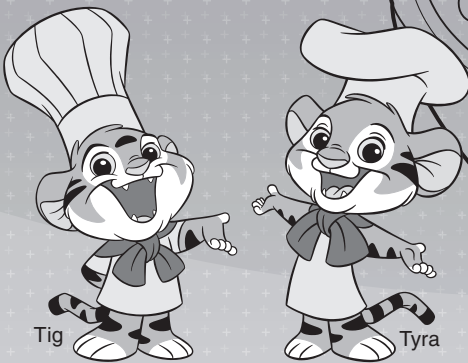
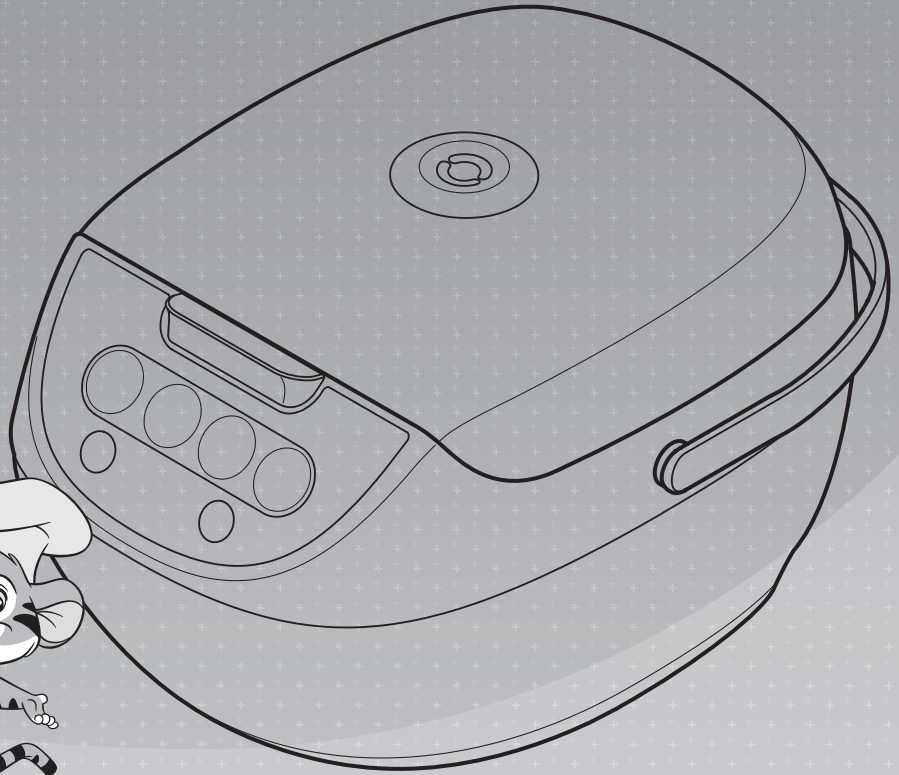


**JBV-A10U**  
**JBV-A18U**



©2003 TIGER CORPORATION



For household use

## **Electric Rice Cooker**

**USER MANUAL**

**P.004 →**

Thank you for purchasing TIGER rice cooker/warmer.  
Please read and observe these instructions carefully  
before use.

Pour usage domestique

## **Cuiseur à riz à électrique**

**MODE D'EMPLOI**

**P.032 →**

Nous vous remercions d'avoir fait l'achat d'un cuiseur  
à riz/chauffe-riz de marque TIGER.  
Veuillez lire attentivement ces instructions avant  
d'utiliser l'appareil et respectez-les attentivement.

家用

## **电饭煲**

**使用说明书**

**P.060 →**

非常感谢您惠购虎牌电饭煲。在使用产品前，请通读本使用说明书。

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord or plugs 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, after the appliance has malfunctioned, 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 the rice cooker 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. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use the rice cooker for other than intended use.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is to be used: (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; (2) if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and (3) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled down by children or tripped over accidentally.

The following instructions are applicable to 120V only:

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

The appliance is not intended for use by young children or disabled persons without supervision. Ensure that young children do not play with the rice cooker.

# 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 de toute électrocution, ne pas tremper le cordon ou les prises dans l'eau ou 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 le cuiseur à riz 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.

## SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

Toute réparation doit être effectuée par un réparateur autorisé.

Ce cuiseur à riz est destinée à l'utilisation ménagère.

Le cordon d'alimentation court fourni est destiné à réduire tout risque de se prendre les pieds et de chute avec un cordon plus long. Un cordon plus long détachable ou une rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés avec une grande précaution. Dans le cas d'utilisation de ce genre de cordon : (1) La puissance nominale électrique marquée sur le cordon d'extension doit être au moins égale à celle de l'appareil; (2) si l'appareil est avec mise à la terre, la rallonge doit être munie d'une prise de terre à 3 fils; et (3) le cordon doit être rangé pour ne pas pendre au dessus de la table et pouvoir être tiré par des enfants ou accroché accidentellement.

Les instructions suivantes sont applicables à 120V seulement :

Cet appareil possède une fiche polarisée (avec une broche plus large qu'une autre). Pour réduire tout risque d'électrocution, cette fiche se branche dans une prise polarisée d'une seule manière. Si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, la tourner. Si elle ne branche toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas forcer cette fonction de sécurité.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées sans supervision.

Faire attention que les enfants ne jouent pas avec le cuiseur à riz.

# Contents

1	Safety instructions .....	5
2	Part names and functions .....	9
	Tips for cooking tasty rice.....	10
3	How to cook rice.....	12
4	When cooking is complete .....	15
5	Keep warm function .....	16
6	Cooking rice and another dish together "Synchro-Cooking" .....	17
7	How to use "Slow Cook" .....	19
8	How to make steamed dishes "Steam" .....	21
9	How to clean the rice cooker.....	23
10	When the rice is not finely cooked .....	25
11	When "Synchro-Cooking" results in poor performance.....	27
12	When "Slow Cook" results in poor performance ....	28
13	When suspicious of malfunction .....	29
	When this is displayed.....	29
	In case of power outage .....	30
	Consumables and parts sold separately .....	30
	Specifications .....	30

After reading this instruction manual, be sure to keep it in a handy location so that anyone who uses the rice cooker can find it easily.

# 1 Safety instructions

**Carefully read and strictly observe the precautions provided here before using the rice cooker.**

\* The precautions described below are intended to protect the user and other individuals from physical harm and to prevent damage to properties. Strictly observe this important instructions since they are vital to safety.

\* Do not remove the safety instructions label attached to the unit.

The injuries and damages, which are caused by ignoring instructions and using the cooker improperly, are classified and described below according to the levels of severity.



## Warning

Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, will result in serious injury or death. (\*1)



## Caution

Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury(\*2) or in property damage.(\*3)

\*1 "Serious injury" is defined here as a medical condition such as loss of sight, injuries, burns (high-temperature or low-temperature burns), electric shocks, broken bones or poisoning which will have aftereffects and/or which will require hospital stay or long-term outpatient care.


\*2 "Minor or moderate injury" is defined here as a physical injury, a burn or electric shock which will not require hospital stay or long-term outpatient care.

\*3 "Damage to property" is defined here as damage extending to buildings, household effects, domestic animals, pets, etc.

### Description of symbols




Caution

The symbol  represents a warning or a precaution.  
The specific details are shown in the symbol, or in a picture or text near the symbol.




Prohibition

The symbol  represents a prohibited action.  
The specific details are indicated in the symbol, or in a picture or text near the symbol.



Direction

The symbol  represents an action forced or recommended to be performed.  
The specific details are indicated in the symbol, or in a picture or text near the symbol.

## Warning



Prohibition

**Do not use the rice cooker with a power supply other than 120 VAC.**

Doing so may result in a fire or an electric shock.



Must do

**Separately use an outlet rated at 15 A or more.**

Connecting other instruments with the same outlet may cause the branch socket to overheat, resulting in fire.



Prohibition

**Do not use a damaged power cord. Do not damage the power cord.**

Do not modify, bend, pull, twist, pinch or bundle the power cord. Do not expose it to heat. Do not rest anything heavy on the power cord. Doing so may result in fire or electric shock.



Must do

**Clean the plug to remove dust.**

Not doing so may result in a fire.



Must do

**Insert the plug securely to the innermost position.**

Not doing so may result in electric shock, short-circuiting, smoking, or fire.



Prohibition

**Do not use the cooker if there is any damage to the power cord or the insert plug, or if the plug cannot be fully inserted into the outlet.**

Doing so may result in electric shock, short-circuiting, or fire.



No wet hands

**Do not connect or disconnect the plug with wet hands.**

Doing so may result in electric shock or injury.



Prohibition

**Do not open the lid while cooking\*.**

Doing so may result in burns.



Must do

**Do not allow children to use the rice cooker when alone. Keep it out of reach of infants.**

Doing so may result in a burn, electric shock, or injury.

# 1

# Safety instructions

## Warning



**Do not place your face and hands near the steam vent.**

Doing so may result in burns. Especially, keep out of reach of babies and small children.

Don't touch!



**Do not soak the rice cooker in water or splash it with water.**

Doing so may result in short-circuiting or electric shock.

No wetting!



**Stop using the rice cooker immediately in the event of trouble.**

Not doing so may result in fire, electric shock, or injury.

Must do

(Examples of trouble)

- The power cord or insert plug becomes overheated during use.
- The rice cooker is giving out smoke or a smell of burning.
- There is a cracked, loose or wobbly part in the rice cooker.
- The inner pan is deformed.
- Other troubles

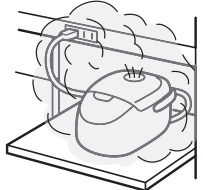
Immediately unplug the cord and contact a dealer of our products for service.



**Do not expose the inserted plug to steam.**

Doing so may result in electric shock or fire. If you use the rice cooker on a sliding table, ensure the steam does not come in contact with the insert plug.

Prohibition



**Do not modify the rice cooker. Disassembly or repairs should only be performed by qualified service representatives.**

disassembly prohibited

Doing so may result in fire, electric shock, or injury.



**Do not insert foreign materials such as pins, needles, or other metal objects into the gaps between parts.**

Prohibition

Doing so may result in electric shock or injury due to malfunction.



**Do not use this rice cooker for any other purpose than those mentioned in this instruction manual (and the supplied COOKBOOK).**

Prohibition

Doing so may result in a burn or injury due to spurted steam or contents.

(Examples of prohibited cooking methods)

- Putting a plastic bag containing ingredients and seasonings into the rice cooker to cook.
- Putting a small lid such as a piece of cooking sheet directly on top of the ingredients.



**Do not allow physically-impaired users or users not familiar with the use of this rice cooker to use the product on his/her own. In such cases, close supervision by a person familiar with the use of the product is necessary.**

Prohibition

Doing so may result in a burn, electric shock, or injury.



**Do not use the cooking plate without setting the inner pan.**

Prohibition

Doing so may result in fire, smoking, or a burn.

## Caution



**Do not use the rice cooker on an unstable surface, or a table or rug which is not heat-resistant.**

Doing so may result in fire or damage to those properties.

Prohibition

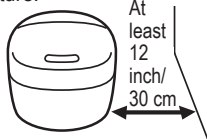


**Do not use the rice cooker near walls or furniture.**

Steam or heat may cause damage, discoloration and/or deformation. When using the rice cooker, keep it at least 12 inch / 30 cm away from walls or furniture.

Prohibition

When using the rice cooker in a kitchen cabinet, make sure that the cabinet does not become steamy.



**Do not use inner pans that are made for other cookers.**

Prohibition

Doing so may result in overheating or malfunction.



**Be careful of the steam when opening the lid.**

Must do

Not doing so may result in a burn.



**Do not touch hot temperature sections while or immediately after cooking.**

Don't touch!

Doing so may result in a burn.

## Caution



### Do not put the rice cooker in water to wash.

Prohibition

Do not put the rice cooker in water to wash, or allow water to enter the inside or underbody of the cooker. Doing so may result in short-circuiting or electric shock.



### When touching the inner pan while using the cooker, use a kitchen mitt.

Prohibition

Do not touch directly with your bare hands. Not doing so may result in a burn due to high temperature.



### Do not use the rice cooker near a heat source or at the location exposed to water.

Prohibition

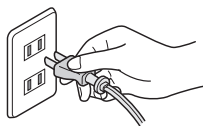
Doing so may result in electric shock or leakage, deformation of the rice cooker, fire, or malfunction.



### Be sure to hold the plug when disconnecting the cord from the outlet.

Must do

Not doing so may result in electric shock or fire due to short-circuiting.



### Handle with care.

Must do

Dropping the rice cooker or applying a strong shock may cause injury to self or malfunction of the rice cooker.



### This product is intended for general household use. You can also use it in other circumstances shown below:

Must do

- Staff's kitchen in shops, offices and other working environments
- Farm houses
- Hotels, motels, and other residential-type environments; bed and breakfast-type environments.



### Do not use the cooking plate with products other than this rice cooker.

Prohibition

Doing so may result in fire or a burn.



### Clean the rice cooker only after it has cooled down.

Must do

Not doing so may result in a burn.



### Do not let the rice cooker boil dry.

Prohibition

Doing so may result in a trouble, overheating or malfunction.



### Unplug the insert plug when the rice cooker is not in use.

Must do

Not doing so may result in injury or a burn, or the deterioration of insulation which may cause electric shock or fire due to leakage.



### Do not plug in several electrical appliances to a single outlet.

Prohibition

Doing so may result in fire.



### Do not move the rice cooker while cooking\*.

Prohibition

Doing so may result in a burn or boil-overs.



### Do not touch the hook button when carrying the rice cooker.

Don't touch!

Doing so may cause the lid to open, resulting in injury or a burn.

# 1

# Safety instructions

## NOTICE

**Remove any grains of rice or foreign objects which may have stuck to the inside of the rice cooker.**  
Not doing so may result in steam leakage, boil-overs, malfunction or poor performance.

**While cooking\* or keeping warm, do not cover the rice cooker with any cloth or towels.**  
Doing so may result in deformation or discoloration of the main body and/or the lid.

**Strictly observe the following instructions to avoid deformation or damage (blistering or peeling) to the fluorine-coating surface of the inner pan.**

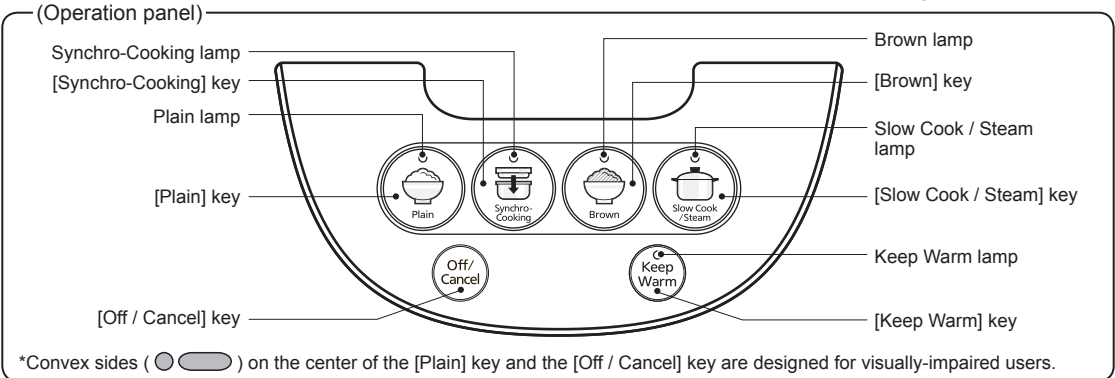
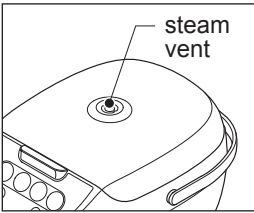
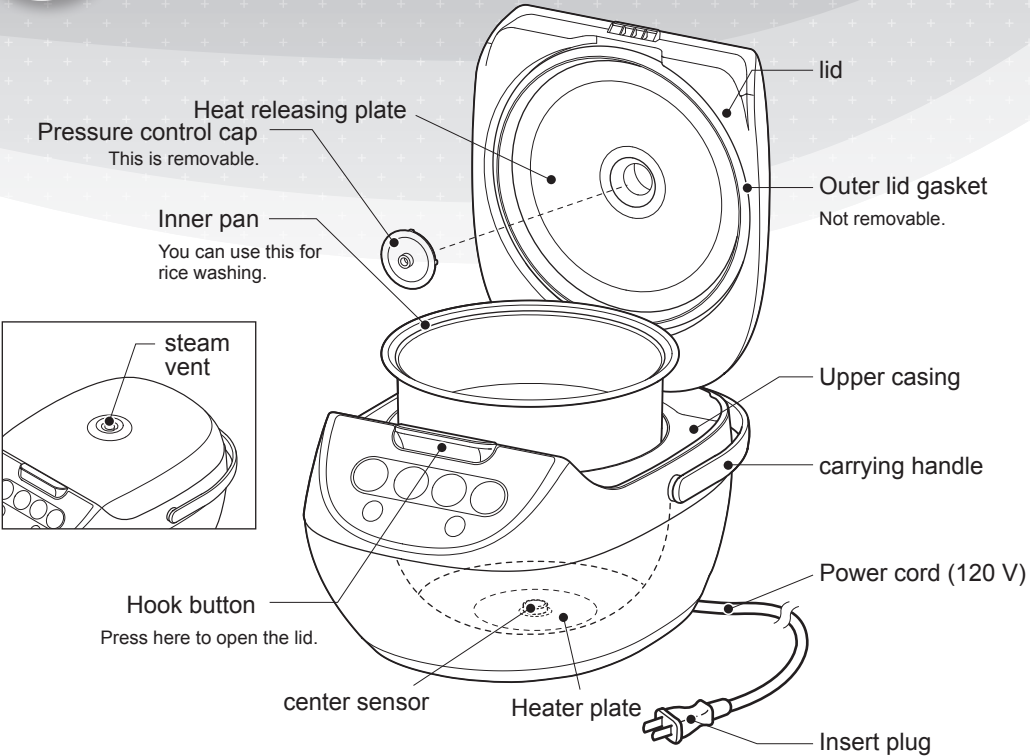
- Do not put the inner pan over direct fire or any electric burner. Do not heat it in a microwave oven.
- Use the keep warm function only for plain rice. Do not use the function for mixed rice (rice mixed with other ingredients).
- Do not put vinegar in the inner pan.
- Use the supplied rice paddle or wooden rice paddle only.
- Do not use hard kitchen tools such as metal ladles, spoons, or whisks.
- Do not put a basket, etc. on the inner pan.
- Do not put hard objects such as tableware in the inner pan.
- Do not clean the rice cooker with hard materials such as metal spatulas or nylon brushes.
- Do not use a dishwasher/dryer.
- Do not apply excessive force to the inner pan while washing rice.
- If the inner pan is deformed, contact the dealer where you purchased the rice cooker.

**This product has holes on the surface for functional reasons. In very rare cases, insects, etc. may enter those holes and cause malfunction. Take any protective measures such as using insect repellents. The cost of fixing the troubles caused by insects, etc. shall be paid by the customer. Contact our company for further information.**



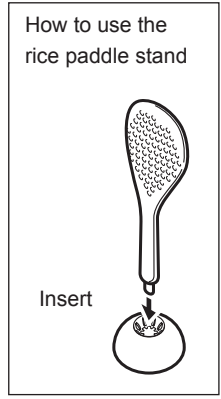
# 2

# Part names and functions



## Accessories

- (Rice paddle)
- (Rice paddle stand)
- (COOKBOOK)



- (Measuring cup)  
1 cup (about 5.29 oz / 150 g)
- (Cooking plate)

## Sounds

The following sounds that you may hear while cooking\*, steaming or warming do not indicate malfunctions.

- "Click-click" sound (due to computer controls)
- "Splash" sound (due to rubbing of heat shrinkable metals)
- "Splash" sound of water (only while cooking\* or steaming)

\* "While cooking" means while engaged in rice cooking or other types of cooking.

# Tips for cooking tasty rice



## Choose rice of good quality and store it in a cool place

Choose freshly milled, fine, uniform, and glossy rice. Store rice in an airy, cool, and dark place.



## Adjust water amount to fit the type of rice and your taste

• Water adjustment guidance

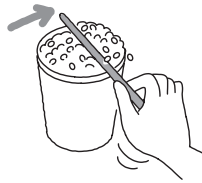


Menu	Amount of water (use the scale marked inside of the inner pan as a guide, and adjust its amount to your taste)
Plain	"Plain"
Synchro-Cooking	"Synchro"
Brown	"Brown"

- \* When you add/reduce water to/from the standard scale level, do not add/reduce more than 1/3 of each scale.
- \* Adjust the water amount using the "Plain" scale when cooking germ rice, rice with barley, sprouted brown rice, undermilled rice, or multigrain rice.
- \* If there is any guide on water adjustment on the bag of store-bought sprouted brown rice or multigrain rice, follow the guide and add/reduce some water to make it fit for your taste.

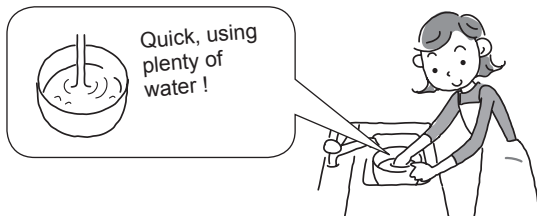
## Measure rice correctly using the supplied measuring cup

(1 cup is about 5.29 oz / 150 g)



## Wash rice quickly

Wash rice repeatedly by stirring in and pouring out water. Do so until water becomes clear, but be sure to do so quickly so rice does not soak for too long.



## When cooking rice with other ingredients

2.5 oz / 70 g or less of ingredients can be used with each cup of rice. While seasonings should be mixed well with rice, the ingredients should just be put on the rice. Be sure to follow the guide of maximum amount for cooking with ingredients (below table).

Menu	1.0 L	1.8 L
Plain	3 cups or less	5 cups or less
Brown	3 cups or less	5 cups or less

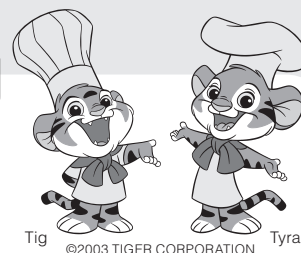
## Choose the [Plain] key when cooking rice with barley, multigrain rice, undermilled rice, germ rice, or sprouted brown rice

- Compared to plain rice, the rice might become scorched.
- When cooking millet together with plain rice, put the millet on top of the plain rice. If they are mixed, they may not be finely cooked. Maximum amount of plain rice and multigrain:  
1.0 L type cooker: 5.5 cups  
1.8 L type cooker: 10 cups
- When cooking millet together with brown rice, choose the [Brown] key and put the millet on top of the brown rice. If they are mixed, they may not be thoroughly cooked. Maximum amount of brown rice and multigrain:  
1.0 L type cooker: 3.5 cups  
1.8 L type cooker: 6 cups

## When cooking plain rice mixed with brown rice or multigrain rice

- If the amount of brown or multigrain rice is greater than that of plain rice, choose the [Brown] key.
- If the amount of brown or multigrain rice is the equal to/lesser than that of plain rice, choose the [Plain] key. (We recommend that you soak brown rice in water for 1 to 2 hours before cooking.)

Refer to page 12 for the cooking recipe



# 1. List of keys

## [Plain] key

Choose this menu to cook plain milled rice.

Type: Long-grain plain rice

Keep warm function: Maximum 12 hours

Water adjustment: Adjust water to the level of the "Plain" scale marked inside the inner pan.

Note: If rice and/or ingredients are cooked harder than expected, add water within a range of 1/3 of a scale.

Cooking time / cooking amount

Size	Cooking amount (amount of rice before cooking)		Cooking time
	Minimum	Maximum	
1.0 L (5.5 cups) type	1 cup	5.5 cups	22-37 minutes
1.8 L (10 cups) type	2 cups	10 cups	23-41 minutes

Note: Cooking time is the period from the start of cooking until the end of steaming. This cooking time is applied when the rice is cooked soon after washing.

