



JBV-G10U



©2003 TIGER CORPORATION

JBV-G



For household use 120 V Usage Only

Rice Cooker / Warmer

OPERATING INSTRUCTIONS

Thank you for purchasing a TIGER rice cooker/warmer.
Please read these instructions prior to use and save them for future reference.

Pour usage domestique Utilisation sur 120 V uniquement

Cuiseur à riz / réchaud

MODE D'EMPLOI

Nous vous remercions d'avoir fait l'achat d'un cuiseur à riz/chauffe-riz TIGER.
Veuillez lire ces instructions avant d'utiliser le produit et les conserver pour référence ultérieure.

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

1	IMPORTANT SAFEGUARDS	5
2	Names and Functions of Component Parts	10
	Menu options and features	12
	Tips on making delicious rice	13
3	Before Cooking Rice	15
4	How to Cook Rice	17
	Cooking time guidelines	18
5	Once the Rice Is Done Cooking	19
6	Setting the Timer	20
7	Keeping the Rice Warm	22
8	Cooking Rice and Side Dishes Together (“Plain/Synchro-Cooking” Menu)	23
9	Slow Cooking (“Slow Cook” Menu)	25
10	Steaming Food (“Steam” Menu)	27
11	Cleaning and Maintenance	30
12	If Rice Does Not Cook Properly	34
13	If Synchro-Cooking Does Not Go As Expected	36
14	If Slow Cooking Does Not Go As Expected	37
15	Troubleshooting	38
	If these indications appear	39
	Setting the present time	40
	Specifications	41
	In case of a power outage	41
	Purchasing consumables and optional accessories	41

1

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- The WARNINGS and CAUTIONS described below are intended to protect the user and other individuals from physical harm and household damage. To ensure safety, please follow carefully.
- Do not remove the caution/warning seal attached to the appliance.

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



WARNING

This symbol indicates there is a possibility of death or serious injury^{*1} when the unit is improperly handled.



CAUTION

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

*1 "Seriously injury" is defined here as loss of sight, injury, burns (high and low temperature), electric shock, broken bones, poisoning, or other injuries severe enough to require hospitalization or extended outpatient care.

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

*3 "Damage to property" is defined here as damage towards a building, furniture, livestock, or pets.

Description of Symbols



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



Disassembly is prohibited

Do not attempt to disassemble, repair, or modify the product. Repairs should only be performed by a qualified service representative.

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



Stop using the appliance immediately if you incur any malfunction or trouble.

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

Examples of trouble:

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

Immediately unplug the power cord from the outlet and contact TIGER CORPORATION U.S.A. for servicing.

WARNING

Environment for use



Do not use on an unstable surface, or on a table or rug that is vulnerable to heat.

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



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.

Who should use the rice cooker



Do not allow children to use the appliance by themselves and do not put within reach of infants or toddlers.

Failing to do so may result in burns, electric shock, or injury.



This product may be used in the following environments:

- Staff kitchens, offices, and other working environments.
- Hotel guest rooms or other accommodation-type environments.

Using the rice cooker



Do not use this product in anyway not described in the operating instructions or supplied COOKBOOK.

Steam or contents may spray out causing burns or other injuries. (Examples)

- Heating ingredients inside of plastic cooking bags, etc.
- Using parchment paper to cover food in the rice cooker.

Power supply



Use only rated voltage power.

Use of any other power supply voltage may result in fire or electric shock.



Use an electrical outlet rated 15 A or higher and do not plug in other devices at the same time.

Connecting other devices in the same outlet may cause the outlet to overheat or result in fire.

Power cord and plug



Do not damage or use a damaged power cord.

Do not forcefully bend, twist, fold, or modify the cord.

Do not place near high temperature surfaces or under/between heavy objects. A damaged power cord can cause fire or electric shock.



Wipe the plug thoroughly in the case dust or other foreign objects are collected.

This is to avoid fire.



Firmly insert the plug into the outlet to avoid electric shock, shorting, smoke, or fire.



Do not use the product if the power cord or plug is damaged or the plug is loose in the outlet.

This is to avoid electric shock shorting, or fire.



If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



Do not plug in or unplug with wet hands.

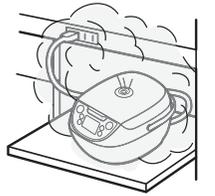
This is to avoid electric shock or injury.

Do not touch the unit with wet hands

⚠ WARNING



Do not expose the plug to steam.
Doing so may result in electric shock or fire. When using the product on a sliding table, be careful not to expose the product to steam.



Handling the rice cooker



Do not immerse this appliance in water.
This is to avoid electric shock, shorting, or fire.



Do not insert any pins, wires, or other metal objects into the air inlet or air outlet, or any gaps between parts.
Doing so may cause electric shock or injury due to malfunction.

Starting to cook



Do not use the cooking plate without the inner pot.
Doing so may result in fire, smoke, or burns.

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

⚠ WARNING

- **INGESTION HAZARD:** This product contains a button cell or coin battery.
- **DEATH** or serious injury can occur if ingested.
- A swallowed button cell or coin battery can cause **Internal Chemical Burns** in as little as **2 hours**.
- **KEEP** new and used batteries **OUT OF REACH of CHILDREN**
- **Seek immediate medical attention** if a battery is suspected to be swallowed or inserted inside any part of the body.



- Remove and immediately recycle or dispose of used batteries according to local regulations and keep away from children.
Do NOT dispose of batteries in household trash or incinerate.
- Even used batteries may cause severe injury or death.
- Call a local poison control center for treatment information.
- Compatible battery type: CR2450
- Nominal battery voltage: 3V
- Non-rechargeable batteries are not to be recharged.
- Do not force discharge, recharge, disassemble, heat above 60°C or Incinerate. Doing so may result in injury due to venting, leakage or explosion resulting in chemical burns.
- This product contains non-replaceable batteries.

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 malfunction of the unit itself.



Only use the cooking plate supplied with this rice cooker.

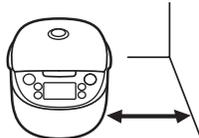
Using another cooking plate may result in fire or burns.

Environment for use



Do not use near the wall or furniture.

Steam and heat may cause damage, discoloration and/or deformation. Use the rice cooker at least 11.8 inches (30 cm) away from walls or furniture. When using the appliance on a kitchen rack or cabinet, make sure the steam or heat is not trapped.



At least 11.8 inches (30 cm)



Do not use a sliding tabletop with insufficient load bearing capacity.

Otherwise the rice cooker may fall resulting injury, burn or malfunction. Check that the load bearing capacity is sufficient before use.



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.



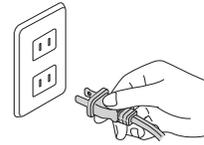
Do not use the rice cooker on an IH cooking heater.

Doing so may result in malfunction.

Power cord and plug



Be sure to firmly hold the plug when removing from an outlet; this is to avoid electric shock, shorting, or fire.



Do not use multiple outlet receptacles; this is to avoid fire.



Handling the rice cooker



Use only 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.



Be careful of the escaping steam when opening the lid.

Exposure to steam may result in burns.



Unplug the power cord

Unplug power cord when not in use.

This is to avoid injury, scalds, electric shock, or fire caused by a short-circuit.



Do not touch the hook 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 touch

⚠ CAUTION



Do not move the rice cooker while it is still cooking.
Doing so may cause the contents to spill and cause burns.

Cleaning the rice cooker



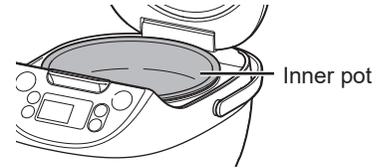
Wait until the appliance has cooled down before performing maintenance; this is to avoid burns from hot surfaces.



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



Do not handle the inner pot 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.



