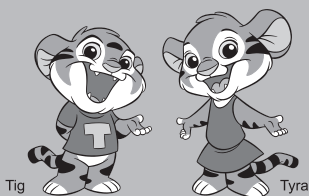




**JKT-D10U**  
**JKT-D18U**



©2003 TIGER CORPORATION

**JKT-D**



For household use 120 V Usage Only

## **IH Rice Cooker**

### **OPERATING INSTRUCTIONS**

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

Pour usage domestique Utilisation sur 120 V uniquement

## **Cuiseur à riz à par induction**

### **MODE D'EMPLOI**

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.

한국어 사용 설명서는 타이거 홈페이지를 참고하십시오.

如需中文版的說明書，請至虎牌的官網閱覽。

日本語での取扱説明書は、タイガーホームページでご確認ください。

<https://tiger-corporation-us.com/support/instruction-manuals/>

北米向け

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

## 17. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

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

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

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

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

The following instructions are applicable to 120V only:

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

# GARANTIES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

## 17.SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS.

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

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

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

Les instructions suivantes sont applicables à 120V seulement :

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

## Contents

<b>1</b>	<b>Important Safeguards</b> .....	<b>5</b>
<b>2</b>	<b>Names and Functions of Component Parts</b> .....	<b>10</b>
	Menu options and features .....	12
	Tips on making delicious rice .....	13
<b>3</b>	<b>Before Cooking Rice</b> .....	<b>15</b>
<b>4</b>	<b>How to Cook Rice</b> .....	<b>17</b>
	Appropriate amounts .....	18
	Cooking time guidelines .....	18
<b>5</b>	<b>Once the Rice Is Done Cooking</b> .....	<b>19</b>
<b>6</b>	<b>Using the Timer Function</b> .....	<b>20</b>
<b>7</b>	<b>Keeping the Rice Warm</b> .....	<b>22</b>
<b>8</b>	<b>Reheating Cooked Rice</b> .....	<b>23</b>
<b>9</b>	<b>Slow Cooking (“Slow Cook” Menu)</b> .....	<b>24</b>
<b>10</b>	<b>Making Cakes (“Cake” Menu)</b> .....	<b>27</b>
<b>11</b>	<b>Cleaning and Maintenance</b> .....	<b>29</b>
<b>12</b>	<b>If Rice Does Not Cook Properly</b> .....	<b>35</b>
<b>13</b>	<b>If Food Is Not Fully Cooked or Cakes Are Not Made As Expected</b> .....	<b>37</b>
<b>14</b>	<b>Troubleshooting</b> .....	<b>38</b>
	If these indications appear .....	39
	Adjusting the steaming time (“Express-Limited Cups” menu) .....	40
	Menu guide .....	41
	Setting the current time .....	46
	Specifications .....	47
	In case of a power outage .....	47
	Purchasing consumables and optional accessories .....	47





# 1 Important Safeguards

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

- The precautions described here are intended to protect the user and other individuals from physical harm and to safeguard against damage to property. Be sure to follow the instructions since they are important safeguards.
- Do not remove any safety labels attached to the rice cooker.

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

	<b>Warning</b>	This warning sign indicates that "There is a possibility of death or serious injury <sup>*1</sup> " if the rice cooker is handled improperly.
	<b>Caution</b>	This caution sign indicates that "There is a possibility of personal injury <sup>*2</sup> or damage to property <sup>*3</sup> " if the rice cooker is handled improperly.


\*1 "Serious injury" here refers to loss of sight, injuries, burns (high-or low-temperature burns), electric shocks, broken bones, poisoning, and other medical conditions, which may result in aftereffects and/or which require hospitalization or long-term outpatient care.

\*2 "Injury" here refers to physical injuries, burns, or electric shocks which do not require hospitalization or long-term outpatient care.


\*3 "Damage to property" here refers to extended damage to buildings, household effects, domestic animals, pets, etc.

## Description of symbols used




The  symbol indicates a warning or caution. The specific details of the warning or caution are indicated inside the symbol or in an illustration or text near the symbol.



The  symbol indicates a prohibited action. The specific details of the prohibited action are indicated inside the symbol or in an illustration or text near the symbol.



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

## Warning

### General safety precautions



**Do not modify the rice cooker. Disassembly or repair should only be performed by a qualified service representative.**

Modifying the rice cooker yourself in any way may result in fire, electric shock, or injury.



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

Failure to do so may result in fire, electric shock, or injury.

Examples of trouble:


- The power cord or plug becomes abnormally hot during use.
- Smoke is emitted from the rice cooker or a burning odor is detected.
- The rice cooker is cracked, or there are loose or rattling parts.
- The inner pot is deformed.
- There are other problems or abnormalities.


Immediately disconnect the power plug from the outlet and contact the TIGER CORPORATION U.S.A. for inspection and repair.

# 1 Important Safeguards


## Warning

### Who should use the rice cooker

 **Do not allow children to use the rice cooker unsupervised. Keep out of reach of infants.**  
Unsupervised use by children or infants may result in burns, electric shock, or injury.


 **This rice cooker is not intended for use by persons with physical difficulties or lack of adequate knowledge of its proper use. A person with sufficient knowledge should always be present to confirm the appropriate use of the rice cooker.**  
Inappropriate use may result in burns, electric shock, or injury.


### Using the rice cooker

 **Do not use the rice cooker in any ways not specifically covered in this instruction manual.**  
Doing so may enable steam or the contents of the rice cooker to spray out, resulting in burns or other injury. Examples of procedures that should not be performed:


- Heating ingredients or seasoning inside of plastic bags, etc.
- Using a cooking sheet or other utensil to cover food in the rice cooker.


### Power supply


 **Use only 120 V AC power.**  
Use of any other power source may result in fire or electric shock.


 **Use an independent outlet rated for 15 A or higher.**  
Connecting other instruments to the same outlet may cause the branch socket to overheat, resulting in fire.


### Power cord and plug


 **Do not use a damaged power cord. Also, be careful not to damage the power cord yourself.**  
(Do not modify, forcibly bend, pull, twist, or bundle the cord. Do not expose it to heat. Do not rest anything heavy on the power cord or sandwich it between any objects.)  
Doing so may result in fire or electric shock.

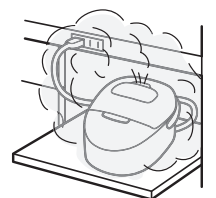
 **Clean the power plug if it is dirty.**  
Failure to do so may result in fire.

 **Insert the power plug fully into the outlet.**  
Failure to do so may result in electric shock, short-circuiting, smoke, or fire.

 **Do not use the rice cooker if there is any damage to the power cord or plug, or if the plug cannot be securely inserted into the outlet.**  
Doing so may result in electric shock, short-circuiting, or fire.

 **Do not connect or disconnect the power plug with wet hands.**  
Doing so may result in electric shock or injury.

 **Do not expose the power plug to steam.**  
Doing so may result in electric shock or fire. When using the rice cooker on a sliding tabletop, position the cooker so that the power plug is not exposed to the emitted steam.



## Warning

### Handling the rice cooker



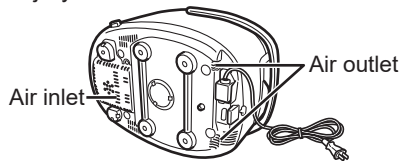
**Do not immerse the rice cooker in or splash it with water.**

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



**Do not insert pins, needles, or other metal objects, etc., into the air inlet or air outlet, or gaps between parts.**

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



### During and after cooking



**Never open the lid during cooking.**

Doing so may result in burns.



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

Doing so may result in burns. Be especially careful to keep out of reach of small children.

## Caution

### General safety precautions



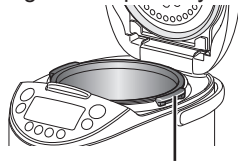
**Handle the rice cooker with care.**

Dropping the rice cooker or exposing it to a strong impact may result in injury or in malfunction of the unit itself.



**Do not touch the inner pot handle with your bare hands when the rice cooker is or has recently been in operation; use oven mitts to pick up the pot.**

Touching the hot pot may result in burns.



**People who use medical pacemakers should consult a medical specialist before using the rice cooker.**

Operation of the rice cooker may cause adverse effects on pacemakers.

### Environment for use



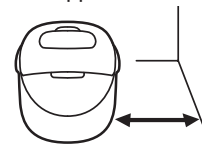
**Do not use the rice cooker on unstable surfaces or heat sensitive tables or mats.**

Doing so may result in fire or damage to the table or mat.



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

Steam and heat may cause damage, discoloration and/or deformation. Use the rice cooker at least 11.81 inches (30 cm) away from walls or furniture. When using the rice cooker in a hide-away-type of shelf or counter, be careful not to allow the steam to remain trapped inside the enclosed area.



# 1 Important Safeguards

## Caution



**Do not use the rice cooker on a sliding tabletop that can not easily bear its weight.**

Falling from the tabletop may result in injury, burns, or malfunction of the unit itself.

Before using the rice cooker, confirm that the sliding tabletop is sufficiently able to bear its weight.



**Do not use the rice cooker near a heat source or where it may be splashed with water.**

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



**Do not use the rice cooker in a small space where the operation panel is exposed to steam.**

Steam and heat may result in deformation of the operation panel, and/or damage, discoloration, deformation, and/or malfunction of the rice cooker. When using the rice cooker on a sliding tabletop, pull the tabletop out so that the operation panel is not exposed to the emitted steam.



**Do not use the rice cooker in situations where the air inlet or air outlet may be blocked or where the room temperature is high.**

Do not place the rice cooker on top of carpets, plastic bags, etc. Doing so may result in electric shock, short-circuiting, fire, or malfunction of the rice cooker.



**Do not use the rice cooker on an IH cooking heater.**

Doing so may result in malfunction.



**Do not use the rice cooker on an aluminum sheet or electric carpet.**

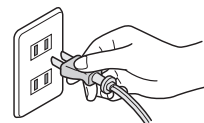
Doing so may generate heat from the aluminum material, which could result in smoke or fire.

## Power cord and plug



**Be sure to hold the power plug when disconnecting the cord from an outlet.**

Failure to do so may cause an electric shock or short-circuiting, resulting in fire.



**Do not plug multiple appliances into a single outlet.**

Doing so may result in fire.



## Handling the rice cooker



**Only use the inner pot made exclusively for this rice cooker.**

Using any other pot may result in overheating or malfunction.



**Do not cook with the inner pot empty.**

Doing so may result in overheating or malfunction.



**Do not place anything susceptible to magnetism near the rice cooker, as the rice cooker generates magnetic waves.**

If the rice cooker is located near a TV or radio, it may generate noise in the TV or radio. If it is located near a cash card, commuter pass for automatic ticket gates, cassette tape, or video tape, it may erase the data on those devices.



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

Exposure to steam may result in burns.



**Disconnect the power plug from the outlet when the rice cooker is not in use.**

Failure to do so may result in injury or burns, or in electric shock or a short-circuit-induced fire due to degradation of the insulation.

## Caution



### Do not touch the open/lock button while carrying the rice cooker.

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

### During and after cooking



### Do not touch hot parts during or immediately after cooking.

Doing so may result in burns.



### Do not move the rice cooker during cooking.

Doing so may result in burns or enable the contents to boil over.

### Cleaning the rice cooker



### Wait until the rice cooker has cooled down before cleaning it.

Failure to do so may result in burns.



### Do not wash the entire rice cooker.

Do not wash the entire rice cooker or pour water into the rice cooker or its bottom section. Doing so may result in short-circuiting or electric shock.

## Cautions towards enabling the long-term use of this rice cooker

- Remove burned rice and any other remaining grains of rice.  
Failure to do so may cause steam to leak out or the contents to boil over, resulting in a malfunction of the unit or simply in improperly cooked rice.

- Do not cover the rice cooker with a cloth or other object during cooking.  
Doing so may cause the rice cooker or the lid to become deformed or discolored.

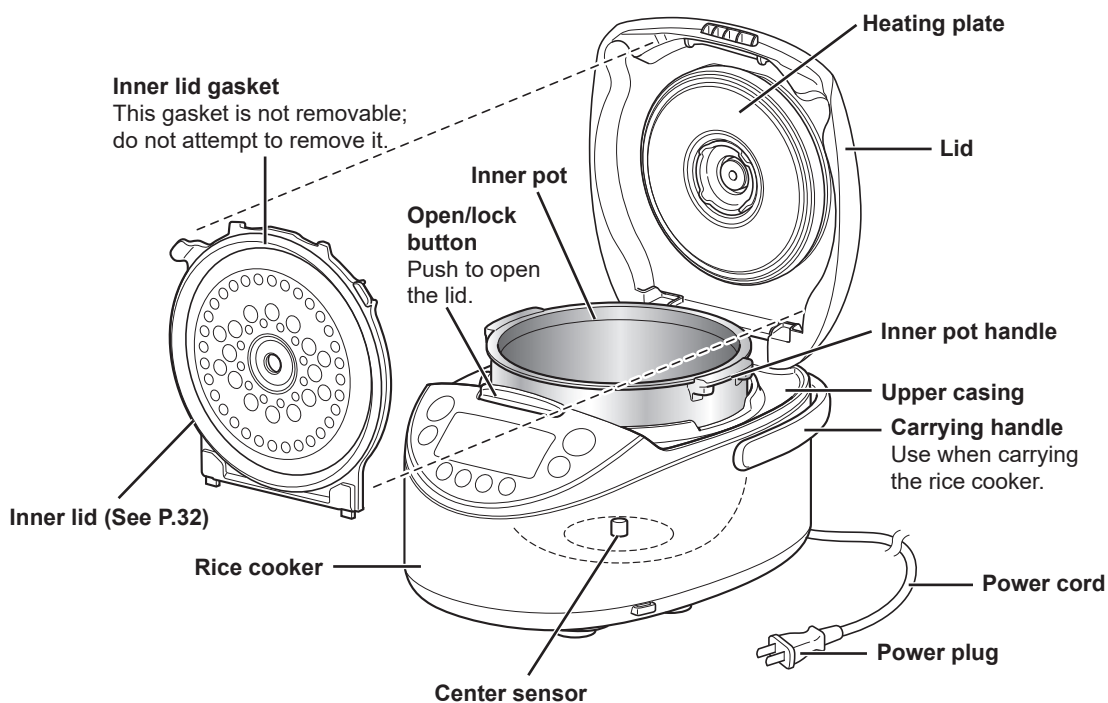
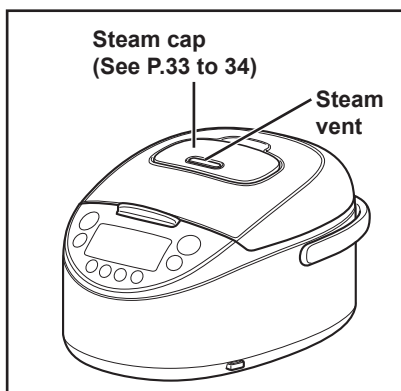


- The holes on the rice cooker are designed to maintain its functions and performance. In extremely rare cases, dust or even insects may enter these holes and cause a malfunction. To prevent this, a commercially available insect-prevention sheet, etc., is recommended. If a malfunction does occur due to this problem, it will not be covered by warranty. Contact TIGER CORPORATION U.S.A.
- The inner pot's fluorocarbon resin coating may wear and peel with extended use. This material is harmless to humans and this situation presents no hindrance to actual cooking or to the rice cooker's heat insulating capability.  
If you would like, or if the inner pot becomes deformed or corroded, a new one may be purchased. Contact TIGER CORPORATION U.S.A.

- Strictly observe the following to keep the fluorocarbon resin coating from blistering or peeling:
  - Do not place the inner pot over a gas fire, or use it on an electromagnetic cooker or in a microwave oven, etc.
  - Use the Keep Warm function for white rice (rinse-free rice) only; do not use for seasoned rice, etc.
  - Do not use vinegar inside the inner pot.
  - Use only the supplied spatula or a wooden spatula.
  - Do not use hard utensils such as metal ladles, spoons, or whisks.
  - Do not place a basket inside the inner pot.
  - Do not place tableware and other hard utensils or objects inside the inner pot.
  - Do not clean the inner pot with hard materials such as metal spatulas or nylon scouring sponges.
  - Do not use a dishwasher/dryer to clean the inner pot.
  - Be careful not to scratch the inner pot when washing rice.
  - If the inner pot becomes deformed, contact TIGER CORPORATION U.S.A.

# 2 Names and Functions of Component Parts

Check the following immediately after opening the packaging.



## Operation panel

**Display**  
Displays the ▲ symbol (menu cursor) and the present time, etc.

**[Cancel] key**  
Press to cancel the Keep Warm function or to cancel the current operation.

**[Keep Warm] key**  
Used to keep the rice warm.

**Keep Warm lamp**  
Lit when the Keep Warm function is on.

**[◀] [▶] (Menu) Select key**  
Press to select the desired cooking menu.

**Start lamp**  
Lit or blinks during cooking, etc.

**[Start] key**  
Press to start cooking, etc.

**[Timer] key**  
Press to select the desired Timer setting.

**Timer lamp**  
Lit or blinks when the Timer function is set.

**[Hour] and [Min] keys**  
Used to set current time and adjust Timer function.

The diagram shows a central digital display showing '9:35 AM'. Above the display are menu options: Plain/White, Premium, Quick, Express, Limited Cups, Cake, Multigrain, Brown, GABA Brown, Slow Cook, Porridge, Mixed/Sweet, Long-grain. Below the display are four buttons: Menu (left arrow), right arrow, Hour, and Min. To the left of the display are 'Cancel' and 'Keep Warm' buttons. To the right are 'Start' and 'Timer' buttons. A 'Start lamp' is located above the Start button, and a 'Timer lamp' is located above the Timer button.

- The reliefs (○) on the [Start] and [Cancel] keys are to aid persons with a visual impairment.
- Although blurring may occur in the display due to static electricity, it is only a temporary phenomenon and not a malfunction. If the blurring becomes bothersome, wipe the display using a firmly wrung out cloth. The static electricity is removed and the blurring is reduced.

## ■ Checking the accessories

Spatula

Ladle



The spatula can be inserted at the side of the rice cooker.



Exclusive measuring cup (for rice only)  
Approximately 1 cup (0.18 L)  
One level cup of rice is approximately 5.29 oz (150 g)



## ■ For first time use

Wash the inner pot, inner lid, steam cap, and accessories before using them. (See P.29 to 34)

## ■ Sounds emitted by the rice cooker

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

- Clicking (This is the sound of the rotating fan.)
- Buzzing or twittering (This is the sound of IH operation.)

## ■ Checking the present time

The time is displayed in a 12-hour format. It should be adjusted if the correct time is not displayed. (See P.46)

## ■ The lithium battery

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

- If the lithium battery runs out, "0:00" will blink on the display when the power cord is plugged back in. Normal cooking is still possible, but the present time, preset timer settings, and elapsed Keep Warm time will no longer be stored in memory when the power plug is disconnected. Set the time if necessary.

### Note

- Do not attempt to replace the lithium battery yourself.

To replace the battery, contact an authorized service representative.



## Menu options and features

Menu	Keep Warm function availability	Timer function availability	Feature
Plain/White	○	○	Select when cooking white rice (rinse-free rice).
Premium	○	○	Select when cooking white rice (rinse-free rice) to bring out its maximum sweetness, flavor, and stickiness. Cooking using this menu will soak the rice twice as long as with the "Plain/White" menu and take extra time to heat and cook delicious rice.
Quick	○	–	Select when cooking white rice quickly.
Express-Limited Cups	○	–	Select when cooking a small amount of white rice quicker than the "Quick" menu. The cooking time is shorter and cooked rice is slightly hard compared to the "Plain/White" menu. Cooking capacity: 5.5-cup type: 1 to 2 cups, 10-cup type: 2 to 3 cups
Multigrain	△	○	Select when cooking other grains (barley, foxtail millet, barnyard millet, black rice, red rice, etc.) together with white rice.
Brown	△	○	Select when cooking brown rice.
GABA Brown	△	○	Select when cooking brown rice so it is soft and easy to chew. (Cooking using this menu takes longer than the "Brown" menu.) In addition, GABA (gamma-aminobutyric acid), a nutrient currently attracting attention for its health benefits, can be increased compared to brown rice cooked using the "Brown" menu.
Porridge	○	○	Select when cooking porridge.
Mixed/Sweet	△	–	Select when cooking seasoned rice or steamed sweet rice.
Long-grain	○	○	Select when cooking long-grain rice.

See P.47 for cooking capacities.

△: Although the Keep Warm function is automatically activated, it is not recommended since the rice loses its flavor.

### Note

#### Brown crisp rice

\* Dark brown crisp rice may be formed when cooking rinse-free rice. If this is not desired, rinse the rice thoroughly once or twice before cooking.

\* Dark brown crisp rice may be formed when cooking rice using the "Mixed/Sweet", "Multigrain", "Brown", or "GABA Brown" menu or cooking germinated brown rice, whole rice, or semi-polished rice.

#### Soaking rice

\* Since the soaking time is included in the cooking time for each menu (the "Quick" and "Express-Limited Cups" menus are excluded), rice can be cooked immediately without soaking.

\* As the "Quick" and "Express-Limited Cups" menus do not have a soaking process and cooking starts immediately, the cooking time is shorter.

#### Keeping rice warm

When using the "Porridge" menu, porridge can become pasty if kept warm for too long. Serve it as soon as possible.

#### Timer function

You can preset the time that you want cooking to be actually completed. (See P.20)

#### Express-Limited Cups

This is a menu for a small amount of rice to be cooked quickly. The cooking time is shorter and cooked rice is slightly hard.

Cooking capacity: 5.5-cup type: 1 to 2 cups, 10-cup type: 2 to 3 cups

Note: If cooked rice is too hard, adjusting the steaming time can change the hardness of cooked rice. (See P.40)



## Tips on making delicious rice



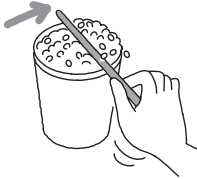
Read P.15 to 16 for preparations before cooking rice and P.17 to 21 for how to cook rice.

### Select high quality rice and store it in a cool location.

Choose freshly polished, glossy rice with a uniform grain size. Store rice in a cool, dark, well-ventilated place.

### Carefully measure the rice with the supplied measuring cup.

1 cup (level filling) is approximately 0.18 L. Use the supplied measuring cup for rinse-free rice as well.



### Rinse the rice quickly.

Pour rice in the inner pot and add plenty of water. Lightly stir the rice and discard the water quickly. Use cold water and quickly rinse the rice so that the rice does not absorb the starchy water.

### When cooking germinated brown rice, whole rice, or semi-polished rice, select the "Multigrain" menu.

### Cooking rinse-free rice

- Add the rinse-free rice and water, and then stir well from the bottom so that every individual grain of rice becomes immersed in the water. (Merely adding water to the rice will prevent it from soaking in the water and may result in improperly cooked rice.)
- If the added water turns white, we recommend you wash the rice thoroughly by replacing the water once or twice. (The water turning white is due to the starch in the rice and not its bran. Cooking it with the starch left in the water may result in burned rice, the contents boiling over, or improperly cooked rice.)

### Adding other ingredients to the rice

The total amount of ingredients should be no more than 2.5 oz (70 g) per cup of rice (the "Porridge" menu is excluded). Stir in any seasoning well and then add the extra ingredients on top of the rice. If other ingredients are to be added to the rice, be sure to use no more than the acceptable maximum amount (refer to the table below).

Type of rice	5.5-cup Cooker	10-cup Cooker
Brown	3 cups	5 cups
Porridge • Firm	0.5 cups	1.5 cups
Mixed	4 cups	6 cups
Sweet	3 cups	5 cups

- Do not open the lid during cooking to add other ingredients.
- Add water prior to adding the ingredients. Adding water after the ingredients results in the cooked rice being too firm.
- The following cases may result in improperly cooked or burned rice.
  - When too much of seasonings such as soy sauce, sweet cooking rice wine, etc. are added
  - When seasonings have sunk to the bottom
  - When ketchup or tomato sauce is added
  - When other ingredients are mixed with rice
- When adding ingredients to porridge, add water to the rice so that the water level after the ingredients are added is not over the top line of the "Porridge" scale.

### Add water according to the type of rice and your personal preference.

#### ● Amount of water to add

Type of rice	Corresponding scale (Use the corresponding scale on the inner pot as a guide.)
Plain/White Quick	"Plain/White" scale
Premium Mixed	"Premium" scale
Express-Limited Cups	"Express-Limited Cups" scale
Multigrain	More or less water to "Plain/White" scale
Brown GABA Brown	"Brown" scale
Porridge	Hard porridge: "Porridge • Firm" scale Soft porridge: "Porridge • Soft" scale
Sweet	"Sweet" scale
Long-grain	"Long-grain" scale

- When cooking rinse-free rice, use the “Plain/White” scale as a reference but add a little extra water (until it covers the corresponding line).
- If you choose to use more or less water than the recommended amount, do not deviate from that amount by any more than 1/3 of one line.
- When cooking germinated brown rice, whole rice, or semi-polished rice, use the “Plain/White” scale as a reference.
- When cooking steamed sweet rice, use the “Sweet” scale as a reference.  
When cooking sweet and non-sweet rice mixed together, use the scale between “Plain/White” and “Sweet” as a reference. (In this case, add a little extra water to the level used when cooking only sweet rice.)
- If the amount of water to add is specified on a package of germinated brown rice or multi-grain rice, follow those directions and add water according to your personal preference.

---

#### **Cooking brown rice and/or multigrain brown rice mixed in with white rice**

- Multigrain brown rice is brown rice mixed with other grains.
- If the rice to be cooked includes more brown rice and/or multigrain brown rice than white rice, use the “Brown” menu.
- If there is an equal amount of brown rice or multigrain brown rice and white rice, or there is more white rice than brown rice or multigrain brown rice, use the “Plain/White” menu. (The brown rice or multigrain brown rice should be soaked separately for 1 to 2 hours before cooking.)

---

#### **Cooking sweet rice**

When cooking sweet rice, select the “Mixed/Sweet” menu.

Wash the rice, and then level it out so that all the rice is covered with water.

---

#### **Cooking other grains together with white rice**

- The amount of other grains should equal less than 20% of the volume of the white rice.
- The other grains should be placed on top of the white rice. Mixing them together may result in improperly cooked food.

#### **Cooking other grains together with brown rice**

- Always use the “Brown” menu.
- The maximum acceptable amount for the combination of brown rice and other grains is 3.5 cups with the 5.5-cup cooker and 6 cups with the 10-cup cooker.

---

#### **Cooking long-grain rice**

- When cooking long-grain rice, select the “Long-grain” menu. When cooking seasoned rice with various ingredients using long-grain rice, select the “Mixed/Sweet” menu. Selecting any other menu may result in improperly cooked food.

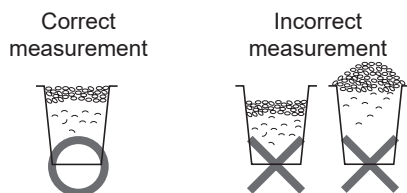
# 3 Before Cooking Rice

## 1 Measure the rice.

Always use the measuring cup supplied with the rice cooker (for rinse-free rice as well). A level filling of rice in the supplied measuring cup is approximately 0.18 L (5.29 oz) which is less than 1 cup of a U.S. standardized measuring cup.

### Tips

- Fill the supplied measuring cup as shown below.



### Note

- If a rice dispenser is used, errors may occur and the rice may not cook properly.
- Always use the specified volume of rice (see "Specifications" on P.47). If other ingredients are to be added to the rice, see P.13.

## 2 Wash the rice. (This can be done using the inner pot.)

For rinse-free rice, see P.13.



### Note

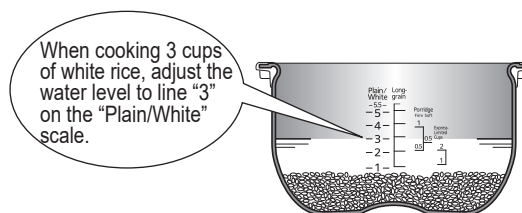
- Do not use hot water (over 95°F [35°C]) to wash the rice or when adding water. It may prevent the rice from cooking properly.

## 3 Adjust the water level.

Place the inner pot on a level surface and adjust the water level to the appropriate line of the corresponding scale on the inside of the pot.

### Tips

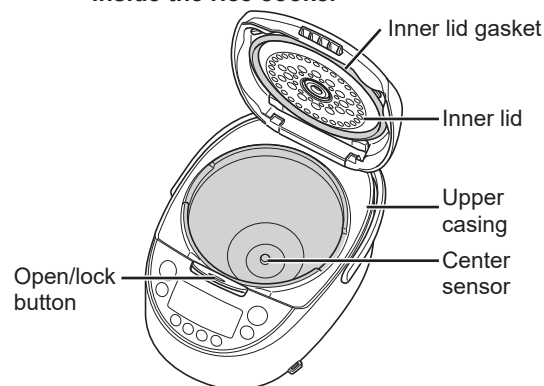
- Check the type of rice and the menu and adjust the water level to your personal preference. (See the guidelines on P.13)



## 4 Wipe off any water and rice, etc. <Outer surface and brim of the inner pot>



<Inside the rice cooker>



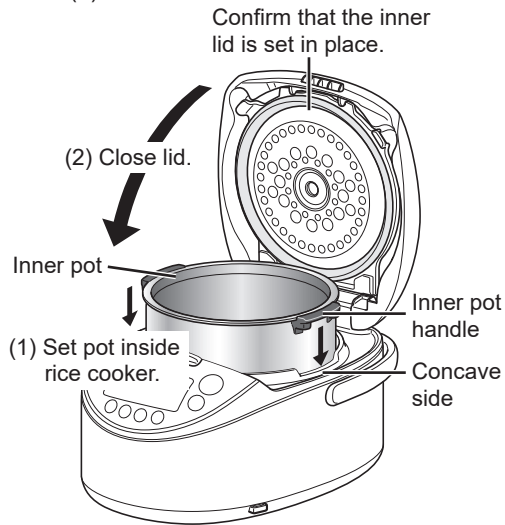
### Caution

- Be sure to remove any rice or other material adhering to and around the center sensor, upper casing, and the open/lock button. (See P.31)
- Any material that is not removed can prevent the lid from closing, allow steam to leak out during cooking, or enable the lid to open and the contents to spray out, resulting in burns or other injury.

