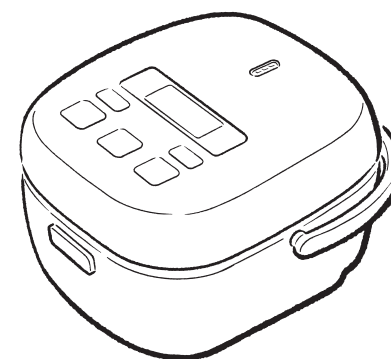


JBS-A55U



For technical questions and support, please contact:

Tiger Corporation U.S.A.

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

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

Email: support@japantigercorp.com

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

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



TIGER CORPORATION

Head Office: 3-1, Hayamicho, Kadoma shi, Osaka, 571-8571, Japan

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

For household use

Rice Cooker / Warmer

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

Cuiseur à riz / réchaud

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. **WARNING:** Potential injury from misuse.
18. The heating element surface is subject to residual heat after use.
19. 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 the 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.

20. 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 following instructions are applicable to 120 V only.
Do not attempt to modify the plug in any way.

GARANTIES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des poignées ou des boutons.
3. Pour se protéger contre toute électrocution, ne pas immerger le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. L'utilisation de l'appareil par des enfants ou à proximité d'eux doit être sous stricte supervision.
5. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces.
6. Ne pas utiliser d'appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou après un mauvais fonctionnement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Porter l'appareil au service après-vente autorisé le plus proche pour vérification, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires supplémentaires non recommandés par le fabricant de l'appareil risque de provoquer des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
11. Faire très attention en déplaçant un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide chauds.
12. Toujours brancher en premier la prise au cuiseur à riz, puis la fiche du cordon à la prise murale. Pour débrancher, mettre tous les boutons sur "off", puis retirer la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser le cuiseur à riz pour tout autre fonction que celle à laquelle elle est destinée.
14. Risque d'électrocution, cuire uniquement dans le récipient amovible.
15. Ne pas utiliser ailleurs que sur un comptoir.
16. **AVERTISSEMENT:** Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne jamais laisser reposer le cordon sur le rebord du comptoir, ne jamais utiliser la prise sous le comptoir et ne jamais l'utiliser avec une rallonge.
17. **AVERTISSEMENT:** Risque de blessure en cas d'utilisation inappropriée.
18. La surface de l'élément chauffant reste chaude après utilisation.
19. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ont été placées sous la surveillance ou ont reçu des consignes concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

20.SAUEGARDER 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.

Les instructions suivantes sont applicables à 120 V seulement.
Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

Table des matières

Introduction

- 43 - MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
- 48 - Fonctions du menu
- 52 - Noms des pièces et accessoires

Cuisine de base

- 54 - Comment faire cuire le riz
- 58 - Maintien du riz au chaud

Fonction de minuterie

- 59 - Utilisation de la fonction de minuterie

Autres aliments/gâteaux

- 61 - Comment préparer d'autres aliments (Slow Cook)
- 63 - Comment préparer des gâteaux (Cake)

Guide des menus

- 65 - Guide des menus

Nettoyage et entretien

- 68 - Comment nettoyer
- 70 - Comment retirer et fixer chaque pièce
- 71 - Comment éliminer les odeurs

En cas de problème

- 72 - Si le riz ne cuit pas correctement
- 75 - Si d'autres aliments ou gâteaux ne sont pas préparés correctement
- 76 - Dépannage
- 78 - Affichage des erreurs et mesures à prendre

Autres

- 78 - Spécifications
- 79 - Réglage du volume sonore
- 79 - S'il y a une panne de courant ou si le connecteur est accidentellement débranché
- 79 - Achat de biens consommables et d'accessoires optionnels

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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



AVERTISSEMENT

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



MISE EN GARDE

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

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

Description des symboles

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

AVERTISSEMENT

-  **Utiliser seulement la tension nominale.**
Il s'agit d'éviter tout risque d'incendie ou choc électrique.
-  **Utilisez une prise de courant de 15 A ou plus et ne branchez pas d'autres appareils en même temps.**
Brancher d'autres appareils sur la même prise de courant pourrait faire surchauffer cette dernière et provoquer un incendie.
-  **Ne pas utiliser un cordon endommagé. En outre, veillez à ne pas endommager le cordon.**
(Ne pas plier, tirer, tordre, plier en appliquant de la force ou modifier le cordon. Ne pas placer le cordon à proximité de surfaces à haute température ou sous/entre des objets lourds.) Cela peut provoquer un incendie ou un choc électrique.
-  **Essuyez soigneusement la fiche électrique si de la poussière ou d'autres objets étrangers y sont déposés.**
Ne pas le faire pourrait entraîner un incendie.
-  **Si le cordon fourni est endommagé, il doit être remplacé par un cordon ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de l'un de ses représentants.**
Dans le cas contraire, un dysfonctionnement ou un accident peut se produire.
-  **Ne pas mettre le connecteur dans la bouche.**
Cela peut entraîner un choc électrique ou des blessures.
-  **Insérez complètement la fiche électrique dans la prise de courant.**
Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique, un court-circuit, de la fumée ou un incendie.
-  **Ne pas utiliser le cuiseur à riz si le cordon ou la fiche électrique présente des dommages, ou si la fiche est mal branchée à la prise de courant.**
Ne pas le faire permet d'éviter les chocs électriques, les courts-circuits et les incendies.
-  **Ne pas manipuler la fiche électrique avec des mains mouillées.**
Cela peut entraîner un choc électrique ou des blessures.
-  **Ne jamais ouvrir le couvercle pendant la cuisson.**
Le contenu peut être projeté et provoquer des brûlures ou d'autres blessures.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT



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



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



L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant une déficience physique, sensorielle ou mentale, 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.



L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau.

Il s'agit d'éviter tout risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.



Ne pas essayer de modifier le cuiseur à riz. Le démontage ou la réparation ne doit être effectué que par un représentant de service qualifié.

Dans le cas contraire, vous risquez de provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.



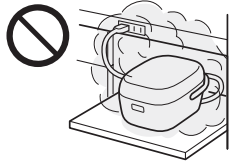
Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur l'appareil.

Les objets métalliques peuvent devenir très chauds.



Ne pas exposer la fiche électrique à la vapeur.

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



Ne pas insérer d'épingles, de fils ou d'autres objets métalliques dans les interstices situés entre les pièces.

Cela peut entraîner un choc électrique ou des blessures en raison d'un dysfonctionnement.



Lors de la fermeture du couvercle, retirez le riz cuit ou les grains de riz qui adhèrent au pourtour supérieur ou autour du crochet, et fermez fermement le couvercle.

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



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

De la vapeur ou du contenu pourrait être projeté et provoquer des brûlures ou d'autres blessures. Exemples de cuisine interdite :

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



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

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



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

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

Exemples de problèmes :

- Le cordon ou la fiche électrique devient anormalement chaud.
 - Le cuiseur à riz dégage de la fumée ou une odeur de brûlé s'en échappe.
 - Le cuiseur à riz est fissuré ou certaines de ses pièces sont desserrées ou mobiles.
 - Le récipient intérieur est déformé.
 - Il y a d'autres problèmes ou anomalies.
- Débranchez immédiatement le cordon de la prise de courant et contactez le lieu d'achat pour faire inspecter et réparer l'appareil.



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

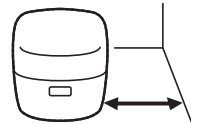
Cela peut entraîner un incendie ou des dommages à la table ou au tapis.

AVERTISSEMENT



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

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



Au moins 11,81 pouces (30 cm)



Veillez à ne pas renverser de liquide sur le connecteur.



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 utiliser cet appareil correctement entraîne un risque de blessure.



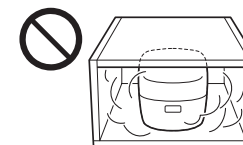
Attendez que le cuiseur à riz ait refroidi avant de le nettoyer.
(Lisez p. 68 à 71 pour savoir comment nettoyer l'appareil.)

MISE EN GARDE



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

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



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

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



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

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



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

Utiliser tout autre récipient peut entraîner une surchauffe ou un dysfonctionnement.



Ne pas faire la cuisson avec le récipient intérieur vide.

Cela peut entraîner une surchauffe ou un dysfonctionnement.



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

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



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

Cela peut entraîner des dysfonctionnements.



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

L'exposition à la vapeur peut causer des brûlures.

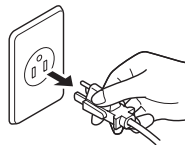
MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ MISE EN GARDE

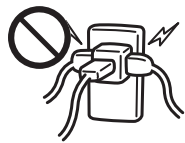
Ne pas manipuler le récipient intérieur à mains nues lorsque le cuiseur à riz fonctionne ou a fonctionné récemment; utilisez des gants de cuisine pour saisir le récipient intérieur.
Toucher le récipient intérieur chaud peut entraîner des brûlures.

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

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



Ne pas utiliser plusieurs appareils sur une seule prise de courant.
Cela peut entraîner un incendie.



Manipulez le cuiseur à riz avec soin.
Faire tomber le cuiseur à riz ou l'exposer à un choc violent peut entraîner des blessures ou un dysfonctionnement du cuiseur à riz.

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

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

Ne pas déplacer le cuiseur à riz pendant la cuisson.
Cela peut faire se renverser le contenu de l'appareil en entraînant des brûlures.

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

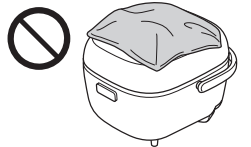
Ne pas tenir le couvercle quand vous déplacez le cuiseur à riz.
Cela peut entraîner des brûlures ou des blessures.
Veillez à tenir les poignées lorsque vous déplacez cet appareil.

Faites cuire uniquement 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.

Les consignes de sécurité suivantes sont fournies pour garantir que votre appareil puisse être utilisé pendant de nombreuses années

● **Retirez tous les grains de riz cuits ou non cuits qui adhèrent au cuiseur à riz et au récipient intérieur.**
Le non-respect de cette consigne peut entraîner une fuite de vapeur ou un débordement du contenu. Cela peut également entraîner un dysfonctionnement ou une mauvaise cuisson du riz.

● **Ne pas couvrir le cuiseur à riz avec un chiffon ou un autre objet pendant la cuisson.**
Cela pourrait entraîner une déformation ou une décoloration du cuiseur à riz ou de son couvercle.



● **Ne pas utiliser la fonction de maintien au chaud avec du riz qui a refroidi.**
Cela pourrait provoquer des odeurs désagréables.

● **Les orifices dont est muni le cuiseur à riz sont conçus pour maintenir un bon fonctionnement et un bon rendement. Dans de très rares cas, des insectes peuvent pénétrer dans ces orifices et provoquer un dysfonctionnement. Pour éviter ce type de problème, il est recommandé d'utiliser une feuille insectifuge, etc., disponible dans certains magasins. Si un dysfonctionnement survient en raison de ce problème, il ne sera pas couvert par la garantie. Dans ce cas, contactez le lieu d'achat.**

● **Au fil du temps, le revêtement en céramique du récipient intérieur peut s'user et s'écailler, mais cette situation n'entrave pas la cuisson proprement dite et ne diminue pas la capacité d'isolation thermique du cuiseur à riz. Si vous souhaitez acheter un nouveau récipient intérieur, vous pouvez le faire en contactant TIGER CORPORATION U.S.A.**

● **Respectez scrupuleusement les instructions suivantes pour éviter que le revêtement en céramique ne s'écaille ou ne se déforme et que le riz n'adhère à la surface du récipient.**

- Ne pas mettre le récipient intérieur directement sur une table de cuisson au gaz, électrique ou à induction. Ne pas faire chauffer dans un four à micro-ondes ou un four classique.
- Utilisez seulement la fonction de maintien au chaud pour le riz blanc. Ne pas utiliser pour le riz brun, mélangé ou assaisonné, etc.
- Ne pas utiliser de vinaigre à l'intérieur du récipient intérieur.
- Utilisez uniquement la spatule fournie ou une spatule en bois.
- Ne pas utiliser d'ustensiles durs tels que des louches, des cuillères ou des fouets en métal.
- Ne pas mettre de panier dans le récipient intérieur.
- Ne pas placer de vaisselle ou d'autres ustensiles ou objets durs à l'intérieur du récipient intérieur.
- Ne pas nettoyer le récipient intérieur à l'aide de matériaux durs comme ceux d'une spatule métallique ou d'une éponge à récurer en nylon.
- Ne pas utiliser de lave-vaisselle avec fonction de séchage ou un séchoir à vaisselle pour nettoyer l'appareil ou ses pièces.
- Veillez à ne pas rayer le récipient intérieur lorsque vous lavez le riz.
- Si le riz colle au récipient et est difficile à enlever, ne le frottez pas en appliquant de la force. Essayez plutôt de faire tremper le récipient dans de l'eau tiède avant de le laver. Le riz sera ainsi plus facile à enlever.
- Si le récipient intérieur se déforme, veuillez contacter TIGER CORPORATION U.S.A.