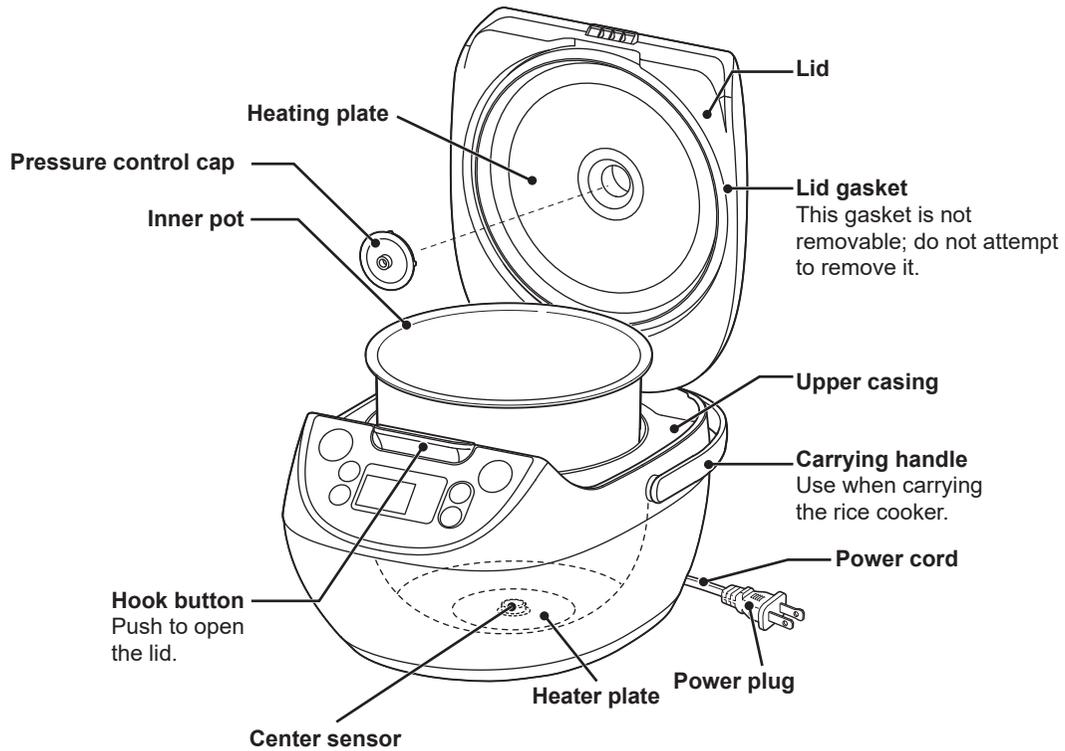
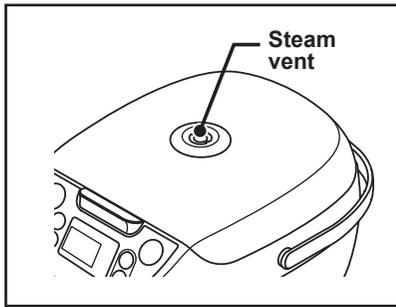
■ Following these safety instructions will allow the appliance to be used for many years.

- Remove any burnt rice or remaining grains of rice. Failure to do so may cause steam to leak or contents to boil over. This may result in malfunction or improperly cooked rice.
- Do not cover the rice cooker with a cloth or other object during cooking. Doing so may cause the rice cooker or the lid to become deformed or discolored.
- 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 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 ceramic 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. In case you would like to purchase a new inner pot, you can do so by contacting TIGER CORPORATION U.S.A.

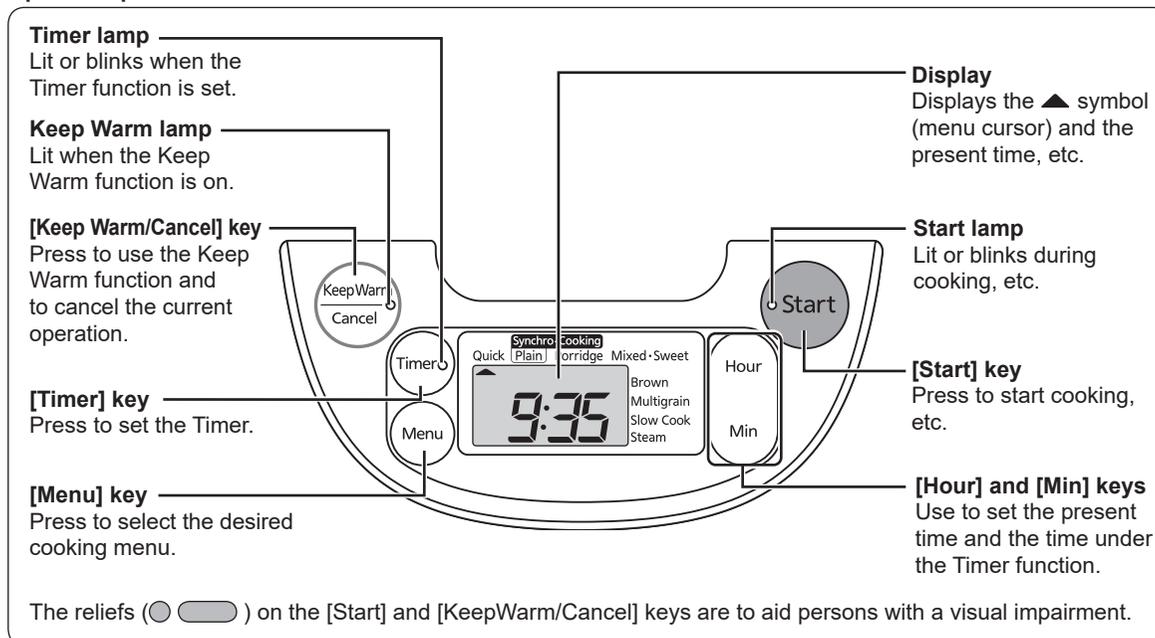
- Strictly observe the following instructions to keep the ceramic coating from peeling or warping and rice from sticking to the pot's surface.
 - Do not place the inner pot directly over gas, electric, or IH stove top. Do not place in the microwave or oven.
 - Use the Keep Warm function for white rice only. Do not use for mixed or seasoned rice, etc.
 - Do not use vinegar inside the inner pot.
 - Use only the supplied spatula or a wooden spatula.
 - Do not use hard 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 rice sticks to the pot and is difficult to remove, do not scrub it with force. Instead, try soaking the pot in lukewarm water before washing it. This may make the rice easier to remove.
 - If the inner pot becomes deformed, contact TIGER CORPORATION U.S.A.

2

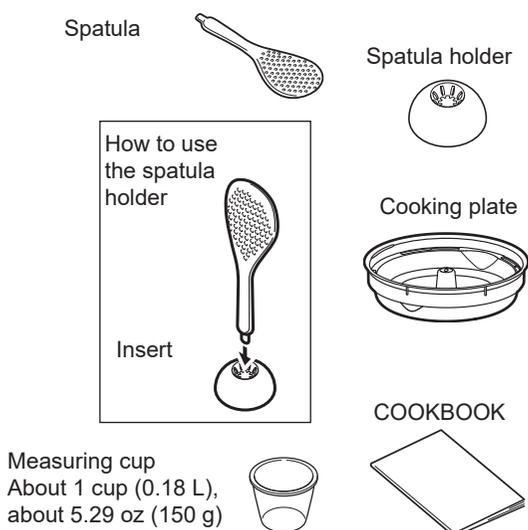
Names and Functions of Component Parts



Operation panel



■ Checking the accessories



■ Sounds emitted by the rice cooker

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

- A clicking sound (This is the sound of the microcomputer controller.)
- A scraping sound (This is the sound of metal contracting and rubbing together due to heat.)
- A sound like boiling water (Only during cooking or steaming.)

■ Checking the present time

The time is displayed in a 24-hour format. It should be adjusted if the correct time is not displayed. (See p.40.)

■ 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.

- This lithium battery has a four-to-five-year life expectancy 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.

Note

- Do not attempt to replace the lithium battery yourself.

To replace the battery, contact TIGER CORPORATION U.S.A.

Menu options and features

Menu	Timer function availability	Keep Warm function availability	Feature
Quick	✓	✓	Select when quickly cooking long-grain rice.
Plain/ Synchro- Cooking	—	✓ ₂	Select when cooking long-grain rice or short-grain rice. Select when using the cooking plate to cook rice and side dishes together.
Porridge	✓	✓	Select when making porridge.
Mixed•Sweet	—	✓ ₁	Select when cooking seasoned rice or steamed glutinous rice.
Brown	✓	✓ ₁	Select when cooking brown rice or multi-grain-brown rice (brown rice mixed with grains).
Multigrain	✓	✓ ₁	Select when cooking grains like barley, foxtail millet, barnyard millet, black rice or red rice together with white rice.

See p.41 for cooking capacities.

✓₁: Do not use the Keep Warm function because its flavor may not be maintained.

✓₂: Remove the cooking plate from the rice cooker before using the Keep Warm function.

Note

- When using the “Porridge” menu, the porridge can become pasty if kept warm for too long; serve as soon as possible.

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 in a cool, dark, well-ventilated place.

Carefully measure the rice with the supplied measuring cup.

One cup equals about 0.18 L. Use the supplied measuring cup for rinse-free rice as well.