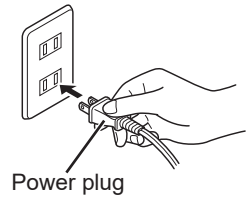
# 3 Before Cooking Rice

## 5 Place the inner pot in the rice cooker and close the lid.

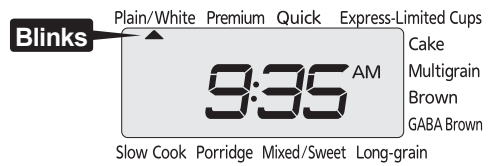
- (1) Be sure to set the pot properly (not set at an angle).
- (2) Close the lid.



## 6 Connect the power plug to an outlet.

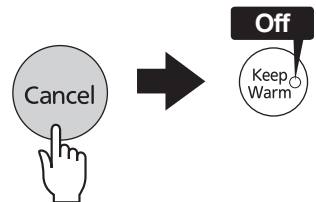


The power will turn on and the ▲ symbol will blink.



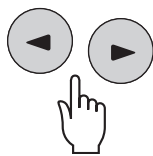
### Note

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

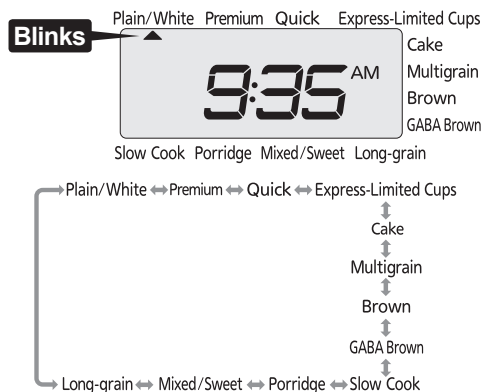


# 4 How to Cook Rice

## 1 Press the [◀] or [▶] key to select the desired menu.



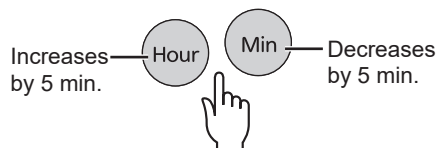
Each time the (Menu) Select key is pressed, the selected menu will change in the order shown below. The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



- It is not necessary to press the (Menu) Select key if the desired menu is already selected.

## 2 If you select the “Porridge” menu, use the [Hour] and [Min] keys to set the desired cooking time.

- Each time the [Hour] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, that time will decrease by 5 minutes.
- The cooking time can be set between 40 to 90 minutes in increments of 5 minutes.

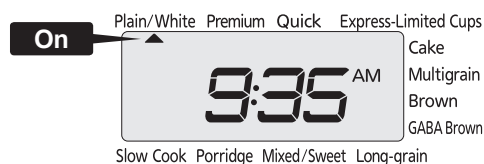


- The default setting is for 60 minutes. Adjust as desired.

## 3 Press the [Start] key.



When the “Plain/White” menu is selected, the rice cooker will make one short and one long beeping sound. For other menus, the rice cooker will only make one long beep.



Cooking will start.

English

# 4 How to Cook Rice

## Appropriate amounts

See P.13 to 14 for the appropriate amounts of other grains and ingredients.

## Cooking time guidelines

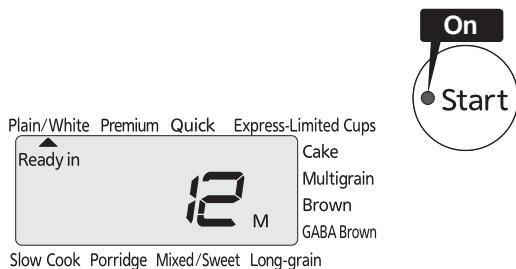
Type of rice Unit size	Plain/White	Premium	Quick	Express-Limited Cups	Multigrain
5.5-cup type	37 to 52 min	59 to 73 min	21 to 43 min	17 to 24 min	49 to 62 min
10-cup type	42 to 56 min	63 to 76 min	23 to 47 min	20 to 26 min	54 to 68 min
Type of rice Unit size	Brown	GABA Brown		Mixed/Sweet	Long-grain
5.5-cup type	64 to 78 min	4 hours and 20 minutes to 4 hours and 32 minutes		34 to 65 min	18 to 34 min
10-cup type	67 to 87 min	4 hours and 26 minutes to 4 hours and 40 minutes		38 to 65 min	18 to 37 min

- The above times indicate the amount of time to the end of steaming after cooking is completed when the rice is not soaked prior to cooking. (Voltage: 120 V, Room temperature: 73.4°F [23°C], Water temperature: 73.4°F [23°C], Amount of water: normal level)
- Cooking times will differ somewhat depending upon the amount being cooked, the type of rice, the type and quantity of ingredients, the room temperature, the water temperature, the amount of water, electrical voltage, and whether the Timer function is used or not, etc.

# 5 Once the Rice Is Done Cooking

**Once the final steaming process begins, the remaining time will be displayed.**

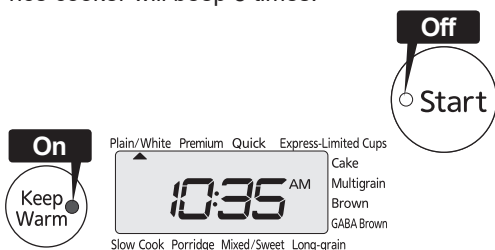
The time until steaming is completed is shown on the display in increments of 1 minute.



- Steaming times will vary depending upon the selected menu.

**Once the rice is fully cooked, the Keep Warm function will automatically engage (the Start lamp will turn off).**

The Keep Warm lamp will turn on and the rice cooker will beep 8 times.

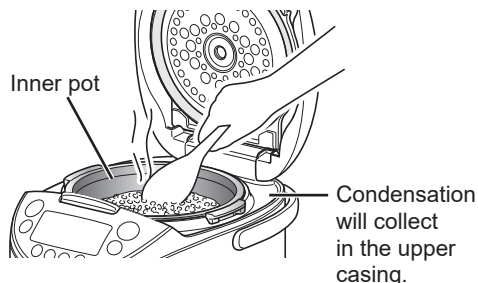


- If you added ingredients under the “Porridge” menu, or a longer cooking time is required, etc., additional cooking time can be added. Simply press the [Hour] and [Min] keys once the Keep Warm lamp turns on, and then press the [Start] key. The cooking time can be extended up to 15 minutes in increments of 1 minute, for a maximum of 3 times.
- Stir the rice well before reheating.

## 1 Stir and loosen the cooked rice.

Be sure to stir and loosen the rice as soon as cooking is complete.

- Due to the shape of the inner pot, the rice is slightly displaced at the center when cooking is finished.



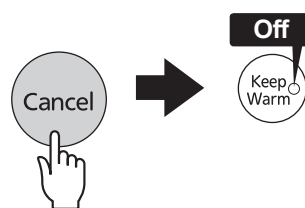
### Note

- Be sure to wipe off any hot water that collects on the upper casing or that runs onto the outside of the rice cooker when you open the lid immediately after cooking or while the Keep Warm function is on.

## When you are done using the rice cooker...

### 1 Press the [Cancel] key to turn off the Keep Warm function.

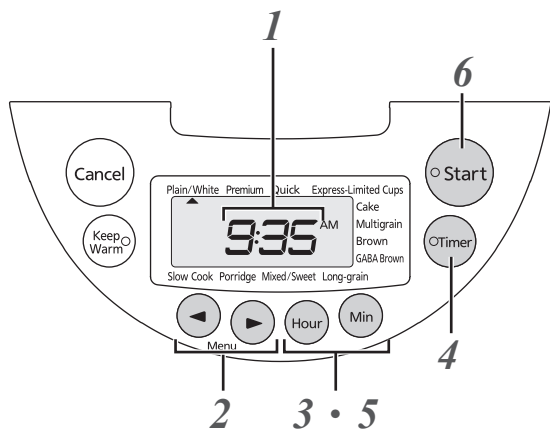
The Keep Warm lamp will turn off.



### 2 Disconnect the power plug from the outlet.

### 3 Clean the rice cooker. (See P.29 to 34)

# 6 Using the Timer Function



## Timer function (Timer 1 / Timer 2)

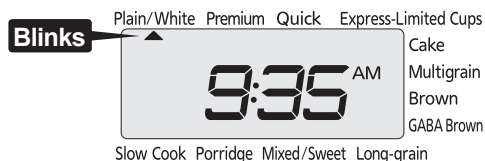
You can preset the time that you want cooking to be actually completed.

- Select either “Timer 1” or “Timer 2” and set the desired completion time. The start of cooking will be automatically adjusted so that the operation is completed at the preset time.
- Each timer can be set to different times. e.g. “Timer 1” for breakfast and “Timer 2” for dinner.
- The preset timer settings will be stored in memory.

### Tips

- Example setting: If “Timer 1” is set to 1:30 PM, cooking will be completed at 1:30 PM.

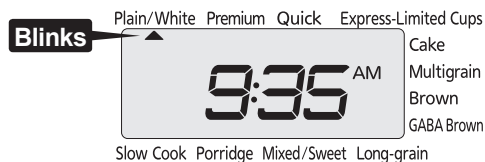
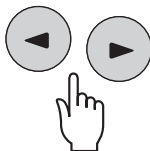
## 1 Check the current time.



- See P.46 for the procedure to set the present time.

## 2 Press the [◀] or [▶] key to select the desired menu.

The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



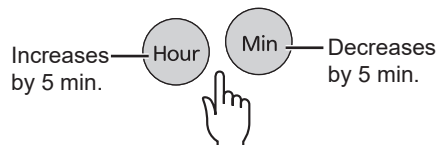
- Confirm that the Keep Warm lamp is off.



- It is not necessary to press the (Menu) Select key if the desired menu is already selected.

## 3 If you select the “Porridge” menu, use the [Hour] and [Min] keys to set the desired cooking time.

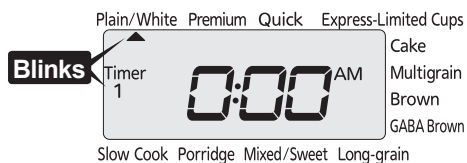
- Each time the [Hour] key is pressed, the set time will increase by 5 minutes. Each time the [Min] key is pressed, that time will decrease by 5 minutes.
- The cooking time can be set between 40 to 90 minutes in increments of 5 minutes.



- The default setting is 60 minutes. Adjust as desired.

## 4 Press the [Timer] key to select either “Timer 1” or “Timer 2”.

The selected setting will switch back and forth between “Timer 1” and “Timer 2” each time the [Timer] key is pressed. Both the Timer lamp and the displayed “Timer 1” or “Timer 2” will blink.



- The previously preset time will be displayed. It is not necessary to set the timer again if the desired completion time is already displayed.



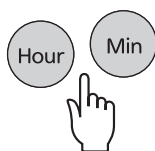
**Note**

- The Timer function is not available in the following cases.
  - When the “Quick”, “Express-Limited Cups”, “Cake”, “Slow Cook”, or “Mixed/Sweet” menu is selected.
  - When the preset time is less than what is indicated in the following table.

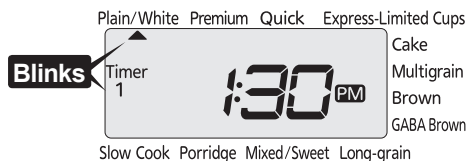
Menu	Timer setting guideline
Plain/White	1 h
Premium	1 h 20 min
Multigrain	1 h 10 min
Brown	1 h 30 min
GABA Brown	4 h 45 min
Porridge	Cooking time + 1 min
Long-grain	45 min

- When “0:00” is blinking on the display
- If the Keep Warm lamp is on, press the [Cancel] key to turn off the lamp. (The Timer function is not available while the Keep Warm lamp is on.)
- If the rice cooker is not operated within about 30 seconds after pressing the [Timer] key, the rice cooker will beep 3 times.
- If the [Timer] or [Start] key is pressed while the rice cooker is in a state where the Timer function is not available, the rice cooker will beep 3 times.

**5 Use the [Hour] and [Min] keys to set the desired completion time.**



Press the [Hour] key to change the set time in increments of 1 hour. Press the [Min] key to change that time in increments of 10 minutes. Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.



- The time is displayed in a 12-hour format.

**Note**

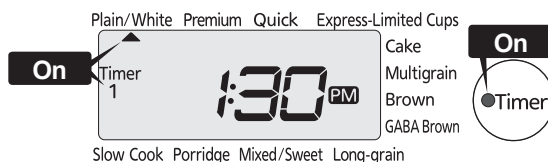
- Do not set the timer to more than 12 hours, as it may result in spoiled rice.

**6 Press the [Start] key.**

The Timer lamp will turn on and the Timer function is set.



When the “Plain/White” menu is selected, the rice cooker will make one short and one long beeping sound. For other menus, the rice cooker will only make one long beep.



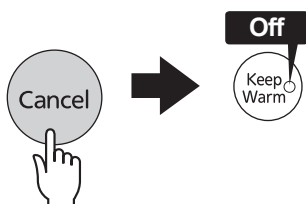
- If you make a mistake or otherwise want to reset the timer, press the [Cancel] key and repeat the procedure from step 2 on P.20.

# 7 Keeping the Rice Warm

The Keep Warm function will maintain the shiny, delicious flavor of white rice (rinse-free rice). The Keep Warm function will automatically engage when cooking is completed.

## ■ Turning off the Keep Warm function

**Press the [Cancel] key.**  
The Keep Warm lamp will turn off.



## ■ Restarting the Keep Warm function

**Confirm that the Keep Warm lamp is off and press the [Keep Warm] key.**

The Keep Warm lamp will turn on.

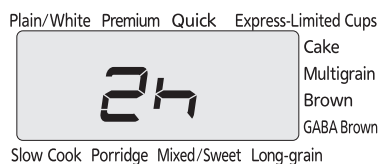


## ■ Keeping a small amount of rice warm

Collect the rice at the center of the inner pot. Serve as soon as possible.

## ■ Elapsed Keep Warm time display

Hold down the [Hour] key to display the elapsed Keep Warm time. The elapsed time will be displayed up to 24 hours ("24h") in increments of 1 hour. After 24 hours have elapsed, the time on the display will blink up to 24 hours.



### Note

- Avoid the following, as they may result in unusual odors, dryness, discoloration, and spoiling of the rice, or corrosion of the inner pot:
  - Using the Keep Warm function with cold rice
  - Adding cold rice to rice that is being kept warm
  - Leaving a spatula in the inner pot while the Keep Warm function is on
  - Using the Keep Warm function with the power plug disconnected
  - Using the Keep Warm function for longer than 24 hours
  - Keeping less than the minimum required amount of rice warm (See "Specifications" on P.47)
  - Using the Keep Warm function for anything other than white rice (including rinse-free rice)
  - Keeping warm a circle of rice with a hole in the middle
- When using the "Porridge" menu, the porridge can become pasty if kept warm for too long; serve as soon as possible.
- Be sure to remove any rice or grains stuck to the brim of the inner pot as well as to any gaskets. Failure to do so can result in dryness, discoloration, odors, and stickiness of the rice being cooked.
- Serve as soon as possible, especially when the rice cooker is used in cold climates or high ambient temperatures, etc.

# 8 Reheating Cooked Rice

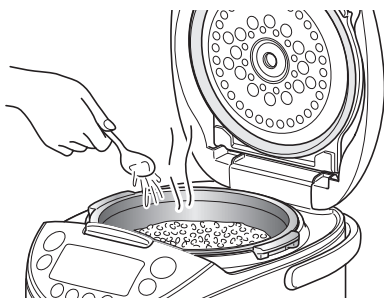
For piping hot rice, reheat the rice that is being kept warm before serving it.

## Note

- Rice will not be fully heated if more than half of the inner pot is full.
- The rice will end up being dry if reheated under any of the following conditions.
  - The rice is still hot, especially immediately after cooking.
  - There is less than the minimum required amount of rice (1 cup with the 5.5-cup cooker, 2 cups with the 10-cup cooker).
  - The rice is reheated 3 times or more.

**1 Stir and loosen the rice that was being kept warm.**

**2 Add 1 to 2 tablespoons of water evenly over the rice.**



## Tips

- Adding water will prevent the rice from drying out and result in plumper rice.

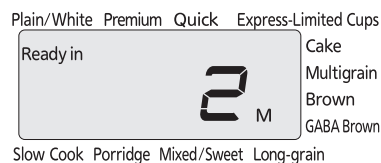
**3 Make sure that the Keep Warm lamp is on.**



- Reheating is not available if the Keep Warm lamp is not on. If the lamp is not on, press the [Keep Warm] key. (See P.22)

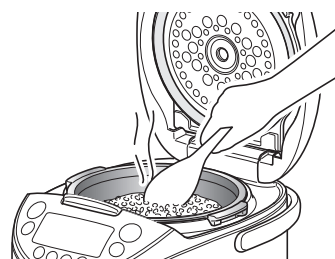
**4 Press the [Start] key.**

The Start lamp will blink and reheating will start. The remaining time will be displayed and the rice cooker will beep 3 times (long beeps) when the operation is complete.



- To stop reheating, press the [Cancel] key.
- Reheating is not available if the rice is too cold (131°F [55°C] or lower as a guideline). In this case, a repeated beeping alarm will sound.

**5 Stir and loosen the reheated rice well, and even it out in the inner pot.**



English

# 9 Slow Cooking (“Slow Cook” Menu)

Prepare soup and simmered dishes with ease. See the recipes listed in “Menu guide” (P.44 to 45) for directions.

## “Slow Cook” menu

Food is first brought to near boiling and the heat is then lowered for simmering. The temperature is then lowered even further to continue simmering. By gradually lowering the heating temperature, flavors are enhanced and the liquids do not boil down even when heated for a long period of time.

### Menu examples

- Simmered dishes: Vegetable and Chicken Pot-Au-Feu, Braised Pork
  - Quick dish: Chicken and shimeji mushrooms with tomato sauce
- See “Menu guide” (P.44 to 45).

### Note

- Caution should be exercised when making dishes other than those described in “Menu guide”, as they may boil over.
- Stir well before cooking to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pot.
- When using hot dashi (Japanese soup stock) or other stock, cool it before cooking. Otherwise, cooking may not be performed properly.
- When using starch, add it at the end of cooking.
- Adjust the amount of paste products such as fish paste cakes as they expand with heat.
- Some ingredients such as milk and soymilk can boil over easily. Add them after heating is completed and heat them no more than 5 minutes at a time. Adding these ingredients at the beginning may cause them to boil over.

## ■ Basic cooking procedure

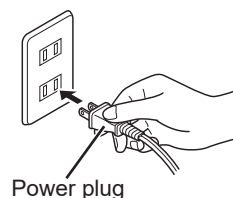
- 1 Prepare ingredients.
- 2 Add the ingredients to the inner pot and close the lid.

### Note

- Use the “Plain/White” scale on the inside of the inner pot as a reference. (See the table below.)
- Using more than the maximum acceptable amount can prevent proper boiling or cause the contents to boil over. Be careful not to use less than the minimum required amount, as that can also cause the contents to boil over.
- Cooking may not be performed properly if too much ingredients are added when the cooking time is 20 minutes or less. In that case, reheat the ingredients.

Cooking time	“Plain/White” scale			
	5.5-cup Cooker		10-cup Cooker	
	Maximum	Minimum	Maximum	Minimum
20 min. or less	5.5 or below	1 or above	8 or below	2 or above
21 min. or more	5.5 or below	2 or above	8 or below	3 or above

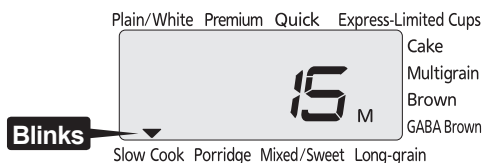
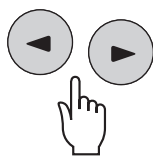
- 3 Connect the power plug to an outlet.



### Note

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

#### 4 Press the [◀] or [▶] key to select the “Slow Cook” menu.

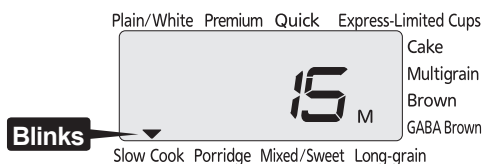
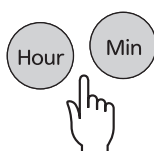


#### 5 Set the desired cooking time.

Use the [Hour] and [Min] keys to set the desired cooking time.

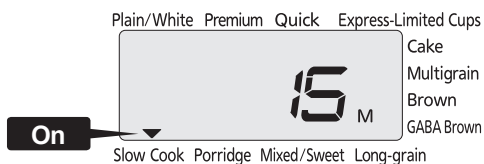
The cooking time can be set between 1 to 30 minutes in increments of 1 minute and between 30 to 180 minutes in increments of 5 minutes.

- Each time the [Hour] key is pressed, the set time increases. Each time the [Min] key is pressed, the time decreases.
- The default setting is 15 minutes.



#### 6 Press the [Start] key.

Cooking starts.

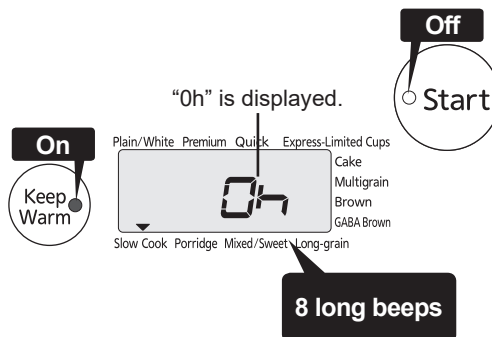


#### Note

- Do not open the lid during cooking.

#### 7 Once cooking is complete, the rice cooker will beep 8 times (long beeps). (The Start lamp will turn off.)

The rice cooker will automatically switch to the Keep Warm setting, the Keep Warm lamp will turn on and “0h” is shown on the display.



- If a longer cooking time is required, press the [Hour] key to set the additional cooking time and press the [Start] key with the Keep Warm lamp lit. (The cooking time can be extended up to 30 minutes, for a maximum of 3 times.)
- When cooking is complete, the Keep Warm function is automatically activated and the elapsed Keep Warm time is displayed in increments of 1 hour from the first hour (“1h”) up to 6 hours (“6h”) after that. After 6 hours has elapsed, “6” blinks on the display.
- Do not use the Keep Warm function continuously for more than 6 hours as some food may lose its flavor.
- For dishes containing ingredients high in acid, avoid keeping them warm for a long period of time and serve them as soon as possible.
- If you want food that is being kept warm to be piping hot before serving it, press the [Start] key when the Keep Warm lamp is on to reheat that food. The remaining reheating time is displayed, and the rice cooker will beep 3 times (long beeps) when the reheating is complete. After reheating, the Keep Warm lamp will turn on and the elapsed Keep Warm time is displayed.

## 9 Slow Cooking (“Slow Cook” Menu)

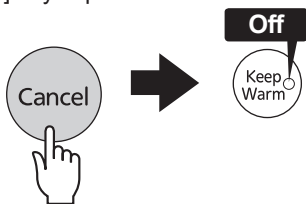
### Note

- If a longer cooking time is required, do not press the [Cancel] key before extending the time. Doing so causes the Keep Warm lamp to go out and additional cooking cannot be performed. If the [Cancel] key is mistakenly pressed, perform the following procedures:
  1. Remove the inner pot and set it on a wet cloth.
  2. Leave the rice cooker lid open and cool down the rice cooker and the inner pot for approximately 10 minutes.
  3. Place the inner pot back inside the rice cooker.
  4. Repeat the procedures from step 4 on P.25.

### Once cooking is complete...

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

The Keep Warm lamp turns off when the [Cancel] key is pressed.



- #### 2 Be sure to clean the inner pot and inner lid to remove any odors. (Removing odors (When odors remain in the rice cooker) →on P.34)

# 10 Making Cakes (“Cake” Menu)

You can make cakes described in “Menu guide” (P.45).

## Note

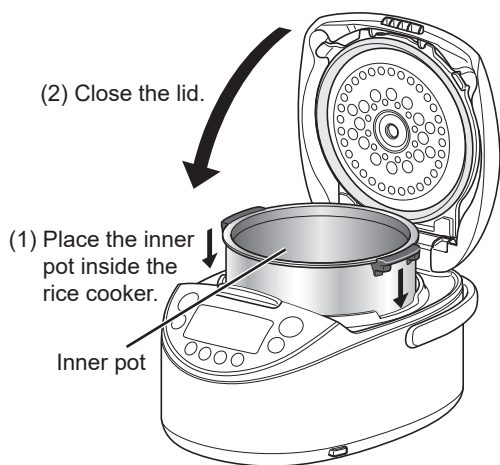
- Cautions should be exercised when making cakes other than those described in “Menu guide”, as they may boil over or may not be cooked properly.
- Do not cook with a greater volume of ingredients than that indicated in “Menu guide”. Doing so may cause the contents to boil over.

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

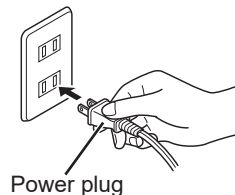
## Note

- Remove any air from the batter by lifting the inner pot about an inch from the counter and dropping a couple times. Be sure to place a cloth on the counter before doing so to prevent the inner pot from deforming or damaging.

**2 Place the inner pot inside the rice cooker and close the lid.**



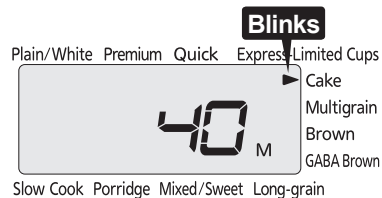
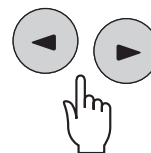
**3 Connect the power plug to an outlet.**



## Note

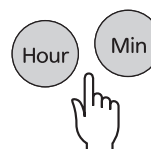
- If the Keep Warm lamp is on, press the [Cancel] key to turn off the lamp.

**4 Press the [◀] or [▶] key to select the “Cake” menu.**

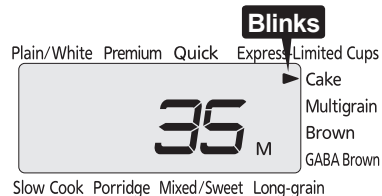


**5 Set the desired heating time.**

Use the [Hour] and [Min] keys to set the desired heating time. The heating time can be set between 5 to 80 minutes in increments of 5 minutes.



- Each time the [Hour] key is pressed, the set time increases. Each time the [Min] key is pressed, the time decreases.
- The default setting is 40 minutes.



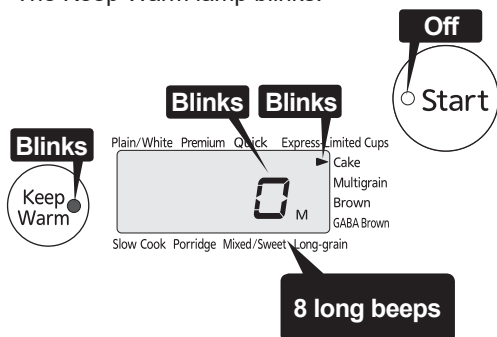
# 10 Making Cakes (“Cake” Menu)

- 6** Press the [Start] key once.  
Heating starts.



- 7** Once the heating is complete, the rice cooker will beep 8 times (long beeps).

The Keep Warm lamp blinks.



- (1)** Open the lid and insert a toothpick into the center of the cake. (The cake is ready if the toothpick comes out clean.)
- If the toothpick has streaks of batter, press the [Hour] key to set the additional heating time with the Keep Warm lamp blinking and press the [Start] key. (The heating time can be extended up to 15 minutes, a maximum of 3 times.)

## Note

- If a longer heating time is required, do not press the [Cancel] key before extending the time. Doing so causes the Keep Warm lamp to go out and additional heating cannot be performed. If the [Cancel] key is mistakenly pressed, perform the following procedures:
  1. Remove the inner pot and set it on a wet towel or cloth.
  2. Leave the rice cooker lid open and cool down the rice cooker and the inner pot for approximately 10 minutes.
  3. Place the inner pot back inside the rice cooker.
  4. Repeat the procedures from step 4 on P.27.

- (2)** Remove the inner pot and the cake from the rice cooker. Carefully take out the cake from the inner pot and let cool down.

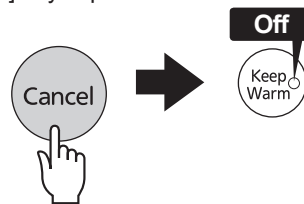
## Note

- Do not handle the inner pot with bare hands. Be sure to use oven mitts to pick up the inner pot. Directly touching the inner pot while it is hot may cause burns.
- Remove the cake as soon as the heating is complete. A cake left in the rice cooker can become sticky when condensation on the inner lid drips.

## Once heating is complete...

- 1** Press the [Cancel] key.

The Keep Warm lamp turns off when the [Cancel] key is pressed.



- 2** Be sure to clean the inner pot and inner lid to remove any odors. (Removing odors (When odors remain in the rice cooker) → on P.34)



# 11 Cleaning and Maintenance

Any repair services not described in this manual should be performed by an authorized service representative.

It is recommended to clean the rice cooker on the same day it is used to maintain cleanliness and to remove any odors that remain from cooking food or making cakes. (See P.34)

## Note

- Be sure to disconnect the power plug and allow the rice cooker, inner pot, inner lid, and steam cap to cool down before cleaning.
- Always keep the inner pot and lid clean to prevent corrosion and odors.
- Do not clean the rice cooker or its parts using thinner, cleanser, bleach, chemically treated cloths, metal spatulas, nylon scrubbing sponges, or the like.
- Always clean each part separately.
- Do not use a dishwasher/dryer to clean the inner pot and other parts. Doing so may cause the rice cooker and/or its parts to become deformed or discolored.