Fonctions du menu

10 options du menu

	01 White Sélectionnez cette option lors de la cuisson du riz blanc. (Cuisson standard) 0,5 à 3 tasses White 50 à 59 min 2 h ou plus Disponible Conseils - Utilisez l'échelle White comme référence lorsque vous ajustez le niveau d'eau pour le riz germé, l'orge et le riz bouillis, le riz brun germé, le riz semi-poli et le riz multigrain. - Si la quantité d'eau à ajouter est indiquée sur un paquet de riz brun germé ou un mélange multigrain disponible dans le commerce, suivez ces instructions et ajustez le niveau d'eau selon vos préférences personnelles. - Riz sans rinçage →p.51	02 Eco Sélectionnez cette option lorsque vous souhaitez cuire du riz blanc en consommant moins d'énergie (environ de 9 à 14 % de moins). Le riz cuit est légèrement plus dur que lors de l'utilisation de l'option du menu White. 0,5 à 3 tasses Eco 50 min à 1 h 1 min 2 h ou plus Disponible Conseils - Sélectionnez l'option du menu White si vous souhaitez un riz plus mou. - Une grande quantité de condensation peut se former sur le couvercle intérieur.	03 Quick Sélectionnez cette option si vous souhaitez cuire rapidement du riz blanc. Le temps de cuisson est plus court et le riz cuit est légèrement plus dur que lors de l'utilisation de l'option du menu White. 0,5 à 3 tasses White 26 à 42 min Minuterie non disponible Disponible	04 Long-grain Sélectionnez cette option lors de la cuisson de riz à grains longs. 0,5 à 3 tasses Long-grain 25 à 39 min 2 h ou plus Disponible Conseils Lorsque vous cuisinez du riz assaisonné avec divers ingrédients en utilisant du riz long grain, sélectionnez l'option du menu Mixed. La sélection d'une autre option du menu peut entraîner une mauvaise cuisson des aliments.	05 Mixed Sélectionnez cette option lors de la cuisson de riz assaisonné ou de riz sucré (doux). 0,5 à 2 tasses Riz mélangé : White Riz sucré : Sweet 44 min à 1 h 6 min Minuterie non disponible Disponible Servez dès que possible.*2 Conseils Instructions pour ajouter d'autres ingrédients au riz - Vous pouvez ajouter d'autres ingrédients au riz lorsque vous utilisez les options du menu : Mixed, Porridge et Brown. N'ajoutez pas d'autres ingrédients lors de l'utilisation d'une autre option du menu. Cela pourrait entraîner une mauvaise cuisson des aliments. - La quantité totale d'ingrédients ne doit pas dépasser 2,5 oz (70 g) par tasse de riz blanc, gluant et/ou brun (sauf pour l'option du menu Porridge). - Mélangez bien les assaisonnements, puis ajoutez les autres ingrédients sur le riz. - Pendant la cuisson, n'ouvrez pas le couvercle pour ajouter d'autres ingrédients. - Si d'autres ingrédients doivent être ajoutés au riz, veillez à ne pas dépasser la quantité maximale autorisée. - Ajoutez l'eau avant d'ajouter les ingrédients. Si vous ajoutez de l'eau après les ingrédients, le riz cuit risque d'être trop ferme. - Les cas suivants peuvent entraîner un riz mal cuit ou brûlé. - Lorsque trop d'assaisonnements tels que de la sauce de soja et du vin de riz doux de cuisson sont ajoutés - Lorsque les assaisonnements ont coulé au fond - Lorsque du ketchup ou de la sauce tomate est ajouté - Lorsque d'autres ingrédients sont mélangés avec le riz - Lorsque vous ajoutez des ingrédients en utilisant l'option du menu Porridge, ajoutez de l'eau au riz de manière à ce que le niveau d'eau après l'ajout des ingrédients ne dépasse pas la ligne supérieure de l'échelle Porridge.
--	---	---	--	--	---

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

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

Fonctions du menu

10 options du menu

06 Porridge

Sélectionnez cette option lors de la cuisson de gruau.

 Gruau ferme : 0,5 à 0,75 tasse
Gruau ferme avec des ingrédients : 0,5 tasse
Gruau mou : 0,5 tasse

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

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

 2 h ou plus

 Disponible Servez dès que possible.²

Conseils

- Servez le gruau cuit dès que possible avant qu'il ne se transforme en une pâte collante.
- Instructions pour ajouter d'autres ingrédients au riz → p. 49

07 Brown

Sélectionnez cette option lors de la cuisson de riz brun.

 Riz brun : 0,5 à 2 tasses
Riz brun avec ingrédients : 0,5 à 1 tasse

 Brown

 1 h 9 min à 1 h 30 min

 2 h ou plus

 Disponible Servez dès que possible.²

Conseils

- Instructions pour ajouter d'autres ingrédients au riz → p. 49
- Cuire du riz blanc en même temps que du riz brun :
- Si le riz à cuire comprend plus de riz brun que de riz blanc, utilisez l'option du menu Brown.
- S'il y a une quantité égale de riz brun et de riz blanc, ou s'il y a plus de riz blanc que de riz brun, utilisez l'option du menu White. Dans ce cas, le riz brun doit être trempé pendant 1 à 2 heures avant la cuisson.

08 GABA

(Increased Brown GABA Volume)

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

 0,5 à 2 tasses

 Brown

 4 h 19 min à 4 h 35 min

 5 h ou plus

 Disponible Servez dès que possible.²

09 Slow Cook

→ p. 61, p. 62

Sélectionnez cette option lors de la cuisson. Réglez le temps de cuisson pour une cuisson rapide simple ou faire mijoter lentement les ingrédients.

Conseils

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

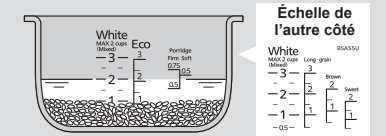
10 Cake

→ p. 63, p. 64

Sélectionnez cette option lors de la préparation d'un gâteau.

Échelle du récipient intérieur (à l'intérieur)

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



Riz sans rinçage

- Utilisez aussi la tasse à mesurer fournie pour le riz sans rinçage. → p. 53, p. 54
- Si vous cuisez du riz sans rinçage, utilisez l'échelle White comme référence pour ajuster le niveau d'eau.
- Lors de la cuisson du riz sans rinçage, du riz de couleur brun foncé et croustillant peut se former.
- Ajoutez le riz sans rinçage et l'eau, puis remuez bien à partir du fond pour que chaque grain de riz soit entièrement plongé dans l'eau. Si vous ajoutez simplement de l'eau au riz, celui-ci risque de ne pas être entièrement mouillé et la cuisson risque d'être incorrecte.
- Si l'eau ajoutée devient blanche, nous vous conseillons de laver le riz à fond en remplaçant l'eau une ou deux fois. Ce n'est pas le son du riz qui fait blanchir l'eau, mais son amidon. Cependant, cuire le riz avec l'amidon restant dans l'eau peut conduire à l'obtention d'un riz brûlé ou mal cuit, ou causer le débordement du cuiseur.

Trempage du riz

- Le temps de trempage étant inclus dans le temps de cuisson de chaque plat (à l'exception des plats Quick), le riz peut être cuit immédiatement sans prétrempage.

 Capacité de cuisson

 Échelle du récipient intérieur

 Temps de cuisson¹

 Réglage de la minuterie

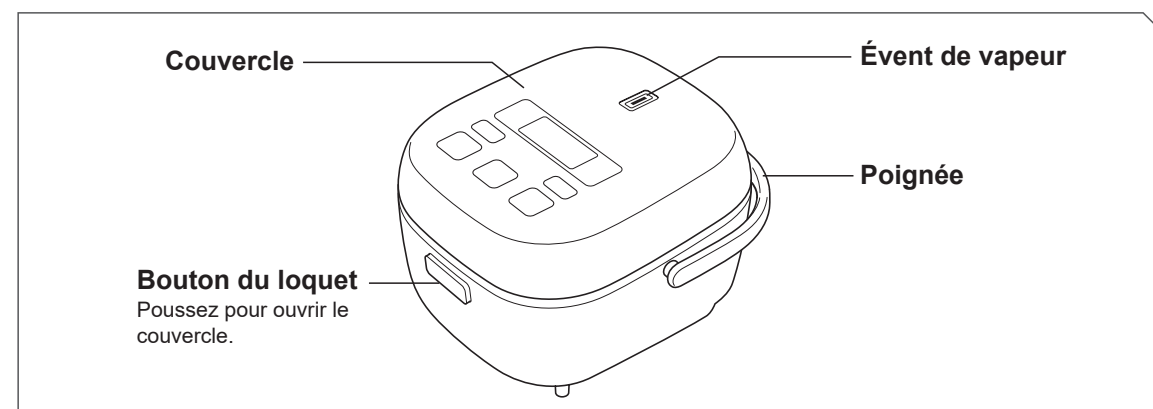
 Fonction de maintien au chaud

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

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

Noms des pièces et accessoires

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



Garniture clipable

→ p. 68, p. 70

S'il se détache, remettez-le en place.

Récipient intérieur

Prise de couvercle

Corps de l'appareil

Plaque de chauffe

Capteur central

Couvercle intérieur

<Dos du couvercle intérieur>
Bloc du bouchon de vapeur
→ p.68, p.70

Garniture du couvercle intérieur

→ p. 68, p. 70

La garniture n'est pas amovible. N'essayez pas de la retirer.

Pourtour supérieur

Entrée d'alimentation

Fiche électrique

Se branche sur une prise de courant.

Cordon

* Pièce spécifique à cet appareil.

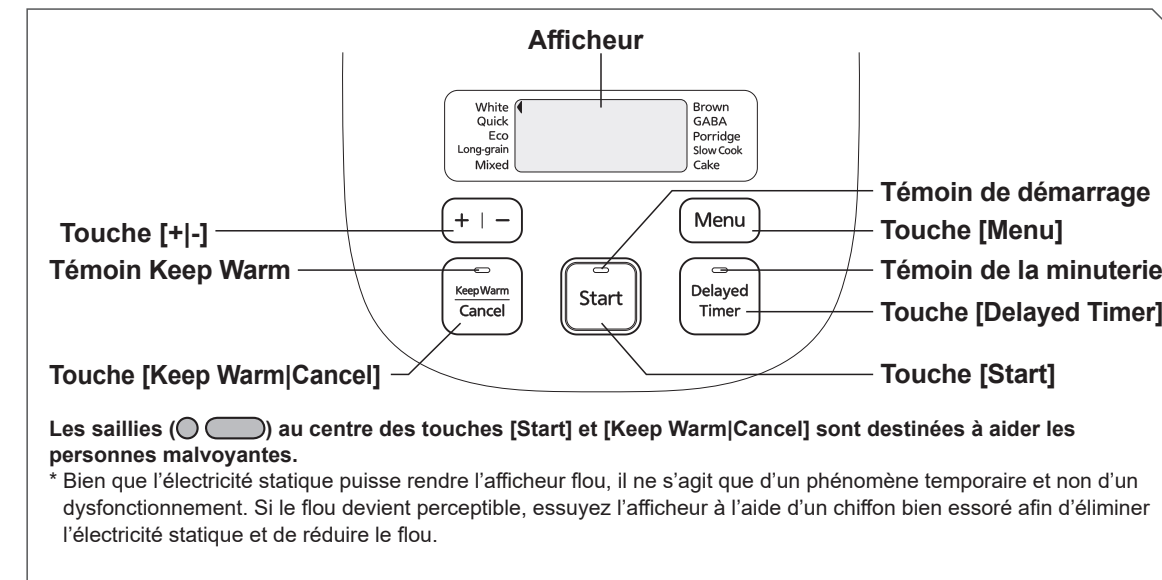
Connecteur

Insérez le connecteur dans l'entrée d'alimentation.

Veillez à tenir la poignée lorsque vous déplacez le cuiseur à riz.

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

Panneau de commande



Vérification des accessoires

<Spatule>

Tient debout tout seule



<Tasse à mesurer>

Environ 1 tasse
(environ 0,18 L)

Une tasse de riz équivaut à 5,29 oz (150 g).



Sons émis par le cuiseur à riz

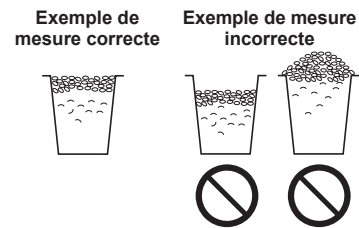
Les sons suivants provenant de l'appareil pendant la cuisson ou lorsque la fonction de maintien au chaud est activée sont normaux et n'indiquent pas de problème :

- 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

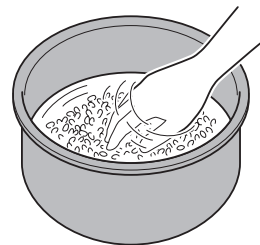
Pour une première utilisation

Lavez le récipient intérieur, le couvercle intérieur et les accessoires avant de les utiliser. → p. 68 à 70

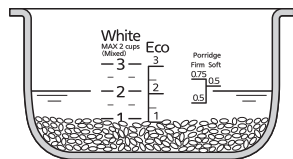
Comment faire cuire le riz



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



Le riz peut être rincé dans
le récipient intérieur.