Wash the rice quickly.

Stir the rice around with your hand in a generous amount of water, pour out the water, and repeat until the water remains clear.

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; however, 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. 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).

Menu	Maximum amount
Porridge • hard	0.5 cup
Mixed	3 cups or less
Sweet	3 cups or less
Brown	3 cups or less

- Add water prior to adding the ingredients. Adding water after the ingredients will result in the cooked rice being too firm.

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

● Amount of water to add

If adding more or less water than the recommended amount, do not deviate from that amount by more than 1/3 of one line. Doing so may cause the contents to boil over, etc.

Menu	Corresponding scale (Use the corresponding scale on the inner pot as a guide and add water according to your personal preference.)
Quick Plain/Synchro-Cooking Multigrain Mixed	"Plain" scale
Sweet (glutinous rice)	"Sweet" scale
Sweet (a mixture of glutinous and non-glutinous rice)	Between the "Plain" and "Sweet" scales
Brown	"Brown" scale
Porridge	Hard porridge: "Porridge • hard" scale Soft porridge: "Porridge • soft" scale

- When cooking rinse-free rice, use the "Plain" scale as a reference but add a little extra water (until it just covers the corresponding line).
- When making with the rinse-free rice, use "Porridge • hard" scale as a reference for hard porridge and the "Porridge • soft" scale for a soft porridge.
- When cooking germinated brown rice, whole rice or semi-polished rice, use the "Plain" scale as a reference.
- 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 or multi-grain-brown rice mixed in with white rice

- If the rice to be cooked includes more brown rice or multi-grain-brown rice than white rice, use the "Brown" menu.
- If there is an equal amount of brown rice and white rice, or there is more white rice than brown rice, use the "Quick" menu. (The brown rice should be soaked separately for 1 to 2 hours before cooking.)
- If there is an equal amount of multi-grain-brown rice and white rice, or there is more white rice than multi-grain-brown rice, use the "Multigrain" menu. (The multi-grain-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 of the rice is under water.

Cooking grains together with white rice

- The amount of grains should equal less than 20% of the volume of the white rice.
- The grains should be placed on top of the white rice. Mixing them together may result in improperly cooked food.
- If you feel the cooked grains are too hard, soak the grains separately for about 1 hour prior to cooking.

Cooking grains together with brown rice

- Always use the “Brown” menu.
- The maximum acceptable amount for the combination of brown rice and grains is 3.5 cups.

Cooking short-grain rice

- When cooking short-grain rice, select the “Plain/Synchro-Cooking” menu. When cooking seasoned rice with various ingredients using short-grain rice, select the “Mixed•Sweet” menu. In either case, darker brown crisp rice may be formed when cooking short-grain rice. Selecting any other menu may result in improperly cooked food.

Cooking long-grain rice

- When you cook long-grain rice, we recommend selecting the “Quick” menu. If you select the “Plain/Synchro-Cooking” menu, it takes longer to cook than the “Quick” menu.

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 equals about 0.18 L.

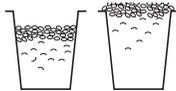


- Fill the measuring cup as shown below.

Correct measurement



Incorrect measurement



Note

- Always use the specified volume of rice (see "Specifications" on p.41). Otherwise the rice may not cook properly. 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.
- Do not apply too much force while washing the rice. This could damage the inner pot and prevent rice from cooking properly.

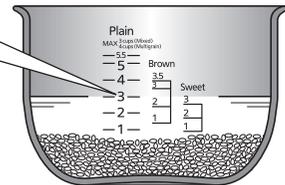
3 Adjust the water level.

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.



- The water level should be selected according to the type of rice and the selected cooking menu, but can be fine-adjusted to your personal preference. (See the guidelines on p.13.)

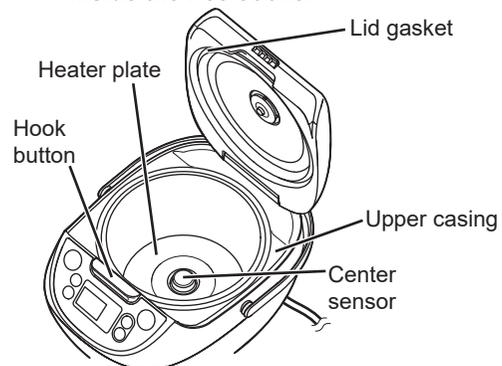
When cooking 3 cups of white rice, adjust the water level to line "3" on the "Plain" scale.



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



<Inside the rice cooker>

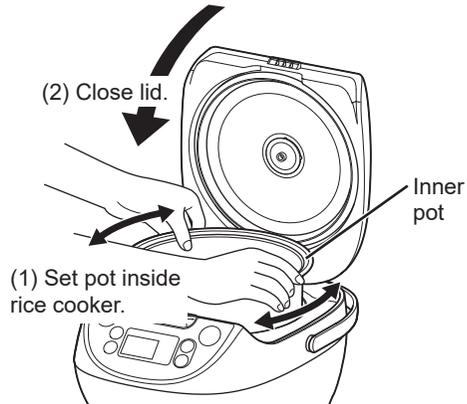


CAUTION

- Be sure to remove any rice or other material adhering to and around the heater plate, center sensor, upper casing, and the hook button. (See p.31.) Adhering material 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.

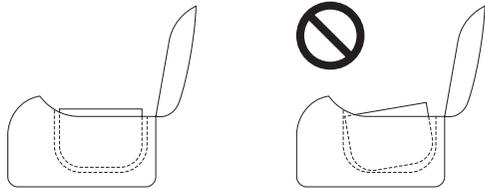
5 Place the inner pot in the rice cooker.

- (1) Turn the inner pot slightly left and right so it is positioned correctly without any tilt.
- (2) Close the lid.



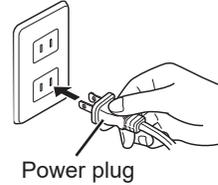
Note

- Make sure the inner pot is set securely into the rice cooker.

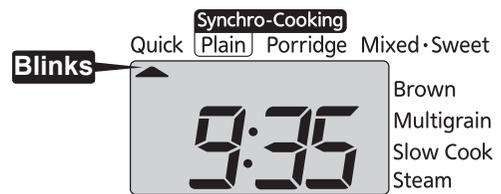


- Be careful not to touch an operation key when closing the lid.

6 Connect the power plug to an outlet.

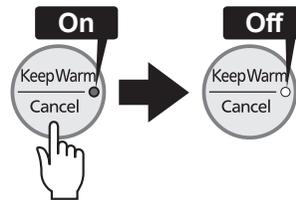


The power will turn on and the ▲ symbol will blink.



Note

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

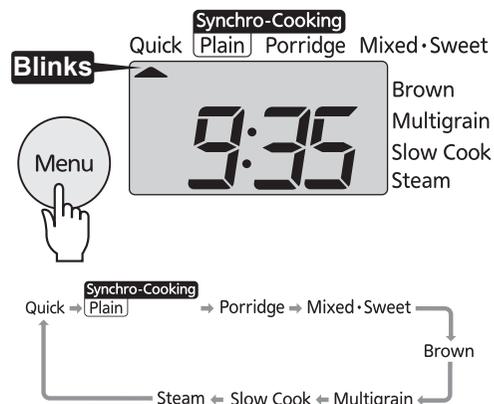


4 How to Cook Rice

1 Press the [Menu] key to select the desired menu.

Each time the [Menu] key is pressed, the selected menu will change in the order shown below.

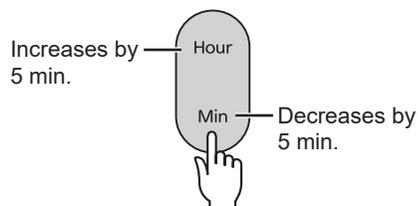
The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



- It is not necessary to press the [Menu] key if the desired menu is already selected.

2 If you selected 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 to any 5-minute increment between 40 and 90 minutes.

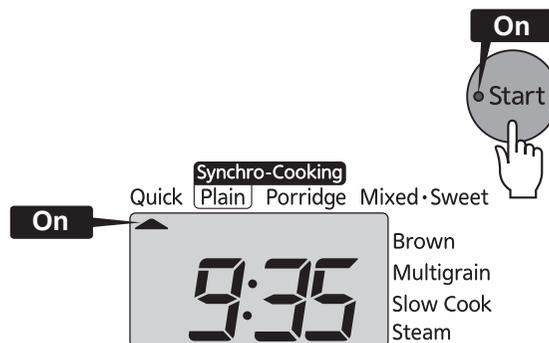


- The default setting is for 60 minutes. Adjust as desired.

