque fois après la cuisson d'un plat ou d'un gâteau, ou si des odeurs deviennent perceptibles.

1 Versez de l'eau dans le récipient intérieur et placez-le dans le cuiseur à riz.



- ◇ Pour le modèle de 1,0 L, versez de l'eau jusqu'au niveau 5,5 de l'échelle Plain. Pour le modèle de 1,8 L, versez de l'eau jusqu'au niveau 10 de l'échelle Plain.
- ◇ Placez le récipient intérieur dans le cuiseur à riz et branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant. → p. 69
- ◇ Si des odeurs se font sentir, ajoutez de l'acide citrique (environ 20 g) à l'eau pour une désodorisation plus efficace.

2 Appuyez sur [◀] ou [▶] pour sélectionner Clean.



3 Appuyez sur [Start]. (Le nettoyage commence.)



4 Lorsque le nettoyage est terminé, le cuiseur à riz émet 8 bips (bips longs), et ▶ et le témoin de maintien au chaud clignotent.



- ◇ Appuyez sur [Cancel] et débranchez la fiche d'alimentation de la prise.
- ◇ Lorsque le cuiseur à riz a refroidi, égouttez l'eau chaude restant dans le récipient intérieur et nettoyez les pièces. → p. 86

⚠ MISE EN GARDE

- Faites attention au récipient intérieur et au cuiseur à riz, car ils sont chauds après le nettoyage.
- Lors du nettoyage continu, veillez à laisser refroidir le cuiseur à riz. Le nettoyage peut ne pas s'achever correctement, car le cuiseur à riz devient chaud.
- Il peut être impossible d'éliminer complètement certaines odeurs. Dans ce cas, contactez le lieu d'achat.

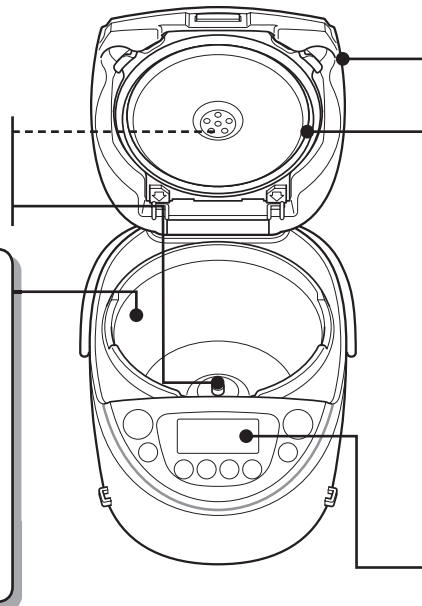
Si le riz ne cuit pas correctement

Vérifiez les points suivants si vous rencontrez des problèmes de cuisson du riz.

Vérifiez d'abord ce qui suit!

• Des grains de riz cuit ou des gouttes d'eau adhèrent-ils au capteur central ou au capteur du couvercle?

• Le récipient intérieur est-il déformé?
• Reste-t-il des gouttes d'eau sur l'extérieur du récipient intérieur?



- Le couvercle est-il bien fermé?
- Y a-t-il des grains de riz cuit qui adhèrent au couvercle intérieur ou au joint?
- Le cuiseur à riz et ses pièces sont-ils suffisamment propres?
- Une panne d'électricité s'est-elle produite pendant la cuisson?
- L'option du menu sélectionnée est-elle la bonne?

Problèmes avec le riz

Symptôme	Riz	Eau	Cuisson
Fuites de vapeur	<ul style="list-style-type: none"> • La quantité de riz, d'ingrédients ou de grains mélangés n'était pas correcte. • Une quantité supérieure à la quantité maximale autorisée a été cuite. → p. 58 à 64, p. 99 	<ul style="list-style-type: none"> • La quantité d'eau n'était pas correcte. → p. 58 à 64 	
Débordement de l'eau	<ul style="list-style-type: none"> • La quantité de riz, d'ingrédients ou de grains mélangés n'était pas correcte. • Il y avait beaucoup de grains de riz fissurés. • Une quantité supérieure à la quantité maximale autorisée a été cuite. → p. 58 à 64, p. 99 	<ul style="list-style-type: none"> • La quantité d'eau n'était pas correcte. → p. 58 à 64 • Le riz n'a pas été suffisamment rincé (sauf pour le riz sans rinçage). • Le riz a été laissé dans une passoire après le rinçage. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le riz était mélangé à d'autres ingrédients ou grains. • L'assaisonnement n'a pas été bien mélangé.
Il faut beaucoup de temps avant que la cuisson ne soit terminée.	<ul style="list-style-type: none"> • La quantité de riz, d'ingrédients ou de grains mélangés n'était pas correcte. • Une quantité supérieure à la quantité maximale autorisée a été cuite. → p. 58 à 64, p. 99 	<ul style="list-style-type: none"> • La quantité d'eau n'était pas correcte. → p. 58 à 64 	<ul style="list-style-type: none"> • La cuisson a été répétée en continu. → p. 70 • La cuisson a été effectuée immédiatement après la désactivation de la fonction de maintien au chaud. → p. 70
Le riz est recouvert d'une fine pellicule.	<ul style="list-style-type: none"> • L'amidon fondu et séché forme une fine pellicule ressemblant à du tissu. Cela ne nuit pas à votre santé. 		