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

- ◇ Veuillez à utiliser la tasse à mesurer fournie. Si une autre tasse à mesurer est utilisée, des erreurs peuvent se produire.
- ◇ Utilisez aussi la tasse à mesurer fournie pour le riz sans rinçage. → p. 51, p. 53

⚠ MISE EN GARDE

- Utilisez toujours le volume de riz indiqué. Sinon, le riz risque de ne pas être cuit correctement. → p. 48 à 51, p. 78

2 Rincez le riz.

- ◇ Ajoutez d'abord beaucoup d'eau, remuez légèrement le riz et jetez l'eau rapidement. Utilisez de l'eau froide et rincez rapidement le riz afin qu'il n'absorbe pas l'eau amidonnée.
- ◇ Remplacez l'eau de rinçage deux ou trois fois jusqu'à ce que l'eau devienne moins blanche.
- ◇ Lorsque vous faites cuire du riz sans rinçage, remuez-le bien depuis le fond. → p. 51

⚠ MISE EN GARDE

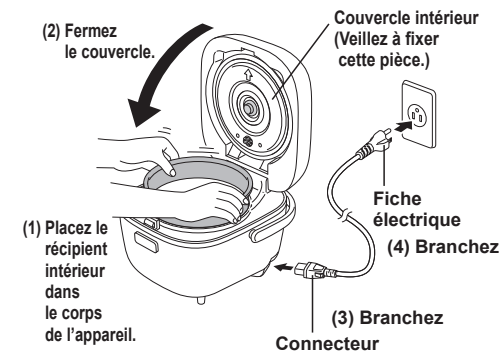
- N'utilisez pas d'eau chaude (95°F [35°C] ou plus) pour rincer le riz. Cela pourrait empêcher le riz d'être cuit correctement.

3 Ajustez le niveau d'eau.

- ◇ Placez le récipient intérieur sur une surface plane et égalisez le riz.
- ◇ Réglez le niveau d'eau sur la ligne appropriée de l'échelle correspondante à l'intérieur du récipient intérieur. → p. 51

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas d'eau chaude (95°F [35°C] ou plus) lorsque vous ajustez le niveau d'eau. Cela pourrait empêcher le riz d'être cuit correctement.

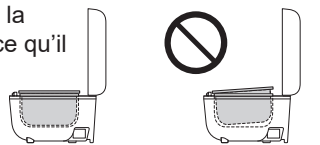


4 Placez le récipient intérieur dans le corps de l'appareil, fermez le couvercle et branchez le cordon.

- ◇ Branchez le connecteur à l'entrée d'alimentation, puis branchez la fiche électrique à une prise de courant.
- ◇ Essuyez les gouttes d'eau qui adhèrent à l'extérieur du récipient intérieur avant de le placer dans le corps de l'appareil. Sinon, le riz risque de ne pas être cuit correctement.



- ◇ Tournez le récipient intérieur vers la gauche et la droite, en veillant à ce qu'il soit placé correctement, sans inclinaison.



- ◇ Fermez fermement le couvercle avec les deux mains.



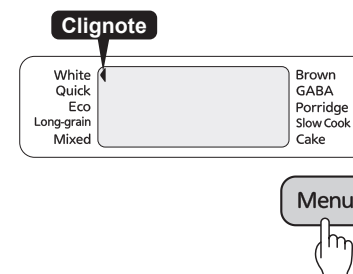
- ◇ Si le témoin Keep Warm est allumé, appuyez une fois sur [Keep Warm] Cancel] pour l'éteindre.

⚠ MISE EN GARDE

- Veuillez à retirer tous les grains de riz cuits ou non cuits qui adhèrent à la plaque de chauffe, au capteur central, au pourtour supérieur, autour de la prise de couvercle et au couvercle intérieur. Le non-respect de cette instruction peut empêcher la fermeture du couvercle ou provoquer son ouverture pendant la cuisson.
- Vérifiez que le couvercle intérieur est fixé. Avant de fixer le couvercle intérieur, fermez bien le bloc du bouchon de vapeur. (Ouverture/fermeture du bloc du bouchon de vapeur → p. 70)
- Vérifiez que le couvercle est complètement fermé.

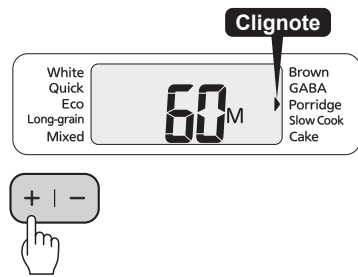
5 Appuyez sur [Menu] pour sélectionner une option du menu. → p. 48 à 51

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



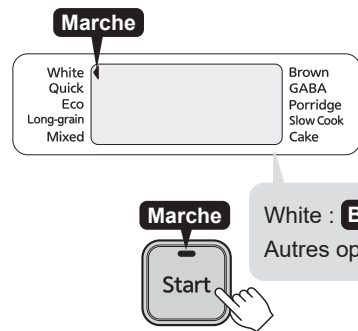
White → Quick → Eco → Long-grain → Mixed
Cake ← Slow Cook ← Porridge ← GABA ← Brown

Comment faire cuire le riz

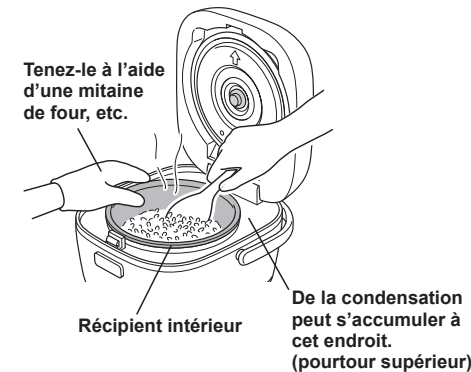


6 Lorsque vous sélectionnez l'option du menu Porridge, utilisez [+] [-] pour régler le temps de cuisson souhaité.

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



7 Appuyez sur [Start].



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

- ◇ Lorsque le riz est entièrement cuit, le cuiseur à riz émet 8 bips (bips longs) et la fonction de maintien au chaud est automatiquement activée. (Options du menu pour lesquelles la fonction de maintien au chaud est disponible → p. 48 à 51; Maintien du riz au chaud → p. 58)
- ◇ Un puits peut se former au centre du riz.
- ◇ L'excès d'eau s'évapore si vous remuez et aérez le riz peu après sa cuisson.
- ◇ Nivelez le riz de manière à ce que les grains de riz cuit ne restent pas collés aux parois intérieures du récipient intérieur.
- ◇ Le riz est naturellement collant. Si vous craignez que le riz ne colle au récipient, attendez 5 à 10 minutes après la fin de la cuisson. Cela peut empêcher le riz de s'y attacher en raison de son caractère naturellement collant.
- ◇ Si des ingrédients ont été ajoutés lors de l'utilisation de l'option du menu Porridge ou si un temps de cuisson plus long est nécessaire, etc., appuyez simplement sur la touche [+] [-] lorsque le témoin Keep Warm est allumé pour régler le temps de cuisson supplémentaire, puis appuyez sur la touche [Start]. Le temps de cuisson peut être prolongé jusqu'à 15 minutes en incréments d'une minute, pour un maximum de 3 fois. Lorsque vous effectuez une cuisson supplémentaire, remuez bien le riz avant d'appuyer sur [Start].
- ◇ Servez le gruaux cuit dès que possible avant qu'il ne se transforme en une pâte collante.
- ◇ Après avoir utilisé le cuiseur à riz, appuyez une fois sur [Keep Warm|Cancel], débranchez le connecteur et la fiche électrique, puis attendez qu'il ait refroidi avant de le nettoyer.

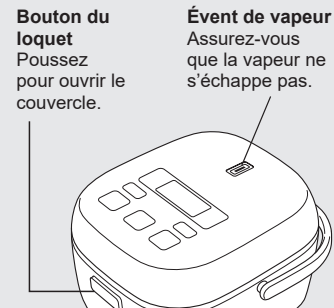
⚠ AVERTISSEMENT

- Ne placez pas votre visage ou vos mains à proximité de l'évent de vapeur pendant la cuisson. Vous risquez de vous brûler ou de vous blesser.
- **Si vous devez annuler la cuisson avant qu'elle ne soit terminée**
(1) Appuyez une fois sur [Keep Warm|Cancel] pour annuler la cuisson.
(2) Vérifiez qu'il n'y a pas de vapeur qui sort avant d'ouvrir le couvercle.
* Si vous ouvrez le couvercle immédiatement après avoir appuyé sur [Keep Warm|Cancel], vous risquez de vous brûler.

• Recommencer la cuisson

Remettez le riz et l'eau dans le récipient intérieur et laissez le corps de l'appareil refroidir suffisamment avant de recommencer la cuisson.

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



⚠ MISE EN GARDE

- Veillez à laisser l'appareil refroidir avant la cuisson dans les cas suivants.
 - Cuisson continue
 - Cuisson immédiatement après avoir désactivé la fonction de maintien au chaud
- Dans le cas contraire, le temps de cuisson peut être plus long ou le riz peut ne pas être cuit correctement.
- * Temps de cuisson (de référence) pour chaque option du menu → p. 48 à 51

⚠ AVERTISSEMENT

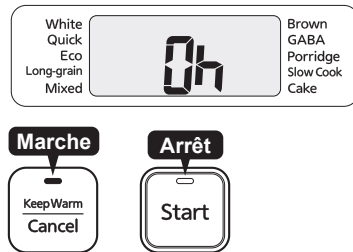
- Avant d'ouvrir le couvercle, assurez-vous que de la vapeur ne sort pas de l'évent de vapeur. Vous risquez de vous brûler ou de vous blesser.

⚠ MISE EN GARDE

- Si vous débranchez le connecteur ou la fiche électrique sans annuler la fonction de maintien au chaud, la prochaine fois que vous allumerez le cuiseur à riz, le témoin Keep Warm s'allumera et vous ne pourrez pas cuisiner.
- Veillez à essuyer la condensation qui s'accumule sur le pourtour supérieur ou qui s'écoule sur l'extérieur du cuiseur à riz lorsque vous ouvrez le couvercle immédiatement après la cuisson ou lorsque la fonction de maintien au chaud est activée. Une grande quantité de condensation peut s'accumuler en fonction de l'option du menu.

Maintien du riz au chaud

La fonction de maintien au chaud est particulièrement efficace pour préserver la brillance et le goût du riz blanc. Le cuiseur à riz passe automatiquement en mode maintien au chaud lorsque la cuisson est terminée. Lorsque la fonction de maintien au chaud est active, le témoin Keep Warm est allumé. (Options du menu pour lesquelles la fonction de maintien au chaud est disponible → p. 48 à 51)



La durée de maintien au chaud écoulee s'affiche en incréments d'une heure lorsque la fonction de maintien au chaud est active. Après 12 heures, la durée de maintien au chaud écoulee clignote sur l'afficheur jusqu'à ce que 24 heures se soient écoulées.

* Au bout de 24 heures, « 24 » clignote sur l'afficheur.



Désactivation de la fonction de maintien au chaud

Appuyez une fois sur [Keep Warm|Cancel].
(Le témoin Keep Warm s'éteint)



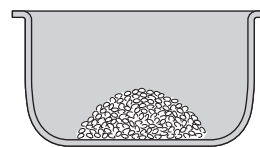
Redémarrage de la fonction de maintien au chaud

Appuyez à nouveau une fois sur [Keep Warm|Cancel].
(Le témoin Keep Warm s'allume.)



Maintenir une petite quantité de riz au chaud

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



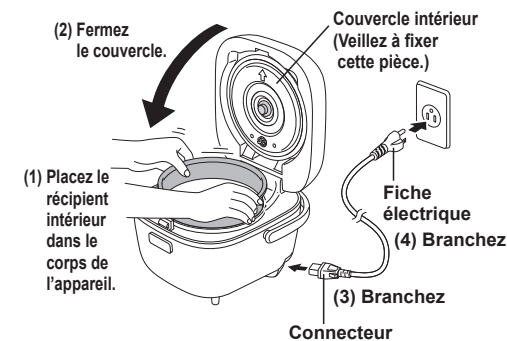
⚠ MISE EN GARDE

- Évitez les éléments suivants, car ils peuvent entraîner des odeurs, le dessèchement, le collage, la décoloration ou l'altération du riz ou la corrosion du récipient intérieur.
 - Maintien du riz au chaud lorsque le connecteur et la fiche électrique sont débranchés
 - Annulation de la fonction de maintien au chaud lorsque le riz cuit se trouve encore dans le récipient intérieur
 - Utilisation de la fonction de maintien au chaud avec du riz froid
 - Ajouter du riz froid à du riz maintenu au chaud
 - Laisser la spatule dans le récipient intérieur lorsque la fonction de maintien au chaud est activée
 - Maintenir au chaud une quantité de riz inférieure à la quantité minimale autorisée (0,5 tasse)
 - Utilisation de la fonction de maintien au chaud pour autre chose que du riz blanc (ou du riz sans rinçage)
 - Maintenir un cercle de riz au chaud avec un puits au milieu
- Utilisation de la fonction de maintien au chaud pendant plus de 12 heures
- Veillez à essuyer la condensation qui s'accumule sur le pourtour supérieur ou qui s'écoule sur l'extérieur du cuiseur à riz lorsque vous ouvrez le couvercle immédiatement après la cuisson ou lorsque la fonction de maintien au chaud est activée. Une grande quantité de condensation peut s'accumuler en fonction de l'option du menu.
- Une grande quantité de condensation peut se former si le couvercle intérieur est sale.
- Veillez à retirer tous les grains de riz cuit qui adhèrent au bord du récipient intérieur ainsi qu'aux garnitures. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un dessèchement, une décoloration, des odeurs ou un collage du riz en cours de cuisson.
- Servez le riz cuit dès que possible dans les climats froids et les environnements à haute température.

