

**COL-A40U**



**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](mailto: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.



**TIGER CORPORATION**

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

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

**For household use**

**ELECTRIC MULTI-COOKER**

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.

**Operating Instruction**

**Pour usage domestique**

**MULTICUISEUR ÉLECTRIQUE**

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.

**Mode d'emploi**

## 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. This appliance is not intended for deep frying foods.

## 18. 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 à l'appareil, 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 l'appareil 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. Cet appareil n'est pas prévu pour préparer des aliments frits dans un bain d'huile.

## 18.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
- 12 - Product Features  
(Programmed Menu)
- 14 - Product Features  
(Manual Menu)
- 16 - Names of Component Parts and  
Accessories

### Preparation

- 18 - Preparation for Cooking

### Programmed Menu

- 19 - How to Make Other Foods  
(Programmed Menu)

### Manual Menu

- 21 - How to Make Other Foods  
(Manual Menu)
- 21 - Slow Cook
- 23 - Sous Vide
- 26 - Sauté
- 29 - Oatmeal
- 31 - Quinoa
- 33 - White rice/Brown rice/Jasmine rice

### Keep Warm Function

- 35 - Keeping Foods Warm

### Cooking on a Delayed Timer

- 36 - Cooking on a Delayed Timer  
(Programmed Menu)
- 38 - Cooking on a Delayed Timer  
(Manual Menu)

### Cleaning and Maintenance

- 41 - How to Clean
- 43 - How to Remove and Attach Each Component  
Part
- 44 - How to Perform Cleaning

### When a Problem Occurs

- 45 - Troubleshooting
- 48 - Error Displays and Actions to Be Taken

### Others

- 48 - If There Is a Power Outage
- 48 - Specifications
- 49 - Adjusting the Sound Volume
- 49 - Purchasing Consumables and Optional  
Accessories

# IMPORTANT SAFEGUARDS

Read and follow all safety instructions before using the appliance.

- 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 appliance.

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\*<sup>1</sup> or death when the product is handled improperly.

---



**CAUTION**

This symbol indicates there is a possibility of injury\*<sup>2</sup> or damage to property\*<sup>3</sup> 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**

**Particular precautions for small children**



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



---



**Do not place your face or hands near the steam vents.**

Exposure to steam may result in burns. Never allow small children near the steam vents.

Do not touch

---



**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.

## **WARNING** Do not attempt to modify the appliance.

-  **Disassembly or repairs should only be performed by an authorized service representative.** Doing so yourself may result in electric shock or injury. There is also the risk of fire. For repairs, contact the place of purchase.
- Disassembly is prohibited

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### **WARNING** Precautions for use

-  **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 prohibited use :**

- When the gasket is not properly installed.
- When the gasket is damaged.
- When the lid does not close securely.

**Examples of cooking that is not allowed :**

- Manual Menu Slow Cook with a High heat setting for foamy jam or similar foods. (Foamy jam and similar foods must be cooked by Slow Cook at a Mid or Low heat setting.)
- Cooking with water and ingredients above the MAX line.
- Direct heating of food cans or bottles.
- Using a lot of oil.
- Cooking close to flammable materials.
- Using parchment paper, aluminum foil, or plastic wrap instead of the appliance lid.
- Cooking fried foods.
- Pack cooking which heats ingredients or seasonings in a plastic bag or similar container except when using Manual Menu Sous Vide.
- Staying away from the multi-cooker while it is frying or baking food.

-  **Risks of injuries if you do not use this appliance correctly.**

-  **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.

-  **Stir well before cooking to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pot.**  
Failure to do so may result in problems such as ingredients that are not boiled, are boiled too much, are burned, or are watery.

### **WARNING** Handling of malfunction and failure

-  **In the event of a malfunction or failure, immediately disconnect the power cord from the outlet and contact the place of purchase to request inspection and repair.**  
Continuing to use the appliance may cause electric shock or injury. There is also the risk of fire.

**Examples of malfunction and failure :**

- The power cord or power plug becomes abnormally hot.
- Smoke is emitted from the appliance or a burning odor is detected.
- The appliance is cracked or there are loose or wobbly parts.
- The inner pot is scratched or deformed.
- There are other problems or abnormalities.

-  **If the surface is cracked, switch off the appliance immediately.**  
Failure to do so may cause electric shock.

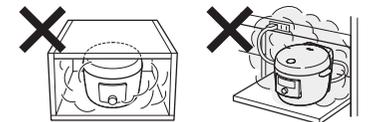
### **CAUTION** Precautions for the place of use

-  **Do not use the appliance in the following places.**
- Unstable locations
  - Close to flame
  - Locations easily contacted by water
  - Places where the bottom will become wet
  - Locations exposed to direct sunlight for a prolonged time
  - Close to walls or furniture
  - On a table or cloth that is vulnerable to heat
  - On an aluminum sheet or electric carpet
  - On a carpet, a plastic bag, or similar material
  - In locations with high indoor temperatures
  - On an electric stove

There is the risk of electric shock or electrical leakage. There is also the risk of fire, short circuit, flame, and malfunction.  
Use in such locations may result in deformation of the multi-cooker, or discoloration or deformation of the table, underlying cloth, walls, or furniture.

-  **This appliance is intended to be used in household and similar non-commercial 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.

-  **When using a kitchen rack (sliding tabletop), pay attention to the following.**
- Ensure sufficient space above the steam vents.
  - Make sure that steam does not become trapped.
  - Do not allow steam to contact the operation panel.
  - Do not allow steam to contact the power plug or outlet.
  - When using the appliance on a sliding tabletop, pull the tabletop out far enough that the steam vents are completely on the outside to prevent contact with steam.
  - Check the maximum bearing load of the place where you will put the appliance before using it.



There is the risk of electric shock, injury, and burns. There is also the risk of fire, damage, discoloration, deformation, or malfunction of the appliance.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### Precautions regarding components

#### Multi-cooker



Multi-cooker

#### WARNING

- Do not immerse this appliance in water.**  
This is to avoid electric shock, shorting, or fire.
- 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.
- Do not insert any pins, wires, or other metal objects into gaps between parts.**  
Doing so may cause electric shock or injury due to malfunction.
- Do not directly touch the heating plate during or immediately after use.**  
It will be hot and contact may result in burns.
- Wait until the appliance has cooled down before cleaning it.**  
(Read P.41 to 42 for how to clean the appliance.)

#### CAUTION

- Do not move the multi-cooker while cooking is in progress, or cover the multi-cooker with a cloth or other object during cooking.**  
There is the risk of burns.  
There is the risk of ingredients boiling over, and of deformation or discoloring of the multi-cooker and lid.
- Do not subject the product to strong impact, such as by knocking it over, dropping it, or striking it with an object.**  
There is the risk of injury and malfunction.
- Do not wash the entire multi-cooker.**  
Do not immerse this appliance in water or pour water on it. Doing so may cause electric shock, shorting, or fire.

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

- **Be sure to remove any food, grains of rice, or other substances from the multi-cooker and heating plate.**  
Failure to do so may result in steam leakage or boiling over. Failure to do so may cause malfunction or prevent correct cooking.
- **The holes in the appliance 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 or similar item is recommended. If a malfunction does occur due to insect or similar intrusion, it will not be covered by warranty. If this occurs, contact the place of purchase.**

#### Power cord and plug

#### WARNING

- Do not use in any of the following ways.**
  - Do not use with multiple appliances connected to the same outlet.  
(Use an electrical outlet rated for 15 A or higher and do not plug in other devices at the same time.)
  - Do not use a damaged power cord or use the power cord in such a way that it is damaged.  
(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.)
  - Do not use the power plug if there is dust on it or if it is damaged.
  - Do not use when the power plug is not securely inserted into the outlet all the way to the base, or when the insertion is loose.
  - Do not handle the power plug with wet hands.

There is the risk of electric shock or injury. There is the risk of fire, short circuit, smoking, and flame.

If the product is damaged, contact the place of purchase.

- 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.

- Be careful to avoid any spillage on the connector during using.**

#### CAUTION

- **Disconnect the power plug when not in use.**
  - **Be sure to hold the power plug when removing it from an outlet**
- There is the risk of electric shock, injury, and burns. There is also the risk of short circuit, fire, and fire caused by electrical leakage.

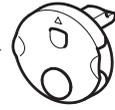
Unplug the power cord

- **Do not use any power cord other than the one provided with the product.**
  - **Do not use the provided power cord for any other devices.**
  - **Do not use the power cord of any other device.**
- Doing so may result in fire or malfunction.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### Precautions regarding components

#### Pressure control cap

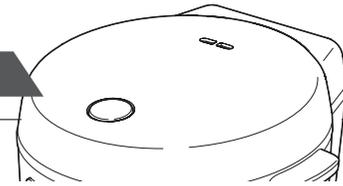


#### CAUTION

- Before using the appliance, check that the pressure control cap is not clogged. If it is clogged, clean it before use. →P.41**  
Use when the cap is clogged may cause steam leaks or boiling over, resulting in burns or other injuries.  
Doing so may also prevent correct cooking.

#### Lid

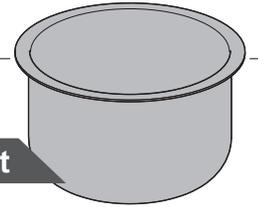
Lid



#### WARNING

- Never open the lid during cooking.**  
Contents may spray out, causing burns or other injuries.
  - Be careful about any escaping steam when opening the lid.**  
Exposure to steam may result in burns.
  - Metal objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the appliance.**  
Metal objects may become very hot.
  - Do not place any hot objects on the lid.**  
Doing so may cause deformation or discoloring of the lid.
- 
- When closing the lid, remove any food, grains of rice, or other substance adhering to the upper casing or around the lid hook, and close the lid firmly using both hands.**  
Otherwise steam may leak or contents may spray out from the opened lid, causing burns or other injuries.
  - Do not hold the lid when carrying the multi-cooker. Also, do not touch the hook button.**  
There is a risk of burns or injury. Be sure to hold the grips when moving this appliance. Be sure to use oven mitts when the multi-cooker is hot.
  - Do not directly touch the lid, steam vents, or heating plate during or immediately after cooking.**  
They will be hot and contact may result in burns.

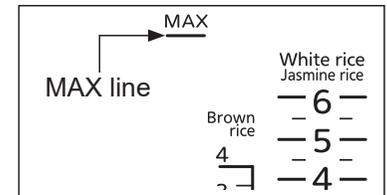
#### Inner pot



Inner pot

#### CAUTION

- Use only the inner pot made exclusively for this appliance.**  
Using any other pot may cause overheating or malfunction.
- Do not cook with the inner pot empty.**  
Doing so may cause overheating or malfunction.
- Do not subject the inner pot to strong impact, such as by dropping it or striking it with a hard object.**  
There is the risk of injury. There is also the risk of damage to the appliance.
- Do not hold the inner pot with your bare hands during or immediately after cooking. Be sure to use oven mitts to hold the inner pot.**  
It will be hot and contact may result in burns.
- Do not use with water or ingredients added above the MAX line of the inner pot.**  
Doing so may result in burns. It may also cause the contents to boil over.



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

- Be sure to remove any food, grains of rice, or other substances that are adhering to the inner pot.**  
Failure to do so may result in steam leakage or boiling over.  
Failure to do so may cause malfunction or prevent correct cooking.
- Strictly observe the following instructions to keep the fluorocarbon resin coating of the inner pot from swelling or peeling.**
  - Do not place the inner pot directly over a gas or an electric stove. Do not place it in a microwave oven.
  - Do not use vinegar inside the inner pot.
  - Do not insert or use a metal ladle, spoon, rice scoop, spatula, whisk, dish, or other hard object.
  - 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. (Except for the pressure control cap and condensation collector)
  - Do not use when there is oil or other substance on the bottom (inside or outside) of the inner pot.
  - Do not use any cleanser (such as paint thinner, cleanser powder, or bleach) other than a mild kitchen detergent for household use (for dishes and kitchen utensils).
- Each time the inner pot is used, wash the inside and outside well using a sponge containing detergent diluted with cold or lukewarm water.**
- If the inner pot is deformed, 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 appliance. If you are concerned by it or if the inner pot has become deformed or corroded, contact the place of purchase.**

# Product Features (Programmed Menu)

- ◇ This product includes 21 types of Programmed Menu (cooking time tailored to each menu item).  
→ **Listed below**
- ◇ For how to cook using the Programmed Menu, see **P. 19 and 20**.
- ◇ For details on the ingredients and procedures for each Programmed Menu, see the Tiger homepage.

<https://www.tiger-corporation.com/en/usa/feature/recipe/multi-cooker>



## Programmed Menu list

Programmed Menu number	Programmed Menu name (recipe name)	Cooking menu	Cooking time	Timer*1	Keep Warm*2	Maximum capacity
01	Minestrone Soup	Slow Cook · High	2 h	Timer A	Keep Warm available	2.5 L (2.64 Quarts)
02	Hearty Lentil Soup		1 h 20 min			
03	Farmer's Market Vegetable Soup		1 h 20 min			
04	Vegan Sausage, Cabbage, and Brown Rice Soup		1 h 30 min			
05	Cream of Mushroom Soup		1 h 30 min			
06	Red Curry Squash Soup		1 h			
07	Chicken Pot Pie Soup		3 h			
08	Corned Beef		4 h			
09	BBQ Pulled Pork		6 h			
10	Orange Chicken		1 h 30 min			
11	Gluten-Free Turkey Pumpkin Chili		2 h			
12	Chicken Ratatouille		1 h			
13	Skinny Vegetarian Mexican Chili		2 h			
14	Butternut Squash Risotto		1 h 30 min			
15	Mac & Cheese		30 min			
16	Mushroom and Fennel Farro Risotto		1 h 40 min			
17	Mushroom Stroganoff		1 h 30 min			
18	Marinara Sauce		3 h			
19	Sweet Potato Casserole		1 h 30 min			
20	Cranberry Sauce		2 h			
21	Self-Cleaning Mode	—	30 min	Timer not available	Keep Warm not available	White rice in the inner pot up to 2 on the scale

\*1: About the timer

**Timer A**: Used for the food cooking menu items. It keeps food warm after cooking and reheats it before the time set for the timer.

\* If there are steps within a Programmed Menu recipe that use Manual Menu Sauté, timer cooking cannot be used for the Sauté steps.

**Timer not available**: Timer not available.

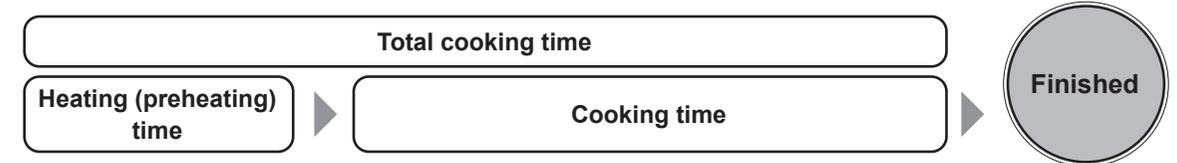
\*2: About Keep Warm

**Keep Warm available**: The appliance automatically switches to the Keep Warm setting.

**Keep Warm not available**: When cooking is finished you can press [Cancel] and remove the food immediately.

## About Programmed Menu Cooking

- Total cooking time for the Programmed Menu is the heating (preheating) time + cooking time. The total cooking time is different for each set Programmed Menu.
- When the appliance beeps three times, cooking is finished.



# Product Features (Manual Menu)

- ◇ Eight types of Manual Menu are available: Slow Cook, Sous Vide, Sauté, Oatmeal, Quinoa, White rice, Brown rice, and Jasmine rice.
- ◇ For how to cook using the Manual Menu, see **P. 21 to 34**.
- ◇ The Manual Menu recipes can be viewed on the Tiger homepage.

<https://www.tiger-corporation.com/en/usa/feature/recipe/multi-cooker>



## Manual Menu list

Manual Menu name	Heat settings	Settable time	Timer*3	Keep Warm*4	Maximum capacity	
Food cooking menu	Slow Cook	High Mid Low	Low: 5 min to 12 hrs Medium: 5 min to 10 hrs High: 5 min to 8 hrs For each setting, the time can be set in 5 min increments up to 2 hrs, and in 10 min increments after 2 hrs.	Timer A	Keep Warm available	2.5 L (2.64 Quarts)
	Sous Vide	Temperature setting	10 min increments from 10 min to 12 hrs	Timer not available	Keep Warm not available	2.5 L (2.64 Quarts)
	Sauté	High Mid Low	1 min increments from 1 to 30 min	Timer not available	Keep Warm not available	—
	Oatmeal	—	5 min increments from 10 min to 2 hrs	Timer A	Keep Warm available*5	3 cups
Rice cooking menu	Quinoa	—	—	Timer not available	Keep Warm available*5	3 cups
	White rice	—	—	Timer B	Keep Warm available*5	6 cups
	Brown rice	—	—	Timer B	Keep Warm available*5	4 cups
	Jasmine rice (Long-grain)	—	—	Timer B	Keep Warm available*5	6 cups

\*3: About the timer

**Timer A**: Used for the food cooking menu items. It keeps food warm after cooking and reheats it before the time set for the timer.

**Timer B**: Used for the rice cooking menu. Cooking will be finished after the preset timer time.

\*4: About Keep Warm

**Keep Warm available**: The appliance automatically switches to the Keep Warm setting.

**Keep Warm not available**: When cooking is finished you can press [Cancel] and remove the food immediately.

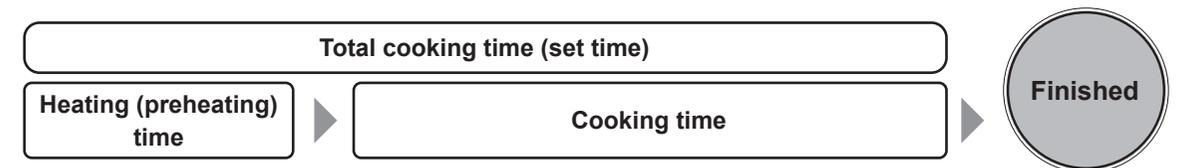
\*5: Although the Keep Warm function is automatically activated, serve the cooked food as soon as possible because it will lose its flavor over time.

## About the Manual Menu Selections

Food cooking menu	Slow Cook	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manual Menu Slow Cook simmers foods for a long time, allowing meat and vegetables to be cooked so they are soft. This selection helps prevent ingredients from falling apart and liquids from boiling down.</li> </ul>
	Sous Vide	<ul style="list-style-type: none"> <li>The temperature can be set as needed from approximately 80 to 180°F(26 to 82°C). Select this menu when cooking foods in vacuum packs at low temperature, or when fermenting yogurt or bread dough.</li> </ul>
	Sauté	<ul style="list-style-type: none"> <li>Select when sautéing foods for pan-fried dishes.</li> <li>This selection can also be used for simmering sauces.</li> </ul>
	Oatmeal	<ul style="list-style-type: none"> <li>Select when making oatmeal.</li> </ul>
Rice cooking menu	Quinoa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Select when cooking quinoa.</li> </ul>
	White rice	<ul style="list-style-type: none"> <li>Select when cooking white rice.</li> </ul>
	Brown rice	<ul style="list-style-type: none"> <li>Select when cooking brown rice.</li> </ul>
	Jasmine rice	<ul style="list-style-type: none"> <li>Select when cooking jasmine rice or other long-grain rice.</li> </ul>

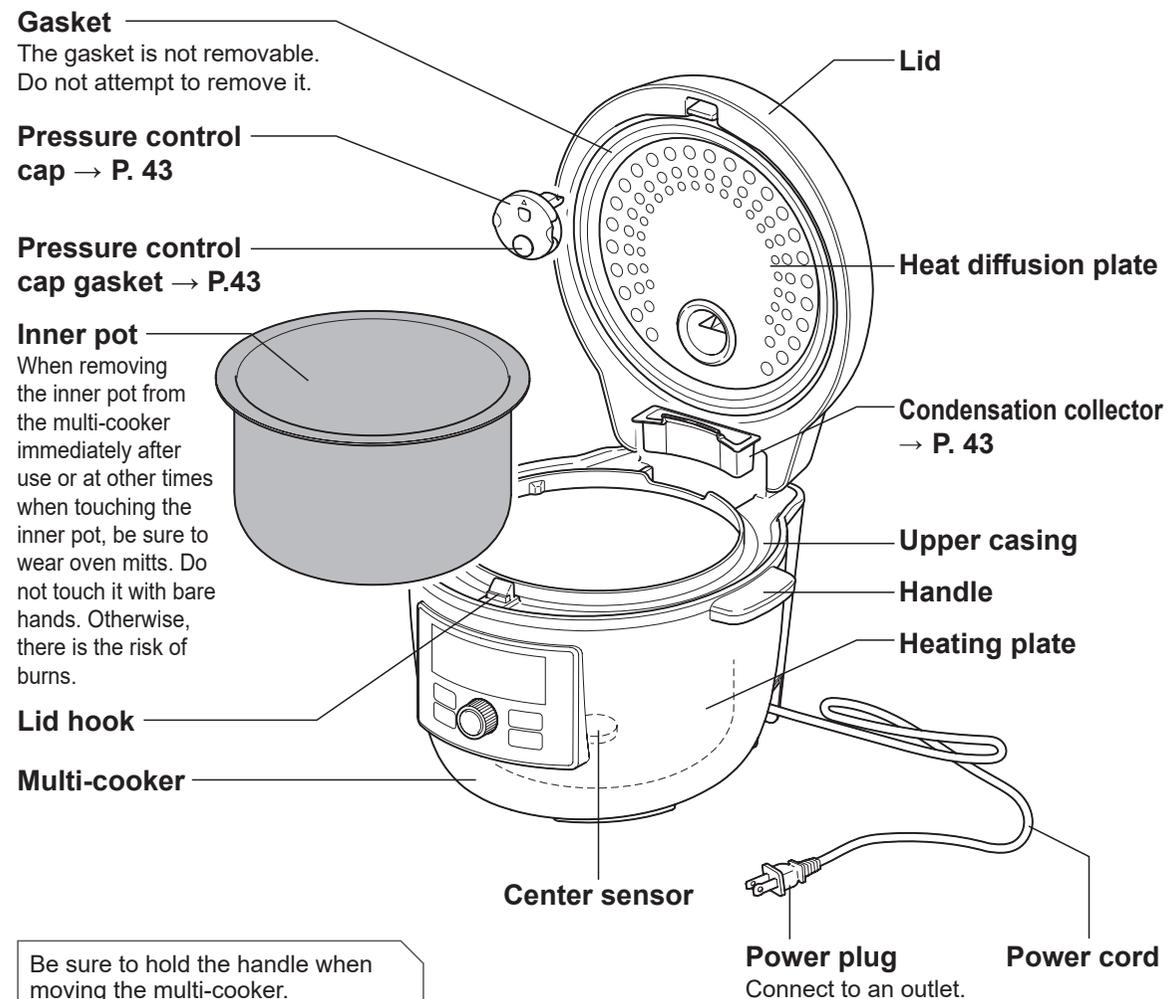
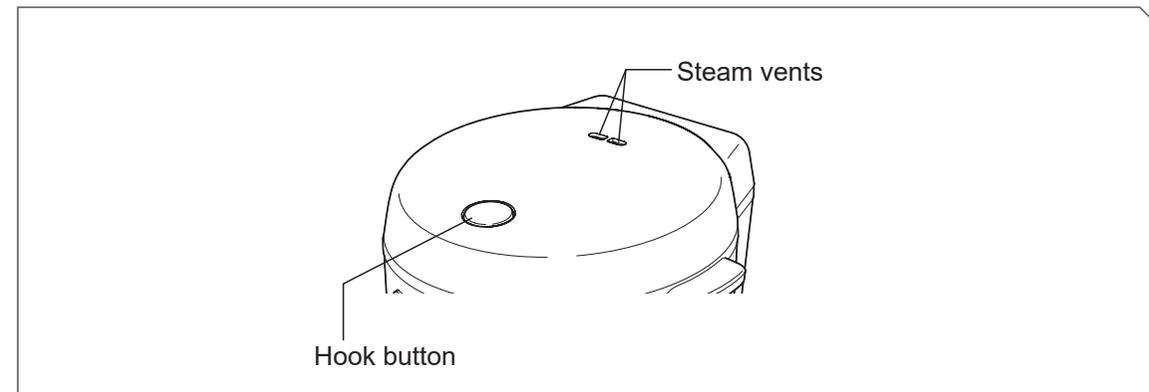
## About the Manual Menu Selections (Other than the Rice Cooking Menu)

- Total cooking time for the Manual Menu (other than the rice cooking menu) is the heating (preheating) time + cooking time. Cooking is performed at the set time.
- When the appliance beeps three times, cooking is finished.



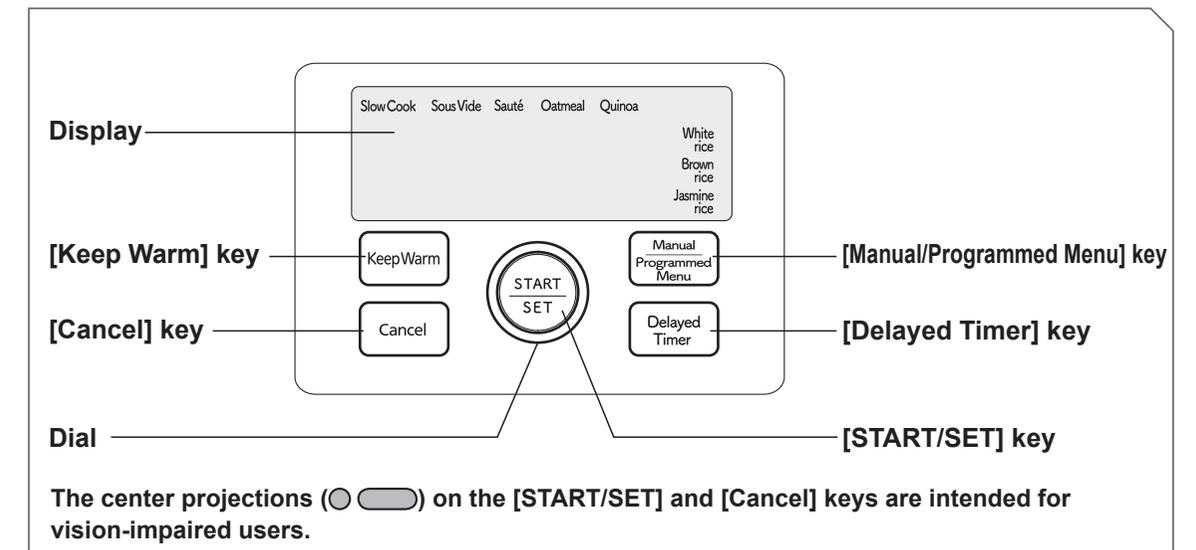
# Names of Component Parts and Accessories

◇ Check the following immediately after opening the packaging.



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

## Operation panel



### Checking the accessories

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



### Sounds emitted by the appliance

The following sounds coming from the appliance during cooking or Keep Warm are normal and do not indicate a problem.

- Ticking sound (microcomputer control sound)
- Crackly sound (sound caused when heat causes the metal to contract and rub together)
- Water splashing sound

### Time display

With this product, when setting the Programmed Menu or Manual Menu times or cooking start time, the time is displayed for example as "1:00" as shown in the illustration. "1:00" indicates one hour.



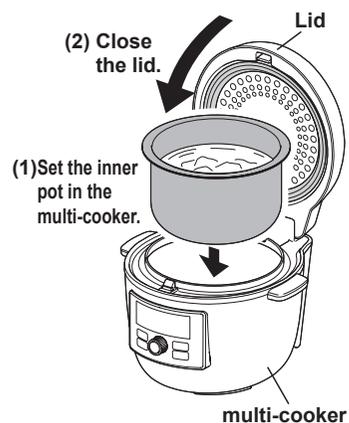
### For first time use

Wash the inner pot, pressure control cap, and condensation collector before using them.  
→ P. 41 to 43

# Preparation for Cooking

## 1 Place the ingredients in the inner pot.

◇ For how to prepare the ingredients, see the Tiger homepage.



## 2 Set the inner pot into the multi-cooker and close the lid.

◇ Wipe off any water drops adhering to the outside of the inner pot before placing it into the multi-cooker. Failure to do so may prevent correct cooking.



◇ Set the inner pot correctly so it is not tilted.

◇ Close the lid firmly using both hands until a click sound is heard.

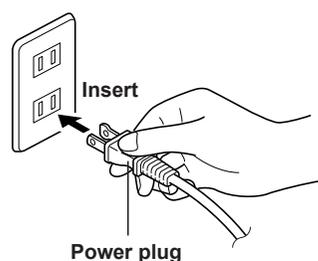


### ⚠ CAUTION

- Be sure to remove any food, grains of rice, or other substances from the heating plate, center sensor, upper casing, around the lid hook, heat diffusion plate, and pressure control cap. Failing to follow this instruction may cause food to boil over or prevent the lid from closing. It may also prevent correct cooking.
- Check that the pressure control cap is installed. (Removing and installing the pressure control cap → P. 43)
- Confirm that the lid is completely closed.