Problèmes avec le riz

Symptôme	Riz	Eau	Cuisson
Le riz colle au récipient intérieur.	<ul style="list-style-type: none"> • Le riz mou et le riz gluant peuvent facilement coller à la casserole. 		
Odeur de son de riz, etc.		<ul style="list-style-type: none"> • Le riz n'a pas été suffisamment rincé (sauf pour le riz sans rinçage). 	<ul style="list-style-type: none"> • La fonction Timer a été réglée sur plus de 12 heures.
Trop mou	<ul style="list-style-type: none"> • La quantité de riz, d'ingrédients ou de grains mélangés n'était pas correcte. • Il y avait beaucoup de grains de riz fissurés. 	<ul style="list-style-type: none"> • La quantité d'eau n'était pas correcte. → p. 58 à 64 • Le riz a été cuit avec de l'eau ionisée alcaline (pH 9 ou plus). • De l'eau chaude (95°F [35°C] ou plus) a été utilisée pour rincer le riz ou ajuster le niveau de l'eau. • Le riz est resté trop longtemps dans l'eau après le rinçage. • Le riz a été laissé dans une passoire après le rinçage. 	<ul style="list-style-type: none"> • La fonction Timer a été utilisée. • Le riz était mélangé à d'autres ingrédients ou grains. • L'assaisonnement n'a pas été bien mélangé. • Le riz cuit n'a pas été remué et bien aéré. • La cuisson a été répétée en continu. → p. 70 • La cuisson a été effectuée immédiatement après la désactivation de la fonction de maintien au chaud. → p. 70
Trop dur	<ul style="list-style-type: none"> • La quantité de riz, d'ingrédients ou de grains mélangés n'était pas correcte. • Une quantité supérieure à la quantité maximale autorisée a été cuite. → p. 58 à 64, p. 99 	<ul style="list-style-type: none"> • La quantité d'eau n'était pas correcte. → p. 58 à 64 • Le riz a été cuit avec de l'eau dure, comme de l'eau minérale. • De l'eau chaude (95°F [35°C] ou plus) a été utilisée pour rincer le riz ou ajuster le niveau de l'eau. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le riz était mélangé à d'autres ingrédients ou grains. • L'assaisonnement n'a pas été bien mélangé. • Le riz cuit n'a pas été remué et bien aéré. • La cuisson a été répétée en continu. → p. 70 • La cuisson a été effectuée immédiatement après la désactivation de la fonction de maintien au chaud. → p. 70
Riz brun foncé croustillant ou brûlé	<ul style="list-style-type: none"> • La quantité de riz, d'ingrédients ou de grains mélangés n'était pas correcte. • Une quantité supérieure à la quantité maximale autorisée a été cuite. → p. 58 à 64, p. 99 • Il y avait beaucoup de grains de riz fissurés. 	<ul style="list-style-type: none"> • La quantité d'eau n'était pas correcte. → p. 58 à 64 • Le riz a été cuit avec de l'eau ionisée alcaline (pH 9 ou plus). • Le riz a été cuit avec de l'eau dure, comme de l'eau minérale. • De l'eau chaude (95°F [35°C] ou plus) a été utilisée pour rincer le riz ou ajuster le niveau de l'eau. • Le riz n'a pas été suffisamment rincé (sauf pour le riz sans rinçage). • Le riz est resté trop longtemps dans l'eau après le rinçage. • Le riz a été laissé dans une passoire après le rinçage. 	<ul style="list-style-type: none"> • La fonction Timer a été utilisée. • Le riz était mélangé à d'autres ingrédients ou grains. • L'assaisonnement n'a pas été bien mélangé.
Pas complètement cuit	<ul style="list-style-type: none"> • La quantité de riz, d'ingrédients ou de grains mélangés n'était pas correcte. • Une quantité supérieure à la quantité maximale autorisée a été cuite. → p. 58 à 64, p. 99 • Il y avait beaucoup de grains de riz fissurés. 	<ul style="list-style-type: none"> • La quantité d'eau n'était pas correcte. → p. 58 à 64 • De l'eau chaude (95°F [35°C] ou plus) a été utilisée pour rincer le riz ou ajuster le niveau de l'eau. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le riz était mélangé à d'autres ingrédients ou grains. • L'assaisonnement n'a pas été bien mélangé. • La cuisson a été répétée en continu. → p. 70 • La cuisson a été effectuée immédiatement après la désactivation de la fonction de maintien au chaud. → p. 70 • Le riz a été laissé après la cuisson sans que la fonction de maintien au chaud ne soit désactivée et sans que vous n'ayez appuyé sur [Start].