Utilisation de la fonction de minuterie

◇ Vous pouvez régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson soit terminée entre 2 et 12 heures à partir de l'heure actuelle.

Exemple : Si vous réglez l'heure sur 5:30, la cuisson se termine 5 heures et 30 minutes plus tard.



1 Placez le récipient intérieur dans le corps de l'appareil, fermez le couvercle et branchez le cordon.

- ◇ Suivez les étapes 1 à 4 dans Comment faire cuire le riz. → p. 54, p. 55
- ◇ Si le témoin Keep Warm est allumé, appuyez une fois sur [Keep Warm|Cancel] pour l'éteindre. (Cette fonction de minuterie n'est pas disponible lorsque le témoin Keep Warm est allumé.)

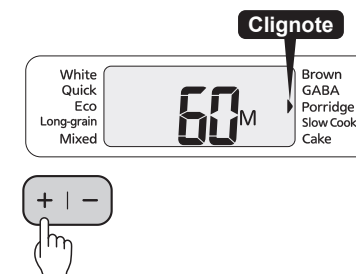
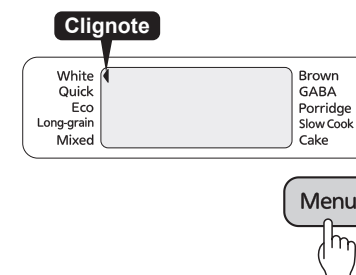
2 Appuyez sur [Menu] pour sélectionner l'option du menu souhaitée.

- ◇ Il n'est pas nécessaire de sélectionner une option du menu si celle souhaitée est déjà sélectionnée.
- ◇ Cette fonction de minuterie n'est pas disponible avec les options du menu Quick, Mixed, Slow Cook, et Cake.

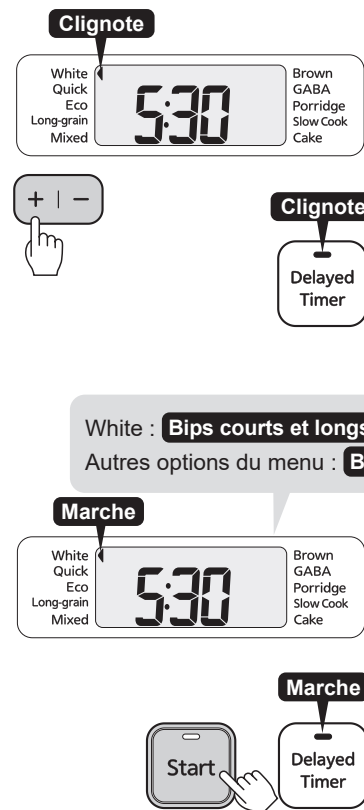
3 Lorsque vous sélectionnez l'option du menu Porridge, utilisez [+] [-] pour régler le temps de cuisson souhaité.

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

4 Appuyez sur [Delayed Timer].



Utilisation de la fonction de minuterie



5 Appuyez sur [+/-] pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson soit terminée.

- ◇ Cette heure peut être réglée en incréments de 30 minutes, de 2 heures à 12 heures plus tard.
- ◇ À chaque pression de la touche [+], la durée de cuisson augmentera de 30 minutes. À chaque pression de la touche [-], la durée de cuisson diminuera de 30 minutes.
- ◇ Maintenez la touche correspondante enfoncée pour accélérer le changement d'heure.
- ◇ Lorsque le temps de cuisson prédéfini est inférieur à la valeur indicative du réglage de la minuterie → p. 48 à 51, il se peut que la cuisson ne soit pas terminée à l'heure prévue.

6 Appuyez une fois sur [Start].

- ◇ Si vous faites une erreur lors du réglage de la minuterie, appuyez une fois sur [Keep Warm/Cancel] et recommencez la procédure.

⚠ MISE EN GARDE

- La fonction de minuterie n'est pas disponible avec les options du menu Quick, Mixed, Slow Cook, et Cake.
- Du riz brun foncé et croustillant peut se former lorsque le réglage de la minuterie est prolongé. Si c'est le cas, rincez bien le riz.

Sons émis par le cuiseur à riz

- Si vous ne faites pas fonctionner le cuiseur à riz dans les 30 secondes après avoir appuyé sur [Delayed Timer], le cuiseur à riz émet 2 bips (bips courts).
- Si vous appuyez sur [Delayed Timer] alors que le cuiseur à riz est dans un état où la fonction Timer n'est pas disponible, le cuiseur à riz émet 2 bips (bips courts).
- Le volume peut être réglé si vous le souhaitez. → p. 79

Comment préparer d'autres aliments (Slow Cook)

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

Exemples de cuisine interdite



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

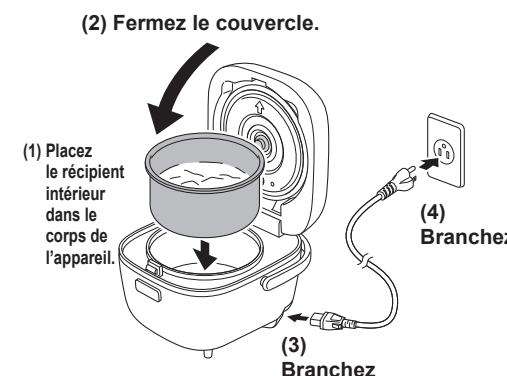
1 Préparez les ingrédients et mettez-les dans le récipient intérieur.

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

	Temps de cuisson : 20 minutes ou moins	Temps de cuisson : 21 minutes ou plus
Maximum	3 sur l'échelle White	
Minimum	0,5 sur l'échelle White	1 sur l'échelle White

2 Placez le récipient intérieur dans le corps de l'appareil, fermez le couvercle et branchez le cordon.

- ◇ Suivez l'étape 4 dans Comment faire cuire le riz. → p. 55

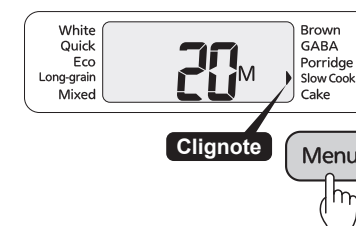


⚠ MISE EN GARDE

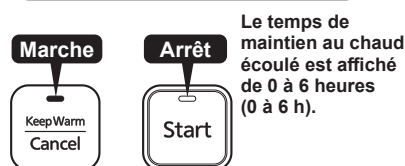
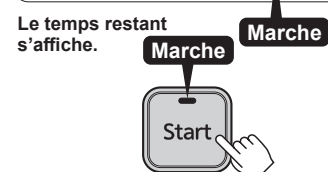
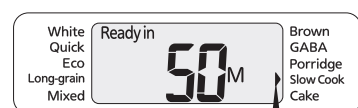
- Veillez à ne pas dépasser la quantité maximale autorisée, car cela peut empêcher une bonne cuisson ou faire déborder le contenu. Veillez également à ne pas utiliser moins que la quantité minimale requise, car cela peut également faire déborder le contenu.
- Remuez bien avant la cuisson pour éviter que les assaisonnements ne se déposent au fond du récipient intérieur.
- L'utilisation de dashi (bouillon de soupe japonais) ou d'autres bouillons chauds peut entraîner une mauvaise cuisson.
- Ne pas utiliser d'ustensiles durs tels que des louches, des cuillères ou des fouets en métal.
- Il convient d'être prudent lorsque vous préparez des plats autres que ceux décrits dans le Guide des menus, car ils peuvent déborder ou brûler.
- Le lait et le lait de soja pouvant déborder très facilement; ajoutez-les après la fin du chauffage, puis faites-les chauffer pas plus de 5 minutes à la fois.
- Si vous utilisez de l'amidon pour épaissir les aliments, ajoutez-le à la fin du processus de cuisson.
- Les aliments à base de pâte tels que le chikuwa (gâteau en pâte de poisson en forme de tube) et le kamaboko (gâteau à la vapeur semi-cylindrique en pâte de poisson assaisonné) gonflent lorsqu'ils sont chauffés; veillez donc à ne pas mettre une trop grande quantité de ces aliments dans le récipient intérieur.

3 Appuyez sur [Menu] pour sélectionner Slow Cook.

- ◇ Le réglage par défaut est de 20 minutes.



Comment préparer d'autres aliments (Slow Cook)



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

4 Appuyez sur [+ / -] pour régler le temps de cuisson souhaité.

- ◇ Le temps de cuisson peut être réglé entre 1 et 30 minutes en incréments de 1 minute et entre 30 et 120 minutes en incréments de 5 minutes.
- ◇ Appuyez sur [+] pour augmenter le temps programmé et sur [-] pour le diminuer.

5 Appuyez sur [Start].

- ◇ La cuisson commence.

⚠ MISE EN GARDE

- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson.

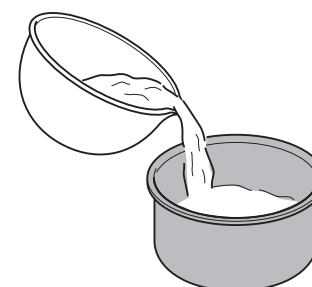
6 Lorsque la cuisson est terminée...

- ◇ Le cuiseur à riz émet 8 bips (bips longs) et passe automatiquement en mode de maintien au chaud. Le témoin Keep Warm s'allume et « 0h » s'affiche.
- ◇ Étapes pour un chauffage supplémentaire (pour une cuisson insuffisante)
 - (1) Vérifiez que le témoin Keep Warm est allumé.
 - (2) Appuyez sur [+] pour régler le temps de cuisson supplémentaire. (Jusqu'à 30 minutes)
 - (3) Appuyez sur [Start]. (La cuisson supplémentaire peut être répétée jusqu'à 3 fois.)
- ◇ Lorsque la cuisson est terminée, la fonction de maintien au chaud est automatiquement activée et le temps de maintien au chaud écoulé s'affiche en incréments d'une heure jusqu'à 6 heures. Au bout de 6 heures, « 6 » clignote sur l'afficheur. Servez les aliments dès que possible.
- ◇ Après la cuisson, appuyez une fois sur [Keep Warm/Cancel] pour éteindre le témoin Keep Warm et éliminer les odeurs. → p. 71

⚠ MISE EN GARDE

- N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud pour certains aliments, car ils risquent de perdre leur goût.
- Si vous souhaitez prolonger le temps de cuisson, n'appuyez pas sur [Keep Warm/Cancel] avant de prolonger le temps de cuisson. Dans ce cas, le témoin Keep Warm s'éteint, ce qui empêche toute cuisson supplémentaire. Si vous avez appuyé par erreur sur la touche, effectuez la procédure suivante.
 - (1) Retirez le récipient intérieur et posez-le sur une serviette ou un torchon humides.
 - (2) Retirez le couvercle intérieur, laissez le couvercle du corps de l'appareil ouvert et laissez refroidir le corps de l'appareil et le récipient intérieur pendant environ 10 minutes.
 - (3) Remplacez le récipient intérieur et le couvercle intérieur dans le corps de l'appareil.
 - (4) Faites cuire à partir de l'étape 3 à p. 61.

Comment préparer des gâteaux (Cake)



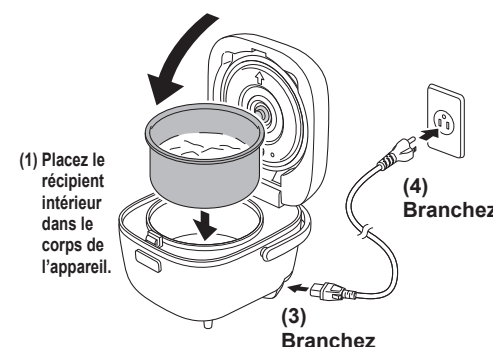
1 Préparez les ingrédients, versez la pâte dans le récipient intérieur et éliminez l'air de la pâte.

- ◇ Pour que le gâteau soit plus facile à retirer, appliquez du beurre sur le récipient intérieur avant d'y verser la pâte.
- ◇ Faites tomber le récipient intérieur sur un torchon environ 3 fois d'une hauteur d'environ 2 pouces (5 cm) pour éliminer l'air de la pâte.

⚠ MISE EN GARDE

- Soyez prudent lorsque vous préparez des gâteaux autres que ceux décrits dans le Guide des menus, car ils risquent de déborder ou de ne pas être cuits correctement.
- Lorsque vous éliminez l'air de la pâte, faites-le sur un chiffon doux. Sinon, le récipient intérieur peut se déformer ou être endommagé.

(2) Fermez le couvercle.