(Refer to page 12 for cooking using this menu)

\* When cooking short-grain plain rice, choose the [Synchro-Cooking] key and adjust the water amount to the "Plain" scale.

\* Start cooking the rice soon after it has been washed, otherwise, it may result in burnt rice.

## [Brown] key

Choose this menu to cook brown rice, which is not milled.

If the amount of brown rice is greater than that of plain rice, choose the [Brown] key.

If the amount of brown rice is the equal to/lesser than that of plain rice, choose the [Plain] key.

We recommend that you soak brown rice in water for 1 to 2 hours before cooking.

When cooking multigrain rice mixed with brown rice, be sure to choose the [Brown] key.

Maximum amount of brown rice and multigrain: 1.0 L type cooker: 3.5 cups

1.8 L type cooker: 6 cups

Type: Short/long-grain brown rice

Mixed brown rice

Keep warm function: Not allowed.

Water adjustment: Adjust water to the level of the "Brown" scale marked inside the inner pan.

Cooking time / cooking amount

Size	Cooking amount (amount of rice before cooking)		Cooking time
	Minimum	Maximum	
1.0 L (5.5 cups) type	1 cup	3.5 cups	58-72 minutes
1.8 L (10 cups) type	2 cups	6 cups	59-72 minutes

Note: Cooking time is the period from the start of cooking until the end of steaming. This cooking time is applied when the rice is cooked soon after washing.

(Refer to page 12 for cooking using this menu)

# 3

# How to cook rice

How to use

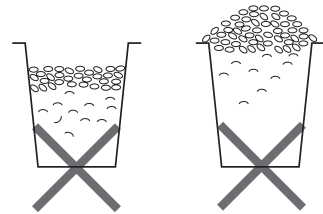
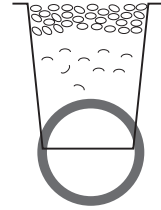
## 1. Measure rice

Be sure to use the supplied measuring cup.

\* 1 cup indicates one level cup of rice. (about 0.18 L)

### Caution

- If you cook an amount of rice other than specified, the rice may not be cooked well.



## 2. Wash rice

You can use the inner pan to wash rice.

### Caution

- Do not use hot water (95 °F / 35 °C or higher) for washing or cooking. Doing so may result in poor performance.

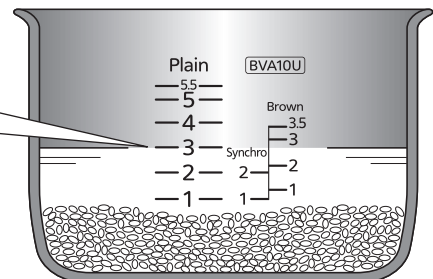


## 3. Adjust the water amount

Place the inner pan on a level surface and then adjust the amount of water using the scale marked inside the pan.

\* Check the type of rice and menu, and perform further adjustments to make it fit for your taste. (Refer to the guidance on page 10)

Example:  
Adjust water to level 3  
of the "Plain" scale to  
cook 3 cups of plain  
rice.



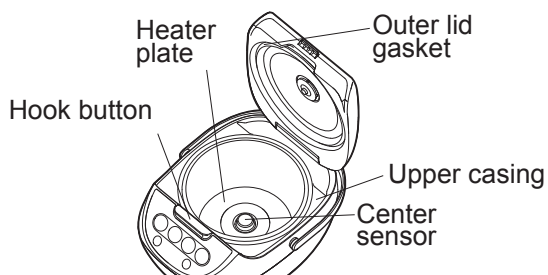
For tips for cooking tasty rice, refer to page 10



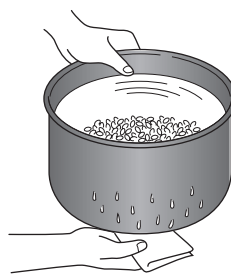
©2003 TIGER CORPORATION

## 4. Wipe water away and remove rice or grain

Inside of the main body



Outside or top of the inner pan

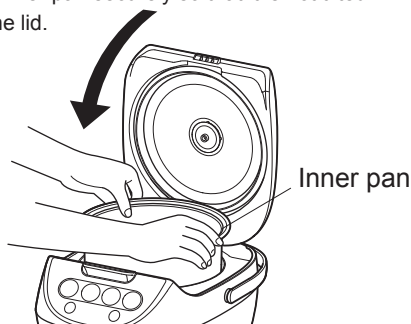


### Caution

- Remove any rice or foreign objects which may have stuck on the heater plate, sensor button, upper casing, or hook button. Failure to do so may cause the lid not close properly or to open while cooking\*. This may result in a burn.

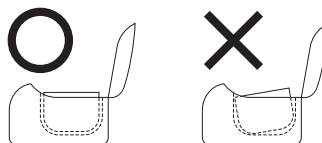
## 5. Set the inner pan in the cooker

- Set the inner pan securely so that it is not tilted.
- Close the lid.

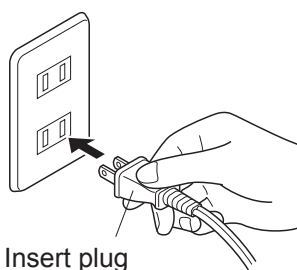


### Caution

- Set the inner pan to the secure position. Do not tilt it.



## 6. Connect the power cord



### Caution

- If the Keep Warm lamp is ON, turn it OFF by pressing the [Off / Cancel] key.

# 3

# How to cook rice

For tips for cooking tasty rice, refer to page 10



.....  
7. Press the [Plain] or [Brown] key



How to use

# 4

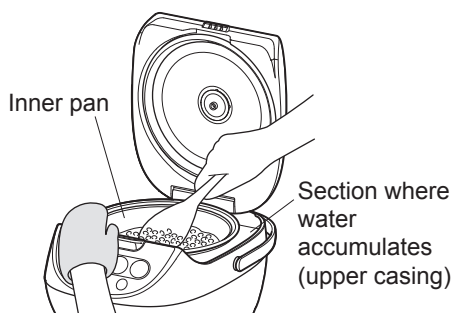
## When cooking is complete

When cooking is complete

The keep warm function starts automatically.



### 1. Loosen rice



Be sure to loosen rice immediately and thoroughly.

\* Hold the inner pan using a kitchen mitt, etc. to loosen rice.

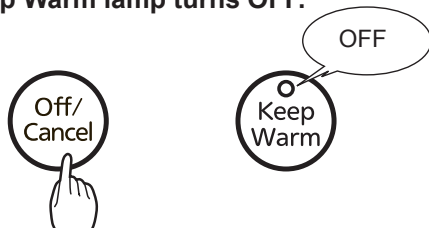
#### Caution

- If you open the lid right after the completion of cooking or while keeping warm, water may drop on the upper casing or outside. Wipe the water away.

When you finish using the rice cooker

### 2. Press the [Off / Cancel] key

The Keep Warm lamp turns OFF.



### 3. Remove the plug from outlet

For tips for cooking tasty rice, refer to page 10

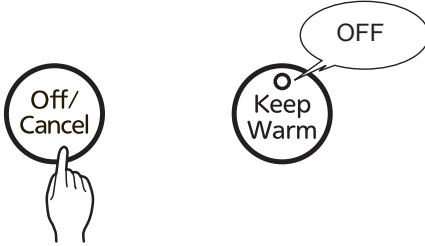


# 5 Keep warm function

This function can keep plain rice tasty. Usually, this function is switched ON and starts automatically after cooking is completed.

## ■ To stop the Keep Warm function

Press the [Off / Cancel] key.  
(The Keep Warm lamp turns OFF.)



## ■ When using the keep warm again

Press the [Keep Warm] key.  
(The Keep Warm lamp turns ON.)



## When using the keep warm function for a small amount of rice

Gather rice to the center of the inner pan to keep it warm.

We recommend to serve the rice as soon as possible.

## Caution

- Do not use the keep warm function in following ways. Doing so may cause odor, drying, discoloration, rotting of rice, or corrosion of the inner pan.
  - Use the keep warm function for cold rice
  - Adding cold rice to warmed rice
  - Keeping the rice paddle inside the pan
  - Leaving warmed rice after removing the plug
  - Using the keep warm function for 12 hours or more
  - Using the keep warm function for a smaller amount of rice than the minimum cooking amount (Refer to the specifications on page 30)
  - Keeping foods other than plain rice.
- Remove rice, etc. which is stuck on top of the inner pan, gasket, or other places. Failure to do so may cause drying, discoloration, odor, or stickiness.
- When using the rice cooker in severe environments (such as a cold weather region or a hot region), serve the rice as soon as possible.
- Do not use the keep warm function with the cooking plate and the dish which cooked by cooking plate left inside.

## While keep warm is functioning

The Keep Warm lamp is ON while the keep warm is functioning.



If the keep warm time exceeds 12 hours, the Keep Warm lamp blinks.





# 6

## Cooking rice and another dish together "Synchro-Cooking"

Using the cooking plate, you can make dishes listed in the COOKBOOK together with rice. A dish can be cooked without rice by pouring water into the inner pan. Refer to the supplied COOKBOOK for cooking recipe.

### Caution

- Do not use recipes other than those listed in the supplied COOKBOOK.
- Be careful not to put more ingredients than those shown in the COOKBOOK. Doing so may result in boil-over or poor performance.
- After cooking a dish with strong flavor, the odor may linger in the cooking plate.
- After cooking a dish with strong color, the cooking plate may be stained by ingredients.
- Do not use sharp tools such as a knife or fork inside the cooking plate.

### Basic steps to use the synchro-cooking function

#### 1. Prepare the ingredients and put them in the cooking plate

\* Try not to pile them up, but spread them out in the cooking plate. Doing so may result in boil-over or poor performance.

#### 2. Preparation before cooking

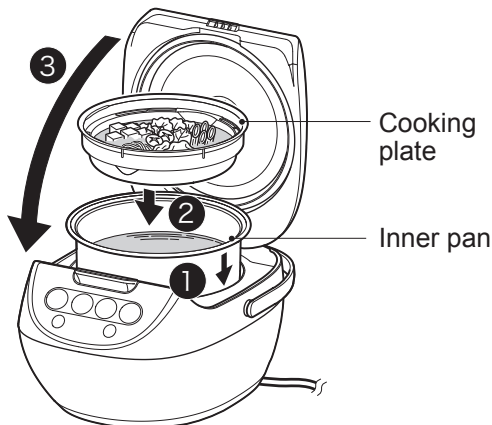
(Refer to page 12 to page 13)

### Caution

- The following table shows the amount of rice to use when using synchro-cooking. Do not cook rice in the amount which exceeds the max and min limitations. Doing so may result in boil-over or poor performance.

	1.0 L (5.5 cups) type	1.8 L (10 cups) type
Maximum amount	2 cups (about 10.58 oz / 300 g)	4 cups (about 21.16 oz / 600 g)
Minimum amount	1 cup (about 5.29 oz / 150 g)	2 cups (about 10.58 oz / 300 g)
Cooking time	34-50 minutes	40-59 minutes

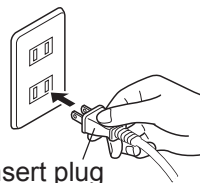
#### 3. Set the cooking plate in the inner pan and close the lid



### Caution

- The cooking plate must always be set in the inner pan.
- Do not tilt the cooking plate when setting.

#### 4. Connect the power cord



### Caution

- If the Keep Warm lamp is ON, turn it OFF by pressing the [Off / Cancel] key.

# 6 Cooking rice and another dish together "Synchro-Cooking"

## 5. Press the [Synchro-Cooking] key



### Caution

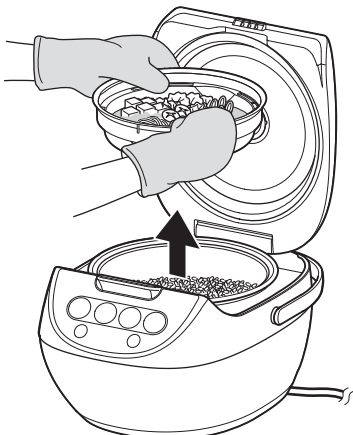
- Do not open the lid while cooking.

## 6. When cooking is finished

The keep warm function starts automatically.



## 7. Remove the cooking plate and loosen the rice



### Caution

- Do not keep rice warm with the cooking plate left inside.
- The cooking plate will be hot after cooking, so be careful when removing.
- Do not tilt the cooking plate when removing. Doing so may cause contents to spill out, resulting in a burn.
- Once you remove the cooking plate, do not return it to the inner pan. Doing so may cause the rice to spoil or disturb the keep warm function.

### When cooking a dish by itself, without rice

- Pour in water to the level shown in the below table, set the cooking plate in the inner pan, and close the lid.

Size	Scale
1.0 L (5.5 cups) type	1 level of the "Plain" scale
1.8 L (10 cups) type	2 levels of the "Plain" scale

- Choose the [Slow Cook / Steam] key.
- After 20 to 30 minutes, press the [Off / Cancel] key once to turn the Keep Warm lamp ON.  
(When the cooking is not sufficient, press the [Slow Cook / Steam] key.)
- Check the result of the cooking and take out the cooking plate.
- Press the [Off / Cancel] key.

# 7

# How to use "Slow Cook"

### Refer to the supplied COOKBOOK for the cooking recipe.

The cooker heats the ingredients up to the boiling temperature and then reduces the heat to 93 °C / 199 °F and continues cooking. After awhile, it will reduce the temperature to 88 °C / 190 °F and continue cooking again.

By gradually reducing the temperature, the seasonings can easily soak into the ingredients. There is no worry of boiling down even if the ingredients are heated for a long time.

This menu is suitable for dishes that have relatively large volume and need to simmer for a long time.

### Caution

- Be careful when making menus other than those listed in the supplied COOKBOOK. Some dishes may cause boil-over.
- Stir ingredients well before cooking to prevent the seasonings from concentrating at the bottom of the inner pan.
- When you cook a dish using boiled sauce, cool the sauce down once before you start cooking.
- If you want to add some thickness to the dish with starch, use it at the last step of the cooking.

### Basic steps to use the slow cooking function

## 1. Prepare the ingredients

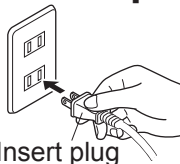
## 2. Put the ingredients in the inner pan and close the lid

### Caution

- Use the "Plain" scale marked inside of the inner pan as a guide for measuring the amount of ingredients. (Refer to the table)
- An amount exceeding the maximum may cause undercooking or boil-over.
- Note that an amount smaller than minimum also may cause boil-over.

"Plain" scale			
1.0 L (5.5 cups) type		1.8 L (10 cups) type	
Maximum amount	Minimum amount	Maximum amount	Minimum amount
5.5 or less	2 or more	8 or less	3 or more

## 3. Connect the power cord



### Caution

- If the Keep Warm lamp is ON, turn it OFF by pressing the [Off / Cancel] key.

## 4. Press the [Slow Cook / Steam] key

- Slow cooking starts.
- When 2 hours have passed after heating is started, the Slow Cook / Steam lamp turns OFF and the Keep Warm lamp turns ON automatically.
- If you want to stop heating before then, press the [Off / Cancel] key. The Slow Cook / Steam lamp turns OFF, and the Keep Warm lamp turns ON.



### Caution

- When you open the lid while cooking, be careful of steam and splashing sauce, etc. A burn may result.

# 7

# How to use "Slow Cook"

How to use

## If you want to extend the cooking time...

- Press the [Slow Cook / Steam] key while the Keep Warm lamp is ON to add another 30 minutes of heating. (Maximum 30 minutes can be added up to 3 times.)
- When 30 minutes have passed after additional heating is started, the Slow Cook / Steam lamp turns OFF and the Keep Warm lamp turns ON automatically.
- If you want to stop heating while cooking, press the [Off / Cancel] key once. The Slow Cook / Steam lamp turns OFF, and the Keep Warm lamp turns ON.

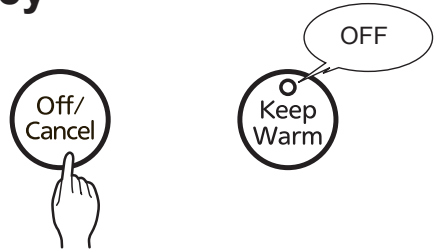


## Caution

- If you have turned the Slow Cook / Steam lamp OFF by mistake while you want to extend the heating time, follow the below steps.
  - 1) Take out the inner pan and put it on a wet cloth.
  - 2) Open the lid of the cooker and leave it for about 10 minutes to cool down the body and inner pan.
  - 3) Set the inner pan again to the cooker.
  - 4) Return to step 4 on page 19.

## When cooking is completed...

### 1. Press the [Off / Cancel] key



The Keep Warm lamp turns OFF.

### 2. Eliminate the odor following the steps on page 24

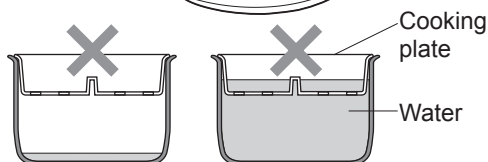
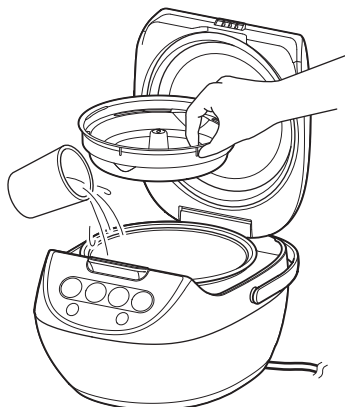
\* If you do not press the [Off / Cancel] key after the cooking is finished, the keep-warming action will be continued. And if the time exceeds 6 hours, the Keep Warm lamp blinks.

\* We do not recommend that you keep the dish warm for more than 6 hours, as it may lose flavor.

# 8

## How to make steamed dishes "Steam"

1. Pour in water and set the cooking plate in the inner pan



Water amount guidance

1.0 L type ... 3 and 1/4 cups (19.77 oz / 585 mL)

1.8 L type ... 4 and 1/2 cups (27.38 oz / 810 mL)

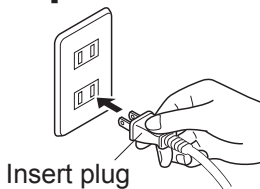
### Caution

- Avoid both too much and too little water in the inner pan for steaming.

2. Put the ingredients on the cooking plate and close the lid

3. Connect the power cord

If the Keep Warm lamp is ON, turn it OFF by pressing the [Off / Cancel] key.



4. Press the [Slow Cook / Steam] key

- Steam cooking starts.
- When 2 hours have passed after heating is started, the Slow Cook / Steam lamp turns OFF and the Keep Warm lamp turns ON automatically.
- If you want to stop heating before then, press the [Off / Cancel] key once. The Slow Cook / Steam lamp turns OFF, and the Keep Warm lamp turns ON.



### Caution

- Be careful of the steam if you open the lid while cooking. A burn may result.

# 8

# How to make steamed dishes "Steam"

### If ingredients are not sufficiently steamed...

- Press the [Slow Cook / Steam] key while the Keep Warm lamp is ON to add another 30 minutes of heating. (Maximum 30 minutes can be added up to 3 times.)
- Before starting an additional heating, check that there is enough steaming water left in the inner pan. If the water is insufficient, add some more water.
- When 30 minutes have passed after additional heating is started, the Slow Cook / Steam lamp turns OFF and the Keep Warm lamp turns ON automatically.
- If you want to stop heating while cooking, press the [Off / Cancel] key. The Slow Cook / Steam lamp turns OFF, and the Keep Warm lamp turns ON.

### Caution

- If you have turned the Slow Cook / Steam lamp OFF by mistake while you want to extend the heating time, follow the below steps.
  - 1) Take out the inner pan and refill it with fresh water.
  - 2) Open the lid of the cooker and leave it for about 10 minutes to cool down the body and inner pan.
  - 3) Set the inner pan again to the cooker.
  - 4) Return to step 4 on page 21.
- Take out the steamed dish soon after the steam cooking is finished. If you leave the dish on the cooking plate with the Keep Warm lamp ON, the dish may become sticky.

### When steam cooking is completed...

## 1. Press the [Off / Cancel] key



The Keep Warm lamp turns OFF.

Clean the rice cooker within the day you use it for steaming. (Refer to pages 23 and 24)

### ■ Steaming time guidance

Ingredients	Amount	Standard time	Tips for cutting and steaming ingredients
Chicken	3/4-1.0 lb / 350-500 g	30-40 min	Make several cuts in the meat
White fish	5.0-9.0 oz / 150-250 g	25-30 min	Cut it into slices approx. 3/4 inch / 2 cm thick or less. Be sure to wrap them with foil before steaming.
Shrimps	1/4-1/2 lb / 100-200 g	20-25 min	Use shell-on shrimps
Carrots	7.0-11.0 oz / 200-300 g	30-35 min	Cut them into bite-sized pieces.
Potatoes	7.0-11.0 oz / 200-300 g	30-40 min	Cut them into bite-sized pieces.
Sweet potatoes	7.0-11.0 oz / 200-300 g	30-40 min	Cut them into bite-sized pieces.
Warming dumplings	15-20 pieces	20-25 min	Space them evenly.

\* Do not steam ingredients which have a height of 1.34 inch / 3.4 cm or more with a 1.0 L (5.5 cups) type of cooker. Do not steam ingredients which have a height of 1.46 inch / 3.7 cm or more with a 1.8 L (10 cups) type cooker. If you do this, ingredients may become watery as they touch the inside of the lid.

### Caution

- The times shown above are a guide and can vary depending on the temperature, texture, and amount of ingredients.
- When you add steaming time, make sure there is enough water available for steaming. Add some water to avoid dry boiling.
- If ingredients are not steamed thoroughly, add steaming time and check again later.
- If meat and fish are steamed too long, they will become hard. If short-time steaming does not work well, cut the pieces thinner before steaming.
- Be sure to wrap fish and the like with foil before steaming. Failure to do so may result in boil-over.

# 9 How to clean the rice cooker

Clean the rice cooker following the steps shown on pages 23 and 24.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Wash all parts by hand. Do not use a dish washer to wash parts.

We recommend that you clean the rice cooker within the day you use it. This can help extend the life of your rice cooker. It is also recommended that you clean the rice cooker periodically.

● When using the slow cook function, because odors can easily linger, be sure to clean the cooker within the day of use. (Refer to page 24)

## Guidance

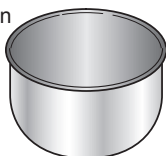
Before cleaning, remove the plug and wait until the cooker has cooled down.

Use kitchen detergent (for dishes and kitchen tools) to wash parts.

Choose a sponge or cloth made of soft materials for cleaning.

## Parts to wash after every use

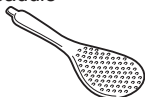
Inner pan



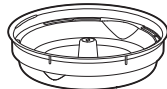
Measuring cup



Rice paddle



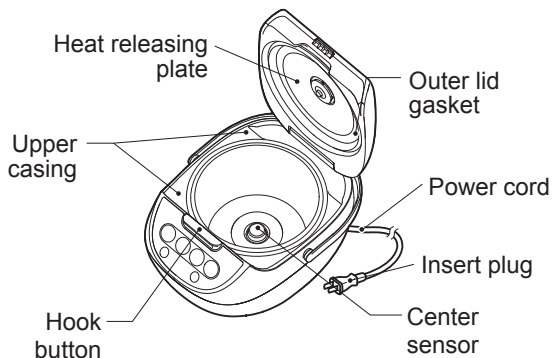
Cooking plate



Pressure control cap



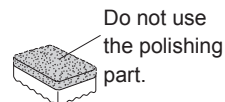
## Parts to clean whenever they become dirty



1. Clean with a sponge and water, or with lukewarm water.
2. Wipe water away with a dry cloth, and dry the parts completely.

## Caution

● Do not use the polishing part of the sponge to clean the inner pan. Doing so may cause the fluorine coating of the inner pan to peel.



● Do not put dishes into the inner pan and use it as a dishpan. When drying the inner pan, do not put it over dishes or pile it together with dishes. Doing so may cause the fluorine coating of the inner pan to peel.