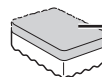
### ◆ When cleaning the rice cooker with a detergent, use only a mild detergent (for dishes and kitchen utensils).

\* Rinse the parts thoroughly as detergent remaining on them may result in deterioration and discoloration of parts' materials such as resin.

\* Using any detergent other than mild detergents can cause discoloration, corrosion, etc.

### ◆ Clean using a soft sponge and cloth.

### ◆ Do not use the abrasive side of a heavy-duty scrubbing sponge or melamine sponge. Doing so may damage the fluorocarbon resin coating of the inner pot.



Do not use the abrasive side of a heavy-duty scrubbing sponge.

## ■ Parts to wash after every use



Inner pot



Measuring cup



Spatula



Ladle

(1) Clean with a sponge with detergent diluted with cold or lukewarm water.

(2) Wipe off the water using a dry cloth and completely dry all parts.

## Note

- Thoroughly clean the inside and outside of the inner pot after every use.
- Do not wash dishes, etc. inside the inner pot. Also, do not place the inner pot upside down on top of dishes, etc., to dry. Doing so may damage the fluorocarbon resin coating or cause it to peel.
- Do not immerse the measuring cup and spatula in hot water. Doing so may cause them to become deformed.



# 11 Cleaning and Maintenance



Steam cap  
(Separate it into 2 parts.  
See P.33 to 34)

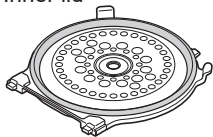
The steam cap can be rinsed.

- (1) **Clean with a sponge with detergent diluted with cold or lukewarm water.**
- (2) **Wipe off the water using a dry cloth and completely dry all parts.**

## Note

- Do not use the following methods to clean as the steam cap may be deformed.
  - Rinsing with hot water.
  - Soaking in water.
  - Rinsing while the cap is hot immediately after cooking.
- Be sure to clean the steam cap after with multigrain rice (e.g. amaranth, barley, etc.). Otherwise, the steam cap may clog, causing a problem to open the lid and the rice may not cook properly.
- After cleaning the steam cap, wipe it off using a dry cloth immediately. Not drying the cap can leave water droplet marks.

Inner lid



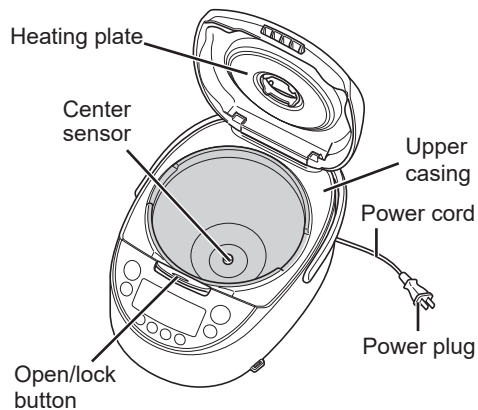
- (1) **Clean with a sponge with detergent diluted with cold or lukewarm water.**
- (2) **Wipe off the water using a dry cloth and completely dry all parts.**

## Note

- Be sure to remove any cooked rice or grains of rice on the inner lid.

Any rice on the inner lid can prevent the lid from closing, allow steam to leak out during cooking, or enable the lid to open and the contents to spray out, resulting in burns or other injuries.
- Be sure to clean the inner lid after cooking rice with barley or other grains (amaranth, etc.). Otherwise the inner lid may clog, causing problems opening the lid and rice may not cook properly.
- If there is any food left, soak the lid in lukewarm water.
- Thoroughly wipe the inner lid using a dry cloth after cleaning it so that no moisture remains in any gaps. Otherwise, water drops may leave marks on the inner lid.

## ■ Parts to wash when dirty



### Inside and outside the rice cooker

Wet a towel or cloth, squeeze out excess water, and wipe.

### Center sensor

Remove any cooked rice, grains of rice, etc. If it is difficult to remove the rice from the sensor, use commercially available sandpaper (around #320), then wet a towel or cloth, squeeze out excess water, and wipe.

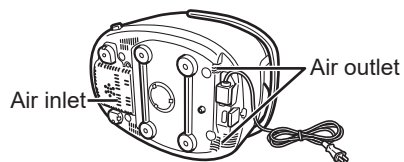
### Around the upper casing and open/lock button

Remove any cooked rice grains of rice, etc

#### Note

- Do not allow water to get inside the rice cooker unit.
- Do not immerse the rice cooker in water or splash water over the rice cooker. Doing so may result in short-circuiting or electric shock.

### Air inlet and air outlet

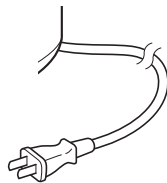


Remove dust using a cotton swab.

#### Note

- Do not use the rice cooker if dust is collected in the air inlet or outlet. Otherwise the temperature increases inside the rice cooker, resulting in malfunction or fire.

### Power cord and plug



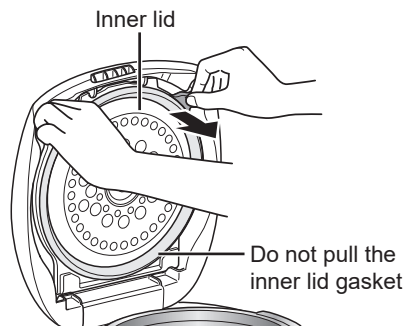
Wipe with a dry cloth.

# 11 Cleaning and Maintenance

## Removing and attaching the inner lid

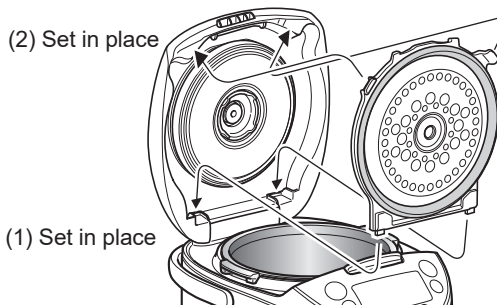
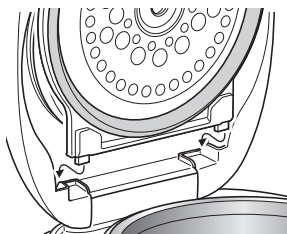
### ■ Removing the inner lid

Push down and pull the inner lid tabs to the front to detach.



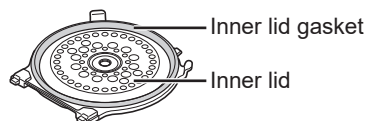
### ■ Attaching the inner lid

Set the inner lid securely in the lid as shown in the figure below.



### Note

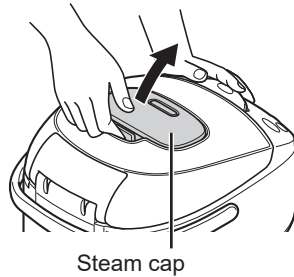
- Do not pull the lid gasket. It cannot be reattached once it is removed.  
If the lid gasket comes off, contact an authorized service representative.



## Removing and attaching the steam cap

### ■ Removing the steam cap

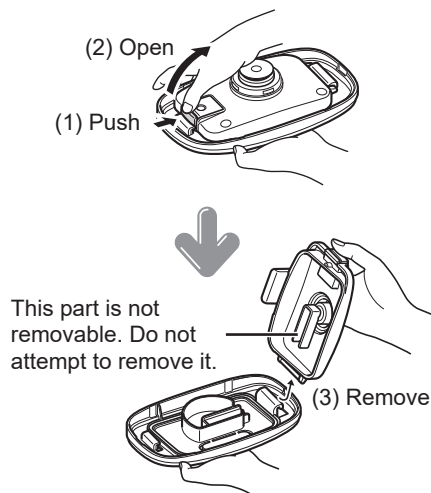
- 1 Insert your finger into the indentation in the lid and lift the steam cap upward.



#### Note

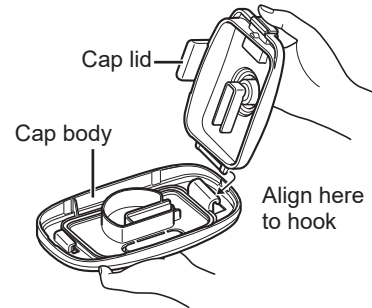
- Prior to removal after cooking, allow the steam cap to cool to avoid burns from hot condensation collected inside.

- 2 Flip the steam cap over and remove the cap lid as shown in the figure below.

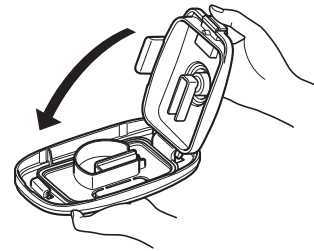


### ■ Attaching the steam cap

- 1 Hook the cap lid onto the cap.



- 2 Push the lid until you can hear a clicking noise.



- 3 Attach the cap lid securely onto the cap body.

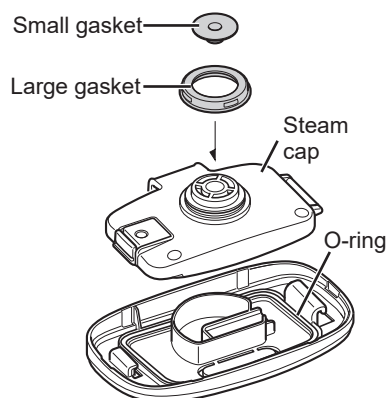
# 11 Cleaning and Maintenance

## ■ Installing the steam cap gaskets

Set the gaskets securely onto the steam cap as shown in the figure below. If the gaskets are not set securely, they can become loose and this may result in problems due to steam leaking out, etc.

### Note

- Do not remove the O-ring. Securely reattach the gasket or O-ring if it comes off. If it is difficult to attach, slightly moisten the O-ring with water to make it easier to attach.



## Removing odors (When odors remain in the rice cooker)

The following procedures should be performed if odors become an issue:

### ⚠ Caution

- Prior to cleaning after cooking, allow the rice cooker to cool. Otherwise, burns and injuries may be caused by hot surfaces.

## ■ Rice cooker

**1** Fill the inner pot to 70 to 80%, select the “Plain/White” menu and press the [Start] key. Once the cooking cycle is complete and the Keep Warm lamp lights up, press the [Cancel] key.

### Note

- If odors become an issue, add citric acid (approx. 0.71 oz) to the water for more effective deodorizing. If there are issues with removing odors, contact an authorized service representative.

- 2** Clean the inner pot, inner lid, and steam cap with a standard kitchen detergent, and then rinse sufficiently with water.
- 3** Allow the rice cooker and all parts to dry in a well ventilated location.

# 12 If Rice Does Not Cook Properly

Check the following if you experience a problem with the cooked rice or with the operation of the rice cooker, etc.

Possible Causes	Problem												
	Cooked rice					During cooking			Reference page(s)				
Was there a power outage during cooking?	●	●	●	●	●								47
Was the rice stirred and loosened well?	●	●											19
Is the inner pot deformed?	●	●	●	●	●								-
Are there grains of rice, cooked rice, or water drops on the inner pot or the center sensor, etc.?	●	●	●	●	●								15, 29 to 31
Was the [Start] key pressed after cooking without turning off the Keep Warm function?			●	●									19
Was the Timer function used?		●											-
Was the correct menu selected?	●	●	●	●	●								17
Was the rice cooked with hard water such as mineral water?	●												-
Was the rice cooked with alkaline ionized water (pH 9 or higher)?		●											-
Was more than the maximum acceptable amount cooked?	●		●	●	●								47
Was the amount of rice, ingredients, and water, or the ratio of other grains, correct?	●	●	●	●	●								13 to 15, 47
Reference page(s)													

Possible Causes	Problem												
	Cooked rice					During cooking			Reference page(s)				
Was the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?	●		●	●	●								29 to 34
Was cooking continued immediately after the initial cooking?	●	●	●	●	●								-
Were there a lot of cracked grains of rice?		●	●	●	●								-
Was the rice mixed with other ingredients or other grains? Were seasonings stirred well?	●	●	●	●	●								13
Was the lid closed securely?	●	●											16
Was cooking done with the air inlet or outlet covered (rice cooker placed on a carpet)?	●		●	●	●								8, 31
Was the rice left in a colander after washing?		●											-
Was the rice left soaking in the water too long after washing?		●											-
Was hot water (over 95°F [35°C]) used to wash the rice or adjust the water level?	●	●	●	●	●								15
Was the rice (other than rinse-free rice) washed sufficiently?		●											13, 15
Are there any cooked rice or grains of rice stuck to the gaskets or the brim of the inner pot, etc.?	●	●	●	●	●								15, 29 to 31
Reference page(s)													

# 12 If Rice Does Not Cook Properly

Problem	Cause
There is a thin film covering the rice.	A thin, tissue-like film is formed by melted and dried starch. This is not harmful to your health.
Rice sticks to the inner pot.	Soft rice and sticky rice can easily stick to the pot.

Possible Causes	Problem	Was there a power outage during cooking?	Was the rice left in the rice cooker with the Keep Warm function turned off?	Was the Keep Warm function used continuously for more than 24 hours?	Was the Timer function set for more than 12 hours in advance?	Was the rice or food reheated 3 or more times?	Was the rice (other than rinse-free rice) washed sufficiently?	Are there any cooked rice or grains of rice stuck to the gaskets or the brim of the inner pot, etc.?	Was the cooked rice stirred and loosened well?	Are there grains of rice, cooked rice, or water drops on the inner pot, heater plate, center sensor or on the lid sensor?	Was the amount of rice and water correct?
		<b>Rice being kept warm</b> Has an odor Is discolored Is dry Is sticky Reheated rice is dry Reference page(s)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 13 to 15, 47	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 13, 15	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 23	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 21	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 22	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> -	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 47		

Possible Causes	Problem	Did you try to reheat rice that was just cooked and was still hot?	Was the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?	Was a spatula left in the inner pot?	Was cold rice added?	Is the rice concentrated around the outer portions of the inner pot (less rice in the middle of the pot)?	Was there less than the minimum required amount of rice being kept warm or reheated?	Is there anything other than white rice or rinse-free rice being kept warm?
		<b>Rice being kept warm</b> Has an odor Is discolored Is dry Is sticky Reheated rice is dry Reference page(s)	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 22	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 22, 23	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 22	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 22	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 22	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 22



# 13 If Food Is Not Fully Cooked or Cakes Are Not Made As Expected

Check the following if there are problems with cooking food or cakes:

Problem		Possible Causes											
		Were the appropriate ingredients and amounts used?	Were more than the maximum acceptable ingredients added?	Were less than the minimum required ingredients added?	Was the heating time for slow cooking or cakes too short?	Was the heating time for slow cooking or cakes too long?	Was a recipe other than those described in "Menu guide" used?	Was the cake removed as soon as heating was completed?	Are there grains of rice, cooked rice, or water drops on the outside of the inner pot or the center sensor, etc.?	Is the inner pot deformed?	Are there any cooked rice or grains of rice stuck to the gaskets or the brim of the inner pot, etc.?	Was the lid closed securely?	Was there a power outage during cooking?
When slow cooking ("Slow Cook" menu)	Not boiled	●	●		●		●				●	●	●
	Boils over	●	●	●			●						
	Boils down	●		●		●	●						
	Burned	●		●		●							
When making a cake ("Cake" menu)	Is not cooked	●			●		●			●	●	●	
	Boils over	●					●						
	Is burned	●				●	●		●	●			
	Has uneven burned color						●			●			
	Has sticky surface						●	●	●				
Reference page(s)		24, 27*1	24		24 to 28	-	28		15, 29 to 31	-	15, 29 to 31	16	47

\*1 See "Menu guide".

For possible issues not listed, contact an authorized service representative.

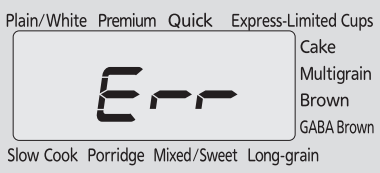
# 14 Troubleshooting

Check the following before requesting repair service.

Symptom	Possible Causes	Action	Reference page(s)
The rice is not cooked at all. The food is not cooked at all.	Is the power plug properly connected to an outlet?	Insert the power plug fully into an outlet.	16, 24
The rice is not cooked completely at the preset time.	Does the display show the correct current time?	Set the correct current time.	46
	Check "The cooking time is excessively long" under "If Rice Does Not Cook Properly" and take the necessary action.		35
The Timer function cannot be set.	Does the display show the correct current time?	Set the correct current time.	46
	Is "0:00" blinking on the display?	Set the current time.	
	Was the "Quick", "Express-Limited Cups", "Cake", "Slow Cook", or "Mixed/Sweet" menu selected?	The Timer function is not available for those menu functions.	21
	Was an unacceptable time set?	Set a time that is acceptable under the Timer function.	
The display is blurred.	Are there any cooked rice or grains of rice stuck to the gaskets or the brim of the inner pot, etc.?	Completely remove all remaining rice.	15, 29 to 31
	Is the outer surface of the inner pot wet?	Wipe with a dry cloth.	
Reheating is disabled.	The rice cooker will beep 3 times if you press the [Start] key.	The rice is cold. Rice below approximately 131°F [55°C] cannot be reheated.	23
	Is the Keep Warm lamp off?	Press the [Keep Warm] key and check that the Keep Warm lamp is lit. Then, press the [Start] key again.	
Sound is heard during cooking, reheating, or when the Keep Warm function is on.	Do you hear a clicking sound?	The fan is operating. It is not a malfunction.	11
	Do you hear a buzzing or twittering sound?	The IH is operating. It is not a malfunction.	
	Do you hear a completely different sound from the above?	Contact an authorized service representative.	-
The rice cooker beeps 3 times when the [Start] or [Keep Warm] key is pressed.	Is the inner pot set in the rice cooker?	Set the inner pot in the rice cooker.	16
The rice cooker beeps 3 times when the Timer function is set.	The rice cooker beeps if no operation is performed within approximately 30 seconds after pressing the [Timer] key, however, the Timer function can be set without interruption.		21
Water or rice has gotten inside the rice cooker unit.	Water or rice inside the rice cooker unit may cause problems. Contact an authorized service representative to request for repairs.		-
When setting the current time, pressing the [Hour] or [Min] key does not access the time setting mode.	The time cannot be set during cooking, when the Keep Warm function is on, when the Timer function is set, when the Timer function is in use, or during reheating. The time cannot be set when the "Cake", "Slow Cook", or "Porridge" menu is selected.		46
The Keep Warm lamp blinks. Rice has not been kept warm.	Is the "Cake" menu selected?	The Keep Warm function cannot be set when the "Cake" menu is selected. A cake can become sticky when it is left. Serve it as soon as possible.	28
A blurred black line is shown in the display.	Although blurring may occur in the display due to static electricity, it is only a temporary phenomenon and not a malfunction.	If the blurring becomes bothersome, wipe the display using a firmly squeezed out cloth. The static electricity is removed and the blurring is reduced.	11
"6" blinks while the dish cooked using the "Slow Cook" menu is kept warm.	Was the Keep Warm function used continuously for more than 6 hours after cooking? After 6 hours has elapsed, "6" will blink. (Do not use Keep Warm function for more than 6 hours.)		25

Symptom	Possible Causes	Action	Reference page(s)
The elapsed Keep Warm time blinks on the display when the [Hour] key is pressed while the Keep Warm function is on.	Was the Keep Warm function used continuously for more than 24 hours?	The elapsed Keep Warm time will blink on the display when the Keep Warm function has been on for more than 24 hours.	22
The current time, preset timer settings, and elapsed Keep Warm time are lost when the power plug is disconnected.	Does "0:00" blink on the display when the power plug is connected again?	The lithium battery has run out. Contact an authorized service representative to request for services for lithium battery replacement.	11
The lid does not close or opens during cooking.	Are there any cooked rice or grains of rice on the upper casing and inner lid gasket or around the open/lock button?	Completely remove all remaining rice.	15, 29 to 31
Condensation collects in the upper casing.	Condensation may collect in the upper casing immediately after rice is cooked or while the Keep Warm function is on but it is not a malfunction. Wipe the upper casing using a dry cloth when condensation collects.		19
	Is the inner lid dirty? More condensation can be formed on a dirty inner lid.	Thoroughly clean the inner lid using a detergent.	30
Nothing happens when a key is pressed.	Is the power plug properly connected to an outlet?	Insert the power plug fully into an outlet.	16, 24, 27
	Is the Keep Warm lamp on?	Press the [Cancel] key to turn off the Keep Warm function, then try the operation again.	22
Sparks fly from the power plug.	Inserting/disconnecting the power plug may sometimes cause small electric sparks. This is specific to the IH feature and not a malfunction.		-
There is a smell of plastic.	Such smells may occur when the rice cooker is first used, but they should go away over time as the rice cooker gets used. If this is an issue, clean the rice cooker according to "Removing odors (When odors remain in the rice cooker)".		34
There are stripes or waves on plastic parts.	Such stripes and waves are produced when the resin is being molded. They do not affect the performance of the rice cooker.		-
Bubbles can be seen coming from the steam vent of the steam cap during cooking.	It is due to boiling and not a malfunction.		-
The lid cannot be closed.	Is the inner lid attached?	Attach the inner lid.	32

## If these indications appear

Display	Action	Reference page
<p>"Err" appears on the display and the rice cooker beeps for a continuous time.</p> 	<p>If the rice cooker is placed on the carpet or where the room temperature is high, the air inlet and outlet can be blocked, causing the temperature inside to rise. In this case, the rice cooker may not respond to any key operations. Resolve the problem according to the following procedures:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) Disconnect the power plug.</li> <li>(2) Relocate the rice cooker to where the air inlet and outlet are not blocked and the room temperature is low.</li> <li>(3) Insert the power plug into the outlet again and operate the keys.</li> </ol> <p>If the rice cooker does not respond to key operations, it is a malfunction of the rice cooker. Disconnect the power plug and contact an authorized service representative to request for repairs.</p>	-

### Plastic parts

Plastic parts that come into contact with heat or steam will deteriorate over time. In this case, contact an authorized service representative to request for repairs.

## Adjusting the steaming time (“Express-Limited Cups” menu)

Complete the following procedures from steps (1) to (6), each within 30 seconds with the power plug connected to the outlet. If no operation is performed within 30 seconds, the current time is displayed again and the steaming time cannot be set. Restart the procedure to set the steaming time again.

The setting cannot be changed during cooking (slow cook), when the Keep Warm function is on, when the Timer function is set, when the Timer function is in use, during reheating, or during additional heating.

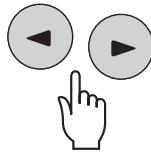
Note: To cancel adjustment of the steaming time, press the [Cancel] key.

● Mode adjustment	[5: 0]	● Value change
5: Steaming time adjustment		0: +0 min.
		1: +1 min.
		2: +2 min.

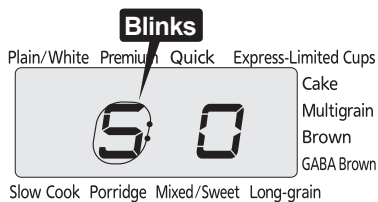
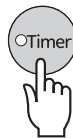
### ■ Adjusting the steaming time

When selecting the “Express-Limited Cups” menu and adjusting the steaming time, perform the following procedure.

- (1) Press the [◀] or [▶] key to select the “Plain/White” menu.



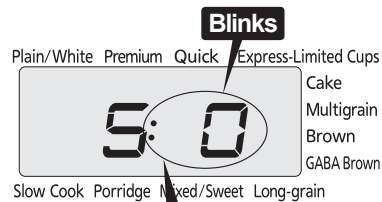
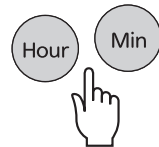
- (2) Hold down the [Timer] key for approximately 3 seconds or more.



- (3) Press the [Start] key.



- (4) Press the [Hour] and [Min] keys to adjust the time.



**Steaming time adjustment**  
 0: +0 min. (default setting)  
 1: +1 min.  
 2: +2 min.

- (5) Press the [Start] key.

- (6) When the [Timer] key is held down for approximately 3 seconds or more, the setting is completed and the current time is displayed again.

# Menu guide

- This Menu guide uses an approximately 0.18 L measuring cup (included).
- A tablespoon is 15 mL.
- A teaspoon is 5 mL.
- When too much of seasonings such as soy sauce, sweet cooking rice wine, etc. are added, food may not be cooked properly.
- It is not necessary to rinse rinse-free rice.
- Use the calories in the recipes only as a guide.

Mixed/  
Sweet  
Menu

## Gomoku Rice (Japanese Mixed Rice)



332kcal/  
For 1 serving

### ■ Ingredients (for 6 servings)

- Rice...3 cups (supplied measuring cup)
- Kombu (kelp)...1.2 in (3 cm) squares: 1 pc.
- Chicken thigh...2.1 oz (60 g)
- Abura-age (thin deep-friedtofu)...1/2 pc.
- Carrot...1.4 oz (40 g)
- Gobo (burdock root)...1.2 oz (35 g)
- Konnyaku...1/8 block
- Dried shiitake mushrooms...2 pcs.
- Snow peas...8 pcs.
- Seasoning mixture  
Soy sauce...2 tbsps. Sake...1 tbsp.  
Sweet cooking rice wine...1/2 tbsp. Salt...1/2 tsp.
- Sake, soy sauce, salt, and vinegar...To taste

### ■ Directions

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

### Note

- Adjust the amount of water to add depending on the ingredients.
- The amount of ingredients to add at the beginning should be no more than approximately 45% of the weight of rice. Cooking may not be performed properly if too much ingredients are added. (The total amount of ingredients should be no more than approximately 2.5 oz (70 g) per cup of rice.)

Brown  
Menu

## Brown Rice Cooked with Salmon, Miso, and Butter



422kcal/  
For 1 serving

### ■ Ingredients (for 6 servings)

- Brown rice...3 cups (supplied measuring cup)
- Lightly salted salmon...3 pcs.
- Maitake mushrooms...3.5 oz (100 g)
- Onion...1/2 pc.
- Carrot...1.8 oz (50 g)
- Asparagus...3 pcs.
- Garlic, minced...1 clove
- Ginger, minced...2 tbsps.
- Butter...0.9 oz (25 g)
- Vegetable oil..As desired
- Seasoning mixture  
Sake...1+1/2 tbsps. Sweet cooking rice wine...1+1/2 tbsps.  
Miso paste...1+3/4 tbsps. Sugar...1/2 tbsp.  
Soy sauce...1/2 tbsp.
- Green onions, chopped...3 stalks

### ■ Directions

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

### Tips

- Sprinkle seven flavor chili pepper as desired.

English

Porridge  
Menu

## Seven-Herb Rice Porridge

115kcal/  
For 1 serving



### ■ Ingredients (for 4 servings)

- Rice...1 cup (supplied measuring cup)
- Salt...1/3 tps.
- Seven herbs (water dropwort, shepherd's purse, cudweed, chickweed, henbit, turnip, and Japanese radish)... As desired

### ■ Directions

1. Prepare herbs (approx. 3.5 oz (100 g)). Blanch in boiling water for a few seconds then transfer to cool water. Squeeze out water and chop finely.
2. Rinse rice in the inner pot and add water up to level 1 of the "Porridge • Firm" scale. Set the cooking time for 60 minutes and cook it using the "Porridge" menu.
3. When the cooking is complete, sprinkle it with the chopped herbs and salt and gently stir the porridge.

### Note

- Serve cooked porridge as soon as possible before it turns into a sticky paste and the flavor changes.

Multigrain  
Menu

## Multigrain Rice Cooked with Dried Fish and Hijiki

362kcal/  
For 1 serving



### ■ Ingredients (for 6 servings)

- Rice...3 cups (supplied measuring cup)
- Mixed grains...4+1/2 tbsps. (1.4 oz (40 g))
- Dried fish (barracuda, tilefish, etc.)...1
- Green onions, chopped...2 stalks
- Cooked mehijiki (bud of hijiki)  
Mehijiki (dried)...0.4 oz (12 g)  
Abura-age (thin deep-fried tofu)...1/2 pc.  
Carrot...1.1 oz (30 g)  
Sesame oil...1 tbsp.
- Stock  
Sugar...1 tbsp.  
Sweet cooking rice wine...1 tbsp.  
Sake...1 tbsp.  
Soy sauce...2 tbsps.  
Dashi (Japanese soup stock)...200 mL (4/5 cup)

### ■ Directions

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



Mixed/  
Sweet  
Menu

## Sekihan (Red Bean Rice)



### ■ Ingredients (for 6 servings)

- Sweet rice...3 cups (supplied measuring cup)
- Red beans...2.8 oz (80 g)
- Salt with sesame...To taste

### ■ Directions

1. Rinse and place the red beans into a pot. Add water 5 times the volume of the red beans and place the pot on the stove. Bring the red beans to boil and discard the water. Add water approximately 5 times the volume of the red beans again and cook slightly hard at high heat.
2. Separate the red beans from the water. Pour the water into a bowl and quickly let it cool while ladling the water to expose it to air.
3. Rinse the sweet rice in the inner pot, add the water used for cooking the red beans to level 3 of the "Sweet" scale (add more water if not enough), and mix well.
4. Place the red beans from steps 2 on 3 and then cook them using the "Mixed/Sweet" menu.
5. When the cooking is complete, mix gently and place the dish on a serving plate with the salt with sesame.

Mixed/  
Sweet  
Menu

## Chinese Style Steamed Sweet Rice



### ■ Ingredients (for 6 servings)

- Sweet rice...3 cups (supplied measuring cup)
- Pork belly...3.9 oz (110 g)
- Dried shiitake mushrooms...2 pcs.
- Dried shrimp...0.4 oz (10 g)
- Bamboo shoot...0.7 oz (20 g)
- Carrot...0.4 oz (10 g)
- Pine nuts...1 tsp.
- Peeled sweet roasted chestnuts...6 pcs.
- Ginger, thin strips...4 to 5 slices
- Chicken soup...300 mL (1+1/4 cups)
- Pre-seasoning for pork
  - Sake...2 tsps.
  - Soy sauce...2 tsps.
  - Ginger juice...1 tsp.
- Seasoning mixture
  - Sake...3 tbsps.
  - Soy sauce...3 tbsps.
  - Sugar...1 tsp.
- Green onions, chopped...3 stalks
- Lard or vegetable oil...2 tbsps.