2 Placez le récipient intérieur dans le corps de l'appareil, fermez le couvercle et branchez le cordon.

- ◇ Suivez l'étape 4 dans Comment faire cuire le riz. → p. 55

3 Appuyez sur [Menu] pour sélectionner Cake.

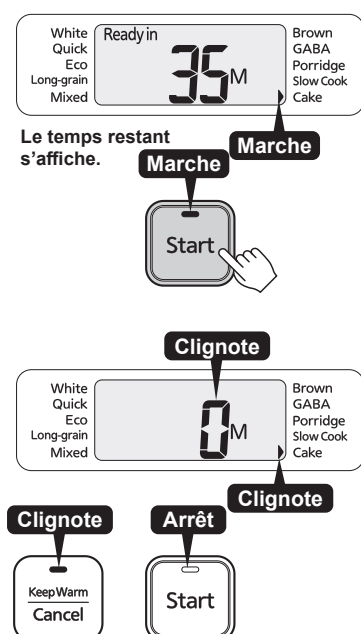
- ◇ Le réglage par défaut est de 40 minutes.



4 Appuyez sur [+ / -] pour régler la durée de chauffage souhaitée.

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

Comment préparer des gâteaux (Cake)



5 Appuyez sur [Start].

◇ Le chauffage démarre.

⚠ MISE EN GARDE

- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson.

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

◇ Lorsque la cuisson est terminée, le cuiseur à riz émet 8 bips (bips longs). Le témoin Keep Warm et « 0 » clignotent alors sur l'afficheur.

◇ Le gâteau est prêt si le cure-dent en ressort propre.

◇ Si la pâte colle au cure-dent, appuyez sur [+] pour régler le temps de chauffage supplémentaire avec le témoin Keep Warm clignotant et appuyez sur [Start]. (Le temps peut être prolongé jusqu'à 30 minutes, 3 fois au maximum)

⚠ MISE EN GARDE

- N'appuyez pas sur [Keep Warm/Cancel] avant de prolonger le chauffage. Dans ce cas, le témoin Keep Warm s'éteint, empêchant toute cuisson supplémentaire. Si vous avez appuyé par erreur sur la touche, effectuez la procédure suivante pour le chauffage.

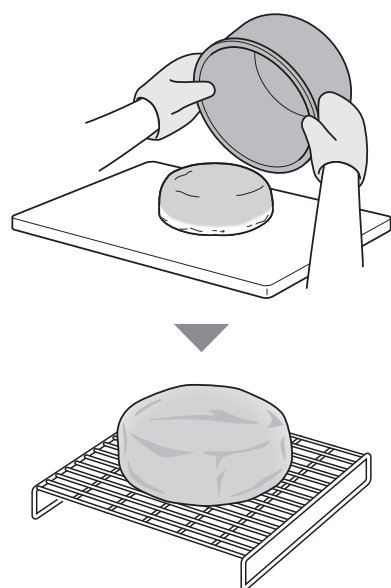
- (1) Retirez le récipient intérieur et posez-le sur une serviette ou un torchon humides.
- (2) Laissez le couvercle du corps de l'appareil ouvert et laissez refroidir le corps de l'appareil et le récipient intérieur pendant environ 10 minutes.
- (3) Faites chauffer en suivant la procédure à partir de l'étape 2 à p. 63.

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

◇ Après avoir préparé un gâteau, appuyez une fois sur [Keep Warm/Cancel] pour éteindre le témoin Keep Warm et éliminer les odeurs. → p. 71

⚠ MISE EN GARDE

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



Guide des menus

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

Recette du menu Mixed

Riz Gomoku (riz japonais mélangé)

| Ingrédients (pour 4 portions)

- Riz...2 tasses
- Kombu (varech)...0,8 po (2 cm) carrés
- Mélange d'assaisonnements [sauce de soja...1 1/3 cuillères à soupe, saké...2 cuillères à soupe, vin de riz doux...1 cuillère à thé, sel...1/3 cuillère à thé]
- Cuisse de poulet...40 g
- Abura-age (tofu mince frit)...1/3
- Carotte...20 g
- Gobo (racine de bardane)...20 g
- Konnyaku...25 g
- Champignon shiitake séché...1
- Pois mange-tout...3 à 5
- Saké, sauce soja, sel et vinaigre...Selon les envies

| Préparation

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



315 kcal par portion

⚠ MISE EN GARDE

- Ajustez la quantité d'eau que vous ajoutez en fonction des ingrédients.
- La quantité d'ingrédients à ajouter au début doit être de 70 g ou moins pour une tasse de riz.

Recette du menu Mixed

Riz gluant à la chinoise

| Ingrédients (pour 4 portions)

- Riz gluant...2 tasses
- Côtes de porc...70 g
- Champignon shiitake séché...1
- Crevettes séchées...10 g
- Pousse de bambou...10 g
- Carotte...10 g
- Noix de pin...1 cuillère à thé
- Marrons doux grillés et pelés...4
- Gingembre, en fines lamelles...6 g
- Soupe de poulet...200 mL
- Préassaisonnement pour le porc [saké...1 1/3 cuillères à thé, sauce de soja...1 1/3 cuillères à thé, jus de gingembre...2/3 cuillère à thé]
- Mélange d'assaisonnement [saké...2 cuillères à soupe, source de soja...2 cuillères à soupe, sucre...2/3 cuillère à thé]
- Oignons verts, hachés...2 tiges
- Saindoux ou huile à salade...1 1/3 cuillères à soupe

| Préparation

- (1) Faites tremper le champignon shiitake et les crevettes séchées dans de l'eau pour les réhydrater et les ramollir. Faites précuire les pousses de bambou. (Conservez l'eau utilisée pour faire tremper le champignon shiitake séché et les crevettes.)
- (2) Coupez la viande de porc en cubes de 0,4 po (1 cm) carré, puis assaisonnez-la. Coupez la carotte, le shiitake et la pousse de bambou en cubes de 0,4 po (1 cm).
- (3) Faites chauffer le saindoux dans une poêle. Faites sauter les ingrédients de l'étape (2) et laissez-les refroidir.
- (4) Rincez le riz gluant dans le récipient intérieur. Ajoutez l'eau utilisée pour faire tremper les champignons shiitakes séchés et les crevettes de l'étape (1) et le mélange d'assaisonnements. Ajoutez la soupe de poulet jusqu'au niveau 3 de l'échelle Sweet. Mélangez soigneusement le tout.
- (5) Ajoutez les ingrédients de l'étape (3), les crevettes séchées, les noix de pin et le gingembre à l'étape (4). Cuisinez à l'aide de l'option du menu **Mixed**.
- (6) En fin de cuisson, déposez les marrons grillés sur le riz. Mélangez le riz comme si vous le coupez avec une spatule. Placez le tout sur un plat de service et parsemez d'oignons verts.



419 kcal par portion

Guide des menus

Recette du menu
Porridge
Gruau garni d'une épaisse sauce aux fruits de mer

Ingrédients (pour 2 portions)

- Riz...0,5 tasse
- Sel...Au goût

Sauce épaisse aux fruits de mer

- Calmar...30 g
- Crevettes...4
- Pétoncles...2
- Préassaisonnement pour les fruits de mer [saké, sel et poivre...Au goût; amidon... 1/4 cuillère à thé]
- Pak-choi (chou blanc chinois)...1/2
- Échalote japonaise...1/4 de tige
- Carotte...10 g
- Trémelle fucus...2,5 g
- Gingembre...5 g
- Huile à salade...Selon les envies
- Assaisonnements pour la sauce [saké...1 cuillère à soupe, sauce d'huître... 1/2 cuillère à thé, sucre... 1/2 cuillère à thé, sel... 1/3 cuillère à thé, poivre...Au goût]
- Soupe de poulet...200 mL
- Amidon et eau...1 1/2 cuillères à soupe
- Huile de sésame...1 cuillère à thé

Préparation

- (1) Rincez le riz dans le récipient intérieur, ajoutez de l'eau salée au niveau 0,5 de l'échelle Porridge • Firm, mélangez bien et faites cuire à l'aide de l'option du menu **Porridge** avec un temps de cuisson de 60 minutes.

(2) Entaillez le calmar et coupez-le en fines bouchées en biseau. Décortiquez et déveinez les crevettes et coupez les pétoncles en deux à l'horizontale, en biseau.

(3) Assaisonnez les ingrédients de l'étape (2), laissez-les reposer environ 10 minutes, puis enrobez-les d'amidon.

(4) Coupez le pak-choi en petits morceaux, coupez l'échalote japonaise en morceaux et émincez la carotte et le gingembre.
- (5) Faites tremper la trémelle fucus dans de l'eau tiède pour la réhydrater et retirez les tiges dures.

(6) Faites chauffer de l'huile à salade dans une poêle, faites sauter les ingrédients des étapes (3), (4) et (5), et ajoutez les assaisonnements pour la sauce et le bouillon de soupe chinois.

(7) Après ébullition, laissez mijoter légèrement, ajoutez de l'amidon et de l'eau pour épaissir la sauce et nappez d'huile de sésame.

(8) Placez le gruaud cuit de l'étape (1) dans un bol de service et versez la sauce épaisse de l'étape (7) sur le dessus.

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



261 kcal par portion

Recette du menu
Slow Cook
Pot-au-feu de légumes et de poulet

Ingrédients (pour 2 portions)

- Ailes de poulet...4
- Céleri...1/2 (50 g)
- Pomme de terre (petite)...1 (75 g)
- Bouillon (poudre)...2 cuillères à thé
- Sel et poivre...Au goût
- Carotte...1/4 (50 g)
- Oignon (petit)...1/2 (75 g)
- Eau...300 mL

Préparation

- (1) Coupez les extrémités des ailes de poulet.

(2) Coupez l'oignon, la pomme de terre et la carotte en quatre et le céleri en deux (après avoir enlevé les fils).
- (3) Mettez tous les ingrédients des étapes (1) et (2) dans le récipient intérieur, ajoutez l'eau, le bouillon en poudre, le sel et le poivre, et mélangez bien. Ensuite, sélectionnez **Slow Cook** et faites chauffer pendant 60 minutes.

(4) Lorsque la cuisson est terminée, placez le tout dans un bol de service.

Conseil Les plats mijotés deviennent plus moelleux et ont plus de goût s'ils sont gardés au chaud après avoir été chauffés.

MISE EN GARDE • Éliminez les odeurs après la cuisson. → p. 71



156 kcal par portion

Recette du menu
Cake
Gâteau au chocolat

Ingrédients (pour 1 gâteau)

- Chocolat...65 g
- Beurre non salé...40 g
- A [Jaune d'œuf...à partir de 2 œufs moyens
- Sucre (sucre fin)...40 g
- Crème épaisse (laitière)...25 mL
- Farine pour gâteaux...15 g
- Cacao pur...35 g
- Beurre (à étaler dans le récipient intérieur)...Selon les envies
- B [Blanc d'œuf... à partir de 2 œufs moyens
- Sucre (sucre fin)...40 g

Pour la décoration

- Sucre en poudre...Selon les envies

Préparation

- (1) Amenez les œufs et le beurre non salé à température ambiante et tamisez la farine à gâteau et le cacao pur ensemble.

(2) Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre à l'intérieur d'un bol chauffé dans de l'eau chaude à 140°F (60°C). Une fois le chocolat fondu, ajoutez le beurre non salé et faites-le fondre.

(3) Mettez le contenu de A dans un bol et mélangez à l'aide d'un batteur à main jusqu'à ce que le mélange devienne blanchâtre. Ajoutez ensuite le contenu de l'étape (2) et la crème épaisse et mélangez bien. Ajoutez la farine à gâteau et le cacao pur tamisés ensemble et mélangez bien à l'aide d'une spatule en caoutchouc, jusqu'à ce que la farine et le cacao soient bien incorporés au reste du mélange.

(4) Versez le contenu de B dans un autre bol et battez à l'aide d'un batteur à main jusqu'à l'obtention de pics fermes.

(5) Ajoutez petit à petit (en deux ou trois fois) le contenu de l'étape (4) au contenu de l'étape (3) en l'incorporant délicatement à l'aide d'une spatule en caoutchouc.

(6) Versez la pâte obtenue à l'étape (5) dans le récipient intérieur beurré. Éliminez l'air sur un chiffon doux, puis sélectionnez l'option du menu **Cake** et faites cuire pendant 45 minutes. Lorsque la cuisson est terminée, retirez le gâteau du récipient intérieur et laissez-le refroidir. Ensuite, tamisez le sucre en poudre sur le gâteau.

* Si le gâteau n'est pas assez cuit, appuyez sur [+] lorsque le témoin Keep Warm clignote, réglez le temps de cuisson supplémentaire, puis appuyez sur [Start].

MISE EN GARDE • Éliminez les odeurs après la préparation d'un gâteau. → p. 71

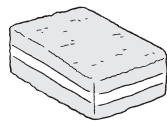


183 kcal par 1/8 part

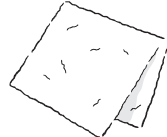
Comment nettoyer

- ◇ Tout service de réparation non décrit dans ce manuel doit être effectué par un représentant de service qualifié.
- ◇ Veillez à débrancher la fiche électrique et le connecteur et à laisser refroidir le corps de l'appareil, le récipient intérieur et le couvercle intérieur avant de les nettoyer.
- ◇ Pour maintenir la propreté, nettoyez toujours le cuiseur à riz le jour même de son utilisation. Nettoyez également le cuiseur à riz régulièrement.
- ◇ Les jours où le cuiseur à riz est utilisé, veillez à éliminer toute odeur qui subsiste après la cuisson des aliments ou des gâteaux. → p. 71

Articles et détergent à préparer



Éponge douce



Chiffon doux



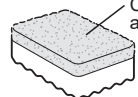
Détergent doux à usage domestique (pour la vaisselle et les ustensiles de cuisine)

À ne pas utiliser

❑ Éponges en nylon, spatules métalliques

❑ Le côté abrasif d'une éponge

Ne pas nettoyer le récipient intérieur avec le côté abrasif d'une éponge. Cela risquerait d'endommager le revêtement en céramique.