## 3 Connect the power plug to an outlet.

◇ If the Keep Warm lamp is on or blinking, press [Cancel] to turn it off.



### <Notification sounds>

- The volume can be adjusted if desired. → P. 49

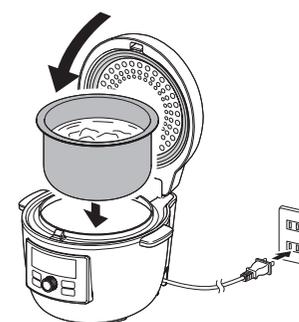
# How to Make Other Foods (Programmed Menu)

◇ This product includes 21 types of Programmed Menu. → P.12

### Examples of cooking that is not allowed:



- Cooking jams and other foods that foam easily using Manual Menu Slow Cook and the High heat setting (Foamy jam and similar foods must be cooked by Slow Cook at a Mid or Low heat setting.)
- Cooking with water and ingredients above the MAX line
- Direct heating of food cans or bottles
- Using a lot of oil
- Cooking close to flammable materials
- Using parchment paper, aluminum foil, or plastic wrap instead of the appliance lid
- Cooking fried foods
- Pack cooking which heats ingredients or seasonings in a plastic bag or similar container except when using Manual Menu Sous Vide
- Cooking fried or baked foods in the inner pot removed from the multi-cooker



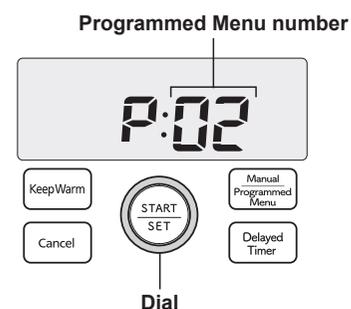
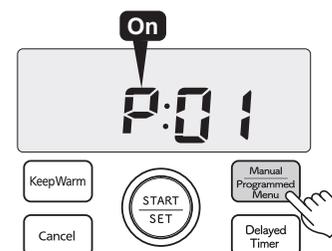
## 1 Prepare for cooking.

◇ Following the procedure in 1 to 3 in "Preparation for Cooking" on P. 18, place the ingredients in the inner pot and set it in the multi-cooker, then close the lid and connect the power plug to an outlet.

◇ For details on the ingredients and procedures, see the Tiger homepage.

## 2 Press [Manual/Programmed Menu] to select the Programmed Menu setting screen (shown at left).

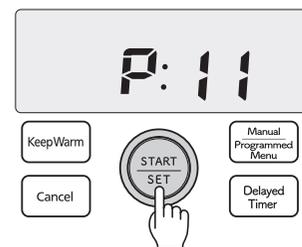
◇ Each time [Manual/Programmed Menu] is pressed, the screen switches between Manual Menu and Programmed Menu.



## 3 Turn the dial and select the Programmed Menu number for cooking.

◇ For the Programmed Menu numbers, see the Programmed Menu list on P. 12 or see the Tiger homepage.

## How to Make Other Foods (Programmed Menu)



### 4 Press [START/SET].

◇ Cooking starts.

#### CAUTION

- Do not place your face or hands near the steam vents during cooking. You may be burned or otherwise injured by steam coming out of the steam vents.

### About the Programmed Menu display

#### <When cooking starts...>

“Cook” is displayed and the remaining time counts down.

\* When [Manual/Programmed Menu] is pressed, the selected Programmed Menu number is displayed while the key is pressed.

\* “2:00” on the display indicates two hours. → P. 17



### 5 When cooking is finished and the appliance beeps three times, open the lid and remove the food.

- ◇ When cooking is finished, “Keep Warm” is displayed and the appliance automatically switches to the Keep Warm setting.
- ◇ Because depending on the food, the flavor may diminish, the color of the ingredients may change, or foods may fall apart due to heat, serve foods as soon as possible and avoid using Keep Warm for a prolonged time.
- ◇ During Keep Warm, the elapsed Keep Warm time is displayed in increments of 1 hour up to 12 hours (12h). After 12 hours have elapsed, “12” blinks on the display.
- \*With Programmed Menu number 21 (Self-Cleaning Mode), “Keep Warm” blinks on the display and the Keep Warm function does not activate. → P. 44
- ◇ Be sure to wear oven mitts and make sure that steam is not coming out of lid openings before slowly opening the lid.
- ◇ After using the appliance, press [Cancel], disconnect the power plug, and wait until it has cooled down before cleaning.
- ◇ If odors persist after cooking, remove the odor. (How to Perform Cleaning → P. 44)

#### <Additional heating (when cooking is insufficient)>

- ◇ Additional heating is possible with Programmed Menu numbers 1 to 20.
- (1) Check that “Keep Warm” is displayed.
- (2) Turn the dial to select the additional heating time. (The time can be set in increments of 5 minutes between 5 minutes and 2 hours.)
- (3) Press [START/SET]. (Additional heating can be performed up to three times.)

#### CAUTION

- Be sure to wear oven mitts so that your hands do not contact the steam coming from the steam vents, pressure control cap, inner pot, and cooked food.
- Be aware that some foods may lose their flavor when Keep Warm is used continuously.

## How to Make Other Foods (Manual Menu)

◇ Eight types of Manual Menu are available: Slow Cook, Sous Vide, Sauté, Oatmeal, Quinoa, White rice, Brown rice, and Jasmine rice. → P.14

#### Examples of cooking that is not allowed:



- Cooking jams and other foods that foam easily using Manual Menu Slow Cook and the High heat setting (Foamy jam and similar foods must be cooked by Slow Cook at a Mid or Low heat setting.)
- Cooking with water and ingredients above the MAX line
- Direct heating of food cans or bottles
- Using a lot of oil
- Cooking close to flammable materials
- Using parchment paper, aluminum foil, or plastic wrap instead of the appliance lid
- Cooking fried foods
- Pack cooking which heats ingredients or seasonings in a plastic bag or similar container except when using Manual Menu Sous Vide
- Cooking fried or baked foods in the inner pot removed from the multi-cooker

### Manual Menu Slow Cook

◇ Manual Menu Slow Cook simmers foods for a long time, allowing meat and vegetables to be cooked so they are soft. This menu item helps prevent ingredients from falling apart and liquids from boiling down.

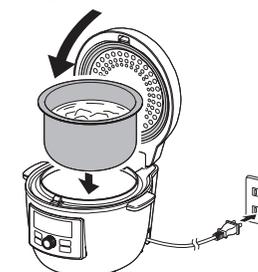
◇ A guideline to the cooking temperature is as shown below. (The temperature may vary somewhat depending on the ingredients and the environment where the appliance is used.)

- Slow Cook - High: 199 to 212°F (93 to 100°C)\*
- Slow Cook - Mid: 194°F (90°C)
- Slow Cook - Low: 185°F (85°C)

\*The food is first heated to a temperature close to boiling, then the temperature is lowered to approximately 205°F (96°C), and the food is simmered for a long time. The temperature is then further lowered to approximately 199°F (93°C) and simmering continues.

◇ Settable time

Minimum		5 min
Maximum	Slow Cook - High	8 hrs
	Slow Cook - Mid	10 hrs
	Slow Cook - Low	12 hrs



### 1 Prepare for cooking.

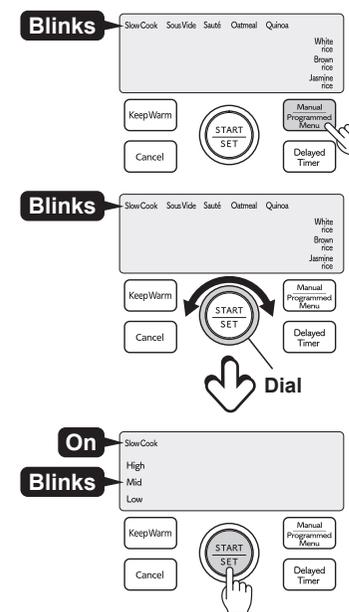
◇ Following the procedure in 1 to 3 in “Preparation for Cooking” on P. 18, place the ingredients in the inner pot and set it in the multi-cooker, then close the lid and connect the power plug to an outlet.

#### 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.
- Stir well before cooking to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pot.
- Allow dashi (soup stock) to cool before starting cooking. Using hot dashi (soup stock) may result in improper cooking.
- Do not use a metal ladle, spoon, rice scoop, spatula, whisk, or other hard utensil.

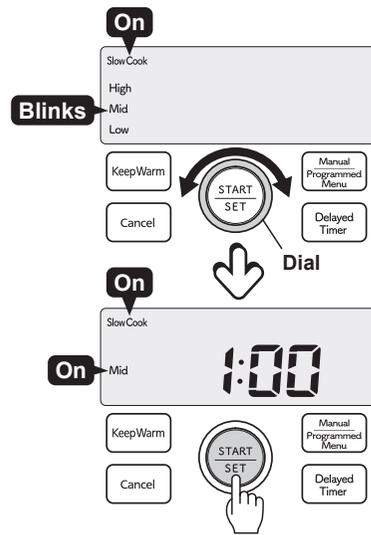
### 2 Press [Manual/Programmed Menu] to select the Manual Menu setting screen (shown at left).

### 3 Turn the dial and select “Slow Cook” then press [START/SET].



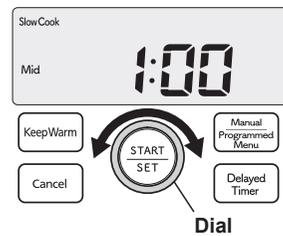
## How to Make Other Foods (Manual Menu)

### Manual Menu Slow Cook (continued)



#### 4 Turn the dial and select the heat setting, then press [START/SET].

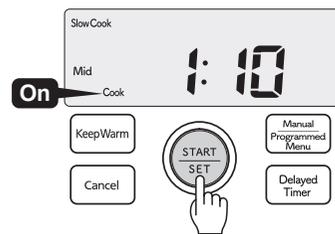
- ◇ Select the heat setting from High, Mid, and Low.
- ◇ The default heat setting is Mid.



#### 5 Turn the dial and set the cooking time.

- ◇ High: 5 minutes to 8 hours, Mid: 5 minutes to 10 hours, Low: 5 minutes to 12 hours
- For each setting, the time can be selected in 5 minute increments up to 2 hours, and in 10 minute increments after 2 hours.

\* "1:00" on the display indicates one hour. → P.17



#### 6 Press [START/SET].

- ◇ Cooking starts.

#### CAUTION

- Do not place your face or hands near the steam vents during cooking. You may be burned or otherwise injured by jets of steam coming out of the steam vents.

#### 7 When cooking is finished and the appliance beeps three times, open the lid and remove the food. → P.20

- ◇ For the operation, procedures, and precautions after cooking, see P. 20.

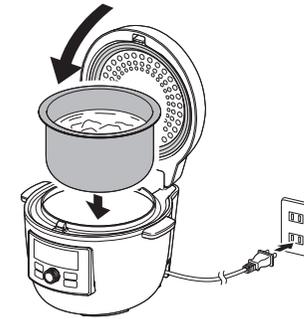
#### <Additional heating (when cooking is insufficient)>

- (1) Check that "Keep Warm" is displayed.
- (2) Turn the dial to select the additional heating time. (The time can be set in increments of 5 minutes between 5 minutes and 2 hours.)
- (3) Press [START/SET]. (Additional heating can be performed up to three times.)



### Manual Menu Sous Vide

- ◇ Manual Menu Sous Vide can be set in a range of approximately 80 to 180°F (26 to 82°C), keeping the liquid in the inner pot at a constant temperature. (The temperature may vary somewhat depending on the ingredients and the environment where the appliance is used.)
- ◇ Select this menu when cooking roast beef or other foods in vacuum packs at low temperature, or when fermenting yogurt or bread dough.
- ◇ Settable time: 10 minutes to 12 hours

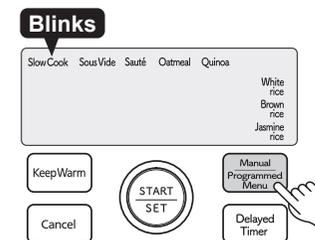


#### 1 Prepare for cooking.

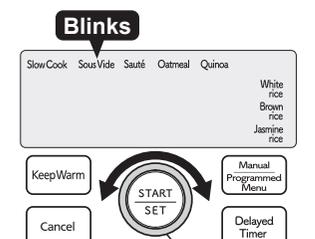
- ◇ Following the procedure in ① to ③ in "Preparation for Cooking" on P. 18, place the ingredients in the inner pot and set it in the multi-cooker, then close the lid and connect the power plug to an outlet.

#### CAUTION

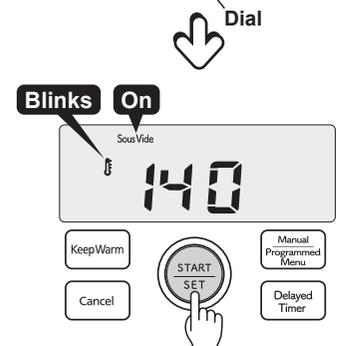
- Be aware that if the contents exceed the maximum capacity, correct cooking may not be possible.
- Do not use a metal ladle, spoon, rice scoop, spatula, whisk, or other hard utensil.



#### 2 Press [Manual/Programmed Menu] to select the Manual Menu setting screen (shown at left).

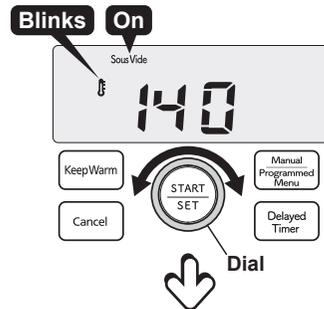


#### 3 Turn the dial and select Sous Vide then press [START/SET].



## How to Make Other Foods (Manual Menu)

### Manual Menu Sous Vide (continued)

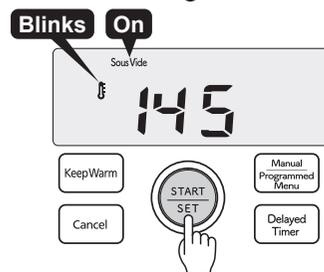


#### 4 Turn the dial and set the heating temperature, then press [START/SET].

- ◇ The temperature can be set in increments of 1°F between 80 and 180°F (26 and 82°C).
- ◇ The set temperature is an approximate temperature. (The temperature may vary somewhat depending on the ingredients and the environment where the appliance is used.)

#### <Example of temperature setting>

- Bread dough: 85 to 95°F (29 to 35°C)
- Yogurt: 105 to 115°F (40 to 46°C)
- Roast beef: 140 to 145°F (60 to 62°C)



#### 5 Turn the dial and set the cooking time.

- ◇ The time can be set in increments of 10 minutes from 10 minutes to 12 hours.

\* "2:00" on the display indicates two hours. → P. 17

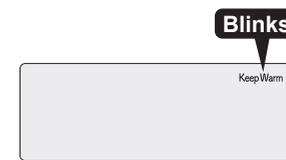


#### 6 Press [START/SET].

- ◇ Cooking starts.

#### ⚠ CAUTION

- Do not place your face or hands near the steam vents during cooking. The steam vents will become hot. Contact with them may cause burns or injury.



#### 7 When cooking is finished and the appliance beeps three times, open the lid and remove the food.

- ◇ With a Manual Menu that does not use Keep Warm (Sous Vide), "Keep Warm" blinks on the display when cooking is finished. If left as it is, the temperature will drop and food spoilage becomes more likely. Therefore press [Cancel] and remove the food right away.
- ◇ Be sure to wear oven mitts and make sure that steam is not coming out of lid openings before slowly opening the lid.
- ◇ After using the appliance, disconnect the power plug, and wait until it has cooled before cleaning.
- ◇ If the odor after cooking bothers you, remove the odor. (How to Perform Cleaning → P. 44)

#### <Additional heating (when cooking is insufficient)>

- (1) Check that "Keep Warm" is blinking on the display.
- (2) Turn the dial to select the additional heating time. (It can be set in 10 minute increments between 10 minutes and 2 hours.)
- (3) Press [START/SET]. (Additional heating can be performed up to three times.)

#### ⚠ CAUTION

- Be sure to wear oven mitts so that your hands do not contact the steam coming from the steam vents, pressure control cap, inner pot, and cooked food.

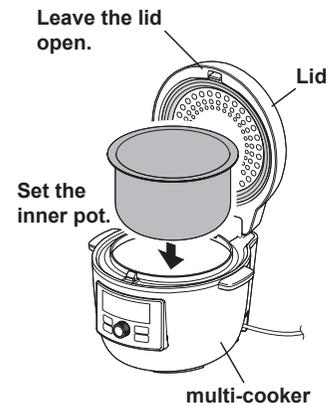
#### ⚠ Precautions for low-temperature cooking

- When heating is insufficient during low-temperature cooking, there is the risk of food poisoning. Therefore be sure to perform additional heating. In particular, avoid low-temperature cooking with pregnant women, children, elderly persons, and others with diminished immune systems, as there is the risk of developing a serious illness.
- Be sure to use fresh ingredients.
- After buying the ingredients, store them in a refrigerator right away, and do not leave them at room temperature.
- Be sure to wash your hands well before handling the ingredients.
- If you have an injury or cut on your hand or fingers, do not handle the ingredients directly, and instead wear disposable gloves.
- Use cooking utensils, cloth, and other items that are clean.
- After cooking, serve the food right away. Or, immediately cool it and store it in the refrigerator, and serve it as soon as possible.
- Because high-temperature sterilization is not possible with low-temperature cooking, food safety considerations must be taken. Consume such food at your own risk.

## How to Make Other Foods (Manual Menu)

### Manual Menu Sauté

◇ Select Manual Menu Sauté when pan-frying ingredients. (Settable time: 1 to 30 minutes)



#### 1 Place the inner pot into the multi-cooker. (Leave the lid open.)

- ◇ Wipe off any water drops adhering to the outside of the inner pot before placing it into the multi-cooker. Failure to do so may prevent correct cooking.
- ◇ Set the inner pot correctly so it is not tilted, matching the multi-cooker as shown in the figure at left.

#### ⚠ CAUTION

- Be sure to remove any food, grains of rice, or other substances from the heating plate, center sensor, upper casing, around the lid hook, heat diffusion plate, and pressure control cap. Failing to follow this instruction may cause food to boil over or prevent the lid from closing. It may also prevent correct cooking.
- Check that the pressure control cap is installed. (Installing and removing the pressure control cap → P. 43)

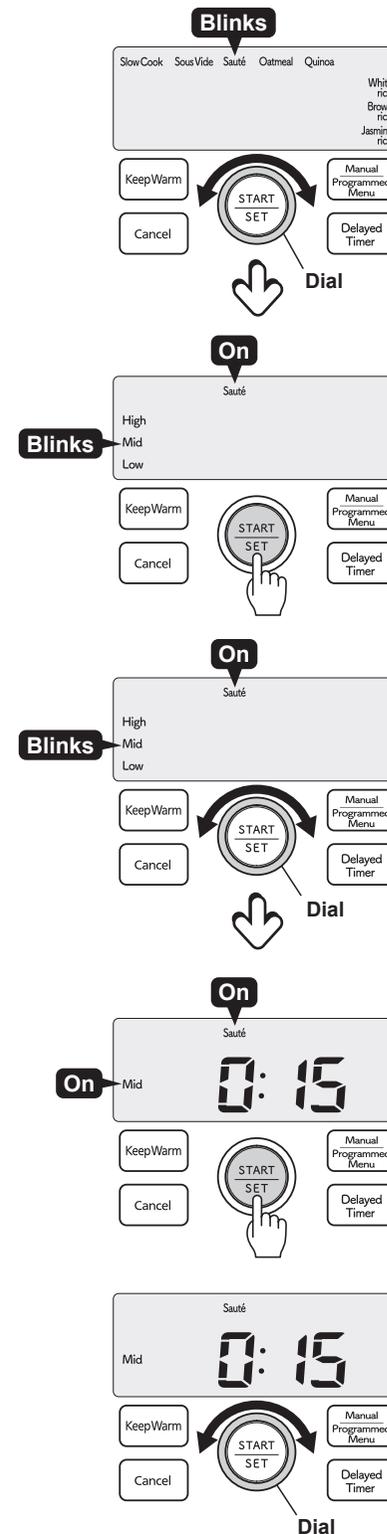
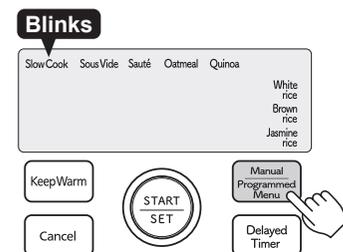
#### 2 Connect the power plug to an outlet.

- ◇ If the Keep Warm lamp is on, press [Cancel] to turn it off.

#### <Notification sounds>

- The volume can be adjusted if desired. → P. 49

#### 3 Press [Manual/Programmed Menu] to select the Manual Menu setting screen (shown at left).



#### 4 Turn the dial and select Sauté then press [START/SET].

#### 5 Turn the dial and select the heat setting, then press [START/SET].

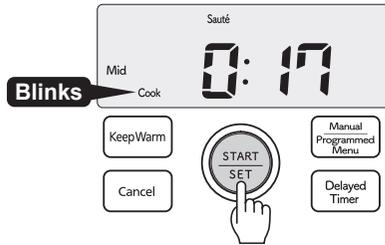
- ◇ Select the heat setting from High, Mid, and Low.
- ◇ The default heat setting is Mid.

#### 6 Turn the dial and set the cooking time.

- ◇ The time can be set in increments of 1 minute between 1 and 30 minutes.
- \* "0:15" on the display indicates 15 minutes. → P. 17

## How to Make Other Foods (Manual Menu)

### Manual Menu Sauté (continued)



#### 7 Press [START/SET] and start preheating. (Leave the lid open.)

- ◇ Preheating starts.
- ◇ During preheating, "Cook" blinks.

#### CAUTION

- Do not press [START/SET] when the lid is closed. The sensor will detect the lid when it becomes hot, "U:02" will be displayed, and cooking will stop. In this case, open the lid and wait for a while. Check that "U:02" has disappeared, then when the cooking time is blinking press [START/SET] and restart cooking.

#### 8 When two beeps sound, preheating is completed. Place the ingredients in the inner pot and sauté them. (Cook with the lid open.)

- ◇ When preheating is completed, two beeps sound, and "Cook" changes from blinking to lit.
- ◇ Sautéing is cooking performed with the lid open.
- ◇ For how to prepare the ingredients, see the Tiger homepage.

#### CAUTION

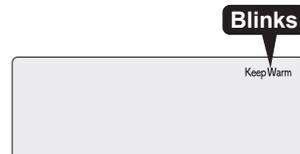
- Do not step away from the area while cooking is in progress.
- Be careful not to add too much of the ingredients. If you add too much of the ingredients, they will not be sautéed properly and may be undercooked.
- Be aware that if the amount of ingredients is too small, there is the risk of oil spattering.
- Do not use a metal ladle, spoon, rice scoop, spatula, whisk, or other hard utensil.
- Do not close the lid during cooking. If the lid is closed during cooking, cooking will stop and "U:02" will be displayed. In this case, open the lid and wait for a while. Check that "U:02" has disappeared, then when the cooking time is blinking press [START/SET] and restart cooking.

#### 9 When cooking is finished and the appliance beeps three times, remove the food. → P. 25

- ◇ With a Manual Menu (Sauté) where Keep Warm is not used, "Keep Warm" blinks on the display when cooking is finished. If left as it is, the temperature will drop and food spoilage becomes more likely. Therefore press [Cancel] and remove the food right away.
- ◇ For the operation, procedures, and precautions after cooking, see P. 25.

#### <Additional heating (when cooking is insufficient)>

- (1) Check that "Keep Warm" is blinking on the display.
- (2) Turn the dial to select the additional heating time. (The time can be set in increments of 1 minute between 1 and 10 minutes.)
- (3) Press [START/SET]. (Additional heating can be performed up to three times.)



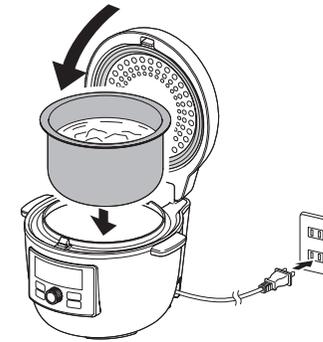
### Manual Menu Oatmeal

- ◇ Select Manual Menu Oatmeal when making oatmeal (steel-cut type). (Settable time: 10 min to 2 hrs)

#### 1 Place the oatmeal and water in the inner pot.

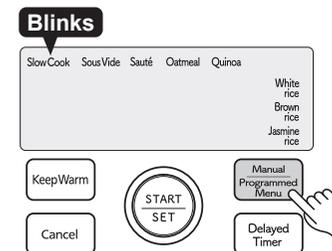
- ◇ Use the provided measuring cup to measure to adjust the water level when making oatmeal.

Amount of oatmeal	Amount of water
1.0 cup	3 cups (540 mL [19.0 oz])
1.5 cups	4 cups (720 mL [25.3 oz])
2.0 cups	5.5 cups (990 mL [34.9 oz])
2.5 cups	7 cups (1260 mL [44.4 oz])
3.0 cups	8 cups (1440 mL [50.7 oz])

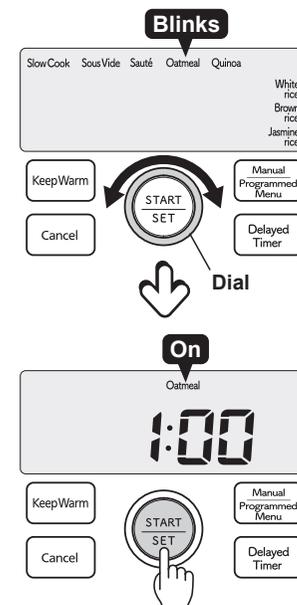


#### 2 Place the inner pot into the multi-cooker, close the lid, and connect the power plug to an outlet. → P. 18

#### 3 Press [Manual/Programmed Menu] to select the Manual Menu setting screen (shown at left).

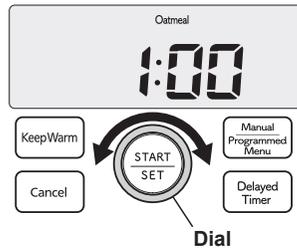


#### 4 Turn the dial and select Oatmeal then press [START/SET].



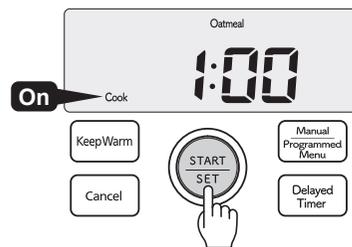
## How to Make Other Foods (Manual Menu)

### Manual Menu Oatmeal (continued)



#### 5 Turn the dial and set the cooking time.

- ◇ The time can be set in increments of 5 minutes between 10 minutes and 2 hours.
- \* "1:00" on the display indicates one hour. → P. 17

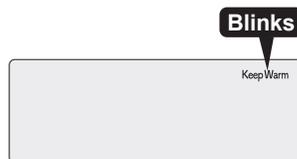


#### 6 Press [START/SET].

- ◇ Cooking starts.

#### CAUTION

- Do not place your face or hands near the steam vents during cooking. The steam vents will become hot and may cause burns or injury.



#### 7 When cooking is finished and the appliance beeps three times, mix all of the oatmeal to ensure consistency.

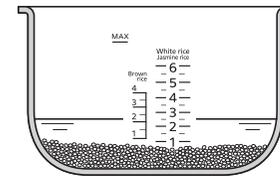
- ◇ With a Manual Menu (Oatmeal) where use of Keep Warm is not recommended, "Keep Warm" blinks on the display after cooking is finished. Serve the cooked food as soon as possible because it will lose its flavor over time. Failure to do so can result in odor, stickiness, or burning.
- ◇ After using the appliance, press [Cancel], disconnect the power plug, and wait until it has cooled down before cleaning.
- ◇ If the odor after cooking bothers you, remove the odor. (How to Perform Cleaning → P. 44)

#### <Additional heating (when cooking is insufficient)>

- (1) Check that "Keep Warm" is blinking on the display.
- (2) Turn the dial to select the additional heating time. (The time can be set in increments of 5 minutes between 5 and 20 minutes.)
- (3) Press [START/SET]. (Additional heating can be performed up to three times.)

### Manual Menu Quinoa

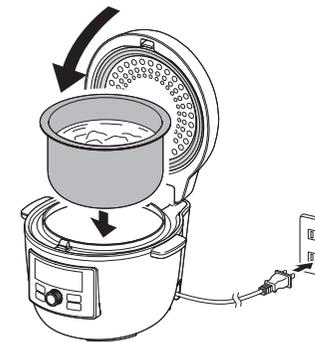
- ◇ Select Manual Menu Quinoa when cooking quinoa.