- Wipe the inside and outside of the main body with a tightly wrung-out squeezed cloth to make it clean.
- Wipe the power cord with a dry cloth.
- Remove rice or grain which is stuck on the upper casing or hook button.
- Remove rice or grain which is burned and stuck on the heater plate or center sensor.

\* If it cannot be removed easily, use materials such as store-bought sandpaper (No. 320 may be suitable), and then wipe parts with a tightly wrung-out cloth.

## Caution

- Make sure that there is no water entering inside the main body.
- Do not soak the power cord in water or splash it with water. Doing so may result in short-circuiting, electric shock, or malfunction.
- Do not pull the gasket which is attached to the lid.

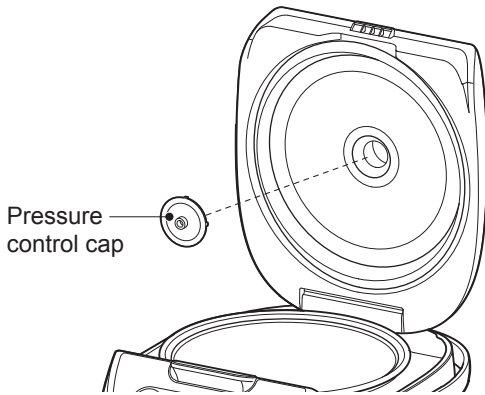
# 9

# How to clean the rice cooker

## Caution

- Do not remove gaskets.
- To prevent corrosion and odor, always keep the inner pan and the lid clean.
- Do not use chemicals such as thinner, cleanser, or bleach, or a chemical-soaked dustcloth. Also, do not use hard materials such as metal spatulas or nylon brushes.
- Start cleaning only after you have removed parts.
- Do not soak the pressure control cap, measuring cup, or rice paddle in hot water.
- Do not use a dishwasher/dryer.
- Clean the pressure control cap every time you cook rice mixed with multigrain, such as amaranth. Failure to do so may cause the steam vent of the pressure control cap to become clogged. This may result in malfunctions such as stuck lid, or poor performance.

## How to remove or attach the pressure control cap



## Caution

- Insert the pressure control cap as far as it goes and is locked securely in position. Failure to do so may cause steam leakage, resulting in poor performance.

## How to eliminate odor (If odor lingers in the body of rice cooker or the cooking plate)

### ■ Main body

1. Fill the inner pan 70 to 80 % full with water. Press the [Plain] key. When the function switches from cooking to keep warm, press the [Off / Cancel] key.
2. Wash the inner pan and the pressure control cap using dishwasher detergent, and rinse them well with water.
3. Put the main body and parts in an airy place until they become completely dry.

### ■ Cooking plate

1. Put the cooking plate in hot water and leave it for about 1 hour.

## Guidance

When you carry out these steps after cooking, especially if the odor bothers you, we recommend that you put about 0.71 oz / 20 g of citric acid in the water. This can help odor to be removed easily.

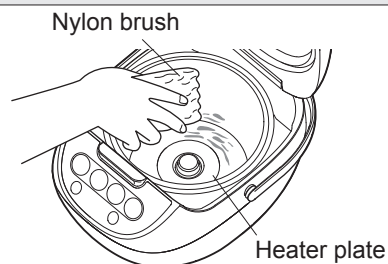
\* Some odors cannot be removed completely. In such a case, contact the dealer where you purchased the rice cooker.

## How to remove stain on the heater plate

While using, water may drip from the lid or other parts and may stain the heater plate.

Although stains on the heater plate do not affect the performance of the rice cooker, if it worries you, follow the cleaning steps shown below.

1. Apply a cleaner to the nylon brush, and use it to remove stains on the heater plate.
2. Wipe the stain out using wet kitchen papers or cloth.





# 10

# When the rice is not finely cooked

If something is wrong with rice which is cooked, being cooked, or kept warm, check the following items.

What you check		The amount of rice, ingredients, multigrain or water was wrong.	Used alkaline water (pH 9 or more) for cooking.	Used hard water such as mineral water for cooking.	Pressed the [Plain], [Synchro-cooking], [Brown], or [Slow Cook / Steam] key without canceling Keep Warm after using the cooker.
What has happened					
Cooked rice is	too hard	●		●	
	too soft	●	●		
	undercooked	●			●
	hard at center	●			●
	scorched	●			
While cooking	steam leaks	●			
	boil-over occurs	●			
	takes too long to cook	●			
Refer to page		10-12-30	—	—	13

What you check		Burned rice is stuck or there is water on the outside of the inner pan, heater plate, or center sensor.	The inner pan is deformed.	Did not loosen rice enough.	Exceeded the maximum cooking capacity.
What has happened					
Cooked rice is	too hard	●	●	●	●
	too soft	●	●	●	
	undercooked	●	●		●
	hard at center	●	●		●
	scorched	●	●		
While cooking	steam leaks	●	●		
	boil-over occurs	●			
	takes too long to cook	●	●		
Refer to page		13-23-24	—	15	10-12-30

What you check		There was a long power outage.	Rice or something is stuck on the gasket or top of the inner pan.	Rice washing was not sufficient.	Used hot water (95 °F / 35 °C or higher) for washing or cooking.	Soaked rice in water for a long time after washing.
What has happened						
Cooked rice is	too hard	●			●	
	too soft	●			●	●
	undercooked	●			●	
	hard at center	●			●	
	scorched			●	●	●
	odor like rice bran			●		
While cooking	steam leaks		●			
	boil-over occurs		●	●		
	takes too long to cook	●	●			
Refer to page		30	13-23-24	10-12	10-12	—

What you check		Left rice on the basket after washing.	The lid is not closed securely.	Mixed rice with ingredients or multigrain before starting cooking.	A lot of broken rice is contained.	Used the cooker soon after the previous cooking is completed.	Not cleaned sufficiently.
What has happened							
Cooked rice is	too hard		●	●			●
	too soft	●	●	●	●	●	
	undercooked			●		●	
	hard at center			●		●	●
	scorched				●		●
	odor like rice bran						
While cooking	steam leaks		●				●
	boil-over occurs			●			●
	takes too long to cook						
Refer to page		—	13	10	—	—	23-24

# 10 When the rice is not finely cooked

When in trouble

What has happened	Cause
A thin film is produced.	The film-like wafer paper is made of starch that has melted and dried, so it does no harm to our bodies.
Rice gets stuck on the inner pan.	Soft rice and sticky rice may easily get stuck on.

What you check		What has happened	The amount of rice or water was wrong.	Burned rice or something is stuck on the outside of the inner pan, heater plate, or center sensor.	Did not loosen rice enough.
Warm-kept rice has	foul odor			●	
	discolored			●	●
	dry	●		●	●
	sticky	●		●	●
Refer to page			10-12-30	13-23-24	15

What you check		What has happened	Rice or something is stuck on the gasket or top of the inner pan.	Rice washing was not sufficient.	Continued the keep warm function for 12 hours or more.	Canceled the keep warm function while rice is left inside.
Warm-kept rice has	foul odor		●	●	●	●
	discolored		●		●	
	dry		●		●	
	sticky		●			●
Refer to page			13-23-24	10-12	16	16

What you check		What has happened	There was a long power outage.	Used the keep warm function for rice other than plain rice.	Used the keep warm function for a smaller amount of rice than the minimum cooking amount.	A small amount of rice was in the shape of a doughnut while being kept warm.
Warm-kept rice has	foul odor		●	●	●	
	discolored			●	●	●
	dry			●	●	●
	sticky		●	●	●	
Refer to page			30	16	16	16

What you check		What has happened	Added cold rice to warmed rice.	Left the rice paddle inside the pan while keeping warm.	Not cleaned sufficiently.	Did not eliminate the odor after cooking.
Warm-kept rice has	foul odor		●	●	●	●
	discolored		●	●		
	dry		●	●		
	sticky		●	●		
Refer to page			16	16	23-24	20-24

# 11

# When "Synchro-Cooking" results in poor performance

If something is wrong with the dish cooked with the cooking plate, check the following items.

What you check		The amount of ingredients or seasonings exceeded that described in the supplied COOKBOOK.	Did not spread ingredients evenly in the cooking plate but piled them up.
What has happened			
Cooked rice is	too hard	●	
	too soft	●	
	undercooked		
	hard at center		
	scorched	●	●
	foul odor	●	●
	sticky	●	●
Cooked dish is	too hard	●	●
	too soft	●	●
	undercooked	●	●
	spills on rice	●	●
While cooking	steam leaks	●	●
	boil-over occurs	●	●
	takes too long to cook	●	
Refer to page		17	17

What you check		The amount of rice for cook was out of the range between max and min.	Did not select the [Synchro-Cooking] key.	Cooked a dish menu other than those listed in the supplied COOKBOOK.
What has happened				
Cooked rice is	too hard	●	●	●
	too soft	●	●	●
	undercooked	●	●	●
	hard at center	●	●	●
	scorched	●	●	●
	foul odor	●	●	●
	sticky	●	●	●
Cooked dish is	too hard	●	●	●
	too soft	●	●	●
	undercooked	●	●	●
	spills on rice	●		●
While cooking	steam leaks	●	●	●
	boil-over occurs	●	●	●
	takes too long to cook	●	●	●
Refer to page		17	17	17

# 12 When "Slow Cook" results in poor performance

If something is wrong with the cooked dish, check the following items.

What you check	The type or amount of ingredients was wrong.	Put a larger amount of ingredients than the maximum.	Put a smaller amount of ingredients than the minimum.
What has happened			
Not cooked	●	●	
boil-over occurs	●	●	●
boiled down	●		●
Refer to page	19		

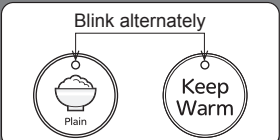
What you check	Cooking time was too short.	Cooking time was too long.	Burned rice or grain is stuck on the gasket or top of the inner pan.	The lid is not closed securely.	There was a long power outage.
What has happened					
Not cooked	●		●	●	●
boil-over occurs					
boiled down		●			
Refer to page	20		23-24		30

# 13 When suspicious of malfunction

Check the following items before you contact us for service.

When this happens	Check this point	Do this	Refer to page
Rice cooking or other kinds of cooking cannot be performed.	Is the insert plug inserted to the outlet?	Insert the plug securely to outlet.	5·13·17·19
The rice cooker gives off sounds while cooking*, steaming or warming.	"Click-click" sound.	This is the sound of computer controls. It does not mean a malfunction.	9
	"Splash" sound.	This sound is generated due to rubbing of heat shrinkable metals. It does not mean a malfunction.	
	"Splash" sound of water. (only while cooking* or steaming)	It does not mean a malfunction.	
	A sound different from any of above sounds is given off.	Contact the dealer where you purchased the rice cooker for service.	—
When synchro-cooking is performed, ingredients are stuck on the inside of the lid.	In the case of cooking a dish which contains eggs, ingredients are expanded by heat and may be stuck on the inside of the lid. If this worries you, reduce the amount of ingredients.		—
Water or rice entered inside the main body.	This may cause a malfunction. Contact the dealer where you purchased the rice cooker for service.		—
The lid cannot be closed, or it opens while cooking*	Is rice or grain stuck on the upper casing or hook button?	Remove it.	13·23
The rice cooker does not respond even when any key is pressed.	Is the insert plug inserted to the outlet?	Insert the plug securely to outlet.	5·13·17·19
	Is Keep Warm lamp ON?	Press the [Off / Cancel] key to cancel the keep warm function. Then, try it again.	13·20
The rice cooker smells like plastic.	At the beginning of use, the cooker may smell like plastic. However, the smell will be reduced as you use the cooker.		—
Patterns of lines and waves are shown on the plastic parts.	These patterns are produced in the process of molding plastic. They do not affect the performance of the rice cooker.		—
The Keep Warm lamp blinks.	Do you want to keep warm for 12 hours or more?	If the keep warm time exceeds 12 hours, the Keep Warm lamp blinks to notify you.	16

## When this is displayed

Display	Do this
The Plain lamp and the Keep Warm lamp blink alternately. 	An error occurred in the rice cooker. Remove the plug and contact the dealer where you purchased the rice cooker for service.  —

### About molded-plastic products

\* A molded-plastic product which can be exposed to heat or steam may get damaged as you use it. Contact the dealer where you purchased the rice cooker for further information.

# 13

# When suspicious of malfunction

## In case of power outage

Even if a power outage occurs, the rice cooker will restart functioning when the power is restored.

If a power outage occurs while in the keep warm function, the function may stop. In such a case, press the [Keep Warm] key.

If power outage occurs	When power is restored
While cooking*	The cooking is continued.
while keeping warm	The keep warm function is stopped.

\* In some cases, rice may not be cooked well, or the temperature of the keep warm function may drop.

## Consumables and parts sold separately

Gaskets are consumables. They get damaged as you use them, though the damage rate varies depending on how they are used. If they are very dirty, have foul odor, or get badly damaged, contact the dealer where you purchased the rice cooker.

## Specifications

Size		1.0 L (5.5 cups) type	1.8 L (10 cups) type
Power supply (V)		120	
Power rating (W)		672	941
Cooking capacity	Plain	1 cup (5.29 oz / 0.18 L) to 5.5 cups (29.10 oz / 1.0 L)	2 cups (10.58 oz / 0.36 L) to 10 cups (52.91 oz / 1.8 L)
	Synchro-Cooking	When using cooking plate	1 cup (5.29 oz / 0.18 L) to 2 cups (10.58 oz / 0.36 L)
		When not using cooking plate (short-grain rice)	1 cup (5.29 oz / 0.18 L) to 5.5 cups (29.10 oz / 1.0 L)
	Brown	1 cup (5.29 oz / 0.18 L) to 3.5 cups (18.52 oz / 0.63 L)	2 cups (10.58 oz / 0.36 L) to 6 cups (31.74 oz / 1.08 L)
Outer dimensions (approx. inch / cm)	Width	10.64 / 27.0	11.86 / 30.1
	Depth	13.91 / 35.3	15.09 / 38.3
	Height	8.43 / 21.4	10.05 / 25.5
Weight of main body (approx. oz / kg)		91.78 / 2.6	120.02 / 3.4

● 1 cup is approx. 5.29 oz / 150 g.



# Table des matières

1	Consignes de sécurité .....	33
2	Noms des pièces et fonctions.....	37
	Astuces pour un riz savoureux.....	38
3	Faire cuire du riz.....	40
4	Lorsque la cuisson est terminée .....	43
5	Fonction Keep Warm.....	44
6	Préparation de riz et d'un autre plat ensemble «Synchro-Cooking» .....	45
7	Utilisation de la fonction «Slow Cook» .....	47
8	Préparation de plats cuits à la vapeur «Steam» .....	49
9	Nettoyage du cuiseur à riz.....	51
10	Si le riz est mal cuit .....	53
11	Lorsque «Synchro-Cooking» donne de mauvais résultats .....	55
12	Lorsque «Slow Cook» donne de mauvais résultats .....	56
13	S'il semble y avoir une défaillance .....	57
	Lorsque vous voyez.....	57
	En cas de panne d'électricité .....	58
	Articles non durables et pièces vendus séparément .....	58
	Caractéristiques techniques .....	58



# 1

# Consignes de sécurité

Lisez attentivement les précautions présentées ici avant d'utiliser le cuiseur à riz et respectez-les attentivement.

- \* Les précautions décrites ci-dessous sont destinées à protéger l'utilisateur et les autres personnes des blessures physiques et à prévenir les dommages matériels. Respectez attentivement ces importantes instructions, car elles sont essentielles à la sécurité.
- \* Ne retirez pas l'étiquette de consignes de sécurité fixée à l'unité.

Les blessures et dommages pouvant résulter de la négligence d'observer les instructions et de l'utilisation incorrecte du cuiseur sont classés et décrits ci-dessous en fonction de leur gravité.



## Avertissement

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraînera des blessures graves ou mortelles. (\*1)



## Mise en garde

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérées (\*2) ou encore des dommages matériels. (\*3)

- \*1 Par «blessures graves», on entend un trouble de santé comme la perte de la vue, des blessures, brûlures (brûlures à haute température ou à basse température), décharges électriques, fractures ou empoisonnements qui auront des répercussions et/ou qui nécessiteront une hospitalisation ou un suivi médical de longue durée.
- \*2 Par «blessures mineures ou modérées», on entend des blessures, brûlures ou décharges électriques qui ne nécessiteront pas une hospitalisation ou un suivi médical de longue durée.
- \*3 Par «dommages matériels», on entend des dommages pouvant atteindre les édifices, effets mobiliers, animaux domestiques, animaux familiers, etc.

## Description des symboles



Mise en garde

Le symbole  $\triangle$  désigne un avertissement ou une précaution. Les détails précis sont indiqués dans le symbole ou dans une image ou un texte à proximité du symbole.



Interdiction

Le symbole  $\circ$  désigne une action interdite. Les détails précis sont indiqués dans le symbole ou dans une image ou un texte à proximité du symbole.



Direction

Le symbole  $\bullet$  désigne une action obligatoire ou recommandée. Les détails précis sont indiqués dans le symbole ou dans une image ou un texte à proximité du symbole.



## Avertissement



Interdiction

**N'utilisez pas le cuiseur à riz avec une alimentation autre qu'un courant à 120 V a.c.**

Cela pourrait entraîner un incendie ou une décharge électrique.



À faire

**Utilisez séparément une prise murale dont la puissance nominale est de 15 A ou plus.**

Si vous branchez d'autres instruments à la même prise murale, l'adaptateur pour prise multiple pourrait surchauffer, ce qui risque de provoquer un incendie.



Interdiction

**N'utilisez pas le cordon d'alimentation s'il est endommagé. Évitez d'endommager le cordon d'alimentation.**

Évitez de modifier, plier, tirer, tordre ou lier le cordon d'alimentation. Évitez de l'exposer à la chaleur. Ne déposez pas d'objets lourds sur le cordon d'alimentation. Cela pourrait entraîner un incendie ou une décharge électrique.



À faire

**Nettoyez la fiche pour enlever la poussière.**

Ne pas le faire pourrait entraîner un incendie.



À faire

**Insérez la fiche fermement à fond.**

Ne pas le faire pourrait entraîner une décharge électrique, un court-circuit, de la fumée ou un incendie.



Interdiction

**N'utilisez pas le cuiseur s'il présente des dommages au cordon d'alimentation ou à la fiche électrique, ou si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise murale.**

Cela pourrait entraîner une décharge électrique, un court-circuit ou un incendie.



Mains mouillées interdites

**Ne branchez ou débranchez pas la fiche si vous avez les mains mouillées.**

Cela pourrait entraîner une décharge électrique ou des blessures.



Interdiction

**N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson\*.**

Cela pourrait entraîner des brûlures.



À faire

**Ne laissez pas les enfants utiliser seuls le cuiseur à riz. Gardez l'appareil hors de la portée des jeunes enfants.**

Cela pourrait entraîner des brûlures, une décharge électrique ou des blessures.

# 1

# Consignes de sécurité

## ⚠ Avertissement



Ne pas toucher!

**N'approchez pas votre visage et vos mains de l'ouverture de sortie de vapeur.**

Cela pourrait entraîner des brûlures. Tenez-le particulièrement hors de la portée des bébés et jeunes enfants.



Ne pas mouiller!

**Ne trempez pas le cuiseur à riz dans l'eau et évitez de l'éclabousser avec de l'eau.**

Cela pourrait entraîner un court-circuit ou une décharge électrique.



À faire

**Cessez immédiatement d'utiliser le cuiseur à riz en cas d'anomalie.**

Ne pas le faire pourrait entraîner un incendie, une décharge électrique ou des blessures.

(Exemples d'anomalies)

- Le cordon d'alimentation ou la fiche électrique surchauffent pendant l'utilisation.
- De la fumée s'échappe du cuiseur à riz ou il émet une odeur de brûlé.
- Le cuiseur à riz présente une pièce fissurée, avec du jeu ou instable.
- La casserole interne est déformée.
- Autres anomalies

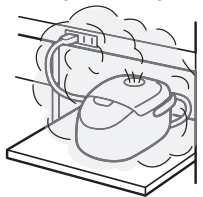
Débranchez immédiatement le cordon et communiquez avec un distributeur de nos produits pour l'entretien.



Interdiction

**N'exposez pas la fiche électrique à la vapeur.**

Cela pourrait entraîner une décharge électrique ou un incendie. Si vous utilisez le cuiseur à riz sur une table coulissante, assurez-vous que la vapeur n'entre pas en contact avec la fiche électrique.



démontage interdit

**N'apportez pas de modification au cuiseur à riz. Le démontage ou les réparations ne devraient être effectués que par des techniciens d'entretien qualifiés.**

Cela pourrait entraîner un incendie, une décharge électrique ou des blessures.



Interdiction

**N'insérez pas de corps étrangers comme des épingles, aiguilles ou autres objets métalliques dans les espaces libres entre les pièces.**

Cela pourrait entraîner une décharge électrique ou des blessures provoquées par une défaillance.



Interdiction

**N'utilisez pas ce cuiseur à riz pour d'autres usages que ceux indiqués dans ce mode d'emploi (et dans le livre de recettes fourni).**

Cela pourrait entraîner des brûlures ou blessures provoquées par le jaillissement de vapeur ou de contenu.

(Exemples de méthodes de cuisson interdites)

- Placer un sac de plastique contenant les ingrédients et assaisonnements à cuire dans le cuiseur à riz.
- Placer un léger couvercle comme une feuille de papier de cuisson directement sur les ingrédients.



Interdiction

**Ne laissez pas les utilisateurs ayant une déficience physique ou ne connaissant pas le fonctionnement de ce cuiseur à riz utiliser le produit sans surveillance. Dans ce cas, l'étroite supervision d'une personne connaissant le fonctionnement du produit est requise.**

Cela pourrait entraîner des brûlures, une décharge électrique ou des blessures.



Interdiction

**N'utilisez pas le plateau de cuisson sans mettre en place la casserole interne.**

Cela pourrait entraîner un incendie, de la fumée ou des brûlures.

## ⚠ Mise en garde



Interdiction

**N'utilisez pas le cuiseur à riz sur une surface instable, ou encore sur une table ou un tapis qui n'est pas résistant à la chaleur.**

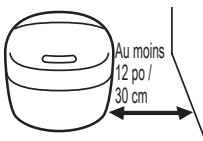
Cela pourrait entraîner un incendie ou endommager ces objets.



Interdiction

**N'utilisez pas le cuiseur à riz à proximité des murs ou des meubles.**

La vapeur ou la chaleur peuvent endommager l'appareil, en altérer la couleur et/ou le déformer. Lorsque vous utilisez le cuiseur à riz, tenez-le à une distance minimale de 12 po / 30 cm des murs ou des meubles. Lorsque vous utilisez le cuiseur à riz dans une armoire, assurez-vous que celle-ci ne devienne pas très humide.



Interdiction

**N'utilisez pas de casseroles internes conçues pour d'autres appareils de cuisson.**

Cela pourrait entraîner une surchauffe ou une défaillance.



À faire

**Attention à la vapeur lorsque vous ouvrez le couvercle.**

Ne pas le faire pourrait entraîner des brûlures.



Ne pas toucher!

**Ne touchez pas les sections à température élevée pendant la cuisson ou immédiatement après celle-ci.**

Cela pourrait entraîner des brûlures.

## ⚠ Mise en garde



Interdiction

**Ne plongez pas le cuiseur à riz dans l'eau pour le laver.**

Ne plongez pas le cuiseur à riz dans l'eau pour le laver, et ne laissez pas l'eau pénétrer à l'intérieur ou sous la coque de l'appareil. Cela pourrait entraîner un court-circuit ou une décharge électrique.