Problèmes avec le riz

Symptôme	Riz	Eau	Cuisson
Le riz gardé au chaud sent mauvais.	<ul style="list-style-type: none"> La quantité de riz, d'ingrédients ou de grains mélangés n'était pas correcte. 	<ul style="list-style-type: none"> Le riz n'a pas été suffisamment rincé (sauf pour le riz sans rinçage). 	<ul style="list-style-type: none"> Tout autre aliment qui n'était pas du riz blanc ou du riz sans rinçage était gardé au chaud. Du riz froid a été ajouté. Une spatule a été laissée dans le récipient intérieur. Une petite quantité de riz (1 tasse ou moins pour le modèle de 1,0 L, 2 tasses ou moins pour le modèle de 1,8 L) a été maintenue au chaud ou réchauffée. → p. 72, p. 73 La fonction de maintien au chaud a été utilisée en continu pendant plus de 24 heures. Le riz a été laissé dans le cuiseur à riz alors que la fonction de maintien au chaud était désactivée. La fonction Timer a été réglée sur plus de 12 heures. Les odeurs n'ont pas disparu après la cuisson des aliments ou des gâteaux.
Le riz maintenu au chaud se décolore.	<ul style="list-style-type: none"> La quantité de riz, d'ingrédients ou de grains mélangés n'était pas correcte. 	<ul style="list-style-type: none"> Le riz n'a pas été suffisamment rincé (sauf pour le riz sans rinçage). 	<ul style="list-style-type: none"> Le riz cuit n'a pas été remué et bien aéré. Tout autre aliment qui n'était pas du riz blanc ou du riz sans rinçage était gardé au chaud. Le riz était concentré le long de la paroi du récipient intérieur (moins de riz au milieu du récipient). Du riz froid a été ajouté. Une spatule a été laissée dans le récipient intérieur. Une petite quantité de riz (1 tasse ou moins pour le modèle de 1,0 L, 2 tasses ou moins pour le modèle de 1,8 L) a été maintenue au chaud ou réchauffée. → p. 72, p. 73 La fonction de maintien au chaud a été utilisée en continu pendant plus de 24 heures. Le riz a été réchauffé 3 fois ou plus.
Le riz maintenu au chaud est sec.	<ul style="list-style-type: none"> La quantité de riz, d'ingrédients ou de grains mélangés n'était pas correcte. 	<ul style="list-style-type: none"> La quantité d'eau n'était pas correcte. → p. 58 à 64 	<ul style="list-style-type: none"> Le riz cuit n'a pas été remué et bien aéré. Tout autre aliment qui n'était pas du riz blanc ou du riz sans rinçage était gardé au chaud. Le riz était concentré le long de la paroi du récipient intérieur (moins de riz au milieu du récipient). Du riz froid a été ajouté. Une spatule a été laissée dans le récipient intérieur. Une petite quantité de riz (1 tasse ou moins pour le modèle de 1,0 L, 2 tasses ou moins pour le modèle de 1,8 L) a été maintenue au chaud ou réchauffée. → p. 72, p. 73 La fonction de maintien au chaud a été utilisée en continu pendant plus de 24 heures. Le riz a été réchauffé 3 fois ou plus.
Le riz maintenu au chaud est collant.	<ul style="list-style-type: none"> La quantité de riz, d'ingrédients ou de grains mélangés n'était pas correcte. 	<ul style="list-style-type: none"> La quantité d'eau n'était pas correcte. → p. 58 à 64 	<ul style="list-style-type: none"> Le riz cuit n'a pas été remué et bien aéré. Tout autre aliment qui n'était pas du riz blanc ou du riz sans rinçage était gardé au chaud. Le riz était concentré le long de la paroi du récipient intérieur (moins de riz au milieu du récipient). Du riz froid a été ajouté. Une spatule a été laissée dans le récipient intérieur. Une petite quantité de riz (1 tasse ou moins pour le modèle de 1,0 L, 2 tasses ou moins pour le modèle de 1,8 L) a été maintenue au chaud ou réchauffée. → p. 72, p. 73 La fonction de maintien au chaud a été utilisée en continu pendant plus de 24 heures. Le riz a été laissé dans le cuiseur à riz alors que la fonction de maintien au chaud était désactivée. La fonction Timer a été réglée sur plus de 12 heures.
Le riz réchauffé est sec.	<ul style="list-style-type: none"> La quantité de riz, d'ingrédients ou de grains mélangés n'était pas correcte. 	<ul style="list-style-type: none"> La quantité d'eau n'était pas correcte. → p. 58 à 64 	<ul style="list-style-type: none"> Le riz a été réchauffé 3 fois ou plus. Une petite quantité de riz (1 tasse ou moins pour le modèle de 1,0 L, 2 tasses ou moins pour le modèle de 1,8 L) a été maintenue au chaud ou réchauffée. → p. 72, p. 73 Le riz à peine cuit et encore chaud a été réchauffé.

Si d'autres aliments ou gâteaux ne sont pas préparés correctement

Vérifiez les points suivants si vous rencontrez un problème avec les plats cuisinés ou les gâteaux.