### ■ Directions

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



## Freshly Cooked Dishes Made So Easily

Authentic dishes can be cooked easily by taking advantage of seasonal ingredients.

### Note

- Stir well before cooking to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pot.
- When simmering ingredients in broth, cool the broth down before cooking.
- When using starch, add it at the end of cooking.
- Adjust the amount of paste products such as fish paste cakes as they expand with heat.
- Do not use hard utensils such as a metal ladle, spoon, or whisk.
- Remove odors after cooking. (See "Removing odors (When odors remain in the rice cooker)" on P.34)
- If a longer cooking time is required, do not press the [Cancel] key before extending that time. Doing so causes the Keep Warm lamp to go out and additional cooking cannot be performed. (If the [Cancel] key is mistakenly pressed, remove the inner pot from the rice cooker and place it on a wet cloth. Leave the rice cooker lid open and cool down the rice cooker and the inner pot for approximately 10 minutes. Then set the inner pot back inside the rice cooker and cook.)



## Vegetable and Chicken Pot-Au-Feu



156kcal/  
For 1 serving

■ Ingredients	5.5-cup type	10-cup type
	(for 4 servings)	(for 6 servings)
• Chicken wings	8 pcs.	12 pcs.
• Carrot	1 pc.	1+1/2 pcs.
• Celery	1 pc.	1+1/2 pcs.
• Onion	1 pc.	1+1/2 pcs.
• Potato	2 pcs.	3 pcs.
• Water	650 mL (2+3/4 cups)	1,000 mL (4+1/4 cups)
• Bouillon (powder)	1+1/2 tbsps.	2+1/3 tbsps.
• Salt and pepper	To taste	To taste

### ■ Directions

1. Cut off the ends of the chicken wings.
2. Cut the carrot into quarters, the celery into 2 in (5 cm) width pieces (after removing the strings from it), the onion into eight equal parts, and the potato into four equal parts.
3. Put all ingredients from steps 1 and 2 in the inner pot, add water, bouillon powder, salt, and pepper, and mix well. Heat it using the "Slow Cook" menu for 60 minutes.
4. When the cooking is complete, place the dish in a serving bowl.

### Note

For simmered dishes, they become softer with enhanced flavor if kept warm after heating.



## Braised Pork



500kcal/  
For 1 serving

■ Ingredients	5.5-cup type	10-cup type
	(for 4 servings)	(for 6 servings)
• Pork belly	14.1 oz (400 g)	21.2 oz (600 g)
• Bean curd knots	3.5 oz (100 g)	5.3 oz (150 g)
• Ginger, sliced	4 pcs.	6 pcs.
• Stock		
Thick soy sauce (Chinese soy sauce)	1+1/2 tbsps.	2+1/4 tbsps.
Shaohing rice wine	1 tbsp.	1+1/2 tbsps.
Water	300 mL (1+1/4 cups)	450 mL (2 cups)
• Salt	To taste	To taste
• Sugar	To taste	To taste
• Green onions, chopped	As desired	As desired

### ■ Directions

1. Rinse the pork belly and cut it into bite-sized pieces. Place them in boiling water with the ginger to extract blood.
2. To remove the smell of beans from the bean curd knots, wash and then boil them in a pot.
3. Place the pork belly, ginger, and bean curd knots in the inner pot, and then add the stock.
4. Cook it using the "Slow Cook" menu for 60 minutes.
5. When the cooking is complete, add salt and sugar to taste and turn over the pork belly. Set the cooking time for 10 minutes and continue to cook it using the [Hour] key.
6. Place the dish on a serving plate and sprinkle it with the green onions.



Slow Cook  
Menu

## Chicken and shimeji mushrooms with tomato sauce

Quick recipe

189kcal/  
For 1 serving

■ Ingredients	5.5-cup type	10-cup type
	(for 4 servings)	(for 6 servings)
• Chicken thigh, cut into cubes	8.8 oz (250 g)	13.4 oz (380 g)
• Salt and pepper	To taste	To taste
• Shimeji mushrooms, cut	1 bag (approx. 4.6 oz (130 g))	1+1/2 bags (approx. 7.1 oz (200 g))
• Onion	1/2 pc. (approx. 3.5 oz (100 g))	3/4 pc. (approx. 5.3 oz (150 g))
• Black olives, sliced	0.9 oz (25 g)	1.4 oz (40 g)
• Tomato sauce	1 can (approx. 10.6 oz (300 g))	1+1/2 cans (approx. 15.9 oz (450 g))
• Chicken bouillon (powder)	1 tsp.	1+1/2 tsps.
• Water	100 mL (2/5 cup)	150 mL (3/5 cup)
• Parsley, minced	As desired	As desired
• Grated cheese	As desired	As desired

### ■ Directions

- Season the chicken thigh with salt and pepper.
- Slice the onion along the fibers into thick pieces.
- Place the chicken bouillon and water in the inner pot and mix them well. Add the ingredients from step 1 and 2, shimeji mushrooms, black olives, and tomato sauce in this order.
- Cook it using the "Slow Cook" menu for 15 minutes (18 minutes for 10-cup type).
- When the cooking is complete, mix and season with salt and pepper to taste. Place the dish on a serving plate and sprinkle it with parsley and grated cheese as desired.

Cake  
Menu

## Sponge Cake

309kcal/  
1/8 piece  
(5.5-cup type)

(Excluding fruits)

■ Ingredients	5.5-cup type	10-cup type
	(for 1 cake)	(for 1 cake)
• Eggs (medium size)	4	5
• Sugar (superfine sugar)	4.2 oz (120 g)	5.3 oz (150 g)
• Cake flour	4.2 oz (120 g)	5.3 oz (150 g)
• Unsalted butter	1.4 oz (40 g)	1.8 oz (50 g)
• Unsalted butter (to be spread in the inner pot)	As desired	As desired
• For decoration		
Heavy cream (dairy)	200 mL (4/5 cup)	250 mL (1 cup)
Granulated sugar	0.8 oz (24 g)	1.1 oz (30 g)
Strawberries, blueberries	As desired	As desired

### ■ Directions

- Bring the eggs to room temperature and sift the cake flour. Melt the unsalted butter.
- Place the eggs and sugar in a bowl and lightly mix them.
- Warm the bowl from step 2 in hot water at 104°F [40°C] and mix the ingredients until the sugar becomes invisible. Remove the bowl from the hot water.
- Beat 3 at a high speed using a hand mixer. Beat 3 until it becomes whitish and thick and falls slowly from the whisk. Whip 3 for 1 minute at a low speed to make it fluffy.
- Add the cake flour from step 1 to 4 and mix lightly until the flour dissolves using a rubber spatula. Add the unsalted butter from step 1 and mix them.
- Pour the batter from step 5 into the lightly buttered inner pot. Remove the air on a soft cloth, and then select the "Cake" menu and bake for 35 minutes (40 minutes for 10-cup type).
- When the baking is completed, take out the cake from the inner pot and cool it down. Decorate the cake with whipped cream with granulated sugar, strawberries, and blueberries.

### Note

- If the batter is not cooked well enough, press the [Hour] key with the Keep Warm lamp blinking, set the additional bake time, and then press the [Start] key.

### Tips

- Remove odors after making cakes. (See "Removing odors (When odors remain in the rice cooker)" on P.34)

## Setting the current time

The present time is displayed in a 12-hour format.

The time cannot be set while the following operations are performed:

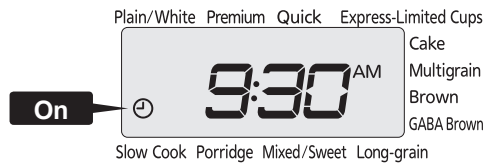
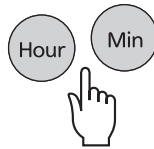
- During cooking (slow cook), when the Keep Warm function is on, when the Timer function is set, when the Timer function is in use, during reheating, or during additional heating
- When the “Cake”, “Slow Cook”, or “Porridge” menu is selected

### ■ Example: When changing the time from “9:30 AM” to “9:35 AM”

**1** Connect the power plug to an outlet.

**2** Display the time setting mode.

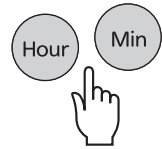
Press the [Hour] or [Min] key to display  $\ominus$ .



**3** Set the current time.

Set the hour with the [Hour] key and the minute with the [Min] key.

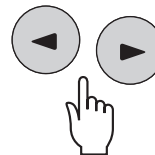
Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.



**4** Once you are finished setting the time, press the [◀] or [▶] key.

The time is set.

$\ominus$  will go out and “:” will blink on the display.



#### Note

- The current time setting may vary about 30 to 120 seconds a month from the actual time depending on room temperature and the conditions of use.

## Specifications

Unit size		5.5-cup Cooker	10-cup Cooker	
Rated voltage/Rated frequency		120 V ~ 60 Hz		
Rated power input (W)		1,080	1,198	
Cooking capacity (cup, oz)	Plain/White	1 to 5.5 cups [5.29 to 29.10 oz]	2 to 10 cups [10.58 to 52.91 oz]	
	Premium	1 to 5.5 cups [5.29 to 29.10 oz]	2 to 10 cups [10.58 to 52.91 oz]	
	Quick	1 to 5.5 cups [5.29 to 29.10 oz]	2 to 10 cups [10.58 to 52.91 oz]	
	Express-Limited Cups	1 to 2 cups [5.29 to 10.58 oz]	2 to 3 cups [10.58 to 15.87 oz]	
	Multigrain	1 to 4 cups [5.29 to 21.16 oz]	2 to 8 cups [10.58 to 42.32 oz]	
	Brown	1 to 3.5 cups [5.29 to 18.52 oz]	2 to 6 cups [10.58 to 31.74 oz]	
	GABA Brown	1 to 3.5 cups [5.29 to 18.52 oz]	2 to 6 cups [10.58 to 31.74 oz]	
	Porridge	Firm	0.5 to 1 cups [2.65 to 5.29 oz]	0.5 to 2 cups [2.65 to 10.58 oz]
		Soft	0.5 cups [2.65 oz]	0.5 to 1.5 cups [2.65 to 7.94 oz]
	Mixed	1 to 4 cups [5.29 to 21.16 oz]	2 to 6 cups [10.58 to 31.74 oz]	
	Sweet	1 to 3 cups [5.29 to 15.87 oz]	2 to 5 cups [10.58 to 26.48 oz]	
Long-grain	1 to 5.5 cups [5.29 to 29.10 oz]	2 to 10 cups [10.58 to 52.91 oz]		
Outside dimensions (inch, cm)*	Width	10.2 inch (26.0 cm)	11.3 inch (28.8 cm)	
	Depth	13.9 inch (35.4 cm)	15.2 inch (38.6 cm)	
	Height	8.4 inch (21.3 cm)	9.8 inch (25.0 cm)	
Weight (oz, kg)*		137.6 oz (3.9 kg)	172.8 oz (4.9 kg)	
Cord length (inch, m)*		31.4 inch (0.8 m)		

\* Approximate values

### Note

- One cup of white rice is about 5.29 oz (150 g) with the supplied measuring cup.

## In case of a power outage

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

State when power outage occurs	Once power is restored
While the Timer function is set	The timer will resume operation. (If the power outage lasts for an extended period of time and the preset time has passed when power is restored, the rice cooker will immediately begin cooking.)
During cooking (reheating)	The rice cooker will resume cooking (reheating). Cooking may not be completed properly.
While the Keep Warm function is on	The Keep Warm function is cancelled in case of a power outage for over 30 minutes.

## Purchasing consumables and optional accessories

Gaskets are consumable parts. Although the amount of wear varies depending on the conditions of use, gaskets wear down as they are used. For stubborn stains, odors, or serious damage, contact TIGER CORPORATION U.S.A.

The inner pot's fluorocarbon resin coating may wear and peel with extended use. (See P.9)

## Table des matières

<b>1 Mesures de sécurité importantes</b> .....	<b>49</b>
<b>2 Noms des pièces et fonctions</b> .....	<b>55</b>
Options du menu et fonctions .....	57
Comment faire du riz délicieux.....	58
<b>3 Avant de cuire le riz</b> .....	<b>60</b>
<b>4 Comment faire cuire le riz</b> .....	<b>62</b>
Quantités appropriées.....	63
Directives sur les temps de cuisson.....	63
<b>5 Lorsque la cuisson est terminée</b> .....	<b>64</b>
<b>6 Utilisation de la fonction de minuterie</b> .....	<b>65</b>
<b>7 Maintenir le riz au chaud</b> .....	<b>67</b>
<b>8 Réchauffer le riz</b> .....	<b>68</b>
<b>9 Cuisson lente (Menu « Slow Cook »)</b> .....	<b>69</b>
<b>10 Faire des gâteaux (Menu « Cake »)</b> .....	<b>72</b>
<b>11 Nettoyage et entretien</b> .....	<b>74</b>
<b>12 Si le riz est mal cuit</b> .....	<b>80</b>
<b>13 Si les aliments ne sont pas entièrement cuits ou si les gâteaux ne sont pas réussis comme prévu</b> .....	<b>82</b>
<b>14 Dépannage</b> .....	<b>83</b>
Lorsque ces indications s'affichent .....	85
Réglage du temps de cuisson à la vapeur (menu « Express-Limited Cups »).....	86
Guide des menus.....	87
Réglage de l'heure actuelle.....	92
Spécifications techniques .....	93
Lors d'une panne de courant .....	93
Achat de pièces non durables et d'accessoires optionnels.....	94

# 1 Mesures de sécurité importantes

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

- Les précautions décrites ici sont destinées à protéger l'utilisateur et d'autres personnes contre des dommages physiques et matériels. Soyez certain de suivre les consignes, car elles sont des mesures de protection importantes.
- Ne pas enlever les étiquettes de sécurité fixées au cuiseur à riz.

Les consignes de sécurité sont classées et décrites comme illustrées ci-dessous, selon le niveau des dangers et des dommages susceptibles d'être causés par une utilisation inappropriée du cuiseur découlant du non-respect de ces consignes.



## Avertissement

Ce symbole d'avertissement indique « l'existence d'un risque de blessures graves, voire mortelles<sup>\*1</sup> » si le cuiseur à riz n'est pas manipulé correctement.




## Mise en garde

Ce symbole de mise en garde indique qu'« il y a un risque de blessures<sup>\*2</sup> ou de dommages matériels<sup>\*3</sup> » si le cuiseur à riz n'est pas manipulé correctement.


- \*1 Par « blessures graves », on entend un trouble de santé comme la perte de la vue, des blessures, brûlures (brûlures à haute ou à basse température), des chocs électriques, des fractures ou des empoisonnements qui auront des répercussions et/ou qui nécessiteront une hospitalisation ou un suivi médical de longue durée.
- \*2 Par « blessures », on entend des blessures physiques, des brûlures ou des chocs 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 de compagnie, etc.

## Description des symboles utilisés




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



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



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



## Avertissement

### Mesures de sécurité générales



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

Modifier le cuiseur à riz par vous-même peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.



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

Sinon, il peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.

Exemples de problèmes :


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


Débranchez immédiatement la fiche électrique de la prise et contactez TIGER CORPORATION U.S.A. pour faire inspecter et réparer l'appareil.

# 1 Mesures de sécurité importantes


## Avertissement

### Qui devrait utiliser le cuiseur à riz

 **Ne pas permettre aux enfants d'utiliser le cuiseur à riz sans surveillance. Garder hors de la portée des jeunes enfants.**  
L'usage sans supervision par des enfants ou des bébés de cet appareil peut entraîner des brûlures, des chocs électriques ou des blessures.


 **Ce cuiseur à riz n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des difficultés physiques ou qui n'ont pas assez de connaissance sur sa bonne utilisation.**  
**Une personne ayant une connaissance suffisante de son mode d'emploi doit toujours être présente pour vérifier que le cuiseur à riz est utilisé de la bonne façon.**  
L'usage inapproprié peut entraîner des brûlures, des chocs électriques ou des blessures.


### Utiliser le cuiseur à riz

 **N'utilisez pas ce cuiseur à riz pour d'autres usages que ceux indiqués dans ce mode d'emploi.**  
Cela pourrait entraîner des brûlures ou blessures provoquées par le jaillissement de vapeur ou de contenu du cuiseur à riz.  
Exemples de choses à ne pas faire :


- Chauffer les ingrédients ou l'assaisonnement dans des sacs en plastique, etc.
- Utiliser une plaque de cuisson ou un autre ustensile pour couvrir les aliments dans le cuiseur à riz


### Alimentation électrique


 **N'utilisez ce cuiseur qu'avec un courant électrique de 120 V CA.**  
L'utilisation de toute autre source d'alimentation peut provoquer un incendie ou un choc électrique.


 **Utilisez une prise électrique indépendante doté d'un courant nominal de 15 A ou plus.**  
Brancher d'autres appareils sur la même prise électrique par l'entremise d'une prise multiple pourrait faire surchauffer cette dernière et provoquer un incendie.


### Le cordon d'alimentation et la fiche électrique


 **Ne pas utiliser un cordon d'alimentation endommagé. En même temps, veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation vous-même.**  
(Ne pas modifier, plier avec force, tirer, tordre, ou enrouler le cordon. Ne pas l'exposer à la chaleur. Ne pas poser des objets lourds sur le cordon d'alimentation ou le coincer entre des objets.)  
Cela peut provoquer un incendie ou un choc électrique.

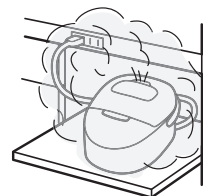
 **Nettoyez la fiche électrique si elle est sale.**  
Ne pas le faire pourrait entraîner un incendie.

 **Insérez la fiche électrique complètement dans la prise.**  
Le non-respect de cette consigne peut causer un choc électrique, un court-circuit, la formation de fumée ou un incendie.

 **Ne pas utiliser le cuiseur à riz s'il ya des dommages au cordon d'alimentation ou à la fiche électrique, ou si la fiche ne peut pas être insérée fermement dans la prise.**  
Cela peut entraîner un choc électrique, un court-circuit ou un incendie.

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

 **Ne pas exposer la fiche électrique à la vapeur.**  
Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie. Quand vous utilisez le cuiseur à riz sur une table coulissante, positionnez-le de manière que la fiche électrique ne soit pas exposée à la vapeur émise.



## Avertissement

### Manipuler le cuiseur à riz



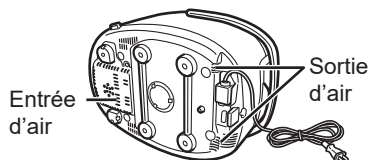
**Ne pas plonger le cuiseur à riz dans l'eau ou l'éclabousser avec de l'eau.**

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



**Ne pas insérer d'épingles, d'aiguilles ou d'autres objets métalliques dans l'entrée d'air ou la sortie d'air, ou les interstices situés entre les pièces.**

Cela peut entraîner un choc électrique ou des blessures en raison de défaillance.



### Pendant et après la cuisson



**Ne jamais ouvrir le couvercle pendant la cuisson.**

Cela peut entraîner des brûlures.



**Ne pas mettre votre visage ou vos mains près du bouchon vapeur ou des événements de vapeur.**

Cela peut entraîner des brûlures. Il faut porter une attention particulière à garder cet appareil hors de la portée des jeunes enfants.

## Mise en garde

### Mesures de sécurité générales



**Manipulez le cuiseur à riz avec soin.**

Faire tomber le cuiseur à riz ou l'exposer à un choc violent peut entraîner des blessures ou une défaillance de l'appareil lui-même.



**Ne pas toucher la poignée du récipient intérieur avec vos mains nues quand le cuiseur à riz est ou a été utilisé récemment, utilisez des gants de cuisine pour retirer le récipient.**

Toucher le récipient chaud peut entraîner des brûlures.



Poignée du récipient intérieur



**Les personnes utilisant des stimulateurs cardiaques médicaux devraient consulter un spécialiste médical avant d'utiliser le cuiseur à riz.**

Le fonctionnement du cuiseur à riz peut provoquer des effets indésirables sur les stimulateurs cardiaques.

### Environnement d'utilisation



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

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



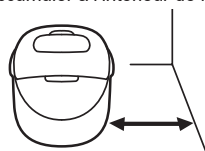
# 1 Mesures de sécurité importantes

## ⚠ Mise en garde



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

La vapeur et la chaleur peuvent causer des dommages, la décoloration et/ou la déformation. Utilisez le cuiseur à riz au moins 11,81 pouces (30 cm) des murs ou des meubles. Quand vous utilisez le cuiseur à riz dans une tablette ou un comptoir de type escamotable, veillez à ne pas laisser la vapeur de s'accumuler à l'intérieur de l'espace clos.



Au moins 11,81 pouces (30 cm)



### N'utilisez pas le cuiseur à riz sur un dessus de table coulissant qui ne peut facilement supporter le poids de l'appareil.

Une chute depuis la table pourrait causer des blessures, des brûlures ou un dysfonctionnement de l'appareil lui-même.

Avant d'utiliser le cuiseur à riz, assurez-vous que le dessus de table coulissant est suffisamment apte à soutenir le poids de l'appareil.



### Ne pas utiliser le cuiseur à riz à proximité d'une source de chaleur ou à un endroit exposé à l'eau.

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



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

La vapeur et la chaleur pourraient entraîner la déformation du tableau de commande et/ou des dommages, une décoloration, une déformation, et/ou un dysfonctionnement du cuiseur à riz.

Quand vous utilisez le cuiseur à riz sur une table coulissante, sortez cette dernière de manière à ce que le tableau de commande ne soit pas exposé à la vapeur émise.



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

Ne pas placer le cuiseur à riz sur des tapis, sacs en plastique, etc.

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



### N'utilisez pas le cuiseur à riz sur un dispositif chauffant de cuisson IH.

Faire cela peut provoquer un mauvais fonctionnement.



### N'utilisez pas le cuiseur à riz sur une feuille d'aluminium ou sur un tapis électrique.

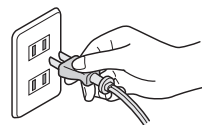
Faire cela peut générer de la chaleur du matériel en aluminium, qui peut provoquer de la fumée ou un incendie.

## Le cordon d'alimentation et la fiche électrique



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

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



### Ne pas brancher plusieurs appareils sur une seule prise électrique.

Cela peut entraîner un incendie.



## Manipuler le cuiseur à riz



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

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



### Ne pas faire la cuisson avec le récipient intérieur vide.

Cela peut entraîner une surchauffe ou une défaillance.



### Ne placez rien de sensible au magnétisme près du cuiseur à riz, car ce dernier génère des ondes magnétiques.

Si le cuiseur à riz est placé près d'un téléviseur ou d'une radio, il pourrait produire du bruit dans ces appareils. S'il se trouve près d'une carte de paiement, d'un passe de transport en commun pour les portes automatiques à billets, d'une cassette audio, ou d'une cassette vidéo, le cuiseur à riz peut effacer les données sur ces appareils.



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

L'exposition à la vapeur peut causer des brûlures.



## Mise en garde



### **Débranchez la fiche électrique de la prise quand le cuiseur à riz n'est pas utilisé.**

Ne pas débrancher la fiche peut provoquer l'usure prématurée de l'isolant et entraîner un court-circuit, des blessures ou des brûlures, un choc électrique ou un incendie.



### **Ne pas toucher le bouton de verrouillage pendant le transport de cuiseur à riz.**

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

### Pendant et après la cuisson



### **Ne pas toucher les pièces chaudes pendant ou immédiatement après la cuisson.**

Cela peut entraîner des brûlures.



### **Ne pas déplacer le cuiseur à riz pendant la cuisson.**

Cela peut entraîner des brûlures ou causer le débordement du contenu.

### Nettoyer le cuiseur à riz



### **Attendez que le cuiseur à riz soit refroidi avant de le nettoyer.**

Sinon, il peut entraîner des brûlures.



### **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 d'eau pénétrer à l'intérieur ou dans la partie inférieure de l'appareil. Cela pourrait causer un court-circuit ou une décharge électrique.

# 1 Mesures de sécurité importantes

## ■ Des mises en garde qui contribueront à prolonger la durée de vie de votre cuiseur à riz

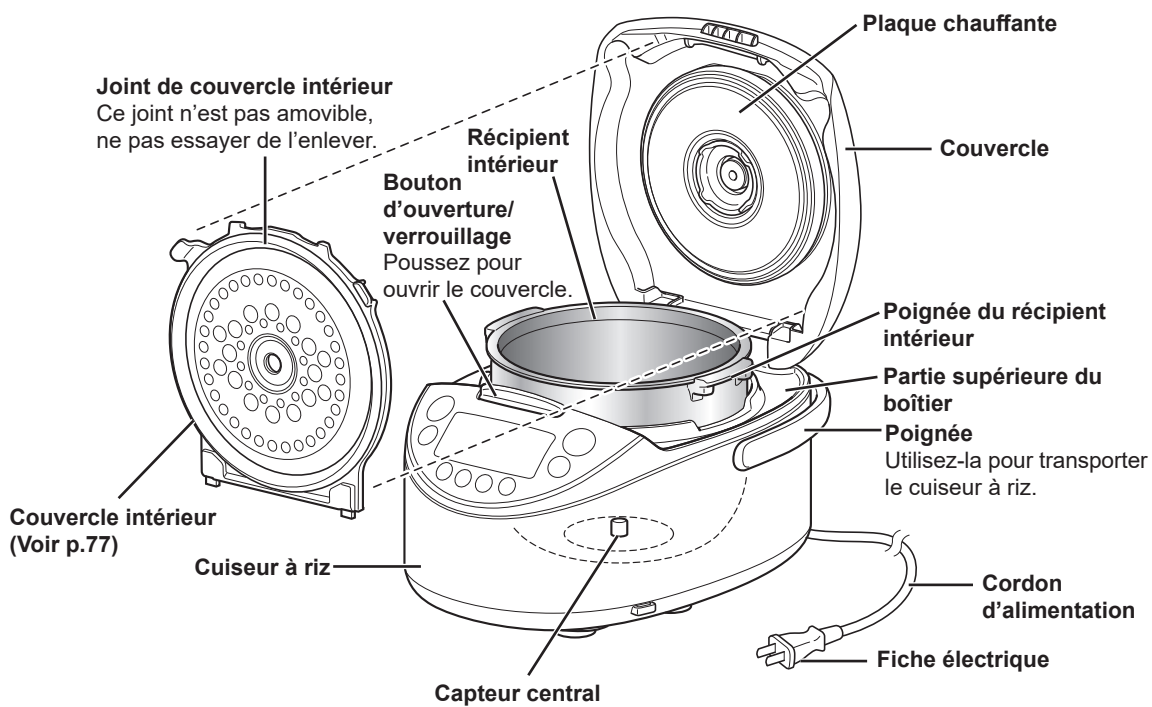
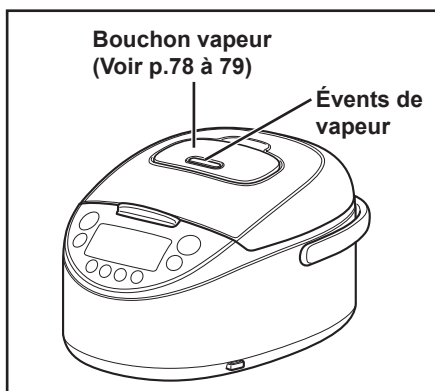
- Retirez le riz brûlé et tout autre grain de riz restant. Ne pas le faire pourrait entraîner une fuite de vapeur, un débordement, une défaillance ou des résultats de cuisson insatisfaisants.
- Ne pas couvrir le cuiseur à riz avec un chiffon ou un autre objet pendant la cuisson. Cela pourrait entraîner une déformation ou une décoloration du cuiseur à riz ou de son couvercle.
- Les orifices dont est muni le cuiseur à riz sont conçus pour maintenir un bon fonctionnement et un bon rendement. Dans de très rares cas, de la poussière ou des insectes peuvent pénétrer dans ces orifices et provoquer une défaillance de l'appareil. Pour éviter ce type de problèmes, prenez quelques mesures de protection, par exemple en utilisant une feuille insectifuge, disponible dans certains magasins. Les défaillances provoquées par l'intrusion de corps étrangers ne sont pas couvertes par la garantie. Contactez TIGER CORPORATION U.S.A.
- Avec le temps, le revêtement à base de résine fluorocarbonée du récipient intérieur peut s'user et s'écailler. Ce matériau est inoffensif pour l'être humain et cette situation n'a aucun effet sur l'actuelle cuisson du riz ou sur les propriétés iso-thermiques du cuiseur à riz.  
Si le récipient intérieur est déformé ou corrodé, il est possible de vous en procurer un nouveau. Contactez TIGER CORPORATION U.S.A.



- Respectez strictement les consignes suivantes pour empêcher le revêtement à base de résine fluorocarbonée de cloquer ou de s'écailler :
  - Ne pas mettre le récipient intérieur sur un feu de gaz, ou l'utiliser sur une cuisinière électromagnétique ou dans un four à micro-ondes, etc.
  - Utilisez la fonction de maintien au chaud pour le riz blanc (riz sans rinçage) seulement, ne pas l'utiliser pour le riz assaisonné, etc.
  - Ne pas utiliser de vinaigre à l'intérieur du récipient intérieur.
  - Utilisez seulement la spatule fournie ou une spatule en bois.
  - Ne pas utiliser d'ustensiles durs tels que des louches, des cuillères ou des fouets en métal.
  - Ne pas mettre de panier dans le récipient intérieur.
  - Ne pas mettre de vaisselle et d'autres ustensiles durs ou objets dans le récipient intérieur.
  - Ne pas nettoyer le récipient intérieur avec des matériaux durs comme des spatules métalliques ou des éponges à récurer en nylon.
  - Ne pas nettoyer le récipient intérieur au lave-vaisselle.
  - Prenez garde de ne pas rayer le récipient intérieur pendant le nettoyage du riz.
  - Si le récipient intérieur se déforme, contactez TIGER CORPORATION U.S.A.