Interdiction

**Lorsque vous touchez la casserole interne pendant l'utilisation du cuiseur, utilisez un gant isolant. Ne la touchez pas directement à mains nues.**

**Ne pas le faire pourrait entraîner des brûlures en raison de la température élevée.**



Interdiction

**N'utilisez pas le cuiseur à riz à proximité d'une source de chaleur ou à un endroit exposé à l'eau.**

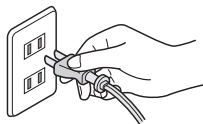
Cela pourrait entraîner une décharge électrique ou une fuite de courant électrique, une déformation du cuiseur à riz, un incendie ou une défaillance.



À faire

**Assurez-vous de tenir la fiche lorsque vous débranchez le cordon de la prise murale.**

Ne pas le faire pourrait entraîner une décharge électrique ou un incendie provoqué par un court-circuit.



À faire

**Manipulez avec soin.**

Si le cuiseur à riz tombe ou subit un choc important, cela risque de provoquer des blessures personnelles ou d'entraîner une défaillance du cuiseur à riz.



À faire

**Ce produit est conçu pour un usage domestique général. Il est également possible de l'utiliser dans d'autres circonstances présentées ci-dessous :**

- Cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- Fermes
- Hôtels, motels et autres types d'environnement résidentiels; dans les gîtes touristiques.



Interdiction

**N'utilisez pas le plateau de cuisson avec d'autres produits que le présent cuiseur à riz.**

Cela pourrait entraîner un incendie ou des brûlures.



À faire

**Nettoyez le cuiseur à riz seulement lorsqu'il s'est refroidi.**

Ne pas le faire pourrait entraîner des brûlures.



Interdiction

**Ne laissez pas le cuiseur à riz chauffer sans eau.**

Cela pourrait entraîner une anomalie, une surchauffe ou une défaillance.



À faire

**Débranchez la fiche électrique lorsque le cuiseur à riz n'est pas utilisé.**

Ne pas le faire pourrait entraîner des blessures ou des brûlures, ou une détérioration de l'isolation pouvant provoquer une décharge électrique ou un incendie en raison d'une fuite de courant électrique.



Interdiction

**Évitez de brancher plusieurs appareils électriques à une même prise murale.**

Cela pourrait entraîner un incendie.



Interdiction

**Ne déplacez pas le cuiseur à riz pendant la cuisson\*.**

Cela pourrait entraîner des brûlures ou un débordement.



Ne pas toucher!

**Ne touchez pas le bouton de verrouillage lors du transport du cuiseur à riz.**

Cela pourrait provoquer l'ouverture du couvercle et entraîner des blessures ou brûlures.

# 1

# Consignes de sécurité

## AVIS

**Retirez le riz ou les céréales brûlés et collés dans le cuiseur à riz.**

Ne pas le faire pourrait entraîner une fuite de vapeur, un débordement, une défaillance ou des résultats insatisfaisants.

**Durant la cuisson\* ou la tenue au chaud, ne recouvrez pas le cuiseur à riz de tissu comme avec une serviette.**

Cela pourrait entraîner une déformation ou une altération de la couleur du corps principal et/ou du couvercle.

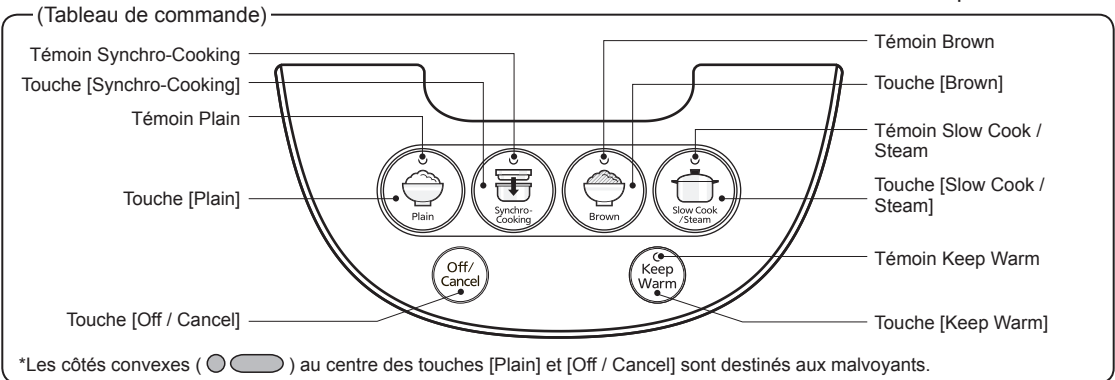
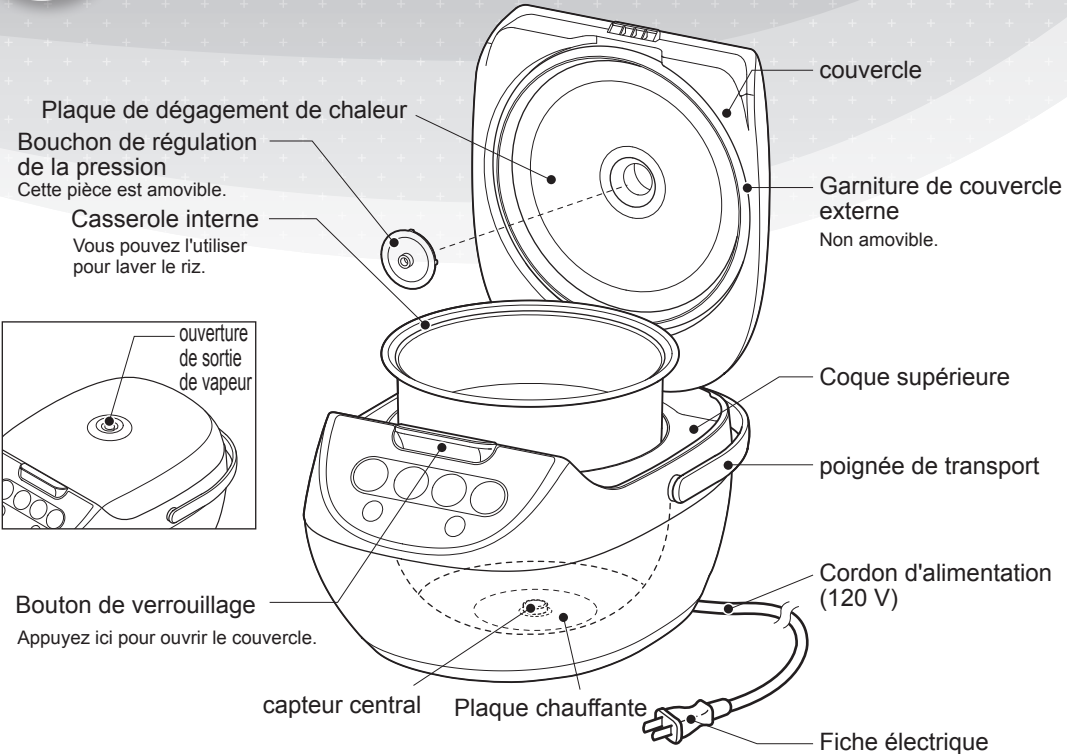
**Respectez attentivement les instructions suivantes pour éviter de déformer ou d'endommager (formation de cloques ou écaillage) le revêtement fluoré de la casserole interne.**

- **Ne placez pas la casserole interne au-dessus d'une flamme vive ou d'un appareil de cuisson électromagnétique. Ne le réchauffez pas au four à micro-ondes.**
- **Utilisez la fonction de tenue au chaud pour du riz nature seulement. N'utilisez pas cette fonction pour du riz mélangé (mélange de riz avec d'autres ingrédients).**
- **Ne mettez pas de vinaigre dans la casserole interne.**
- **Utilisez uniquement la spatule à riz fournie ou une spatule à riz en bois.**
- **N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine durs comme des louches, cuillères ou fouets métalliques.**
- **Ne placez pas un panier, etc. dans la casserole interne.**
- **Ne placez aucun objet dur comme de la vaisselle à l'intérieur de la casserole interne.**
- **Pour nettoyer le cuiseur à riz, n'utilisez pas des matériaux durs comme des spatules en métal ou des brosses de nylon.**
- **N'utilisez pas un lave-vaisselle/sèche-vaisselle.**
- **Évitez d'appliquer une force excessive à la casserole interne lorsque vous lavez le riz.**
- **Si la casserole interne est déformée ou corrodée, contactez le distributeur qui vous a vendu le cuiseur à riz.**

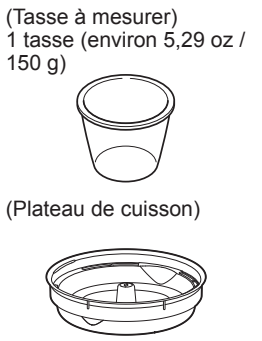
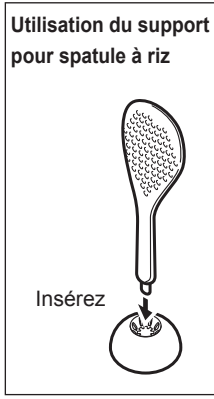
Ce produit présente des orifices en surface pour des raisons fonctionnelles. Dans de très rares cas, des insectes, etc. peuvent pénétrer dans ces orifices et provoquer une défaillance. Prenez quelques mesures de protection, par exemple en utilisant un produit insectifuge. Les frais pour la réparation des anomalies provoquées par les insectes, etc. relèvent de la responsabilité du client. Communiquez avec nous pour de plus amples renseignements.

# 2

## Noms des pièces et fonctions



### Accessoires



### Bruits

Les bruits suivants que vous pouvez entendre pendant la cuisson<sup>☆</sup>, la cuisson à la vapeur ou la tenue au chaud n'indiquent pas une défaillance.

- Déclics - deux fois (provoqués par les commandes informatiques)
- Bruit d'éclaboussure (provoqué par le frottement des métaux thermostables)
- Bruit d'éclaboussure d'eau (seulement pendant la cuisson<sup>☆</sup> ou la cuisson à la vapeur)

☆ «Pendant la cuisson» signifie lorsque vous êtes en train de faire cuire du riz ou d'autres types de préparations.

# Astuces pour un riz savoureux

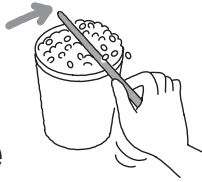


## Choisissez un riz de bonne qualité et conservez-le dans un endroit frais



Choisissez un riz fraîchement blanchi, fin, uniforme et brillant. Conservez le riz dans un endroit aéré, frais et à l'abri de la lumière.

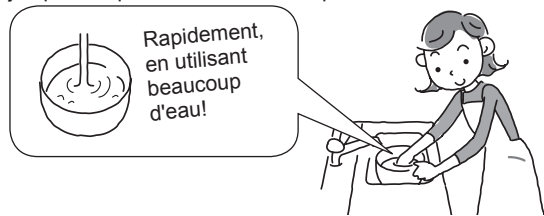
## Mesurez le riz correctement à l'aide de la tasse à mesurer fournie



(1 tasse correspond à environ 5,29 oz / 150 g)

## Lavez le riz rapidement

Mélangez le riz rapidement dans une quantité abondante d'eau, puis faites-le égoutter. Répétez cette opération jusqu'à ce que l'eau devienne limpide.



## Utilisez la touche [Plain] lorsque vous préparez du riz avec de l'orge, du riz multigrain, du riz paddy, du riz germé ou du riz brun germé.

- Comparativement au riz nature, ce riz pourrait devenir roussi.
- Pour la préparation de millet avec du riz nature, versez le millet au-dessus du riz. S'ils sont mélangés, ils pourraient être mal cuits. Quantité maximale de riz nature et de riz multigrain :  
Cuiseur à riz de 1,0 L: 5,5 tasses  
Cuiseur à riz de 1,8 L: 10 tasses
- Pour la préparation de millet avec du riz brun, utilisez la touche [Brown] et versez le millet au-dessus du riz. S'ils sont mélangés, ils pourraient être mal cuits. Quantité maximale de riz brun et de riz multigrain :  
Cuiseur à riz de 1,0 L: 3,5 tasses  
Cuiseur à riz de 1,8 L: 6 tasses

## Ajustez la quantité d'eau selon le type de riz et vos préférences



- Conseils pour régler la quantité d'eau

Menu	Quantité d'eau (utilisez l'échelle graduée à l'intérieur de la casserole interne pour le dosage de l'eau et ajustez sa quantité en fonction de votre goût)
Plain	«Plain»
Synchro-Cooking	«Synchro»
Brown	«Brown»

- \* Si vous augmentez/réduisez la quantité d'eau par rapport au niveau de l'échelon normal, n'augmentez/ ne réduisez pas la quantité d'eau dans une proportion supérieure à 1/3 de chaque échelon.
- \* Réglez la quantité d'eau en vous guidant sur l'échelle «Plain» lorsque vous préparez du riz germé, du riz avec de l'orge, du riz brun germé, du riz paddy ou du riz multigrain.
- \* Si l'emballage du riz brun germé ou du riz multigrain acheté en magasin présente un guide sur le réglage de la quantité d'eau, suivez ce guide et augmentez/ réduisez légèrement la quantité d'eau selon vos préférences.

## Lorsque vous préparez du riz avec d'autres ingrédients

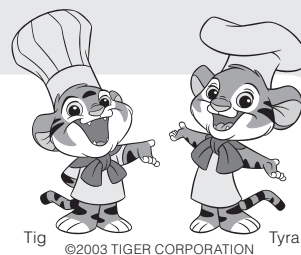
Il est possible d'utiliser 70 g ou moins d'ingrédients pour chaque tasse de riz. Si les assaisonnements doivent être soigneusement mélangés au riz, les ingrédients devraient être simplement déposés sur le riz. Assurez-vous de suivre le guide concernant la quantité maximale à utiliser avec ingrédients (tableau ci-dessous).

Menu	1,0 L	1,8 L
Plain	3 tasses ou moins	5 tasses ou moins
Brown	3 tasses ou moins	5 tasses ou moins

## Lors de la préparation de riz nature mélangé avec du riz brun ou du riz multigrain

- Si la quantité de riz brun ou de riz multigrain est supérieure à la quantité de riz nature, appuyez sur la touche [Brown].
- Si la quantité de riz brun est égale/inférieure à la quantité de riz nature, appuyez sur la touche [Plain]. (il est conseillé de faire tremper le riz brun pendant 1 à 2 heures dans de l'eau avant la cuisson.)

Consultez la page 40 pour connaître des recettes



Tig ©2003 TIGER CORPORATION Tyra

# 1. Liste des touches

## Touche [Plain]

Choisissez ce menu pour la préparation de riz blanchi nature.

Type : Riz nature à longs grains

Fonction de tenue au chaud : Maximum 12 heures

Réglage de la quantité d'eau : Réglez la quantité d'eau en vous guidant sur l'échelle «Plain» à l'intérieur de la casserole interne.

Remarque : Si le riz et/ou les autres ingrédients résultent plus durs que prévu, ajouter de l'eau dans une proportion correspondant à 1/3 de l'échelon au plus.

Temps de cuisson / quantité

Taille	Quantité (quantité de riz avant la cuisson)		Temps de cuisson
	Minimum	Maximum	
Type 1,0 L (5,5 tasses)	1 tasse	5,5 tasses	22-37 minutes
Type 1,8 L (10 tasses)	2 tasses	10 tasses	23-41 minutes

Remarque : Le temps de cuisson représente le temps écoulé entre le début de la cuisson et la fin de l'émission de vapeur. Ce temps de cuisson est valide si le riz est cuit peu après avoir été lavé.

(Consultez la page 40 pour en savoir plus sur l'utilisation de ce menu)

\* Lorsque vous préparez du riz rond nature, choisissez la touche [Synchro-Cooking] et réglez la quantité d'eau en fonction de l'échelle «Plain».

\* Commencez la cuisson du riz peu après l'avoir lavé. Autrement, le riz pourrait devenir roussi.

## Touche [Brown]

Choisissez ce menu pour la préparation de riz brun qui n'est pas blanchi.

Si la quantité de riz brun est supérieure à la quantité de riz nature, choisissez la touche [Brown].

Si la quantité de riz brun est égale/inférieure à la quantité de riz nature, choisissez la touche [Plain].

Nous vous recommandons de faire tremper le riz brun pendant 1 à 2 heures dans l'eau avant la cuisson.

Lors de la préparation de riz multigrain mélangé avec du riz brun, assurez-vous de choisir la touche [Brown].

Quantité maximale de riz brun et de riz multigrain : Cuiseur à riz de 1,0 L : 3,5 tasses

Cuiseur à riz de 1,8 L : 6 tasses

Type : Riz brun rond/long Riz brun mélangé

Fonction de tenue au chaud : Interdite.

Réglage de la quantité d'eau : Réglez la quantité d'eau en vous guidant sur l'échelle «Brown» à l'intérieur de la casserole interne.

Temps de cuisson / quantité

Taille	Quantité (quantité de riz avant la cuisson)		Temps de cuisson
	Minimum	Maximum	
Type 1,0 L (5,5 tasses)	1 tasse	3,5 tasses	58-72 minutes
Type 1,8 L (10 tasses)	2 tasses	6 tasses	59-72 minutes

Remarque : Le temps de cuisson représente le temps écoulé entre le début de la cuisson et la fin de l'émission de vapeur. Ce temps de cuisson est valide si le riz est cuit peu après avoir été lavé.

(Consultez la page 40 pour en savoir plus sur l'utilisation de ce menu)

# 3

# Faire cuire du riz

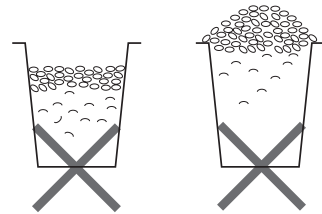
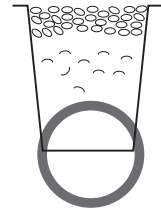
## 1. Mesurez le riz

Assurez-vous d'utiliser la tasse à mesurer fournie.

\* 1 tasse indique une tasse à ras bord de riz. (environ 0,18 L)

### Mise en garde

- Si vous faites cuire une quantité de riz diverse de celle indiquée, le riz pourrait résulter mal cuit.



## 2. Laver le riz

Vous pouvez utiliser la casserole interne pour laver le riz.

### Mise en garde

- N'utilisez pas de l'eau chaude (95 °F / 35 °C ou plus) pour le lavage ou la cuisson. Cela pourrait donner des résultats insatisfaisants.

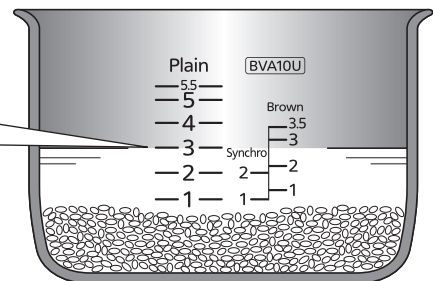


## 3. Régler la quantité d'eau

Placez la casserole interne horizontalement et réglez la quantité d'eau en vous guidant sur l'échelle à l'intérieur de la casserole.

\* Vérifiez le type de riz et de menu, et apportez les ajustements en fonction de vos préférences. (Consultez le guide à la page 38)

Exemple :  
Réglez l'eau au niveau 3 de l'échelle «Plain» pour faire cuire 3 tasses de riz nature.





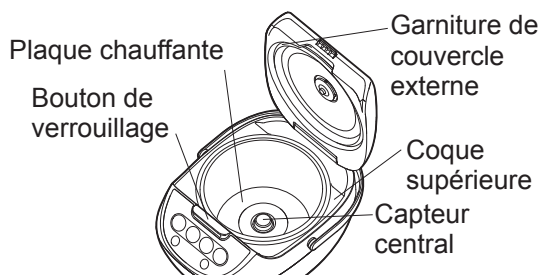
Pour connaître des astuces pour préparer un riz savoureux, consultez la page 38



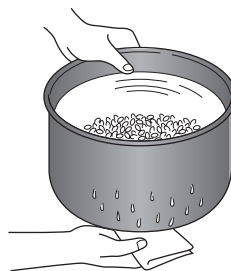
©2003 TIGER CORPORATION

## 4. Essayez l'eau et retirez le riz ou les grains

À l'intérieur du corps principal



À l'extérieur ou au-dessus de la casserole interne



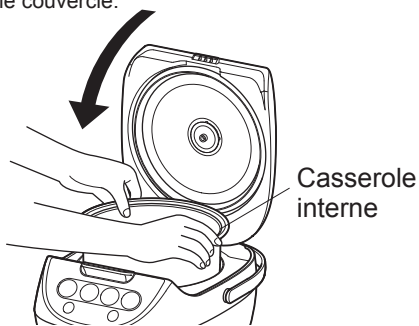
Utilisation

### Mise en garde

- Retirez le riz ou les grains qui se sont logés sur la plaque chauffante, le capteur central, la coque supérieure ou le bouton de verrouillage. Si vous ne suivez pas ces instructions, le couvercle pourrait ne pas se fermer ou il pourrait s'ouvrir pendant la cuisson\*. Cela pourrait entraîner des brûlures.

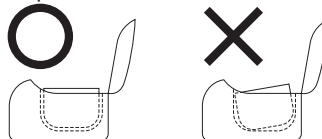
## 5. Remplacez la casserole interne dans le cuiseur

1. Mettez la casserole interne en place, de manière à ce qu'elle ne soit pas inclinée.
2. Refermez le couvercle.

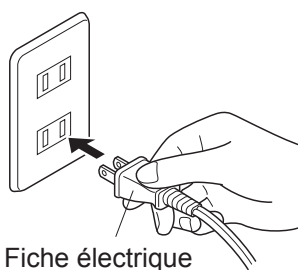


### Mise en garde

- Mettez la casserole interne bien en place. Ne l'inclinez pas.



## 6. Branchez le cordon d'alimentation



Fiche électrique

### Mise en garde

- Si le témoin Keep Warm est allumé, éteignez-le en appuyant sur la touche [Off / Cancel].

Pour connaître des astuces pour préparer un riz savoureux, consultez la page 38



# 3 Faire cuire du riz

.....  
7. Appuyez sur la touche [Plain] ou [Brown].



# 4

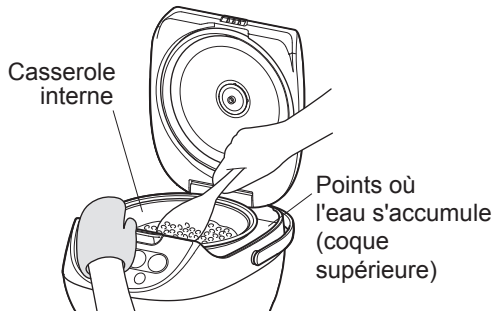
## Lorsque la cuisson est terminée

Lorsque la cuisson est terminée

La fonction de tenue au chaud s'active automatiquement.



### 1. Égrener le riz



Assurez-vous d'égrener le riz immédiatement et complètement.

\* Utilisez un gant isolant etc., pour tenir la casserole interne lorsque vous égrenez le riz.

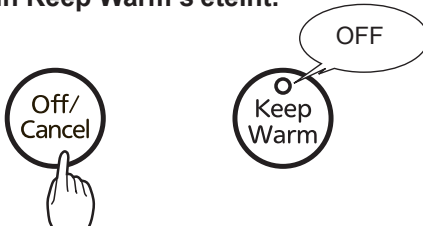
#### Mise en garde

- Si vous ouvrez le couvercle immédiatement après la fin de la cuisson ou pendant la tenue au chaud, de l'eau pourrait s'égoutter sur la coque supérieure ou à l'extérieur. Essayez-la.

Lorsque vous avez fini d'utiliser le cuiseur à riz

### 2. Appuyez sur la touche [Off / Cancel]

Le témoin Keep Warm s'éteint.



### 3. Débranchez la fiche électrique

Pour connaître des astuces pour préparer un riz savoureux, consultez la page 38



# 5

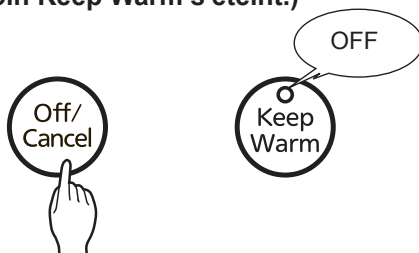
## Fonction Keep Warm

Grâce à cette fonction, le riz nature demeure savoureux.