Vérifiez d'abord ce qui suit!

• Une recette autre que celles décrites dans le Guide des menus a-t-elle été utilisée?

• Des grains de riz cuit ou des gouttes d'eau adhèrent-ils au capteur central ou au capteur du couvercle?

• Le récipient intérieur est-il déformé?
• Reste-t-il des gouttes d'eau sur l'extérieur du récipient intérieur?

• Le couvercle est-il bien fermé?

• Y a-t-il des grains de riz cuit qui adhèrent au couvercle intérieur ou au joint?

• Une panne d'électricité s'est-elle produite pendant la cuisson?

• L'option du menu sélectionnée est-elle la bonne?

Problèmes de cuisson

Symptôme	Ingrédients	Temps
Ne bout pas	<ul style="list-style-type: none"> Des ingrédients ou des quantités inappropriés ont été utilisés. Un nombre d'ingrédients supérieur au maximum autorisé a été ajouté. 	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de cuisson était court.
Débordement de l'eau	<ul style="list-style-type: none"> Des ingrédients ou des quantités inappropriés ont été utilisés. Un nombre d'ingrédients supérieur au maximum autorisé a été ajouté. Les ingrédients ajoutés sont inférieurs au minimum requis. 	
Ne bout pas assez	<ul style="list-style-type: none"> Des ingrédients ou des quantités inappropriés ont été utilisés. Les ingrédients ajoutés sont inférieurs au minimum requis. 	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de cuisson était trop long.
Aliments brûlés	<ul style="list-style-type: none"> Des ingrédients ou des quantités inappropriés ont été utilisés. Un nombre d'ingrédients supérieur au maximum autorisé a été ajouté. Les ingrédients ajoutés sont inférieurs au minimum requis. 	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de cuisson était trop long.

Problèmes de cuisson des gâteaux

Symptôme	Ingrédients	Temps
Non cuit	<ul style="list-style-type: none"> Des ingrédients ou des quantités inappropriés ont été utilisés. 	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de cuisson était trop court.
Débordement de l'eau	<ul style="list-style-type: none"> Des ingrédients ou des quantités inappropriés ont été utilisés. 	
Brûlé	<ul style="list-style-type: none"> Des ingrédients ou des quantités inappropriés ont été utilisés. 	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de cuisson était trop long.
Couleur irrégulière de brûlure	<ul style="list-style-type: none"> Voir Vérifiez d'abord ce qui suit! à la p. 93. 	
Surface collante		<ul style="list-style-type: none"> Le gâteau n'a pas été sorti immédiatement après la cuisson.

Dépannage

◇ Vérifiez les points suivants avant de demander des réparations.



Symptôme	Point à vérifier	Mesures à prendre	Page à vérifier
<ul style="list-style-type: none"> Le riz n'est pas complètement cuit. Il n'est pas possible de cuisiner. Le gâteau ne peut pas être fait. 	La fiche d'alimentation est-elle branchée dans une prise de courant?	Branchez fermement la fiche d'alimentation dans une prise de courant.	69 74 76 78 80
	L'heure actuelle est-elle correctement réglée dans le cuiseur à riz?	Réglez l'heure correctement.	67
	Voir « Il faut beaucoup de temps avant que la cuisson ne soit terminée. », à la page p. 90 et prenez les mesures nécessaires.		90
	Lorsque le temps de cuisson prédéfini est inférieur à la valeur indicative du réglage de la minuterie, la cuisson peut ne pas être terminée à l'heure prédéfinie.		58 à 64
<ul style="list-style-type: none"> Il n'est pas possible de régler la fonction Timer ou Soak Timer. 	Est-ce que 0:00 clignote sur l'afficheur?	Réglez l'heure actuelle.	67
	L'option Quick, Exp. Limited Cups, Mixed, Sweet, Cook•Soup, Cake ou Clean est-elle choisie? La fonction Timer n'est pas disponible lorsque vous utilisez ces options du menu.		75 77
<ul style="list-style-type: none"> Le réchauffage est désactivé. 	Le cuiseur à riz émet 2 bips courts lorsque vous appuyez sur [Start].	Le riz est froid. Le riz dont la température est inférieure à environ 131°F [55°C] ne peut pas être réchauffé.	73
	Le témoin de maintien au chaud est-il éteint?	Appuyez sur [Keep Warm] et vérifiez que le témoin de maintien au chaud s'allume. Appuyez ensuite à nouveau sur [Start].	
	L'option Porridge, Brown Porridge, Cook•Soup, Cake ou Clean est-elle choisie? Le réchauffage n'est pas possible lorsque vous utilisez ces options du menu.		
<ul style="list-style-type: none"> L'afficheur est embué. 	Y a-t-il des grains de riz brûlés ou d'autres grains de riz restants qui adhèrent aux joints ou au bord du récipient intérieur?	Retirez complètement le reste du riz.	90 93
	La surface extérieure du récipient intérieur est-elle humide?	Essuyez à l'aide d'un chiffon sec.	
	En raison d'une différence de température entre le cuiseur à riz et la température ambiante, de la condensation peut se former sur l'afficheur à cristaux liquides. L'utilisation répétée peut améliorer la situation. Si le problème persiste, contactez le lieu d'achat pour un service de réparation.		
<ul style="list-style-type: none"> Des sons peuvent être entendus pendant la cuisson, lorsque la fonction de maintien au chaud est activée ou pendant le réchauffage. 	Un bourdonnement peut être entendu pendant la rotation du ventilateur et n'est pas une défaillance. Un bourdonnement ou un gazouillis peut être entendu pendant le fonctionnement du chauffage par induction et n'est pas une défaillance.		66
	On peut entendre un son complètement différent de celui indiqué ci-haut.	Contactez le lieu d'achat pour obtenir un service de réparation.	—