3 Press the [Start] key.

The Start lamp will turn on.

If you selected the “Quick” menu, a one-short, one-long beep alarm will sound. Otherwise, only a one-beep alarm will sound.



Cooking will start.

English

Appropriate amounts

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

Cooking time guidelines

Menu	Quick	Plain/ Synchro-Cooking	Mixed•Sweet	Brown	Multigrain
Cooking time	23 to 39 min	42 to 61 min	30 to 50 min	64 to 81 min	36 to 52 min

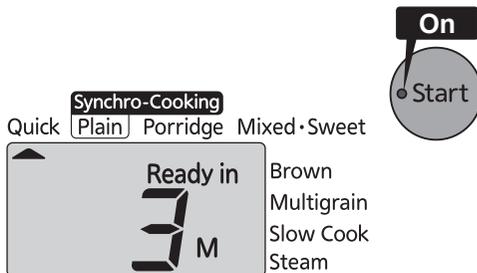
- The above times indicate the amount of time to the end of steaming after cooking is completed when the rice is not soaked prior to pressing the [Start] key. (Voltage: 120 V, Room temperature: 73.4°F [23°C], Water temperature: 73.4°F [23°C], Amount of water: normal level)
- Cooking times will differ 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.

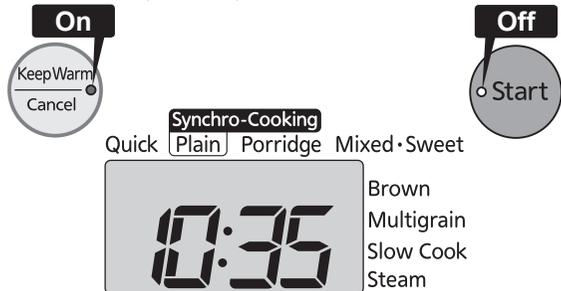
The time until steaming is completed will be shown on the display in 1-minute increments.



- 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 an alarm (8 beeps) will sound.

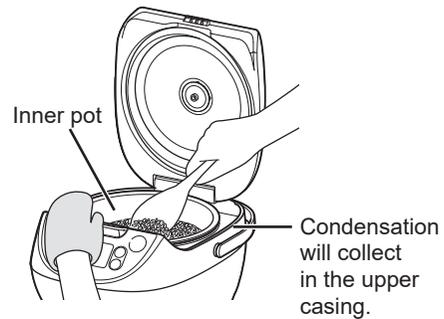


- If you added ingredients under the "Porridge" menu, or a longer cooking time is required, etc., you can set the desired additional cooking time. Simply press the [Hour] and [Min] keys once the Keep Warm lamp turns on, and then press the [Start] key. The cooking time can be extended up to 15 minutes in increments of 1 minute, 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.

- Always wear a kitchen mitten, etc., to hold the pot while stirring.
- If you are concerned about rice sticking to the pot, try waiting 5 to 10 minutes after cooking is completed. This may prevent the rice from attaching due to its natural stickiness.

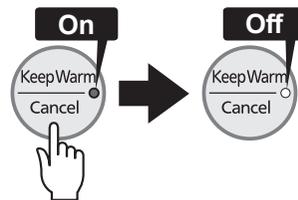


Note

- 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...

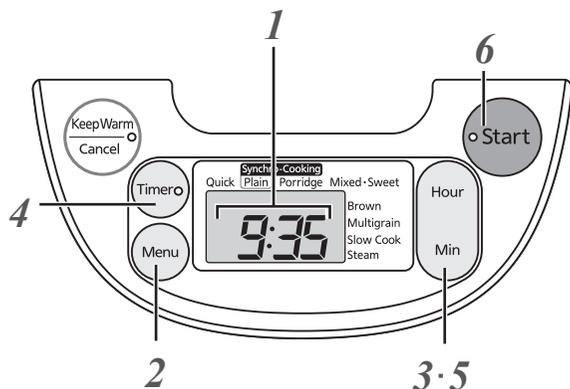
- 1 Press the [KeepWarm/Cancel] key to turn off the Keep Warm function. The Keep Warm lamp will turn off.



Note

- If you disconnect the power plug without canceling the Keep Warm function, the next time you turn on the rice cooker, the Keep Warm light turns on and you cannot cook.
- 2 Disconnect the power plug from the outlet.
 - 3 Clean the rice cooker. (See p.30 to 33.)

6 Setting the Timer



Using the 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.



- Example setting: If “Timer 1” is set to 13:30, cooking will be completed at 13:30.

1 Check the present time.



- See p.40 for the procedure to set the present time.

2 Press the [Menu] key to select the desired menu.

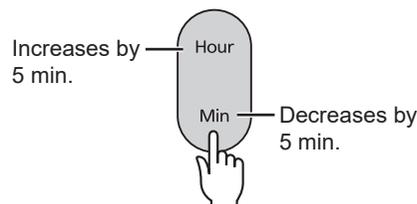
The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



- It is not necessary to press the [Menu] key if the desired menu is already selected.

3 If you selected 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 to any 5-minute increment between 40 and 90 minutes.

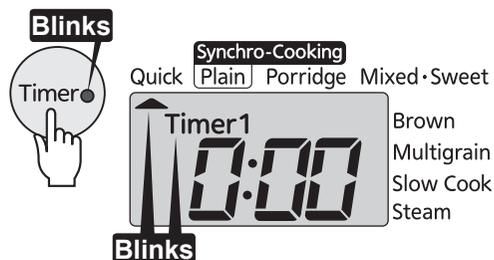


- The default setting is for 60 minutes. Adjust as desired.

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

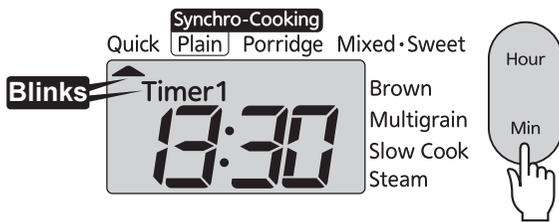
- The Timer function is not available in the following cases.
 - When the “Plain/Synchro-Cooking”, “Mixed •Sweet”, “Slow Cook”, or “Steam” menu is selected
 - When the preset time is less than that indicated in the following table

Menu	Minimum preset time
Quick	50 min
Porridge	Cooking time + 2 min
Brown	1 h 30 min
Multigrain	1 h 5 min

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

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

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



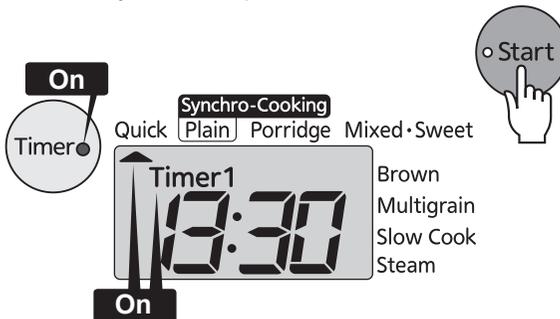
Note

- 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.

If you selected the “Quick” menu, a one-short, one-long beep alarm will sound. Otherwise, only a one-beep alarm will sound.



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

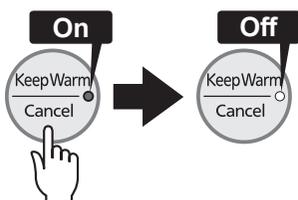
7 Keeping the Rice Warm

The Keep Warm function will automatically engage when cooking is completed.

■ Turning off the Keep Warm function

Press the [KeepWarm/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 [KeepWarm/Cancel] key.

The Keep Warm lamp will turn on.



■ Keeping a small amount of rice warm

Gather 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 in 1-hour increments up to 24 hours ("24h").

If more than 12 hours has elapsed, the time on the display will blink up to 24 hours.



*Once 24 hours has elapsed, "24" will blink on the display.

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 12 hours
 - Keeping less than the minimum required amount of rice warm :1 cup
 - Using the Keep Warm function for anything other than white rice (including rinse-free rice)
 - Keeping warm a lump of rice with a hole in the middle.
 - Turning off the Keep Warm function with the rice left in the rice cooker.
- When using the "Porridge" menu, the porridge can become pasty if kept warm for too long; serve as soon as possible.
- Do not leave the cooking plate or food cooked using the cooking plate inside the rice cooker while the Keep Warm function is on.
- Be sure to remove any grains of rice that adhere 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 cooked rice as soon as possible in cold climates and high temperature environments.