Côté abrasif

❑ Éponge en mélamine

❑ Détergent autre que les détergents doux

❑ Diluant pour peinture, nettoyant, eau de Javel

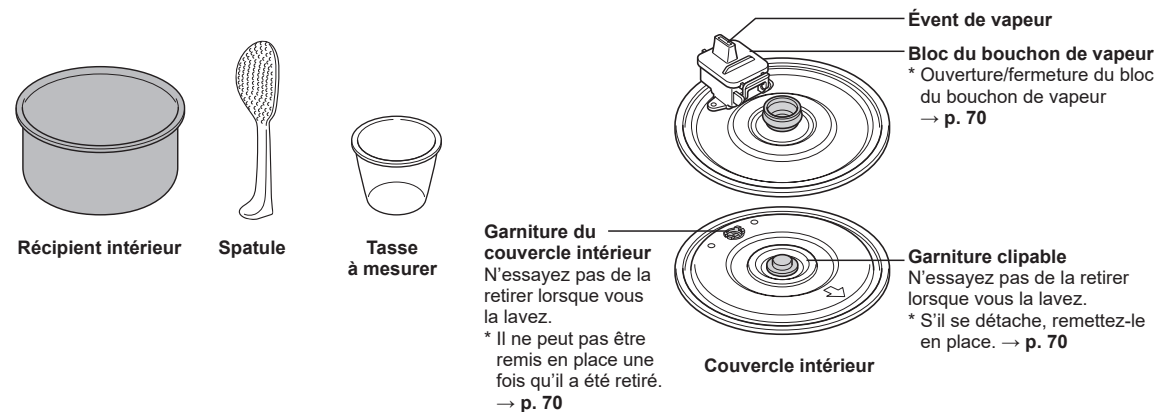
❑ Chiffons traités chimiquement

❑ Eau chaude

❑ Lave-vaisselle avec fonction de séchage, séchoir à vaisselle

Pièces à laver après chaque utilisation

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



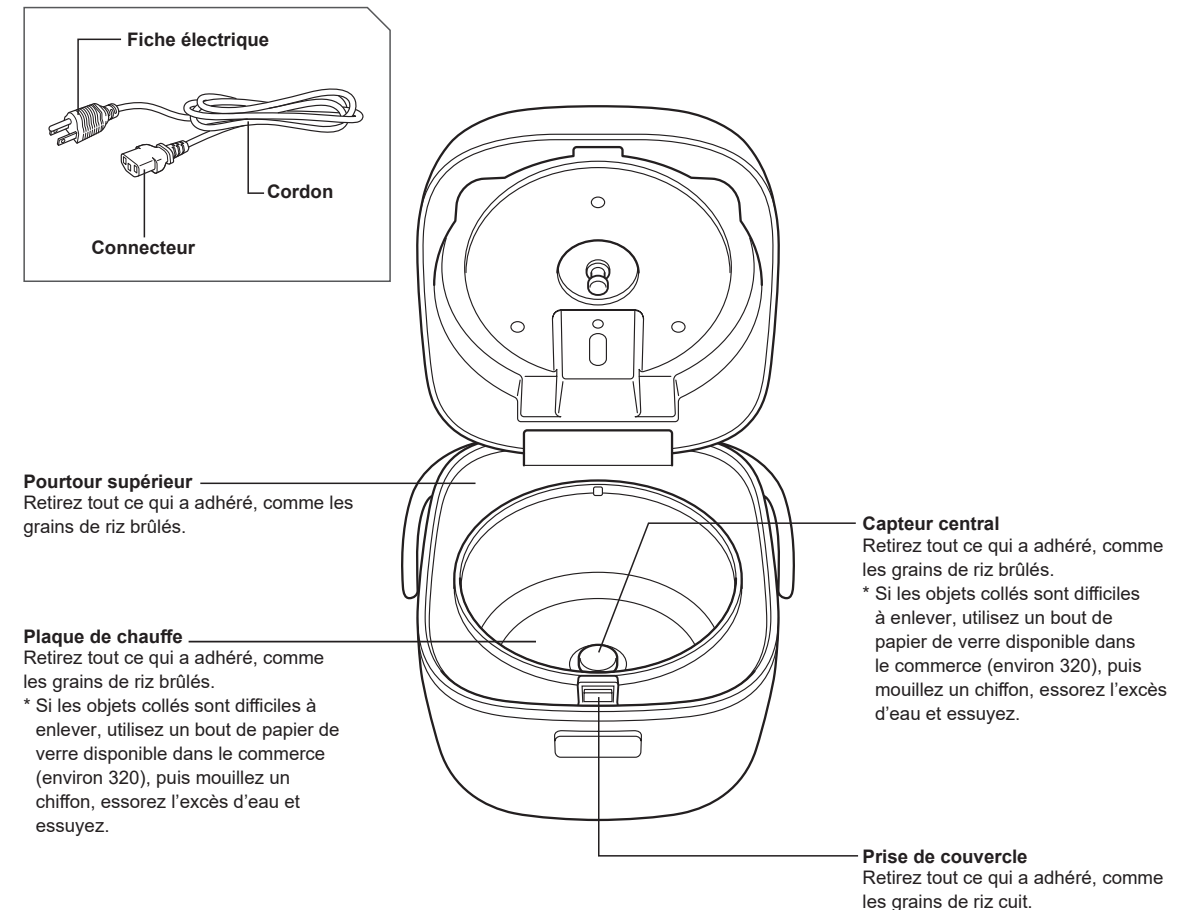
⚠ MISE EN GARDE

- Gardez toujours le récipient intérieur et le couvercle intérieur propres pour éviter la corrosion et les odeurs.
- Rincez soigneusement les pièces, car le détergent restant sur celles-ci peut entraîner une détérioration et une décoloration des matériaux tels que le plastique. (uniquement les parties lavables)
- Après avoir nettoyé le couvercle intérieur, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon sec. Sinon, des gouttes d'eau peuvent laisser des traces sur cette pièce.
- Veillez à nettoyer le couvercle intérieur après avoir fait cuire du riz avec de l'orge ou un mélange multigrain (par exemple avec de l'amarante). Dans le cas contraire, le couvercle intérieur peut être obstrué, ce qui entraîne des problèmes tels que le couvercle qui ne s'ouvre pas, le contenu qui déborde ou le riz qui ne cuit pas correctement.
- Veillez à retirer tous les grains de riz cuit qui ont adhéré au couvercle intérieur. La présence de riz sur le couvercle intérieur peut empêcher le couvercle de se refermer, permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson ou permettre au couvercle de s'ouvrir et au contenu de se répandre, entraînant des brûlures ou d'autres blessures.
- Si le riz est difficile à enlever, essayez de faire tremper l'intérieur du récipient intérieur dans de l'eau tiède avant de le laver.
- Ne lavez pas la vaisselle, etc., à l'intérieur du récipient intérieur. Ne placez pas non plus le récipient intérieur à l'envers sur de la vaisselle, etc., pour le faire sécher. Vous risqueriez d'endommager le revêtement en céramique ou de le décoller.



Pièces à laver lorsqu'elles sont sales

Essuyez le corps de l'appareil (extérieur et intérieur) à l'aide d'un chiffon bien essoré. Essuyez le cordon, la fiche électrique et le connecteur à l'aide d'un chiffon sec.



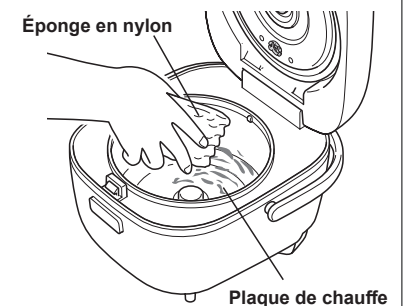
⚠ MISE EN GARDE

- Ne laissez pas l'eau pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Vous risqueriez de provoquer un choc électrique, un court-circuit, un incendie et/ou provoquer la déformation ou un dysfonctionnement de l'appareil.

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.



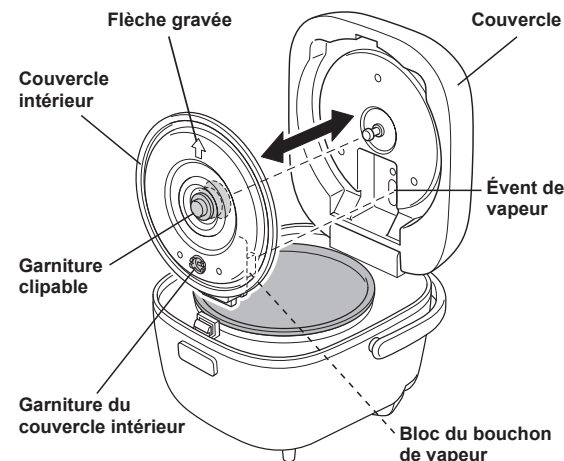
Comment retirer et fixer chaque pièce

Retrait du couvercle intérieur

Tirez le couvercle intérieur vers vous pour le retirer.

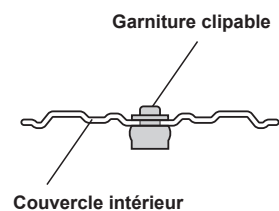
Fixer le couvercle intérieur

Orientez la flèche gravée de manière à ce qu'elle pointe vers le haut, alignez le bloc du bouchon de vapeur du couvercle intérieur avec l'évent de vapeur du couvercle, puis fixez le couvercle intérieur comme indiqué sur la figure.



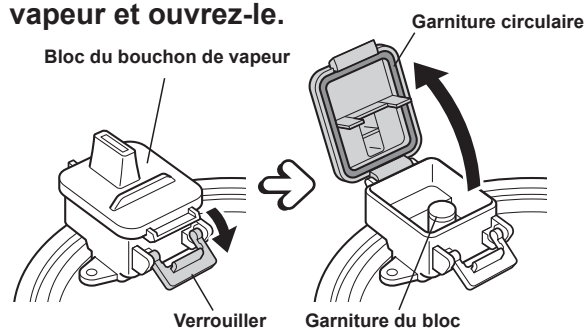
⚠ MISE EN GARDE

- Avant de fixer le couvercle intérieur, vérifiez que le bloc du bouchon de vapeur est bien fermé. (Ouverture/fermeture du bloc du bouchon de vapeur → **Ci-dessous**)
- Ne pas tirer sur la garniture clipable ou la garniture du couvercle intérieur, ni les presser ou les retirer de force. Vous risqueriez également de provoquer des fuites de vapeur ou de coller le couvercle, ce qui entraînerait un dysfonctionnement. Si la garniture clipable se détache, faites attention à son orientation et remettez-la en place comme indiqué sur la figure. La garniture du couvercle intérieur ne peut pas être remise en place une fois retirée. Si la garniture du couvercle intérieur se détache, contactez un centre de réparation qualifié.



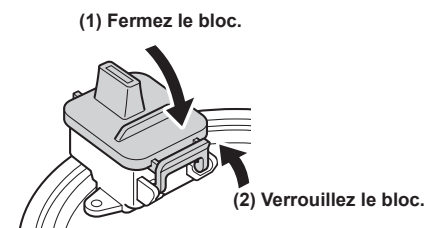
Ouverture du bloc du bouchon de vapeur

Déverrouillez le bloc du bouchon de vapeur et ouvrez-le.



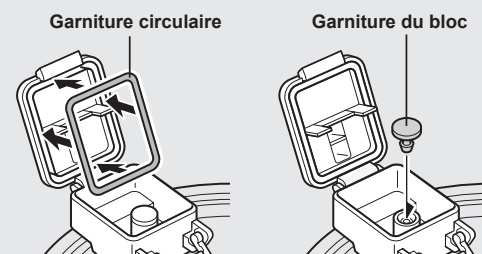
Fermeture du bloc du bouchon de vapeur

Fermez le bloc du bouchon de vapeur et verrouillez-le fermement.



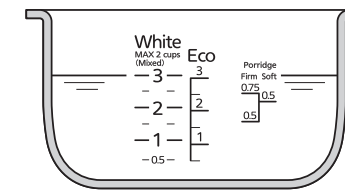
⚠ MISE EN GARDE

- Ne pas retirer la garniture circulaire ou la garniture du bloc. Si ces garnitures se détachent, remettez-les en place comme indiqué sur la figure. Si elles ne sont pas bien fixées, elles risquent de se détacher et de provoquer des fuites de vapeur ou d'autres dysfonctionnements. (Si ces garnitures sont difficiles à fixer, humidifiez-les avec de l'eau pour faciliter leur mise en place.)
- Veillez à utiliser l'appareil avec la garniture circulaire et la garniture du bloc fixées. Si elles ne sont pas fixées, de la vapeur peut s'échapper et le riz ne sera pas cuit correctement.