En général, cette fonction est mise en marche et s'active automatiquement lorsque la cuisson est terminée.

■ Pour arrêter la fonction Keep Warm

Appuyez sur la touche [Off / Cancel].  
(Le témoin Keep Warm s'éteint.)



Si vous utilisez la fonction de tenue au chaud pour une petite quantité de riz

Ramenez le riz au centre de la casserole interne pour le tenir au chaud.  
Nous vous recommandons de servir le riz dès que possible.

### Mise en garde

- N'utilisez pas la fonction de tenue au chaud des façons suivantes. Cela pourrait entraîner l'apparition d'odeurs, le séchage, l'altération de la couleur ou la dégradation du riz, ou encore la corrosion de la casserole interne.
  - Utiliser la fonction de tenue au chaud pour du riz froid
  - Ajouter du riz froid à du riz tenu au chaud
  - Laisser la spatule à riz à l'intérieur de la casserole
  - Laisser le riz tenu au chaud une fois l'appareil débranché
  - Utiliser la fonction de tenue au chaud pendant 12 heures ou plus
  - Utiliser la fonction de tenue au chaud pour une quantité de riz inférieure à la quantité minimale indiquée (Consulter les indications à la page 58)
  - Conserver d'autres aliments que du riz nature.
- Éliminer le riz, etc. collé sur le dessus de la casserole interne, la garniture ou à d'autres endroits. Ne pas le faire pourrait entraîner un séchage, une altération de la couleur, l'apparition d'odeurs ou encore l'appareil pourrait devenir collant.
- Lorsque vous utilisez le cuiseur à riz dans un environnement difficile (dans une région très froide ou très chaude par exemple), servez le riz dès que possible.
- N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud en laissant à l'intérieur de l'appareil le plateau de cuisson ou les aliments cuits à l'aide du plateau de cuisson.

■ Si vous utilisez à nouveau la tenue au chaud

Appuyez sur la touche [Keep Warm].  
(Le témoin Keep Warm s'allume.)



### Pendant que la fonction de tenue au chaud est activée

Le témoin Keep Warm est activé pendant le fonctionnement de la fonction de tenue au chaud.



Si le temps de tenue au chaud est supérieur à 12 heures, le témoin Keep Warm clignote.



# 6

## Préparation de riz et d'un autre plat ensemble «Synchro-Cooking»

Grâce au plateau de cuisson, vous pouvez préparer les plats présentés dans le livre de recettes (COOKBOOK) en combinaison avec le riz.

Il est possible de préparer cet autre plat seulement. Dans ce cas, versez de l'eau dans la casserole interne en remplacement du riz.

Consultez le livre de recettes (COOKBOOK) fourni pour connaître des recettes.

### Mise en garde

- Ne faites pas des préparations autres que celles présentées dans le livre de recettes (COOKBOOK) fourni.
- Attention à ne pas utiliser des quantités d'ingrédients supérieures à celles indiquées dans le livre de recettes (COOKBOOK). Cela pourrait entraîner un débordement ou donner un résultat insatisfaisant.
- Une odeur pourrait rester dans le plateau de cuisson après la préparation d'un plat ayant un goût prononcé.
- Le plateau de cuisson pourrait être taché par les ingrédients après la préparation d'un plat ayant une forte couleur.
- N'utilisez pas d'instruments pointus comme des couteaux ou fourchettes à l'intérieur du plateau de cuisson.

### Étapes de base pour l'utilisation de la fonction de cuisson simultanée

## 1. Préparez les ingrédients et disposez-les dans le plateau de cuisson

\* Évitez de les empiler et répartissez-les dans le plateau de cuisson. Cela pourrait entraîner un débordement ou donner un résultat insatisfaisant.

## 2. Préparation avant la cuisson

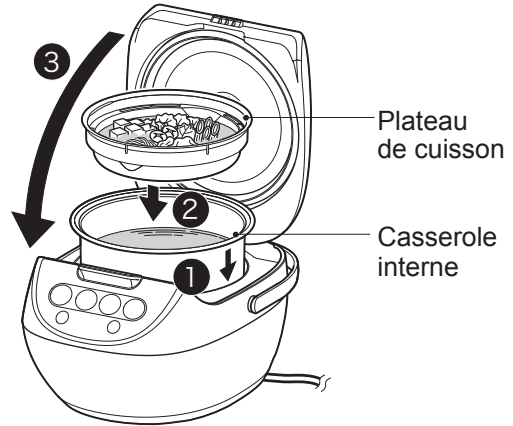
(Consultez de la page 40 à la page 41)

### Mise en garde

- Le tableau ci-dessous présente la quantité de riz à utiliser avec la fonction de cuisson simultanée. Ne faites pas cuire de riz si la quantité n'entre pas dans la plage entre la quantité maximale et minimale. Cela pourrait entraîner un débordement ou donner un résultat insatisfaisant.

	Type 1,0 L (5,5 tasses)	Type 1,8 L (10 tasses)
Quantité maximale	2 tasses (environ 10,58 oz / 300 g)	4 tasses (environ 21,16 oz / 600 g)
Quantité minimale	1 tasse (environ 5,29 oz / 150 g)	2 tasses (environ 10,58 oz / 300 g)
Temps de cuisson	34-50 minutes	40-59 minutes

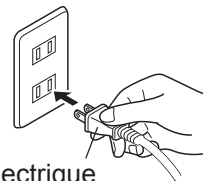
## 3. Placez le plateau de cuisson dans la casserole interne et refermez le couvercle



### Mise en garde

- Le plateau de cuisson doit toujours être installé dans la casserole interne.
- Évitez d'incliner le plateau de cuisson lorsque vous l'installez.

## 4. Branchez le cordon d'alimentation



Fiche électrique

### Mise en garde

- Si le témoin Keep Warm est allumé, éteignez-le en appuyant sur la touche [Off / Cancel].

# 6

## Préparation de riz et d'un autre plat ensemble «Synchro-Cooking»

5. Appuyez sur la touche [Synchro-Cooking]



### Mise en garde

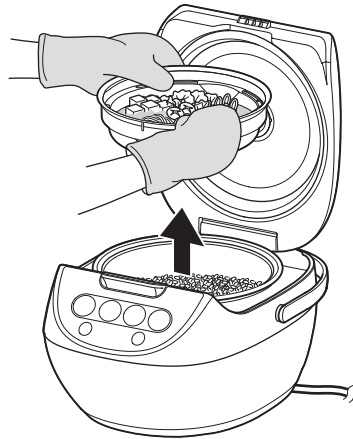
- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson.

6. Lorsque la cuisson est terminée

La fonction de tenue au chaud s'active automatiquement.



7. Retirez le plateau de cuisson et égrenez le riz



### Mise en garde

- Ne tenez pas le riz au chaud si le plateau de cuisson est à l'intérieur.
- Attention lorsque vous retirez le plateau de cuisson après la cuisson, car il sera chaud.
- Évitez d'incliner le plateau de cuisson lorsque vous le retirez de l'appareil. Cela pourrait provoquer le débordement de la sauce et entraîner des brûlures.
- Une fois le plateau de cuisson retiré de l'appareil, ne le remettez pas dans la casserole interne. Cela pourrait entraîner la dégradation du riz ou nuire au fonctionnement de la tenue au chaud.

Lorsque vous faites cuire les ingrédients suivants, il est possible que de la sauce tombe sur le riz : des aliments qui perdent beaucoup d'eau ou d'huile lorsqu'ils bouillent, les aliments qui gonflent sous l'effet de la chaleur (p. ex. : oeufs).

### Lorsque vous préparez un plat seul, sans riz

1. Versez de l'eau jusqu'au niveau indiqué dans le tableau ci-dessous, placez le plateau de cuisson dans la casserole interne et refermez le couvercle.

Taille	Échelle graduée
Type 1,0 L (5,5 tasses)	1 graduation «Plain»
Type 1,8 L (10 tasses)	2 graduations «Plain»

2. Choisissez la touche [Slow Cook / Steam].
3. Après 20-30 minutes, appuyez une fois sur la touche [Off / Cancel] pour allumer le témoin Keep Warm. (Si la cuisson est insuffisante, appuyez sur la touche [Slow Cook / Steam].)
4. Contrôlez la cuisson et retirez le plateau de cuisson.
5. Appuyez sur la touche [Off / Cancel].

# 7

# Utilisation de la fonction «Slow Cook»

Consultez le livre de recettes (COOKBOOK) fourni pour connaître les recettes.

Le cuiseur chauffe les ingrédients jusqu'au point d'ébullition. Il réduit ensuite la température à 93 °C / 199 °F pour poursuivre la cuisson pendant un certain temps. Par la suite, le cuiseur réduit la température à 88 °C / 190 °F pour poursuivre la cuisson.

En réduisant graduellement la température, les assaisonnements peuvent facilement pénétrer dans les ingrédients. Il n'y a pas de danger que tous les liquides s'évaporent, même si les ingrédients sont chauffés pendant une longue durée. Ce menu convient aux plats dont le volume est relativement élevé et qui ont besoin de mijoter pendant une longue période.

## Mise en garde

- Attention à la préparation de plats autres que ceux présentés dans le livre de recettes (COOKBOOK) fourni. Certains plats pourraient provoquer un débordement.
- Mélangez bien les ingrédients avant la cuisson pour éviter que les assaisonnements s'accumulent au fond de la casserole interne.
- Lorsque vous préparez un plat qui utilise une sauce bouillie, laissez refroidir la sauce avant de commencer la préparation.
- Si vous souhaitez épaissir le plat avec de l'amidon, ajoutez l'amidon en fin de cuisson.

## Étapes de base pour l'utilisation de la fonction de cuisson lente

### 1. Préparez les ingrédients

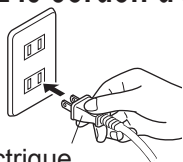
### 2. Placez les ingrédients dans la casserole interne et refermez le couvercle

## Mise en garde

- Utilisez l'échelle «Plain» à l'intérieur de la casserole interne pour vous aider à mesurer la quantité d'ingrédients. (Consultez le tableau)
- Si vous utilisez des quantités supérieures au maximum, la cuisson risque d'être insuffisante ou un débordement pourrait se présenter.
- Remarquez qu'une quantité inférieure au minimum peut également provoquer un débordement.

Échelle «Plain»			
Type 1,0 L (5,5 tasses)		Type 1,8 L (10 tasses)	
Quantité maximale	Quantité minimale	Quantité maximale	Quantité minimale
5,5 ou moins	2 ou plus	8 ou moins	3 ou plus

### 3. Branchez le cordon d'alimentation



Fiche électrique

## Mise en garde

- Si le témoin Keep Warm est allumé, éteignez-le en appuyant sur la touche [Off / Cancel].

### 4. Appuyez sur la touche [Slow Cook / Steam]

- La cuisson lente commence.
- Deux heures après le début de la cuisson, le témoin Slow Cook/Steam s'éteint et le témoin Keep Warm s'allume automatiquement.
- Si vous souhaitez interrompre la cuisson avant cela, appuyez sur la touche [Off / Cancel]. Le témoin Slow Cook / Steam s'éteint et le témoin Keep Warm s'allume.



## Mise en garde

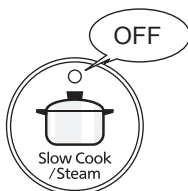
- Si vous ouvrez le couvercle pendant la cuisson, faites attention à la vapeur, les projections de sauce, etc. Cela pourrait entraîner des brûlures.

# 7

# Utilisation de la fonction «Slow Cook»

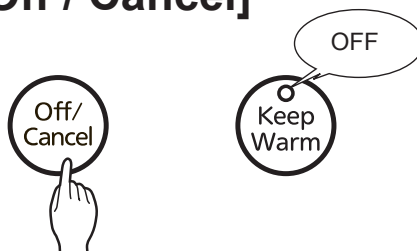
Si vous souhaitez prolonger le temps de cuisson...

- Appuyez sur la touche [Slow Cook / Steam] pendant que le témoin Keep Warm est allumé pour prolonger la cuisson de 30 minutes. (Un maximum de 30 minutes peut être ajouté jusqu'à 3 reprises.)
- 30 minutes après le début du temps de cuisson supplémentaire, le témoin Slow Cook / Steam s'éteint et le témoin Keep Warm s'allume automatiquement.
- Si vous souhaitez interrompre pendant la cuisson, appuyez une fois sur la touche [Off / Cancel]. Le témoin Slow Cook / Steam s'éteint et le témoin Keep Warm s'allume.



Lorsque la cuisson est terminée...

## 1. Appuyez sur la touche [Off / Cancel]



Le témoin Keep Warm s'éteint.

## 2. Éliminez les odeurs en suivant la marche à suivre à la page 52

\* Si vous n'appuyez pas sur la touche [Off / Cancel] lorsque la cuisson est terminée, l'action de tenue au chaud se poursuivra. Si ce temps est supérieur à 6 heures, le témoin Keep Warm clignote.

\* Nous ne recommandons pas de conserver le plat au chaud pendant plus de 6 heures, car il risque de perdre en saveur.

### Mise en garde

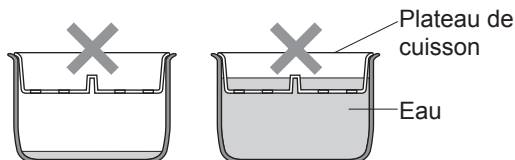
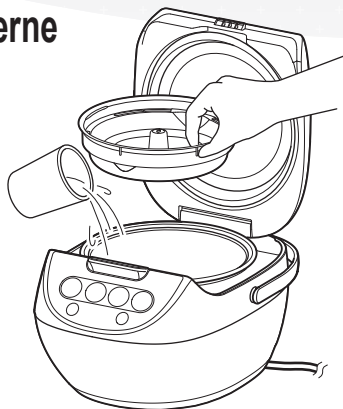
- Si vous avez éteint le voyant Slow Cook/Steam par mégarde alors que vous vouliez prolonger le temps de cuisson, procédez de la façon suivante :
  - 1) Retirez la casserole interne et placez-la sur un linge mouillé.
  - 2) Ouvrez le couvercle du cuiseur et laissez le corps et la casserole interne refroidir pendant environ 10 minutes.
  - 3) Remplacez la casserole interne dans le cuiseur.
  - 4) Revenez à l'étape 4 à la page 47.



# 8

## Préparation de plats cuits à la vapeur «Steam»

1. Versez l'eau et placez le plateau de cuisson dans la casserole interne



Guide pour la quantité d'eau  
Type 1,0 L ••• 3 et 1/4 tasses (19,77 oz / 585 ml)  
Type 1,8 L ••• 4 et 1/2 tasses (27,38 oz / 810 ml)

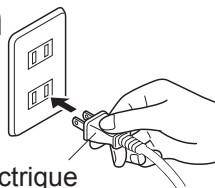
### Mise en garde

- Évitez autant de mettre une quantité excessive qu'une quantité insuffisante d'eau dans la casserole interne pour la cuisson à la vapeur.

2. Déposez les ingrédients dans le plateau de cuisson et refermez le couvercle

3. Branchez le cordon d'alimentation

Si le témoin Keep Warm est allumé, éteignez-le en appuyant sur la touche [Off / Cancel].



Fiche électrique

4. Appuyez sur la touche [Slow Cook / Steam]

- La cuisson à la vapeur commence.
- Deux heures après le début de la cuisson, le témoin Slow Cook/Steam s'éteint et le témoin Keep Warm s'allume automatiquement.
- Si vous souhaitez interrompre la cuisson avant cela, appuyez une fois sur la touche [Off / Cancel]. Le témoin Slow Cook / Steam s'éteint et le témoin Keep Warm s'allume.



### Mise en garde

- Attention à la vapeur si vous ouvrez le couvercle pendant la cuisson. Cela pourrait entraîner des brûlures.

# 8

# Préparation de plats cuits à la vapeur «Steam»

## Si les ingrédients ne sont pas suffisamment cuits...

- Appuyez sur la touche [Slow Cook / Steam] pendant que le témoin Keep Warm est allumé pour prolonger la cuisson de 30 minutes. (Un maximum de 30 minutes peut être ajouté jusqu'à 3 reprises.)
- Avant de prolonger la cuisson, assurez-vous qu'il y a assez d'eau pour cuire à la vapeur dans la casserole interne. Si l'eau est insuffisante, ajoutez-en.
- 30 minutes après le début du temps de cuisson supplémentaire, le témoin Slow Cook / Steam s'éteint et le témoin Keep Warm s'allume automatiquement.
- Si vous souhaitez interrompre pendant la cuisson, appuyez sur la touche [Off / Cancel]. Le témoin Slow Cook / Steam s'éteint et le témoin Keep Warm s'allume.

## Mise en garde

- Si vous avez éteint le voyant Slow Cook/Steam par mégarde alors que vous vouliez prolonger le temps de cuisson, procédez de la façon suivante :
  - 1) Retirez la casserole interne et remplissez-la d'eau fraîche.
  - 2) Ouvrez le couvercle du cuiseur et laissez le corps et la casserole interne refroidir pendant environ 10 minutes.
  - 3) Replacez la casserole interne dans le cuiseur.
  - 4) Revenez à l'étape 4 à la page 49.
- Retirez le plat cuit à la vapeur peu de temps après la fin de la cuisson. Si vous le laissez dans le plateau de cuisson tandis que le témoin Keep Warm est allumé, votre préparation pourrait coller.

## Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée...

### 1. Appuyez sur la touche [Off / Cancel]



Le témoin Keep Warm s'éteint.

Nettoyez le cuiseur à riz le jour même de son utilisation pour la cuisson à la vapeur. (Consultez les pages 51 et 52)

### ■ Guide pour le temps de cuisson à la vapeur

Ingrédients	Quantité	Durée normale	Astuces pour découper et faire cuire à la vapeur les ingrédients
Poulet	3/4-1,0 lb / 350-500 g	30-40 min	Pratiquez des entailles sur la viande à divers endroits
Poisson maigre	5,0-9,0 oz / 150-250 g	25-30 min	Coupez en tranches de environ 3/4 po / 2 cm d'épaisseur ou moins. N'oubliez pas de les envelopper de papier d'aluminium avant la cuisson à la vapeur.
Crevettes	1/4-1/2 lb / 100-200 g	20-25 min	Utilisez des crevettes avec la carapace
Carottes	7,0-11,0 oz / 200-300 g	30-35 min	Coupez-les en bouchées.
Pommes de terre	7,0-11,0 oz / 200-300 g	30-40 min	Coupez-les en bouchées.
Patates douces	7,0-11,0 oz / 200-300 g	30-40 min	Coupez-les en bouchées.
Réchauffer les dumplings	15-20 pièces	20-25 min	Répartissez-les de façon uniforme.

\* Ne faites pas cuire à la vapeur des ingrédients de plus de 1,34 po / 3,4 cm ou plus avec un cuiseur à riz de 1,0 L (5,5 tasses) de capacité. Ne faites pas cuire à la vapeur des ingrédients de plus de 1,46 po / 3,7 cm ou plus avec un cuiseur à riz de 1,8 L (10 tasses) de capacité. Les ingrédients deviendraient détremés, car ils seraient en contact avec l'intérieur du couvercle.

## Mise en garde

- Les durées indiquées ci-dessus représentent un guide et peuvent varier en fonction de la température, texture et quantité d'ingrédients.
- Lorsque vous prolongez la durée de cuisson à la vapeur, n'oubliez pas que moins d'eau est disponible pour la vapeur. Ajoutez un peu d'eau pour éviter que l'appareil chauffe sans eau.
- Si les ingrédients ne sont pas assez cuits à la vapeur, ajoutez de temps de cuisson, puis vérifiez leur cuisson après un moment.
- Si la viande et le poisson sont cuits à la vapeur trop longtemps, ils deviendront durs. Si la cuisson à la vapeur de courte durée ne fonctionne pas bien, coupez des morceaux plus fins avant la cuisson.
- N'oubliez pas d'envelopper le poisson et autres aliments du même genre de papier d'aluminium avant la cuisson à la vapeur. Ne pas le faire pourrait entraîner un débordement.

# 9 Nettoyage du cuiseur à riz à riz

Nettoyez le cuiseur à riz en suivant les étapes des pages 51 et 52.

Tout autre travail d'entretien doit être réalisé par un technicien autorisé.

Lavez à la main toutes les pièces. N'utilisez pas un lave-vaisselle pour laver des pièces.

Nous vous recommandons de nettoyer le cuiseur à riz le même jour où vous l'utilisez.

Vous pourrez ainsi vous assurer d'utiliser un cuiseur à riz propre pour de longues périodes. Il est aussi recommandé de nettoyer régulièrement le cuiseur à riz.

● Assurez-vous de chasser les odeurs le même jour où vous utilisez le cuiseur à riz, car les odeurs peuvent devenir facilement persistantes. (Consultez la page 52)

## Guide

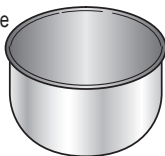
Avant de commencer le nettoyage, débranchez la fiche et attendez que le cuiseur soit refroidi.

Utilisez un détergent de cuisine (savon à vaisselle et autres instruments de cuisine) pour laver les pièces.

Choisissez une éponge ou un linge fait d'un matériau doux pour le nettoyage.

## Pièces à laver après chaque utilisation

Casserole interne



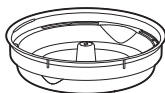
Tasse à mesurer



Spatule à riz



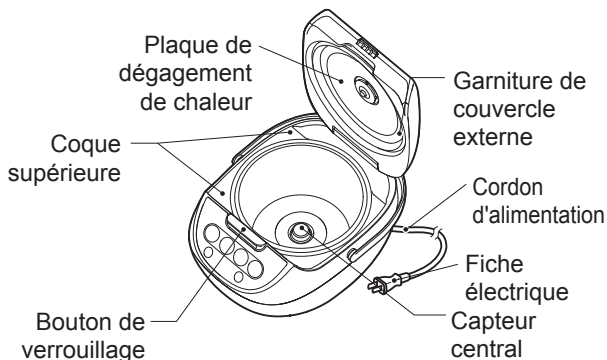
Plateau de cuisson



Bouchon de régulation de la pression



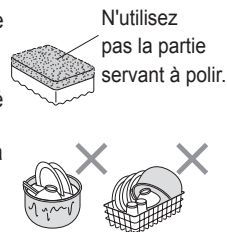
## Pièces à nettoyer dès qu'elles deviennent sales



1. Nettoyez en utilisant une éponge et de l'eau ou de l'eau tiède.
2. Essuyez l'eau à l'aide d'un linge sec, et laissez les pièces sécher complètement.

## Mise en garde

- N'utilisez pas le côté de l'éponge servant à polir pour nettoyer la casserole interne. Cela pourrait faire écailler le revêtement fluoré de la casserole interne.
- Ne déposez pas de la vaisselle dans la casserole interne pour l'utiliser comme bac à laver la vaisselle. Lorsque vous faites sécher la casserole interne, ne la déposez pas sur de la vaisselle et ne l'empilez pas avec la vaisselle. Cela pourrait faire écailler le revêtement fluoré de la casserole interne.



- Essuyez l'intérieur et l'extérieur du corps principal pour le nettoyer à l'aide d'un linge humide bien tordu.
  - Essuyez le cordon d'alimentation à l'aide d'un linge sec.
  - Retirez le riz ou les grains qui se sont logés sur la coque supérieure ou le bouton de verrouillage.
  - Retirez le riz ou les grains brûlés et collés sur la plaque chauffante ou le capteur central.
- \* S'il ne peut être enlevé facilement, utilisez un matériau comme un papier abrasif du commerce (calibre 320 peut être indiqué), puis essuyez les pièces à l'aide d'un chiffon bien essoré.

## Mise en garde

- Assurez-vous que de l'eau ne pénètre pas à l'intérieur du corps principal.
- Ne trempez pas le cordon d'alimentation dans l'eau et évitez de l'éclabousser avec de l'eau. Cela pourrait entraîner une décharge électrique ou une défaillance.
- Ne tirez pas sur la garniture fixée au couvercle.