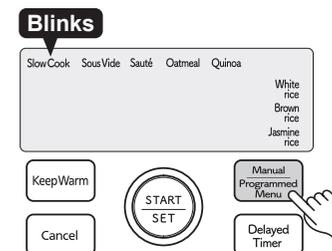
#### 1 Place the quinoa and water in the inner pot.

- ◇ When making quinoa, measure using the provided measuring cup.
- ◇ Adjust the water level to produce the texture that you want, using the following amounts as a guide.
- ◇ When rinsing and cooking quinoa, drain the water fully before adding water to adjust the water level.
- ◇ When cooking quinoa without rinsing it, mix it well so the quinoa is fully immersed in the water.

Amount of quinoa	Amount of water
1 cup	1.5 to 2 cups (270 to 360 mL [9.5 to 12.6 oz])
2 cups	2.5 to 3 cups (450 to 540 mL [15.8 to 19.0 oz])
3 cups	3.5 to 4 cups (630 to 720 mL [22.2 to 25.3 oz])



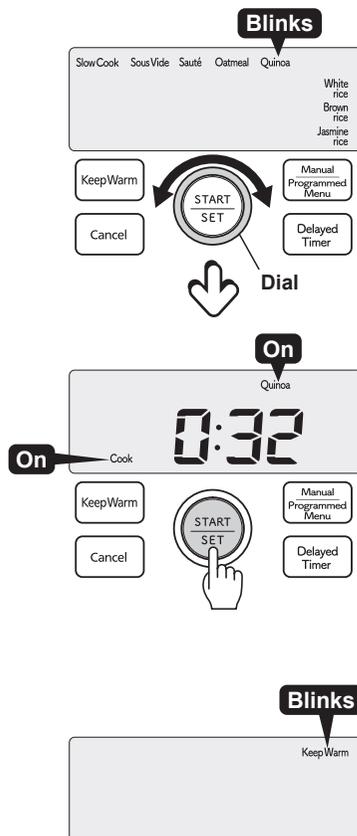
#### 2 Place the inner pot into the multi-cooker, close the lid, and connect the power plug to an outlet. →P.18



#### 3 Press [Manual/Programmed Menu] to select the Manual Menu setting screen (shown at left).

## How to Make Other Foods (Manual Menu)

### Manual Menu Quinoa (continued)



#### 4 Turn the dial and select Quinoa then press [START/SET].

- ◇ Cooking starts.

#### ⚠ CAUTION

- Do not place your face or hands near the steam vent during cooking. The steam vents will become hot and may cause burns or injury.

#### 5 Stir and loosen the quinoa as soon as cooking is finished and the appliance beeps three times.

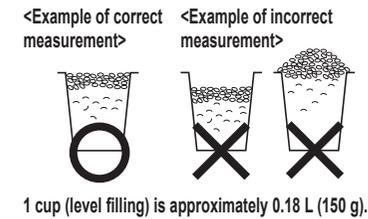
- ◇ With a Manual Menu (Quinoa) where use of Keep Warm is not recommended, "Keep Warm" blinks on the display after cooking is finished. Serve the cooked food as soon as possible because it will lose its flavor over time. Failure to do so can result in odor, stickiness, or burning.
- ◇ After using the appliance, press [Cancel], disconnect the power plug, and wait until it has cooled down before cleaning.

#### ⚠ CAUTION

- Be sure to wipe off any hot water that collects on the upper casing or that runs onto the outside of the appliance when you open the lid immediately after cooking or while the Keep Warm function is on. There may be large amounts of condensation.

### Manual Menu White rice, Brown rice, Jasmine rice

- ◇ Select Manual Menu White rice when cooking white rice.
- ◇ Select Manual Menu Brown rice when cooking brown rice.
- ◇ Select Manual Menu Jasmine rice when cooking jasmine rice or other long-grain 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.

#### <When cooking rinse-free rice>

- ◇ Use the supplied measuring cup for rinse-free rice as well.

#### 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>

- ◇ Put the rinse-free rice and water into the inner pot, then mix well from the bottom.

#### ⚠ CAUTION

- Do not wash the rice with hot water at around 95°F (35°C). Doing so may prevent the rice from being cooked properly.

#### 3 Adjust the water level.

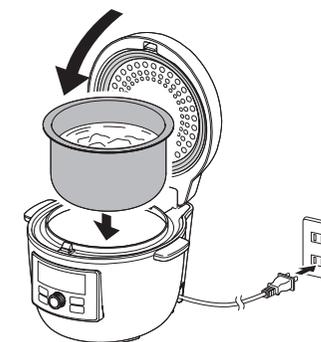
- ◇ Place the inner pot on a level surface and level the rice out.
- ◇ Adjust the water level to the appropriate line of the corresponding scale on the inside of the inner pot.
- ◇ Use the corresponding scale on the inner pot as a guide. Add an amount of water according to the type of rice and your personal preference.

Manual Menu	Inner pot scale
White rice	White rice
Brown rice	Brown rice
Jasmine rice	Jasmine rice

#### ⚠ CAUTION

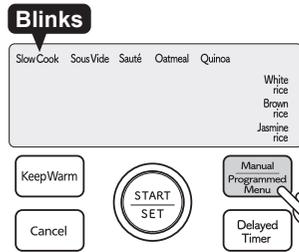
- Do not adjust the water level with hot water at around 95°F (35°C). Doing so may prevent the rice from being cooked properly.
- If adding more or less water than the recommended amount, do not deviate from that amount by more than 1/3 of one line. Doing so may cause the contents to boil over, etc.

#### 4 Place the inner pot into the multi-cooker, close the lid, and connect the power plug to an outlet. → P. 18

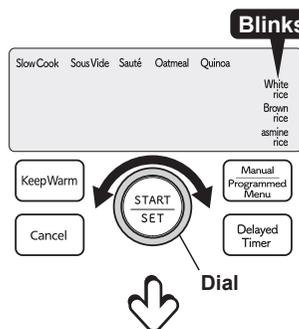


## How to Make Other Foods (Manual Menu)

### Manual Menu White rice, Brown rice, Jasmine rice (continued)



- 5** Press [Manual/Programmed Menu] to select the Manual Menu setting screen (shown at left).

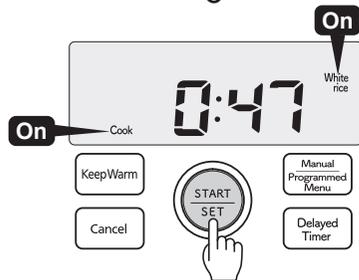


- 6** Turn the dial and select White rice, Brown rice, or Jasmine rice, then press [START/SET].

- ◇ Cooking starts.

#### ⚠ CAUTION

- Do not place your face or hands near the steam vent during cooking. The steam vents will become hot and may cause burns or injury.



- 7** Stir and loosen the rice as soon as cooking is finished and the appliance beeps three times.

- ◇ With a Manual Menu (White rice, Brown rice, Jasmine rice) where use of Keep Warm is not recommended, "Keep Warm" blinks on the display after cooking is finished. Serve the cooked food as soon as possible because it will lose its flavor over time. Failure to do so can result in odor, stickiness, or burning.
- ◇ After using the appliance, press [Cancel], disconnect the power plug, and wait until it has cooled down before cleaning.

#### ⚠ CAUTION

- Be sure to wipe off any hot water that collects on the upper casing or that runs onto the outside of the appliance when you open the lid immediately after cooking or while the Keep Warm function is on. There may be large amounts of condensation.

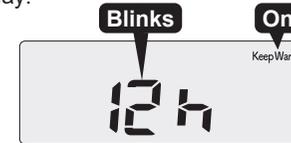
## Keeping Foods Warm

### About Programmed Menu Keep Warm

- ◇ When cooking is finished, "Keep Warm" is displayed and the appliance automatically switches to the Keep Warm setting. Because depending on the food, the flavor may diminish, the color of the ingredients may change, or foods may fall apart due to heat, serve foods as soon as possible and avoid using Keep Warm for a prolonged time.



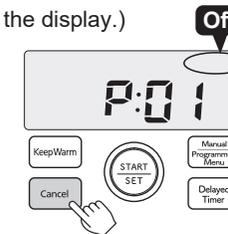
- ◇ During Keep Warm, the elapsed Keep Warm time is displayed in increments of 1 hour up to 12 hours (12h). After 12 hours have elapsed, "12" blinks on the display.



- ◇ With Programmed Menu number 21 (Self-Cleaning Mode), the Keep Warm function does not activate. ("Keep Warm" blinks on the display.) After cleaning, press [Cancel] and disconnect the power plug. Wait until the appliance has cooled before cleaning. → P. 44

### Turning off the Keep Warm function

- ◇ Press [Cancel]. ("Keep Warm" turns off on the display.)



### About Manual Menu Keep Warm

- ◇ When Keep Warm is used with a Manual Menu selection (Slow Cook), after cooking is finished, "Keep Warm" is displayed and the appliance automatically switches to the Keep Warm setting.

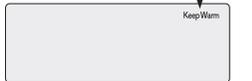


Because depending on the food, the flavor may diminish, the color of the ingredients may change, or foods may fall apart due to heat, serve foods as soon as possible and avoid using Keep Warm for a prolonged time.

- ◇ During Keep Warm, the elapsed Keep Warm time is displayed in increments of 1 hour up to 12 hours (12h). After 12 hours have elapsed, "12" blinks on the display. → **Shown at left.**

- ◇ With a Manual Menu that does not use Keep Warm (Sous Vide, Sauté), "Keep Warm" blinks on the display when cooking is finished.

Blinks

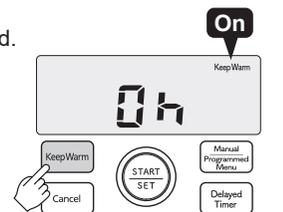


If left as is, the temperature will drop and food spoilage becomes more likely. Therefore press [Cancel] and remove the food right away.

- ◇ With a Manual Menu (Oatmeal, Quinoa, White rice, Brown rice, Jasmine rice) where use of Keep Warm is not recommended, "Keep Warm" blinks on the display after cooking is finished. Serve the cooked food as soon as possible because it will lose its flavor over time. Failure to do so can result in odor, stickiness, or burning.

### Restarting the Keep Warm function

- ◇ Press [Keep Warm]. "Keep Warm" is displayed.



- ◇ The temperature of the cooked food is kept at approximately 158 to 176°F (70 to 80°C). (The temperature may vary somewhat depending on the ingredients and the environment where the appliance is used.)

#### ⚠ CAUTION

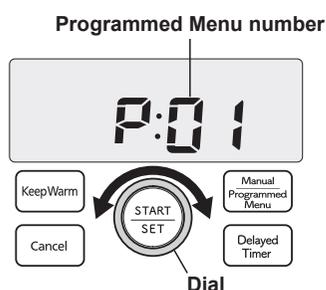
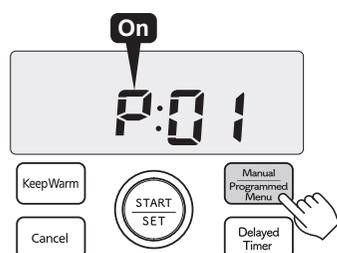
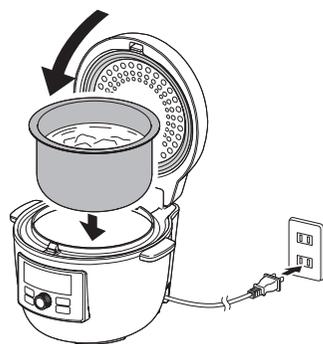
- Do not use Keep Warm with the power plug disconnected. Do not cancel the Keep Warm function with cooked food still in the inner pot. Doing so may result in odors, discoloration, food spoilage, corrosion of the inner pot, or other problems.
- Be sure to wipe off any hot water that collects on the upper casing or that runs onto the outside of the appliance when you open the lid immediately after cooking or while the Keep Warm function is on. Wash and clean the condensation collector after each use. → P. 41, 43
- Be sure to remove any food, grains of rice, or other substance 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 food as soon as possible in harsh climates (cold climates and high-temperature environments).

# Cooking on a Delayed Timer (Programmed Menu)

◇ For all Programmed Menu (except for Self-Cleaning Mode), it is possible to set the time when cooking will be finished. → P. 12

## ⚠ CAUTION

- If timer cooking is performed over a prolonged time, there is the risk of the ingredients becoming discolored or falling apart.



## 1 Prepare for cooking.

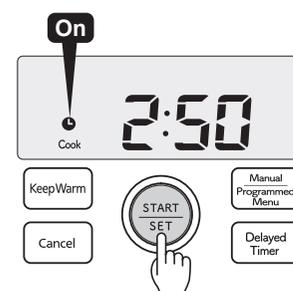
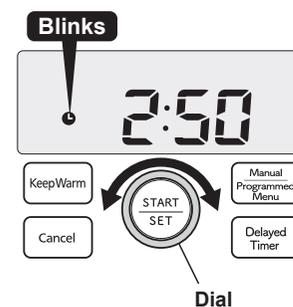
- ◇ Following the procedure in 1 to 3 in "Preparation for Cooking" on P. 18, place the ingredients in the inner pot and set it in the multi-cooker, then close the lid and connect the power plug to an outlet.
- ◇ For details on the ingredients and procedures, see the Tiger homepage.

## 2 Press [Manual/Programmed Menu] to select the Programmed Menu setting screen (shown at left).

- ◇ Each time [Manual/Programmed Menu] is pressed, the screen switches between Manual Menu and Programmed Menu.

## 3 Turn the dial and select the Programmed Menu number for timer cooking. → P. 12

- ◇ The timer cannot be used with Programmed Menu number 21 (Self-Cleaning Mode). → P. 12, 44



## 4 Press [Delayed Timer].

- ◇ 'L' blinks on the display.

### <Sounds emitted by the appliance>

- The appliance beeps if no operation is performed within approximately 30 seconds after pressing [Delayed Timer], however, the timer function can be set without interruption.

## 5 Turn the dial and set the time before cooking is finished.

- ◇ The time can be set in increments of 10 minutes between each Programmed Menu cooking time and 12 hours.
- ◇ When the timer time has been set, 'L' blinks.
- ◇ Set the time before cooking is finished.  
Example: To set cooking to be finished in six hours, set "6:00."

## 6 Press [START/SET]. → P. 20

- ◇ 'L' changes from blinking to lit on the display.
- ◇ To prevent spoilage of the ingredients, heating begins immediately after the timer time is set. The appliance then keeps the food warm, and reheats it 10 minutes before it is finished.
- ◇ If you made a mistake or otherwise want to reset the timer, press [Cancel] and repeat the procedure.

## 7 When cooking is finished and the appliance beeps three times, open the lid and remove the food. → P. 20

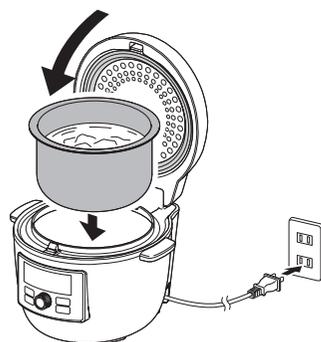
- ◇ The appliance automatically switches to the Keep Warm setting when cooking is finished.
- ◇ For the operation and procedures after cooking, and the additional heating procedure, see P. 20.

# Cooking on a Delayed Timer (Manual Menu)

◇ For Manual Menu Slow Cook, Oatmeal, White rice, Brown rice, and Jasmine rice, it is possible to set the time when cooking will be finished.

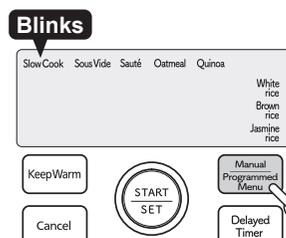
## ⚠ CAUTION

- If timer cooking is performed over a prolonged time, there is the risk of the ingredients becoming discolored or falling apart.



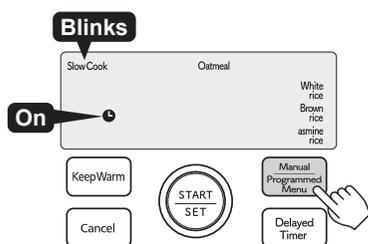
### 1 Prepare for cooking.

◇ Following the procedure in 1 to 3 in "Preparation for Cooking" on P. 18, place the ingredients in the inner pot and set it in the multi-cooker, then close the lid and connect the power cord.



### 2 Press [Manual/Programmed Menu] to select the Manual Menu setting screen (shown at left).

◇ Each time [Manual/Programmed Menu] is pressed, the screen switches between Manual Menu and Programmed Menu.

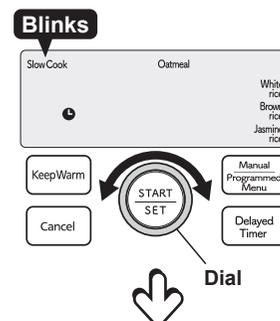


### 3 Press [Delayed Timer].

◇ L is displayed, and the menu selected at that time blinks.  
 ◇ A timer cannot be set for Sous Vide, Sauté, or Quinoa.

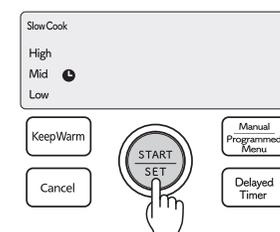
#### <Sounds emitted by the appliance>

- When a menu where a timer cannot be set (Sous Vide, Sauté, or Quinoa) is selected and [Delayed Timer] is pressed, a double-beep notification sound occurs. Turn the dial and select a menu where a timer can be set before pressing [Delayed Timer].



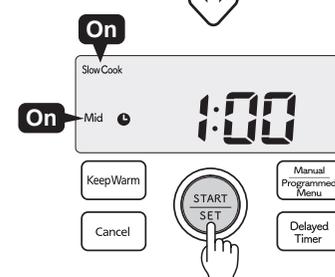
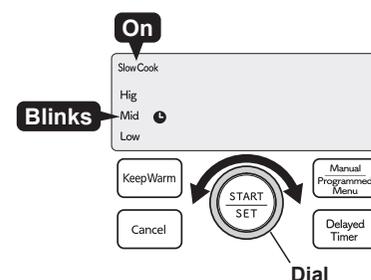
### 4 Turn the dial and select Slow Cook, Oatmeal, White rice, Brown rice, or Jasmine rice, then press [START/SET].

◇ A timer cannot be set for Sous Vide, Sauté, or Quinoa.



### 5 [Only when Slow Cook is selected] Turn the dial and select the heat setting, then press [START/SET].

◇ Select the heat setting from High, Mid, and Low.  
 ◇ The default heat setting is Mid.

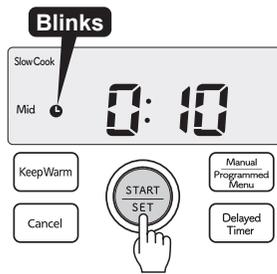


### 6 [Only when Slow Cook or Oatmeal is selected] Turn the dial and set the cooking time.

◇ For the times that can be set, see P. 14.  
 \* "1:10" on the display indicates one hour and 10 minutes. → P. 17



## Cooking on a Delayed Timer (Manual Menu)

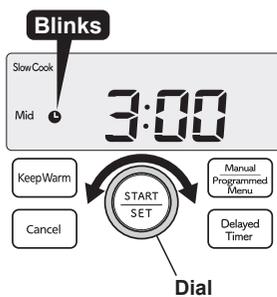


### 7 [Only when Slow Cook or Oatmeal is selected] Press [START/SET].

- ◇ blinks on the display.

#### <Sounds emitted by the appliance>

- The appliance beeps if no operation is performed within approximately 30 seconds after pressing [START/SET], however, the timer function can be set without interruption.



### 8 Turn the dial and set the time before cooking is finished.

- ◇ The time can be set in increments of 10 minutes.

Manual Menu	Minimum time	Maximum time
Slow cook	10 min	12 hrs
Oatmeal		
White rice	1 hr	
Brown rice	1 hr 20 min	
Jasmine rice	50 min	

- ◇ When the timer time has been set, blinks.
- ◇ Set the time before cooking is finished.  
Example: To set cooking to be finished in six hours, set "6:00."

### 9 Press [START/SET]. →P.20

- ◇ changes from blinking to lit on the display.
- ◇ If you made a mistake or otherwise want to reset the timer, press [Cancel] and repeat the procedure.
- ◇ If a time is set for **8** that is shorter than the cooking time set in **6**, cooking begins immediately.

#### ⚠ CAUTION

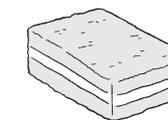
- If a timer time is set that is shorter than the cooking time, cooking will not finish at the timer time.  
(Example) When the cooking time is 40 minutes and the timer time before finishing cooking was set to 30 minutes

### 10 When cooking is finished and the appliance beeps three times, open the lid and remove the food. → P. 25

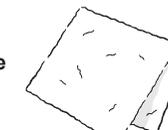
- ◇ When cooking is finished, Slow Cook automatically switches to the Keep Warm setting. ("Keep Warm" is displayed.)
- ◇ With a menu (Oatmeal, White rice, Brown rice, Jasmine rice) where use of Keep Warm is not recommended, "Keep Warm" blinks on the display after cooking is finished. Serve the cooked food as soon as possible because it will lose its flavor over time. Failure to do so can result in odor, stickiness, or burning.
- ◇ For the operation and procedures after cooking, and the additional heating procedure, see **P. 22, 30, and 34**.

## How to Clean

- ◇ Be sure to disconnect the power plug and allow the multi-cooker, inner pot, pressure control cap, and condensation collector to cool down before cleaning.
- ◇ To maintain cleanliness, always clean the appliance on the same day it is used. Also, perform cleaning regularly.
- ◇ If there is a noticeable odor, perform cleaning. → **P. 44**



Soft sponge



Soft cloth



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

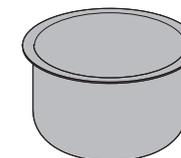
#### Do not use



- Nylon scrubbing sponges, metal spatulas
- The abrasive side of a sponge
- Melamine sponge
- Detergent other than mild detergents
- Thinner, cleanser, bleach
- Chemically treated cloths
- Hot water
- Dishwasher/dryer, dryer (except for the pressure control cap and condensation collector)

#### 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



Measuring cup



Pressure control cap



Condensation collector

A dishwasher/dryer or dryer can be used for the pressure control cap and condensation collector. When using one, place these items at a distance from the dishwasher/dryer or dryer heat source.

#### ⚠ CAUTION

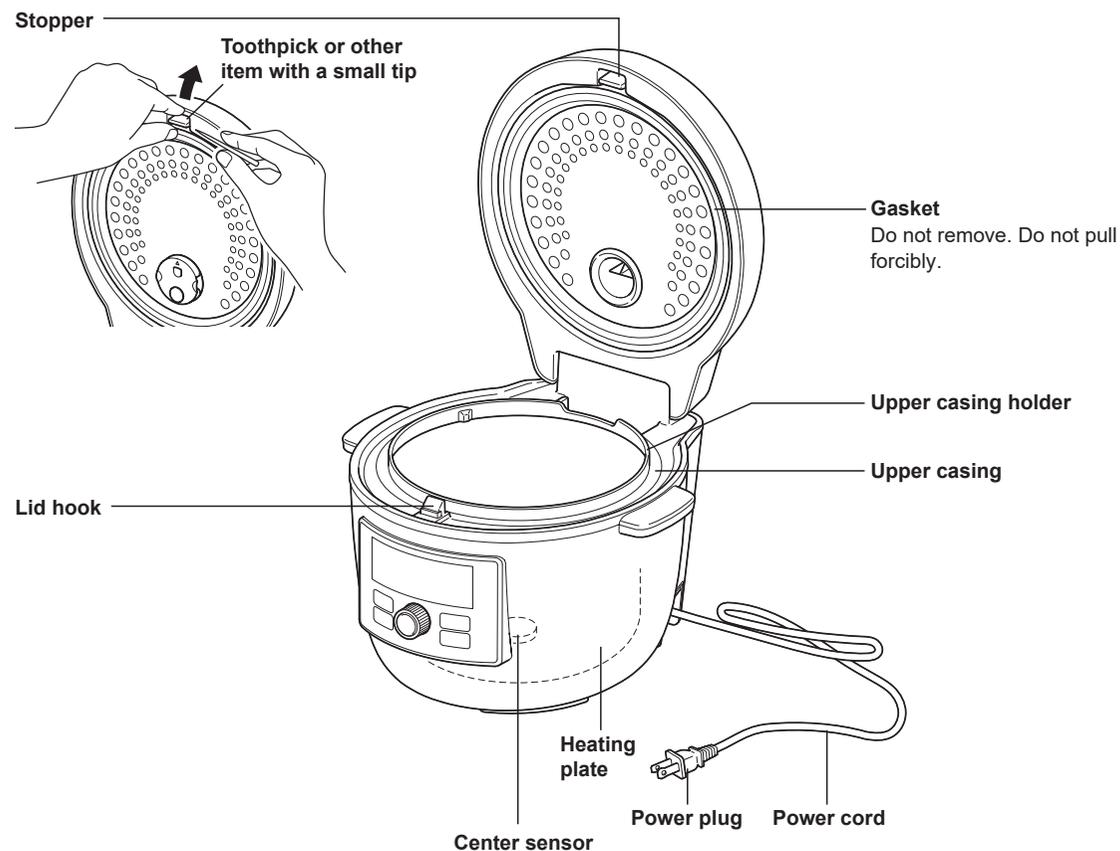
- Always keep the inner pot, pressure control cap, and condensation collector clean to prevent corrosion and odors.
- Rinse the parts thoroughly, since detergent remaining on them may result in deterioration and discoloration of the materials such as plastic. (Only washable parts)
- Be sure to clean the pressure control cap and heat diffusion plate after cooking anything that includes barley or miscellaneous grains (such as amaranth). Otherwise, they may be clogged, causing problems like the lid not opening, contents boiling over, or rice not cooking properly.
- Be sure to remove any food, grains of rice, or other substances from the pressure control cap and the heat diffusion plate. 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 or other items 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.



## How to Clean

### Parts to wash when dirty

Wipe the multi-cooker (outside and inside) using a firmly wrung out cloth.  
Wipe the power cord and plug using a dry cloth.  
If there is any food, grains of rice, or other substance on the following parts, remove it.



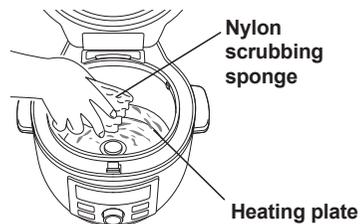
**CAUTION**

- Do not allow water to get inside the multi-cooker unit. Doing so may allow electric shock, electric leakage, fire, and/or deformation or malfunction of the multi-cooker to occur.
- When the gasket comes off, contact the place of purchase.

### Cleaning the heating plate

During use, condensation from the lid or other part may run down and create stain-like fouling on the heating plate. This does not affect performance, however, if the fouling is a concern, follow the procedure below to clean.

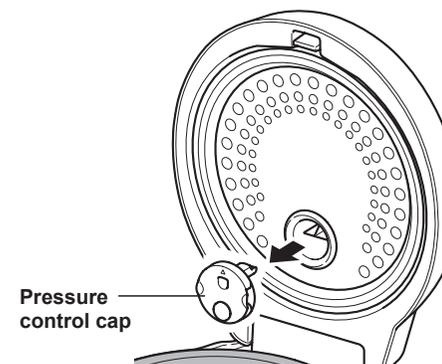
- Apply a small amount of commercially available cream cleanser to a nylon scrubbing sponge, and scrub the location where the stain formed on the heating plate.
- Use a damp paper towel or cloth and wipe off the fouling.



## How to Remove and Attach Each Component Part

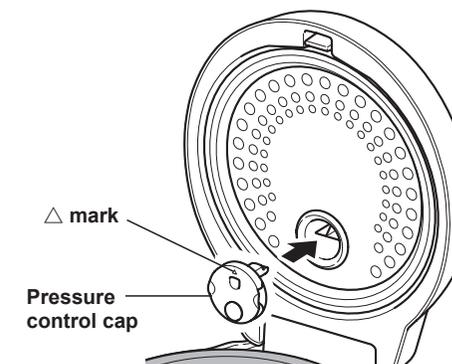
### Removing the pressure control cap

Pull the pressure control cap to remove it.



### Installing the pressure control cap

Fit the pressure control cap in place with the  $\Delta$  mark facing up.



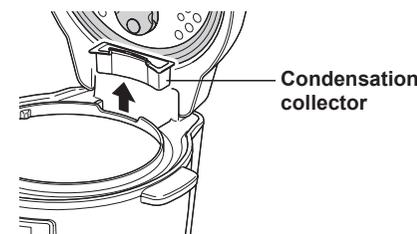
**CAUTION**

- Do not remove the pressure control cap gasket. If it comes off, insert it securely all the way.

Label in diagram: Pressure control cap gasket.