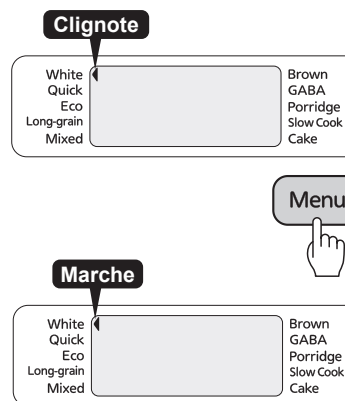
Comment éliminer les odeurs

◇ Éliminez les odeurs si elles sont perceptibles ainsi qu'après la cuisson ou la préparation d'un gâteau.



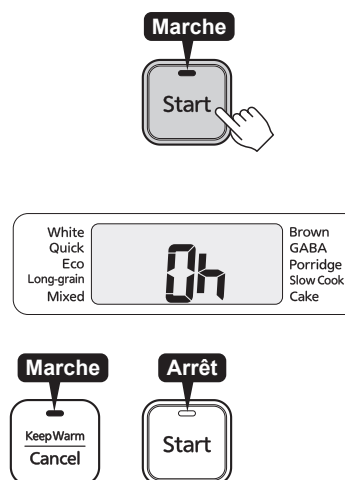
1 Versez de l'eau dans le récipient intérieur et placez-le dans le corps de l'appareil.

- ◇ Versez de l'eau jusqu'au niveau 3 de l'échelle White dans le récipient intérieur.
- ◇ Placez le récipient intérieur dans le corps de l'appareil et branchez le cordon. → **p. 55**
- ◇ Si des odeurs se font sentir, ajoutez de l'acide citrique (environ 20 g) à l'eau pour une désodorisation plus efficace.



2 Appuyez sur [Menu] pour sélectionner White.

3 Appuyez sur [Start].



4 Lorsque l'opération est terminée, le cuiseur à riz émet 8 bips (bips longs) et le témoin Keep Warm s'allume.

- ◇ Appuyez une fois sur [Keep Warm/Cancel], puis débranchez le connecteur et la fiche électrique.
- ◇ Lorsque le corps de l'appareil a refroidi, égouttez l'eau chaude restant dans le récipient intérieur et nettoyez les pièces. → **p. 68**

⚠ MISE EN GARDE

- Faites attention avec le récipient intérieur, le couvercle intérieur et le corps de l'appareil, car ils sont chauds après l'élimination des odeurs.
- Lorsque vous éliminez des odeurs en continu, veillez à retirer le récipient intérieur et à laisser le corps de l'appareil refroidir avant de continuer. Les odeurs peuvent ne pas être éliminées correctement lorsque le corps de l'appareil devient chaud.
- Il peut être impossible d'éliminer complètement certaines odeurs. Dans ce cas, contactez le lieu d'achat.

Si le riz ne cuit pas correctement

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

Vérifiez d'abord ce qui suit !

- Y a-t-il des grains de riz brûlés ou des gouttes d'eau qui adhèrent à l'extérieur du récipient intérieur, à la prise de couvercle, à la plaque de chauffe ou aux capteurs?
- Le récipient intérieur est-il déformé?
- Reste-t-il des gouttes d'eau sur l'extérieur du récipient intérieur?

- L'option du menu sélectionnée est-elle la bonne?
- Le couvercle est-il bien fermé?
- Y a-t-il des grains de riz cuit qui adhèrent au couvercle intérieur ou à la garniture?
- Le cuiseur à riz et ses pièces sont-ils suffisamment propres?
- Le connecteur a-t-il été débranché ou une coupure de courant s'est-elle produite pendant la cuisson?

Problèmes avec le riz

Symptôme	Riz	Eau	Cuisson
Fuites de vapeur	• La quantité de riz, d'ingrédients, d'orge ou de mélange multigrain n'était pas correcte. • Plus que la quantité maximale autorisée a été cuisinée. → p. 48 à 51, p. 78	• La quantité d'eau n'était pas correcte. → p. 48 à 51	
Débordement de l'eau	• La quantité de riz, d'ingrédients, d'orge ou de mélange multigrain n'était pas correcte. • Il y avait beaucoup de grains de riz fissurés. • Plus que la quantité maximale autorisée a été cuisinée. → p. 48 à 51, p. 78	• La quantité d'eau n'était pas correcte. → p. 48 à 51 • Le riz n'a pas été suffisamment rincé (sauf pour le riz sans rinçage). • Le riz a été laissé dans une passoire après le rinçage.	• Le riz était mélangé à d'autres ingrédients, à de l'orge ou à un mélange multigrain. • L'assaisonnement n'a pas été bien mélangé.
Il faut beaucoup de temps avant que la cuisson ne soit terminée.	• La quantité de riz, d'ingrédients, d'orge ou de mélange multigrain n'était pas correcte. • Plus que la quantité maximale autorisée a été cuisinée. → p. 48 à 51, p. 78	• La quantité d'eau n'était pas correcte. → p. 48 à 51	• La cuisson a été répétée en continu. → p. 56 • La cuisson a été effectuée immédiatement après la désactivation de la fonction de maintien au chaud. → p. 56
Le riz est re-couvert d'une fine pellicule.	• L'amidon fondu et séché forme une fine pellicule ressemblant à du tissu. Cela ne nuit pas à votre santé.		

Problèmes avec le riz

Symptôme	Riz	Eau	Cuisson
Le riz colle à l'intérieur du récipient intérieur immédiatement après la cuisson.	• Au lieu d'aérer le riz immédiatement après la cuisson, essayez d'attendre 5 à 10 minutes. Cela peut empêcher le riz d'adhérer. Comme ce produit est conforme à la réglementation sur les PFAS, le riz a tendance à coller au récipient intérieur plus facilement qu'avec les produits recouvert de résines fluorocarbonées. De plus, le riz mou et le riz gluant peuvent facilement coller au récipient intérieur.		
Odeur de son de riz, etc.		• Le riz n'a pas été suffisamment rincé (sauf pour le riz sans rinçage).	
Trop mou	• La quantité de riz, d'ingrédients, d'orge ou de mélange multigrain n'était pas correcte. • Il y avait beaucoup de grains de riz fissurés.	• La quantité d'eau n'était pas correcte. → p. 48 à 51 • Le riz a été cuit avec de l'eau ionisée alcaline (pH 9 ou plus). • De l'eau chaude (95°F [35°C] ou plus) a été utilisée pour rincer le riz ou ajuster le niveau de l'eau. • Le riz est resté trop longtemps dans l'eau après le rinçage. • Le riz a été laissé dans une passoire après le rinçage.	• La fonction Timer a été utilisée. • Le riz était mélangé à d'autres ingrédients, à de l'orge ou à un mélange multigrain. • L'assaisonnement n'a pas été bien mélangé. • Le riz cuit n'a pas été remué et bien aéré. • La cuisson a été répétée en continu. → p. 56 • La cuisson a été effectuée immédiatement après la désactivation de la fonction de maintien au chaud. → p. 56
Trop dur	• La quantité de riz, d'ingrédients, d'orge ou de mélange multigrain n'était pas correcte. • Plus que la quantité maximale autorisée a été cuisinée. → p. 48 à 51, p. 78	• La quantité d'eau n'était pas correcte. → p. 48 à 51 • Le riz a été cuit avec de l'eau dure, comme de l'eau minérale. • De l'eau chaude (95°F [35°C] ou plus) a été utilisée pour rincer le riz ou ajuster le niveau de l'eau.	• Le riz était mélangé à d'autres ingrédients, à de l'orge ou à un mélange multigrain. • L'assaisonnement n'a pas été bien mélangé. • Le riz cuit n'a pas été remué et bien aéré. • La cuisson a été répétée en continu. → p. 56 • La cuisson a été effectuée immédiatement après la désactivation de la fonction de maintien au chaud. → p. 56
Riz brun foncé croustillant ou brûlé	• La quantité de riz, d'ingrédients, d'orge ou de mélange multigrain n'était pas correcte. • Plus que la quantité maximale autorisée a été cuisinée. → p. 48 à 51, p. 78 • Il y avait beaucoup de grains de riz fissurés.	• La quantité d'eau n'était pas correcte. → p. 48 à 51 • Le riz a été cuit avec de l'eau ionisée alcaline (pH 9 ou plus). • Le riz a été cuit avec de l'eau dure, comme de l'eau minérale. • De l'eau chaude (95°F [35°C] ou plus) a été utilisée pour rincer le riz ou ajuster le niveau de l'eau. • Le riz n'a pas été suffisamment rincé (sauf pour le riz sans rinçage). • Le riz est resté trop longtemps dans l'eau après le rinçage. • Le riz a été laissé dans une passoire après le rinçage.	• La fonction Timer a été utilisée. • Le riz était mélangé à d'autres ingrédients, à de l'orge ou à un mélange multigrain. • L'assaisonnement n'a pas été bien mélangé.

Si le riz ne cuit pas correctement

Problèmes avec le riz			
Symptôme	Riz	Eau	Cuisson
Pas complètement cuit	- La quantité de riz, d'ingrédients, d'orge ou de mélange multigrain n'était pas correcte. - Plus que la quantité maximale autorisée a été cuisinée. → p. 48 à 51, p. 78 - Il y avait beaucoup de grains de riz fissurés.	- La quantité d'eau n'était pas correcte. → p. 48 à 51 - De l'eau chaude (95°F [35°C] ou plus) a été utilisée pour rincer le riz ou ajuster le niveau de l'eau.	- Le riz était mélangé à d'autres ingrédients, à de l'orge ou à un mélange multigrain. - L'assaisonnement n'a pas été bien mélangé. - La cuisson a été répétée en continu. → p. 56 - La cuisson a été effectuée immédiatement après la désactivation de la fonction de maintien au chaud. → p. 56
Le riz gardé au chaud sent mauvais.		Le riz n'a pas été suffisamment rincé (sauf pour le riz sans rinçage).	- Un aliment autre que du riz blanc ou du riz sans rinçage a été maintenu au chaud. - Du riz froid a été ajouté. - Une spatule a été laissée dans le récipient intérieur. - Une quantité inférieure au minimum autorisé a été maintenue au chaud. → p. 58 - La fonction de maintien au chaud a été utilisée en continu pendant plus de 12 heures. - Le riz a été laissé dans le cuiseur à riz alors que la fonction de maintien au chaud était désactivée. - Les odeurs n'ont pas disparu après la cuisson des aliments ou des gâteaux.
Le riz maintenu au chaud se décolore.	La quantité de riz, d'ingrédients, d'orge ou de mélange multigrain n'était pas correcte.	Le riz n'a pas été suffisamment rincé (sauf pour le riz sans rinçage).	- Le riz cuit n'a pas été remué et bien aéré. - Un aliment autre que du riz blanc ou du riz sans rinçage a été maintenu au chaud. - Le riz était concentré le long de la paroi du récipient intérieur (moins de riz au milieu du récipient). - Du riz froid a été ajouté. - Une spatule a été laissée dans le récipient intérieur. - Une quantité inférieure au minimum autorisé a été maintenue au chaud. → p. 58 - La fonction de maintien au chaud a été utilisée en continu pendant plus de 12 heures.
Le riz maintenu au chaud est sec.	La quantité de riz, d'ingrédients, d'orge ou de mélange multigrain n'était pas correcte.	La quantité d'eau n'était pas correcte. → p. 48 à 51	- Le riz cuit n'a pas été remué et bien aéré. - Un aliment autre que du riz blanc ou du riz sans rinçage a été maintenu au chaud. - Le riz était concentré le long de la paroi du récipient intérieur (moins de riz au milieu du récipient). - Du riz froid a été ajouté. - Une spatule a été laissée dans le récipient intérieur. - Une quantité inférieure au minimum autorisé a été maintenue au chaud. → p. 58 - La fonction de maintien au chaud a été utilisée en continu pendant plus de 12 heures.
Le riz maintenu au chaud est collant.	La quantité de riz, d'ingrédients, d'orge ou de mélange multigrain n'était pas correcte.	La quantité d'eau n'était pas correcte. → p. 48 à 51	- Le riz cuit n'a pas été remué et bien aéré. - Un aliment autre que du riz blanc ou du riz sans rinçage a été maintenu au chaud. - Le riz était concentré le long de la paroi du récipient intérieur (moins de riz au milieu du récipient). - Du riz froid a été ajouté. - Une spatule a été laissée dans le récipient intérieur. - Une quantité inférieure au minimum autorisé a été maintenue au chaud. → p. 58 - La fonction de maintien au chaud a été utilisée en continu pendant plus de 12 heures. - Le riz a été laissé dans le cuiseur à riz alors que la fonction de maintien au chaud était désactivée.

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

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

Vérifiez d'abord ce qui suit !

- Une recette autre que celles décrites dans le Guide des menus a-t-elle été utilisée?
- Y a-t-il des grains de riz brûlés ou des gouttes d'eau qui adhèrent à l'extérieur du récipient intérieur, à la prise de couvercle, à la plaque de chauffe ou aux capteurs?
- Le récipient intérieur est-il déformé?
- Reste-t-il des gouttes d'eau sur l'extérieur du récipient intérieur?