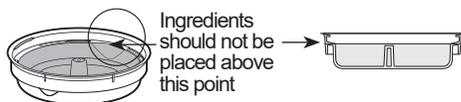
You can use the cooking plate to cook side dishes described in the supplied “COOKBOOK” at the same time as you cook rice. You can also add water to the inner pot and cook side dishes without making rice. Refer to the supplied “COOKBOOK” for directions.

Note

- Do not cook with a greater volume of ingredients than that indicated in the supplied “COOKBOOK”. Doing so may cause the contents to boil over or result in improperly cooked food.
- When cooking dishes with a strong odor, the odor may adhere to the cooking plate.
- When cooking ingredients with a strong color, that color may be transferred to the cooking plate through the broth, etc.
- Do not use sharp instruments like kitchen knives, table knives, or forks inside the cooking plate.

Precautions for ingredients to be placed in the cooking plate

- Do not fill up the cooking plate with ingredients.
- Spread or make spaces between ingredients so that steam is applied evenly (fill up to the position shown below).



- Only use a small amount of liquid such as water or sauce (it takes time to heat a large amount of liquid).
- If milk or fresh cream is separated during use, stir it well.
- Only use a small amount of leavening ingredients such as pancake mix (about 1/3 of the cooking plate). Be careful about the number of eggs because they increase in volume (2 eggs (medium size) can be added. Adjustment may be necessary when you add other ingredients.).
- Cut the root vegetables in thin slices as it takes a long time to cook them.
- Using the cooking plate, only steaming is possible.

*If heating is not sufficient while cooking by following the above suggestions, transfer the ingredients to another container, and reheat them using a device such as a microwave (do not put the inner pot and cooking plate in the microwave).

1 Prepare the ingredients and place them in the cooking plate.

- Stacking ingredients on top of each other may result in the contents boiling over or in improperly cooked food. Spread ingredients over the whole of the cooking plate.

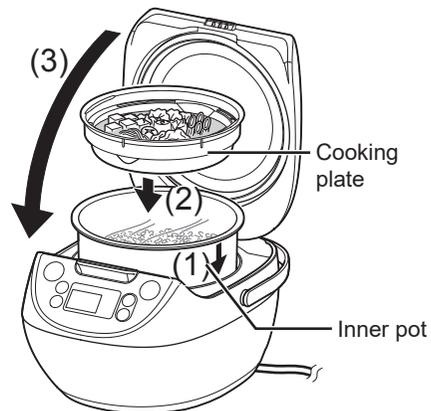
2 Make the necessary preparations for cooking rice. (See p.15.)

Note

- Refer to the following table for the acceptable amounts of rice that can be cooked concurrently with food. Do not cook more than the acceptable maximum or less than the minimum required amounts. Doing so may cause the contents to boil over or result in improperly cooked food.

Maximum	Minimum
2 cups	1 cup

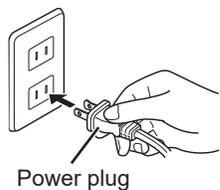
3 Place the cooking plate inside the inner pot and close the lid.



Note

- Always place the cooking plate inside the inner pot.
- Make sure that the cooking plate is level (not set at an angle).

4 Connect the power plug to an outlet.

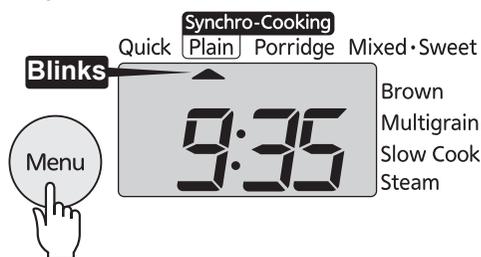


Note

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

5 Use the [Menu] key to select the “Plain/Synchro-Cooking” menu.

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



Always select the “Plain/Synchro-Cooking” menu when cooking concurrently.

6 Press the [Start] key.

The Start lamp will turn on and concurrent cooking will start.



Note

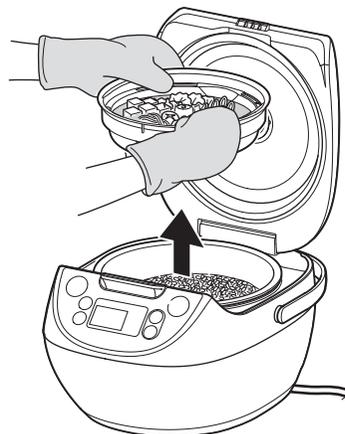
- Do not open the lid during steaming. Doing so may prevent the food from steaming properly.

7 Once cooking is completed, an alarm (8 beeps) will sound (the Start lamp will turn off).

The Keep Warm lamp will turn on.



8 Remove the cooking plate and stir and loosen the rice.



Note

- Do not leave the cooking plate in the rice cooker while the Keep Warm function is on.
- Be careful when removing the cooking plate after cooking, as it will be hot.
- Do not tilt the cooking plate while removing it. The broth, etc., may spill out and result in burns.
- Do not return the cooking plate to the inner pot after removing it. Doing so may result in the rice spoiling or not being kept warm.
- When cooking with ingredients that release a lot of liquid, oils or fats when heated, or that expand during heating, such as eggs and the like, some of the broth may overflow down into the rice.

Cooking without making rice

Cooking can be performed with water added to the inner pot.

See “Steaming Food (“Steam” Menu)” (p.27 to 29).

Note

- Add water up to the appropriate line (line 1) on the “Plain” scale on the inside of the inner pot.
- Set the cooking time to between 20 and 30 minutes, according to the type of food being cooked.

9 Slow Cooking (“Slow Cook” Menu)

You can prepare the following dishes with ease. Refer to the supplied “COOKBOOK” for directions.

With this menu, food is first brought to near boiling, the heat is then lowered to about 199.4°F [93°C] and the food left to simmer. The temperature is then lowered even further to about 190.4°F [88°C] and simmering is continued. By gradually lowering the heating temperature in this way, flavors are enhanced and the liquids do not boil down even when heated for a long period of time.

Menu examples

Nikujaga (simmered meat and potatoes), stuffed cabbage



- For how to cook “nikujaga (simmered meat and potatoes)” and “stuffed cabbage”, see the supplied “COOKBOOK”.

Note

- Caution should be exercised when making dishes other than those described in the supplied “COOKBOOK”, as they may boil over.
- Stir well before cooking to prevent seasonings from settling at the bottom of the inner pot.

1 Prepare the ingredients.

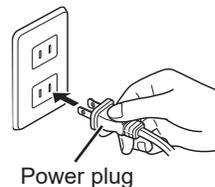
2 Add ingredients to the inner pot and close the lid.

Note

- Use the “Plain” scale on the inside of the inner pot as a reference. Using more than the maximum acceptable amount (see the table below) can prevent proper boiling or cause the contents to boil over. Be careful also not to use less than the minimum required amount either, as that can also cause the contents to boil over.

“Plain” scale	
Maximum	Minimum
5.5 or below	2 or above

3 Connect the power plug to an outlet.

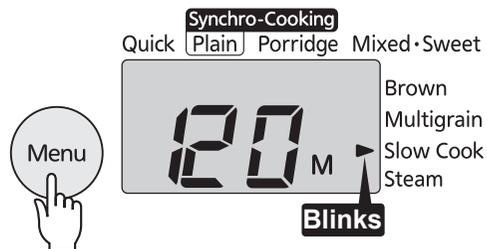


Note

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

4 Use the [Menu] key to select the “Slow Cook” menu.

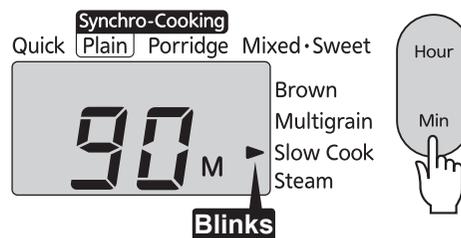
The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



5 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 to any 5-minute increment between 5 and 180 minutes.



6 Press the [Start] key.

The Start lamp will turn on and steaming will start.

"Ready in" will appear on the display.



Note

- Do not open the lid during steaming. Doing so may prevent the food from steaming properly.

7 Once cooking is completed, an alarm (8 beeps) will sound (the Start lamp will turn off).

The Keep Warm lamp will turn on and "0h" will be displayed.



- If a longer cooking time is required, you can set the desired additional cooking time. Press the [Hour] and [Min] keys to set the additional cooking time with the Keep Warm lamp turn on. The cooking time can be extended up to 30 minutes, a maximum of 3 times.