# 2 Noms des pièces et fonctions

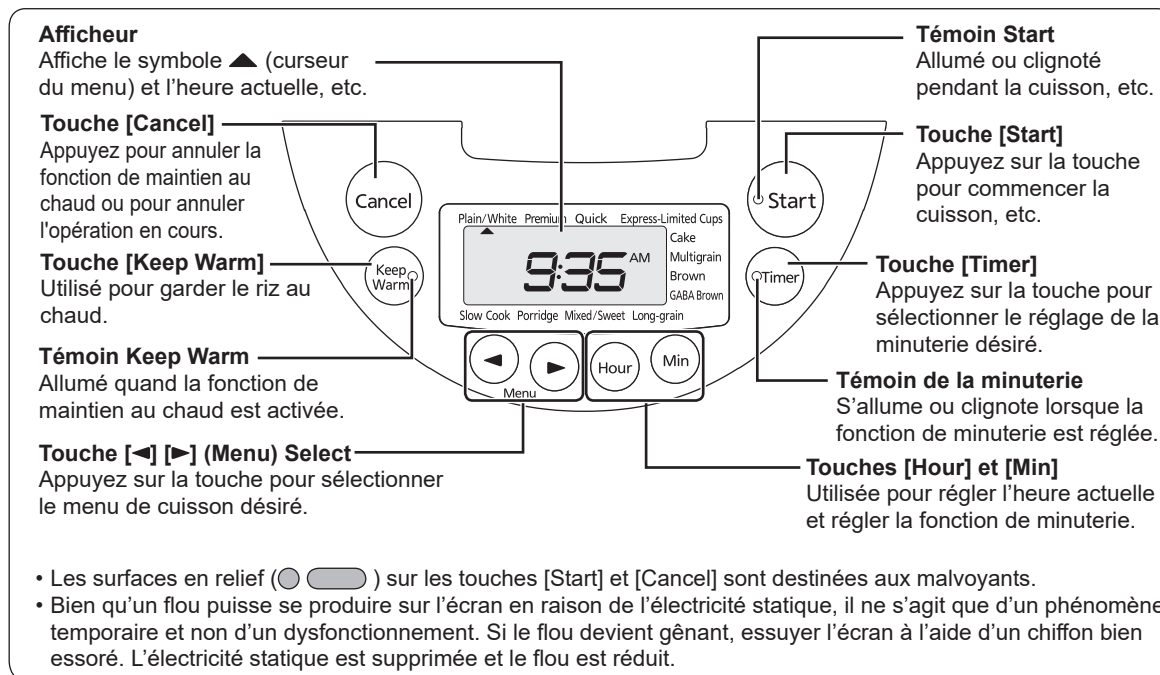
Vérifier ce qui suit immédiatement après l'ouverture de l'emballage.



Français

## 2 Noms des pièces et fonctions

### Tableau de commande



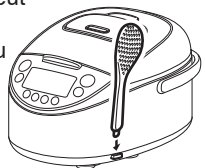
### ■ Vérifiez les accessoires

Spatule

Louche



La spatule peut être insérée sur le côté du cuiseur à riz.



Tasse à mesurer exclusive (pour le riz uniquement)  
Environ 1 tasse (0,18 L)  
Une tasse de niveau pleine de riz pèse approximativement 5,29 oz (150 g).



### ■ Pour une première utilisation

Laver le récipient intérieur, le couvercle intérieur, le bouchon vapeur et les accessoires avant de les utiliser. (Voir p.74 à 79)

### ■ Les bruits émis par le cuiseur à riz

Les bruits suivants que vous pouvez entendre pendant la cuisson, le réchauffage ou le maintien au chaud sont normaux et n'indiquent pas une défaillance :

- Cliquetis (c'est le bruit du ventilateur qui tourne.)
- Ronflement ou gazouillement (c'est le bruit du fonctionnement IH.)

### ■ Vérifiez l'heure actuelle

L'heure est affichée au format de 12 heures. Elle devrait être ajustée si la bonne heure n'est pas affichée. (Voir p.92)

### ■ La pile au lithium

Le cuiseur à riz est muni d'une pile au lithium intégrée qui sauvegarde l'heure actuelle et les réglages préprogrammés de la minuterie même si la fiche électrique de l'appareil est débranché.

- Si la pile au lithium est épuisée, « 0:00 » clignotera sur l'afficheur lorsque le cordon d'alimentation sera rebranché. Il sera toujours possible de faire cuire du riz, mais l'heure actuelle, les réglages préprogrammés de la minuterie et le temps de maintien au chaud écoulé ne seront plus stockés dans la mémoire lorsque la fiche électrique de l'appareil sera débranché. Réglez l'heure si nécessaire.

### Remarque

- N'essayez pas de remplacer la pile au lithium vous-même.

Pour remplacer la batterie, contactez un représentant de service qualifié.

## Options du menu et fonctions

Menu	Disponibilité de la fonction de maintien au chaud (Keep Warm)	Disponibilité de la minuterie	Fonctions
Plain/White	○	○	Sélectionnez ce menu lors de la cuisson du riz blanc (riz sans rinçage).
Premium	○	○	Sélectionnez ce menu lors de la cuisson du riz blanc (riz sans rinçage) pour faire pleinement ressortir sa douceur, sa saveur et son collant. La cuisson à l'aide de ce menu va faire tremper le riz deux fois plus longtemps qu'avec le menu « Plain/White » et va prendre du temps supplémentaire pour chauffer et pour faire cuire un riz délicieux.
Quick	○	–	Sélectionnez ce menu lors de la cuisson rapide du riz blanc.
Express-Limited Cups	○	–	Sélectionnez ce menu lorsque vous cuisinez une petite quantité de riz blanc plus rapidement qu'avec le menu « Quick ». Le temps de cuisson est plus court et le riz cuit est légèrement dur par rapport à la cuisson avec le menu « Plain/White ». Capacité de cuisson : type 5,5 tasses : 1 à 2 tasses, type 10 tasses : 2 à 3 tasses
Multigrain	△	○	Sélectionnez ce menu lors de la cuisson d'autres céréales (orge, millet de sétairie, millet de basse-cour, riz noir, riz rouge, etc.) avec du riz blanc.
Brown	△	○	Sélectionnez ce menu lors de la cuisson du riz brun.
GABA Brown	△	○	Sélectionnez ce menu lors de la cuisson du riz brun afin qu'il soit tendre et facile à mâcher. (La cuisson avec ce menu prend plus de temps qu'avec le menu « Brown ».) De plus, le GABA (acide gamma-aminobutyrique), un nutriment qui attire actuellement l'attention pour ses bienfaits pour la santé, peut être augmenté par rapport au riz brun cuit à l'aide du menu « Brown ».
Porridge	○	○	Sélectionnez ce menu lors de la cuisson de gruau.
Mixed/Sweet	△	–	Sélectionnez ce menu lors de la cuisson de riz assaisonné ou de riz gluant à la vapeur.
Long-grain	○	○	Sélectionnez ce menu lors de la cuisson du riz à grains longs.

Voir p.93 pour les capacités de cuisson.

△: Bien que la fonction de maintien au chaud soit automatiquement activée, elle n'est pas recommandée car le riz perd sa saveur.

### Remarque

#### Riz brun croquant

- \* Du riz brun foncé croquant peut se former lors de la cuisson du riz sans rinçage. Si cela n'est pas ce que vous souhaitez, rincez abondamment le riz une ou deux fois avant la cuisson.
- \* Du riz brun foncé croquant peut se former lors de la cuisson du riz à l'aide du menu « Mixed/Sweet », « Multigrain », « Brown » ou « GABA Brown » ou lors de la cuisson du riz brun germé, du riz complet ou du riz blanc demi poli.

#### Riz trempé

- \* Puisque le temps de trempage est inclus dans le temps de cuisson pour chaque menu (les menus « Quick » et « Express-Limited Cups » sont exclus), le riz peut être cuit immédiatement sans trempage.
- \* Comme les menus « Quick » et « Express-Limited Cups » n'ont pas de processus de trempage et que la cuisson démarre immédiatement, le temps de cuisson est plus court.

#### Maintenir le riz au chaud

Lorsque vous utilisez le menu « Porridge », le gruau peut devenir pâteux si vous le maintenez au chaud pendant trop longtemps. Donc, servez-le dès que possible.

#### Fonction de la minuterie

Vous pouvez programmer l'heure à laquelle se terminera la cuisson de vos aliments. (Voir p.65)

#### Express-Limited Cups

Il s'agit d'un menu pour cuire rapidement une petite quantité de riz. Le temps de cuisson est plus court et le riz cuit est légèrement dur.

Capacité de cuisson : type 5,5 tasses : 1 à 2 tasses, type 10 tasses : 2 à 3 tasses

Remarque : Si le riz cuit est trop dur, le réglage du temps de cuisson à la vapeur peut modifier la dureté du riz cuit. (Voir p.86)

## Comment faire du riz délicieux



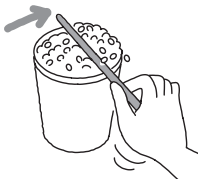
Lisez p.60 à 61 pour les préparations avant la cuisson de riz, et p.62 à 66 pour savoir comment faire cuire le riz.

### Sélectionnez un riz de haute qualité et conservez-le dans un endroit frais.

Choisissez un riz fraîchement poli, brillant et avec une grosseur de grain uniforme. Conservez-le dans un endroit frais, bien aéré et à l'abri de la lumière.

### Mesurez soigneusement le riz avec la tasse à mesurer fournie.

1 tasse (remplie à niveau) représente environ 0,18 L. Utilisez la tasse à mesurer fournie pour mesurer aussi le riz sans rinçage.



### Nettoyez le riz rapidement.

Versez le riz dans le récipient intérieur et ajoutez beaucoup d'eau. Remuez légèrement le riz et jetez l'eau rapidement. Utilisez de l'eau froide et rincez rapidement le riz afin que le riz n'absorbe pas l'eau féculente.

### Lors de la cuisson du riz brun germé, du riz complet ou du riz blanc demi poli, sélectionnez le menu « Multigrain ».

### Cuire le riz sans rinçage

- Ajoutez le riz sans rinçage et l'eau, puis remuez bien à partir du fond de telle sorte que chaque grain de riz individuel soit immergé dans l'eau. (Un simple ajout de l'eau au riz l'empêcherait de bien tremper dans l'eau, ce qui pourrait entraîner une mauvaise cuisson du riz.)
- Si l'eau ajoutée devient blanche, nous vous conseillons de laver le riz à fond en remplaçant l'eau une ou deux fois. (Ce n'est pas le son du riz qui fait blanchir l'eau mais son amidon. Cuire le riz avec son amidon peut conduire à l'obtention d'un riz brûlé ou mal cuit, ou causer le débordement du cuiseur.)

### Ajouter d'autres ingrédients au riz

La quantité totale des ingrédients ne devrait pas être supérieure à 2,5 oz (70 g) par tasse de riz (le menu « Porridge » est exclu). Incorporez bien tous les assaisonnements (le cas échéant), puis ajoutez les ingrédients supplémentaires au-dessus du riz. Si d'autres ingrédients doivent être ajoutés au riz, veillez à ne pas utiliser plus que la quantité maximale acceptable (voir le tableau ci-dessous).

Type de riz	Cuiseur de 5,5 tasses	Cuiseur de 10 tasses
Brown	3 tasses	5 tasses
Porridge • Firm	0,5 tasses	1,5 tasses
Mixed	4 tasses	6 tasses
Sweet	3 tasses	5 tasses

- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson pour ajouter d'autres ingrédients.
- Ajoutez de l'eau avant d'ajouter les ingrédients. L'ajout de l'eau après les ingrédients donnera un riz trop ferme.
- Les cas suivants peuvent entraîner un riz mal cuit ou brûlé.
  - Lorsque trop d'assaisonnements tels que de la sauce de soja, du vin de riz cuit doux, etc. sont ajoutés
  - Lorsque les assaisonnements ont coulé au fond
  - Lorsque du ketchup ou de la sauce tomate est ajouté
  - Lorsque d'autres ingrédients sont mélangés avec le riz
- Lors de l'ajout d'ingrédients au gruau, ajoutez de l'eau au riz afin que le niveau d'eau après l'ajout des ingrédients ne dépasse pas la ligne supérieure de l'échelle « Porridge ».

### Ajoutez de l'eau selon le type de riz et votre préférence personnelle.

#### • Quantité d'eau à ajouter

Type de riz	Échelle graduée (utilisez l'échelle graduée associée à l'aliment à cuire située dans le récipient intérieur comme guide.)
Plain/White Quick	Échelle « Plain/White »
Premium Mixed	Échelle « Premium »
Express-Limited Cups	Échelle « Express-Limited Cups »
Multigrain	Plus ou moins d'eau à l'échelle « Plain/White »
Brown GABA Brown	Échelle « Brown »
Porridge	Gruau dur : échelle « Porridge • Firm » Gruau mou : échelle « Porridge • Soft »
Sweet	Échelle « Sweet »
Long-grain	Échelle « Long-grain »

- Lorsque vous faites cuire du riz sans rinçage, utilisez l'échelle « Plain/White » comme référence, mais ajoutez un peu d'eau supplémentaire (jusqu'à ce qu'il recouvre la ligne correspondante).
- Si vous décidez d'augmenter ou de réduire la quantité d'eau par rapport à la quantité recommandée, ne modifiez pas cette quantité de plus du tiers (1/3) d'une ligne.
- Lors de la cuisson du riz brun germé, du riz complet ou du riz blanc demi poli, utilisez l'échelle « Plain/White ».
- Lors de la cuisson à la vapeur du riz gluant, utilisez l'échelle « Sweet » comme référence. Lors de la cuisson du riz gluant et du riz non gluant mélangés ensemble, utilisez l'échelle entre « Plain/White » et « Sweet » comme référence. (Dans un tel cas, ajoutez un petit peu d'eau supplémentaire au niveau utilisé lors de la cuisson seule de riz gluant.)
- Si la quantité d'eau à ajouter est spécifiée sur le paquet de riz brun germé ou de riz multigrain que vous utilisez, suivez ces directives et augmentez ou réduisez légèrement la quantité d'eau selon vos préférences.

#### **Cuisson du riz brun et/ou du riz multigrain avec du riz blanc**

- Le riz brun multigrain est un riz brun mélangé à d'autres grains.
- Si le riz à cuire contient plus de riz brun et/ou de riz brun multigrain que de riz blanc, utilisez le menu « Brown ».
- Si la quantité de riz brun ou de riz brun multigrain et de riz blanc est égale, ou s'il y a plus de riz blanc que de riz brun ou de riz brun multigrain, utilisez le menu « Plain/White ». (Le riz brun ou le riz brun multigrain doit être trempé séparément pendant 1 à 2 heures avant la cuisson.)

#### **Cuisson du riz gluant**

Pour faire cuire du riz gluant, sélectionnez le menu « Mixed/Sweet ».

Nettoyez le riz, puis nivelez-le pour que tout le riz soit recouvert d'eau.

#### **Cuisson d'autres grains mélangés à du riz blanc**

- La quantité d'autres grains ne doit pas dépasser 20 % du volume du riz blanc.
- Les autres grains doivent être placés au-dessus du riz blanc. Les mélanger pourrait entraîner de mauvais résultats de cuisson.

#### **Cuisson d'autres grains mélangés à du riz brun**

- Utilisez toujours le menu « Brown ».
- La quantité maximale acceptable pour la combinaison de riz brun et d'autres grains est de 3,5 tasses pour le cuiseur de 5,5 tasses et de 6 tasses pour le cuiseur de 10 tasses.

#### **Cuisson de riz à grains longs**

- Pour faire cuire du riz à grains longs, sélectionnez le menu « Long-grain ». Lors de la cuisson de riz assaisonné avec divers ingrédients utilisant du riz à grains longs, sélectionnez le menu « Mixed/Sweet ». La sélection de n'importe quel autre menu peut causer l'obtention de mauvais résultats de cuisson.



# 3 Avant de cuire le riz

## 1 Mesurez le riz.

Utilisez toujours la tasse à mesurer fournie avec le cuiseur à riz (cela s'applique aussi au riz sans rinçage).

Un remplissage de niveau du riz dans la tasse à mesurer fournie est d'environ 0,18 L (5,29 oz), ce qui représente moins d'1 tasse pour une tasse à mesurer normalisée aux États-Unis.

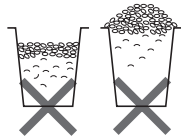
### Conseils

- Remplissez la tasse à mesurer fournie comme illustré ci-dessous.

Mesures exactes



Mesures inexactes



### Remarque

- Si vous utilisez un distributeur de riz, des erreurs peuvent se produire et le riz peut ne pas cuire correctement.
- Utilisez toujours le volume de riz spécifié (voir « Spécifications techniques » à la p.93). Si d'autres ingrédients doivent être ajoutés au riz, voir p.58.

## 2 Lavez le riz. (Vous pouvez utiliser le récipient intérieur pour ce faire.)

Pour le riz sans rinçage, voir p.58.



### Remarque

- N'utilisez pas d'eau chaude (plus de 95°F [35°C]) pour laver le riz ou lors de l'ajout d'eau. Cela pourrait donner des résultats de cuisson insatisfaisants.

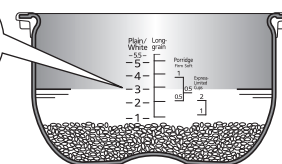
## 3 Ajustez le niveau d'eau.

Placez le récipient intérieur sur une surface plane et ajustez le niveau d'eau jusqu'à la ligne appropriée de l'échelle graduée correspondant aux aliments à cuire à l'intérieur du récipient.

### Conseils

- Vérifiez le type de riz et le menu, puis ajustez le niveau d'eau selon vos préférences personnelles. (Voir les directives à p.58)

Lors de la cuisson de 3 tasses de riz blanc, ajustez le niveau d'eau à la ligne « 3 » sur l'échelle « Plain/White ».

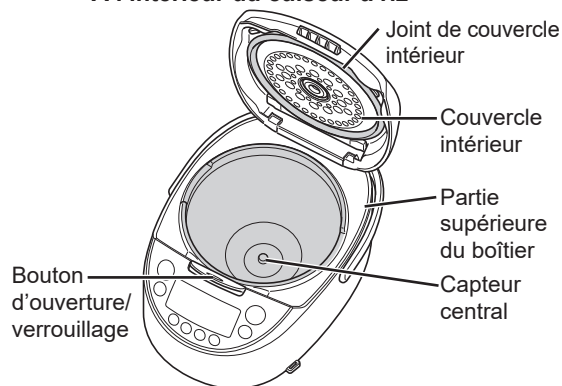


## 4 Essuyez l'eau et retirez le riz et les grains.

<Surface extérieure et rebord du récipient intérieur>



<À l'intérieur du cuiseur à riz>





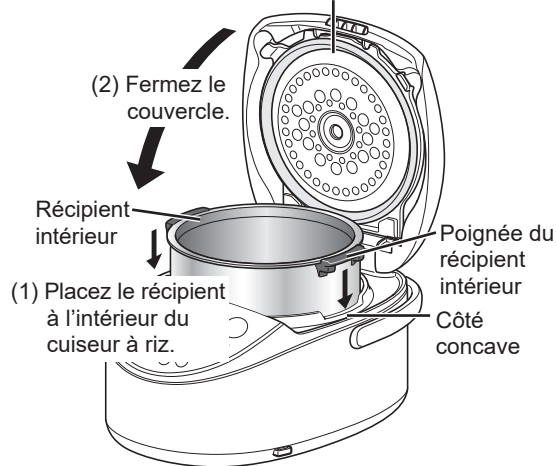
### ⚠ Mise en garde

- Assurez-vous d'enlever tout le riz et toute autre matière collante sur et autour du capteur central de la partie supérieure du boîtier et du bouton d'ouverture/verrouillage. (Voir p.76)
- Toute matière qui n'est pas retirée peut empêcher le couvercle de fermer, ce qui permettrait à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson, ou pourrait entraîner l'ouverture du couvercle et le débordement du contenu, ce qui pourrait causer des brûlures ou d'autres blessures.

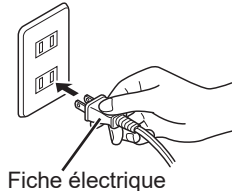
## 5 Placez le récipient intérieur dans le cuiseur à riz et fermez le couvercle.

- (1) Assurez-vous que le récipient repose bien au fond du cuiseur (il ne doit pas être placé en angle).
- (2) Fermez le couvercle.

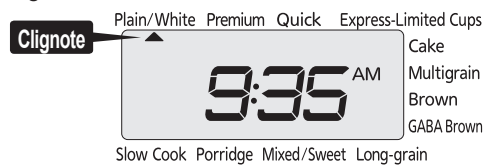
Confirmez que le couvercle intérieur est bien en place.



## 6 Branchez la fiche électrique à une prise.

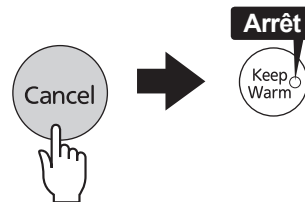


L'appareil sera sous tension et le symbole ▲ clignotera.



### Remarque

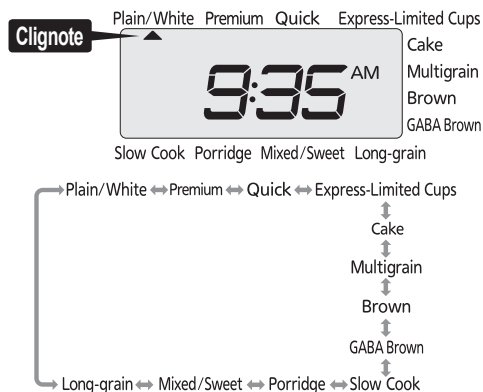
- Si le témoin Keep Warm est allumé, appuyez sur la touche [Cancel] pour éteindre le témoin.



# 4 Comment faire cuire le riz

## 1 Appuyez sur la touche [◀] ou [▶] pour choisir le menu désiré.

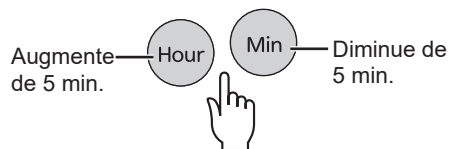
À chaque pression de la touche (Menu) Select, le menu sélectionné changera dans l'ordre indiqué ci-dessous. Le symbole ▲ clignotera lors du choix du menu.



- Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche (Menu) Select si le menu désiré est déjà sélectionné.

## 2 Si vous sélectionnez le menu « Porridge », utilisez les touches [Hour] et [Min] pour régler le temps de cuisson désiré.

- À chaque pression de la touche [Hour], la durée de cuisson augmentera de 5 minutes.
- À chaque pression de la touche [Min], la durée de cuisson diminuera de 5 minutes.
- Le temps de cuisson peut être réglé de 40 à 90 minutes en incréments de 5 minutes.

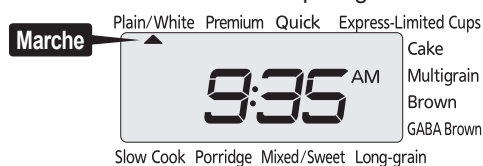


- Le réglage par défaut est de 60 minutes. Ajustez comme vous le souhaitez.

## 3 Appuyez sur la touche [Start].



Lorsque le menu « Plain/White » est sélectionné, le cuiseur à riz émet un bip court et un bip long. Pour les autres menus, le cuiseur à riz émet un seul bip long.



La cuisson commencera.

## Quantités appropriées

Voir p.58 à 59 pour connaître les quantités d'autres grains et d'ingrédients appropriés.

## Directives sur les temps de cuisson

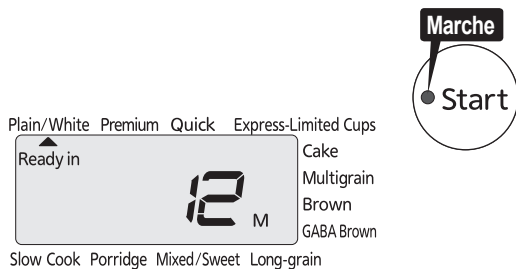
Dimension du cuiseur \ Type de riz	Plain/White	Premium	Quick	Express-Limited Cups	Multigrain
Cuiseur de 5,5 tasses	37 à 52 min	59 à 73 min	21 à 43 min	17 à 24 min	49 à 62 min
Cuiseur de 10 tasses	42 à 56 min	63 à 76 min	23 à 47 min	20 à 26 min	54 à 68 min
Dimension du cuiseur \ Type de riz	Brown	GABA Brown		Mixed/Sweet	Long-grain
Cuiseur de 5,5 tasses	64 à 78 min	4 heures et 20 minutes à 4 heures et 32 minutes		34 à 65 min	18 à 34 min
Cuiseur de 10 tasses	67 à 87 min	4 heures et 26 minutes à 4 heures et 40 minutes		38 à 65 min	18 à 37 min

- Les temps ci-dessus correspondent aux temps de cuisson à la vapeur lorsque le riz n'a pas été laissé dans l'eau avant sa cuisson. (Tension : 120 V, température ambiante : 73,4°F [23°C], température de l'eau : 73,4°F [23°C], quantité d'eau : niveau normal)
- Les temps de cuisson varieront légèrement selon la quantité de riz à cuire, le type de riz, le type et la quantité des ingrédients utilisés, la température ambiante, la température de l'eau, la quantité d'eau, la tension électrique, et si la minuterie est utilisée ou non, etc.

# 5 Lorsque la cuisson est terminée

## Le temps restant à la cuisson à la vapeur s'affichera après le début de processus de cuisson.

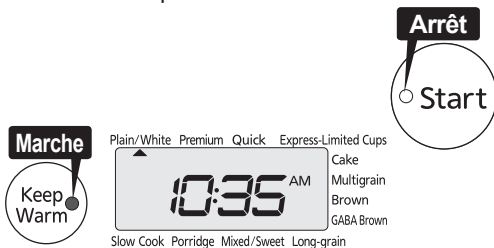
Jusqu'à la fin de la cuisson à la vapeur, le temps restant s'affiche et s'écoule par incréments de 1 minute.



- Les temps de cuisson à la vapeur varieront selon le menu sélectionné.

## Une fois le riz complètement cuit, la fonction de maintien au chaud (Keep Warm) s'activera automatiquement (le témoin Start s'éteindra).

Le témoin Keep Warm s'allume et le cuiseur à riz émet 8 bips.

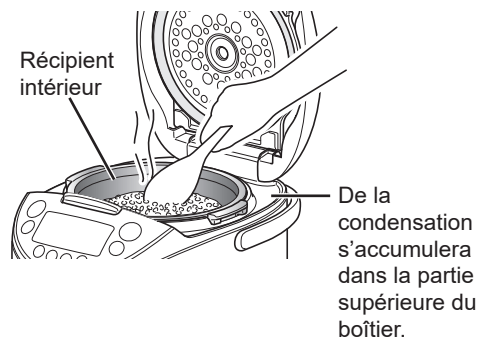


- Si vous avez rajouté des ingrédients sous le menu « Porridge », ou si vous avez besoin d'un plus long temps de cuisson, etc., vous pouvez ajouter du temps supplémentaire de cuisson. Appuyez simplement sur les touches [Hour] et [Min] une fois que le témoin Keep Warm s'est allumé, puis appuyez sur la touche [Start]. Le temps de cuisson peut être prolongé jusqu'à 15 minutes en incréments de 1 minute, pour 3 fois au maximum.
- Bien remuer le riz avant de le réchauffer.

## 1 Remuez et égrainez le riz une fois cuit.

Assurez-vous de bien remuer et d'égrainer le riz dès que la cuisson est terminée.

- À cause de la forme du récipient intérieur, le riz est légèrement déplacé au centre du récipient lorsque la cuisson est terminée.



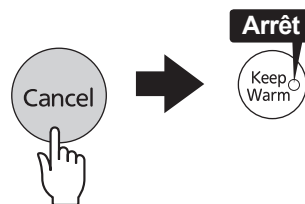
### Remarque

- Assurez-vous d'essuyer l'eau chaude qui aurait pu s'accumuler sur la partie supérieure du boîtier ou qui pourrait couler sur l'extérieur du cuiseur à riz lorsque vous ouvrez le couvercle immédiatement après la cuisson ou pendant que la fonction de maintien au chaud (Keep Warm) est activée.

## Quand vous avez fini d'utiliser le cuiseur à riz ...

### 1 Appuyez sur la touche [Cancel] pour éteindre la fonction de maintien au chaud (Keep Warm).

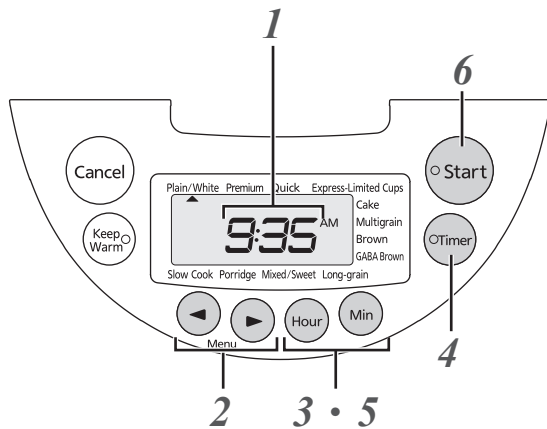
Le témoin Keep Warm s'éteindra.



### 2 Débranchez la fiche électrique de la prise.

### 3 Nettoyez le cuiseur à riz. (Voir p.74 à 79)

# 6 Utilisation de la fonction de minuterie



## Fonction de minuterie (Timer 1/Timer 2)

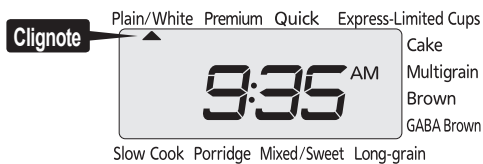
Vous pouvez programmer l'heure à laquelle se terminera la cuisson de vos aliments.

- Sélectionnez soit « Timer 1 » ou soit « Timer 2 » et réglez l'heure de la fin de la cuisson. L'heure du début de la cuisson sera automatiquement ajustée de sorte que la cuisson se termine à l'heure que vous avez préprogrammée.
- Chaque minuterie peut être programmée à des heures différentes. Par exemple « Timer 1 » pour le petit déjeuner et « Timer 2 » pour le dîner.
- Les réglages de la minuterie programmée sont conservés dans la mémoire du cuiseur.