Symptôme	Point à vérifier	Mesures à prendre	Page à vérifier
<ul style="list-style-type: none"> Lorsque vous appuyez sur [Start] ou [Keep Warm], le cuiseur à riz émet 2 bips courts. 	Le récipient intérieur est-il placé dans le cuiseur à riz?	Réglez le récipient intérieur.	69
<ul style="list-style-type: none"> Le temps restant ne change pas à partir de XX min ou le temps affiché change soudainement. 	Selon les conditions de cuisson ou les modifications apportées au réglage, le temps restant affiché peut ne pas être mis à jour ou peut diminuer ou augmenter brusquement, et non pas progressivement. Il ne s'agit pas d'une défaillance.		70
	Avez-vous commencé à cuisiner alors que le cuiseur à riz était encore chaud (par exemple, cuisson répétée ou cuisson immédiatement après l'arrêt de la fonction de maintien au chaud)?	Veillez à ne commencer la cuisson qu'une fois le cuiseur à riz refroidi.	70 90
<ul style="list-style-type: none"> Le cuiseur à riz émet 2 bips (bips courts) lorsque la fonction Timer (Soak Timer) est activée. 	Le cuiseur à riz émet un signal sonore si aucune opération n'est effectuée dans les 30 secondes qui suivent la pression de la touche [Timer], mais la fonction Timer peut être réglée sans interruption.		75 77
<ul style="list-style-type: none"> De l'eau ou du riz a pénétré dans le corps principal du cuiseur à riz. 	De l'eau ou du riz à l'intérieur du cuiseur à riz peut causer des problèmes. Contactez le lieu d'achat pour obtenir un service de réparation.		—
<ul style="list-style-type: none"> Lorsque vous réglez l'heure actuelle, le fait d'appuyer sur [Hour] ou [Min] ne permet pas d'accéder au mode de réglage de l'heure. 	Il n'est pas possible de régler l'heure pendant la cuisson, lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, lorsque la fonction de minuterie est réglée, lorsque la minuterie de trempage (Soak Timer) est utilisée, pendant le réchauffage, pendant le chauffage supplémentaire ou lorsque l'option Porridge, Cook•Soup ou Cake est choisie.		67
<ul style="list-style-type: none"> Le témoin de maintien au chaud clignote. Le riz n'a pas été maintenu au chaud. 	L'option du menu Cake ou Clean est-elle choisie?	La fonction de maintien au chaud n'est pas disponible avec Cake et Clean. Servez le gâteau dès que possible avant qu'il ne devienne collant.	72 81
	Une ligne noire floue s'affiche sur l'afficheur.	Bien que l'électricité statique puisse rendre l'affichage flou, il ne s'agit que d'un phénomène temporaire et non d'une défaillance.	Si le flou devient perceptible, essuyez l'afficheur à l'aide d'un chiffon bien essoré. L'électricité statique est éliminée et le flou est réduit.
<ul style="list-style-type: none"> « 6 » clignote lorsque les aliments cuits sont maintenus au chaud. 	La fonction de maintien au chaud a-t-elle été utilisée en continu pendant plus de 6 heures après la cuisson? Au bout de 6 heures, « 6 » clignote sur l'afficheur. (Ne pas garder au chaud plus de 6 heures après la cuisson.)		79
<ul style="list-style-type: none"> « 24 » clignote à l'afficheur lorsque vous appuyez sur [Hour] alors que la fonction de maintien au chaud est activée. 	La fonction de maintien au chaud a-t-elle été utilisée en continu pendant plus de 24 heures? Au bout de 24 heures, « 24 » clignote sur l'afficheur.		72