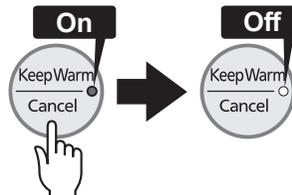
Note

- If a longer cooking time is required, do not press the [Keep Warm/Cancel] key before extending that time. Doing so will cause the Keep Warm lamp to go out and additional cooking will not be possible. If you mistakenly pressed the [Keep Warm/Cancel] key, perform the following procedure.
 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 unit and the inner pot for about 10 minutes.
 3. Place the inner pot back inside the rice cooker.
 4. Repeat the procedure from step 4 on p.25.

Once cooking is completed...

1 Press the [Keep Warm/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 Remove any odors. (See p.33.)

Note

- If the [Keep Warm/Cancel] key is not pressed when cooking is completed, the Keep Warm function will automatically engage and the elapsed Keep Warm time will be displayed in hourly increments from the first hour ("1h") up to 6 hours ("6h") after that. After 6 hours has elapsed, "6" will blink on the display.
- Do not use the Keep Warm function continuously for more than 6 hours as some foods will lose their taste.

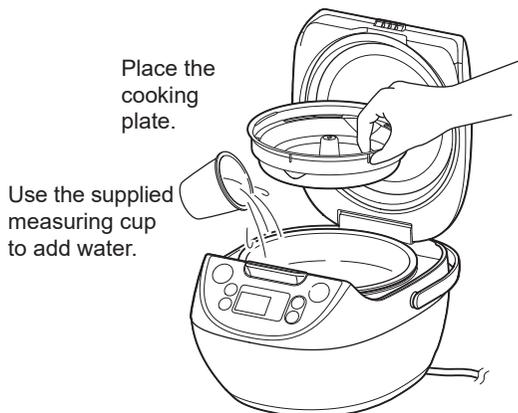
10

Steaming Food (“Steam” Menu)

1 Add water to the inner pot and place the cooking plate inside.

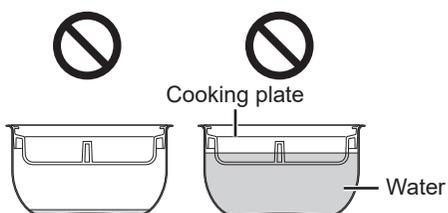
Refer to the following guideline on the amount of water to add.

- 3-1/2 cups (630 mL [21 oz])



Note

- Be sure to put an appropriate amount of water in the inner pot. Do not allow the inner pot to run out of water or the cooking plate to become immersed in water during steaming.



2 Add ingredients to the cooking plate and close the lid.

3 Connect the power plug to an outlet.

Note

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

4 Press the [Menu] key to select the “Steam” menu.

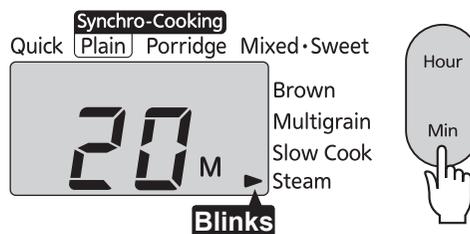
The ▲ symbol will blink while the menu is being selected.



5 Press the [Hour] and [Min] keys to set the desired steaming 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 steaming time can be set to any 5-minutes increment between 5 and 60 minutes.



6 Press the [Start] key.

The Start lamp will turn on and steaming will start.

“Ready in” will appear on the display.

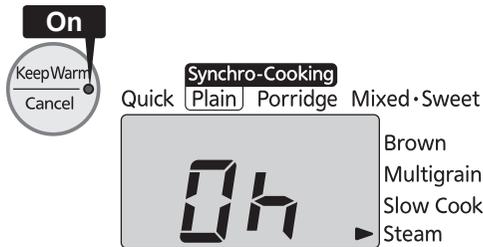


Note

- Do not open the lid during steaming. Doing so may prevent the food from steaming properly.

7 Once steaming is completed, an alarm (8 beeps) will sound (the Start lamp will turn off).

The Keep Warm lamp will turn on and "0h" will be displayed.



- To steam the food further, use the [Hour] and [Min] keys to set the additional steaming time and then press the [Start] key. The steaming time can be extended up to 15 minutes, a maximum of 3 times.

⚠ CAUTION

- Be careful not to get burned by the escaping steam when opening the lid.

Note

- When extending the steaming time, be sure to add water to prevent dry-boiling.
- If a longer steaming time is required, do not press the [Keep Warm/Cancel] key before extending that time. Doing so will cause the Keep Warm lamp to go out and additional steaming will not be possible. If you mistakenly pressed the [Keep Warm/Cancel] key, perform the following procedure.
 1. Remove the inner pot and add water.
For the amount of water, see step 1 on p.27.
 2. Leave the rice cooker lid open and cool down the unit and the inner pot for about 10 minutes.
 3. Place the inner pot back inside the rice cooker.
 4. Repeat the procedure from step 4 on p.27.

8 Remove the cooking plate.

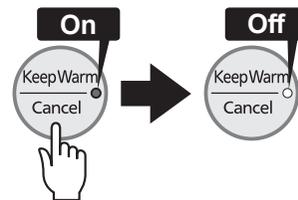


- Be careful when removing the cooking plate after cooking, as it will be hot.
- Serve as soon as steaming is completed. If not removed from the rice cooker right away, the food will become wet and soggy.
- Do not tilt the cooking plate while removing it. The broth, etc., may spill out and result in burns.

Once steaming is completed...

1 Press the [KeepWarm/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.30 to 33.)

■ Guidelines for steaming times

Ingredients	Amount	Approx. time	Hints for steaming
Chicken	1 fillet (1/2 to 3/4 lbs [200 to 300 g])	20 to 30 min	Make several small cuts in the chicken.
White fish	2 to 3 fillets (5.0 to 7.0 oz [150 to 200 g])	20 to 25 min	Fillet to a thickness of 3/4 inches (2 cm) or less. Always wrap in aluminum foil.
Shrimp	6 to 10 (1/4 to 1/2 lbs [100 to 200 g])	15 to 20 min	Steam in shells.
Carrots	1 to 2 (7.0 to 11.0 oz [200 to 300 g])	30 to 40 min	Cut into bite-sized pieces.
Potatoes	Medium size, 2 to 3 (9.0 to 11.0 oz [250 to 300 g])	30 to 40 min	Cut into bite-sized pieces.
Sweet potatoes	Medium size, 1 (7.0 to 11.0 oz [200 to 300 g])	30 to 40 min	Cut into bite-sized pieces.
Meat dumplings (warming)	8 to 15	20 to 25 min	Space evenly in cooking plate.

- Do not fill the cooking plate any higher than 1 1/5 inches (3 cm). Doing so may result in the food touching the lid and becoming wet and soggy.
- Do not allow the hole of the pressure control cap to be blocked with ingredients.
- The steaming times above are only a guideline and the required time will differ depending upon the temperature, quality, and quantity of the ingredients.
- If steaming is still not complete, you can steam for an additional period of time based on how well the food is cooked.
- Normally, there will not be enough water for additional steaming. Add water to prevent the inner pot from running dry.
- If you steam meat and fish, etc., for too long, they will become hard. If food does not steam sufficiently at shorter times, cut into thinner slices.
- Always wrap fish, etc., in aluminum foil for steaming. Failure to do so may result in the contents of the cooking plate boiling over.

11

Cleaning and Maintenance

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

Perform cleaning and maintenance procedures as described on the following p.30 to 33.

Clean all parts by hand. Do not use a dishwasher/dryer.

To maintain cleanliness, always clean the rice cooker on the same day it is used. Also clean the rice cooker at regular intervals as well.

The rice cooker should also be cleaned on the day that it is used in order to remove any odors that remain from cooking. (See p.33.)

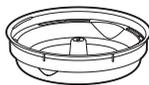
Note

- Be sure to disconnect the power plug and allow the rice cooker, inner pot, inner lid, and pressure control cap to cool down before cleaning.
- Clean with a soft sponge and cloth.
- When cleaning the rice cooker with a detergent, use only standard kitchen detergent (for tableware and kitchen utensils).
- Rinse the parts thoroughly since detergent remaining on them may result in deterioration and discoloration of part's materials such as resin.

■ Parts to wash after every use



Inner pot



Cooking plate



Measuring cup



Spatula



Pressure control cap



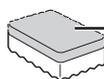
Spatula holder

1 Clean with a soft sponge and with tap or lukewarm water.

2 Wipe off water with a dry cloth and completely dry all parts.

Note

- Do not clean the inner pot with the abrasive side of a heavy duty scrub sponge. Doing so may damage the ceramic coating.