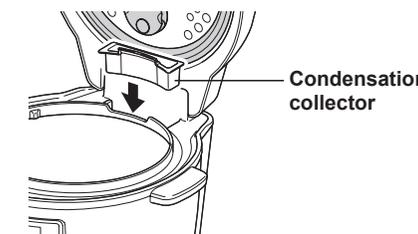
### Removing the condensation collector

Lift up the condensation collector and remove it from the multi-cooker.



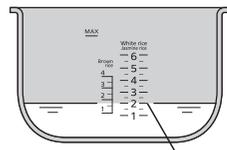
### Installing the condensation collector

Securely fit the condensation collector onto the multi-cooker.



# How to Perform Cleaning

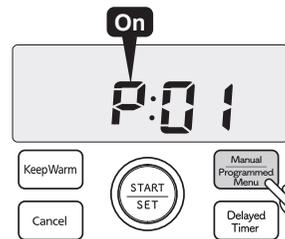
◇ If there is a noticeable odor, perform cleaning.



White rice 2 scale mark

## 1 Pour water into the inner pot and set it in the multi-cooker.

- ◇ Add water into the inner pot up to the White rice 2 scale mark, place it into the multi-cooker, close the lid, and connect the power plug to an outlet. → P. 18
- ◇ If odors become noticeable, use citric acid (approximately 10 g) added to the water for more effective deodorizing.



## 2 Press [Manual/Programmed Menu] to select the Programmed Menu setting screen (shown at left).

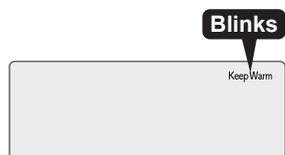
- ◇ Each time [Manual/Programmed Menu] is pressed, the screen switches between Manual Menu and Programmed Menu.



## 3 Turn the dial and select Programmed Menu number 21.



## 4 Press [START/SET]. (Cleaning starts.)



## 5 When cleaning is finished, the appliance beeps three times, and Keep Warm blinks.

- ◇ After cleaning, press [Cancel] and disconnect the power plug. Wait until the appliance has cooled before cleaning. → P. 41, 42

### ⚠ CAUTION

- Do not place your face or hands near the steam vent during cleaning. You may be burned or otherwise injured by jets of steam coming out of the steam vents.
- Be careful with the inner pot and multi-cooker as they are hot after cleaning.
- It may be impossible to remove some odors completely. If there is an odor that cannot be completely removed, contact the place of purchase.

# Troubleshooting

◇ Check the following before requesting repairs.

Symptom	Point to check	Action to take	Page to check
<b>• Cooking does not occur correctly. (Examples: Ingredients are not boiled, are boiled too much, are burned, or are watery.)</b>	Was the amount of ingredients or the set time correct?	See the Tiger homepage and cook using the correct amounts and set times.	—
	Is there food, grains of rice, or other substance adhering to the multi-cooker, heating plate, heat diffusion plate, pressure control cap, or inner pot?	Do not add water or ingredients above the MAX line of the inner pot.	11 19 21
	Did seasonings not dissolve and instead remain separate?	Completely remove all substances.	18 41 42
	Is the lid closed securely?	Mix seasonings well before cooking.	—
	Did you start cooking soon after the previous cooking or soon after the Keep Warm function was turned off?	Securely close the lid.	18
		Be sure to start cooking only after the appliance has cooled.	—
<b>• Rice does not cook correctly. (The rice is too hard or too soft.)</b>	Was the amount of rice correct?	Use the provided measuring cup and measure correctly.	—
	Was the amount of water correct?	Adjust the water level to the correct scale line for the amount of rice you will cook.	—
	Is there food, grains of rice, or other substance adhering to the multi-cooker, heating plate, heat diffusion plate, pressure control cap, or inner pot?	Completely remove all substances.	18 41 42
	Did you start cooking soon after the previous cooking or soon after the Keep Warm function was turned off?	Be sure to start cooking only after the appliance has cooled.	—
<b>• Ingredients boil over during cooking.</b>	Did you add too much of the ingredients or water?	See the Tiger homepage and cook using the correct amounts and set times.	—
	Was the heat setting too high?	Do not add water or ingredients above the MAX line of the inner pot.	11 19 21
	Were ingredients that are not suitable for cooking used?	Adjust the heat setting.	22 27 39
		Do not use the ingredients listed in "Examples of cooking that is not allowed."	6 19 21

## Troubleshooting

Symptom	Point to check	Action to take	Page to check
• <b>Water boils over during rice cooking.</b>	→ Was the amount of rice correct?	→ Use the provided measuring cup and measure correctly.	→ —
	→ Was the amount of water correct?	→ Adjust the water level to the correct scale line for the amount of rice you will cook.	→ —
	→ Did you fully rinse the rice? (Except for rinse-free rice)	→ Rinse the rice correctly so that no bran remains.	→ —
• <b>Cooking is not possible.</b>	→ Is the power plug connected to an outlet?	→ Connect the power plug securely.	→ <b>18</b>
• <b>The timer cannot be set.</b>	→ The timer can be set only for Programmed Menu (except for Self-Cleaning Mode) and Manual Menu Slow Cook, Oatmeal, White rice, Brown rice, and Jasmine rice. The timer is not available for other menu items.		→ <b>12</b> → <b>14</b> → <b>36</b> → <b>38</b>
	→ The appliance beeps if no operation is performed within approximately 30 seconds after pressing [Delayed Timer], however, the timer function can be set without interruption.		→ <b>37</b> → <b>38</b>
• <b>The display is foggy.</b>	→ Is there any food, grains of rice, or other substance adhering to the gasket or the rim of the inner pot?	→ Completely remove all substances.	→ <b>18</b> → <b>41</b>
	→ Is the outer surface of the inner pot wet?	→ Wipe using a dry cloth.	→ <b>42</b>
	→ Due to a temperature difference between the multi-cooker and the room temperature, condensation may collect on the liquid crystal display. Repeated use can improve the condition. If it is not improved, contact the place of purchase.		→ —
• <b>Sounds can be heard during cooking or during Keep Warm.</b>	→ The ticking sound is the microcomputer control sound and is not a malfunction.		→ <b>17</b>
	→ The crackly sound is caused when heat causes the metal to contract and rub together, and is not a malfunction.		→ <b>17</b>
	→ Sound of water splashing is not a malfunction.		→ <b>17</b>
• <b>The remaining time does not change from XX minutes, or the displayed time suddenly changes. (When cooking with the Quinoa, White rice, Brown rice, or Jasmine rice menu items)</b>	→ A completely different sound from the above can be heard. (For example, a sound occurs when the power plug is connected to an outlet.)	→ If this occurs, contact the place of purchase.	→ —
	→ Did you start cooking when the appliance 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 appliance has cooled.	→ —
• <b>The remaining time does not change from XX minutes, or the displayed time suddenly changes. (When cooking with the Quinoa, White rice, Brown rice, or Jasmine rice menu items)</b>	→ Depending on the cooking conditions, the displayed remaining time may not be updated, or may decrease or increase suddenly, not gradually. However, this is not a malfunction.		→ —
	→ This can cause malfunction. Contact the place of purchase.		→ —
• <b>Water or rice has entered the main body of the multi-cooker.</b>	→ This can cause malfunction. Contact the place of purchase.		→ —

Symptom	Point to check	Action to take	Page to check
• <b>“Keep Warm” is blinking on the display.</b> • <b>The Keep Warm function is not active.</b>	→ Was Programmed Menu number 21 selected?	→ After cleaning, press [Cancel] and disconnect the power plug. Wait until the appliance has cooled before cleaning.	→ <b>44</b>
	→ Was Manual Menu Sous Vide, Sauté, Oatmeal, Quinoa, White rice, Brown rice, or Jasmine rice selected?	→ With a Manual Menu that does not use Keep Warm (Sous Vide, Sauté), “Keep Warm” blinks on the display when cooking is finished. If left as it is, the temperature will drop and food spoilage becomes more likely. Therefore press [Cancel] and remove the food right away.  → With a Manual Menu (Oatmeal, Quinoa, White rice, Brown rice, Jasmine rice) where use of Keep Warm is not recommended, “Keep Warm” blinks on the display after cooking is finished. Serve the cooked food as soon as possible because it will lose its flavor over time. Failure to do so can result in odor, stickiness, or burning.	→ <b>14</b> → <b>35</b>
• <b>“12” is blinking during Keep Warm.</b>	→ Has the Keep Warm function been used continuously for more than 12 hours after cooking? → After 12 hours have elapsed, “12” blinks on the display. (Do not use Keep Warm for more than 12 hours after cooking.)		→ <b>35</b>
• <b>The lid does not close or it opens during cooking.</b>	→ Is there any food, grains of rice, or other substance on the heating plate, center sensor, upper casing, around the lid hook, heat diffusion plate, or pressure control cap?	→ Completely remove all substances.	→ <b>18</b> → <b>41</b> → <b>42</b>
• <b>There is a gap between the lid and multi-cooker.</b>	→ Although a gap is generated between the lid and multi-cooker due to the design 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.		→ —
• <b>Condensation collects in the upper casing.</b>	→ Condensation may collect in the upper casing and condensation collector immediately after cooking or during Keep Warm, but this is not a malfunction. Wipe the upper casing, using a dry cloth when condensation collects.		→ —
• <b>Nothing happens when a key is pressed.</b>	→ Is the power plug connected to an outlet?	→ Connect the power plug securely.	→ <b>18</b>
	→ Is “Keep Warm” displayed or blinking?	→ Press [Cancel] to turn off the Keep Warm function, then try the operation again.	→ <b>18</b>
• <b>There is a smell of plastic.</b>	→ Such a smell may occur when the appliance is first used, however, it will go away over time. If it is a concern, refer to “How to Perform Cleaning” and clean the appliance.		→ <b>44</b>
• <b>There are stripes or waves on the plastic parts.</b>	→ Such stripes and waves are produced when the resin is being molded. They do not affect the performance of the appliance.		→ —
<b>Plastic parts</b> Plastic parts that are exposed to heat or steam may deteriorate over time. If this occurs, contact the place of purchase.			

## Troubleshooting

### Error Displays and Actions to Be Taken

Display	Point to check	Action to take	Page to check
<ul style="list-style-type: none"> <li>• “U:02” is displayed and cooking is not possible.</li> <li>• The cooking time blinks, and two double beeps sound continuously every three seconds.</li> </ul>	With Manual Menu Sauté, did you cook with the lid closed?	Open the lid and wait for a while. Check that “U:02” has disappeared, then when the cooking time is blinking press [START/SET] and restart cooking.	28
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A code starting with “E” is displayed.</li> </ul>	There is a possibility of malfunction. Disconnect the power plug and then contact the place of purchase.		—

### If There Is a Power Outage

In the event of a power outage, the appliance will return to a standby state when the power is restored. Restart the procedure from the beginning.

State when the power outage occurs	Once power is restored
The timer is set.	The timer is reset.
Cooking (or additional heating) is in progress.	Cooking (or additional heating) is reset.
The Keep Warm function is active.	Keep Warm is reset.

## Specifications

Rated voltage/Rated frequency		120 V, 60 Hz
Rated power input		760 W
Cooking capacity		2.5 L (2.64 Quarts)
Maximum capacity		4.0 L (4.23 Quarts)
Rice cooking capacity <sup>4</sup>	Oatmeal	0.18 to 0.54 L (1 to 3 cups [4.44 to 13.32 oz] <sup>2</sup> )
	Quinoa	0.18 to 0.54 L (1 to 3 cups [4.76 to 14.28 oz] <sup>3</sup> )
	White rice	0.18 to 1.08 L (1 to 6 cups [5.29 to 31.74 oz])
	Brown rice	0.18 to 0.72 L (1 to 4 cups [5.29 to 21.16 oz])
	Jasmine rice	0.18 to 1.08 L (1 to 6 cups [5.29 to 31.74 oz])
Outside dimensions <sup>1</sup>	Width	12.56 inch (31.9 cm)
	Depth	12.76 inch (32.4 cm)
	Height	9.80 inch (24.9 cm)
Height when lid is open <sup>1</sup>		19.8 inch (50.3 cm)
Weight <sup>1</sup>		7.5 lbs (3.4 kg)
Cord length <sup>1</sup>		31.4 inch (0.8 m)

<sup>1</sup>: Approximate values

<sup>2</sup>: One cup of oatmeal (steel cut) is approximately 126 g (4.44 oz).

<sup>3</sup>: One cup of quinoa is approximately 135 g (4.76 oz).

<sup>4</sup>: One cup of rice is approximately 150 g (5.29 oz).

## Adjusting the Sound Volume

\* Complete the following procedure from steps 1 to 6 within 30 seconds when the power plug is connected to an outlet. If no operation is performed within 30 seconds, the current time is displayed again and the sound volume cannot be set. Restart the procedure to set the sound volume again.

\* The setting cannot be changed during cooking, during Keep Warm, when the timer function is set, or during additional heating.

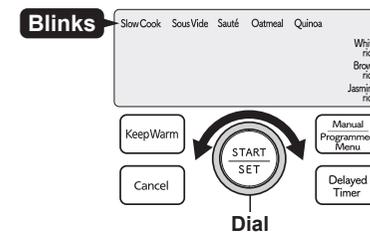
\* To cancel adjustment of the sound volume, press [Cancel].

### Procedure for adjusting the sound volume (key operation sound and notification sounds)

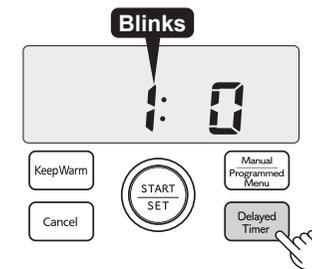
If the key operation and notification sounds are too loud, adjust the volume according to the following procedure.

**1** Press [Manual/Programmed Menu] to select the Manual Menu setting screen.  
→ P. 21

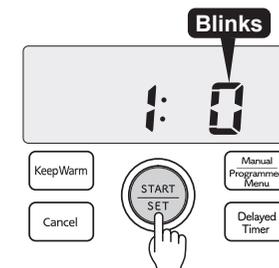
**2** Turn the dial and select Slow Cook.



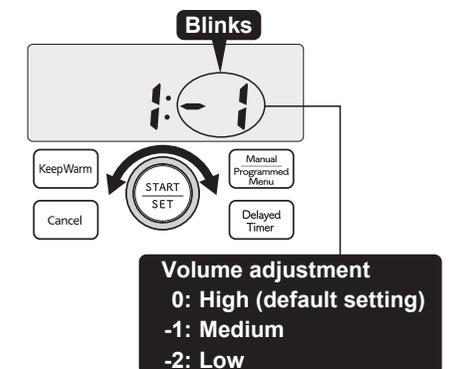
**3** Hold down [Delayed Timer] for 3 seconds or longer.



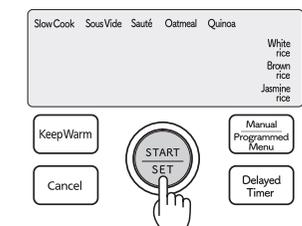
**4** Press [START/SET].



**5** Turn the dial and set the sound volume.



**6** Press [START/SET].  
(Setting is completed.)



## Purchasing Consumables and Optional Accessories

- The 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. 11

## Table des matières

### Introduction

- 51 - MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
- 58 - Caractéristiques de l'appareil (« Programmed Menu »)
- 60 - Caractéristiques de l'appareil (menu manuel)
- 62 - Noms des pièces et accessoires

### Préparation

- 64 - Préparation de la cuisson

### Programmed Menu

- 65 - Comment cuisiner (« Programmed Menu »)

### Menu manuel

- 67 - Comment cuisiner (menu manuel)
- 67 - Slow Cook
- 69 - Sous Vide
- 72 - Sauté
- 75 - Oatmeal
- 77 - Quinoa
- 79 - White rice/Brown rice/Jasmine rice

### Maintien au chaud

- 81 - À propos du maintien au chaud

### Cuisson avec réglage de l'heure

- 82 - Comment cuisiner avec le réglage de l'heure (« Programmed Menu »)
- 84 - Comment cuisiner avec le réglage de l'heure (menu manuel)

### Entretien

- 87 - Comment entretenir l'appareil
- 89 - Comment retirer et installer les pièces
- 90 - Comment nettoyer l'appareil

### En cas de problème

- 91 - Si vous pensez qu'il s'agit d'une panne
- 94 - Affichage des erreurs et solutions

### Autre

- 94 - En cas de panne de courant
- 94 - Spécifications
- 95 - Comment régler le volume sonore
- 95 - À propos de la commande de consommables et d'accessoires en option

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lire et suivre toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

- 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 à l'appareil.

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\*<sup>1</sup> ou de décès lorsque le produit n'est pas manipulé correctement.

---



**MISE EN GARDE**

Ce symbole indique qu'il existe un risque de blessure\*<sup>2</sup> ou de dommage matériel\*<sup>3</sup> 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**

**Faire particulièrement attention aux enfants en bas âge**

---



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



---



**Tenir son visage et ses mains à distance de l'évent de vapeur.**

Il existe un risque de brûlure. Veiller tout particulièrement à ce que les enfants en bas âge ne touchent pas 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.

### **AVERTISSEMENT** Interdiction de modifier l'appareil

-  **Seul un technicien de réparation peut démonter ou réparer cet appareil.** Il existe un risque d'électrocution ou de blessure. Cela peut provoquer un incendie. Si une réparation est nécessaire, contacter le magasin où l'appareil a été acheté.

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### **AVERTISSEMENT** Remarque sur l'utilisation prévue.

**Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans le mode d'emploi.**  
De la vapeur ou le contenu peut être expulsé et provoquer des brûlures ou des blessures.

**[Exemples de situations d'utilisation interdites]**

- La garniture ne tient pas correctement en place.
- La garniture est endommagée.
- Le couvercle ne peut pas être parfaitement fermé.

**[Exemples de façons de cuisiner interdites]**

- Préparer une confiture, etc., qui a tendance à produire des bulles avec le menu manuel « Slow Cook » (cuisson lente) et en réglant la puissance de cuisson sur « High » (élevée). (Toujours cuire les confitures, etc., qui ont tendance à produire des bulles avec le mode « Slow Cook » et en réglant la puissance de cuisson sur « Mid » (moyenne) ou « Low » (faible).)
- Cuisson avec une quantité d'eau ou d'ingrédients dépassant la ligne « MAX ».
- Cuisson directe d'aliments en conserve ou en bouteille sans les sortir de leur contenant.
- Cuisson avec une grande quantité d'huile.
- Cuisson à proximité de matériaux combustibles.
- Cuisson avec du papier sulfurisé, une feuille d'aluminium ou un film plastique à la place d'un petit couvercle en bois posé sur les ingrédients.
- Fritures.
- Cuisson d'aliments emballés, où les ingrédients et les assaisonnements sont chauffés dans un sachet en plastique, etc., sauf avec le menu manuel « Sous Vide ».
- Préparation de plats rissolés de grillades en laissant l'appareil sans surveillance.

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

**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.

**Bien remuer avant la cuisson pour éviter que l'assaisonnement ne s'accumule au fond du récipient intérieur.**

Sinon, cela peut rendre la cuisson difficile avec des ingrédients pas assez ou trop cuits, brûlés, contenant trop d'eau, etc.

### **AVERTISSEMENT** En cas d'anomalie ou de dysfonctionnement

**En cas d'anomalie ou de dysfonctionnement, débrancher sans attendre la fiche électrique et demander au magasin où l'appareil a été acheté de l'inspecter et de le réparer si nécessaire.**

Si l'appareil est utilisé dans ces conditions, il existe un risque d'électrocution ou de blessure. Cela peut provoquer un incendie.

**[Exemples d'anomalies et de dysfonctionnements]**

- La fiche électrique ou le cordon d'alimentation devient anormalement chaud pendant l'utilisation.
- De la fumée ou une odeur de fumée sortent de l'appareil,
- Certaines parties de l'appareil sont fissurées, desserrées ou branlantes.
- Le récipient intérieur est endommagé ou déformé.
- Il existe encore d'autres anomalies ou dysfonctionnements.

**Si la surface est fissurée, éteignez immédiatement l'appareil.**  
Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique.

### **MISE EN GARDE** Faire attention au lieu d'utilisation de l'appareil

**Ne pas utiliser l'appareil dans les endroits suivants.**

- Endroit instable
- Près d'une flamme vive
- Endroit pour être atteint par de l'eau
- Endroit dont le fond est mouillé
- Endroit exposé à la lumière directe du soleil pendant une longue période
- Près d'un mur et d'un meuble
- Sur une table, un tapis, etc. vulnérable à la chaleur
- Sur une couverture en aluminium ou un tapis électrique
- Sur un tapis, un sac en plastique, etc.
- Pièce dont la température est élevée
- Sur une plaque à induction

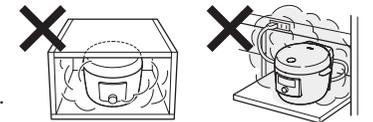
Risque d'électrocution ou de fuite électrique. Risque d'incendie, de court-circuit, de production d'une flamme ou de dysfonctionnement.  
Risque de déformation du multicuiseur, de décoloration ou de déformation de la table, du tapis, du mur ou des meubles.

**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 ».

**Lorsque l'appareil est utilisé sur une étagère d'une armoire de cuisine (plateau coulissant), faire bien attention aux points suivants.**

- Prévoir un espace suffisant au-dessus de l'évent de vapeur.
- Veiller à ce que la vapeur ne soit pas piégée à l'intérieur.
- Veiller à ce que le panneau de contrôle ne soit pas exposé à la vapeur.
- Veiller à ce que la fiche électrique et la prise ne soient pas exposées à la vapeur.
- Utiliser un plateau coulissant de manière que l'évent de vapeur soit complètement dégagé afin d'éviter d'être exposé à la vapeur.
- Vérifier que le plateau puisse supporter le poids de l'appareil avant de l'utiliser.



Il existe un risque d'électrocution, de blessure ou de brûlure. Une mauvaise utilisation peut provoquer un incendie, la formation de flammes, des dommages, une décoloration, une déformation ou un dysfonctionnement.

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### Remarques de sécurité sur les différentes parties

#### Corps du multicuiseur



#### AVERTISSEMENT

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

**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.

**Ne pas insérer pas d'épingle, de fils ou d'autres objets étrangers dans les interstices.**  
Il existe un risque de blessure due à une électrocution ou un fonctionnement anormal.

**Ne pas toucher directement la plaque de chauffe pendant ou immédiatement après l'utilisation.**  
La température élevée risque de provoquer des brûlures.

**Attendre que l'appareil ait refroidi avant de le nettoyer.**  
(Lisez P.87 à 88 pour savoir comment nettoyer l'appareil.)

#### MISE EN GARDE

**Ne pas déplacer l'appareil et ne pas placer de chiffons ou d'autres objets sur l'appareil pendant la cuisson.**  
Il existe un risque de brûlure.  
Cela peut provoquer un débordement, une déformation ou une décoloration de l'appareil et de son couvercle.

**Éviter de renverser, de faire tomber, de heurter ou de soumettre l'appareil à des chocs violents.**  
Cela peut provoquer une blessure ou un dysfonctionnement.

**Ne pas plonger l'appareil en entier 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.

#### Précautions à prendre pour une utilisation prolongée

- **Toujours éliminer les aliments cuits et les grains de riz adhérant au multicuiseur et à la plaque de chauffe.**  
Sinon, il existe un risque que de débordement ou que de la vapeur s'échappe. Cela peut provoquer un dysfonctionnement ou rendre la cuisson difficile.
- **L'appareil comporte des trous servant à maintenir ses fonctionnalités et ses performances, mais dans de rares cas, un insecte ou autre peut pénétrer par ces trous et entraîner un dysfonctionnement. Veiller à prendre des précautions, par exemple en utilisant un produit répulsif sous forme de feuille, disponibles dans le commerce. Si un insecte ou autre pénètre dans l'appareil et provoque un dysfonctionnement, sa réparation sera payante. Dans un tel cas, contacter le magasin où l'appareil a été acheté.**

#### Cordon d'alimentation et fiche électrique

#### AVERTISSEMENT



#### Éviter les utilisations suivantes.

- Utilisation avec une multiprise.  
(Utiliser une prise avec une valeur nominale d'au moins 15 A sans d'autres appareils branchés.)
- Utilisation du cordon d'alimentation de façon qui pourrait l'endommager ou le dégrader.  
(Ne pas le modifier, plier de force, approcher des parties chaudes, tirer, tordre, enrouler, placer d'objets lourds dessus, pincer, etc.)
- Utilisation d'une fiche électrique poussiéreuse ou endommagée.
- Utilisation d'une fiche électrique qui n'est pas insérée jusqu'au fond ou pas suffisamment solidement dans la prise murale.
- Insérer et retirer la fiche électrique avec des mains mouillées.

Il existe un risque d'électrocution ou de blessure. Risque d'incendie, de court-circuit, de production d'une flamme ou de fumée.  
En cas de dommage, contacter le magasin où l'appareil a été acheté.



**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.



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

#### MISE EN GARDE



- **Débrancher la fiche électrique de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé.**
- **Toujours retirer la fiche électrique en la tenant avec la main.**

Il existe un risque d'électrocution, de blessure ou de brûlure. Cela peut engendrer des flammes, provoquer un court-circuit ou un incendie provoqué par une fuite électrique.



Débrancher le cordon d'alimentation



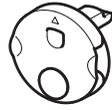
- **Utiliser uniquement le cordon d'alimentation conçu pour cet appareil.**
- **Ne pas utiliser le cordon d'alimentation pour d'autres appareils.**
- **Ne pas utiliser le cordon d'alimentation d'un autre appareil.**

Cela peut engendrer une flamme ou provoquer un dysfonctionnement.

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### Remarques de sécurité sur les différentes parties

#### Bouchon vapeur



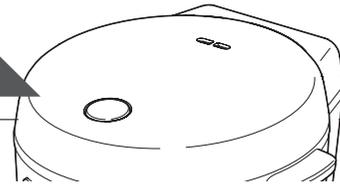
#### ! MISE EN GARDE

**! Vérifier que le bouchon vapeur n'est pas obstrué avant l'utilisation et le nettoyer en cas d'obstruction avant l'utilisation. → page 87**

En cas d'utilisation alors que le bouchon est obstrué, il existe un risque de brûlure ou de blessure due à de la vapeur s'échappant ou un débordement. Cela peut rendre la cuisson difficile.

#### Couvercle

#### Couvercle



#### ! AVERTISSEMENT

**! Pendant la cuisson, ne jamais ouvrir le couvercle.**  
Le contenu peut être expulsé et provoquer des brûlures ou des blessures.

**! Faire attention à la vapeur qui s'échappe en ouvrant le couvercle.**  
Il existe un risque de brûlure.

**! 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 placer d'objets chauds sur le couvercle.**  
Il existe un risque de déformation et décoloration du couvercle.

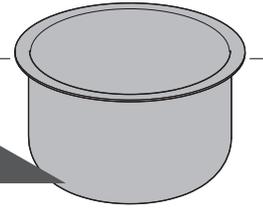


**! Au moment de fermer le couvercle, retirer les aliments, les grains de riz, etc., qui se trouvent sur le pourtour supérieur et la prise du loquet et fermer le couvercle fermement avec les deux mains.**  
Sinon, de la vapeur peut s'échapper ou le couvercle peut s'ouvrir en expulsant le contenu, ce qui risque de provoquer des brûlures ou des blessures.

**! Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le couvercle. Ne pas toucher non plus le bouton du loquet.**  
Il existe un risque de brûlure ou de blessure. Toujours déplacer l'appareil en le tenant par ses poignées. Si l'appareil est chaud, toujours utiliser des gants ou un accessoire similaire.

**! Ne pas toucher directement le couvercle, l'évent de vapeur et la plaque de chauffe pendant ou immédiatement après l'utilisation.**  
La température élevée risque de provoquer des brûlures.

#### Récipient intérieur



#### ! MISE EN GARDE

#### Récipient intérieur

**! Utiliser uniquement le récipient intérieur dédié.**  
Sinon, il existe un risque de surchauffe et de fonctionnement anormal.

**! Ne pas faire chauffer le récipient intérieur à vide.**  
Sinon, il existe un risque de dysfonctionnement, de surchauffe et fonctionnement anormal.

**! Ne pas soumettre le récipient intérieur à des chocs violents, par exemple en le faisant tomber ou en le frappant avec un objet solide.**  
Sinon, il existe un risque de blessure. Risque de dommage.

**! S'il est nécessaire de toucher le récipient intérieur pendant ou immédiatement après l'utilisation, utiliser des gants ou un accessoire similaire afin d'éviter un contact direct.**  
La température élevée risque de provoquer des brûlures.

**! Ne pas utiliser le récipient intérieur avec une quantité d'eau ou d'ingrédients dépassant la hauteur de la ligne « MAX ».**  
Sinon, il existe un risque de brûlure.  
Sinon, il existe un risque de débordement.