Dépannage

Symptôme	Point à vérifier	Mesures à prendre	Page à vérifier
<ul style="list-style-type: none"> 0:00 clignote sur l'afficheur lorsque la fiche d'alimentation est branchée. 	<ul style="list-style-type: none"> L'heure actuelle, le réglage de la minuterie et le temps de maintien au chaud enregistrés sont-ils perdus lorsque la fiche d'alimentation est rebranchée? Les touches [Cancel] et [Timer] ont été pressées en même temps. 	<ul style="list-style-type: none"> La pile au lithium est épuisée. (La cuisson normale peut être effectuée.) Contactez le lieu d'achat pour obtenir un service de réparation. Réglez la bonne heure. 	<ul style="list-style-type: none"> 66 67
<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle ne se ferme pas ou s'ouvre pendant la cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> Y a-t-il du riz cuit ou des grains de riz qui adhèrent à la partie supérieure, au joint du couvercle intérieur ou autour du crochet de verrouillage? 	<ul style="list-style-type: none"> Retirez complètement le reste du riz. 	<ul style="list-style-type: none"> 87
<ul style="list-style-type: none"> Il y a un espace entre le couvercle et le cuiseur à riz. 	<ul style="list-style-type: none"> Bien qu'un espace soit créé entre le couvercle et le cuiseur à riz en raison de leur conception lorsque le couvercle est fermé, ce n'est pas un problème tant que la vapeur ne s'échappe pas pendant la cuisson ou lorsque la fonction de maintien au chaud est activée. 		<ul style="list-style-type: none"> —
<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle ne se ferme pas. 	<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle intérieur est-il mis en place? 	<ul style="list-style-type: none"> Fixez le couvercle intérieur. 	<ul style="list-style-type: none"> 88
<ul style="list-style-type: none"> De la condensation s'accumule dans la partie supérieure. 	<ul style="list-style-type: none"> De la condensation peut se former dans l'enveloppe supérieure immédiatement après la cuisson du riz ou lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, mais il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. En cas de condensation, essuyez la partie supérieure à l'aide d'un chiffon sec. L'option Eco est-elle choisie? Lors de l'utilisation de l'option du menu Eco, une condensation plus importante peut se former sur le couvercle intérieur. Si la condensation devient un problème, il est recommandé d'utiliser l'option du menu Plain. 		<ul style="list-style-type: none"> — 58
<ul style="list-style-type: none"> Rien ne se passe lorsqu'on appuie sur une touche. 	<ul style="list-style-type: none"> La fiche d'alimentation est-elle branchée dans une prise de courant? Le témoin de maintien au chaud est-il allumé? 	<ul style="list-style-type: none"> Branchez fermement la fiche d'alimentation dans une prise de courant. Appuyez sur [Cancel] pour désactiver la fonction de maintien au chaud, puis réessayez l'opération. 	<ul style="list-style-type: none"> 67-69 74-76 78-80 72
<ul style="list-style-type: none"> La fiche d'alimentation produit des étincelles. 	<ul style="list-style-type: none"> Une minuscule étincelle propre au mode de chauffage à induction peut se produire lorsque la fiche d'alimentation est branchée ou débranchée, mais il ne s'agit pas d'une défaillance. 		<ul style="list-style-type: none"> —
<ul style="list-style-type: none"> Il y a une odeur de plastique. 	<ul style="list-style-type: none"> De telles odeurs peuvent apparaître lors de la première utilisation du cuiseur à riz, mais elles devraient disparaître avec le temps. Si c'est le cas, nettoyez le cuiseur à riz en suivant la procédure de nettoyage. 		<ul style="list-style-type: none"> 89
<ul style="list-style-type: none"> Les parties en plastique présentent des rayures ou des vagues. 	<ul style="list-style-type: none"> De telles rayures et vagues sont produites lors du moulage de la résine. Cela n'affecte pas les performances du cuiseur à riz. 		<ul style="list-style-type: none"> —
<ul style="list-style-type: none"> Le riz n'est pas complètement cuit. DE:00 apparaît sur l'afficheur. 	<ul style="list-style-type: none"> Lorsque vous appuyez sur [Cancel], le message suivant apparaît sur l'afficheur. 	<ul style="list-style-type: none"> Le cuiseur à riz est en mode démo. Dans ce cas, contactez le lieu d'achat. 	<ul style="list-style-type: none"> —

Affichage des erreurs et mesures à prendre


Afficheur	Mesures à prendre	Page à vérifier
<ul style="list-style-type: none"> E:02 apparaît sur l'afficheur et le cuiseur à riz émet un bip continu. 	<ul style="list-style-type: none"> Lorsque le cuiseur à riz est placé sur un tapis, l'entrée et la sortie d'air sont bloquées, la température du cuiseur à riz augmente et le cuiseur à riz peut ne pas répondre même si vous appuyez sur une touche. Lorsque le cuiseur à riz est placé dans un endroit à température élevée, la température du cuiseur à riz augmente et des conditions similaires peuvent être constatées. Dans ce cas, suivez la procédure suivante. (1) Débranchez la fiche d'alimentation. (2) Placez le cuiseur à riz dans un endroit où rien ne bloque l'entrée et la sortie d'air et où la température ambiante n'est pas élevée. (3) Rebranchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant et appuyez sur une touche. * Si le cuiseur à riz ne répond toujours pas, il y a une défaillance dans le cuiseur à riz. Débranchez la fiche d'alimentation et contactez le lieu d'achat pour un service de réparation. 	<ul style="list-style-type: none"> 54
<ul style="list-style-type: none"> E:11 apparaît sur l'afficheur. 	<ul style="list-style-type: none"> * Si le cuiseur à riz ne répond toujours pas, il y a une défaillance dans le cuiseur à riz. Débranchez la fiche d'alimentation et contactez le lieu d'achat pour un service de réparation. 	
<ul style="list-style-type: none"> Un code commençant par E autre que E:02 ou E:11 apparaît sur l'afficheur. 	<ul style="list-style-type: none"> Il y a un risque de défaillance. Débranchez la fiche d'alimentation, puis contactez le lieu d'achat. 	<ul style="list-style-type: none"> —