# 9 Nettoyage du cuiseur à riz

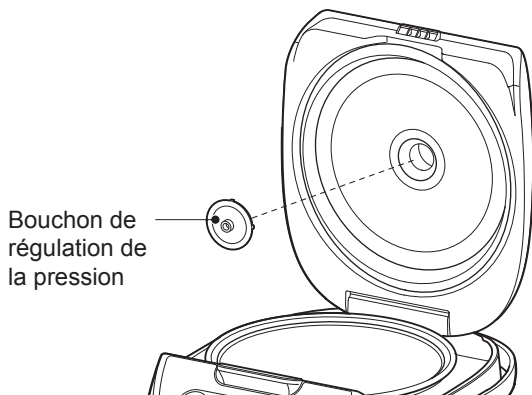
## Mise en garde

- Ne retirez pas les garnitures.
- Pour prévenir la corrosion et l'apparition d'odeurs, gardez toujours la casserole interne et le couvercle propres.
- N'utilisez pas de produits chimiques comme des solvants, produits nettoyants ou de l'eau de Javel, ou encore un linge à épousseter imbibé de produits chimiques. N'utilisez pas des matériaux durs comme des spatules en métal ou des brosses de nylon.
- Commencez le nettoyage après avoir retiré les pièces seulement.
- N'immergez pas le bouchon de régulation de la pression, la tasse à mesurer ou la spatule à riz dans l'eau chaude.
- N'utilisez pas un lave-vaisselle/sèche-vaisselle.
- Nettoyez le bouchon de régulation de la pression chaque fois que vous préparez du riz mélangé avec d'autres céréales comme l'amarante. Si vous ne le faites pas, l'ouverture de sortie de vapeur du bouchon de régulation de la pression pourrait se bloquer. Cela pourrait entraîner des défaillances comme un blocage du couvercle ou donner des résultats insatisfaisants.

## Retirer ou mettre en place le bouchon de régulation de la pression

### Mise en garde

- Insérez le bouchon de régulation de la pression à fond pour qu'il se verrouille bien en place. Ne pas le faire pourrait entraîner une fuite de vapeur, donnant des résultats insatisfaisants.



Bouchon de régulation de la pression

## Éliminer les odeurs (Si l'odeur persiste dans le corps du cuiseur à riz ou du plateau de cuisson)

### ■ Corps principal

1. Remplissez la casserole interne à 70 à 80 % d'eau. Appuyez sur la touche [Plain]. Lorsque la fonction passe de la cuisson à la tenue au chaud, appuyez sur la touche [Off / Cancel].
2. Lavez la casserole interne, l'intérieur du couvercle et le bouchon de régulation de la pression à l'aide de détergent pour lave-vaisselle, puis rincez-les bien à l'eau.
3. Placez le corps principal et les pièces dans un endroit aéré jusqu'à ce qu'ils soient complètement secs.

### ■ Plateau de cuisson

1. Plongez le plateau de cuisson dans de l'eau chaude et laissez-le tremper pendant environ 1 heure.

### Guide

Lorsque vous réalisez ces étapes après avoir cuisiné, particulièrement si les odeurs vous dérangent, nous vous recommandons d'ajouter environ 0,71 oz / 20 g d'acide citrique dans l'eau. Cela peut aider à éliminer facilement les odeurs.

\* Certaines odeurs ne peuvent être complètement éliminées.

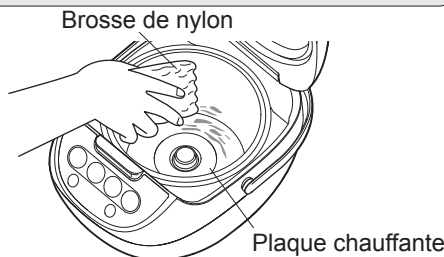
Si cela se produit, communiquez avec le distributeur où vous avez acheté le cuiseur à riz.

## Éliminer les taches sur la plaque chauffante

Pendant l'utilisation, de l'eau peut s'égoutter du couvercle ou d'autres pièces et peut tacher la plaque chauffante.

Les taches sur la plaque chauffante n'ont aucune influence sur le fonctionnement du cuiseur à riz, mais si elles vous dérangent, suivez les étapes de nettoyage décrites ci-dessous.

1. Versez un peu de crème nettoyante sur la brosse de nylon et utilisez-la pour éliminer les taches sur la plaque chauffante.
2. Essuyez les taches à l'aide de papier essuie-tout ou d'un linge mouillé.



Brosse de nylon

Plaque chauffante

# 10 Si le riz est mal cuit

Si quelque chose ne va pas avec le riz cuit, en cours de cuisson ou tenu au chaud, vérifiez les éléments suivants.

Que devez-vous vérifier		La quantité de riz, d'ingrédients, de riz multigrain ou d'eau était erronée.	Avez utilisé de l'eau alcaline (pH 9 ou plus) pour la cuisson.	Avez utilisé de l'eau dure comme de l'eau minérale pour la cuisson.	Avez appuyé sur la touche [Plain], [Synchro-cooking], [Brown] ou [Slow Cook / Steam] sans avoir annulé Keep Warm après l'utilisation du cuiseur.
<b>Que s'est-il produit</b>					
Le riz cuit est	trop dur	●		●	
	trop mou	●	●		
	pas assez cuit	●			●
	dur au centre	●			●
	roussi	●			
Pendant la cuisson	de la vapeur s'échappe	●			
	un débordement se produit	●			
	la cuisson est trop longue	●			
<b>Consultez la page</b>		38-40-58	—	—	41

Que devez-vous vérifier		Du riz brûlé est collé ou de l'eau se trouve à l'extérieur de la casserole interne, de la plaque chauffante ou du capteur central.	La casserole interne est déformée.	Vous n'avez pas suffisamment égrené le riz.	La capacité maximale de cuisson a été dépassée.
<b>Que s'est-il produit</b>					
Le riz cuit est	trop dur	●	●	●	●
	trop mou	●	●	●	
	pas assez cuit	●	●		●
	dur au centre	●	●		●
	roussi	●	●		
Pendant la cuisson	de la vapeur s'échappe	●	●		
	un débordement se produit	●			
	la cuisson est trop longue	●	●		
<b>Consultez la page</b>		41-51-52	—	43	38-40-58

Que devez-vous vérifier		Il y a eu une panne d'électricité prolongée.	Du riz ou autre chose est collé sur la garniture ou sur le dessus de la casserole interne.	Lavage du riz insuffisant.	Utilisé de l'eau chaude (95 °F / 35 °C ou plus) pour le lavage ou la cuisson.	Avez laissé le riz tremper dans l'eau pour une longue période après l'avoir lavé.
<b>Que s'est-il produit</b>						
Le riz cuit est	trop dur	●			●	
	trop mou	●			●	●
	pas assez cuit	●			●	
	dur au centre	●			●	
	roussi			●	●	●
	odeur comme du son de riz			●		
Pendant la cuisson	de la vapeur s'échappe		●			
	un débordement se produit		●	●		
	la cuisson est trop longue	●	●			
<b>Consultez la page</b>		58	41-51-52	38-40	38-40	—

Que devez-vous vérifier		Avez laissé le riz dans le panier après l'avoir lavé.	Le couvercle n'est pas fermé hermétiquement.	Mélangé du riz avec d'autres ingrédients ou du riz multigrain avant le début de la cuisson.	Contient une grande quantité de brisures de riz.	Utilisé le cuiseur peu de temps après la fin de la dernière utilisation.	Nettoyage insuffisant.
<b>Que s'est-il produit</b>							
Le riz cuit est	trop dur		●	●			●
	trop mou	●	●	●	●	●	
	pas assez cuit			●		●	
	dur au centre			●		●	●
	roussi				●		●
	odeur comme du son de riz						
Pendant la cuisson	de la vapeur s'échappe		●				●
	un débordement se produit			●			●
	la cuisson est trop longue						
<b>Consultez la page</b>		—	41	38	—	—	51-52

# 10 Si le riz est mal cuit

Que s'est-il produit	Cause
Une pellicule fine se forme.	Une sorte de pain azyme, comme une pellicule, se forme : il s'agit d'amidon qui a fondu et a séché, et il n'est pas nuisible à la santé.
Le riz colle à la casserole interne.	Le riz mou et collant colle facilement.

Que devez-vous vérifier		La quantité de riz ou d'eau était erronée.	Du riz brûlé ou autre chose est collé à l'extérieur de la casserole interne, de la plaque chauffante ou du capteur central.	Vous n'avez pas suffisamment égrené le riz.
Que s'est-il produit	mauvaise odeur		●	
	décoloré		●	●
	sec	●	●	●
	collant	●	●	●
Consultez la page		38-40-58	41-51-52	43

Que devez-vous vérifier		Du riz ou autre chose est collé sur la garniture ou sur le dessus de la casserole interne.	Lavage du riz insuffisant.	Utilisé la fonction de tenue au chaud pendant 12 heures ou plus.	Annulé la fonction de tenue au chaud alors que le riz a été laissé à l'intérieur.
Que s'est-il produit	mauvaise odeur	●	●	●	●
	décoloré	●		●	
	sec	●		●	
	collant	●			●
Consultez la page		41-51-52	38-40	44	44

Que devez-vous vérifier		Il y a eu une panne d'électricité prolongée.	Utilisé la fonction de tenue au chaud pour du riz autre que du riz nature.	Utilisé la fonction de tenue au chaud pour une quantité de riz inférieure à la quantité minimale indiquée.	Une petite quantité de riz formait un beigne pendant la tenue au chaud.
Que s'est-il produit	mauvaise odeur	●	●	●	
	décoloré		●	●	●
	sec		●	●	●
	collant	●	●	●	
Consultez la page		58	44	44	44

Que devez-vous vérifier		Ajouté du riz froid à du riz tenu au chaud	Laisser la spatule à riz dans la casserole pendant la tenue au chaud.	Nettoyage insuffisant.	N'avez pas éliminé les odeurs après la cuisson.
Que s'est-il produit	mauvaise odeur	●	●	●	●
	décoloré	●	●		
	sec	●	●		
	collant	●	●		
Consultez la page		44	44	51-52	48-52

# 11

## Lorsque «Synchro-Cooking» donne de mauvais résultats

Si quelque chose ne va pas avec le plat préparé dans le plateau de cuisson, vérifiez les éléments suivants.

Que devez-vous vérifier		La quantité d'ingrédients ou d'assaisonnements dépasse ce qui est décrit dans le livre de recettes (COOKBOOK) fourni.	Les ingrédients n'ont pas été répartis de manière uniforme dans le plateau de cuisson, mais ils ont plutôt été empilés.
Que s'est-il produit			
Le riz cuit est	trop dur	●	
	trop mou	●	
	pas assez cuit		
	dur au centre		
	roussi	●	●
	mauvaise odeur	●	●
	collant	●	●
Le plat cuisiné est	trop dur	●	●
	trop mou	●	●
	pas assez cuit	●	●
	répandu sur le riz	●	●
Pendant la cuisson	de la vapeur s'échappe	●	●
	un débordement se produit	●	●
	la cuisson est trop longue	●	●
Consultez la page		45	45

Que devez-vous vérifier		La quantité de riz n'entrait pas dans la plage entre la quantité maximale et minimale.	Vous n'avez pas sélectionné la touche [Synchro-Cooking].	Vous avez préparé un autre plat que les recettes présentées dans le livre de recettes (COOKBOOK) fourni.
Que s'est-il produit				
Le riz cuit est	trop dur	●	●	●
	trop mou	●	●	●
	pas assez cuit	●	●	●
	dur au centre	●	●	●
	roussi	●	●	●
	mauvaise odeur	●	●	●
	collant	●	●	●
Le plat cuisiné est	trop dur	●	●	●
	trop mou	●	●	●
	pas assez cuit	●	●	●
	répandu sur le riz	●	●	●
Pendant la cuisson	de la vapeur s'échappe	●	●	●
	un débordement se produit	●	●	●
	la cuisson est trop longue	●	●	●
Consultez la page		45	45	45

# 12

## Lorsque «Slow Cook» donne de mauvais résultats

Si quelque chose ne va pas avec le plat préparé, vérifiez les éléments suivants.

Que devez-vous vérifier	Le type ou la quantité d'ingrédients ne convenait pas.	Mis une quantité d'ingrédients supérieure au maximum.	Mis une quantité d'ingrédients inférieure au minimum.
Que s'est-il produit			
Pas cuit	●	●	
un débordement se produit	●	●	●
tout le liquide s'est évaporé	●		●
Consultez la page	47		

Que devez-vous vérifier	Le temps de cuisson était insuffisant.	Le temps de cuisson était excessif.	Du riz brûlé ou d'autres grains sont collés sur la garniture ou sur le dessus de la casserole interne.	Le couvercle n'est pas fermé hermétiquement.	Il y a eu une panne d'électricité prolongée.
Que s'est-il produit					
Pas cuit	●		●	●	●
un débordement se produit					
tout le liquide s'est évaporé		●			
Consultez la page	48		51-52		58

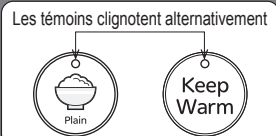


# 13 S'il semble y avoir une défaillance

Vérifiez les éléments suivants avant de communiquer avec nous pour l'entretien.

Lorsque cela se produit	Vérifiez ceci	Faites ceci	Consultez la page
La cuisson du riz ou d'autres aliments ne peut se faire.	La fiche électrique est-elle branchée à la prise murale?	Branchez bien la fiche dans la prise murale.	33-41-45-47
Le cuiseur à riz émet des sons pendant la cuisson*, la cuisson à la vapeur ou la tenue au chaud.	déclat (deux fois)	Ce bruit est provoqué par les commandes informatiques. Il n'indique pas une défaillance.	37
	Bruit d'éclaboussure	Ce bruit est provoqué par le frottement des métaux thermorétractables. Il n'indique pas une défaillance.	
	Bruit d'éclaboussure d'eau. (seulement pendant la cuisson* ou la cuisson à la vapeur)	Il n'indique pas une défaillance.	
	Tout autre son que ceux décrits ci-dessus.	Communiquez avec le distributeur où vous avez acheté le cuiseur à riz pour l'entretien.	—
Lors de la cuisson simultanée, des ingrédients collent à l'intérieur du couvercle.	Si le plat préparé contient des oeufs, les ingrédients prennent de l'expansion sous l'effet de la chaleur et peuvent coller à l'intérieur du couvercle. Si cela vous dérange, réduisez la quantité d'ingrédients.		—
De l'eau ou du riz a pénétré à l'intérieur du corps principal.	Cela pourrait entraîner une défaillance. Communiquez avec le distributeur où vous avez acheté le cuiseur à riz pour l'entretien.		—
Il n'est pas possible de fermer le couvercle, ou celui-ci s'ouvre pendant la cuisson*.	Y a-t-il du riz ou des grains logés sur la coque supérieure ou le bouton de verrouillage?	Retirez-les.	41-51
Le cuiseur à riz ne répond pas, quelle que soit la touche utilisée.	La fiche électrique est-elle branchée à la prise murale?	Branchez bien la fiche dans la prise murale.	33-41-45-47
	Le témoin Keep Warm est-il allumé?	Appuyez sur la touche [Off / Cancel] pour annuler la fonction de tenue au chaud. Puis, essayez à nouveau.	41-48
Le cuiseur à riz a une odeur de plastique.	Au début de l'utilisation, il est possible que le cuiseur dégage une odeur de plastique. Cependant, cette odeur diminuera à mesure que vous utiliserez l'appareil.		—
Des motifs de lignes et de vagues apparaissent sur les pièces de plastique.	Ces motifs sont produits durant le processus de moulage du plastique. Ils n'ont aucune influence sur le fonctionnement du cuiseur à riz.		—
Le témoin Keep Warm clignote.	Souhaitez-vous utiliser la tenue au chaud pendant 12 heures ou plus?	Si le temps de tenue au chaud est supérieur à 12 heures, le témoin Keep Warm clignote pour vous en aviser.	44

## Lorsque vous voyez

Affichage	Faites ceci	
<p>Les témoins Plain et Keep Warm clignotent alternativement.</p> <p>Les témoins clignotent alternativement</p> 	Il s'est produit une erreur dans le cuiseur à riz. Débranchez la fiche et communiquez avec le distributeur où vous avez acheté le cuiseur à riz pour l'entretien.	—

## À propos des produits de plastique moulé

\* Un produit de plastique moulé pouvant être exposé à la chaleur ou à la vapeur peut être endommagé durant l'utilisation. Communiquez avec le distributeur où vous avez acheté le cuiseur à riz pour de plus amples renseignements.

# 13

# S'il semble y avoir une défaillance

## En cas de panne d'électricité

Même si une panne d'électricité se produit, le cuseur à riz recommencera à fonctionner lorsque le courant sera rétabli. Si une panne d'électricité se produit pendant que la fonction de tenue au chaud est activée, cette fonction pourrait s'interrompre. Si cela se produit, appuyez sur la touche [Keep Warm].

Si une panne d'électricité se produit	Lorsque le courant est rétabli
Pendant la cuisson*	La cuisson se poursuit.
pendant la tenue au chaud	La fonction de tenue au chaud s'arrête.

\* Dans certains cas, le riz peut s'avérer mal cuit ou la température de la tenue au chaud peut chuter.

## Articles non durables et pièces vendus séparément

Les garnitures sont des articles non durables. L'utilisation les endommage, bien que la rapidité avec laquelle elles s'usent varie en fonction de la façon dont elles sont utilisées. Si elles sont très sales ou dégagent une mauvaise odeur ou sont très endommagées, communiquez avec le distributeur où vous avez acheté le cuseur à riz.

## Caractéristiques techniques

Taille		Type 1,0 L (5,5 tasses)	Type 1,8 L (10 tasses)
Alimentation électrique (V)		120	
Puissance nominale (W)		672	941
Capacité	Plain	1 tasse (5,29 oz / 0,18 L) à 5,5 tasses (29,10 oz / 1,0 L)	2 tasses (10,58 oz / 0,36 L) à 10 tasses (52,91 oz / 1,8 L)
	Synchro-Cooking	Si le plateau de cuisson est utilisé	1 tasse (5,29 oz / 0,18 L) à 2 tasses (10,58 oz / 0,36 L)
		Si le plateau de cuisson n'est pas utilisé (riz rond)	1 tasse (5,29 oz / 0,18 L) à 5,5 tasses (29,10 oz / 1,0 L)
	Brown	1 tasse (5,29 oz / 0,18 L) à 3,5 tasses (18,52 oz / 0,63 L)	2 tasses (10,58 oz / 0,36 L) à 6 tasses (31,74 oz / 1,08 L)
Dimensions externes (approx. po / cm)	Largeur	10,64 / 27,0	11,86 / 30,1
	Profondeur	13,91 / 35,3	15,09 / 38,3
	Hauteur	8,43 / 21,4	10,05 / 25,5
Poids du corps principal (approx. oz / kg)		91,78 / 2,6	120,02 / 3,4

● 1 tasse est environ 5,29 oz / 150 g.



# 目录

1. 安全注意事项.....	61
2. 各部分的名称和功能 .....	65
煮出可口米饭的诀窍 .....	66
3. 煮饭方法 .....	68
4. 饭煮好后 .....	71
5. 关于保温 .....	72
6. 同时做成米饭与菜肴的 “Synchro-Cooking” .....	73
7. 烹调方法 “Slow Cook” .....	75
8. 蒸制方法 “Steam” .....	77
9. 清洗方法 .....	79
10. 当您觉得煮饭不顺利时 .....	81
11. 当您觉得 “Synchro-Cooking” 不顺利时 .....	83
12. 当您觉得 “Slow Cook” 不顺利时 .....	84
13. 当您觉得可能是故障时 .....	85
出现以下显示时 .....	85
发生停电时 .....	86
关于耗材及另售件的订购 .....	86
规格 .....	86

# 1

# 安全注意事项

**使用前请仔细阅读，并务必遵守。**

※在此列出的注意事项，目的在于保护使用者和他人免遭伤害或财产损失，防患于未然。这些都是与安全有关的重要内容，请务必遵守。

※请勿撕下贴在主体上的有关注意事项的贴纸。

对因无视说明内容、错误使用本产品而导致的危害和损失程度按下表分类进行说明。



## 警告

表示使用方法错误时，有可能导致使用者死亡或重伤(\*1)的内容。



## 注意

表示使用方法错误时，有可能导致人身伤害(\*2)或财物损失(\*3)的内容。

\*1 重伤是指失明、会产生后遗症的受伤、烫伤(高温、低温)、触电、骨折、中毒等以及需要住院治疗或长期治疗的状况。

\*2 受伤是指不需要住院或长期治疗烫伤、触电等。

\*3 财物损失是指与房屋、财产及家畜、宠物等有关的连带损失。

### 图例说明



注意

△符号表示警告、注意。  
具体注意内容在图例中或旁边用插图或文字说明。



禁止

⊘符号表示禁止的行为。  
具体禁止内容在图例中或旁边用插图或文字说明。



指示

●符号表示强制的行为或指示的内容。  
具体指示内容在图例中或旁边用插图或文字说明。



## 警告



禁止

**请勿使用 AC120V 以外的电源。**  
否则会导致火灾、触电。



禁止

**电源线或插头破损，插座松动时，请勿继续使用。**  
否则会导致触电、短路或起火。



必须实施

**请单独使用额定电流在 15A 以上的插座。**  
若与其他电器同时使用，可能会造成分支插座部异常发热，有导致起火的风险。



禁止湿手触摸

**请勿用湿手插拔插头。**  
否则会导致触电或受伤。



禁止

**禁止使用破损的电源线，并避免损伤电源线。**  
(擅自加工、强行弯曲、靠近高温部、用力拉扯、扭曲、捆扎、放置重物、夹住等)否则会导致火灾、触电。



禁止

**煮饭过程\*中，请绝对不要打开上盖。**  
否则会导致烫伤。



必须实施

**如果插头上沾有灰尘，请及时擦拭干净。**  
否则会引发火灾。



必须实施

**请勿让儿童单独使用本产品，并避免在幼儿够得到的地方使用。**  
否则会导致烫伤、触电或受伤。



必须实施

**插入插头时，应确实插入到底。**  
否则会导致触电、短路、冒烟或起火。

# 1

# 安全注意事项

## 警告



禁止接触

请勿将脸或手靠近蒸汽孔。  
否则会导致烫伤。尤其注意不得让婴幼儿触摸。



禁止弄湿

请勿将产品浸入水中或向产品洒水。  
否则会导致短路或触电。



必须实施

发生异常或故障时，请立即停止使用。  
若继续使用，可能会导致火灾、触电或受伤。

<异常、故障示例>

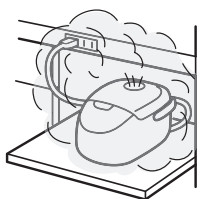
- 在产品使用中，电源线和插头异常发热。
- 电饭煲中有烟雾冒出，或有烧焦的味道。
- 电饭煲局部裂开、松动或放置不稳。
- 内锅发生变形。
- 有其他异常或故障。

请立即拔掉插头，委托经销店进行检查和修理。



禁止

禁止使蒸汽接触插头。  
否则会导致火灾、触电或起火。在滑动式餐桌上使用时，请在蒸汽不会接触插头的位置使用。



禁止拆卸

请勿改造本产品。除维修技术人员外，严禁擅自拆卸或修理本产品。  
否则会导致火灾、触电或受伤。



禁止

禁止将别针、铁丝等金属物品和异物放入电饭煲的缝隙内。  
否则会导致触电或因产品运行异常而导致受伤。



禁止

请勿将本产品用于使用说明书(附带的COOKBOOK)中未提及的用途。  
否则会导致因蒸汽或内部物体喷出而导致烫伤或受伤。

<不可进行的烹调示例>

- 将配料或调料放入塑料袋中加热。
- 将烤纸作为压盖使用。



禁止

禁止让残障者或未充分理解产品使用方法的人单独使用本产品。如需使用，请务必让熟知使用方法的人在旁指导确认。  
否则会导致烫伤、触电或受伤。



禁止

禁止在未放入内锅的状态下使用烹调板。  
否则会导致起火、冒烟或受伤。

## 注意



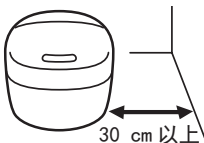
禁止

禁止在不稳定的场所或耐热性差的餐桌、桌垫等上使用。  
否则会导致火灾、烫伤餐桌或桌垫。



禁止

禁止在紧靠墙壁或家具的场所使用。  
请在距离墙壁和家具 30 cm 以上的场所使用本产品，否则会因蒸汽或发热而导致墙壁、家具老化、变色或变形。  
在厨房专用橱柜中使用时，请注意避免蒸汽弥漫。