	MAX	
Ligne « MAX »	→	
		White rice
		Jasmine rice
		— 6 —
		Brown rice
		— 5 —
		4
		— 4 —

#### Précautions à prendre pour une utilisation prolongée

- **Toujours éliminer les aliments cuits et les grains de riz adhérant au récipient intérieur.**  
Sinon, il existe un risque que de débordement ou que de la vapeur s'échappe. Cela peut provoquer un dysfonctionnement ou rendre la cuisson difficile.
- **Toujours respecter cette consigne, car le revêtement fluoré du récipient intérieur risque de se boursoufler et de se décoller.**
  - Ne pas placer de récipient intérieur sur un feu de gaz et ne pas utiliser sur une cuisinière à induction ou dans un four à micro-ondes.
  - Ne pas utiliser de vinaigre dans le récipient intérieur.
  - Ne pas mettre dans l'appareil et ne pas l'utiliser avec une louche, une cuillère, une spatule à riz, un racloir, un fouet, de la vaisselle ou un autre objet dur en métal.
  - Ne pas placer de passoire ou un autre accessoire sur le récipient intérieur.
  - Ne pas laver le récipient intérieur avec de la vaisselle ou d'autres objets solides dedans.
  - Ne pas utiliser d'objets durs tels qu'une brosse en métal ou en nylon pour entretenir l'appareil.
  - Ne pas laver l'appareil en utilisant un lave-vaisselle ou un sèche-vaisselle. (sauf pour le bouchon vapeur et le collecteur de condensation)
  - Ne pas utiliser le récipient intérieur si son fond (sur l'intérieur ou l'extérieur) est couvert d'huile ou de saleté.
  - Ne rien utiliser (diluants, nettoyants, eau de Javel, etc.) d'autre que des détergents synthétiques neutres pour la cuisine (pour la vaisselle et les ustensiles) à usage domestique.
- **Laver soigneusement l'intérieur et l'extérieur du récipient intérieur après chaque utilisation avec une éponge et de l'eau froide ou tiède dans laquelle du détergent a préalablement été dilué.**
- **Si le récipient intérieur est déformé, contacter le magasin où l'appareil a été acheté.**
- **Le revêtement fluoré du récipient intérieur s'use au fil des utilisations, mais ce phénomène est inoffensif pour le corps humain et n'interfère pas avec les performances de la cuisson ou du maintien au chaud. En cas d'inquiétude ou si le récipient intérieur est déformé ou corrodé, contacter le magasin où l'appareil a été acheté.**

# Caractéristiques de l'appareil (« Programmed Menu »)

- ◇ Cet appareil dispose de 21 « Programmed Menu » (menus programmés) qui ont chacun un temps de cuisson spécifique. → **Voir ci-dessous**
- ◇ Pour savoir de quelle manière cuisiner avec un « Programmed Menu », consulter les **pages 65 et 66**.
- ◇ Pour plus de détails sur les ingrédients et les procédures pour les différents « Programmed Menu », consulter le site Web de Tiger.

<https://www.tiger-corporation.com/en/usa/feature/recipe/multi-cooker>



## Liste des « Programmed Menu » (menus programmés)

Programmed Menu Numéro	Nom du Programmed Menu (nom de la recette)	Options de cuisson	Temps de cuisson	Cuisson avec réglage de l'heure*1	Maintien au chaud*2	Capacité maximale
01	Soupe minestrone	Slow Cook • High	2 h	Cuisson avec réglage de l'heure A	Avec maintien au chaud	2,5 litres
02	Soupe copieuse aux lentilles		1 h 20			
03	Soupe aux légumes du marché		1 h 20			
04	Soupe au riz brun avec saucisse végétalienne et chou		1 h 30			
05	Soupe à la crème et aux champignons		1 h 30			
06	Soupe au curry rouge et au potiron		1 h			
07	Soupe avec tourte au poulet		3 h			
08	Bœuf salé		4 h			
09	Porc effiloché style BBQ		6 h			
10	Poulet à l'orange		1 h 30			
11	Chili sans gluten à la dinde et au potiron		2 h			
12	Ratatouille au poulet		1 h			
13	Chili mexicain végétarien		2 h			
14	Risotto à la courge doubeurre		1 h 30			
15	Macaronis au fromage		30 min			
16	Risotto de farro aux champignons et au fenouil * Farro : variété ancienne d'épeautre		1 h 40			
17	Stroganoff aux champignons		1 h 30			
18	Sauce marinère		3 h			
19	Ragoût de patates douces		1 h 30			
20	Sauce aux canneberges		2 h			
21	Mode nettoyage automatique	-	30 min	Cuisson sans réglage de l'heure	Sans maintien au chaud	Jusqu'à la ligne 2 de l'échelle graduée pour le riz blanc sur le récipient intérieur

\*1 : À propos de la cuisson avec réglage de l'heure

**Cuisson avec réglage de l'heure A** : utilisable avec les options de cuisson. Maintient les aliments au chaud après la cuisson et les réchauffe avant l'heure programmée.

\* Lorsqu'une étape utilisant le menu manuel Sauté est nécessaire dans le cadre d'une recette d'un « Programmed Menu », la cuisson avec réglage de l'heure n'est pas possible pour l'étape Sauté.

**Sans réglage de l'heure** : cuisson avec réglage de l'heure indisponible.

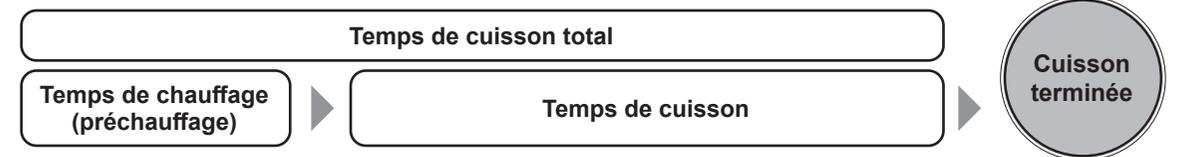
\*2 : À propos du maintien au chaud

**Avec maintien au chaud** : se met automatiquement en mode maintien au chaud.

**Sans maintien au chaud** : une fois la cuisson terminée, presser la touche [Cancel] et retirer sans attendre les aliments.

## À propos de la cuisson avec un « Programmed Menu » (menu programmé)

- Le temps de cuisson total d'un « Programmed Menu » équivaut au temps de chauffage (préchauffage) + le temps de cuisson. Le temps de cuisson total varie en fonction du « Programmed Menu » sélectionné.
- Lorsque le signal sonore de fin de cuisson retentit trois fois, la cuisson est terminée.



# Caractéristiques de l'appareil (menu manuel)

- ◇ Choisir parmi huit menus manuels : « Slow Cook » (cuisson lente), « Sous Vide », « Sauté », « Oatmeal » (grau), « Quinoa », « White rice » (riz blanc), « Brown rice » (riz complet), « Jasmine rice » (riz basmati).
- ◇ Pour plus d'informations sur la cuisson avec les menus manuels, consulter les **pages 67 à 80**.
- ◇ Vous trouverez sur le site Web de Tiger des recettes pour les menus manuels.

<https://www.tiger-corporation.com/en/usa/feature/recipe/multi-cooker>



## Liste des menus manuels

Nom du menu manuel		Puissance de cuisson	Temps de cuisson réglable	Cuisson avec réglage de l'heure*3	Maintien au chaud*4	Capacité maximale
Menus de type cuisson	Slow Cook	High Mid Low	Faible : de 5 min à 12 h Moyen : de 5 min à 10 h Haut : de 5 min à 8 h Incréments de 5 min jusqu'à 2 h pour chaque menu, puis de 10 min à partir de 2 h	Cuisson avec réglage de l'heure A	Avec maintien au chaud	2,5 litres
	Sous Vide	Réglage de la température	Incréments de 10 min de 10 min jusqu'à 12 h	Cuisson sans réglage de l'heure	Sans maintien au chaud	2,5 litres
	Sauté	High Mid Low	Incréments de 1 min de 1 min jusqu'à 30 min	Cuisson sans réglage de l'heure	Sans maintien au chaud	-
	Oatmeal	-	Incréments de 5 min de 10 min jusqu'à 2 h	Cuisson avec réglage de l'heure A	Avec maintien au chaud*5	3 tasses
Menus de type cuisson du riz	Quinoa	-	-	Cuisson sans réglage de l'heure	Avec maintien au chaud*5	3 tasses
	White rice	-	-	Cuisson avec réglage de l'heure B	Avec maintien au chaud*5	6 tasses à mesurer
	Brown rice	-	-	Cuisson avec réglage de l'heure B	Avec maintien au chaud*5	4 tasses à mesurer
	Jasmine rice (riz long grain)	-	-	Cuisson avec réglage de l'heure B	Avec maintien au chaud*5	6 tasses à mesurer

\*3 : À propos de la cuisson avec réglage de l'heure

**Cuisson avec réglage de l'heure A** : utilisable avec les options de cuisson. Maintient les aliments au chaud après la cuisson et les réchauffe avant l'heure programmée.

**Cuisson avec réglage de l'heure B** : utilisable avec les modes de type cuisson du riz. Les aliments sont cuits plus tard à l'heure réglée.

\*4 : À propos du maintien au chaud

**Avec maintien au chaud** : se met automatiquement en mode maintien au chaud.

**Sans maintien au chaud** : une fois la cuisson terminée, presser la touche [Cancel] et retirer sans attendre les aliments.

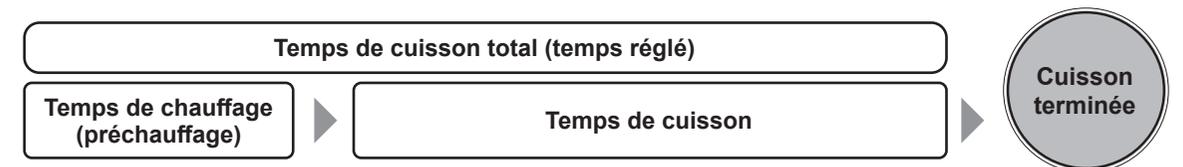
\*5 : La température passe automatiquement en mode de maintien au chaud. Veiller néanmoins à consommer les aliments cuits aussitôt que possible, puisqu'ils perdront graduellement de leur saveur.

## À propos de la sélection d'un menu manuel

Menus de type cuisson	Slow Cook	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le menu manuel « Slow Cook » (cuisson lente) permet de faire cuire lentement les viandes et les légumes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ceux-ci sont alors moins susceptibles de se dégrader et un éventuel manque d'eau ne sera plus un souci.</li> </ul>
	Sous Vide	<ul style="list-style-type: none"> <li>À sélectionner pour cuire à basse température des aliments emballés sous vide ou pour la fermentation d'un yaourt ou d'une pâte à pain. Ce mode est réglable librement entre environ 80 à 180 °F (environ 26 à 82 °C).</li> </ul>
	Sauté	<ul style="list-style-type: none"> <li>À sélectionner pour préparer des plats rissolés et faire sauter des ingrédients.</li> <li>Peut également être utilisé pour faire mijoter des sauces.</li> </ul>
	Oatmeal	<ul style="list-style-type: none"> <li>À sélectionner lors de la préparation d'un graug.</li> </ul>
Menus de type cuisson du riz	Quinoa	<ul style="list-style-type: none"> <li>À sélectionner pour de la cuisson du quinoa.</li> </ul>
	White rice	<ul style="list-style-type: none"> <li>À sélectionner pour la cuisson du riz blanc.</li> </ul>
	Brown rice	<ul style="list-style-type: none"> <li>À sélectionner pour la cuisson du riz complet.</li> </ul>
	Jasmine rice	<ul style="list-style-type: none"> <li>À sélectionner pour la cuisson de riz à grains longs comme le riz basmati.</li> </ul>

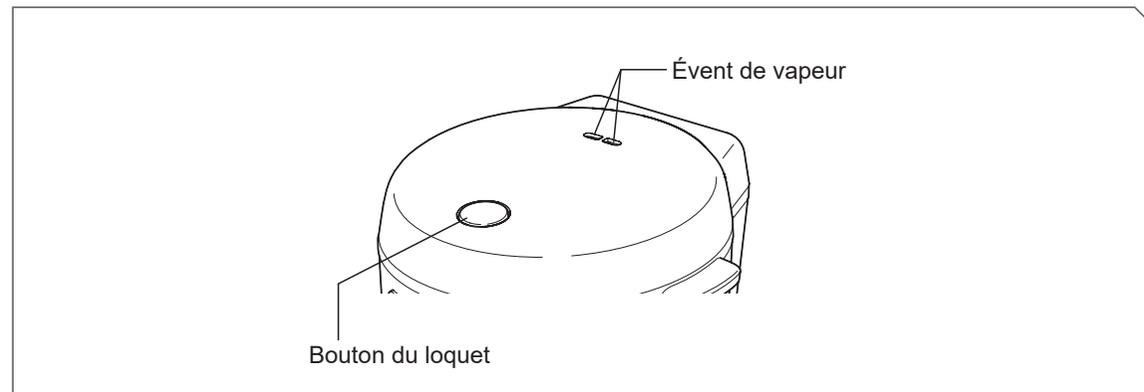
## À propos de la cuisson avec un menu manuel (autres que les modes de type de cuisson du riz)

- Le temps de cuisson total pour les menus manuels (autres que les modes de type cuisson du riz) équivaut au temps de chauffage (préchauffage) + le temps de cuisson. Cuisson pendant le temps qui a été réglé.
- Lorsque le signal sonore de fin de cuisson retentit trois fois, la cuisson est terminée.



# Noms des pièces et accessoires

◇ Tout d'abord, déballez l'appareil et vérifiez que les éléments suivants sont présents.



## Garniture

Ne pas tirer dessus avec force, car elle ne peut être retirée.

**Bouchon vapeur**  
→ page 89

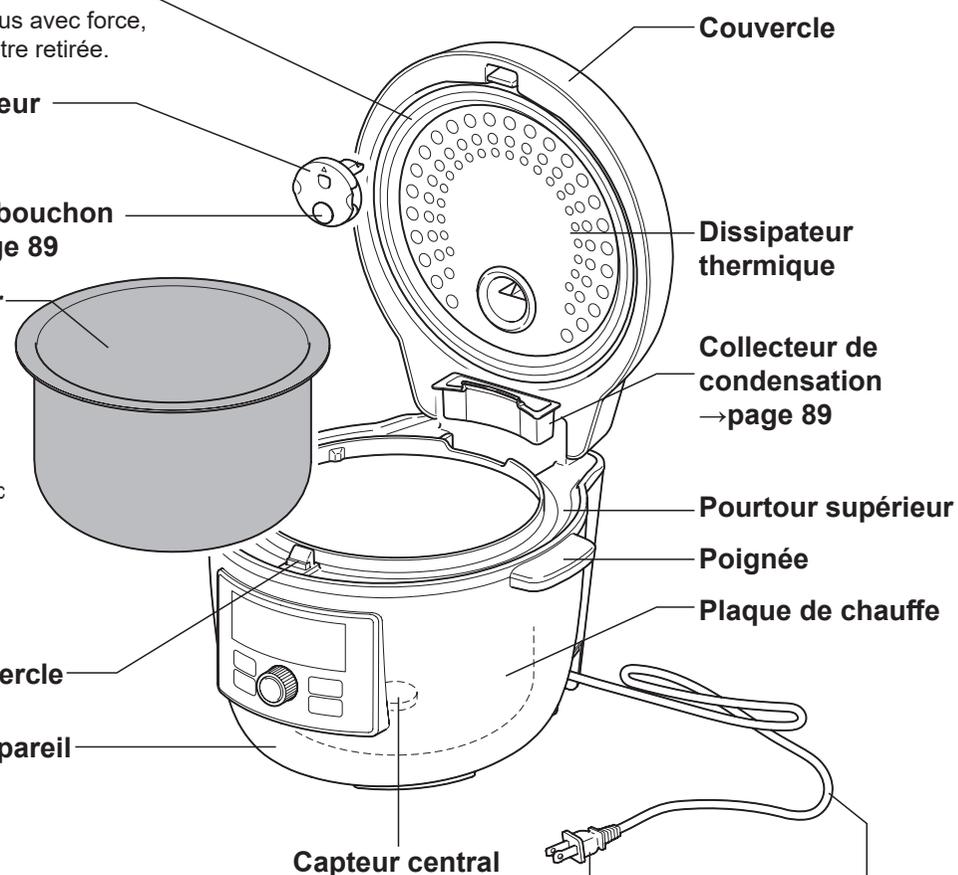
**Garniture du bouchon vapeur**  
→ page 89

## Récipient intérieur

En cas de contact avec le récipient intérieur, par exemple au moment de le retirer du multicuiseur immédiatement après l'utilisation, ne pas le toucher directement avec les mains et toujours utiliser des gants ou un accessoire similaire. Sinon, il existe un risque de brûlure.

**Prise de couvercle**

**Corps de l'appareil**

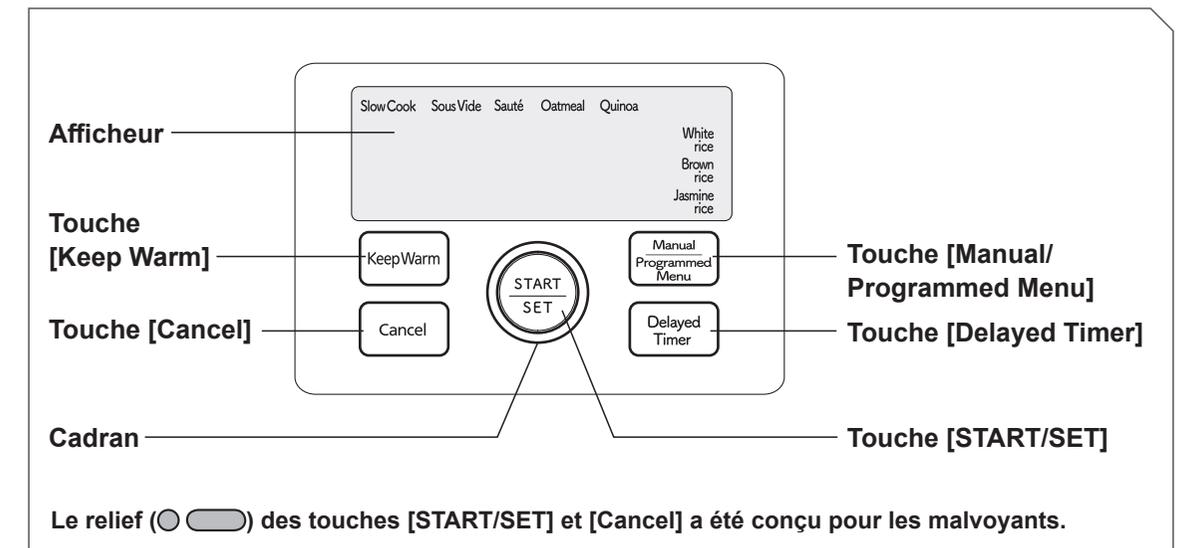


**Fiche électrique**  
Se branche à une prise électrique.

**Cordon d'alimentation**

Toujours tenir l'appareil par ses poignées au moment de le déplacer.  
\* Si l'appareil est chaud, toujours utiliser des gants ou un accessoire similaire. Sinon, il existe un risque de brûlure.

## Panneau de contrôle



## Vérification des accessoires

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



## À propos de l'affichage de l'heure

Sur cet appareil, au moment de régler la durée d'un « Programmed Menu » et d'un menu manuel ou au début de la cuisson, l'heure s'affiche comme indiqué dans l'illustration. Par exemple, « 1:00 » signifie 1 heure.



## À propos des sons et bruits

Les sons et bruits suivants émis pendant la cuisson et le maintien au chaud ne sont pas des anomalies.

- Son « tic-tic » (contrôlé par le micro-ordinateur)
- Bruit « cling-cling » (bruit de parties métalliques se contractant et frotte l'une contre l'autre sous l'effet de la chaleur).
- Bruit de l'eau en ébullition

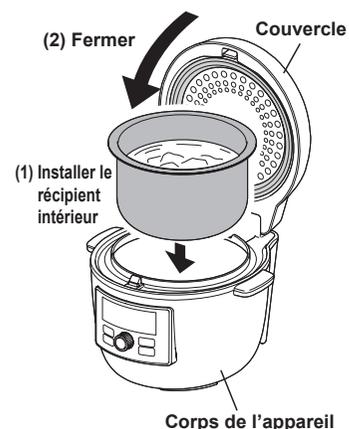
## Avant la première utilisation

Laver le récipient intérieur, le bouchon vapeur et le collecteur de condensation avant l'utilisation.  
→ pages 87 à 89

# Préparation de la cuisson

## 1 Placer les ingrédients dans le récipient intérieur.

◇ Pour la préparation des ingrédients, consulter le site Web de Tiger.



## 2 Installer le récipient intérieur dans le corps de l'appareil et fermer le couvercle.

◇ Veiller à essuyer les gouttes d'eau sur l'extérieur du récipient intérieur avant de l'installer. Sinon, la cuisson pourrait être rendue difficile.

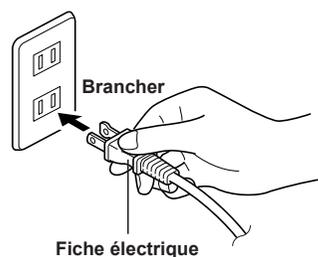
◇ Mettre le récipient intérieur correctement en place de manière qu'il ne soit pas incliné.

◇ Fermer le couvercle fermement avec les deux mains jusqu'à entendre un « clic ».



### ⚠ MISE EN GARDE

- Toujours éliminer les aliments cuits, les grains de riz, etc. adhérant à la plaque de chauffe, au capteur central, au pourtour supérieur, autour de la prise de couvercle, au dissipateur thermique et au bouchon vapeur. Sinon, il existe un risque de débordement ou un risque que le couvercle ne soit pas bien fermé. De plus, la cuisson pourrait devenir difficile.
- Vérifier que le bouchon vapeur est installé. (retrait et installation du bouchon vapeur → [page 89](#))
- Toujours vérifier que le couvercle soit bien fermé.



## 3 Brancher la fiche électrique dans la prise murale.

◇ Si la fonction de maintien au chaud est allumée ou clignote, appuyer sur [Cancel] pour éteindre le témoin.

### [à propos du son de notification]

- Si le son de notification vous dérange, vous pouvez régler le volume. → [page 95](#)

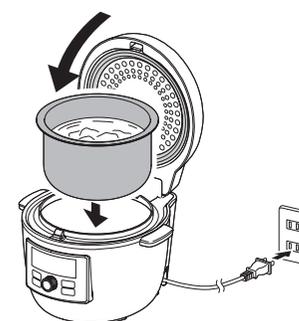
# Comment cuisiner (« Programmed Menu »)

◇ L'appareil est configuré avec 21 « Programmed Menu » (menus programmés) différents. → [page 58](#)

### Exemples de façons de cuisiner interdites



- Cuire une confiture, etc., qui a tendance à produire des bulles avec le menu manuel « Slow Cook » (cuisson lente) et en réglant la puissance de cuisson sur « High » (élevée). (Toujours cuire les confitures, etc., qui ont tendance à produire des bulles avec le mode « Slow Cook » et en réglant la puissance de cuisson sur « Mid » (moyenne) ou « Low » (faible).)
- Cuisson avec une quantité d'eau ou d'ingrédients dépassant la ligne « MAX ».
- Cuisson directe d'aliments en conserve ou en bouteille sans les sortir de leur contenant.
- Cuisson avec une grande quantité d'huile.
- Cuisson à proximité de matériaux combustibles.
- Cuisson avec du papier sulfurisé, une feuille d'aluminium ou un film plastique à la place d'un petit couvercle en bois posé sur les ingrédients.
- Fritures.
- Cuisson d'aliments emballés, où les ingrédients et les assaisonnements sont chauffés dans un sachet en plastique, etc., sauf avec le menu manuel « Sous Vide ».
- Préparation de plats rissolés et de grillades en laissant l'appareil sans surveillance.

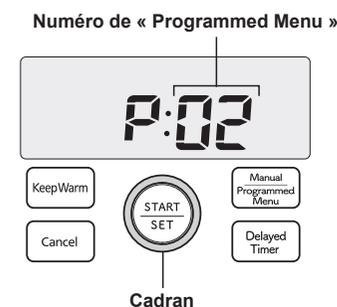
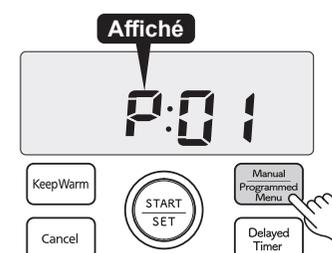


## 1 Préparer la cuisson.

- ◇ [page 64](#) Suivre les instructions 1 à 3 de « Préparation de la cuisson », en mettant les ingrédients dans le récipient intérieur, puis en insérant celui-ci dans l'appareil, avant de fermer le couvercle et de brancher la fiche électrique dans la prise murale.
- ◇ Pour plus de détails sur les ingrédients et les procédures, consulter le site Web de Tiger.

## 2 Appuyer sur [Manual/Programmed Menu] pour sélectionner l'écran de réglage « Programmed Menu » (voir à gauche).

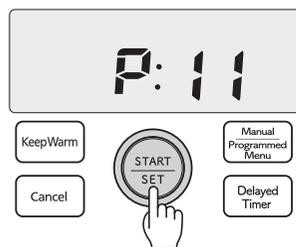
- ◇ Chaque pression sur [Manual/Programmed Menu] permet de basculer entre menu manuel et « Programmed Menu ».



## 3 Tourner le cadran pour sélectionner le numéro du « Programmed Menu » servant à la cuisson.

- ◇ Sélectionner le numéro du « Programmed Menu » en vous référant à leur liste à la [page 58](#) ou sur le site Web de Tiger.

## Comment cuisiner (« Programmed Menu »)



### 4 Appuyer sur [START/SET].

◇ La cuisson commence.

#### ⚠ MISE EN GARDE

- Tenir son visage et ses mains à distance de l'évent de vapeur pendant la cuisson. De la vapeur peut s'échapper de l'évent de vapeur et provoquer des brûlures ou des blessures.

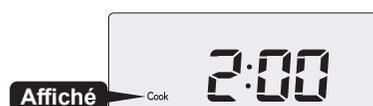
### À propos de l'affichage de « Programmed Menu »

#### [lorsque la cuisson commence...]

Le message « Cook » apparaît et le temps de cuisson restant diminue.

\* Lorsque la touche [Manual/Programmed Menu] est maintenue appuyée, le numéro du « Programmed Menu » sélectionné s'affiche.

\* L'indication « 2:00 » signifie deux heures. → page 63



#### Affiché



### 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet trois bips. Ouvrir alors le couvercle et retirer les aliments cuits.

- ◇ Lorsque la cuisson est terminée, le message « Keep Warm » s'affiche sur l'écran et l'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud.
- ◇ Ne pas garder les aliments cuits au chaud trop longtemps dans l'appareil et les servir aussitôt que possible, car certains peuvent perdre leur saveur, se décolorer ou se désagréger.
- ◇ Pendant le maintien au chaud, le temps écoulé est affiché par incréments de 1 heure jusqu'à 12 heures (12h). Une fois que 12 heures sont dépassées, le chiffre « 12 » clignote.

\* Lors du « Programmed Menu » numéro 21 (Mode nettoyage automatique), le message « Keep Warm » est affiché sur l'écran, sans que le mode de maintien au chaud soit en fonction. → page 90

- ◇ Toujours porter des gants ou un accessoire similaire, vérifier qu'aucune vapeur ne s'échappe par les interstices du couvercle, avant de l'ouvrir lentement.
- ◇ Après utilisation, appuyer sur [Cancel], puis débrancher la fiche électrique et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- ◇ Si les odeurs après la cuisson vous dérangent, les éliminer. (Comment nettoyer l'appareil → page 90)

#### [Comment prolonger la cuisson (si celle-ci est insuffisante)]

◇ Il est possible de prolonger la cuisson avec les « Programmed Menu » numéros 1 à 20.

- (1) Vérifier que le message « Keep Warm » est affiché sur l'écran.
- (2) Tourner le cadran pour régler le temps de cuisson supplémentaire. (Il est possible de prolonger la cuisson par incréments de 5 min, de 5 min à 2 h.)
- (3) Appuyer sur [START/SET]. (Il est possible de prolonger la cuisson jusqu'à trois fois.)

#### ⚠ MISE EN GARDE

- Toujours porter des gants ou un accessoire similaire pour éviter un contact à mains nues avec la vapeur qui s'échappe de l'évent de vapeur, du bouchon vapeur, du récipient intérieur et des aliments cuits.
- Veiller au fait que certains aliments cuits peuvent perdre de leur saveur lorsqu'ils sont maintenus chauds pendant un moment.