Pièces en plastique

Les pièces en plastique exposées à la chaleur ou à la vapeur peuvent se détériorer avec le temps. Dans ce cas, contactez le lieu d'achat.

Réglage du temps de cuisson à la vapeur (option du menu Exp. Limited Cups)

- * Effectuez la procédure suivante, des étapes ① à ⑦, dans un délai de 30 secondes, la fiche d'alimentation étant branchée dans la prise de courant. Si aucune opération n'est effectuée dans les 30 secondes, l'heure actuelle s'affiche à nouveau et il n'est pas possible de régler le temps de cuisson à la vapeur. Recommencez la procédure pour régler à nouveau la durée de cuisson à la vapeur.
- * Le réglage ne peut pas être modifié pendant la cuisson, pendant le nettoyage, lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, lorsque la fonction de minuterie est réglée ou en cours d'utilisation, lorsque la minuterie de trempage (Soak Timer) est en cours d'utilisation, pendant le réchauffage ou pendant un chauffage supplémentaire.
- * Pour annuler le réglage du temps de cuisson, appuyez sur [Cancel].



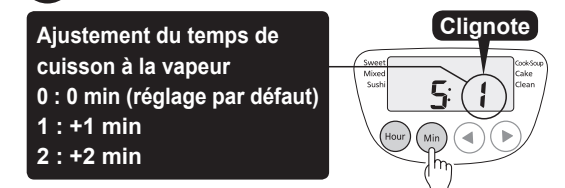
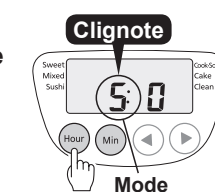
Réglage du mode
5 : Réglage du temps de cuisson à la vapeur

Changement de valeur
0 : 0 min
1 : +1 min
2 : +2 min

Procédure de réglage du temps de cuisson à la vapeur

Lorsque l'option Exp. Limited Cups est choisie et lors du réglage du temps de cuisson à la vapeur, effectuez la procédure suivante.

- Appuyez sur [◀] ou [▶] pour sélectionner Plain.
- Maintenez la touche [Timer] enfoncée pendant environ 3 secondes ou plus.
- Appuyez sur [Hour] pour régler le mode sur 5.
- Appuyez sur [Start].
- Appuyez sur [Hour] ou [Min] pour régler l'heure.
- Appuyez sur [Start].
- Maintenez la touche [Timer] enfoncée pendant environ 3 secondes ou plus pour terminer le réglage et afficher à nouveau l'heure actuelle.

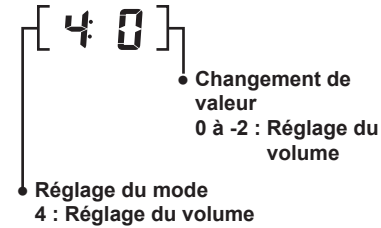


Réglage du volume sonore

* Effectuez la procédure suivante, des étapes ❶ à ❷, dans un délai de 30 secondes, la fiche d'alimentation étant branchée dans la prise de courant. Si aucune opération n'est effectuée dans les 30 secondes, l'heure actuelle s'affiche à nouveau et il n'est pas possible de régler le temps de cuisson à la vapeur. Recommencez la procédure pour régler à nouveau le volume sonore.

* Le réglage ne peut pas être modifié pendant la cuisson, pendant le nettoyage, lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, lorsque la fonction de minuterie est réglée ou en cours d'utilisation, lorsque la minuterie de trempage (Soak Timer) est en cours d'utilisation, pendant le réchauffage ou pendant un chauffage supplémentaire.

* Pour annuler le réglage du temps de cuisson, appuyez sur [Cancel].



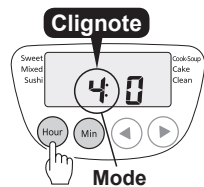
Procédure de réglage du volume sonore (son des touches et son de l'alarme)

Si les sons des touches et de l'alarme sont trop forts, réglez le volume selon la procédure suivante.

❶ Appuyez sur [◀] ou [▶] pour sélectionner Plain.

❷ Maintenez la touche [Timer] enfoncée pendant environ 3 secondes ou plus.

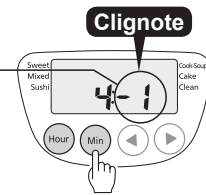
❸ Appuyez sur [Hour] pour régler le mode sur 4.



❹ Appuyez sur [Start].