### Conseils

- Exemple de réglage : si « Timer 1 » est réglé à 1:30 PM, la cuisson sera terminée à 1:30 PM.

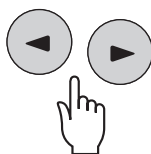
## 1 Vérifiez l'heure actuelle.



- Voir p.92 pour la procédure sur comment régler l'heure actuelle.

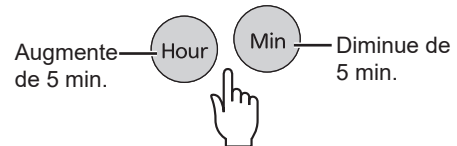
## 2 Appuyez sur la touche [◀] ou [▶] pour choisir le menu désiré.

Le symbole ▲ clignotera lors du choix du menu.



## 3 Si vous sélectionnez le menu « Porridge », utilisez les touches [Hour] et [Min] pour régler le temps de cuisson désiré.

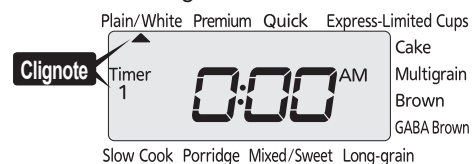
- À chaque pression de la touche [Hour], la durée de cuisson augmentera de 5 minutes.
- À chaque pression de la touche [Min], la durée de cuisson diminuera de 5 minutes.
- Le temps de cuisson peut être réglé de 40 à 90 minutes en incréments de 5 minutes.



- Le réglage par défaut est 60 minutes. Ajustez comme souhaité.

## 4 Appuyez sur la touche [Timer] pour sélectionner soit « Timer 1 » ou soit « Timer 2 ».

Le réglage sélectionné basculera entre « Timer 1 » et « Timer 2 » chaque fois que vous appuierez sur la touche [Timer]. Le témoin de la minuterie et le témoin « Timer 1 » ou « Timer 2 » clignoteront.



- L'heure précédemment programmée sera affichée. Il n'est pas nécessaire de régler la minuterie de nouveau si l'heure désirée pour la fin de la cuisson est déjà affichée.

# 6 Utilisation de la fonction de minuterie

## Remarque

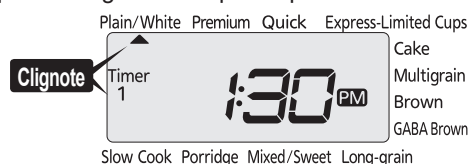
- La minuterie n'est pas disponible dans les cas suivants.
  - Lorsque le menu « Quick », « Express-Limited Cups », « Cake », « Slow Cook » ou « Mixed/Sweet » est choisi.
  - Lorsque le temps de cuisson programmé est moindre que ce qui est indiqué dans la table qui suit.

Menu	Instructions de réglage de la minuterie
Plain/White	1 h
Premium	1 h 20 min
Multigrain	1 h 10 min
Brown	1 h 30 min
GABA Brown	4 h 45 min
Porridge	Temps de cuisson + 1 min
Long-grain	45 min

- Lorsque « 0:00 » clignote sur l'afficheur
- Si le témoin Keep Warm est allumé, appuyez sur la touche [Cancel] pour éteindre le témoin. (La minuterie n'est pas disponible lorsque le témoin Keep Warm est allumé.)
- Si le cuiseur à riz n'est pas activé dans un délai d'environ 30 secondes après avoir appuyé sur la touche [Timer], le cuiseur à riz émet 3 bips.
- Si vous appuyez sur la touche [Timer] ou [Start] lorsque la fonction de minuterie du cuiseur à riz n'est pas disponible, le cuiseur à riz émet 3 bips.

## 5 Utilisez les touches [Hour] et [Min] pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.

Appuyez sur la touche [Hour] pour régler l'heure de fin de cuisson par intervalles de 1 heure. Appuyez sur la touche [Min] pour régler cette heure par intervalles de 10 minutes. Maintenez la touche correspondante enfoncée pour changer l'heure plus rapidement.



- L'heure est affichée au format de 12 heures.

## Remarque

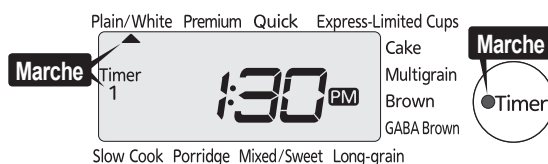
- Ne réglez pas la minuterie pour une cuisson dépassant 12 heures, vous risqueriez de gâter le riz.

## 6 Appuyez sur la touche [Start].

Le témoin de la minuterie s'allumera et la minuterie est maintenant réglée.



Lorsque le menu « Plain/White » est sélectionné, le cuiseur à riz émet un bip court et un bip long. Pour les autres menus, le cuiseur à riz émet un seul bip long.



Plain/White Premium Quick Express-Limited Cups  
 Cake Multigrain Brown GABA Brown  
 Slow Cook Porridge Mixed/Sweet Long-grain

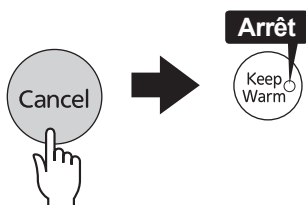
- Si vous faites une erreur ou si vous voulez réinitialiser la minuterie, appuyez sur la touche [Cancel] et répétez la procédure de l'étape 2 de la p.65.

# 7 Maintenir le riz au chaud

La fonction de maintien au chaud (Keep Warm) permet de conserver la brillance et la saveur délicate du riz blanc (riz sans rinçage). La fonction de maintien au chaud (Keep Warm) s'active automatiquement lorsque la cuisson est terminée.

## ■ Désactiver la fonction de maintien au chaud (Keep Warm)

Appuyez sur la touche [Cancel].  
Le témoin Keep Warm s'éteindra.



## ■ Redémarrer la fonction de maintien au chaud (Keep Warm)

Confirmez que le témoin Keep Warm est éteint et appuyez sur la touche [Keep Warm].  
Le témoin Keep Warm s'allumera.

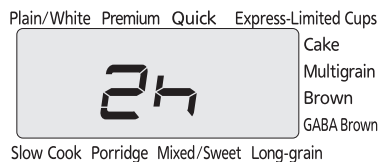


## ■ Maintenir une petite quantité de riz à chaud

Amassez le riz au centre du récipient intérieur.  
Servez dès que possible.

## ■ Afficher le temps de maintien au chaud (Keep Warm) écoulé

Maintenez enfoncée la touche [Hour] pour afficher le temps de maintien au chaud (Keep Warm) écoulé. Le temps écoulé sera affiché jusqu'à 24 heures (« 24h ») en incréments de 1 heure. Après que 24 heures se soient écoulées, le temps affiché clignotera jusqu'à 24 heures.



### Remarque

- Évitez les utilisations suivantes de la fonction de maintien au chaud car elles pourraient entraîner la formation d'odeurs inhabituelles, provoquer la sécheresse, la décoloration ou la perte du riz cuit, ou causer la corrosion du récipient intérieur.
  - Utiliser la fonction de maintien au chaud (Keep Warm) avec du riz froid
  - Ajouter du riz froid au riz maintenu au chaud
  - Laisser une spatule dans le récipient intérieur pendant le maintien au chaud du riz
  - Utiliser la fonction de maintien au chaud (Keep Warm) avec la fiche électrique débranchée
  - Utiliser la fonction de maintien au chaud (Keep Warm) pendant plus de 24 heures
  - Maintenir au chaud une quantité de riz inférieure à la quantité minimale de riz requise (voir « Spécifications techniques » à la p.93)
  - Utiliser la fonction de maintien au chaud (Keep Warm) autre chose que du riz blanc (y compris le riz sans rinçage)
  - Garder au chaud un cercle de riz avec un trou au milieu
- Lorsque vous utilisez le menu « Porridge », le gruau peut devenir pâteux si vous le maintenez au chaud pendant trop longtemps. Donc, servez-le dès que possible.
- Assurez-vous d'enlever tout le riz ou les grains collés sur le rebord supérieur du récipient intérieur ou sur les joints. Sinon, cela peut entraîner un riz cuit sec, décoloré, malodorant et collant.
- Servez le plus tôt possible, surtout lorsque le cuseur à riz est utilisé dans des climats froids ou à des températures ambiantes élevées, etc.

# 8 Réchauffer le riz

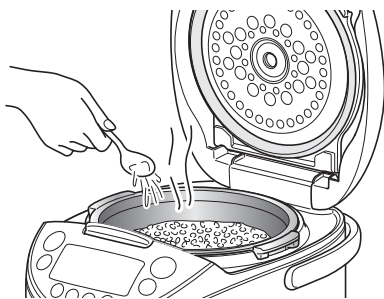
Si vous désirez servir un riz très chaud, réchauffez le riz qui a été maintenu au chaud avant de le servir.

## Remarque

- Le riz ne sera pas entièrement chauffé si le récipient intérieur est rempli plus qu'à moitié.
- Vous obtiendrez un riz trop sec si vous le réchauffez dans l'une des conditions suivantes.
  - Le riz est encore chaud, tout particulièrement immédiatement après la cuisson.
  - Il y a moins que la quantité de riz minimale requise (1 tasse avec le cuiseur de 5,5 tasses, 2 tasses avec le cuiseur de 10 tasses).
  - Le riz est réchauffé 3 fois ou plus.

**1 Remuez et égrainez le riz qui était maintenu au chaud.**

**2 Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau uniformément sur le riz.**



## Conseils

- Ajouter l'eau empêchera le riz de sécher et donnera un riz plus gonflé.

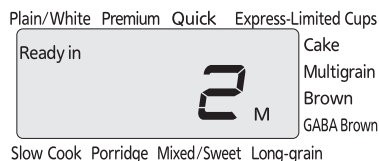
**3 Assurez-vous que le témoin Keep Warm est allumé.**



- Le réchauffage n'est pas disponible si le témoin Keep Warm n'est pas allumé. Si le témoin n'est pas allumé, appuyez sur la touche [Keep Warm]. (Voir p.67)

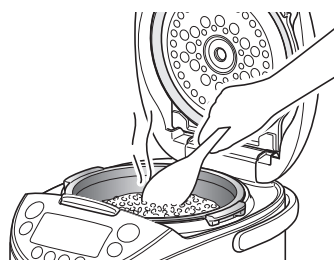
**4 Appuyez sur la touche [Start].**

Le témoin Start clignotera et le réchauffage commencera. Le temps restant s'affichera et le cuiseur à riz émettra 3 bips (bips longs) lorsque l'opération sera terminée.



- Pour arrêter le réchauffage, appuyez sur la touche [Cancel].
- Le réchauffage n'est pas disponible si le riz est trop froid (131°F [55°C] ou plus bas comme ligne directrice). Dans ce cas, un signal sonore répété retentira.

**5 Remuez et égrainez bien le riz réchauffé et distribuez-le uniformément dans le récipient intérieur.**





# 9 Cuisson lente (Menu « Slow Cook »)

Préparez facilement de la soupe et des plats mijotés. Consulter les recettes répertoriées dans le « Guide des menus » (p.90 à 91) pour obtenir des instructions.

## Menu « Slow Cook »

Les aliments sont d'abord portés sous le point d'ébullition et la chaleur est ensuite abaissée pour laisser mijoter. La température est ensuite encore abaissée pour continuer à mijoter. En abaissant progressivement la température de chauffage, les saveurs sont rehaussées et les liquides ne bouillent pas même lorsqu'ils sont chauffés pendant un long moment.

### Exemples de menus

- Plats mijotés : Pot-au-feu aux légumes et au poulet, Porc braisé
  - Plat rapide : Poulet et champignons shimeji à la sauce tomate
- Voir « Guide des menus » (p.90 à 91).

### Remarque

- Soyez prudent lorsque vous préparez des plats autres que ceux décrits dans le « Guide des menus », car ils peuvent déborder.
- Bien mélanger avant la cuisson pour éviter que les assaisonnements ne se déposent au fond du récipient intérieur.
- Lorsque vous utilisez du dashi chaud (bouillon de soupe japonais) ou un autre bouillon, refroidissez-le avant la cuisson. Sinon la cuisson peut ne pas être effectuée correctement.
- Lorsque vous utilisez de l'amidon, ajoutez-le en fin de cuisson.
- Ajustez la quantité de produits en pâte tels que les gâteaux de pâte de poisson car il se dilatent avec la chaleur.
- Certains ingrédients tels que le lait et le lait de soja peuvent déborder facilement. Ajoutez-les une fois le chauffage terminé et ne les chauffez pas plus de 5 minutes à la fois. L'ajout de ces ingrédients dès le début peut les faire déborder.

## ■ Procédure de cuisson de base

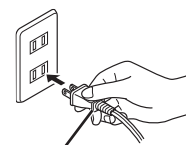
- 1 Préparez les ingrédients.
- 2 Ajoutez les ingrédients dans le récipient intérieur et refermez le couvercle.

### Remarque

- Utilisez l'échelle « Plain/White » à l'intérieur du récipient intérieur comme référence. (Voir le tableau ci-dessous.)
- Utiliser plus que la quantité maximale acceptable peut empêcher une ébullition correcte ou faire déborder le contenu. Veillez à ne pas utiliser moins que la quantité minimale requise, car cela peut également faire déborder le contenu.
- La cuisson peut ne pas être effectuée correctement si trop d'ingrédients sont ajoutés lorsque le temps de cuisson est de 20 minutes ou moins. Dans ce cas, réchauffez les ingrédients.

Temps de cuisson	Échelle « Plain/White »			
	Cuisueur de 5,5 tasses		Cuisueur de 10 tasses	
	Maximum	Minimum	Maximum	Minimum
20 min. ou moins	5,5 ou en dessous	1 ou au dessus	8 ou en dessous	2 ou au dessus
21 min. ou plus	5,5 ou en dessous	2 ou au dessus	8 ou en dessous	3 ou au dessus

- 3 Branchez la fiche électrique à une prise.



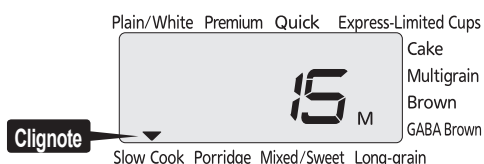
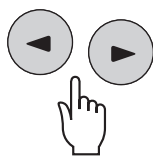
Fiche électrique

### Remarque

- Si le témoin Keep Warm est allumé, appuyez sur la touche [Cancel] pour éteindre le témoin.

# 9 Cuisson lente (Menu « Slow Cook »)

**4** Appuyez sur la touche [◀] ou [▶] pour sélectionner le menu « Slow Cook ».

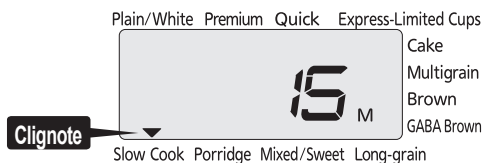
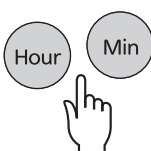


**5** Réglez le temps de cuisson souhaité.

Utilisez les touches [Hour] et [Min] pour régler le temps de cuisson souhaité.

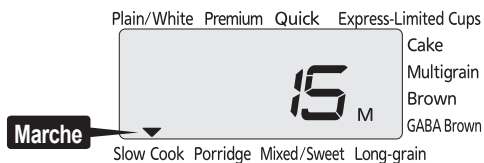
Le temps de cuisson peut être réglé de 1 à 30 minutes en incréments de 1 minute et de 30 à 180 minutes en incréments de 5 minutes.

- À chaque pression de la touche [Hour], le temps réglé augmente. À chaque pression de la touche [Min], le temps diminue.
- Le réglage par défaut est de 15 minutes.



**6** Appuyez sur la touche [Start].

La cuisson commence.



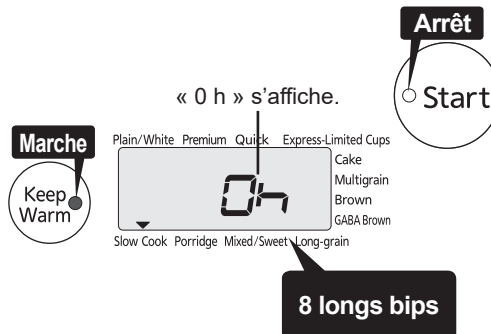
## Remarque

- Ne pas ouvrir le couvercle pendant la cuisson.

**7** Une fois la cuisson terminée, le cuiseur à riz émet 8 bips (bips longs).

(Le témoin Start s'éteindra.)

Le cuiseur à riz passera automatiquement au réglage Keep Warm, le témoin Keep Warm s'allumera et « 0h » s'affichera.



- Si un temps de cuisson plus long est nécessaire, appuyez sur la touche [Hour] pour régler le temps de cuisson supplémentaire et appuyez sur la touche [Start] avec le témoin Keep Warm allumé. (Le temps de cuisson peut être prolongé jusqu'à 30 minutes, 3 fois au maximum.)
- Une fois la cuisson terminée, la fonction de maintien au chaud est automatiquement activée et le temps de maintien au chaud écoulé s'affiche par incréments de 1 heure depuis la première heure (« 1h ») jusqu'à 6 heures (« 6h ») par la suite. Au bout de 6 heures, « 6 » clignote sur l'affichage.
- N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud (Keep Warm) pendant plus de 6 heures en continu car certains aliments peuvent perdre leur saveur.
- Pour les plats contenant des ingrédients riches en acide, évitez de les garder au chaud pendant une longue période et servez-les dès que possible.
- Si vous voulez que les aliments qui sont maintenus au chaud soient bien chauds avant de les servir, appuyez sur la touche [Start] lorsque le témoin Keep Warm est allumé afin de réchauffer ces aliments. Le temps de réchauffage restant s'affiche et le cuiseur à riz émettra 3 bips (bips longs) lorsque le réchauffage sera terminé. Après le réchauffage, le témoin Keep Warm s'allumera et le temps de maintien au chaud (Keep Warm) écoulé s'affichera.

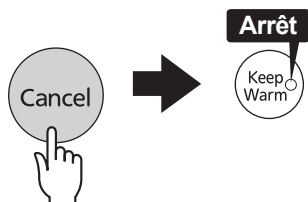
## Remarque

- Si un temps de cuisson plus long est nécessaire, n'appuyez pas sur la touche [Cancel] avant de prolonger la durée. Sinon, le témoin Keep Warm s'éteint et aucune cuisson supplémentaire ne peut être effectuée. Si vous appuyez sur la touche [Cancel] par erreur, procédez comme suit :
  1. Retirez le récipient intérieur et posez-le sur un chiffon humide.
  2. Laissez le couvercle du cuiseur à riz ouvert et refroidissez le cuiseur à riz et le récipient intérieur pendant environ 10 minutes.
  3. Remplacez le récipient intérieur à l'intérieur du cuiseur à riz.
  4. Répétez les procédures depuis l'étape 4 à la p.70.

### Une fois la cuisson terminée...

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

Le témoin Keep Warm s'éteint lorsque vous appuyez sur la touche [Cancel].



- #### 2 Assurez-vous de nettoyer le récipient intérieur et le couvercle intérieur pour éliminer toute odeur. (Élimination des odeurs (si des odeurs persistent dans le cuiseur à riz) → à la p.79)

# 10 Faire des gâteaux (Menu « Cake »)

Vous pouvez réaliser les gâteaux décrits dans le « Guide des menus » (p.91).

## Remarque

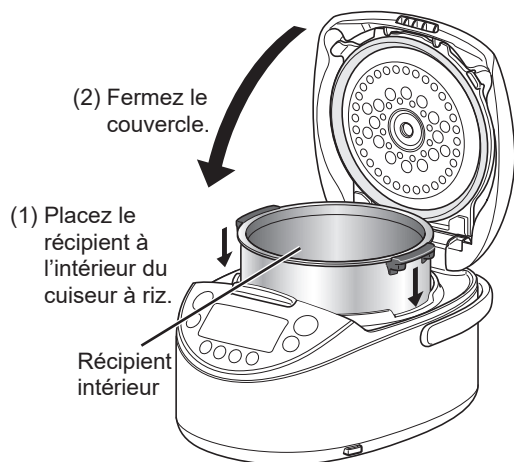
- Des précautions doivent être prises lors de la réalisation de gâteaux autres que ceux décrits dans le « Guide des menus » car ils peuvent déborder ou ne pas être cuits correctement.
- Ne pas cuisiner avec un volume d'ingrédients supérieur à celui indiqué dans le « Guide des menus ». Cela pourrait faire déborder le contenu.

## 1 Préparez les ingrédients, versez la pâte à frire dans le récipient intérieur et retirez l'air de la pâte à frire.

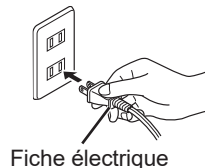
## Remarque

- Retirez l'air de la pâte à frire en soulevant le récipient intérieur à environ un pouce du comptoir et en le laissant tomber plusieurs fois. Assurez-vous avant de placer un chiffon sur le comptoir pour éviter que le récipient intérieur se déforme ou s'abîme.

## 2 Placez le récipient intérieur à l'intérieur du cuiseur à riz et fermez le couvercle.



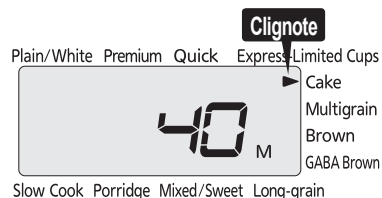
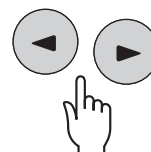
## 3 Branchez la fiche électrique à une prise.



## Remarque

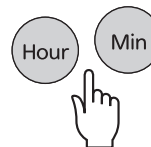
- Si le témoin Keep Warm est allumé, appuyez sur la touche [Cancel] pour éteindre le témoin.

## 4 Appuyez sur la touche [◀] ou [▶] pour sélectionner le menu « Cake ».



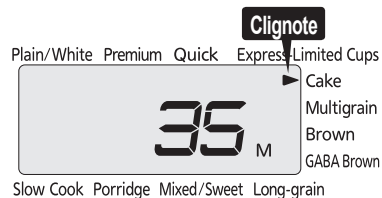
## 5 Réglez le temps de chauffage souhaité.

Utilisez les touches [Hour] et [Min] pour régler le temps de chauffage souhaité. Le



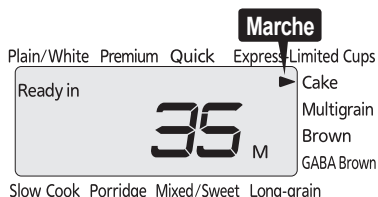
temps de chauffage peut être réglé de 5 à 80 minutes en incréments de 5 minutes.

- À chaque pression de la touche [Hour], le temps réglé augmente. À chaque pression de la touche [Min], le temps diminue.
- Le réglage par défaut est de 40 minutes.



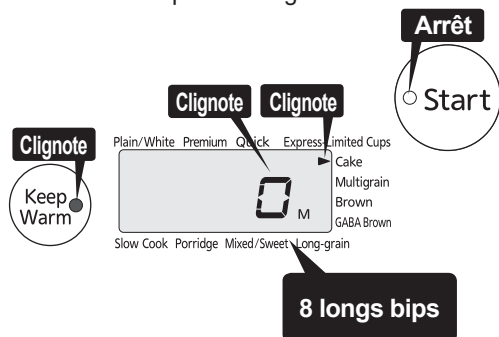
## 6 Appuyez sur la touche [Start] une fois.

Le chauffage commence.



## 7 Une fois le chauffage terminé, le cuiseur à riz émet 8 bips (bips longs).

Le témoin Keep Warm clignote.



### (1) Ouvrez le couvercle et insérez un cure-dent au centre du gâteau. (Le gâteau est prêt si le cure-dent ressort propre.)

- Si le cure-dent présente des traces de pâte, appuyez sur la touche [Hour] pour régler le temps de chauffage supplémentaire avec le témoin Keep Warm clignotant et appuyez sur la touche [Start]. (Le temps de chauffage peut être prolongé jusqu'à 15 minutes, 3 fois au maximum.)

### Remarque

- Si un temps de chauffage plus long est nécessaire, n'appuyez pas sur la touche [Cancel] avant de le prolonger. Sinon, le témoin Keep Warm s'éteint et aucun temps chauffage supplémentaire ne peut être effectué. Si vous appuyez sur la touche [Cancel] par erreur, procédez comme suit :
  1. Retirez le récipient intérieur et posez-le sur un chiffon humide.
  2. Laissez le couvercle du cuiseur à riz ouvert et refroidissez le cuiseur à riz et le récipient intérieur pendant environ 10 minutes.
  3. Remplacez le récipient intérieur à l'intérieur du cuiseur à riz.
  4. Répétez les procédures depuis l'étape 4 à la p.72.

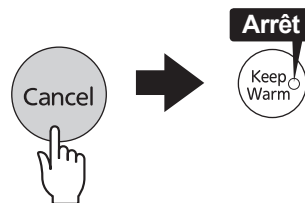
### (2) Retirez le récipient intérieur et le gâteau du cuiseur à riz. Sortez délicatement le gâteau du récipient intérieur et laissez-le refroidir.

### Remarque

- Ne manipulez pas le récipient intérieur à mains nues. Assurez-vous d'utiliser des gants de cuisine pour saisir le récipient intérieur. Toucher directement le récipient intérieur alors qu'il est chaud peut provoquer des brûlures.
- Retirez le gâteau dès que le chauffage est terminé. Un gâteau laissé dans le cuiseur à riz peut devenir collant lorsque la condensation sur le couvercle intérieur s'égoutte.

### Une fois que le chauffage est terminé...

- 1 Appuyez sur la touche [Cancel]. Le témoin Keep Warm s'éteint lorsque vous appuyez sur la touche [Cancel].



- 2 Assurez-vous de nettoyer le récipient intérieur et le couvercle intérieur pour éliminer toute odeur. (Élimination des odeurs (si des odeurs persistent dans le cuiseur à riz) → à la p.79)

# 11 Nettoyage et entretien

Tout travail d'entretien non décrit dans ce manuel doit être réalisé par un représentant de service qualifié.

Il est recommandé de nettoyer le cuiseur à riz le jour même où il a été utilisé pour en conserver la propreté et éliminer toutes les odeurs qui peuvent rester après la cuisson des aliments ou la fabrication des gâteaux. (Voir p.79)

## Remarque

- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous de débrancher la fiche électrique et de laisser le cuiseur à riz, le récipient intérieur, le couvercle intérieur et le bouchon vapeur se refroidir.
- Gardez toujours le récipient intérieur et le couvercle propres pour prévenir la corrosion et l'apparition d'odeurs.
- Ne nettoyez pas le cuiseur à riz ou ses pièces avec du diluant, des produits nettoyants, de l'eau de javel, un chiffon jetable, une spatule en métal, une éponge à récurer en nylon ou un objet similaire.
- Nettoyez toujours chaque pièce séparément.
- Ne pas nettoyer le récipient intérieur ou d'autres pièces au lave-vaisselle. Cela pourrait entraîner une déformation ou une décoloration du cuiseur à riz et/ou de ses pièces.

◆ **Lorsque vous nettoyez le cuiseur à riz avec du détergent, utilisez uniquement un détergent doux (conçu pour la vaisselle et les ustensiles de cuisine).**

\* Rincez soigneusement les pièces car le détergent restant sur celles-ci pourrait entraîner une détérioration et une décoloration du matériau des pièces, comme dans le cas de la résine.

\* L'utilisation d'un détergent autre que des détergents doux peut provoquer une décoloration, de la corrosion, etc.

◆ **Nettoyez avec une éponge douce et un chiffon.**

◆ **Ne pas utiliser le côté abrasif d'une éponge à récurer pour gros travaux ou d'une éponge de mélamine. Cela peut endommager le revêtement à base de résine fluorocarbonée du récipient intérieur.**

Ne pas utiliser le côté abrasif d'une éponge pour gros travaux.

## ■ Pièces à nettoyer après chaque utilisation

(1) Nettoyez à l'aide d'une éponge avec un détergent dilué avec de l'eau froide ou tiède.

(2) Essuyez l'eau avec un linge sec et séchez toutes les pièces complètement.



Récipient intérieur



Tasse à mesurer



Spatule



Louche

## Remarque

- Nettoyez soigneusement l'intérieur et l'extérieur du récipient intérieur après chaque utilisation.
- Ne pas faire la vaisselle, etc., à l'intérieur du récipient intérieur. Aussi, ne pas placer le récipient intérieur à l'envers sur le dessus de la vaisselle, etc., pour le sécher. Cela peut endommager le revêtement à base de résine fluorocarbonée ou causer son écaillage.
- N'immergez pas la tasse à mesurer et la spatule dans l'eau chaude. Cela pourrait les déformer.





Bouchon vapeur  
(peut être désassemblé en  
deux pièces. Voir p.78 à 79)

Le bouchon vapeur peut être rincé.

- (1) **Nettoyez à l'aide d'une éponge avec un détergent dilué avec de l'eau froide ou tiède.**
- (2) **Essuyez l'eau avec un linge sec et séchez toutes les pièces complètement.**

#### Remarque

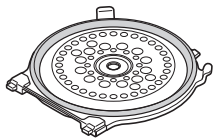
- Ne lavez pas les pièces selon les façons qui suivent car cela peut les déformer.
  - Laver avec de l'eau chaude.
  - Trempage.
  - Rinçage pendant que le bouchon est chaud immédiatement après la cuisson.
- Veillez à nettoyer le bouchon vapeur après la cuisson avec du riz multigrain (par exemple de l'amarante, de l'orge, etc.) Sinon le bouchon vapeur peut s'obstruer, entraîner un problème pour ouvrir le couvercle, et le riz peut ne pas cuire correctement.
- Après avoir nettoyé le bouchon vapeur, essuyez-le immédiatement avec un chiffon sec. Ne pas sécher le bouchon peut laisser des marques de gouttelettes d'eau.