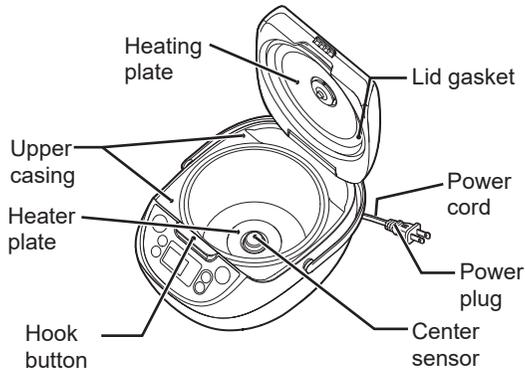
Do not use the abrasive side of a heavy-duty scrub sponge.

- 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 ceramic coating or cause it to peel.



- If the rice is difficult to remove, try soaking the pot in lukewarm water before washing it.

■ Parts to wash when dirty



Inside and outside the rice cooker

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

Center sensor

Remove burned rice and any other adhering grains of rice. If adhering objects are hard to remove, use commercially available sandpaper (around #320), then wet a towel or cloth, wring out excess water, and wipe.

Around the upper casing and hook button and on the lid gasket

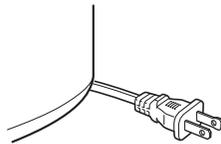
Remove any adhering grains of rice, etc.

Note

- Do not allow water to get inside the rice cooker unit.
- Do not immerse the power cord in or splash it with water. Doing so may result in short-circuiting or electric shock, or malfunction.

Power cord and plug

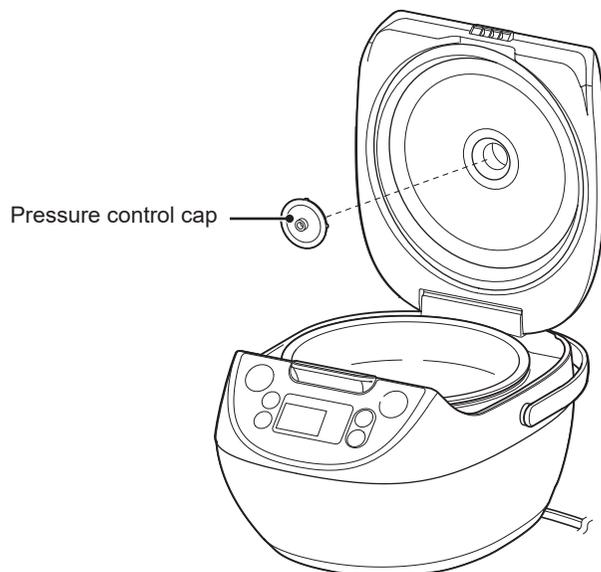
Wipe with a dry cloth.



Note

- Do not pull on the lid gasket.
- Always keep the inner pot and lid clean to prevent corrosion and odors.
- Do not clean the rice cooker or its parts with thinner, cleanser, bleach, disposable cloth, metal spatulas, nylon scouring sponges or the like.
- Always clean each part separately.
- Do not immerse the pressure control cap, measuring cup, spatula or spatula holder in hot water. Doing so may cause them to become deformed.
- Do not use a dishwasher/dryer to clean the rice cooker or its parts. Doing so may cause them to become deformed.
- When cleaning the rice cooker with a detergent, do not use alkaline kitchen detergent.
- Always clean the lid or pressure control cap after cooking rice with cereal grains. Otherwise the pressure control cap may be clogged causing a problem that the pressure control cap does not open or rice cannot be cooked well.

Removing and attaching the pressure control cap



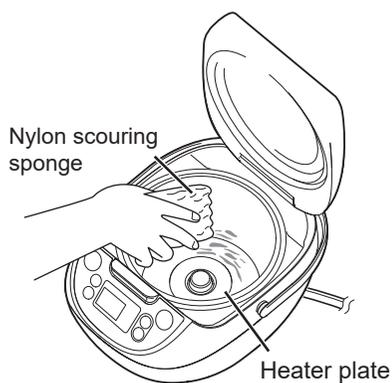
Note

- Carefully set the pressure control cap in place.
If it is not fitting well, it may come off or cause steam leak resulting in failure.

Cleaning the lower heater plate

Water drops may fall from the inner lid during cooking and cause the surface of the lower heater plate to become dirty. This will not affect the performance of the rice cooker but, if you would like, you can clean the heater plate using the following procedure.

- 1 Add a bit of standard kitchen cream cleanser to a nylon scouring sponge, and remove the surface dirt.**
- 2 Wipe clean with a damp paper towel or cloth.**



Removing odors (When odors remain in the rice cooker and/or cooking plate)

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

Note

- Be careful of the hot inner pot, cooking plate, and rice cooker after cleaning. Touching them may result in burns.

■ Rice cooker

Do not place the cooking plate inside the inner pot.

- 1** Fill the inner pot to about 70 to 80% with water, select the “Plain/Synchro-Cooking” menu and press the [Start] key. Confirm that the Keep Warm lamp is on and press the [KeepWarm/Cancel] key.

Note

- If odors become bothersome, use about 0.71 oz (20 g) of citric acid added to the water for more effective deodorizing.

It may be impossible to remove some odors completely. In this case, contact TIGER CORPORATION U.S.A.

- 2** Wash the inner pot and pressure control 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.

■ Cooking plate

Immerse the cooking plate in hot water and allow it to soak for about 1 hour.

12

If Rice Does Not Cook Properly

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

Check point	Problem	Check point										
		Was the amount of rice, ingredients, and water, or the ratio of grains, correct?	Was more than the maximum acceptable amount cooked?	Was cooking done with alkaline ionized water (pH 9 or higher)?	Was cooking done with hard water like mineral water?	Was the correct menu selected?	Was the Timer function used?	Was the [Start] key pressed after cooking without turning off the Keep Warm function?	Were there any grains of rice or water drops adhering to the outside bottom of the inner pot, or to the heater plate or the center sensor?	Is the inner pot deformed?	Was the rice stirred and loosened well?	Was there a prolonged power outage?
Cooked rice	Is too hard	✓	✓		✓	✓		✓	✓	✓	✓	
	Is too soft	✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Is not cooked completely	✓	✓			✓		✓	✓		✓	
	Has a hard center	✓	✓			✓		✓	✓		✓	
	Is burned	✓		✓		✓	✓	✓	✓		✓	
During cooking	Steam leaks	✓	✓					✓	✓			
	Boils over	✓	✓			✓		✓				
	The cooking time is excessively long	✓	✓			✓		✓	✓		✓	
Reference page		13-15, 41	41	-	-	17	-	19	15, 30-31	-	19	41

Check point	Problem	Check point									
		Are there any grains of rice adhering to gaskets or the brim of the inner pot, etc.?	Was the rice (other than rinse-free rice) washed sufficiently?	Was hot water (95°F [35°C] or higher) used to wash the rice or adjust the water level?	Was the rice left soaking in the water too long after washing?	Was the rice left in a colander after washing?	Was the lid closed securely?	Were seasonings stirred well?	Were the rice mixed with other ingredients or grains?	Were there a lot of cracked grains of rice?	Was cooking continued immediately after the initial cooking?
Cooked rice	Is too hard			✓			✓	✓	✓	✓	✓
	Is too soft			✓	✓	✓		✓	✓	✓	
	Is not cooked completely			✓				✓		✓	
	Has a hard center			✓				✓		✓	✓
	Is burned		✓	✓	✓				✓		✓
During cooking	Smells like rice bran		✓								
	Steam leaks	✓						✓			✓
	Boils over	✓	✓					✓			✓
The cooking time is excessively long	✓										
Reference page		15, 30-31	13, 15	15	-	-	16, 30-32	13	-	-	30-33

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 immediately after cooking.	Instead of loosening the rice immediately after cooking, try waiting for 5 to 10 minutes. This may prevent the rice from sticking. As this product complies with PFAS regulations, rice tends to stick to the inner pot more easily than with products coated with fluorocarbon resins. Also, soft rice and sticky rice can easily stick to the pot.