❺ Appuyez sur [Hour] ou [Min] pour régler le volume.

Réglage du volume
0 : Élevé (réglage par défaut)
-1 : Moyen
-2 : Faible



❻ Appuyez sur [Start].

❼ Maintenez la touche [Timer] enfoncée pendant environ 3 secondes ou plus pour terminer le réglage et afficher à nouveau l'heure actuelle.

Spécifications

Taille de l'unité	Modèle de 1,0 L (5,5 tasses)	Modèle de 1,8 L (10 tasses)		
Tension nominale/Fréquence nominale	120 V 60 Hz			
Puissance nominale absorbée (W)	1088	1206		
Capacité de cuisson	Plain	0,5 à 5,5 tasses [2,65 à 29,10 oz]	1 à 10 tasses [5,29 à 52,91 oz]	
	Premium	0,5 à 5,5 tasses [2,65 à 29,10 oz]	1 à 10 tasses [5,29 à 52,91 oz]	
	Eco	0,5 à 5,5 tasses [2,65 à 29,10 oz]	1 à 10 tasses [5,29 à 52,91 oz]	
	Sushi	0,5 à 5,5 tasses [2,65 à 29,10 oz]	1 à 10 tasses [5,29 à 52,91 oz]	
	Quick	0,5 à 5,5 tasses [2,65 à 29,10 oz]	1 à 10 tasses [5,29 à 52,91 oz]	
	Exp. Limited Cups	0,5 à 2 tasses [2,65 à 10,58 oz]	1 à 3 tasses [5,29 à 15,87 oz]	
	Long-grain	0,5 à 5,5 tasses [2,65 à 29,10 oz]	1 à 10 tasses [5,29 à 52,91 oz]	
	Multigrain	0,5 à 4 tasses [2,65 à 21,16 oz]	1 à 8 tasses [5,29 à 42,32 oz]	
	Mixed	0,5 à 4 tasses [2,65 à 21,16 oz]	1 à 7 tasses [5,29 à 37,03 oz]	
	Sweet	1 à 3 tasses [5,29 à 15,87 oz]	2 à 5 tasses [10,58 à 26,45 oz]	
	Porridge	Firm	0,5 à 1 tasse [2,65 à 5,29 oz]	0,5 à 2 tasses [2,65 à 10,58 oz]
		Soft	0,5 tasses [2,65 oz]	0,5 à 1,5 tasses [2,65 à 7,94 oz]
	Brown Porridge	Firm	0,5 à 1 tasse [2,65 à 5,29 oz]	0,5 à 2 tasses [2,65 à 10,58 oz]
		Soft	0,5 tasses [2,65 oz]	0,5 à 1,5 tasses [2,65 à 7,94 oz]
	Brown	1 à 3,5 tasses [5,29 à 18,52 oz]	2 à 6 tasses [10,58 à 31,74 oz]	
	Brown GABA	1 à 3,5 tasses [5,29 à 18,52 oz]	2 à 6 tasses [10,58 à 31,74 oz]	
Dimensions extérieures*	Largeur	10,3 po (26,1 cm)	11,3 po (28,8 cm)	
	Profondeur	14,1 po (35,7 cm)	15,2 po (38,7 cm)	
	Hauteur	7,9 po (20,1 cm)	9,4 po (23,9 cm)	
Poids*	144,6 oz (4,1 kg)	179,9 oz (5,1 kg)		
Longueur du cordon*	31,4 po (0,8 m)			

* Valeurs approximatives

- Le réglage de l'heure actuelle peut varier d'environ 30 à 120 secondes par mois par rapport à l'heure réelle en fonction de la température ambiante et des conditions d'utilisation.
- Une tasse de riz représente environ 5,29 oz (150 g).

En cas de panne d'électricité

En cas de panne d'électricité, le cuitivapeur reprend ses fonctions normales dès que le courant est rétabli.

État en cas de panne d'électricité	Une fois le courant rétabli
Lorsque la fonction Timer ou minuterie de trempage (Soak Timer) est utilisée	La minuterie reprend son fonctionnement. (Si la panne d'électricité dure longtemps et que le décompte prédéfini de la minuterie s'est écoulé lorsque le courant est rétabli, le cuitivapeur à riz commence immédiatement la cuisson.)
Pendant la cuisson (réchauffage)	Le cuitivapeur à riz reprend la cuisson (réchauffage). La cuisson peut ne pas se terminer correctement.
Lorsque la fonction de maintien au chaud est activée	La fonction de maintien au chaud est annulée en cas de panne d'électricité d'une durée de 30 minutes ou plus.

Achat de biens consommables et d'accessoires optionnels

- Les joints sont des pièces consommables. Bien que le degré d'usure varie en fonction des conditions d'utilisation, les joints s'usent au fur et à mesure de leur utilisation. En cas de taches tenaces, d'odeurs ou de dommages graves, contactez le lieu d'achat.
- Au fil du temps, le revêtement à base de résine fluorocarbonée du récipient intérieur peut s'user et s'écailler. → p. 57