## Comment cuisiner (menu manuel)

◇ Choisir parmi huit menus manuels : « Slow Cook » (cuisson lente), « Sous Vide », « Sauté », « Oatmeal » (grau), « Quinoa », « White rice » (riz blanc), « Brown rice » (riz complet), « Jasmine rice » (riz basmati). → page 60

#### Exemples de façons de cuisiner interdites



- Cuire une confiture, etc., qui a tendance à produire des bulles avec le menu manuel « Slow Cook » (cuisson lente) et en réglant la puissance de cuisson sur « High » (élevée). (Toujours cuire les confitures, etc., qui ont tendance à produire des bulles avec le mode « Slow Cook » et en réglant la puissance de cuisson sur « Mid » (moyenne) ou « Low » (faible).)
- Cuisson avec une quantité d'eau ou d'ingrédients dépassant la ligne « MAX ».
- Cuisson directe d'aliments en conserve ou en bouteille sans les sortir de leur contenant.
- Cuisson avec une grande quantité d'huile.

- Cuisson à proximité de matériaux combustibles.
- Cuisson avec du papier sulfurisé, une feuille d'aluminium ou un film plastique à la place d'un petit couvercle en bois posé sur les ingrédients.
- Fritures.
- Cuisson d'aliments emballés, où les ingrédients et les assaisonnements sont chauffés dans un sachet en plastique, etc., sauf avec le menu manuel « Sous Vide ».
- Préparation de plats rissolés et de grillades en laissant l'appareil sans surveillance.

### Menu manuel « Slow Cook » (cuisson lente)

◇ Le menu manuel « Slow Cook » (cuisson lente) permet de faire cuire lentement les viandes et les légumes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ceux-ci sont alors moins susceptibles de se désagréger et un éventuel manque d'eau ne sera plus un souci.

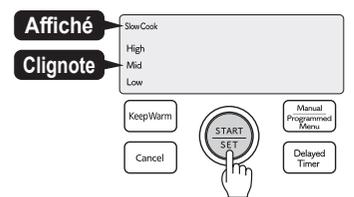
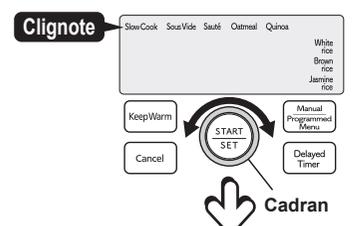
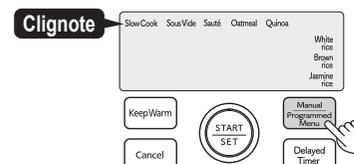
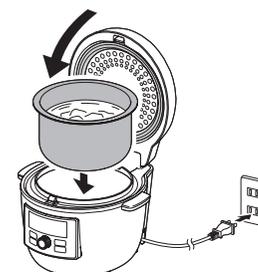
◇ Les températures de cuisson approximatives sont les suivantes. (Elles varient légèrement en fonction des ingrédients et de l'environnement d'utilisation.)

- Slow Cook, High : 199 à 212 °F (93 à 100 °C)\*
- Slow Cook, Mid : 194 °F (90 °C)
- Slow Cook, Low : 185 °F (85 °C)

◇ Temps de cuisson réglable

Valeur minimale		5 min
Valeur maximale	Slow Cook•High	8 h
	Slow Cook•Mid	10 h
	Slow Cook•Low	12 h

\* Ce mode commence par une cuisson à une température proche de l'ébullition, puis réduit la température à environ 205 °F (environ 96 °C) et laisse mijoter pendant un moment. La température est ensuite réduite à environ 199 °F (environ 93 °C) et continue à faire mijoter les ingrédients.



### 1 Préparer la cuisson.

◇ page 64 Suivre les instructions 1 à 3 de « Préparation de la cuisson », en mettant les ingrédients dans le récipient intérieur, puis en insérant celui-ci dans l'appareil, avant de fermer le couvercle et de brancher la fiche électrique dans la prise murale.

#### ⚠ MISE EN GARDE

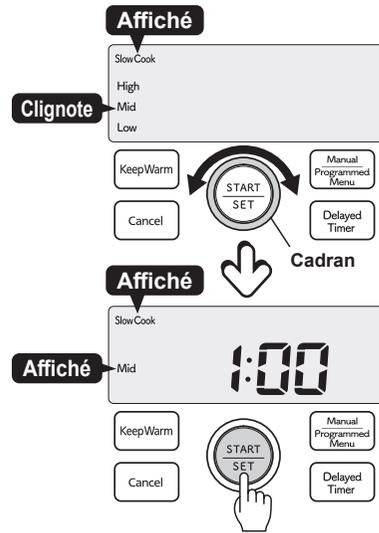
- Veiller au fait que si le volume du contenu est supérieur au maximum, il se peut que la cuisson ne soit pas possible ou que l'eau déborde.
- Bien remuer avant la cuisson pour éviter que l'assaisonnement ne s'accumule au fond du récipient intérieur.
- En cas d'utilisation par exemple, d'un bouillon, le laisser suffisamment refroidir avant de commencer la cuisson. L'utilisation d'un bouillon chaud peut gêner la cuisson.
- Ne pas utiliser de louche, cuillère, spatule à riz, racloir, fouet ou d'autre objet dur en métal.

### 2 Appuyer sur [Manual/Programmed Menu] pour sélectionner l'écran de réglage des menus manuels (voir à gauche).

### 3 Tourner le cadran pour sélectionner « Slow Cook » et appuyer sur [START/SET].

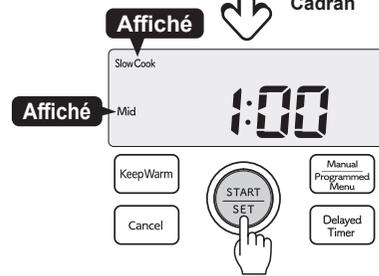
## Comment cuisiner (menu manuel)

### Menu manuel « Slow Cook » (suite)



#### 4 Tourner le cadran pour sélectionner la puissance de cuisson et appuyer sur [START/SET].

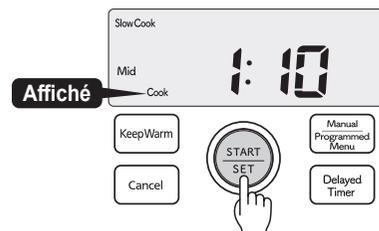
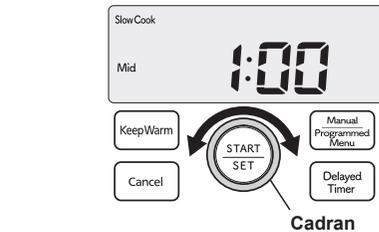
- ◇ Il est possible de choisir entre les puissances de cuisson « High » (élevée), « Mid » (moyenne) et « Low » (faible).
- ◇ Par défaut, la puissance de cuisson est réglée sur « Mid ».



#### 5 Tourner le cadran pour régler le temps de cuisson.

- ◇ « High » : 5 min à 8 h ; « Mid » : 5 min à 10 h ; « Low » : 5 min à 12 h. Pour chaque puissance de cuisson, il est possible d'incrémenter le temps de cuisson de 5 min jusqu'à 2 h, puis par incréments de 10 min après 2 h.

\* L'indication « 1:00 » signifie une heure. → page 63



#### 6 Appuyer sur [START/SET].

- ◇ La cuisson commence.

#### ⚠ MISE EN GARDE

- Tenir son visage et ses mains à distance de l'évent de vapeur pendant la cuisson. De la vapeur peut s'échapper violemment de l'évent de vapeur et provoquer des brûlures ou des blessures.

#### 7 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet trois bips. Ouvrir alors le couvercle et retirer les aliments cuits. → page 66

- ◇ Concernant les choses à faire, procédures et précautions après la cuisson, se référer à la page 66.

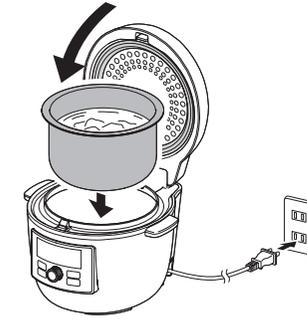
#### [Comment prolonger la cuisson (si celle-ci est insuffisante)]

- (1) Vérifier que le message « Keep Warm » est affiché sur l'écran.
- (2) Tourner le cadran pour régler le temps de cuisson supplémentaire. (Il est possible de prolonger la cuisson par incréments de 5 min, de 5 min à 2 h.)
- (3) Appuyer sur [START/SET]. (Il est possible de prolonger la cuisson jusqu'à trois fois.)



### Menu manuel « Sous Vide »

- ◇ Le menu manuel « Sous Vide » peut être réglé à une température d'environ 80 à 180 °F (environ 26 à 82 °C) et maintient à température constante le liquide dans le récipient intérieur. (Elles varient légèrement en fonction des ingrédients et de l'environnement d'utilisation.)
- ◇ Choisir ce mode pour la cuisson à basse température, par exemple avec un rôti de bœuf sous vide ou pour la fermentation d'un yaourt ou d'une pâte à pain.
- ◇ Temps de cuisson réglable : de 10 min à 12 h



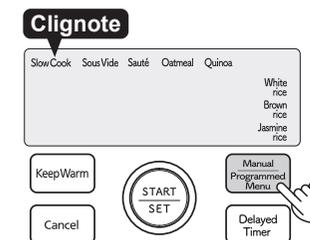
#### 1 Préparer la cuisson.

- ◇ page 64 Suivre les instructions 1 à 3 de « Préparation de la cuisson », en mettant les ingrédients dans le récipient intérieur, puis en insérant celui-ci dans l'appareil, avant de fermer le couvercle et de brancher la fiche électrique dans la prise murale.

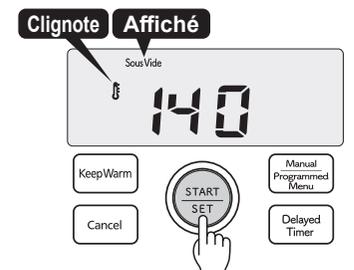
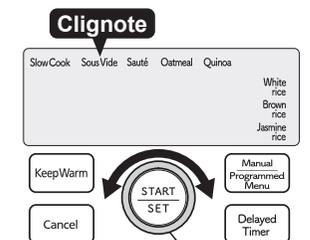
#### ⚠ MISE EN GARDE

- Veiller au fait que si le volume du contenu est supérieur au maximum, il se peut que la cuisson soit difficile.
- Ne pas utiliser de louche, cuillère, spatule à riz, racloir, fouet ou d'autre objet dur en métal.

#### 2 Appuyer sur [Manual/Programmed Menu] pour sélectionner l'écran de réglage des menus manuels (voir à gauche).

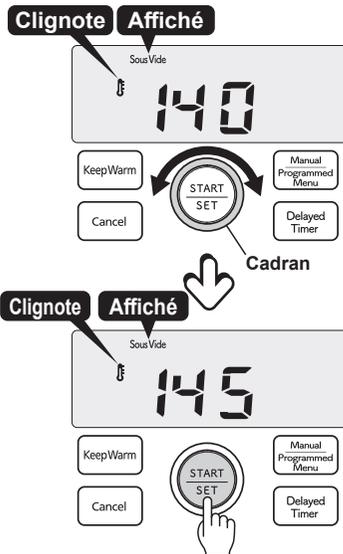


#### 3 Tourner le cadran pour sélectionner « Sous Vide » et appuyer sur [START/SET].



## Comment cuisiner (menu manuel)

### Menu manuel « Sous Vide » (suite)

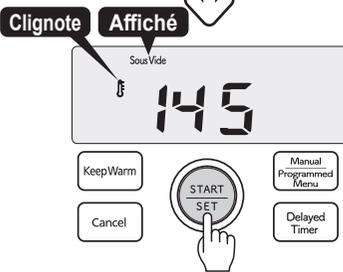


#### 4 Tourner le cadran pour régler la température de cuisson et appuyer sur [START/SET].

- ◇ Elle peut être réglée de 80 à 180 °F (26 à 82 °C) par incréments de 1 °F.
- ◇ La valeur de la température réglée est indicative. (Elles varient légèrement en fonction des ingrédients et de l'environnement d'utilisation.)

#### [exemple de réglage de la température]

- Pâte à pain : 85 à 95 °F (29 à 35 °C)
- Yogourt : 105 à 115 °F (40 à 46 °C)
- Rôti de bœuf : 140 à 145 °F (60 à 62 °C)



#### 5 Tourner le cadran pour régler le temps de cuisson.

- ◇ Il est possible de prolonger la cuisson par incréments de 10 min, de 10 min à 12 h.

\* L'indication « 2:00 » signifie deux heures. → page 63

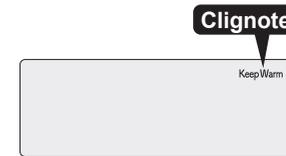
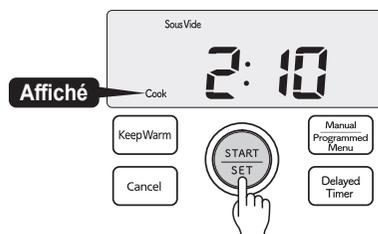


#### 6 Appuyer sur [START/SET].

- ◇ La cuisson commence.

#### ⚠ MISE EN GARDE

- Tenir son visage et ses mains à distance de l'évent de vapeur pendant la cuisson. La vapeur sortant de l'évent devenant très chaude, elle peut provoquer des brûlures ou des blessures en cas de contact.



#### 7 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet trois bips. Ouvrir alors le couvercle et retirer les aliments cuits.

- ◇ Lorsque le menu manuel sans maintien au chaud « Sous Vide » est utilisé, « Keep Warm » clignote sur l'écran quand la cuisson est terminée. Appuyer sur [Cancel] et retirer sans attendre les aliments cuits, car la température baissera et ils risquent de se gâter s'ils sont laissés à l'intérieur.
- ◇ Toujours porter des gants ou un accessoire similaire, vérifier qu'aucune vapeur ne s'échappe par les interstices du couvercle, avant de l'ouvrir lentement.
- ◇ Après utilisation, débrancher la fiche électrique et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- ◇ Si les odeurs après la cuisson vous dérangent, les éliminer. (Comment nettoyer l'appareil → page 90)

#### [Comment prolonger la cuisson (si celle-ci est insuffisante)]

- (1) Vérifier que le message « Keep Warm » clignote à l'écran.
- (2) Tourner le cadran pour régler le temps de cuisson supplémentaire. (Il est possible de prolonger la cuisson par incréments de 10 min, de 10 min à 2 h.)
- (3) Appuyer sur [START/SET]. (Il est possible de prolonger la cuisson jusqu'à trois fois.)

#### ⚠ MISE EN GARDE

- Toujours porter des gants ou un accessoire similaire pour éviter un contact à mains nues avec la vapeur qui s'échappe de l'évent de vapeur, du bouchon vapeur, du récipient intérieur et des aliments cuits.

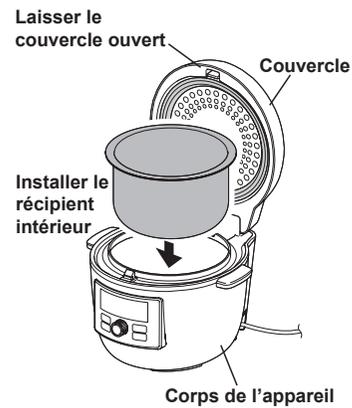
#### ⚠ Remarques sur la cuisson à basse température

- Si la cuisson à basse température n'a pas été suffisante, toujours prolonger la cuisson. Sinon, il existe un risque d'intoxication alimentaire. Éviter d'utiliser la cuisson à basse température pour les personnes à risque, en particulier les femmes enceintes, les enfants et les personnes âgées.
- Toujours utiliser des ingrédients frais.
- Après l'achat des ingrédients, les conserver immédiatement au réfrigérateur et ne pas les laisser à température ambiante.
- Se laver soigneusement les mains avant de toucher les ingrédients.
- En cas de coupure ou de blessure à un doigt, ne pas les toucher directement et porter des gants à usage unique.
- Utiliser des ustensiles de cuisine, chiffons, etc., propres.
- Servir le plat sans attendre après la cuisson. Si ce n'est pas possible, le faire immédiatement refroidir, puis le conserver au réfrigérateur et le servir dès que possible.
- La sécurité alimentaire doit être prise en compte lors de la cuisson à basse température, puisque l'effet de stérilisation à haute température n'y est pas disponible. Consommer les aliments en toute connaissance de cause.

## Comment cuisiner (menu manuel)

### Menu manuel « Sauté »

◇ Sélectionner le menu manuel « Sauté » pour rissoler les ingrédients. (temps de cuisson réglable : 1 à 30 min)

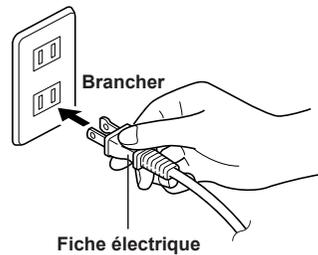


#### 1 Installer le récipient intérieur dans l'appareil. (laisser le couvercle ouvert)

- ◇ Veiller à essuyer les gouttes d'eau sur l'extérieur du récipient intérieur avant de l'installer. Sinon, la cuisson pourrait être rendue difficile.
- ◇ En se référant à la figure à gauche, mettre le récipient intérieur correctement en place de manière qu'il ne soit pas incliné.

#### ⚠ MISE EN GARDE

- Toujours éliminer les aliments cuits, les grains de riz, etc. adhérent à la plaque de chauffe, au capteur central, au pourtour supérieur, autour de la prise de couvercle, au dissipateur thermique et au bouchon vapeur. Sinon, il existe un risque de débordement ou un risque que le couvercle ne soit pas bien fermé. De plus, la cuisson pourrait devenir difficile.
- Vérifier que le bouchon vapeur est installé. (retrait et installation du bouchon vapeur → [page 89](#))



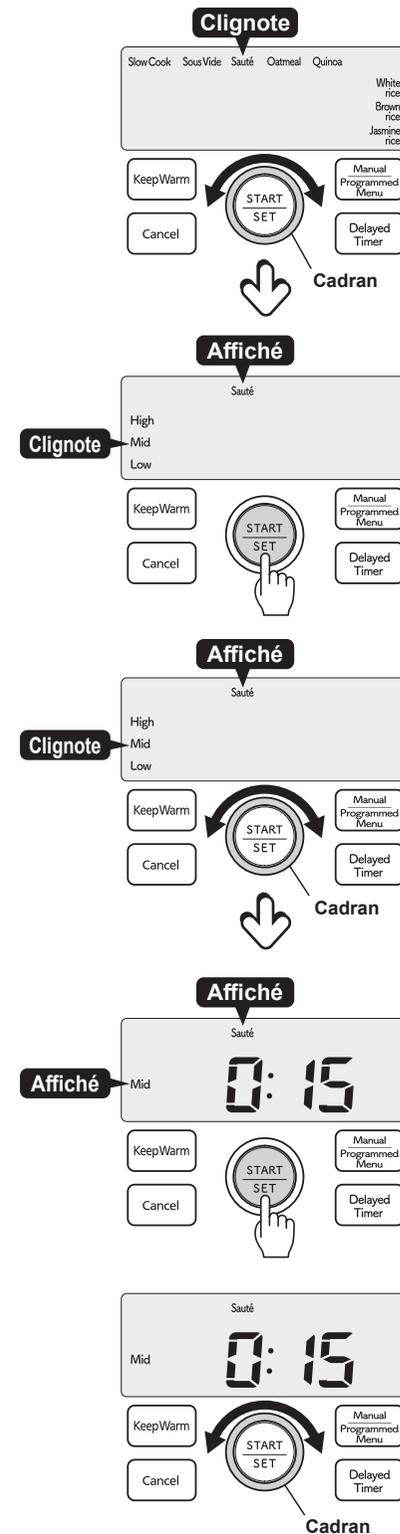
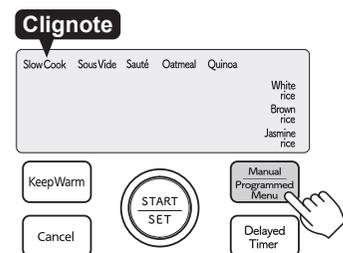
#### 2 Brancher la fiche électrique dans la prise murale.

- ◇ Si le message « Keep Warm » est affiché ou clignote, appuyer sur [Cancel] pour l'éteindre.

#### [à propos du son de notification]

- Si le son de notification vous dérange, vous pouvez régler le volume. → [page 95](#)

#### 3 Appuyer sur [Manual/Programmed Menu] pour sélectionner l'écran de réglage des menus manuels (voir à gauche).



#### 4 Tourner le cadran pour sélectionner « Sauté » et appuyer sur [START/SET].

#### 5 Tourner le cadran pour sélectionner la puissance de cuisson et appuyer sur [START/SET].

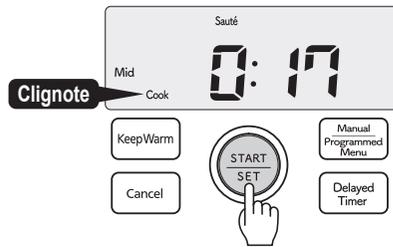
- ◇ Il est possible de choisir entre les puissances de cuisson « High » (élevée), « Mid » (moyenne) et « Low » (faible).
- ◇ Par défaut, la puissance de cuisson est réglée sur « Mid ».

#### 6 Tourner le cadran pour régler le temps de cuisson.

- ◇ Le temps de cuisson est réglable par incrément de 1 min, de 1 à 30 min.
- \* L'indication « 0:15 » signifie 15 minutes. → [page 63](#)

## Comment cuisiner (menu manuel)

### Menu manuel « Sauté » (suite)



#### 7 Appuyer sur [START/SET] pour démarrer le préchauffage. (laisser le couvercle ouvert)

- ◇ Le préchauffage commence.
- ◇ Le message « Cook » clignote pendant le préchauffage.

#### ⚠ MISE EN GARDE

- Ne pas appuyer sur [START/SET] lorsque le couvercle est fermé. Lorsque le capteur détecte que le couvercle est chaud, le message « U:02 » s'affiche et la cuisson s'arrête. Dans ce cas, ouvrir le couvercle et attendre un peu. Vérifier que le message « U:02 » s'est éteint, puis appuyer sur [START/SET] lorsque le temps de cuisson clignote pour reprendre la cuisson.

Laisser le couvercle ouvert



#### 8 Lorsqu'un « bip » est émis, le préchauffage sera terminé et il est alors possible d'ajouter les ingrédients dans le récipient intérieur et de les faire rissoler. (cuire sans fermer le couvercle).

- ◇ Lorsque le préchauffage est terminé, un « bip » retentit et le message « Cook » (cuisiner) s'affiche.
- ◇ Le mode « Sauté » s'utilise avec le couvercle ouvert.
- ◇ Pour la préparation des ingrédients, consulter le site Web de Tiger.

#### ⚠ MISE EN GARDE

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant la préparation.
- Éviter d'ajouter trop d'ingrédients.
- Faire attention lors de la préparation d'une petite quantité d'ingrédients, car de l'huile peut être projetée.
- Ne pas utiliser de louche, cuillère, spatule à riz, racloir, fouet ou d'autre objet dur en métal.
- Ne pas fermer le couvercle pendant la préparation. Si le couvercle est fermé pendant la préparation, celle-ci s'arrête et le message « U:02 » s'affiche. Dans ce cas, ouvrir le couvercle et attendre un peu. Vérifier que le message « U:02 » s'est éteint, puis appuyer sur [START/SET] lorsque le temps de cuisson clignote pour reprendre la cuisson.

#### 9 Lorsque la préparation est terminée, l'appareil émet trois bips. Les aliments préparés peuvent alors être retirés. → page 71

- ◇ Lorsque le menu manuel sans maintien au chaud « Sauté » est utilisé, « Keep Warm » clignote sur l'écran quand la cuisson est terminée. Appuyer sur [Cancel] et retirer sans attendre les aliments cuits, car la température baissera et ils risquent de se gâter s'ils sont laissés à l'intérieur.
- ◇ Concernant les choses à faire, procédures et précautions après la cuisson, se référer à la **page 71**.

#### [Comment prolonger la cuisson (si celle-ci est insuffisante)]

- (1) Vérifier que le message « Keep Warm » clignote à l'écran.
- (2) Tourner le cadran pour régler le temps de cuisson supplémentaire. (Le temps de cuisson est réglable par incrément de 1 min, de 1 à 10 min.)
- (3) Appuyer sur [START/SET]. (Il est possible de prolonger la cuisson jusqu'à trois fois.)

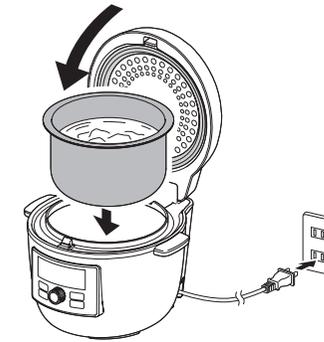
### Menu manuel « Oatmeal » (grau)

- ◇ Sélectionner le menu manuel « Oatmeal » (grau) pour préparer un grâu de flocons d'avoine (avoine épointée).  
(Temps de cuisson réglable : de 10 min à 2 h)

#### 1 Mettre les flocons d'avoine et l'eau dans le récipient intérieur.

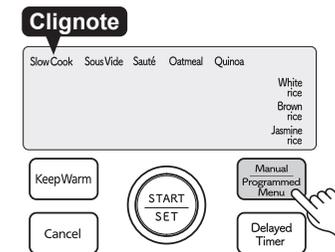
- ◇ Utiliser la tasse à mesurer fournie pour mesurer la quantité d'eau pour la préparation du grâu.

Quantité de flocons d'avoine	Quantité d'eau
1,0 tasse	3 tasses (540 ml [19,0 oz])
1,5 tasse	4 tasses (720 ml [25,3 oz])
2,0 tasses	5,5 tasses (990 ml [34,9 oz])
2,5 tasses	7 tasses (1260 ml [44,4 oz])
3,0 tasses	8 tasses (1440 ml [50,7 oz])

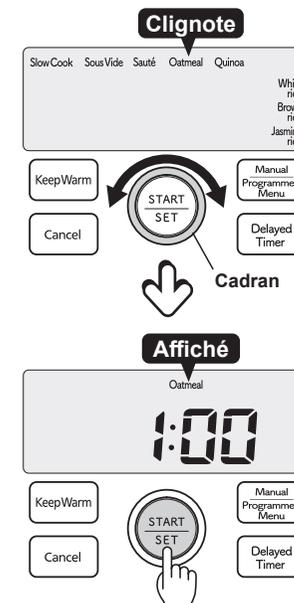


#### 2 Installer le récipient intérieur dans l'appareil, fermer le couvercle et brancher la fiche électrique dans la prise murale. → page 64

#### 3 Appuyer sur [Manual/Programmed Menu] pour sélectionner l'écran de réglage des menus manuels (voir à gauche).

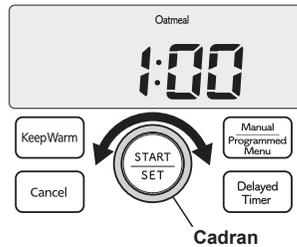


#### 4 Tourner le cadran pour sélectionner « Oatmeal » et appuyer sur [START/SET].



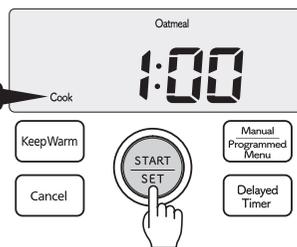
## Comment cuisiner (menu manuel)

### Menu manuel « Oatmeal » (gruau) (suite)



#### 5 Tourner le cadran pour régler le temps de cuisson.

- ◇ Le temps de cuisson est réglable par incrément de 5 min, de 10 min à 2 h.
- \* L'indication « 1:00 » signifie une heure. → page 63



#### 6 Appuyer sur [START/SET].

- ◇ La cuisson commence.

#### ⚠ MISE EN GARDE

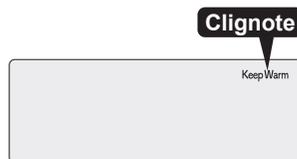
- Tenir son visage et ses mains à distance de l'évent de vapeur pendant la cuisson. La vapeur s'échappant devenant très chaude, elle peut provoquer des brûlures ou des blessures.