- (1) **Nettoyez à l'aide d'une éponge avec un détergent dilué avec de l'eau froide ou tiède.**
- (2) **Essuyez l'eau avec un linge sec et séchez toutes les pièces complètement.**

#### Remarque

- Veillez à retirer tout le riz cuit ou tous les grains de riz sur le couvercle intérieur.  
Du riz qui reste collé au couvercle intérieur peut empêcher le couvercle de fermer, ce qui permettrait à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson, ou pourrait entraîner l'ouverture du couvercle et le débordement du contenu, provoquant des brûlures ou d'autres blessures.
- Veillez à nettoyer le couvercle intérieur après la cuisson du riz avec de l'orge ou d'autres grains (amarantes, etc.). Sinon le couvercle intérieur peut s'obstruer, entraîner des problèmes à l'ouverture du couvercle, et le riz peut ne pas cuire correctement.
- S'il reste des aliments, trempez le couvercle dans l'eau tiède.
- Essuyez soigneusement le couvercle intérieur à l'aide d'un chiffon sec après l'avoir nettoyé afin qu'aucune humidité ne reste dans les interstices. Sinon, des gouttelettes d'eau peuvent laisser des marques sur le couvercle intérieur.

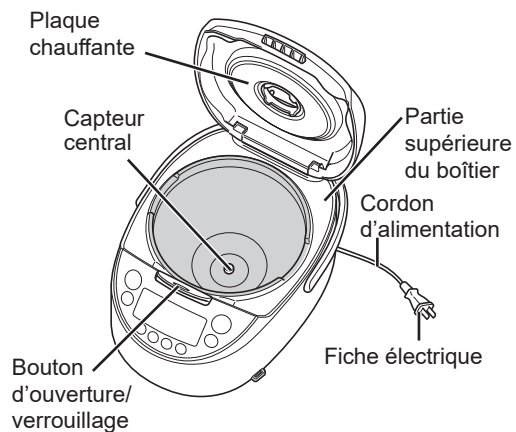
Couvercle intérieur





# 11 Nettoyage et entretien

## ■ Pièces à nettoyer dès qu'elles deviennent sales



### Intérieur et extérieur du cuiseur à riz

Mouillez une serviette ou un chiffon, essorez l'excès d'eau, puis essuyez.

### Capteur central

Retirez tout le riz cuit, les grains de riz, etc. S'il est difficile de retirer le riz du capteur, utilisez du papier de verre disponible dans le commerce (environ #320), puis mouillez une serviette ou un chiffon, essorez l'excès d'eau et essuyez.

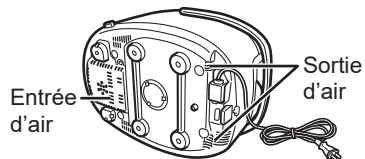
### Autour de la partie supérieure du boîtier et du bouton d'ouverture/verrouillage

Retirez tout le riz cuit, les grains de riz, etc.

### Remarque

- Ne laissez pas d'eau pénétrer à l'intérieur du cuiseur à riz.
- Ne plongez pas le cuiseur à riz dans l'eau ou ne l'éclaboussez pas avec de l'eau. Cela pourrait causer un court-circuit ou une décharge électrique.

### Entrée d'air et sortie d'air

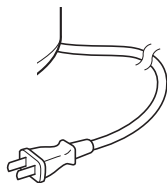


Retirez la poussière à l'aide d'un coton-tige.

### Remarque

- N'utilisez pas le cuiseur à riz si de la poussière s'est déposée dans l'entrée ou la sortie d'air. Sinon, la température augmente à l'intérieur du cuiseur à riz, entraînant un dysfonctionnement ou un incendie.

### Le cordon d'alimentation et la fiche électrique

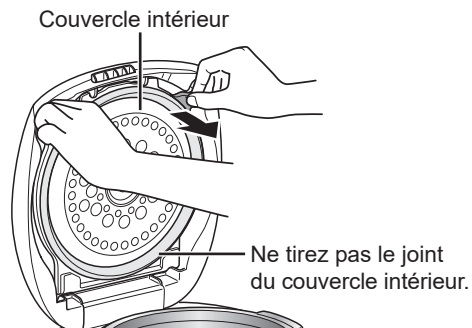


Essuyez avec un chiffon sec.

## Retrait et fixation du couvercle intérieur

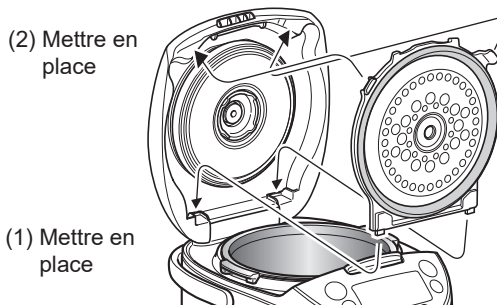
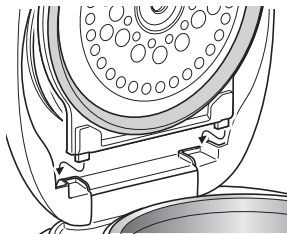
### ■ Retrait du couvercle intérieur

Poussez vers le bas et tirez les languettes du couvercle intérieur vers l'avant pour le retirer.



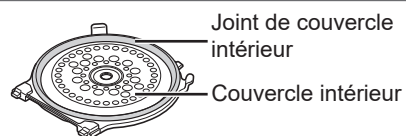
### ■ Fixation du couvercle intérieur

Placez de manière sécuritaire le couvercle intérieur dans le couvercle comme montré dans la figure ci-dessous.



### Remarque

- Ne tirez pas le joint du couvercle. Il ne peut pas être remis en place une fois retiré. Si le joint du couvercle se détache, contactez un représentant de service qualifié.

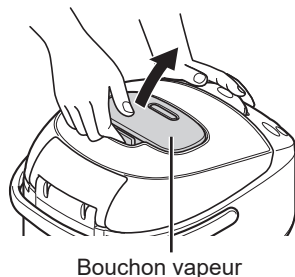


# 11 Nettoyage et entretien

## Retrait et fixation du bouchon vapeur

### ■ Retrait du bouchon vapeur

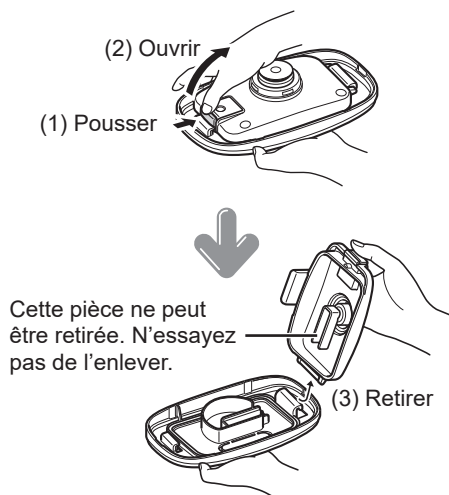
- 1 Insérez votre doigt dans l'échancrure du couvercle et soulevez le bouchon vapeur.



### Remarque

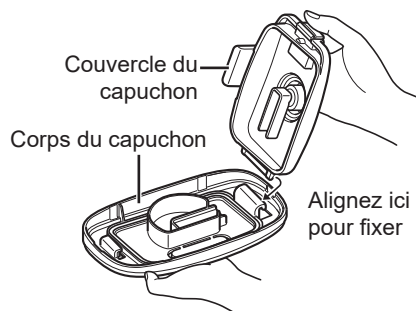
- Avant de le retirer après la cuisson, laissez le bouchon vapeur refroidir pour éviter les brûlures dues à la condensation chaude recueillie à l'intérieur.

- 2 Retournez le bouchon vapeur et enlevez le couvercle du capuchon comme montré dans la figure ci-dessous.

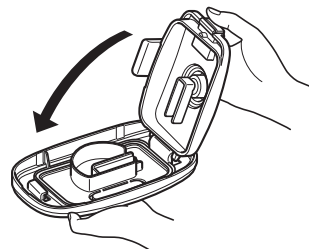


### ■ Fixation du bouchon vapeur

- 1 Fixez le couvercle du capuchon au capuchon.



- 2 Poussez le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un bruit de cliquetis.



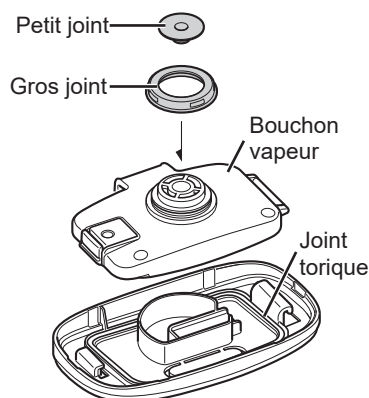
- 3 Fixez de manière sécuritaire le couvercle du capuchon au corps du capuchon.

## ■ Installation des joints du bouchon vapeur

Assemblez de manière sécuritaire les joints dans le bouchon vapeur comme montré dans la figure ci-dessous. Si ces joints ne sont pas solidement fixés, ils peuvent devenir lâches et entraîner des anomalies causées entre autres par la libération de vapeur.

### Remarque

- Ne retirez pas le joint torique. Fixez solidement à nouveau le joint ou le joint torique s'il se détache. Si le joint torique est difficile à fixer, mouillez-le légèrement avec de l'eau pour rendre le tout plus facile à joindre.



## Élimination des odeurs (si des odeurs persistent dans le cuiseur à riz)

Les procédures suivantes doivent être effectuées si les odeurs deviennent un problème :

### ⚠ Mise en garde

- Avant de le nettoyer après la cuisson, laissez refroidir le cuiseur à riz. Sinon, des brûlures et des blessures peuvent être provoquées par la surface chaude.

## ■ Cuiseur à riz

**1** Remplissez le récipient intérieur de 70 à 80 %, sélectionnez le menu « Plain/White » et appuyez sur la touche [Start]. Une fois le cycle de cuisson terminé et que le témoin Keep Warm s'allume, appuyez sur la touche [Cancel].

### Remarque

- Si les odeurs deviennent un problème, ajoutez de l'acide citrique (environ 0,71 oz) à l'eau pour obtenir une désodorisation plus efficace. Si l'élimination des odeurs posent des problèmes, contactez un représentant de service qualifié.

**2** Nettoyez le récipient intérieur, le couvercle intérieur et le bouchon vapeur avec un détergent de cuisine standard, puis rincez avec suffisamment d'eau.

**3** Laissez sécher le cuiseur à riz et toutes ses pièces dans un endroit bien aéré.

# 12 Si le riz est mal cuit

Vérifiez les éléments suivants si votre riz n'est pas bien cuit ou si vous éprouvez des problèmes avec le fonctionnement du cuiseur à riz.

Causes possibles		Est-ce que la quantité de riz, d'ingrédients et d'eau, ou le pourcentage d'autres grains étaient corrects ?	Est-ce que l'on avait fait cuire plus que la quantité maximale acceptable ?	Est-ce que le riz a été cuit avec de l'eau ionisée alcaline (pH 9 ou plus) ?	Est-ce que le riz a été cuit avec de l'eau dure telle que de l'eau minérale ?	Est-ce que le bon menu a été sélectionné ?	Est-ce que la minuterie a été utilisée ?	Est-ce que l'on a appuyé sur la touche [Start] après la cuisson sans avoir arrêté la fonction de maintien au chaud (Keep Warm) ?	Y a-t-il des grains de riz, du riz cuit ou des gouttes d'eau sur le récipient intérieur ou sur le capteur central, etc. ?	Est-ce que le récipient intérieur est déformé ?	Est-ce que le riz a été bien remué et égrainé ?	Y a-t-il eu une panne de courant pendant la cuisson ?
Le riz cuit	Problème											
	Est trop dur	●	●		●	●			●	●	●	●
	Est trop mou	●		●		●	●		●	●	●	●
	Pas assez cuit	●	●			●		●	●	●		●
	Dur au centre	●	●			●		●	●	●		●
Pendant la cuisson	A du riz brun foncé croquant	●	●	●	●	●	●		●	●		●
	De la vapeur s'échappe	●	●						●	●		
	Le contenu déborde	●	●			●			●			
	Le temps de cuisson est trop long	●	●			●			●			●
	Page(s) de référence	58 à 60, 93	93	-	-	62	-	64	60, 74 à 76	-	64	93

Causes possibles		Y a-t-il du riz cuit ou des grains de riz collés aux joints ou sur le rebord supérieur du récipient intérieur, etc. ?	Est-ce que le riz (autre que le riz sans ringage) a été suffisamment lavé ?	Est-ce que le riz a été cuit avec de l'eau chaude (plus de 95°F [35°C]) a été utilisée pour laver le riz ou pour ajuster le niveau d'eau ?	Est-ce que le riz a été laissé dans l'eau trop longtemps après son nettoyage ?	Est-ce que le riz a été laissé dans une passoire après son nettoyage ?	La cuisson a-t-elle été effectuée avec l'entrée ou la sortie d'air couverte (cuiseur à riz placé sur un tapis) ?	Est-ce que le couvercle a été bien fermé ?	Est-ce que le couvercle a été bien fermé ?	Est-ce que le riz a été mélangé à d'autres ingrédients ou à d'autres grains ? Est-ce que les assaisonnements ont bien été remués ?	Y avait-il beaucoup de grains de riz concassés ?	Est-ce que la cuisson a été continuée immédiatement après la cuisson initiale ?	Est-ce que le cuiseur à riz et ses pièces ont été suffisamment nettoyés ?
Le riz cuit	Problème												
	Est trop dur			●			●	●	●	●		●	●
	Est trop mou			●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	Pas assez cuit			●			●	●	●	●		●	●
	Dur au centre			●			●	●	●	●		●	●
	A du riz brun foncé croquant		●	●	●	●	●	●	●	●	●		●
Pendant la cuisson	Odeur de son de riz		●										
	De la vapeur s'échappe	●						●					●
	Le contenu déborde	●	●			●				●	●		●
	Le temps de cuisson est trop long	●					●						
	Page(s) de référence	60, 74 à 76	58, 60	60	-	-	52, 76	61	58	-	-	-	74 à 79

Problème	Cause
Un mince film recouvre le riz.	De l'amidon fondu et séché a formé un film mince comme du papier. Cela n'est pas nocif pour votre santé.
Le riz colle au récipient intérieur.	Le riz mou et le riz collant peuvent facilement coller au récipient.

Problème	Causes possibles									
	Y a-t-il eu une panne de courant pendant la cuisson ?	Est-ce que le riz a été laissé dans le cuiseur à riz avec la fonction de maintien au chaud désactivée ?	Est-ce que la fonction de maintien au chaud (Keep Warm) a été utilisée de façon continue pendant plus de 24 heures ?	Est-ce que la fonction de minuterie a été réglée plus de 12 heures à l'avance ?	Est-ce que le riz ou les aliments ont été réchauffés 3 fois ou plus ?	Est-ce que le riz (autre que le riz sans rinçage) a été suffisamment lavé ?	Y a-t-il du riz cuit ou des grains de riz collés aux joints ou sur le rebord supérieur du récipient intérieur, etc. ?	Est-ce que le riz cuit a été bien remué et les grains séparés ?	Y a-t-il des grains de riz, du riz cuit ou des gouttes d'eau sur le récipient intérieur, sur la plaque chauffante, sur le capteur central ou sur le capteur du couvercle ?	Est-ce que la quantité de riz et d'eau est correcte ?
A une odeur	●					●	●	●	●	
Est décoloré	●				●	●	●	●	●	
Est sec					●	●	●	●	●	●
Est collant		●	●	●		●	●	●	●	
Le riz réchauffé est sec					●			●	●	
Page(s) de référence	93	-	67	66	68	58, 60	64	74, 60, à 76	60, 74 à 76	58 à 60, 93

Problème	Causes possibles						
	Avez-vous tenté de réchauffer du riz venant tout juste d'être cuit et encore chaud ?	Est-ce que le cuiseur à riz et ses pièces ont été suffisamment nettoyés ?	Est-ce qu'une spatule a été laissée dans le récipient intérieur ?	Est-ce que du riz froid a été ajouté ?	Est-ce que les grains de riz se sont regroupés sur les surfaces internes du récipient intérieur (moins de riz au centre du récipient) ?	Y avait-il moins de riz maintenu au chaud ou réchauffé que la quantité minimale requise ?	Est-ce que quelque chose d'autre que le riz blanc ou le riz sans rinçage étaient maintenus au chaud ?
A une odeur		●	●	●		●	●
Est décoloré			●	●	●	●	●
Est sec			●	●	●	●	●
Est collant			●	●	●	●	●
Le riz réchauffé est sec						●	
Page(s) de référence	68	74 à 79	67	67	67	67, 68	67

# 13 Si les aliments ne sont pas entièrement cuits ou si les gâteaux ne sont pas réussis comme prévu

Vérifiez ce qui suit si vous rencontrez des problèmes avec la cuisson des aliments ou des gâteaux :

Causes possibles		Problème										
		Y a-t-il eu une panne de courant pendant la cuisson ?	Est-ce que le couvercle a été bien fermé ?	Y a-t-il du riz cuit ou des grains de riz collés aux joints ou sur le rebord supérieur du récipient intérieur, etc. ?	Est-ce que le récipient intérieur est déformé ?	Y a-t-il des grains de riz, du riz cuit ou des gouttes d'eau sur l'extérieur du récipient intérieur ou du capteur central, etc. ?	Le gâteau a-t-il été retiré dès que le chauffage a été terminé ?	Une recette autre que celles décrites dans le « Guide des menus » a-t-elle été utilisée ?	Le temps de chauffage pour la cuisson lente ou les gâteaux était-il trop long ?	Le temps de chauffage pour la cuisson lente ou les gâteaux était-il trop court ?	Une quantité d'ingrédients inférieure au minimum requis a-t-elle été ajoutée ?	Avait-on fait cuire plus que la quantité maximale d'ingrédients acceptable ?
Lors de la cuisson lente (Menu « Slow Cook »)	Non bouilli	●	●	●			●		●			●
	Le contenu déborde	●	●				●			●		
	Réduire	●					●					
	Brûlé	●					●					
Lorsque vous préparez un gâteau (Menu « Cake »)	N'est pas cuit	●					●		●			●
	Le contenu déborde	●					●					
	Est brûlé	●					●					
	A une couleur brûlée inégale						●					
	A une surface collante						●	●				
Page(s) de référence		69, 72 <sup>*1</sup>	69	69 à 73	-	73	60, 74 à 76	-	60, 74 à 76	61	93	

\*1 Voir le « Guide des menus ».

Pour des problèmes éventuels non répertoriés, contactez un représentant de service qualifié.



# 14 Dépannage


Vérifiez les points suivants avant de faire appel au service de réparation.

Symptôme	Causes possibles	Mesure à prendre	Page(s) de référence
Le riz n'a pas cuit. Les aliments ne sont pas du tout cuits.	Est-ce que la fiche électrique est branchée correctement à une prise ?	Insérez la fiche électrique complètement dans la prise.	61, 69
Le riz n'est pas complètement cuit après le temps de cuisson programmé.	Est-ce que l'afficheur indique la bonne heure actuelle ?	Réglez à l'heure exacte.	92
	Consultez la section « Le temps de cuisson est trop long » sous « Si le riz est mal cuit » et prenez les mesures correctrices nécessaires.		80
La minuterie ne peut pas être réglée.	Est-ce que l'afficheur indique la bonne heure actuelle ?	Réglez à l'heure exacte.	92
	Est-ce que « 0:00 » clignote sur l'afficheur ?	Réglez l'horloge à l'heure actuelle.	
	Laquelle des options parmi « Quick », « Express-Limited Cups », « Cake », « Slow Cook », ou « Mixed/Sweet » a été choisie ?	La fonction de minuterie n'est pas disponible pour ces fonctions de menu.	66
	Une heure non valide a-t-elle été entrée ?	Entrez une heure valide pour la minuterie.	
L'afficheur est brouillé.	Y a-t-il du riz cuit ou des grains de riz collés aux joints ou sur le rebord supérieur du récipient intérieur, etc. ?	Enlevez tout le riz restant.	60, 74 à 76
	Est-ce que la surface extérieure du récipient intérieur est mouillée ?	Essuyez avec un chiffon sec.	
Le réchauffage est désactivé.	Le cuiseur à riz émet 3 bips si vous appuyez sur la touche [Start].	Le riz est froid. Le riz au-dessous d'environ 131°F [55°C] ne peut être réchauffé de nouveau.	68
	Est-ce que le témoin Keep Warm est éteint ?	Appuyez sur la touche [Keep Warm] et vérifiez que le témoin Keep Warm est allumé. Puis, appuyez de nouveau sur la touche [Start].	
Il est possible d'entendre un son pendant la cuisson, le réchauffage ou lorsque la fonction de maintien au chaud (Keep Warm) est activée.	Entendez-vous un bruit de cliquetis ?	La ventilation est en marche. Il ne s'agit pas d'une anomalie.	56
	Entendez-vous un ronflement ou un gazouillis ?	Le IH est en marche. Il ne s'agit pas d'une anomalie.	
	Avez-vous entendu un bruit complètement différent de ceux mentionnés ci-dessus ?	Contactez un représentant de service qualifié.	-
Le cuiseur à riz émet 3 bips lorsque vous appuyez sur la touche [Start] ou [Keep Warm].	Est-ce que le récipient intérieur se trouve dans le cuiseur à riz ?	Placez le récipient intérieur dans le cuiseur à riz.	61
Le cuiseur à riz émet 3 bips lorsque la fonction de minuterie est réglée.	Le cuiseur à riz émet un bip si aucune opération n'est effectuée dans les 30 secondes environ après avoir appuyé sur la touche [Timer]. Toutefois, la fonction de minuterie peut être réglée sans interruption.		66
De l'eau ou du riz a pénétré à l'intérieur du cuiseur à riz.	L'eau ou le riz qui se trouve à l'intérieur du cuiseur à riz peut entraîner des anomalies. Contactez un représentant de service qualifié pour demander des réparations.		-
Vous ne pouvez accéder au mode de réglage de l'horloge à l'heure actuelle même si vous appuyez sur les touches [Hour] ou [Min].	L'heure ne peut pas être réglée pendant la cuisson, lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, lorsque la minuterie est utilisée ou pendant le réchauffage. L'heure ne peut pas être réglée lorsque le menu « Cake », « Slow Cook » ou « Porridge » est sélectionné.		92
Le témoin Keep Warm clignote. Le riz n'a pas été gardé au chaud.	Est-ce que le menu « Cake » a été configuré ?	La fonction de maintien au chaud ne peut pas être définie lorsque le menu « Cake » est sélectionné. Un gâteau peut devenir collant s'il est maintenu au chaud. Servez-le dès que possible.	73
Une ligne noire floue s'affiche à l'écran.	Bien qu'un flou puisse se produire sur l'écran en raison de l'électricité statique, il ne s'agit que d'un phénomène temporaire et non d'un dysfonctionnement.	Si le flou devient gênant, essuyez l'écran à l'aide d'un chiffon bien essoré. L'électricité statique est supprimée et le flou est réduit.	56

# 14 Dépannage

Symptôme	Causes possibles	Mesure à prendre	Page(s) de référence
« 6 » clignote pendant que le plat qui a été cuit à l'aide du menu « Slow Cook » est maintenu au chaud.	Est-ce que la fonction de maintien au chaud a été utilisée de façon continue pendant plus de 6 heures après la cuisson ? Au bout de 6 heures, « 6 » clignotera. (Ne pas utiliser la fonction de maintien au chaud (Keep Warm) pendant plus de 6 heures.)		70
Le temps de maintien au chaud (Keep Warm) écoulé clignotera sur l'afficheur lorsque vous appuyez sur la touche [Hour].	Est-ce que la fonction de maintien au chaud a été utilisée de façon continue pendant plus de 24 heures ?	Le temps de maintien au chaud écoulé clignotera sur l'afficheur lorsque cette fonction est en marche depuis plus de 24 heures.	67
L'heure actuelle, les réglages préprogrammés de la minuterie, et le temps de maintien au chaud (Keep Warm) écoulé sont perdus lorsque la fiche électrique de l'appareil sera débranché.	Est-ce que « 0:00 » clignote sur l'afficheur quand la fiche électrique est de nouveau branchée ?	La pile au lithium est épuisée. Contactez un représentant de service qualifié pour demander des services pour le remplacement des piles au lithium.	56
Le couvercle ne s'ouvrira pas ou s'ouvre pendant la cuisson.	Y a-t-il du riz cuit ou des grains de riz sur la partie supérieure du boîtier, sur le joint du couvercle intérieur ou autour du bouton d'ouverture/verrouillage ?	Enlevez tout le riz restant.	60, 74 à 76
De la condensation s'accumule dans la partie supérieure du boîtier.	De la condensation peut s'accumuler dans la partie supérieure du boîtier immédiatement après que le riz soit cuit ou pendant que la fonction de maintien au chaud (Keep Warm) est activée, mais il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Essayez la partie supérieure du boîtier à l'aide d'un chiffon sec lorsque de la condensation s'accumule.		64
	Est-ce que le couvercle intérieur est sale ? Davantage de condensation peut se former sur un couvercle intérieur sale.	Nettoyez soigneusement le couvercle intérieur à l'aide d'un détergent.	75
Rien ne se passe quand vous appuyez sur une touche.	Est-ce que la fiche électrique est branchée correctement à une prise ?	Insérez la fiche électrique complètement dans la prise.	61, 69, 72
	Est-ce que le témoin Keep Warm est allumé ?	Appuyez sur la touche [Cancel] pour éteindre la fonction de maintien au chaud (Keep Warm), puis essayez l'opération à nouveau.	67
Des étincelles jaillissent de la fiche électrique.	Le branchement/débranchement de la fiche électrique peut parfois provoquer de petites étincelles électriques. C'est spécifique à l'option IH et ce n'est pas un mauvais fonctionnement.		-
Il ya une odeur de plastique.	De telles odeurs peuvent se dégager lorsque le cuiseur à riz est utilisé pour la première fois, mais elles devraient disparaître avec le temps et l'utilisation du cuiseur. En cas de problème, nettoyez le cuiseur à riz conformément à la section « Élimination des odeurs (si des odeurs persistent dans le cuiseur à riz) ».		79
Il y a des rayures ou des ondulations sur des pièces en plastique.	De telles rayures et vagues sont produites lors du moulage de la résine. Elles n'affectent en rien la performance du cuiseur à riz.		-
L'on voit des bulles sortir des événements de vapeur du bouchon vapeur pendant la cuisson.	C'est à cause de l'ébullition et ce n'est pas un mauvais fonctionnement.		-
Le couvercle ne peut être fermé.	Est-ce que le couvercle intérieur est fixé ?	Fixez le couvercle intérieur.	77

## Lorsque ces indications s'affichent

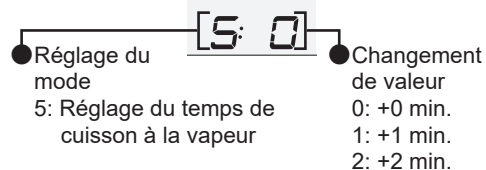
Afficheur	Mesure à prendre	Page(s) de référence
<p>« Err » apparaît sur l'affichage et le cuiseur à riz émet un bip en continu.</p> <p>Plain/White Premium Quick Express-Limited Cups</p>  <p>Slow Cook Porridge Mixed/Sweet Long-grain</p> <p>Cake Multigrain Brown GABA Brown</p>	<p>Si le cuiseur à riz est mis sur le tapis ou à un endroit où la température ambiante est élevée, l'entrée et la sortie d'air peuvent être bloquées, causant ainsi une élévation de la température intérieure. Dans ce cas, le cuiseur à riz peut ne pas répondre à toute pression de touches.</p> <p>Ref. : Résoudre le problème selon les procédures suivantes.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) Débranchez la fiche électrique.</li> <li>(2) Déplacez le cuiseur à riz à un endroit où l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées et que la température ambiante est basse.</li> <li>(3) Insérez de nouveau la fiche électrique dans la prise électrique et faites fonctionner les touches.</li> </ol> <p>Si le cuiseur à riz ne répond pas aux fonctionnements de touches, il s'agit d'un mauvais fonctionnement concernant le cuiseur à riz. Débranchez la fiche électrique et contactez un représentant de service qualifié pour demander des réparations.</p>	-

### Pièces en plastique

Les pièces en plastique qui entrent en contact avec la chaleur ou la vapeur se détérioreront avec le temps. Dans ce cas, contactez un représentant de service qualifié pour demander des réparations.

## Réglage du temps de cuisson à la vapeur (menu « Express-Limited Cups »)

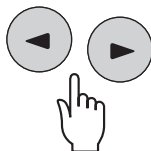
Effectuez les procédures suivantes des étapes (1) à (6), chacune en au plus 30 secondes, avec la fiche électrique connectée à la prise. Si aucune opération n'est effectuée dans les 30 secondes, l'heure actuelle s'affiche à nouveau et le temps de cuisson à la vapeur ne peut pas être réglé. Redémarrez la procédure pour régler à nouveau le temps de cuisson à la vapeur. Le réglage ne peut pas être modifié pendant la cuisson (cuisson lente), lorsque la fonction de maintien au chaud (Keep Warm) est activée, lorsque la fonction de minuterie est réglée, lorsque la fonction de minuterie est utilisée, pendant le réchauffage ou pendant un chauffage supplémentaire. Remarque : Pour annuler le réglage du temps de cuisson à la vapeur, appuyez sur la touche [Cancel].



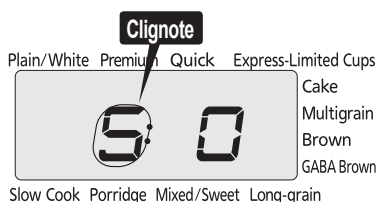
### ■ Réglage du temps de cuisson à la vapeur

Lors de la sélection du menu « Express-Limited Cups » et du réglage du temps de cuisson à la vapeur, procédez comme suit.

- (1) Appuyez sur la touche [◀] ou [▶] pour sélectionner le menu « Plain/White ».