禁止

禁止整体清洗电饭煲。  
禁止整体清洗电饭煲或让水进入电饭煲的内部或底部。否则会导致短路或触电。



禁止

禁止使用非专用内锅。  
否则会导致过热、产品运行异常。



必须实施

打开上盖时，请留意蒸气。  
否则会导致烫伤。



禁止接触

使用中或刚使用后，禁止触摸高温部位。  
否则会导致烫伤。



必须实施

清洗时，请等到电饭煲冷却后再进行。  
否则会导致烫伤。

## ⚠ 注意



### 在使用中触摸内锅时

请使用锅夹，禁止赤手触摸。否则会因为内锅高温而导致烫伤。

禁止



### 禁止在会溅到水的场所或靠近烟火的场所使用。

否则会导致触电或漏电、主体变形或引发火灾、故障。

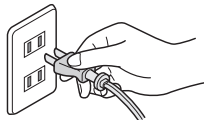
禁止



### 拔下电源插头时，请务必手持插头部分拔下。

否则会因为触电或短路而导致起火。

必须实施



### 请小心轻放。

请勿将产品掉落或用力碰撞本产品。否则会导致受伤或产品故障。

必须实施



### 该产品为一般家庭用，但也可用于以下用途。

- 店铺或办公室的员工用厨房
- 农户
- 酒店或旅馆等其他住宿设施

必须实施



### 禁止将烹调板用于本产品以外的其他产品。

否则会导致火灾或烫伤。

禁止



### 禁止空煮。

否则会因为故障或过热而导致产品异常运行。

禁止



### 不使用时，请从电源插座上拔下插头。

否则会导致受伤、烫伤或因绝缘老化而导致触电、漏电、火灾。

必须实施



### 请勿在同一接线板进行多处接线。

否则会引起火灾。

禁止



### 煮饭过程中，请勿移动电饭煲。

否则会导致烫伤或溢锅。

禁止



### 移动电饭煲时，请注意不要触碰到上盖开关片。

否则会因为上盖打开而导致受伤或烫伤。

禁止接触

# 1

## 安全注意事项

### 提醒

请清除粘附的焦饭粒和米粒等。

否则会导致蒸气泄漏、溢锅、产品故障或导致煮出的饭不可口。

煮饭过程中、保温过程中，请勿将抹布盖在主体上。

否则会导致主体或上盖变形、变色。

为了避免内锅的氟加工面隆起、剥落或变形，请务必遵守以下事项。

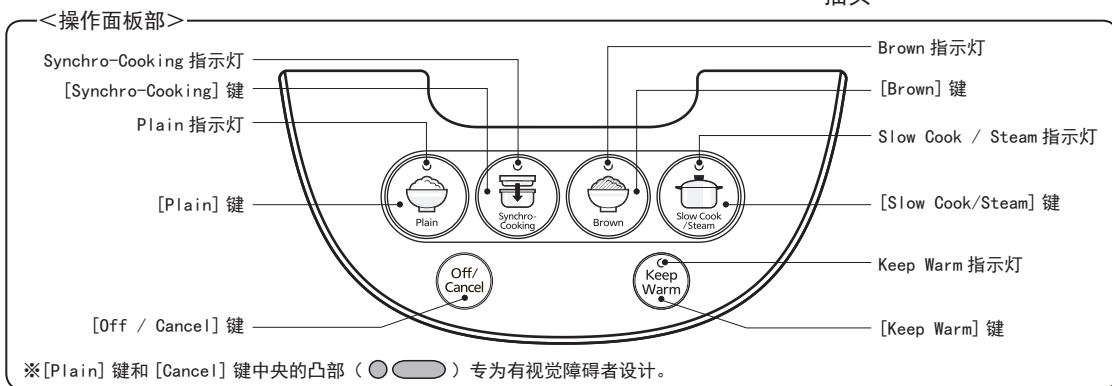
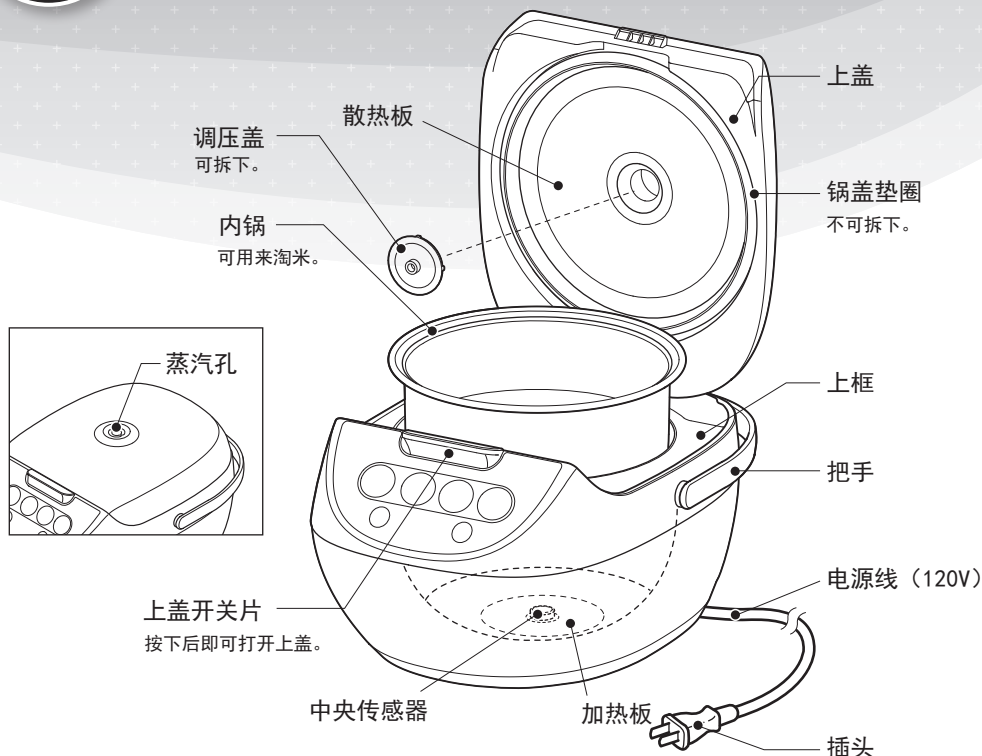
- 请勿将内锅直接放在火上、电磁炉、微波炉中加热。
- 请勿对白米以外的米饭（什锦饭等）进行保温。
- 请勿在内锅中使用醋。
- 请使用产品附带的饭勺或木制饭勺，切勿使用其他饭勺。
- 请勿使用金属制汤勺、饭勺、泡沫搅拌机等坚硬物品。
- 请勿在内锅中放入笊篱等。
- 请勿在内锅中放入餐具等坚硬物品。
- 请勿使用金属铲或尼龙锅刷等坚硬的物品进行清洗。
- 请勿使用洗碗机或烘碗机进行清洗。
- 淘米时请勿对内锅施加过大的力。
- 内锅发生变形时，请您向购买产品的经销商咨询。

为了维持产品的功能和性能，在产品上开有小孔，偶尔可能会有昆虫从该孔中进入。请注意使用市场上销售的防虫片等防止昆虫进入。另外，因昆虫进入而引起产品故障时，本公司提供有偿修理。请您向购买产品的经销商咨询。



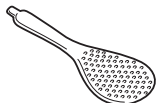
# 2

## 各部分的名称和功能



### 附件

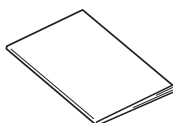
<饭勺>



<饭勺插槽>



<COOKBOOK>



饭勺插槽的使用方法

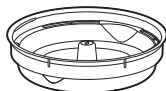


<计量杯>

约 1 杯 (约 150 克)



<烹调板>



### 关于声音

煮饭过程中、蒸制过程中及保温过程中，电饭煲会发出以下声音，这并非异常。

- “喀啾喀啾” 的声音 (微电脑控制的声音)
- “噼啾噼啾” 的声音 (金属受热后收缩摩擦的声音)
- 水滴蒸发的声音 (仅煮饭过程中<sup>☆</sup>、蒸制过程中)

# 煮出可口米饭的

# 诀窍



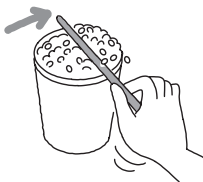
## 选择上等米，存放在阴凉的场所

选择碾米日期新、米粒整齐、有光泽的米。存放时，请存放在通风良好的阴暗场所。



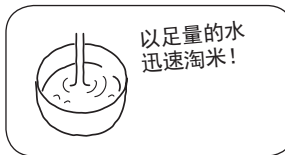
## 使用附带的计量杯正确量米

(1 杯约 150 克)



## 淘米时要动作迅速

以足量的水迅速搅拌后将米泔水倒掉，快速淘米直到米泔水变清。



以足量的水  
迅速淘米!



## 煮麦饭、用杂粮米、非精碾米、胚芽米、发芽糙米煮饭时，请选择 [Plain] 键。

- 此时会比白米容易生成锅巴。
- 同时使用杂粮米与白米煮饭时，请将杂粮米放在白米上面。如果将两种米混在一起，可能会导致煮出来的饭不可口。同时使用白米和杂粮米时的最大用米量为  
1.0 L 型：5.5 杯  
1.8 L 型：10 杯
- 同时使用杂粮米和糙米煮饭时，请选择 [Brown] 键，将杂粮米放在糙米上面。如果将两种米混在一起，可能会导致煮出来的饭不可口。同时使用糙米和杂粮米时的最大用米量为  
1.0 L 型：3.5 杯  
1.8 L 型：6 杯

## 请根据米粒的种类及个人的嗜好调节水量



### ● 水量参考标准表

菜单	水量 (以内锅内侧的刻度为参考标准，根据喜好调整)
Plain	"Plain"
Synchro-Cooking	"Synchro"
Brown	"Brown"

※自标准刻度增减水量时，增减量请勿超过刻度的 1/3。

※胚芽米、麦饭、发芽糙米、非精碾米、杂粮米时，请以 "Plain" 刻度为参考标准酌量增减。

※对于市场上销售的发芽糙米和杂粮米，如果包装袋上标明有水量，则请以该水量为准，根据自己的嗜好酌量增减。

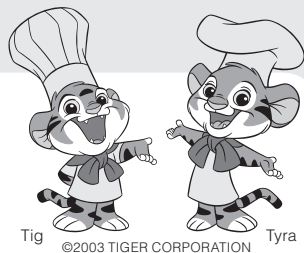
## 放入配料煮饭时

相对于 1 杯米，配料应在 70 克以下。充分搅拌均匀调料，将配料放在米上面。放入配料煮饭时，请务必遵守下表所示的最大煮饭量。

菜单	1.0 L	1.8 L
Plain	3 杯以下	5 杯以下
Brown	3 杯以下	5 杯以下

## 在糙米、杂粮米中混入白米煮饭时

- 糙米、杂粮米比白米多时，请选择 [Brown] 键。
- 糙米、杂粮米和白米的量相同时，或糙米、杂粮米比白米少时，请选择 [Plain] 键。  
(此时，应将糙米在水中浸泡 1 ~ 2 小时，待充分吃水后再煮饭。)



Tig ©2003 TIGER CORPORATION Tyra

# 1. 操作键一览

## [Plain] 键

用精碾白米煮饭时使用该键。

米粒类型：长粒白米

保温：最长 12 小时

水量刻度：对准内锅内部的“Plain”刻度。

注意：想使蒸出的米饭偏硬时，请在 1/3 刻度的范围内调节水量。

煮饭时间/煮饭量

容量	煮饭量（煮饭前的米）		煮饭时间
	最少	最多	
1.0 L (5.5 杯) 型	1 杯	5.5 杯	22 ~ 37 分钟
1.8 L (10 杯) 型	2 杯	10 杯	23 ~ 41 分钟

注意：煮饭时间是指到刚蒸好为止的时间。

（使用该菜单煮饭的方法请参照 P. 68）

※用短粒白米煮饭时，请选择 [Synchro-Cooking] 键，水量请对准“Plain”刻度。

※请淘米后立即煮饭。否则会导致米饭焦糊。

## [Brown] 键

用未精碾的糙米煮饭时使用该键。

糙米比白米多时，请选择 [Brown] 键。

糙米和白米的量相同时，或糙米比白米少时，请选择 [Plain] 键。

此时，应将糙米在水中浸泡 1 ~ 2 小时，待充分吃水后再煮饭。

同时使用杂粮米和糙米煮饭时，请务必选择 [Brown] 键。

同时使用白米和杂粮米时的最大用米量为 1.0 L 型：3.5 杯

1.8 L 型：6 杯。

米粒类型：短粒、长粒糙米

混合糙米

保温：请勿保温。

水量刻度：对准内锅内部的“Brown”刻度。

煮饭时间/煮饭量

容量	煮饭量（煮饭前的米）		煮饭时间
	最少	最多	
1.0 L (5.5 杯) 型	1 杯	3.5 杯	58 ~ 72 分钟
1.8 L (10 杯) 型	2 杯	6 杯	59 ~ 72 分钟

注意：煮饭时间是指到刚蒸好为止的时间。

（使用该菜单煮饭的方法请参照 P. 68）

# 3

## 煮饭方法

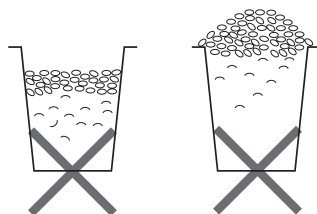
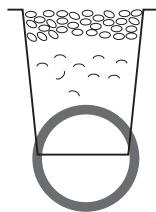
### 1. 量米

请务必使用附带的计量杯量米。

※附带的计量杯刮平 1 杯约 1 合。(约 0.18 L)

#### 注意事项

- 如果以非指定的煮饭量煮饭，可能会导致煮出的饭不可口。



### 2. 淘米

可用内锅来淘米。

#### 注意事项

- 请勿使用热水（35℃以上）淘米或用来调节水量。否则煮出来的饭会不可口。

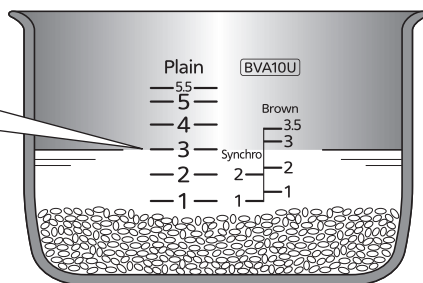


### 3. 调节水量

将内锅放平，对准内锅内侧的刻度调节水量。

※请根据米粒的种类、菜单及个人的嗜好调节水量。（参照 P. 66 的参考标准表）

<例>  
煮 3 杯白米时，  
对准“Plain”的  
刻度 3



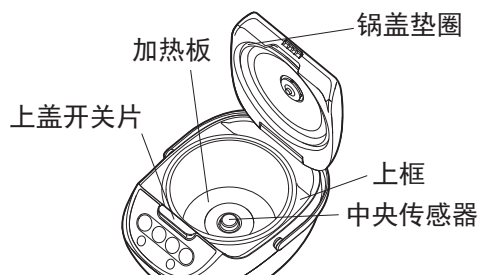
煮出可口米饭的诀窍  
请参照 P.66



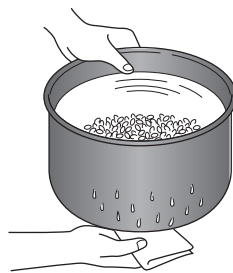
©2003 TIGER CORPORATION

## 4. 擦除水滴和米粒等

主体内侧



内锅外侧或边缘

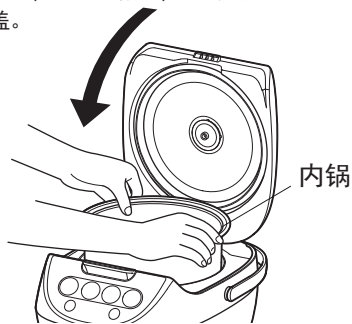


### 注意事项

- 请务必去除加热板、中央传感器、上框、上盖开关片周围附着的饭粒、米粒等。否则会导致上盖无法盖上，或上盖在煮饭过程中\*打开，导致烫伤。

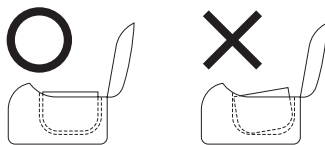
## 5. 将内锅放入电饭煲主体中

1. 放入内锅时，请避免倾斜，正确放入。
2. 盖上上盖。

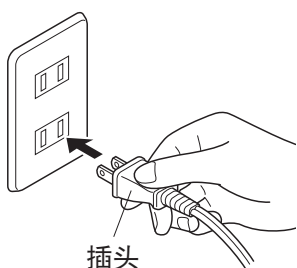


### 注意事项

- 放入内锅时，请避免倾斜，正确放入。



## 6. 连接电源线



### 注意事项

- Keep Warm 指示灯亮灯时，请按 [Off/Cancel] 键，将指示灯熄灭。

# 3

## 煮饭方法

煮出可口米饭的诀窍  
请参照 P.66



.....

### 7. 按下 [Plain] 键或 [Brown] 键



# 4

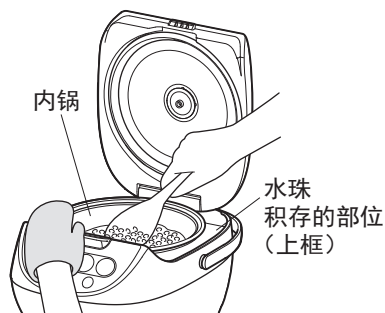
## 饭煮好后

煮好后……

自动进行保温。



### 1. 翻松米饭



饭煮好后，请务必立即整体翻松。

※请用隔热手套按住内锅将米饭翻松。

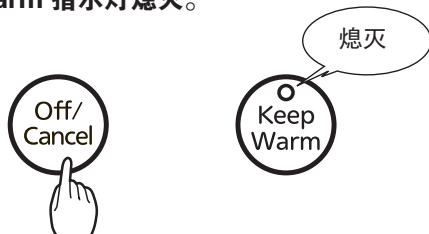
#### 注意事项

- 如果在刚煮好饭后或在保温中打开上盖，会有水珠低滴落到上框或外部，请将其擦拭干净。

用完电饭煲后

### 2. 按下 [Off/Cancel] 键

Keep Warm 指示灯熄灭。



### 3. 拔出插头

# 5 关于保温

煮出可口米饭的诀窍  
请参照 P.66



保持白米的风味。  
煮饭结束后，将自动切换为保温模式。

## ■停止保温时

按下 [Off/Cancel] 键。  
( Keep Warm 指示灯熄灭 )



## ■再次保温时

按下 [Keep Warm] 键。  
( Keep Warm 指示灯亮灯 )



## 对少量米饭保温时

保温时，请将米饭集中到内锅的中央。  
此外，请尽早食用。

## 注意事项

- 请勿进行以下保温，否则会导致米饭发臭、发干、变色、腐坏或导致内锅腐蚀。
  - 冷饭的保温
  - 添入冷饭
  - 放入饭勺一起保温
  - 拔下插头保温
  - 12 小时以上的保温
  - 最少煮饭量以下的保温（参照 P. 86 的规格表）
  - 白米以外的保温
- 内锅边缘或垫圈等上粘有饭粒等时，请清除干净。否则会导致米饭干燥、变色、发臭或发黏。
- 在苛刻的环境下（严寒地区或高温场所）使用时，煮好后请尽早食用。
- 请勿在放入烹调板或用烹调板烹调的食物的状态下保温。

## 保温中的状态

保温中，Keep Warm 指示灯亮灯。

保温时间超过 12 小时时，Keep Warm 指示灯将闪烁。





# 6

## 同时做成米饭与菜肴的 “Synchro-Cooking”

使用烹调板，可同时做成 COOKBOOK 中介绍的菜肴和米饭。  
也可不煮米饭而在内锅中放入水以进行菜肴的烹调。  
菜肴的烹调方法请参照附带的 COOKBOOK。

### 注意事项

- 请勿烹调附带的 COOKBOOK 中未介绍的菜单。
- 烹调量请勿超过附带的 COOKBOOK 中未介绍的量。否则会导致溢锅或使烹调的饭菜不可口。
- 烹调气味强烈的饭菜时，气味可能会残留在烹调板上。
- 烹调颜色很浓的饭菜时，可能会因汤汁溢出而导致烹调板变色。
- 请勿在烹调板上使用菜刀、水果刀、饭叉等尖锐物品。

### 同时烹调时的基本操作步骤

#### 1. 准备好材料，将其放入烹调板

※ 请避免叠放，尽量将其摊开摆放。否则会导致溢锅或使烹调的饭菜不可口。

#### 2. 做好煮饭前的准备

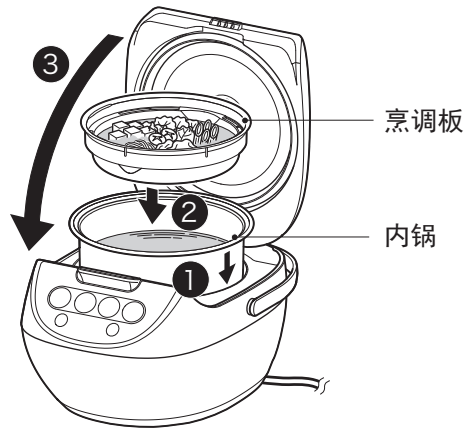
(参照 P. 68 ~ P. 69)

### 注意事项

- 同时烹调时的煮饭量请参照下表。请勿超过最多煮饭量或不足最少煮饭量。否则会导致溢锅或使烹调的饭菜不可口。

	1.0 L (5.5 杯) 型	1.8 L (10 杯) 型
最多	2 杯 (约 300 克)	4 杯 (约 600 克)
最少	1 杯 (约 150 克)	2 杯 (约 300 克)
煮饭时间	34 ~ 50 分钟	40 ~ 59 分钟

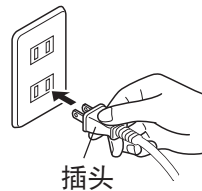
#### 3. 将烹调板放入内锅中，盖上下盖



### 注意事项

- 务必将烹调板放入内锅中。
- 放入烹调板时，请注意不要倾斜。

#### 4. 连接电源线



### 注意事项

- Keep Warm 指示灯亮灯时，请按 [Off/Cancel] 键，将指示灯熄灭。

# 6

## 同时做成米饭与菜肴的 “Synchro-Cooking”

5. 按下 [Synchro-Cooking] 键



### 注意事项

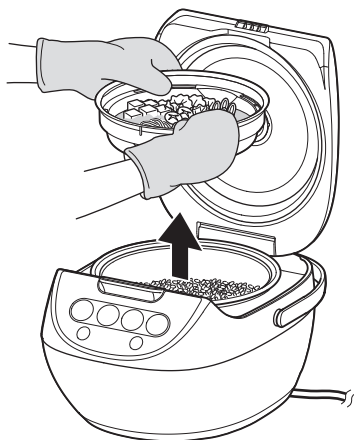
- 请勿在中途打开上盖。

6. 烹调结束后

自动进行保温。



7. 取出烹调板，翻松米饭



### 注意事项

- 请勿在放入烹调板的状态下保温。
- 烹调结束后取出烹调板时，请注意烹调板很烫。
- 取出烹调板时，请勿倾斜。否则会导致汤汁等洒落而导致烫伤。
- 取出烹调板后，请勿再放回内锅。否则会导致腐坏或无法对米饭保温。