#### 7 Une fois les flocons d'avoine cuits après le signal de trois bips, les mélanger pour uniformiser le gruau.

- ◇ Lors de l'utilisation du menu manuel « Oatmeal » pour lequel le maintien au chaud n'est pas recommandé, « Keep Warm » clignote à l'écran à la fin de la cuisson. Consommer les aliments cuits aussitôt que possible, puisqu'ils perdront graduellement de leur saveur. Sinon, des odeurs peuvent se produire, des parties devenir collantes ou le fond du contenu peut brûler.
- ◇ Après utilisation, appuyer sur [Cancel], puis débrancher la fiche électrique et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- ◇ Si les odeurs après la cuisson vous dérangent, les éliminer. (Comment nettoyer l'appareil → page 90)

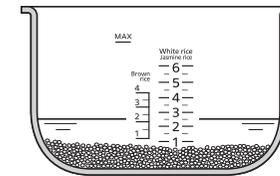
#### [Comment prolonger la cuisson (si celle-ci est insuffisante)]

- (1) Vérifier que le message « Keep Warm » clignote à l'écran.
- (2) Tourner le cadran pour régler le temps de cuisson supplémentaire. (Le temps de cuisson est réglable par incrément de 5 min, de 5 à 20 min.)
- (3) Appuyer sur [START/SET]. (Il est possible de prolonger la cuisson jusqu'à trois fois.)



### Menu manuel « Quinoa »

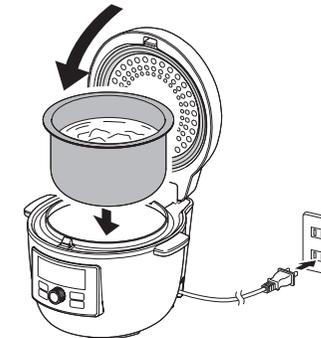
- ◇ Sélectionner le menu manuel « Quinoa » pour faire cuire du quinoa.



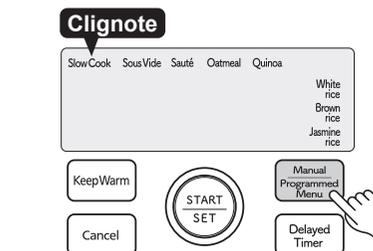
#### 1 Mettre le quinoa et l'eau dans le récipient intérieur.

- ◇ Utiliser la tasse à mesurer fournie pour mesurer la quantité de quinoa.
- ◇ Utiliser les quantités d'eau ci-dessous pour obtenir la texture souhaitée.
- ◇ Une fois le quinoa lavé, bien l'égoutter avant d'ajouter l'eau pour la cuisson.
- ◇ Lorsque du quinoa est cuit sans avoir été lavé, bien le remuer pour qu'il soit plongé dans l'eau.

Quantité de quinoa	Quantité d'eau
1 tasse	1,5 à 2 tasses (270 ~ 360 mL [ 9,5 to 12,6 oz ])
2 tasses	2,5 à 3 tasses (450 ~ 540 mL [ 15,8 to 19,0 oz ])
3 tasses	3,5 à 4 tasses (630 ~ 720 mL [ 22,2 to 25,3 oz ])



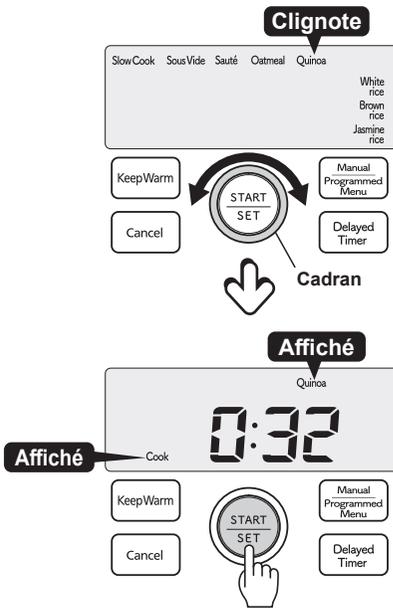
#### 2 Installer le récipient intérieur dans l'appareil, fermer le couvercle et brancher la fiche électrique dans la prise murale. → page 64



#### 3 Appuyer sur [Manual/Programmed Menu] pour sélectionner l'écran de réglage des menus manuels (voir à gauche).

## Comment cuisiner (menu manuel)

### Menu manuel « Quinoa » (suite)



#### 4 Tourner le cadran pour sélectionner « Quinoa » et appuyer sur [START/SET].

◇ La cuisson du riz commence.

#### ⚠ MISE EN GARDE

- Tenir son visage et ses mains à distance de l'évent de vapeur pendant la cuisson. La vapeur s'échappant devenant très chaude, elle peut provoquer des brûlures ou des blessures.

#### 5 Une fois la cuisson terminée après le signal de trois bips, remuer la préparation sans attendre.

- ◇ Lors de l'utilisation du menu manuel « Quinoa » pour lequel le maintien au chaud n'est pas recommandé, « Keep Warm » clignote à la fin de la cuisson. Consommer les aliments cuits aussitôt que possible, puisqu'ils perdront graduellement de leur saveur. Sinon, des odeurs peuvent se produire, des parties devenir collantes ou le fond du contenu peut brûler.
- ◇ Après utilisation, appuyer sur [Cancel], puis débrancher la fiche électrique et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

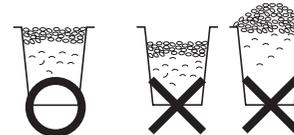
#### ⚠ MISE EN GARDE

- Si de la condensation coule, par exemple, sur le pourtour supérieur ou la paroi extérieure en ouvrant le couvercle immédiatement après la cuisson ou pendant le maintien au chaud, l'essuyer. La condensation peut parfois être importante.

### Menu manuel : « White rice » (riz blanc), « Brown rice » (riz complet), « Jasmin rice » (riz basmati)

- ◇ Sélectionner le menu manuel « White rice » pour la cuisson de riz blanc.
- ◇ Sélectionner le menu manuel « Brown rice » pour la cuisson de riz complet.
- ◇ Sélectionner le menu manuel « Jasmine rice » pour la cuisson d'un riz aux longs grains comme le riz basmati.

[Mesure correcte] [Mesures incorrectes]



1 tasse de riz à ras :  
environ 0,18 l = environ 150 g



#### 1 Mesurer la quantité de riz à l'aide de la tasse à mesurer fournie.

- ◇ Toujours utiliser la tasse à mesurer fournie. L'utilisation, par exemple, de la mesurette incorporée dans un contenant pour le riz peut ne pas être suffisamment précise.

[riz pré-lavé]

- ◇ Mesurer le riz pré-lavé de la même manière à l'aide de la tasse à mesurer.

#### 2 Laver le riz.

- ◇ Commencer avec beaucoup d'eau, remuer vivement et égoutter rapidement. Laver le riz rapidement dans de l'eau aussi froide que possible, afin qu'il n'absorbe pas d'eau qui serait sale.
- ◇ Laver le riz en changeant l'eau deux ou trois fois, jusqu'à ce qu'elle soit moins trouble.

[riz pré-lavé]

- ◇ Après avoir ajouté le riz pré-lavé et l'eau dans le récipient intérieur, bien remuer le riz à partir du fond.

#### ⚠ MISE EN GARDE

- Ne pas laver le riz dans de l'eau chaude à environ 95 °F (environ 35 °C). Le riz risque alors de ne pas cuire correctement.

#### 3 Ajuster le niveau d'eau.

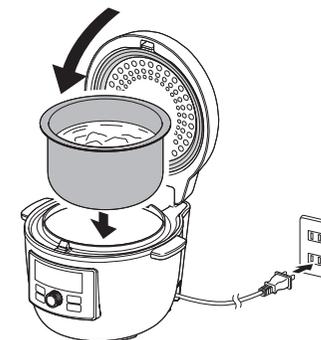
- ◇ Mettre le récipient intérieur à l'horizontale et aplatir le riz.
- ◇ Ajuster le niveau d'eau à sa convenance en se référant à l'échelle graduée sur le récipient intérieur.
- ◇ L'échelle graduée sur le récipient intérieur est simplement indicative. Ajuster la quantité d'eau en fonction du type de riz et de vos préférences.

Menu manuel	Échelle graduée du récipient intérieur
White rice	White rice
Brown rice	Brown rice
Jasmine rice	Jasmine rice

#### ⚠ MISE EN GARDE

- Ne pas ajouter d'eau à environ 95 °F (35 °C). Le riz risque alors de ne pas cuire correctement.
- En cas d'augmentation ou de diminution de la quantité d'eau par rapport au niveau de l'échelle graduée, éviter que la différence soit supérieure à un 1/3. Sinon, cela peut provoquer un débordement, etc.

#### 4 Installer le récipient intérieur dans l'appareil, fermer le couvercle et brancher la fiche électrique dans la prise murale. → page 64



## Comment cuisiner (menu manuel)

Menu manuel : « White rice » (riz blanc), « Brown rice » (riz complet), « Jasmin rice » (riz basmati) (suite)

Clignote



- 5** Appuyer sur [Manual/Programmed Menu] pour sélectionner l'écran de réglage des menus manuels (voir à gauche).

Clignote



- 6** Tourner le cadran pour sélectionner « White rice », « Brown rice » ou « Jasmine rice » et appuyer sur [START/SET].

◇ La cuisson du riz commence.

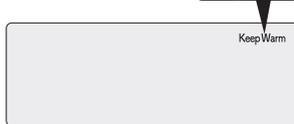
### ⚠ MISE EN GARDE

- Tenir son visage et ses mains à distance de l'évent de vapeur pendant la cuisson. La vapeur s'échappant devenant très chaude, elle peut provoquer des brûlures ou des blessures.

Affiché



Clignote



- 7** Une fois la cuisson terminée après le signal de trois bips, remuer la préparation sans attendre.

- ◇ Lors de l'utilisation d'un menu manuel « White rice », « Brown rice » ou « Jasmine rice » pour lequel le maintien au chaud n'est pas recommandé, « Keep Warm » clignote à l'écran à la fin de la cuisson. Consommer les aliments cuits aussitôt que possible, puisqu'ils perdront graduellement de leur saveur. Sinon, des odeurs peuvent se produire, des parties devenir collantes ou le fond du contenu peut brûler.
- ◇ Après utilisation, appuyer sur [Cancel], puis débrancher la fiche électrique et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

### ⚠ MISE EN GARDE

- Si de la condensation coule, par exemple, sur le pourtour supérieur ou la paroi extérieure en ouvrant le couvercle immédiatement après la cuisson ou pendant le maintien au chaud, l'essuyer. La condensation peut parfois être importante.

## À propos du maintien au chaud

### À propos du maintien au chaud avec un « Programmed Menu »

- ◇ Lorsque la cuisson est terminée, le message « Keep Warm » s'affiche sur l'écran et l'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud. Ne pas garder les aliments cuits au chaud trop longtemps dans l'appareil et les servir aussitôt que possible, car certains peuvent perdre leur saveur, se décolorer ou se désagréger.

Affiché



- ◇ Pendant le maintien au chaud, le temps écoulé est affiché par incréments de 1 heure jusqu'à 12 heures (12h). Une fois que 12 heures sont dépassées, le chiffre « 12 » clignote.

Clignote Affiché

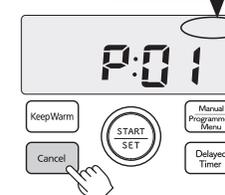


- ◇ Lors du « Programmed Menu » numéro 21 (Mode nettoyage automatique), le mode maintien au chaud n'est pas en fonction. (« Keep Warm » s'éteint sur l'écran) Après utilisation, appuyer sur [Cancel], puis débrancher la fiche électrique et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer. → page 90

### Pour arrêter le maintien au chaud

- ◇ Appuyer sur [Cancel]. (« Keep Warm » sur l'écran s'éteint)

Non affiché



### À propos du maintien au chaud avec un menu manuel

- ◇ Dans le menu manuel avec maintien au chaud « Slow Cook », « Keep Warm » s'affiche à l'écran lorsque la cuisson est terminée et l'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud.

Affiché



Ne pas garder les aliments cuits au chaud trop longtemps dans l'appareil et les servir aussitôt que possible, car certains peuvent perdre leur saveur, se décolorer ou se désagréger.

- ◇ Pendant le maintien au chaud, le temps écoulé est affiché par incréments de 1 heure jusqu'à 12 heures (12h). Une fois que 12 heures sont dépassées, le chiffre « 12 » clignote. → voir à gauche

Clignote

- ◇ Lorsque le menu manuel « Sous Vide » ou « Sauté » est utilisé, « Keep Warm » clignote sur l'écran quand la cuisson est terminée.



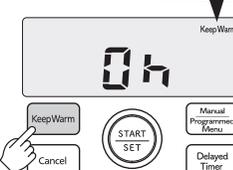
Appuyer sur [Cancel] et retirer sans attendre les aliments cuits, car la température baissera et ils risquent de se gâter s'ils sont laissés à l'intérieur.

- ◇ Lors de l'utilisation d'un menu manuel « Oatmeal », « Quinoa », « White rice », « Brown rice » ou « Jasmine rice » pour lequel le maintien au chaud n'est pas recommandé, « Keep Warm » clignote à l'écran à la fin de la cuisson. Consommer les aliments cuits aussitôt que possible, puisqu'ils perdront graduellement de leur saveur. Sinon, des odeurs peuvent se produire, des parties devenir collantes ou le fond du contenu peut brûler.

### Pour réenclencher le maintien au chaud

- ◇ Appuyer sur [Keep Warm]. (« Keep Warm » s'affiche sur l'écran)

Affiché



- ◇ Maintient la température des aliments cuits à environ 158-176 °F (environ 70-80°C). (Elles varient légèrement en fonction des ingrédients et de l'environnement d'utilisation.)

### ⚠ MISE EN GARDE

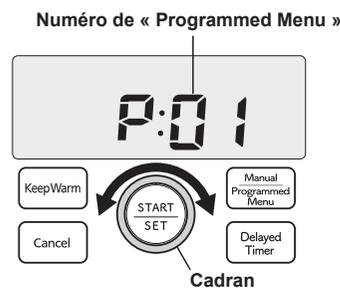
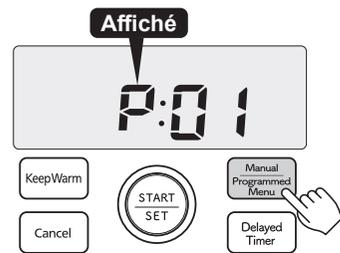
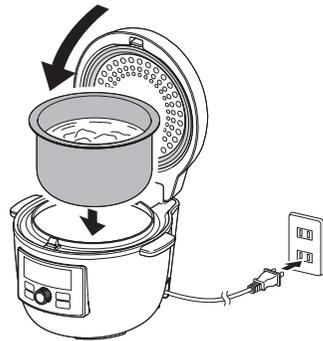
- Ne pas utiliser le maintien au chaud avec la fiche électrique débranchée. De même, ne pas arrêter le maintien au chaud avec les aliments dans le cuiseur. Sinon, cela peut entraîner des odeurs, une décoloration ou la détérioration des aliments, la corrosion du récipient intérieur, etc.
- Si de la condensation coule, par exemple, sur le pourtour supérieur ou la paroi extérieure en ouvrant le couvercle immédiatement après la cuisson ou pendant le maintien au chaud, l'essuyer. Laver soigneusement le collecteur de condensation après chaque utilisation. → pages 87 et 89
- Éliminer les aliments cuits, les grains de riz, etc. adhérent au bord du récipient intérieur et aux garnitures. Sinon, ils risquent de sécher et provoquer une décoloration, des odeurs et rendre ces parties collantes.
- En cas de conditions d'utilisation difficiles (dans un climat très froid ou avec une température ambiante élevée), consommer le plat le plus rapidement possible.

# Comment cuisiner avec le réglage de l'heure (« Programmed Menu »)

- ◇ Avec un « Programmed Menu » (sauf le mode nettoyage automatique), il est possible de régler le moment auquel la cuisson se terminera. → **page 58**

## ⚠ MISE EN GARDE

- Si la cuisson est réglée avec un délai important, les ingrédients risquent de perdre leur couleur et se désagréger.



## 1 Préparer la cuisson.

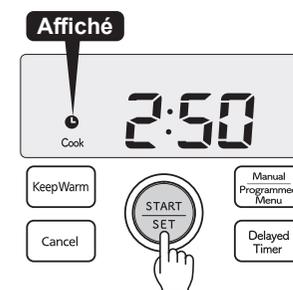
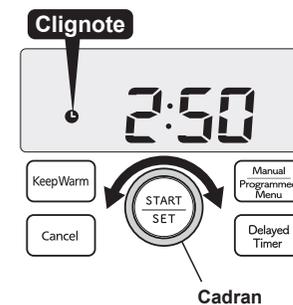
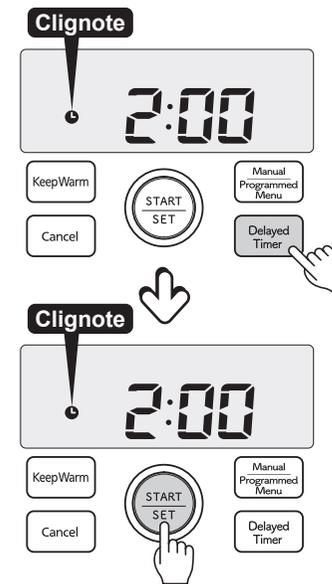
- ◇ **page 64** Suivre les instructions ① à ③ de « Préparation de la cuisson », en mettant les ingrédients dans le récipient intérieur, puis en insérant celui-ci dans l'appareil, avant de fermer le couvercle et de brancher la fiche électrique dans la prise murale.
- ◇ Pour plus de détails sur les ingrédients et les procédures, consulter le site Web de Tiger.

## 2 Appuyer sur [Manual/Programmed Menu] pour sélectionner l'écran de réglage « Programmed Menu » (voir à gauche).

- ◇ Chaque pression sur [Manual/Programmed Menu] permet de basculer entre menu manuel et « Programmed Menu ».

## 3 Tourner le cadran pour sélectionner le numéro du « Programmed Menu » avec lequel utiliser la cuisson avec réglage de l'heure. → **page 58**

- ◇ Avec le « Programmed Menu » numéro 21 (Mode nettoyage automatique), il n'est pas possible d'utiliser cette fonction. → **pages 58 et 90**



## 4 Appuyer sur [Delayed Timer] (début différé).

- ◇ **L** clignote sur l'écran.

### [À propos des sons et bruits]

- Après avoir appuyé sur [Delayed Timer], un son de notification retentit si aucune action n'a été faite après environ 30 secondes, mais il reste possible de régler l'heure de la cuisson.

## 5 Tourner le cadran pour régler l'heure à laquelle la cuisson se terminera.

- ◇ Pour chaque « Programmed Menu », il est possible de régler l'heure de la cuisson avec un délai allant jusqu'à 12 h, par incréments de 10 min.
- ◇ Lors du réglage de l'heure de la cuisson, **L** clignote.
- ◇ Régler l'heure à laquelle la cuisson se terminera. (exemple) Si vous souhaitez que le plat soit prêt dans 6 heures, réglez sur « 6:00 ».

## 6 Appuyer sur [START/SET]. → **page 66**

- ◇ **L** sur l'écran ne clignote plus et est affiché en continu.
- ◇ Pour éviter que les ingrédients se dégradent, l'appareil commencera à les chauffer dès que l'heure de la cuisson aura été réglée. Ensuite, il passera en mode maintien au chaud et les réchauffera 10 min avant l'heure réglée.
- ◇ En cas d'erreur dans le réglage de l'heure de la cuisson, appuyer sur [Cancel] et recommencer.

## 7 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet trois bips. Ouvrir alors le couvercle et retirer les aliments cuits. → **page 66**

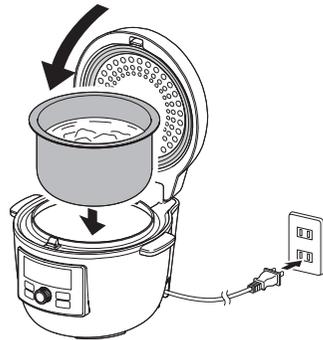
- ◇ Se met automatiquement en mode maintien au chaud après que la cuisson est terminée.
- ◇ Concernant les choses à faire, procédures et précautions après la cuisson ainsi que sa prolongation de la cuisson, se référer à la **page 66**.

# Comment cuisiner avec le réglage de l'heure (menu manuel)

- ◇ Il est possible de régler l'heure à laquelle la cuisson se termina pour les menus manuels « Slow Cook » (cuisson lente), « Oatmeal » (grau), « White rice » (riz blanc), « Brown rice » (riz complet) et « Jasmine rice » (riz basmati).

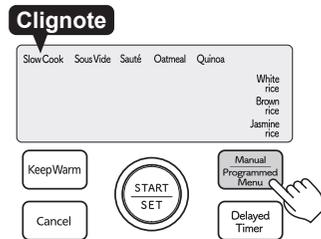
## ⚠ MISE EN GARDE

- Si la cuisson est réglée avec un délai important, les ingrédients risquent de perdre leur couleur et se désagréger.



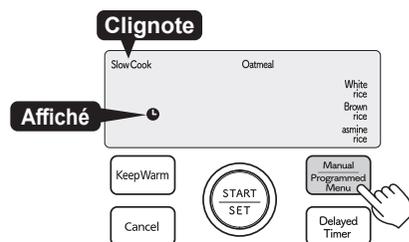
## 1 Préparer la cuisson.

- ◇ page 64 Suivre les instructions 1 à 3 de « Préparation de la cuisson », en mettant les ingrédients dans le récipient intérieur, puis en insérant celui-ci dans l'appareil, avant de fermer le couvercle et de brancher le cordon d'alimentation.



## 2 Appuyer sur [Manual/Programmed Menu] pour sélectionner l'écran de réglage des menus manuels (voir à gauche).

- ◇ Chaque pression sur [Manual/Programmed Menu] permet de basculer entre menu manuel et « Programmed Menu ».

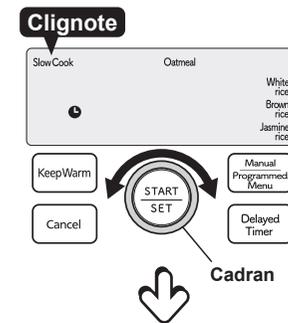


## 3 Appuyer sur [Delayed Timer] (début différé).

- ◇ L'« L » s'affiche sur l'écran et le menu sélectionné clignote.  
 ◇ Il n'est pas possible de régler l'heure de la cuisson avec les menus « Sous Vide », « Sauté » et « Quinoa ».

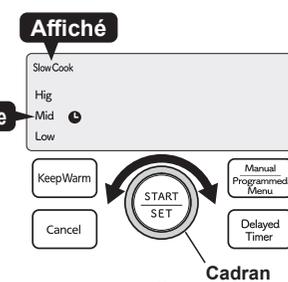
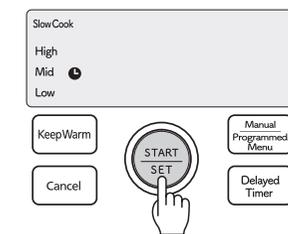
### [À propos des sons et bruits]

- Un signal sonore retentit si l'on appuie sur [Delayed Timer] alors qu'un menu n'acceptant pas le réglage de l'heure de cuisson (« Sous Vide », « Sauté » et « Quinoa ») est sélectionné. Tourner le cadran pour sélectionner un menu avec lequel il est possible de définir l'heure de la cuisson et appuyer sur [Delayed Timer].



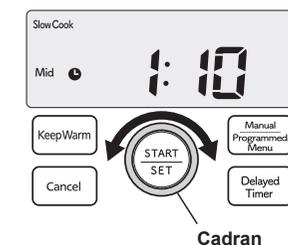
## 4 Tourner le cadran pour sélectionner « Slow Cook », « Oatmeal », « White rice », « Brown rice » ou « Jasmin rice » et appuyer sur [START/SET].

- ◇ Il n'est pas possible de régler l'heure de la cuisson avec les menus « Sous Vide », « Sauté » et « Quinoa ».



## 5 [Seulement lorsque « Slow Cook » est sélectionné] Tourner le cadran pour choisir la puissance de cuisson et appuyer sur [START/SET].

- ◇ Il est possible de choisir entre les puissances de cuisson « High » (élevée), « Mid » (moyenne) et « Low » (faible).  
 ◇ Par défaut, la puissance de cuisson est réglée sur « Mid ».

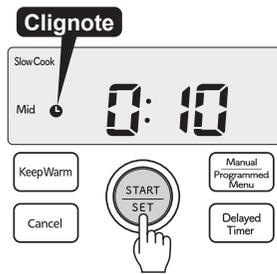


## 6 [Seulement lorsque « Slow Cook » ou « Oatmeal » est sélectionné] Tourner le cadran pour régler le temps de cuisson.

- ◇ Pour connaître les heures qu'il est possible de régler, consulter la page 60.

\* L'indication « 1:10 » signifie une heure et dix minutes. → page 63

## Comment cuisiner avec le réglage de l'heure (menu manuel)



### 7 [Seulement lorsque « Slow Cook » ou « Oatmeal » est sélectionné] Appuyer sur [START/SET].

- ◇ L clignote sur l'écran.

#### [À propos des sons et bruits]

- Après avoir appuyé sur [START/SET], un son de notification retentit si aucune action n'a été faite après environ 30 secondes, mais il reste possible de régler l'heure de la cuisson.



### 8 Tourner le cadran pour régler l'heure à laquelle la cuisson se terminera.

- ◇ Le temps de cuisson est réglable par incrément de 10 minutes.

Manual Menu	Durée minimale	Durée maximale
Slow cook	10 min	12 h
Oatmeal		
White rice	1 h	
Brown rice	1 h 20	
Jasmine rice	50 min	

- ◇ Lors du réglage de l'heure de la cuisson, L clignote.
- ◇ Régler l'heure à laquelle la cuisson se terminera. (exemple) Si vous souhaitez que le plat soit prêt dans 6 heures, réglez sur « 6:00 ».



### 9 Appuyer sur [START/SET]. → page 66

- ◇ L sur l'écran ne clignote plus et est affiché en continu.
- ◇ En cas d'erreur dans le réglage de l'heure de la cuisson, appuyer sur [Cancel] et recommencer.
- ◇ Si le temps de cuisson réglé en 6 dépasse l'heure réglée en 8, la cuisson commence immédiatement.

#### ⚠ MISE EN GARDE

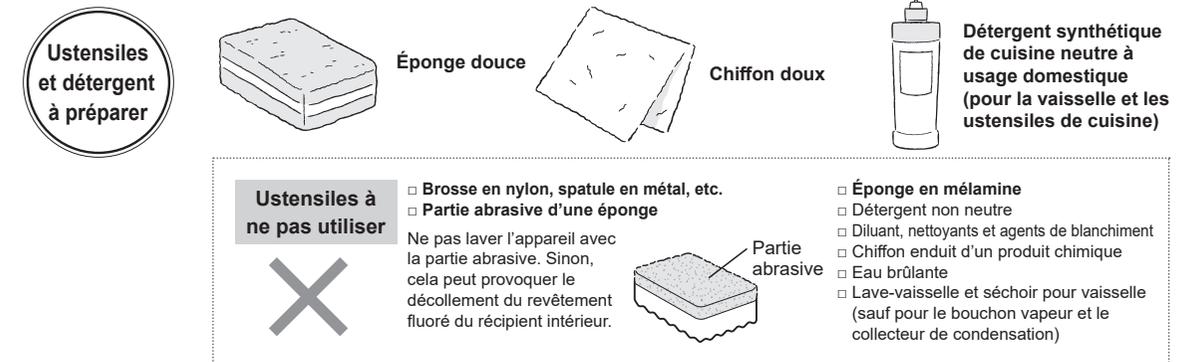
- Si l'heure de fin de cuisson réglée est plus tard que celle découlant du temps de cuisson, les aliments ne seront pas prêts à l'heure de fin de cuisson définie. (exemple) Vous avez choisi un temps de cuisson de 40 minutes et réglez la cuisson pour qu'elle se termine dans 30 minutes

### 10 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet trois bips. Ouvrir alors le couvercle et retirer les aliments cuits. → page 71

- ◇ Lorsque la cuisson est terminée, le menu manuel « Slow Cook » passe automatiquement en mode maintien au chaud. (« Keep Warm » s'affiche sur l'écran)
- ◇ Lors de l'utilisation d'un menu manuel « Oatmeal », « White rice », « Brown rice » et « Jasmine rice » pour lequel le maintien au chaud n'est pas recommandé, « Keep Warm » clignote à l'écran à la fin de la cuisson. Consommer les aliments cuits aussitôt que possible, puisqu'ils perdront graduellement de leur saveur. Sinon, des odeurs peuvent se produire, des parties devenir collantes ou le fond du contenu peut brûler.
- ◇ Concernant les choses à faire, procédures et précautions après la cuisson, ainsi que sa prolongation, se référer aux pages 68, 76 et 80.