- L'option du menu sélectionnée est-elle la bonne?
- Le couvercle est-il bien fermé?
- Y a-t-il des grains de riz cuit qui adhèrent au couvercle intérieur ou au à la garniture?
- Le cuiseur à riz et ses pièces sont-ils suffisamment propres?
- Le connecteur a-t-il été débranché ou une coupure de courant s'est-elle produite pendant la cuisson?

Problèmes de cuisson

Symptôme	Ingrédients	Temps
Ne chauffe pas correctement	- Des ingrédients ou des quantités inappropriés ont été utilisés. - Un nombre d'ingrédients supérieur au maximum autorisé a été ajouté.	Le temps de cuisson était court.
Débordement de l'eau	- Des ingrédients ou des quantités inappropriés ont été utilisés. - Un nombre d'ingrédients supérieur au maximum autorisé a été ajouté. - Les ingrédients ajoutés sont inférieurs au minimum requis.	
Réduit trop	- Des ingrédients ou des quantités inappropriés ont été utilisés. - Les ingrédients ajoutés sont inférieurs au minimum requis.	Le temps de cuisson était trop long.
Aliments brûlés	- Des ingrédients ou des quantités inappropriés ont été utilisés. - Un nombre d'ingrédients supérieur au maximum autorisé a été ajouté. - Les ingrédients ajoutés sont inférieurs au minimum requis.	Le temps de cuisson était trop long.

Problèmes de cuisson des gâteaux

Symptôme	Ingrédients	Temps
Ne cuit pas correctement	Des ingrédients ou des quantités inappropriés ont été utilisés.	Le temps de cuisson était trop court.
Débordement de l'eau	Des ingrédients ou des quantités inappropriés ont été utilisés.	
Brûlé	Des ingrédients ou des quantités inappropriés ont été utilisés.	Le temps de cuisson était trop long.
Couleur irrégulière de brûlure	Voir Vérifier d'abord ! ci-dessus.	
Surface collante		Le gâteau n'a pas été sorti immédiatement après la cuisson.

Dépannage

◇ Vérifiez les points suivants avant de demander des réparations.

Symptôme	Point à vérifier	Mesures à prendre	Page à vérifier
• Le riz n'est pas cuit. • Il n'est pas possible de cuisiner. • Le gâteau ne peut pas être préparé.	Le connecteur est-il branché à l'entrée d'alimentation sur le corps de l'appareil et la fiche électrique est-elle branchée à une prise de courant?	Branchez fermement le connecteur et la fiche électrique.	55 59 61 63
• La cuisson n'est pas terminée à l'heure programmée.	Consultez « Il faut beaucoup de temps avant que la cuisson ne soit terminée » à la p. 72 et prenez les mesures nécessaires. Lorsque le temps de cuisson prédéfini est inférieur à la valeur indicative du réglage de la minuterie, la cuisson peut ne pas être terminée à l'heure prédéfinie.		72 48 à 51
• Il n'est pas possible de régler la fonction Timer.	L'option Quick, Mixed, Slow Cook ou Cake est-elle choisie? La fonction Timer n'est pas disponible lorsque vous utilisez ces options du menu.		59 60
• L'afficheur est embué.	Y a-t-il des grains de riz brûlés ou d'autres grains de riz non cuits qui adhèrent encore aux garnitures ou au bord du récipient intérieur? La surface extérieure du récipient intérieur est-elle humide? En raison d'une différence de température entre le corps de l'appareil et la température ambiante, de la condensation peut se former sur l'afficheur à cristaux liquides. L'utilisation répétée peut améliorer la situation. Si le problème persiste, contactez un centre de réparation qualifié pour un service de réparation.	Retirez complètement le reste du riz. Essuyez à l'aide d'un chiffon sec.	68 69 —
• Il y a des bruits ou un son pendant la cuisson et le maintien au chaud.	Le son « tic-tic » étant un son contrôlé par le micro-ordinateur, il est normal. Le bruit « cling-ling » étant provoqué par les parties métalliques se contractant et frottant l'une contre l'autre sous l'effet de la chaleur, il est normal. Le bruit d'eau en ébullition (uniquement pendant la cuisson et la cuisson à la vapeur) est 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.)	Contactez un centre de réparation qualifié pour un service de réparation.	53 —
• Le cuiseur à riz émet 2 bips (bips courts) lorsque la fonction Timer est activée.	Le cuiseur à riz émet un signal sonore si aucune opération n'est effectuée dans les 30 secondes qui suivent la pression de la touche [Delayed Timer], mais la fonction Timer peut être réglée sans interruption.		60
• De l'eau ou du riz a pénétré dans le corps de l'appareil du cuiseur à riz.	De l'eau ou du riz à l'intérieur du corps de l'appareil peut causer des problèmes. Contactez un centre de réparation qualifié pour un service de réparation.		—
• Le témoin Keep Warm clignote. • Le riz n'a pas été maintenu au chaud.	L'option du menu Cake est-elle choisie?	La fonction de maintien au chaud n'est pas disponible avec Cake. Servez le gâteau dès que possible avant qu'il ne devienne collant.	64

Symptôme	Point à vérifier	Mesures à prendre	Page à vérifier
• Une ligne noire floue apparaît sur l'afficheur.	Bien que l'électricité statique puisse rendre l'afficheur flou, il ne s'agit que d'un phénomène temporaire et non d'un dysfonctionnement.	Si le flou devient perceptible, essayez l'afficheur à l'aide d'un chiffon bien essoré. L'électricité statique est éliminée et le flou est réduit.	53
• « 6 » clignote lorsque les aliments cuits sont maintenus au chaud.	La fonction de maintien au chaud a-t-elle été utilisée en continu pendant plus de 6 heures après la cuisson? Au bout de 6 heures, « 6 » clignote sur l'afficheur. (Ne pas garder au chaud plus de 6 heures après la cuisson.)		62
• Le temps de maintien au chaud écoulé clignote sur l'afficheur lorsque la fonction de maintien au chaud est activée.	La fonction de maintien au chaud a-t-elle été utilisée en continu pendant plus de 12 heures? Au bout de 12 heures, le temps de maintien au chaud écoulé clignote sur l'afficheur. (Au bout de 24 heures, « 24 » clignote sur l'afficheur.)		58
• Le couvercle ne se ferme pas ou s'ouvre pendant la cuisson.	Des grains de riz cuits ou non cuits adhèrent-ils à la plaque de chauffe, au capteur central, au pourtour supérieur ou autour de la prise de couvercle?	Retirez complètement le reste du riz.	68 69
• Il y a un espace entre le couvercle et le corps de l'appareil.	Bien qu'un espace soit créé entre le couvercle et le corps de l'appareil en raison de leur conception lorsque le couvercle est fermé, ce n'est pas un problème tant que la vapeur ne s'échappe pas pendant la cuisson ou lorsque la fonction de maintien au chaud est activée.		—
• De la condensation s'accumule dans le pourtour supérieur.	De la condensation peut se former dans le pourtour supérieur immédiatement après la cuisson du riz ou lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, mais il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. En cas de condensation, essayez le pourtour supérieur à l'aide d'un chiffon sec. Le couvercle intérieur est-il sale? Une grande quantité de condensation peut se former si le couvercle intérieur est sale. L'option Eco est-elle choisie? Lors de l'utilisation de l'option du menu Eco, une condensation plus importante peut se former. Si la condensation devient un problème, nous vous recommandons d'utiliser l'option du menu White.	Nettoyez bien le couvercle intérieur avec un détergent doux à usage domestique.	— 58 68 48
• Rien ne se passe lorsqu'on appuie sur une touche.	Le connecteur est-il branché à l'entrée d'alimentation sur le corps de l'appareil et la fiche électrique est-elle branchée à une prise de courant? Le témoin Keep Warm est-il allumé?	Branchez fermement le connecteur et la fiche électrique. Appuyez une fois sur [Keep Warm Cancel] pour désactiver la fonction de maintien au chaud, puis réessayez l'opération.	55 59 61 63 55 58
• Il y a une odeur de plastique.	De telles odeurs peuvent apparaître lors de la première utilisation du cuiseur à riz, mais elles devraient s'estomper avec le temps. Si c'est le cas, reportez-vous à « Comment éliminer les odeurs » et effectuez un nettoyage.		71
• Les parties en plastique présentent des rayures ou des vagues.	De telles rayures et vagues sont produites lors du moulage de la résine. Cela n'affecte pas les performances du cuiseur à riz.		—
• Le riz n'est pas complètement cuit. • dE No apparaît sur l'afficheur.	Lorsque vous appuyez sur [Keep Warm Cancel], le message suivant apparaît sur l'afficheur. 	Le cuiseur à riz est en mode démo. Dans ce cas, contactez un centre de réparation qualifié.	—

Affichage des erreurs et mesures à prendre

Afficheur	Mesures à prendre	Page à vérifier
• Un code commençant par E apparaît sur l'afficheur.	Il y a un risque de dysfonctionnement. Débranchez la fiche électrique, puis contactez un centre de réparation qualifié.	—

Pièces en plastique

Les pièces en plastique exposées à la chaleur ou à la vapeur peuvent se détériorer avec le temps. Dans ce cas, contactez un centre de réparation qualifié.

Spécifications

Taille de l'unité		Type 0,54 L (3 tasses)	
Tension nominale/Fréquence nominale		120 V 60 Hz	
Puissance nominale absorbée (W)		360	
Capacité de cuisson	White		0,5 à 3 tasses [2,65 à 15,87 oz]
	Eco		0,5 à 3 tasses [2,65 à 15,87 oz]
	Quick		0,5 à 3 tasses [2,65 à 15,87 oz]
	Long-grain		0,5 à 3 tasses [2,65 à 15,87 oz]
	Mixed		0,5 à 2 tasses [2,65 à 10,58 oz]
	Sweet		0,5 à 2 tasses [2,65 à 10,58 oz]
	Porridge	Firm	0,5 à 0,75 tasse [2,65 à 3,97 oz]
		Soft	0,5 tasse [2,65 oz]
	Brown		0,5 à 2 tasses [2,65 à 10,58 oz]
	GABA (Increased Brown GABA Volume)		0,5 à 2 tasses [2,65 à 10,58 oz]
Dimensions extérieures*		Largeur	9,8 pouces (24,7 cm)
		Profondeur	11,0 pouces (27,8 cm)
		Hauteur	7,6 pouces (19,2 cm)
Poids*		6,2 lbs (2,8 kg)	

* Valeurs approximatives

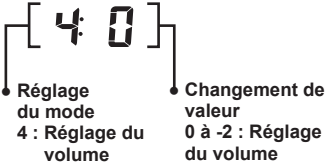
- Une tasse de riz représente environ 5,29 oz (150 g).

Réglage du volume sonore

* Effectuez la procédure suivante, des étapes 1 à 6, dans un délai de 30 secondes pour chacune, la fiche électrique étant branchée dans la prise de courant. Si aucune opération n'est effectuée dans les 30 secondes, il n'est pas possible de régler le volume sonore. Recommencez la procédure pour régler à nouveau le volume sonore.

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

* Pour annuler le réglage du volume sonore, appuyez sur [Keep Warm|Cancel].



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

Vous pouvez régler le volume en suivant la procédure suivante, si vous le souhaitez.

1 Appuyez sur [Menu] pour sélectionner White.

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

3 Appuyez sur [Start].

4 Appuyez sur [+/-] pour régler le volume.

5 Appuyez sur [Start].

6 Maintenez la touche [Delayed Timer] enfoncée pendant environ 3 secondes ou plus pour terminer le réglage.

Clignote

White Quick Eco Long-grain Mixed

4:0

Brown GABA Porridge Slow Cook Cake

Delayed Timer

Réglage du volume

0 : Élevé (réglage par défaut)

-1 : Moyen

-2 : Faible

S'il y a une panne de courant ou si le connecteur est accidentellement débranché

En cas de panne de courant ou si le connecteur est accidentellement débranché, le cuiseur à riz reprend ses fonctions normales une fois le courant rétabli.

État lorsque la panne de courant se produit ou que le connecteur est accidentellement déconnecté	Une fois le courant rétabli
Pendant que la fonction Timer est utilisée	La minuterie s'arrête pendant la coupure de courant et reprend son fonctionnement une fois le courant rétabli.
Pendant la cuisson	La cuisson se poursuit. La cuisson peut ne pas se terminer correctement ou d'autres problèmes peuvent survenir.
Lorsque la fonction de maintien au chaud est activée	La fonction de maintien au chaud continue. La température de maintien au chaud peut diminuer. (Si la panne de courant dure 30 minutes ou plus, la fonction de maintien au chaud peut être annulée.)

Achat de biens consommables et d'accessoires optionnels

- Les garnitures sont des pièces consommables. Bien que le degré d'usure varie en fonction des conditions d'utilisation, les garnitures s'usent au fur et à mesure de leur utilisation. En cas de taches tenaces, d'odeurs ou de dommages graves, contactez Tiger Corporation U.S.A ou un centre de réparation agréé.
- Au fil du temps, le revêtement en céramique du récipient intérieur peut s'user et s'écailler. → p. 47