烹调在加热后会有大量水分或油分渗出的材料，以及鸡蛋等加热后会膨胀的材料时，可能会有部分汤汁溅落到米饭上。

### 不煮饭而烹调时

1. 将水加入到下表的刻度处，然后将烹调板放入内锅，盖上上盖。

容量	刻度
1.0 L (5.5 杯) 型	“Plain” 刻度 1
1.8 L (10 杯) 型	“Plain” 刻度 2

2. 选择 [Slow Cook/Steam] 键。
3. 经过 20 ~ 30 分钟后，按一次 [Cancel] 键，则 Keep Warm 指示灯亮灯。  
(烹调时间不够时，请按 [Slow Cook/Steam] 键。)
4. 确认烹调结束后的状态，取出烹调板。
5. 按下 [Off/Cancel] 键。

# 7

# 烹调方法 “Slow Cook”

菜肴的烹调方法请参照附带的 COOKBOOK。

先用接近沸腾的高温煮沸后，将温度降到 93°C 继续短暂焖煮。

然后再将温度降到 88°C 继续焖煮。

通过逐渐降低加热温度进行焖煮，可使菜肴入味，即使长时间加热也不用担心会煮干。

适用于量大、需要长时间焖煮的菜肴。

## 注意事项

- 请勿烹调附带的 COOKBOOK 中未介绍的菜单，否则会导致溢锅。
- 烹调请均匀搅拌，以免调料都集中在锅底。
- 使用汤汁焖煮时，请等到冷却后再烹调。
- 需要用淀粉勾芡时，请在烹调的最后阶段放入淀粉。

## 焖煮时的基本操作步骤

### 1. 做好烹调准备

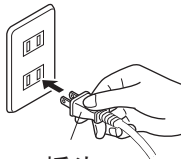
### 2. 将材料放入内锅，盖上上盖

## 注意事项

- 放入材料时，请以内锅内侧的“Plain”刻度为参考标准。（参照下表）
- 如果超过最少量，则会导致无法烹煮或导致溢锅。
- 此外，如果少于最少量，也会导致溢锅，因此须注意。

“Plain”的刻度			
1.0 L (5.5 杯) 型		1.8 L (10 杯) 型	
最多	最少	最多	最少
5.5 以下	2 以上	8 以下	3 以上

### 3. 连接电源线



插头

## 注意事项

- Keep Warm 指示灯亮灯时，请按 [Off/Cancel] 键，将指示灯熄灭。

### 4. 按下 [Slow Cook/Steam] 键

- 开始焖煮。
- 加热开始后经过 2 小时后，Slow Cook/Steam 指示灯将自动熄灭，Keep Warm 指示灯亮灯。
- 需要在这之前停止加热时，请按 [Off / Cancel] 键。Slow Cook/Steam 指示灯熄灭，Keep Warm 指示灯亮灯。



## 注意事项

- 需要在中途打开上盖时，请充分注意蒸气或汤汁飞溅。否则会导致烫伤。

# 7

## 烹调方法 “Slow Cook”

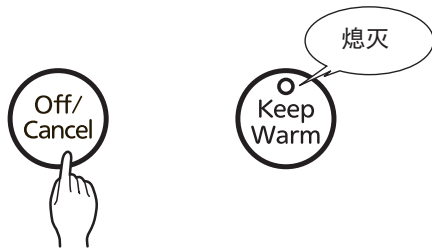
### 需要再焖煮一段时间时……

- 在 Keep Warm 指示灯亮灯的状态下，按下 [Slow Cook/Steam] 键，可继续加热 30 分钟。（最多可追加 3 次，每次最长 30 分钟。）
- 继续加热开始后经过 30 分钟后，Slow Cook/Steam 指示灯将自动熄灭，Keep Warm 指示灯亮灯。
- 需要在中途停止加热时，请按一次 [Off / Cancel] 键。Slow Cook/Steam 指示灯熄灭，Keep Warm 指示灯亮灯。



### 烹调结束后……

#### 1. 按下 [Off/Cancel] 键



Keep Warm 指示灯熄灭。

#### 2. 按照 P.80 中的要领去除异味

- ※ 烹调结束后，如果不按 [Off/Cancel] 键，则继续保温。
- 超过 6 小时后，则 Keep Warm 指示灯闪烁。
- ※ 保温时间请勿超过 6 小时，否则会导致米饭口味变差。

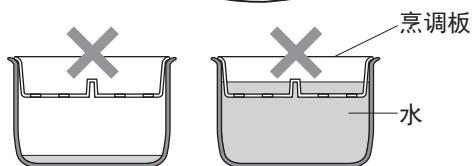
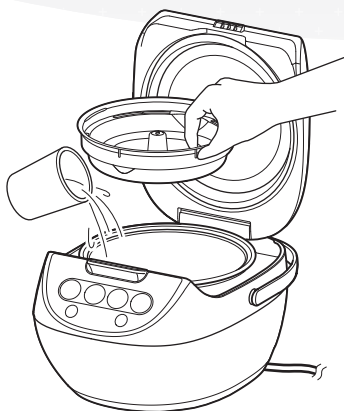
### 注意事项

- 想继续加热但却错误地将 Slow Cook/Steam 指示灯熄灭时，请按以下步骤继续加热。
  - 1) 取出内锅，放在湿抹布上。
  - 2) 打开上盖放置 10 分钟，使电饭煲主体和内锅冷却。
  - 3) 再次将内锅放入电饭煲主体中。
  - 4) 按照 P. 75 中 4 的要领进行烹调。

## 8

# 蒸制方法 “Steam”

## 1. 向内锅中加入水，然后放入烹调板。



### 水量参考标准

1.0 L 型...3 1/4 杯 (585 mL)

1.8 L 型...4 1/2 杯 (810 mL)

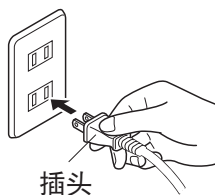
### 注意事项

- 请注意，加入内锅中的水量不宜过多也不宜过少。

## 2. 将材料放在烹调板上，盖上上盖

## 3. 连接电源线

Keep Warm 指示灯亮灯时，请按 [Off / Cancel] 键，将指示灯熄灭。



## 4. 按下 [Slow Cook/Steam] 键

- 开始蒸制。
- 加热开始后经过 2 小时后，Slow Cook/Steam 指示灯将自动熄灭，Keep Warm 指示灯亮灯。
- 需要在这之前停止加热时，请按一次 [Off / Cancel] 键。Slow Cook/Steam 指示灯熄灭，Keep Warm 指示灯亮灯。



### 注意事项

- 需要在中途打开上盖时，请注意蒸气。否则会导致烫伤。

## 8

# 蒸制方法

## “Steam”

### 蒸制时间不够时…

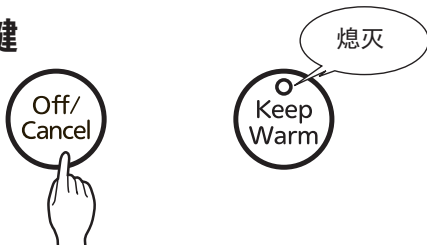
- 在 Keep Warm 指示灯亮灯的状态下，按下 [Slow Cook/Steam] 键，可继续加热 30 分钟。（最多可追加 3 次，每次最长 30 分钟。）
- 继续加热前，请确认内锅中有足够的水量。水量不足时请加水。
- 继续加热开始后经过 30 分钟后，Slow Cook/Steam 指示灯将自动熄灭，Keep Warm 指示灯亮灯。
- 需要在中途停止加热时，请按 [Off/Cancel] 键。Slow Cook/Steam 指示灯熄灭，Keep Warm 指示灯亮灯。

### 注意事项

- 想继续加热但却错误地将 Slow Cook/Steam 指示灯熄灭时，请按以下步骤继续加热。
  - 1) 取出内锅并换水。
  - 2) 打开上盖放置 10 分钟，使电饭煲主体和内锅冷却。
  - 3) 再次将内锅放入电饭煲主体中。
  - 4) 按照 P. 77 中 4 的要领进行烹调。
- 蒸制结束后，请立即拿出烹调物。如果将烹调物放在烹调板上、在 Keep Warm 指示灯亮灯的状态下放置不管，则可能会导致烹调物粘住。

### 烹调结束后…

## 1. 按下 [Off/Cancel] 键



Keep Warm 指示灯熄灭。

蒸制后，请于当天进行清洗。（参照 P.79、80）

### ■ 蒸制时间参考标准

烹调对象	用量	参考时间	烹调对象的切法与蒸制要点
鸡肉	350~500 克	30~40 分钟	切开几处刀口
白肉鱼	150~250 克	25~30 分钟	切成 2 cm 以下的厚度 务必用铝箔包起后再蒸制
虾	100~200 克	20~25 分钟	带壳
胡萝卜	200~300 克	30~35 分钟	切成一口大小
土豆	200~300 克	30~40 分钟	切成一口大小
红薯	200~300 克	30~40 分钟	切成一口大小
加热烧麦	15~20 个	20~25 分钟	均匀摆放

※1.0 L (5.5 杯) 型电饭煲时，请勿蒸制高度在 3.4 cm 以上的烹调物；1.8 L (10 杯) 型电饭煲时，请勿蒸制高度在 3.7 cm 以上的烹调物。否则会因与盖内侧接触而导致烹调物沾水，使味道变淡。

### 注意事项

- 上述参考时间根据烹调物的温度、质地和用量而异。
- 因蒸制时间不够继续蒸制时，由于内锅中的水量减少，请添加适量的水，以免空煮。
- 蒸制时间不够时，请根据烹调物的生熟情况继续蒸制。
- 但肉类、鱼类如果蒸过头则会变硬。如果短时间内无法蒸熟，请将其切成薄片。
- 蒸制鱼类时，请务必用铝箔包起。否则会有肉汁渗出。

# 9

# 清洗方法

有关清洗方法，请参照 79、80 页中介绍的方法。

其他维修作业由经过认可的维修负责人负责。

所有零件请均用手洗。请勿使用洗碗机。

为了确保能随时使用清洁的电饭煲，请在使用后当天进行清洗。此外，请定期进行清洗。

● 烹调后容易残留气味，因此请务必于当天去除气味。(参照 P.80)

## 要点

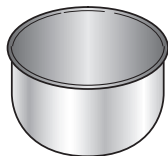
拔下插头，等电饭煲冷却后再清洗。

使用洗涤剂清洗时，请使用厨房用合成洗涤剂（餐具及烹调器具用）。

请用海绵或布等柔软的东西清洗。

## 每次使用后需要清洗的器具

内锅



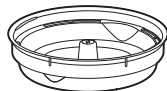
计量杯



饭勺



烹调板



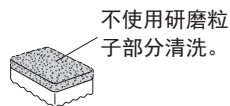
调压盖



1. 请用海绵蘸上水或温水清洗。
2. 清洗后请用干布擦除水分，充分晾干。

## 注意事项

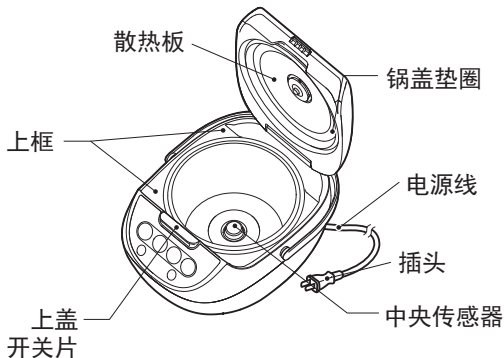
● 请勿使用海绵的研磨粒子部分清洗内锅。否则会导致氟加工面剥落。



● 请勿在内锅中放入餐具，将内锅当作洗碗盆使用。此外，烘干内锅时，请勿将其扣在餐具上重叠放置。否则会导致氟加工面剥落。



## 脏污后必须清洗的部位



- 请用拧干的布擦除电饭煲主体外侧和内侧的脏污。
  - 请用干布擦拭电源线。
  - 请务必去除上框、上盖开关片周围附着的饭粒、米粒等。
  - 加热板、中央传感器上附着有饭粒、米粒等时，请务必去除。
- ※ 难以去除时，请用市场上销售的砂纸（320 号左右）打磨，并用干布擦拭干净。

## 注意事项

- 请绝对避免让水进入电饭煲主体的内部。
- 请勿将电源线浸入水中或向电源线洒水。否则会导致短路、触电或产品故障。
- 请勿拉扯上盖的垫圈。

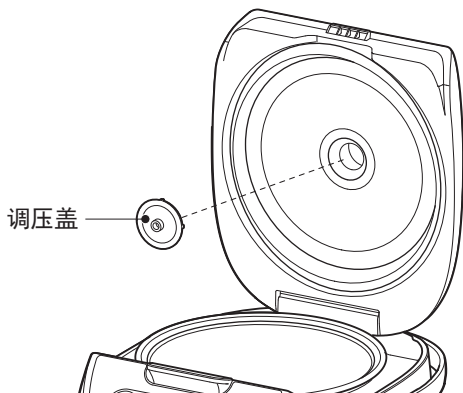
# 9

## 清洗方法

### 注意事项

- 请勿拆下垫圈类。
- 为了防止腐蚀和产生异味，请始终使内锅保持清洁。
- 请勿使用香蕉水、去污粉、漂白剂、化学抹布、金属铲、尼龙锅刷等。
- 请务必在取出各部分之后再清洗。
- 请勿将调压盖、量杯和饭勺浸入热水中。
- 请勿使用洗碗机或烘碗机进行清洗。
- 混入杂粮（苡米等）煮饭后，请务必清洗调压盖。否则会因调压盖的蒸汽孔堵塞而导致上盖无法打开等故障，或导致煮出的饭不可口。

### 调压盖的拆卸与安装



### 注意事项

- 请将调压盖切实套入。否则会因蒸汽泄漏而导致煮出的饭不可口。

### 去除气味的方法（电饭煲主体或烹调板串味时）

#### ■ 主体

1. 向内锅中加入 7~8 成的水，然后按下 [Plain] 键。切换为保温后，按下 [Off/Cancel] 键。
2. 用厨房用合成清洗剂清洗内锅和调压盖，然后用水充分冲洗。
3. 将电饭煲主体和各部分放在通风良好的场所晾干。

#### ■ 烹调板

1. 将烹调板放入烫水中浸泡约 1 小时。

#### 要点

烹调结束后，如果在意残留的气味，在水中加入柠檬酸（约 20 克）清洗，可有效去除气味。

※ 部分烹调物的气味可能无法完全去除。

### 去除加热板脏污的方法

使用中，可能会有水珠从盖子上滴落，导致加热板上留下斑痕。

这并不影响产品性能，但如果在意斑痕，请按以下方法清洗。

1. 在尼龙锅刷上蘸上少量市场上销售的研磨膏，研磨加热板上有斑痕的部位。
2. 用蘸湿的厨房用纸擦拭研磨部位。





# 10

## 当您觉得煮饭不顺利时

当您觉得煮好的米饭或煮饭过程中、保温过程中的米饭有异常时，请检查以下几点。

检查内容		米或配料的用量、杂粮的用量、水量错误	煮饭时使用了碱性离子水 (pH9以上)	煮饭时使用了矿泉水等高硬度的水	用电饭煲煮好饭后，未取消保温便按下了 [Plain] [Synchr-cooking] [Brown] [Slow Cook/Steam] 键	内锅的背面、加热板、中央传感器上沾有烧焦的饭粒饭或水滴	内锅发生变形	没有充分翻松	煮饭量超过了最多量
煮好的饭	太硬	●		●		●	●	●	●
	太软	●	●			●	●	●	
	夹生	●			●	●	●		●
	夹生	●			●	●	●		●
	有锅巴	●				●	●		
煮饭中	蒸汽泄漏	●				●	●		
	溢锅	●				●			
	煮饭时间长	●				●	●		
参照页		66~68、86	—	—	69	69、79、80	—	71	66~68、86

检查内容		发生了长时间停电	垫圈类或内锅边缘沾有饭粒等	淘米不充分	使用热水 (35℃以上) 淘米或调节了水量	淘米后长时间浸泡在水中	淘米后长时间放在箬篱中	上盖未切实盖好	混入有配料和杂粮	混有较多碎米	刚煮好后又立即煮饭	清洗不充分
煮好的饭	太硬	●			●			●	●			●
	太软	●			●	●	●	●	●	●	●	
	夹生	●			●				●		●	
	夹生	●			●				●		●	●
	有锅巴			●	●	●				●		●
煮饭中	有米糠味			●								
	蒸汽泄漏		●					●				●
	溢锅		●	●				●				●
煮饭时间长	●	●										
参照页		86	69、79、80	66、68	66、68	—	—	69	66	—	—	79、80

# 10 当您觉得煮饭不顺利时

现象	原因
产生薄膜	米纸状薄膜是由于淀粉溶解后固结所致，对人体无害。
米饭沾在内锅上	松软的米饭和有黏度的米饭容易沾锅。

检查内容		米或水的用量错误	内锅的背面、加热板、中央传感器上沾有烧焦的饭粒等	没有充分翻松	垫圈类或内锅边缘沾有饭粒等	淘米不充分	保温时间持续了12小时以上	在锅中装有米饭的状态下取消了保温
现象	有异味		●		●	●	●	●
	变色		●	●	●		●	
	发干	●	●	●	●		●	
	发黏	●	●	●	●			●
参照页		66 ~ 68、86	69、79、80	71	69、79、80	66、68	72	72

检查内容		发生了长时间停电	对白米以外的米饭进行了保温	在最少煮饭量以下进行了保温	将少量的米饭弄成圈状进行了保温	添加了冷饭	放入饭勺一起保温	清洗不充分	烹调结束后未去除气味
现象	有异味	●	●	●		●	●	●	●
	变色		●	●	●	●	●		
	发干		●	●	●	●	●		
	发黏	●	●	●		●	●		
参照页		86	72	72	72	72	72	79、80	76、80

# 11

## 当您觉得“Synchro-Cooking”不顺利时

当您觉得使用烹调板同时烹调的的饭菜有异常时，请检查以下几点。

现象		检查内容	加入的材料或调料的用量超过了 COOKBOOK 中介绍的量	将材料在烹调板上叠放，没有均匀摆放	煮饭量超过了最多煮饭量或不到最少煮饭量	按下了 [Synchro-Cooking] 以外的键	烹调用的菜谱在 COOKBOOK 中没有介绍
煮好的饭	太硬	●			●	●	●
	太软	●			●	●	●
	夹生				●	●	●
	夹生				●	●	●
	有锅巴	●	●	●	●	●	●
	有异味	●	●	●	●	●	●
	发粘	●	●	●	●	●	●
烹调物	太硬	●	●	●	●	●	●
	太软	●	●	●	●	●	●
	加热不充分	●	●	●	●	●	●
	流到米饭上	●	●	●			●
煮饭中	蒸汽泄漏	●	●	●	●	●	●
	溢锅	●	●	●	●	●	●
	煮饭时间长	●		●	●	●	●
参照页		73	73	73	73	73	73

# 12 当您觉得 “Slow Cook” 不顺利时

当您觉得烹调物有异常时，请检查以下几点。

检查内容	材料的种类或用量错误	材料用量超过了最少量	材料用量少于最少量	烹调时间较短	烹调时间较长	垫圈类或内锅边缘沾有烧焦的饭粒、米粒等	上盖未切实盖好	发生了长时间停电
现象								
煮不熟	●	●		●		●	●	●
溢锅	●	●	●					
煮干	●		●		●			
参照页	75			76		79、80		86


# 13 当您觉得可能是故障时

请在委托修理前确认。

现象	确认部位	处理方法	参照页
饭煮不好、无法烹调	插头是否插入插座？	插入插头时，应确实插入。	61、69、73、75
煮饭过程中、蒸制过程中及保温过程中，电饭煲发出声音	“喀味喀味”的声音。	这是微电脑控制的声音。并非故障。	65
	“噼噼噼噼”的声音。	金属受热后收缩摩擦的声音。并非异常。	
	水滴蒸发的声音。 (仅煮饭过程中*、蒸制过程中)	并非异常。	
	发出与上述不同的声音。	请委托您购买产品的经销商修理。	—
同时烹调时，盖内侧沾有烹调物	使用鸡蛋做饭时，材料加热后会因膨胀而沾在盖内侧。如果在意的話，请减少材料用量。		—
水或米粒进入了电饭煲主体的内部。	请委托您购买产品的经销商修理，否则会引发故障。		—
上盖无法盖上，或在煮饭过程中*打开	上框、上盖开关片周围是否附着有饭粒、米粒等？	去除干净。	69、79
按键后无反应	插头是否插入插座？	插入插头时，应确实插入。	61、69、73、75
	Keep Warm 指示灯是否亮灯？	按下 [Off/Cancel] 键，取消保温后再操作。	69、76
发出树脂味	刚开始使用时可能会发出树脂味，以后会逐渐消失。		—
塑料部分有线状或波浪状部位	这是树脂成型时留下的痕迹，不影响产品使用质量。		—
Keep Warm 指示灯闪烁	是否持续保温 12 小时以上？	保温时间超过 12 小时后，Keep Warm 指示灯闪烁以进行提醒。	72

遇到问题时

出现以下显示时：

显示	处理方法
Plain 指示灯和 Keep Warm 指示灯交替闪烁。 	这是主体发生了异常。请拔下电源插头并委托您购买产品的经销商修理。  —

## 关于树脂成型品

※树脂成型品接触热量或蒸汽后，会随着使用时间而变形。请您向购买产品的经销商咨询。

# 13

## 当您觉得可能是故障时

### 发生停电时

即使发生停电，在恢复供电后相应功能即可恢复正常。

保温中发生停电时，有时会停止保温。此时请按下 [Keep Warm] 键。

在这种时候发生停电时	恢复供电后
煮饭中 <sup>☆</sup>	继续煮饭。
保温中	停止保温。

※根据条件不同，可能会导致煮饭不顺利或保温时的温度下降。

### 关于耗材及另售件的订购

垫圈类属于耗材。虽然根据使用方法不同会有差异，但均会随着使用而老化。当脏污、气味或破损严重时，请您向购买产品的经销商咨询。

### 规格

容量			1.0 L (5.5 杯) 型	1.8 L (10 杯) 型
电源 (V)			120	
额定电力 (W)			672	941
煮饭量	白米		1 杯 (0.18 L) ~ 5.5 杯 (1.0 L)	2 杯 (0.36 L) ~ 10 杯 (1.8 L)
	同时烹调	使用烹调板时	1 杯 (0.18 L) ~ 2 杯 (0.36 L)	2 杯 (0.36 L) ~ 4 杯 (0.72 L)
		不使用烹调板时 (短粒米)	1 杯 (0.18 L) ~ 5.5 杯 (1.0 L)	2 杯 (0.36 L) ~ 10 杯 (1.8 L)
	糙米		1 杯 (0.18 L) ~ 3.5 杯 (0.63 L)	2 杯 (0.36 L) ~ 6 杯 (1.08 L)
外形尺寸 (约 cm)	宽		27.0	30.1
	进深		35.3	38.3
	高		21.4	25.5
主体质量 (约 kg)			2.6	3.4

●1 杯=约 1 合 (约 150 克)。



## Declaration of Conformity

**Model Number : JBV-A**

**Trade Name : TIGER**

Responsible party : Japan Tiger Corporation of U.S.A

Address : 2730 Monterey Street Suite 105 Torrance, CA 90503

Telephone number : (310) 787-1985

---

## PARTS & SERVICE SUPPORT

### For United States and Canada

USA 1-866-55-TIGER (84437)

Canada 1-866-9090-TCD (823)

Website : [www.japantigercorp.com](http://www.japantigercorp.com)

### For All Other Countries

Please contact nearest Tiger Customer Service in your area,  
or the dealer where original purchase was made.



©2003 TIGER CORPORATION



**TIGER**

TIGER CORPORATION

**TIGER CORPORATION**

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