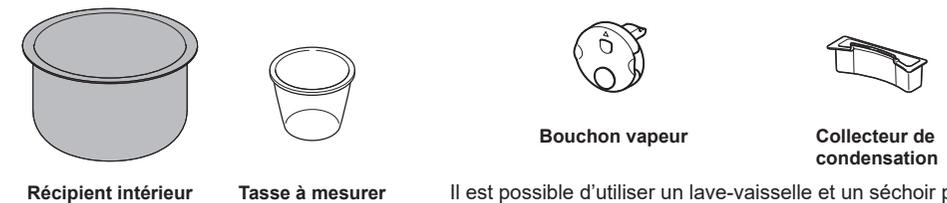
## Comment entretenir l'appareil

- ◇ Toujours débrancher la fiche électrique et laisser refroidir le multicuiseur, le récipient intérieur, le bouchon vapeur et le collecteur de condensation avant de les nettoyer.
- ◇ Après utilisation, entretenir le produit le jour même afin qu'il reste propre aussi longtemps que possible. Effectuer également un entretien plus approfondi de manière régulière.
- ◇ Si les odeurs vous dérangent, nettoyez l'appareil. → page 90



### Pièces à laver après chaque utilisation

1. Laver ces pièces avec une éponge et de l'eau tiède ou froide dans laquelle un détergent a été dilué, puis les rincer à l'eau.
2. Les essuyer avec un chiffon sec et bien les faire sécher.



Il est possible d'utiliser un lave-vaisselle et un séchoir pour vaisselle pour laver le bouchon vapeur et le collecteur de condensation. Dans un tel cas, ne pas mettre ces pièces près de l'élément chauffant du lave-vaisselle ou séchoir pour vaisselle.

#### ⚠ MISE EN GARDE

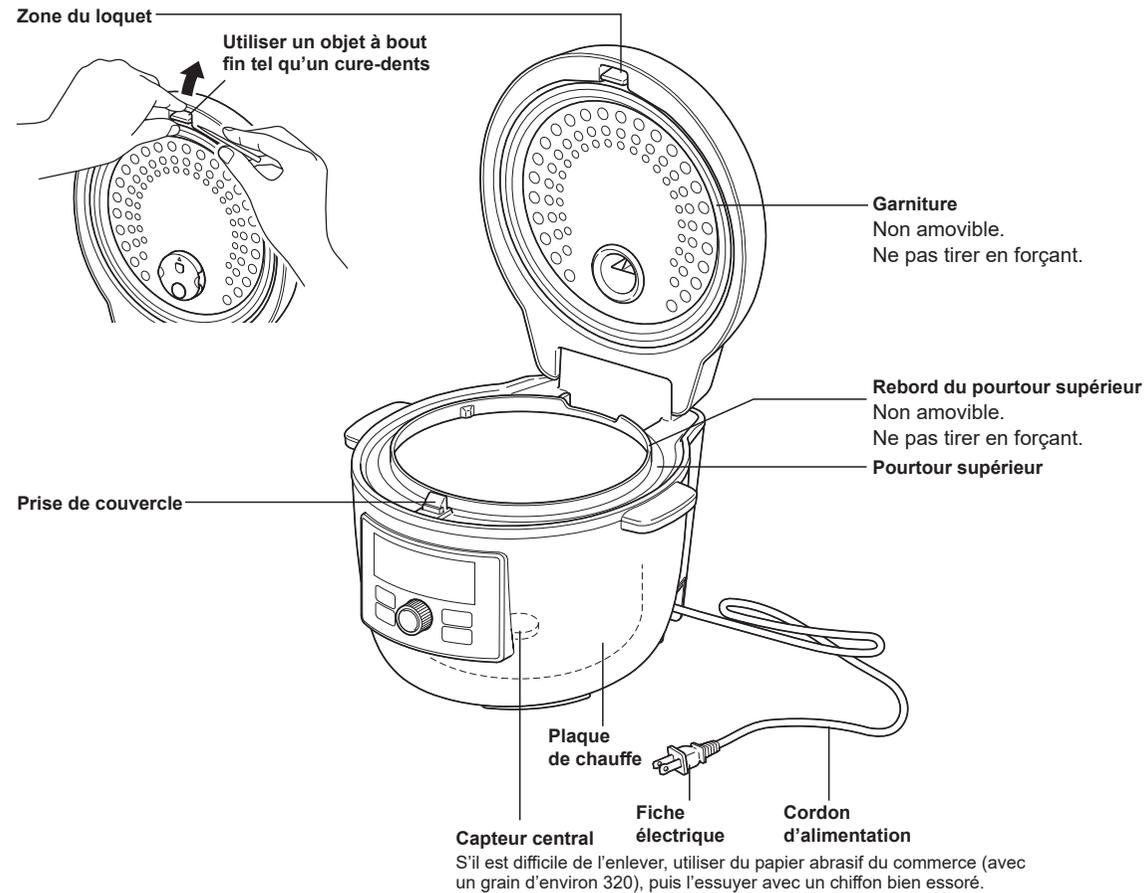
- Pour éviter la corrosion et les odeurs, toujours nettoyer soigneusement le récipient intérieur, le bouchon vapeur et le collecteur de condensation.
- Rincer soigneusement tout résidu de détergent, car il peut entraîner une détérioration et une décoloration du plastique et d'autres parties. (parties lavables uniquement)
- Toujours nettoyer le bouchon vapeur et le dissipateur thermique après avoir cuisiné ou préparé du riz avec un mélange comportant de l'orge ou une autre céréale (graines d'amarante, etc.). Sinon, il existe un risque de colmatage pouvant entraîner des dysfonctionnements tels que l'impossibilité d'ouvrir le couvercle, des débordements ou une cuisson difficile.
- Toujours éliminer les aliments cuits et les grains de riz adhérent au bouchon vapeur et au dissipateur thermique. Sinon, le couvercle peut ne plus pouvoir être fermé, de la vapeur peut s'échapper pendant la cuisson ou le couvercle peut s'ouvrir en laissant le contenu être expulsé, ce qui peut provoquer des brûlures ou des blessures.
- Ne pas utiliser le récipient intérieur comme baquet de lavage et ne pas mettre de la vaisselle, etc. dedans. De même, pour faire sécher le récipient intérieur, ne pas le placer, par exemple, sur de la vaisselle. Sinon, cela risque de rayer ou de faire se décoller le revêtement fluoré.



## Comment entretenir l'appareil

### Zones à nettoyer chaque fois qu'elles sont sales

Essuyer le multicuiseur (extérieur et intérieur) avec un chiffon bien essoré.  
Essuyer le cordon d'alimentation et la fiche électrique avec un chiffon sec.  
Éliminer les aliments cuits ou les grains de riz des parties suivantes.



#### ⚠ MISE EN GARDE

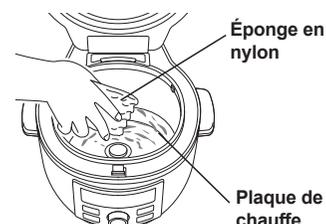
- Ne jamais laisser de l'eau pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Cela peut entraîner une électrocution, une fuite électrique, une déformation de l'appareil, un incendie ou un dysfonctionnement.
- Si la garniture se détache, contacter le magasin où l'appareil a été acheté.

### Comment éliminer les salissures sur la plaque de chauffe

Pendant l'utilisation, de la condensation peut couler, par exemple, du couvercle et tacher la plaque de chauffe.

Cela n'interfère pas avec les performances, mais si cette forme de salissure vous dérange, suivez les instructions d'entretien suivantes.

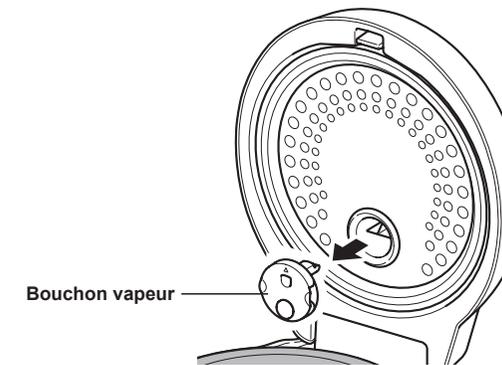
- (1) Appliquer une petite quantité de crème nettoyante vendue dans le commerce sur une éponge en nylon et polir les zones tachées de la plaque de chauffe.
- (2) Essuyer les salissures avec un papier absorbant ou un chiffon humide.



## Comment retirer et installer les pièces

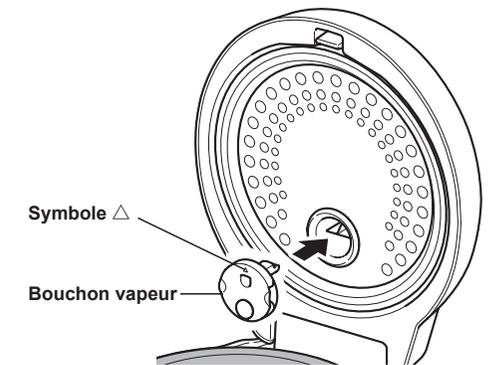
### Retrait du bouchon vapeur

Retirer le bouchon vapeur.



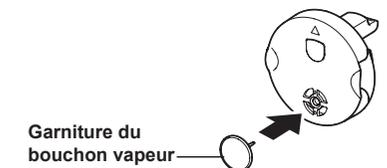
### Installation du bouchon vapeur

Insérer le bouchon vapeur avec le symbole  $\Delta$  vers le haut.



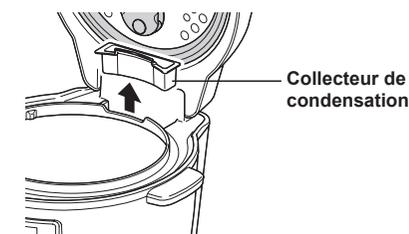
#### ⚠ MISE EN GARDE

- Ne pas retirer la garniture du bouchon vapeur. Si elle se détache, l'insérer solidement jusqu'au fond.



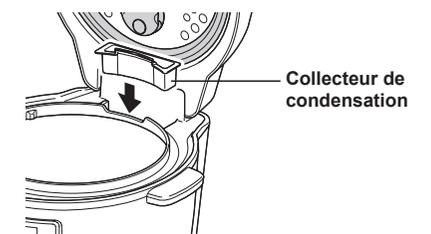
### Retrait du collecteur de condensation

Soulever le collecteur de condensation pour le retirer du multicuiseur.



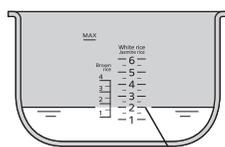
### Installation du collecteur de condensation

Insérer fermement le collecteur de condensation dans le multicuiseur.



# Comment nettoyer l'appareil

◇ Si des odeurs vous dérangent, procédez à un nettoyage.



Échelle graduée du White rice 2

## 1 Remplir le récipient intérieur d'eau et le placer dans l'appareil.

◇ Remplir le récipient intérieur d'eau jusqu'au niveau 2 de l'échelle graduée pour le White rice, l'installer dans l'appareil, fermer le couvercle et brancher la fiche électrique à la prise murale. → **page 64**

◇ Si des odeurs vous dérangent, ajoutez de l'acide citrique (environ 10 g) à l'eau et remuez avant le nettoyage. Cela facilitera l'élimination des odeurs.

## 2 Appuyer sur [Manual/Programmed Menu] pour sélectionner l'écran de réglage « Programmed Menu » (voir à gauche).



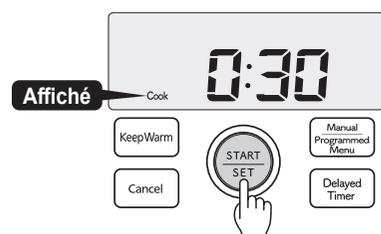
◇ Chaque pression sur [Manual/Programmed Menu] permet de basculer entre menu manuel et « Programmed Menu ».

## 3 Tourner le cadran pour sélectionner le « Programmed Menu » numéro 21.



Cadran

## 4 Appuyer sur [START/SET]. (le nettoyage commence)



## 5 Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit trois fois et le symbole « Keep Warm » clignote.

◇ Après le nettoyage, appuyer sur [Cancel], puis débrancher la fiche électrique et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer. → **pages 87 et 88**

### ⚠ MISE EN GARDE

- Tenir son visage et ses mains à distance de l'évent de vapeur pendant le nettoyage. De la vapeur peut s'échapper violemment de l'évent de vapeur et provoquer des brûlures ou des blessures.
- Veiller au fait que le récipient intérieur et le multicuiseur sont chauds après le nettoyage.
- Certaines odeurs peuvent ne pas être complètement éliminées. Si vous n'arrivez pas à les éliminer, veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil.

# Si vous pensez qu'il s'agit d'une panne

◇ Avant de faire une demande de réparation, vérifiez les points ci-dessous.

Problème	Élément à vérifier	Solution	Page de référence	
• La cuisson ne se déroule pas bien (ingrédients pas assez ou trop cuits, brûlés, contenant trop d'eau, etc.).	La quantité d'ingrédients et le réglage du temps sont-ils corrects?	→ Consulter le site Web de Tiger et utiliser les quantités et les temps de cuisson corrects.	→ -	
	Des corps étrangers tels que des aliments cuits ou des grains de riz sont-ils présents sur le multicuiseur, la plaque de chauffe, le dissipateur thermique, le bouchon vapeur ou le récipient intérieur?	→ Veiller à ce que le niveau d'eau ou des ingrédients ne dépasse pas la ligne « MAX » du récipient intérieur.	→	→ <b>57</b> <b>65</b> <b>67</b>
		→ Les éliminer soigneusement.	→	→ <b>64</b> <b>87</b> <b>88</b>
	Ces assaisonnements ne sont-ils pas dissous?	→ Bien mélanger les assaisonnements avant la cuisson.	→	→ -
	Le couvercle est-il bien fermé?	→ Bien fermer le couvercle.	→	→ <b>64</b>
	Faites-vous des cuissons successives ou immédiatement après avoir arrêté le maintien de chaleur?	→ Toujours laisser l'appareil refroidir avant une nouvelle utilisation.	→	→ -
• La cuisson du riz ne se déroule pas bien (il est trop dur ou trop mou)	La quantité de riz est-elle correcte?	→ Mesurer correctement la quantité à l'aide de la tasse à mesurer fournie.	→ -	
	La quantité d'eau est-elle correcte?	→ Ajuster l'eau suivant le niveau de l'échelle graduée pour la quantité de riz à cuire.	→ -	
	Des corps étrangers tels que des aliments cuits ou des grains de riz sont-ils présents sur le multicuiseur, la plaque de chauffe, le dissipateur thermique, le bouchon vapeur ou le récipient intérieur?	→ Les éliminer soigneusement.	→	→ <b>64</b> <b>87</b> <b>88</b>
		Cuisez-vous du riz de façon successive ou immédiatement après avoir arrêté le maintien de chaleur?	→ Toujours laisser l'appareil refroidir avant de cuire à nouveau du riz.	→ -
• Le contenu déborde pendant la cuisson	Avez-vous ajouté trop d'ingrédients ou d'eau?	→ Consulter le site Web de Tiger et utiliser les quantités et les temps de cuisson corrects.	→ -	
	La puissance de cuisson est-elle trop forte?	→ Veiller à ce que le niveau d'eau ou des ingrédients ne dépasse pas la ligne « MAX » du récipient intérieur.	→	→ <b>57</b> <b>65</b> <b>67</b>
		→ Ajuster la puissance de cuisson.	→	→ <b>68</b> <b>73</b> <b>85</b>
	Utilisez-vous des ingrédients ne convenant pas à la cuisson?	→ N'utiliser aucun des ingrédients énumérés dans la section « Exemples de façons de cuisiner interdites ».	→	→ <b>52</b> <b>65</b> <b>67</b>

## Si vous pensez qu'il s'agit d'une panne

Problème	Élément à vérifier	Solution	Page de référence
• De l'eau déborde pendant la cuisson du riz	→ La quantité de riz est-elle correcte?	→ Mesurer correctement la quantité à l'aide de la tasse à mesurer fournie.	→ -
	→ La quantité d'eau est-elle correcte?	→ Ajuster l'eau suivant le niveau de l'échelle graduée pour la quantité de riz à cuire.	→ -
	→ Avez-vous bien lavé le riz? (sauf pour le riz pré-lavé)	→ Laver correctement le riz afin qu'il ne contienne plus de son.	→ -
• Impossible de lancer la cuisson	→ La fiche électrique est-elle insérée dans la prise?	→ Brancher fermement la fiche électrique dans la prise murale.	→ 64
• Impossible d'utiliser la cuisson avec réglage de l'heure	→ La cuisson avec réglage de l'heure est utilisable avec un « Programmed Menu » (sauf avec le mode nettoyage automatique) et les menus manuels « Slow Cook », « Oatmeal », « White rice », « Brown rice » ou « Jasmine rice ». Elle n'est pas disponible pour les autres options.		→ 58 → 60 → 82 → 84
	→ Après avoir appuyé sur [Delayed Timer], un son de notification retentit si aucune action n'a été faite après environ 30 secondes, mais il reste possible de régler l'heure de la cuisson.		→ 83 → 84
	→ Des aliments cuits, grains de riz, etc. adhèrent-ils au bord du récipient intérieur et aux garnitures?	→ Les éliminer soigneusement.	→ 64 → 87 → 88
	→ L'extérieur du récipient intérieur est-il humide?	→ L'essuyer avec un chiffon sec.	→ -
• L'écran est embué.	→ La différence de température entre l'intérieur de l'appareil et la température ambiante peut entraîner la formation de condensation sur l'écran LCD. Ce phénomène s'estompera après plusieurs utilisations. Si ce n'est pas le cas, contacter le magasin où l'appareil a été acheté.		→ -
	→ Le son « tic-tic » étant un son contrôlé par le micro-ordinateur, il est normal.		→ 63
	→ Le bruit « cling-cling » étant provoqué par les parties métalliques se contractant et frottant l'une contre l'autre sous l'effet de la chaleur, il est normal.		→ -
• Il y a des bruits ou un son pendant la cuisson et le maintien au chaud.	→ Le bruit d'eau en ébullition est également normal.		→ -
	→ Les bruits ou sons sont très différents de ceux ci-dessus. (bruit au moment de brancher la fiche électrique à la prise murale, etc.)	→ Dans un tel cas, veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil.	→ -
• Le temps restant affiché est bloqué sur « XX minutes », ou le temps affiché change soudainement (lors de la cuisson avec un menu « Quinoa », « White rice », « Brown rice » ou « Jasmine rice »).	→ Utilisez-vous l'appareil alors qu'il est encore chaud, par exemple avec des cuissons successives ou immédiatement après avoir arrêté le maintien de chaleur?	→ Toujours laisser l'appareil refroidir avant une nouvelle utilisation.	→ -
	→ En fonction des conditions de cuisson, l'affichage du temps restant peut ne plus être actualisé; le temps restant peut aussi soudainement être raccourci ou rallongé au lieu de décroître progressivement. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.		→ -
• De l'eau ou du riz a pénétré à l'intérieur du multicuiseur.	→ Cela peut provoquer une panne. Veuillez par conséquent contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil.		→ -

Problème	Élément à vérifier	Solution	Page de référence
• Le message « Keep Warm » clignote sur l'écran. • Le maintien au chaud ne fonctionne pas.	→ Avez-vous sélectionné le « Programmed Menu » numéro 21 (Mode nettoyage automatique) ?	→ Après le nettoyage, appuyer sur [Cancel], puis débrancher la fiche électrique et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.	→ 90
	→ Avez-vous sélectionné un des menus manuels « Sous Vide », « Sauté », « Oatmeal », « Quinoa », « White rice », « Brown rice » ou « Jasmine rice » ?	→ Lorsque le menu manuel sans maintien au chaud « Sous Vide » ou « Sauté » est utilisé, « Keep Warm » clignote sur l'écran quand la cuisson est terminée. Appuyer sur [Cancel] et retirer sans attendre les aliments cuits, car la température baissera et ils risquent de se gâter s'ils sont laissés à l'intérieur.  → Lors de l'utilisation d'un menu manuel « Oatmeal », « Quinoa », « White rice », « Brown rice » ou « Jasmine rice » pour lequel le maintien au chaud n'est pas recommandé, « Keep Warm » clignote à l'écran à la fin de la cuisson. Consommer les aliments cuits aussitôt que possible, puisqu'ils perdront graduellement de leur saveur. Sinon, des odeurs peuvent se produire, des parties devenir collantes ou le fond du contenu peut brûler.	→ 60 → 81
• Le chiffre « 12 » clignote sur l'écran pendant le maintien au chaud.	→ Avez-vous gardé les aliments au chaud pendant plus de 12 heures après leur cuisson? Une fois que 12 heures sont dépassées, le chiffre « 12 » clignote. (Ne pas garder les aliments au chaud plus de 12 heures après la cuisson.)		→ 81
• Le couvercle ne se ferme pas ou s'ouvre pendant la cuisson.	→ Des aliments cuits, des grains de riz, etc. adhèrent-ils à la plaque de chauffe, au capteur central, au pourtour supérieur, autour de la prise de couvercle, au dissipateur thermique et au bouchon vapeur?	→ Les éliminer soigneusement.	→ 64 → 87 → 88
• Il y a un espace entre le couvercle et le multicuiseur.	→ Lorsque le couvercle est fermé, il peut y avoir un espace entre le couvercle et le multicuiseur en raison de la structure, mais cela n'est pas anormal tant qu'il n'y a pas de fuite de vapeur pendant la cuisson ou le maintien au chaud.		→ -
• De la condensation s'accumule sur le pourtour supérieur.	→ Après la cuisson ou pendant le maintien au chaud des aliments, de la condensation peut s'accumuler sur le pourtour supérieur et dans le collecteur de condensation, mais il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Si de la condensation s'accumule sur le pourtour supérieur, l'essuyer avec un chiffon sec.		→ -
• Les touches ne répondent pas lorsque j'appuie dessus.	→ La fiche électrique est-elle insérée dans la prise?	→ Brancher fermement la fiche électrique dans la prise murale.	→ 64
	→ Le message « Keep Warm » est-il allumé ou clignote-t-il?	→ Appuyer sur [Cancel] pour annuler le maintien au chaud avant d'utiliser l'appareil.	→ 64
• Odeurs de plastique, etc.	→ Pendant les premières utilisations, vous sentirez peut-être une odeur de plastique, par exemple, mais elle s'atténuera au fil du temps. Si ces odeurs vous dérangent, consultez la section « Comment nettoyer l'appareil » pour les instructions de nettoyage.		→ 90
• Il y a des parties du plastique avec des stries ou des ondulations.	→ Ce genre de marques proviennent du moulage du plastique et ne nuisent pas à la qualité de l'appareil.		→ -

## À propos des pièces en plastique

Les pièces en plastique exposées à la chaleur et à la vapeur peuvent s'endommager au fil des utilisations. Dans un tel cas, veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil.

## Si vous pensez qu'il s'agit d'une panne

### Affichage des erreurs et solutions

Affichage	Élément à vérifier	Solution	Page de référence
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le message « U:02 » est affiché et la cuisson est impossible.</li> <li>Le temps de cuisson clignote à intervalles de 3 secondes et un « Bip... bip » continue de sonner.</li> </ul>	Avez-vous fermé le couvercle alors que vous utilisiez le menu manuel Sauté ?	Ouvrir le couvercle et attendre un peu. Vérifier que le message « U:02 » s'est éteint, puis appuyer sur [START/SET] lorsque le temps de cuisson clignote pour reprendre la cuisson.	74
<ul style="list-style-type: none"> <li>Un message commençant par un « E » s'est affiché.</li> </ul>	Il peut s'agir d'un dysfonctionnement. Débrancher la fiche électrique et contacter le magasin où l'appareil a été acheté.		-

## En cas de panne de courant

En cas de panne de courant, l'appareil revient en mode veille lorsqu'il est à nouveau alimenté. Recommencer alors la cuisson depuis le début.

La panne d'électricité survient...	Lorsque l'électricité sera rétablie...
Alors qu'une heure de cuisson a été réglée	La minuterie sera réinitialisée.
Pendant la cuisson (prolongation de la cuisson)	La cuisson (prolongation de la cuisson) sera réinitialisée.
Pendant le maintien au chaud	Le maintien au chaud sera réinitialisé.

## Spécifications

Alimentation	120 V, 60 Hz	
Consommation électrique nominale	760 W	
Capacité de cuisson	2,5 L	
Volume d'eau maximum	4,0 L	
Capacité de cuisson (riz)*4	Oatmeal	0,18 à 0,54 L (1 à 3 tasses [4,44 à 13,32 oz] <sup>2</sup> )
	Quinoa	0,18 à 0,54 L (1 à 3 tasses [4,76 à 14,28 oz] <sup>3</sup> )
	White rice	0,18 à 1,08 L (1 à 6 tasses [5,29 à 31,74 oz])
	Brown rice	0,18 à 0,72 L (1 à 4 tasses [5,29 à 21,16 oz])
	Jasmine rice	0,18 à 1,08 L (1 à 6 tasses [5,29 à 31,74 oz])
Dimensions extérieures*1	Largeur	12,56 po (31,9 cm)
	Profondeur	12,76 po (32,4 cm)
	Hauteur	9,80 po (24,9 cm)
Hauteur avec couvercle ouvert*1	19,8 po (50,3 cm)	
Poids*1	119,9 oz (3,4 kg)	
Longueur du cordon*1	31,4 po (0,8 m)	

\*1 Chiffre approximatif.

\*2 Une tasse de gruau (avoine épointée) correspond à environ 126 g (4,44 oz).

\*3 Une tasse de quinoa correspond à environ 135 g (4,76 oz).

\*4 Une tasse de riz correspond à environ 150 g (5,29 oz).

## Comment régler le volume sonore

\* Terminer les étapes 1 à 6 ci-dessous dans un délai de 30 secondes chacune après que la fiche électrique a été insérée dans la prise murale. Le réglage ne sera pas possible si plus de 30 secondes se sont écoulées. Pour faire un nouveau réglage, veuillez recommencer depuis le début.

\* Il n'est pas possible de faire ce réglage pendant la cuisson, le maintien au chaud, une cuisson avec une heure de cuisson réglée ou pendant la prolongation de la cuisson.

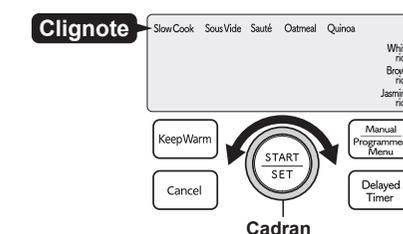
\* Pour arrêter le réglage à mi-parcours, appuyer sur [Cancel].

### Si vous souhaitez régler le volume (son des touches et son de notification)

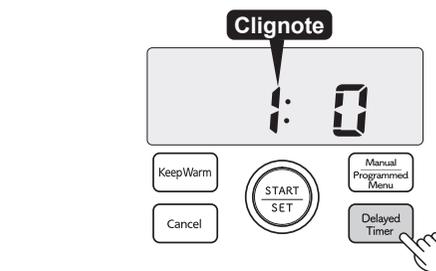
Si le volume des sons des touches ou des notifications vous dérange, régler le volume selon la procédure suivante.

**1** Appuyer sur [Manual/Programmed Menu] pour sélectionner l'écran de réglage du menu manuel. → page 67

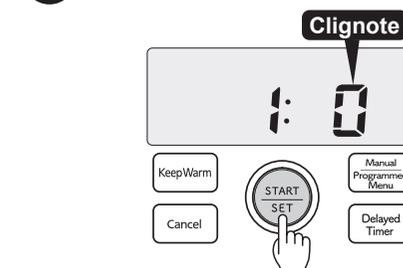
**2** Tourner le cadran et sélectionner « Slow Cook ».



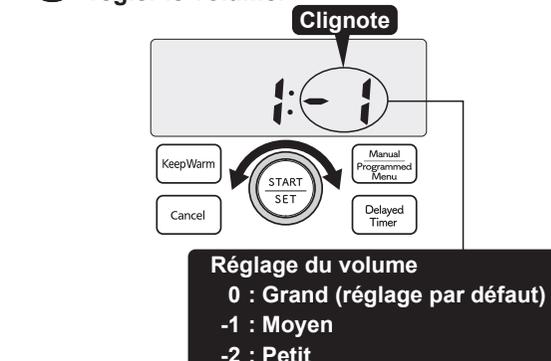
**3** Appuyer sur [Delayed Timer] pendant au moins 3 secondes.



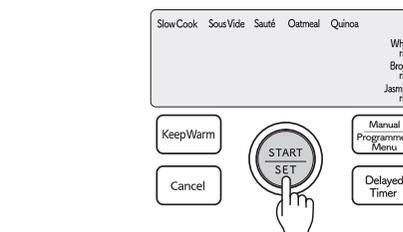
**4** Appuyer sur [START/SET].



**5** Tourner le cadran pour régler le volume.



**6** Appuyer sur [START/SET]. (réglage terminé)



## À propos de la commande de consommables et d'accessoires en option

- Les garnitures sont des pièces soumises à l'usure. Bien que leur usure varie selon la façon d'utiliser l'appareil, elles finiront par s'abîmer. Si les salissures, odeurs ou dommages sont devenus trop importants, consultez le magasin où vous avez acheté votre appareil.
- Le revêtement fluoré sur le récipient intérieur peut s'user au fil des utilisations. → page 57