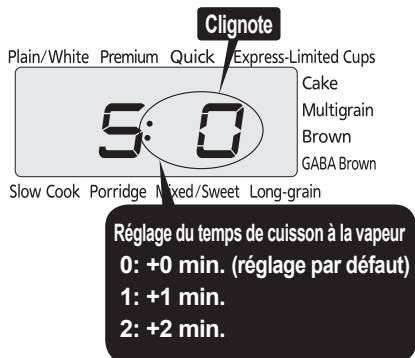
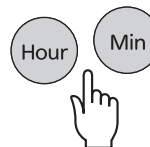
- (2) Maintenez la touche [Timer] enfoncée pendant environ 3 secondes ou plus.



- (3) Appuyez sur la touche [Start].



- (4) Appuyez sur les touches [Hour] et [Min] pour régler l'heure.



- (5) Appuyez sur la touche [Start].

- (6) Lorsque vous maintenez enfoncée la touche [Timer] pendant environ 3 secondes ou plus, le réglage se termine et l'heure actuelle s'affiche à nouveau.

# Guide des menus

- Ce guide des menus utilise une tasse à mesurer d'environ 0,18 L (incluse).
- Une cuillère à soupe équivaut à 15 mL.
- Une cuillère à café équivaut à 5 mL.
- Lorsque trop d'assaisonnements tels que de la sauce de soja, du vin de riz cuit doux, etc. sont ajoutés, les aliments peuvent ne pas être cuits correctement.
- Il n'est pas nécessaire de rincer le riz sans rinçage.
- N'utilisez les calories données dans les recettes qu'à titre indicatif.

Menu  
« Mixed/  
Sweet »

## Riz Gomoku (mélange de riz japonais)



332kcal/  
Pour 1 portion

### ■ Ingrédients (pour 6 portions)

- Riz... 3 tasses (tasse à mesurer fournie)
- Kombu (varech)... 1,2 po (3 cm) carrés : 1 pièce
- Cuisse de poulet... 2,1 oz (60 g)
- Abura-age (tofu frit mince)... 1/2 pièce
- Carotte... 1,4 oz (40 g)
- Gobo (racine de bardane)... 1,2 oz (35 g)
- Konnyaku... 1/8 bloc
- Champignons shiitake séchés... 2 pièces
- Pois mange-tout... 8 pièces.
- Mélange d'assaisonnements  
Sauce de soja... 2 cuillères à table Saké... 1 cuillère à table  
Vin de riz cuit doux... 1/2 cuillère à table Sel... 1/2 cuillère à café  
• Saké, sauce de soja, sel et vinaigre... Au goût

### ■ Préparation

1. Coupez la cuisse de poulet en cubes de 0,4 po (1 cm), puis assaisonnez avec un filet de saké et de sauce de soja.
2. Retirez l'excès d'huile de l'abura-age. Coupez-le en deux sur la longueur puis en fines lamelles.
3. Pelez la carotte et coupez-la en lanières épaisses de 1,2 po (3 cm) de long.
4. Pelez la racine de bardane avec le dos d'un couteau. Puis déchiquetez-la en fines lanières et trempez-la dans de l'eau vinaigrée.
5. Faites bouillir le konnyaku dans l'eau pendant 4 à 5 minutes. Puis rincez-le à l'eau et coupez-le de la même manière que la carotte.
6. Faites tremper les champignons shiitake séchés dans l'eau pour les réhydrater. Coupez les tiges et découpez-les en fines lamelles.
7. Effilez les pois mange-tout et faites-les bouillir dans l'eau salée. Placez les pois dans l'eau froide pour qu'ils conservent leur couleur puis coupez-les en petits morceaux.
8. Rincez le riz dans le récipient intérieur, ajoutez le mélange d'assaisonnements et ajoutez de l'eau jusqu'au niveau 3 de l'échelle « Premium ». Après avoir bien mélangé le riz et l'eau, placez le varech et les autres ingrédients sur le dessus, à l'exception des pois mange-tout. Faites cuire à l'aide du menu « Mixed/Sweet ».
9. Retirez le varech et ajoutez les pois mange-tout. Mélangez bien tous les ingrédients et placez le plat sur une assiette de service.

### Remarque

- Ajustez la quantité d'eau à ajouter en fonction des ingrédients.
- La quantité d'ingrédients à ajouter au démarrage ne doit pas dépasser environ 45% du poids du riz. La cuisson peut ne pas être effectuée correctement si trop d'ingrédients sont ajoutés. (La quantité totale d'ingrédients ne doit pas être supérieure à environ 2,5 oz (70 g) par tasse de riz.)

Menu  
« Brown »

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



422kcal/  
Pour 1 portion

### ■ Ingrédients (pour 6 portions)

- Riz brun... 3 tasses (tasse à mesurer fournie)
- Saumon légèrement salé... 3 morceaux
- Champignons maitake... 3,5 oz (100 g)
- Oignon... 1/2 pièce
- Carotte... 1,8 oz (50 g)
- Asperges... 3 pièces
- Ail, émincé... 1 gousse
- Gingembre, émincé... 2 cuillères à table
- Beurre... 0,9 oz (25 g)
- Huile végétale... Comme souhaité
- Mélange d'assaisonnements  
Saké... 1 1/2 cuillères à table  
Vin de riz cuit doux... 1 1/2 cuillères à table  
Pâte de miso... 1 3/4 cuillères à table Sucre... 1/2 cuillère à table  
Sauce de soja... 1/2 cuillère à table
- Oignons verts, hachés... 3 tiges

### ■ Préparation

1. Rincez le riz brun dans le récipient intérieur, ajoutez de l'eau jusqu'au niveau 3 de l'échelle « Brown » et faites-le cuire à l'aide du menu « Brown ».
2. Faites chauffer l'huile végétale dans une casserole. Faites cuire et émiettez le saumon.
3. Séparez les champignons maitake et coupez-les en morceaux de 0,8 po (2 cm) de largeur. Hachez l'oignon et la carotte.
4. Coupez les extrémités des asperges. Retirez les feuilles triangulaires et hachez les asperges en morceaux de 0,4 po (1 cm) de large.
5. Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez l'ail et le gingembre. Ajoutez les ingrédients de l'étape 3 dans la casserole. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient moelleux. Ajoutez et faites cuire les asperges de l'étape 4.
6. Ajoutez le mélange d'assaisonnements aux ingrédients de l'étape 5 et faites-les cuire jusqu'à évaporation du liquide. Hachez les oignons verts et ajoutez le saumon de l'étape 2.
7. Une fois la cuisson terminée, mélangez le riz cuit avec les ingrédients de l'étape 6 et mettez le tout dans un bol de service.

### Conseils

- Saupoudrez de piment aux sept saveurs comme vous le souhaitez.

Menu  
« Porridge »

## Gruau de riz aux sept herbes

115kcal/  
Pour 1 portion



### ■ Ingrédients (pour 4 portions)

- Riz...1 tasse (tasse à mesurer fournie)
- Sel...1/3 cuillère à café
- Sept herbes (céleri chinois, bourse à pasteur, gnaphale, mouron des oiseaux, lamier pourpre, navet, et radis japonais)... Comme souhaité

### ■ Préparation

1. Préparez des herbes (environ 3,5 oz (100 g)). Blanchissez dans l'eau bouillante pendant quelques secondes puis transférez dans de l'eau froide. Essorez l'eau et hachez-les finement.
2. Rincez le riz dans le récipient intérieur et ajoutez de l'eau jusqu'au niveau 1 de l'échelle « Porridge • Firm ». Réglez le temps de cuisson sur 60 minutes et faites cuire à l'aide du menu « Porridge ».
3. Une fois la cuisson terminée, saupoudrez avec les herbes hachées et du sel et mélangez délicatement le grua.

### Remarque

- Servez le grua cuit dès que possible avant qu'il ne se transforme en une pâte collante et que sa saveur change.

Menu  
« Multigrain »

## Riz multigrain cuit avec du poisson séché et du hijiki

362kcal/  
Pour 1 portion



### ■ Ingrédients (pour 6 portions)

- Riz...3 tasses (tasse à mesurer fournie)
- Grains mélangés...4 1/2 cuillères à table (1,4 oz (40 g))
- Poissons séchés (barracuda, poisson-tuille, etc.)... 1
- Oignons verts, hachés...2 tiges
- Mehijiki cuit (bourgeon de hijiki)  
Mehijiki (séché)... 0,4 oz (12 g)  
Abura-age (tofu frit mince)...1/2 pièce  
Carotte...1,1 oz (30 g)  
Huile de sésame...1 cuillère à table
- Bouillon  
Sucre...1 cuillère à table  
Vin de riz cuit doux...1 cuillère à table  
Saké... 1 cuillère à table  
Sauce de soja... 2 cuillères à table  
Dashi (bouillon japonais)...200 mL (4/5 tasse)

### ■ Préparation

1. Rincer le riz dans le récipient intérieur, ajoutez de l'eau jusqu'au niveau 3 de l'échelle « Plain/White » et placez des grains mélangés sur le dessus. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau pour les grains mélangés ajoutés et faites cuire en utilisant le menu « Multigrain ».
2. Faites griller le poisson séché, retirez les arrêtes et émiettez-le.
3. Faites tremper le hijiki me dans de l'eau pour le réhydrater puis égouttez-le. Rincez l'excès d'huile de l'abura-age et coupez-le en fines lamelles. Coupez également la carotte en fines lanières.
4. Ajoutez l'huile de sésame dans une petite casserole. Faites frire les ingrédients de l'étape 3, ajoutez le bouillon et laissez mijoter les ingrédients.
5. Égouttez les ingrédients de l'étape 4, mélangez-les avec le poisson de l'étape 2 dans le riz cuit à l'aide d'une spatule.
6. Placez le plat sur une assiette de service et saupoudrez avec les oignons verts.



Menu  
« Mixed/  
Sweet »

## Sekihan (riz aux haricots rouges)



329kcal/  
Pour 1 portion

### ■ Ingrédients (pour 6 portions)

- Riz gluant... 3 tasses (tasse à mesurer fournie)
- Haricots rouges... 2,8 oz (80 g)
- Sel au sésame... Au goût

### ■ Préparation

1. Rincez et placez les haricots rouges dans une casserole. Ajoutez de l'eau, 5 fois le volume des haricots rouges, et placez la casserole sur la cuisinière. Portez les haricots rouges à ébullition et jetez l'eau. Ajoutez de l'eau, environ 5 fois le volume des haricots rouges, et faites cuire légèrement à feu vif.
2. Séparez les haricots rouges de l'eau. Versez l'eau dans un bol et laissez-la refroidir rapidement tout en la servant avec une louche pour l'exposer à l'air.
3. Rincez le riz gluant dans le récipient intérieur, ajoutez l'eau utilisée pour la cuisson des haricots rouges jusqu'au niveau 3 de l'échelle « Sweet » (ajoutez plus d'eau s'il n'y en a pas suffisamment) et mélangez bien.
4. Placez les haricots rouges des étapes 2 à 3 puis faites les cuire à l'aide du menu « Mixed/Sweet ».
5. Une fois la cuisson terminée, mélangez délicatement et placez le plat sur une assiette de service avec le sel au sésame.

Menu  
« Mixed/  
Sweet »

## Riz gluant cuit à la vapeur à la chinoise



426kcal/  
Pour 1 portion

### ■ Ingrédients (pour 6 portions)

- Riz gluant... 3 tasses (tasse à mesurer fournie)
- Poitrine de porc... 3,9 oz (110 g)
- Champignons shiitake séchés... 2 pièces
- Crevettes séchées... 0,4 oz (10 g)
- Pousse de bambou... 0,7 oz (20 g)
- Carotte... 0,4 oz (10 g)
- Pignon de pin... 1 cuillère à café
- Châtaignes grillées douces pelées... 6 pièces
- Gingembre, fines lamelles... 4 à 5 tranches
- Soupe au poulet... 300 mL (1 1/4 tasses)
- Pré-assaisonnement pour le porc Saké... 2 cuillères à café
- Sauce de soja... 2 cuillères à café
- Jus de gingembre... 1 cuillère à café
- Mélange d'assaisonnements Saké... 3 cuillères à table
- Sauce de soja... 3 cuillères à table
- Sucre... 1 cuillère à café
- Oignons verts, hachés... 3 tiges
- Saindoux ou huile végétale... 2 cuillères à table

### ■ Préparation

1. Faites tremper les champignons shiitake séchés et les crevettes dans l'eau pour les réhydrater et les ramollir. Faites bouillir la pousse de bambou. (Gardez l'eau utilisée pour faire tremper les champignons shiitake séchés et les crevettes.)
2. Coupez le porc en dés de 0,4 po (1 cm), puis assaisonnez-le. Coupez la carotte, le shiitake et la pousse de bambou en dés de 0,4 po (1 cm).
3. Faites chauffer le saindoux dans une casserole. Faites frire les ingrédients de l'étape 2 et laissez-les refroidir.
4. Rincez le riz gluant dans le récipient intérieur. Ajoutez l'eau utilisée pour faire tremper les champignons shiitake séchés et les crevettes de l'étape 1 et le mélange d'assaisonnements. Ajoutez la soupe au poulet jusqu'au niveau 3 de l'échelle « Sweet ». Mélangez bien tout ensemble.
5. Ajoutez les ingrédients de l'étape 3, les crevettes séchées, les pignons de pin et le gingembre à 4. Faites cuire à l'aide du menu « Mixed/Sweet ».
6. Une fois la cuisson terminée, déposez les châtaignes grillées sur le riz. Mélangez le riz par petits coups. Placez le plat sur une assiette de service et saupoudrez avec les oignons verts.





## Plats fraîchement cuisinés si facilement

Des plats authentiques peuvent être cuisinés facilement en profitant des ingrédients de saison.

### Remarque

- Bien mélanger avant la cuisson pour éviter que les assaisonnements ne se déposent au fond du récipient intérieur.
- Lorsque vous faites mijoter des ingrédients dans le bouillon, refroidissez-le avant de cuisiner.
- Lorsque vous utilisez de l'amidon, ajoutez-le en fin de cuisson.
- Ajustez la quantité de produits en pâte tels que les gâteaux de pâte de poisson car il se dilate avec la chaleur.
- Ne pas utiliser d'ustensiles durs en métal tels qu'une louche, une cuillère ou un fouet.
- Éliminez les odeurs après la cuisson. (Voir « Élimination des odeurs (si des odeurs persistent dans le cuiseur à riz) » à la p.79)
- Si un temps de cuisson plus long est nécessaire, n'appuyez pas sur la touche [Cancel] avant de prolonger cette durée. Sinon, le témoin Keep Warm s'éteint et aucune cuisson supplémentaire ne peut être effectuée. (Si vous appuyez sur la touche [Cancel] par erreur, retirez le récipient intérieur du cuiseur à riz et placez-le sur un chiffon humide. Laissez le couvercle du cuiseur à riz ouvert et refroidissez le cuiseur à riz et le récipient intérieur pendant environ 10 minutes. Puis placez le récipient intérieur à l'intérieur du cuiseur à riz et procédez à la cuisson.)



## Pot-au-feu aux légumes et au poulet



156kcal/  
Pour 1 portion

■ Ingrédients	Type 5,5 tasses	Type 10 tasses
	(pour 4 portions)	(pour 6 portions)
• Ailes de poulet	8 pièces	12 pièces
• Carotte	1 pièce	1 1/2 pièces
• Céleri	1 pièce	1 1/2 pièces
• Oignon	1 pièce	1 1/2 pièces
• Pomme de terre	2 pièces	3 pièces
• Eau	650 mL	1 000 mL
	(2 3/4 tasses)	(4 1/4 tasses)
• Bouillon (poudre)	1 1/2 cuillères à table	2 1/3 cuillères à table
• Sel et poivre	Au goût	Au goût

### ■ Préparation

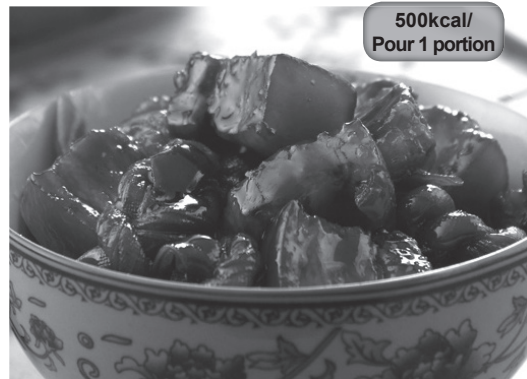
1. Coupez les extrémités des ailes de poulet.
2. Coupez la carotte en quartiers, le céleri en morceaux de 2 po (5 cm) de large (après en avoir retiré les fils), l'oignon en huit morceaux égaux et la pomme de terre en quatre parties égales.
3. Mettez tous les ingrédients des étapes 1 et 2 dans le récipient intérieur, ajoutez de l'eau, de la poudre de bouillon, du sel et du poivre et mélangez bien. Chauffez le tout en utilisant le menu « Slow Cook » pendant 60 minutes.
4. Une fois la cuisson terminée, placez le plat dans un bol de service.

### Remarque

Pour les plats mijotés, ils deviennent plus moelleux avec une saveur rehaussée s'ils sont maintenus au chaud après chauffage.



## Porc braisé



500kcal/  
Pour 1 portion

■ Ingrédients	Type 5,5 tasses	Type 10 tasses
	(pour 4 portions)	(pour 6 portions)
• Poitrine de porc	14,1 oz (400 g)	21,2 oz (600 g)
• Noeuds de tofu	3,5 oz (100 g)	5,3 oz (150 g)
• Gingembre, tranché	4 pièces	6 pièces
• Bouillon		
• Sauce de soja épaisse (sauce de soja chinoise)	1 1/2 cuillères à table	2 1/4 cuillères à table
• Vin de riz Shaoxing	1 cuillère à table	1 1/2 cuillères à table
• Eau	300 mL	450 mL
	(1 1/4 tasses)	(2 tasses)
• Sel	Au goût	Au goût
• Sucre	Au goût	Au goût
• Oignons verts, hachés	Comme souhaité	Comme souhaité

### ■ Préparation

1. Rincez la poitrine de porc et coupez-la en morceaux de la taille d'une bouchée. Mettez-les dans l'eau bouillante avec le gingembre pour extraire le sang.
2. Pour éliminer l'odeur des haricots des noeuds de tofu, lavez-les puis faites-les bouillir dans une casserole.
3. Placez la poitrine de porc, le gingembre et les noeuds de tofu dans le récipient intérieur, puis ajoutez le bouillon.
4. Faites cuire en utilisant le menu « Slow Cook » pendant 60 minutes.
5. Une fois la cuisson terminée, ajoutez le sel et le sucre à votre goût et retournez la poitrine de porc. Réglez le temps de cuisson sur 10 minutes et continuez la cuisson à l'aide de la touche [Hour].
6. Placez le plat sur une assiette de service et saupoudrez-le d'oignons verts.

Menu  
« Slow Cook »

## Poulet et champignons shimeji à la sauce tomate

Recette rapide



189kcal/  
Pour 1 portion

	Type 5,5 tasses (pour 4 portions)	Type 10 tasses (pour 6 portions)
■ <b>Ingrédients</b>		
● Cuisse de poulet, coupée en dés	8,8 oz (250 g)	13,4 oz (380 g)
● Sel et poivre	Au goût	Au goût
● Champignons Shimeji, coupés	1 sachet (environ 4,6 oz (130 g))	1 1/2 sachets (environ 7,1 oz (200 g))
● Oïgno	1/2 pièce (environ 3,5 oz (100 g))	3/4 pièce (environ 5,3 oz (150 g))
● Olives noires, tranchées	0,9 oz (25 g)	1,4 oz (40 g)
● Sauce tomate	1 boîte (environ 10,6 oz (300 g))	1 1/2 boîtes (environ 15,9 oz (450 g))
● Bouillon de poulet (en poudre)	1 cuillère à café	1 1/2 cuillères à café
● Eau	100 mL (2/5 tasse)	150 mL (3/5 tasse)
● Persil, haché	Comme souhaité	Comme souhaité
● Fromage râpé	Comme souhaité	Comme souhaité

### ■ Préparation

1. Assaisonnez la cuisse de poulet avec le sel et le poivre.
2. Coupez l'oignon en suivant des fibres en morceaux épais.
3. Placez le bouillon de poulet et l'eau dans le récipient intérieur et mélangez-les bien. Ajoutez les ingrédients des étapes 1 et 2, les champignons shimeji, les olives noires et la sauce tomate dans cet ordre.
4. Faites cuire en utilisant le menu « Slow Cook » pendant 15 minutes (18 minutes pour le type 10 tasses).
5. Une fois la cuisson terminée, mélangez et assaisonnez avec du sel et du poivre à votre goût. Placez le plat sur une assiette de service et saupoudrez de persil et de fromage râpé, au choix.

Menu  
« Cake »

## Gâteau type génois



309kcal/  
1/8 pièce  
(cuisneur de 5,5 tasses)  
(Sans les fruits)

	Type 5,5 tasses (pour 1 gâteau)	Type 10 tasses (pour 1 gâteau)
■ <b>Ingrédients</b>		
● Oeufs (taille moyenne)	4	5
● Sucre (sucre extra fin)	4,2 oz (120 g)	5,3 oz (150 g)
● Farine à gâteau	4,2 oz (120 g)	5,3 oz (150 g)
● Beurre doux	1,4 oz (40 g)	1,8 oz (50 g)
● Beurre doux (à étaler dans le récipient intérieur)	Comme souhaité	Comme souhaité
● Pour la décoration		
Crème épaisse (produits laitiers)	200 mL (4/5 tasse)	250 mL (1 tasse)
Sucre en poudre	0,8 oz (24 g)	1,1 oz (30 g)
Fraises, myrtilles	Comme souhaité	Comme souhaité

### ■ Préparation

1. Amenez les œufs à température ambiante et tamisez la farine à gâteau. Faites fondre le beurre doux.
2. Placez les œufs et le sucre dans un bol et mélangez-les légèrement.
3. Chauffez le bol de l'étape 2 dans de l'eau chaude à 104 °F [40 °C] et mélangez les ingrédients jusqu'à ce que le sucre devienne invisible. Retirez le bol de l'eau chaude.
4. Battez 3 à grande vitesse à l'aide d'un batteur à main. Battez 3 jusqu'à ce qu'il devienne blanchâtre et épais et tombe lentement du fouet. Fouettez 3 pendant 1 minute à basse vitesse pour le rendre aéré.
5. Ajouter la farine à gâteau de l'étape 1 à 4 et mélangez légèrement jusqu'à dissolution de la farine à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Ajoutez le beurre doux de l'étape 1 et mélangez-les.
6. Versez la pâte à frire de l'étape 5 dans le récipient intérieur légèrement beurré. Retirez l'air sur un chiffon doux, puis sélectionnez le menu « Cake » et faites cuire pendant 35 minutes (40 minutes pour cuisneur 10 tasses).
7. Une fois la cuisson terminée, sortez le gâteau du récipient intérieur et laissez-le refroidir. Décorez le gâteau avec de la crème fouettée avec du sucre granulé, des fraises et des myrtilles.

### Remarque

- Si la pâte n'est pas suffisamment cuite, appuyez sur la touche [Hour] avec le témoin Keep Warm clignotant, réglez le temps de cuisson supplémentaire, puis appuyez sur la touche [Start].

### Conseils

- Éliminez les odeurs après la réalisation des gâteaux. (Voir « Élimination des odeurs (si des odeurs persistent dans le cuisneur à riz) » à la p.79)

## Réglage de l'heure actuelle

L'heure actuelle est affichée en format 12 heures.

L'heure ne peut pas être réglée pendant que les opérations suivantes sont effectuées :

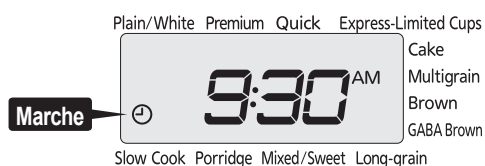
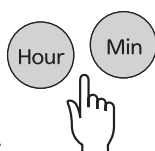
- Pendant la cuisson (cuisson lente), lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, lorsque la fonction de minuterie est réglée, lorsque la fonction de minuterie est utilisée, pendant le réchauffage ou pendant un chauffage supplémentaire
- Lorsque le menu « Cake », « Slow Cook » ou « Porridge » est sélectionné

### ■ Exemple : Modifier l'heure actuelle de « 9:30 AM » à « 9:35 AM »

**1** Branchez la fiche électrique à une prise.

**2** Affichez le mode de réglage de l'heure.

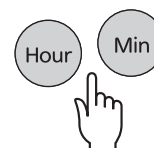
Appuyez sur la touche [Hour] ou [Min] pour afficher ☺.



**3** Réglez l'horloge à l'heure actuelle.

Réglez l'heure avec la touche [Hour] et les minutes avec la touche [Min].

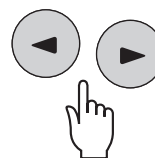
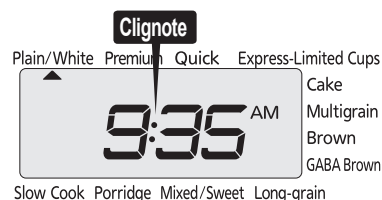
Maintenez la touche correspondante enfoncée pour changer l'heure plus rapidement.



**4** Une fois que vous avez terminé le réglage de l'heure, appuyez sur la touche [◀] ou [▶].

L'heure est réglée.

☺ s'éteindra et « : » clignotera sur l'afficheur.



### Remarque

- Le réglage de l'heure actuelle peut varier d'environ 30 à 120 secondes par mois de l'heure réelle en fonction de la température ambiante et des conditions d'utilisation.

## Spécifications techniques

Dimension du cuiseur		Cuiseur de 5,5 tasses	Cuiseur de 10 tasses	
Source d'alimentation		120 V, 60 Hz		
Puissance nominale (W)		1 080	1 198	
Capacité de cuisson (tasses, oz)	Plain/White	1 à 5,5 tasses [5,29 à 29,10 oz]	2 à 10 tasses [10,58 à 52,91 oz]	
	Premium	1 à 5,5 tasses [5,29 à 29,10 oz]	2 à 10 tasses [10,58 à 52,91 oz]	
	Quick	1 à 5,5 tasses [5,29 à 29,10 oz]	2 à 10 tasses [10,58 à 52,91 oz]	
	Express-Limited Cups	1 à 2 tasses [5,29 à 10,58 oz]	2 à 3 tasses [10,58 à 15,87 oz]	
	Multigrain	1 à 4 tasses [5,29 à 21,16 oz]	2 à 8 tasses [10,58 à 42,32 oz]	
	Brown	1 à 3,5 tasses [5,29 à 18,52 oz]	2 à 6 tasses [10,58 à 31,74 oz]	
	GABA Brown	1 à 3,5 tasses [5,29 à 18,52 oz]	2 à 6 tasses [10,58 à 31,74 oz]	
	Porridge	Firm	0,5 à 1 tasse [2,65 à 5,29 oz]	0,5 à 2 tasses [2,65 à 10,58 oz]
		Soft	0,5 tasse [2,65 oz]	0,5 à 1,5 tasses [2,65 à 7,94 oz]
	Mixed	1 à 4 tasses [5,29 à 21,16 oz]	2 à 6 tasses [10,58 à 31,74 oz]	
	Sweet	1 à 3 tasses [5,29 à 15,87 oz]	2 à 5 tasses [10,58 à 26,48 oz]	
Long-grain	1 à 5,5 tasses [5,29 à 29,10 oz]	2 à 10 tasses [10,58 à 52,91 oz]		
Dimensions extérieures (pouce, cm)*	Largeur	10,2 po (26,0 cm)	11,3 po (28,8 cm)	
	Profondeur	13,9 po (35,4 cm)	15,2 po (38,6 cm)	
	Hauteur	8,4 po (21,3 cm)	9,8 po (25,0 cm)	
Poids (oz, kg)*		137,6 oz (3,9 kg)	172,8 oz (4,9 kg)	
Longueur du cordon (pouce, m)*		31,4 po (0,8 m)		

\* Valeurs approximatives

### Remarque

- Une tasse pleine de riz blanc pèse environ 5,29 oz (150 g) avec la tasse à mesurer fournie.

## Lors d'une panne de courant

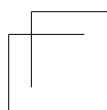
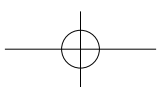
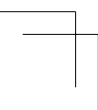
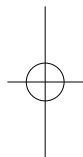
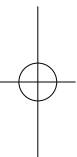
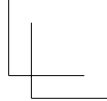
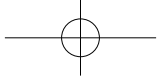
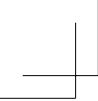
Si une panne de courant se produit, le cuiseur à riz reprendra ses fonctions normales une fois que le courant est rétabli.

Indiquez quand la panne de courant se produit	Une fois que le courant est rétabli
Lorsque la minuterie est activée	La minuterie reprendra son fonctionnement. (Si la panne de courant dure longtemps et que l'heure de départ programmée a été dépassée au moment du retour du courant, le cuiseur à riz commencera la cuisson immédiatement.)
Pendant la cuisson (réchauffage)	Le cuiseur à riz reprendra la cuisson (réchauffage). La cuisson peut ne pas être effectuée entièrement.
Pendant le fonctionnement du maintien au chaud	La fonction de maintien au chaud (Keep Warm) est annulée lors d'une panne de courant durant plus de 30 minutes.

## **Achat de pièces non durables et d'accessoires optionnels**

Les joints sont des pièces consommables. Bien que leur degré d'usure varie en fonction des conditions d'utilisation, ces joints s'usent inévitablement à l'usage. Pour les taches tenaces, les odeurs ou les dommages graves, contactez TIGER CORPORATION U.S.A.

Avec le temps, le revêtement à base de résine fluorocarbonée du récipient intérieur peut s'user et s'écailler. (Voir p.54)



## Supplier's Declaration of Conformity

Model Number : JKT-D10U/JKT-D18U

Kind of equipment : Rice Cooker / Warmer

Trade Name : TIGER

Responsible party : TIGER CORPORATION U.S.A.

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

Phone : (310)-787-1985

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

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

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

### **For technical questions and support, please contact:**

#### **Tiger Corporation U.S.A.**

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

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

Email: support@japantigercorp.com

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

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



#### **TIGER CORPORATION**

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

URL: <https://www.tiger.jp/global/>