Problem		Check point								
		Was the amount of rice and water correct?	Are there grains of burned rice or water droplets adhering to the outside bottom of the inner pot, or to the heater plate or the center sensor?	Was the rice stirred and loosened well?	Are there any grains of rice adhering to gaskets, the brim of the inner pot, or the inner lid, etc.?	Was the rice (other than rinse-free rice) washed sufficiently?	Was the Timer function set for more than 12 hours in advance?	Was the Keep Warm function used continuously for more than 12 hours?	Was the rice left in the rice cooker with the Keep Warm function turned off?	Was there a prolonged power outage?
Rice being kept warm	Has an odor		✓		✓	✓	✓	✓	✓	
	Is discolored		✓	✓	✓		✓			
	Is dry	✓	✓	✓	✓		✓			
	Is sticky	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	
Reference page		13-15, 41	15, 30-32	19	15, 30-33	13, 15	21	22	-	41

Problem		Check point						
		Is other than white rice or rinse-free rice being kept warm?	Was less than the minimum required amount of rice being kept warm?	Is the rice concentrated around the outer portions of the inner pot (less rice in the middle of the pot)?	Was cold rice added?	Was a spatula left in the inner pot?	Was the rice cooker and its parts cleaned sufficiently?	Were odors removed after cooking?
Rice being kept warm	Has an odor	✓	✓		✓	✓	✓	✓
	Is discolored	✓	✓	✓	✓	✓		
	Is dry	✓	✓	✓	✓	✓		
	Is sticky	✓	✓		✓	✓		
Reference page		22	22	22	22	22	30-33	26, 33

13

If Synchro-Cooking Does Not Go As Expected

Check the following points when you experience a problem with food cooked concurrently using the cooking plate.

Check point		Were more ingredients and seasonings used than indicated in the "COOKBOOK"?	Were the ingredients arranged unevenly in the cooking plate?	Were more than the acceptable maximum or less than the minimum required amounts used?	Was a menu other than "Plain/Synchro-Cooking" used?	Was the food cooked according to precautions for ingredients to be placed in the cooking plate?	Was there a power outage during cooking?
Problem	Is too hard	✓		✓	✓	✓	✓
	Is too soft	✓		✓	✓	✓	✓
Cooked rice	Is not cooked completely			✓	✓	✓	✓
	Has a hard center			✓	✓	✓	✓
	Is burned	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Has an odor	✓	✓	✓	✓	✓	
	Is sticky	✓	✓	✓	✓	✓	
Cooked food	Is too hard	✓	✓	✓	✓	✓	
	Is too soft	✓	✓	✓	✓	✓	
	Is not fully heated	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Overflows into the rice	✓	✓	✓		✓	
During cooking	Steam leaks	✓	✓	✓	✓	✓	
	Boils over	✓	✓	✓	✓	✓	
	The cooking time is excessively long	✓		✓	✓	✓	✓
Reference page		23	23	23	24	23	41

14

If Slow Cooking Does Not Go As Expected

English

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

Problem	Check point							
	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 cooking time too short?	Was the cooking time too long?	Are there any grains of burned rice or any other remaining grains of rice adhering to gaskets or the brim of the inner pot, etc.?	Was the lid closed securely?	Was there a power outage during cooking?
Does not boil	✓	✓		✓		✓	✓	✓
Boils over	✓	✓	✓					
Boils down	✓		✓		✓			
Reference page	25			25		15, 30-31	30-32	41

15 Troubleshooting

Check the following before requesting repair service.

Symptom	Check point	Action	Reference page
The rice or other foods are not cooked at all.	Is the power plug properly connected to an outlet?	Insert the power plug fully into an outlet.	16
Rice was not cooked completely by the preset time.	Does the display show the correct present time?	Set the correct present time.	40
	Check "The cooking time is excessively long" under "If Rice Does Not Cook Properly" and take the necessary action.		34
The Timer function cannot be set.	Does the display show the correct present time?	Set the correct present time.	40
	Is "0:00" blinking on the display?	Set the present time.	
	Was the "Plain/Synchro-Cooking", "Mixed • Sweet", "Slow Cook", or "Steam" menu selected?	The Timer function is not available under those menus.	20
	Was an unacceptable time set?	Set a time that is acceptable under the Timer function.	
The display is blurred.	Are there any grains of burned rice or any other remaining grains of rice adhering to gaskets or the brim of the inner pot?	Completely remove all remaining rice.	15, 30-33
	Is the outer surface of the inner pot wet?	Wipe with a dry cloth.	
Sounds can be heard during cooking, steaming, or while the Keep Warm function is on.	Do you hear a clicking sound?	That is the sound of the microcomputer controller. It is not a malfunction.	11
	Do you hear a sound like scraping metal?	This is the sound of metal contracting and rubbing together due to heat. It is not a malfunction.	
	Do you hear a sound like boiling water? (Only during cooking or steaming)	It is not a malfunction.	11
	Do you hear a completely different sound from the above?	Contact TIGER CORPORATION U.S.A..	–
An alarm (3 beeps) sounds when the Timer function is set.	An alarm will sound if you do not operate the rice cooker within about 30 seconds after pressing the [Timer] key. Continue setting the Timer function.		20
Water or rice has gotten inside the rice cooker unit.	Water or rice inside the rice cooker unit may cause problems. Contact the place of purchase.		–
When setting the present 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 in use, or during reheating.		40
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 12 hours?	The elapsed Keep Warm time will blink on the display when the Keep Warm function has been on for more than 12 hours.	22
	Was the Keep Warm function used continuously for more than 6 hours under the "Slow Cook" or "Steam" menu?	The elapsed Keep Warm time will blink on the display when the Keep Warm function has been on for more than 6 hours.	26
The present 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 TIGER CORPORATION U.S.A.	11
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
	Is the Keep Warm lamp on?	Press the [KeepWarm/Cancel] key to turn off the Keep Warm function, then try the operation again.	16

Symptom	Check point	Action	Reference page
The lid will not close, or it opens during cooking.	Are there any grains of rice adhering to the upper casing, lid gasket, or around the hook button?	Completely remove all remaining rice.	15, 30-32
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.		–
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.		–
Food adheres to the lid during concurrent cooking.	When cooking with ingredients that expand during heating, such as eggs and the like, some of that may adhere to the lid. If it is bothersome, reduce the amount of the ingredients.		23

If these indications appear

Display	Action	Reference page
<p>“Err” appears on the display and a long-lasting or continuous beeping alarm sounds.</p> <p>Synchro-Cooking Quick Plain Porridge Mixed·Sweet</p> 	If the rice cooker still does not respond, there is problem with the unit itself. Disconnect the power plug and contact TIGER CORPORATION U.S.A.	–

Plastic parts

Plastic parts that come into contact with heat or steam will deteriorate over time. In this case, contact TIGER CORPORATION U.S.A.

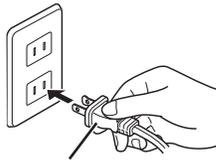
Setting the present time

The present time is displayed in a 24-hour format.

The time cannot be set during cooking, when the Keep Warm function is on, or when the Timer function is in use.

■ Example: Changing the present time from “9:30” to “9:35”

1 Connect the power plug to an outlet.



Power plug

2 Display the time setting mode.

Press the [Hour] or [Min] key to display ☉.



3 Set the present time.

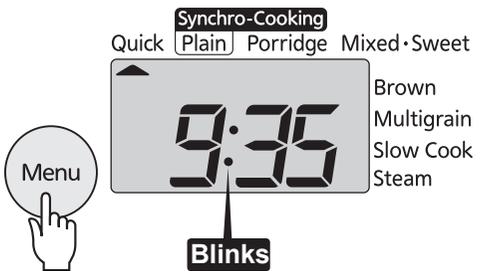
Set the hour with the [Hour] key and the minute with the [Min] key. Hold down the corresponding key to change the time more rapidly.



4 Once you are finished setting the time, press the [Menu] key.

The present time is set.

☉ will go out and “:” will blink on the display.



- To cancel setting the time, press the [KeepWarm/Cancel] key.

Specifications

Unit size		1.0 L (5.5-cup)	
Power source		120 V 60 Hz	
Rated power (W)		672	
Cooking capacity (L)	Quick	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups [5.29 to 29.10 oz])	
	Plain/ Synchro-Cooking	When using cooking plate	0.18 to 0.36 (1 to 2 cups [5.29 to 10.58 oz])
		When not using cooking plate	0.18 to 1.0 (1 to 5.5 cups [5.29 to 29.10 oz])
	Porridge	hard	0.09 to 0.18 (0.5 to 1 cup [2.65 to 5.29 oz])
		soft	0.09 (0.5 cup [2.65 oz])
	Mixed	0.18 to 0.54 (1 to 3 cups [5.29 to 15.87 oz])	
	Sweet	0.18 to 0.54 (1 to 3 cups [5.29 to 15.87 oz])	
	Brown	0.18 to 0.63 (1 to 3.5 cups [5.29 to 18.52 oz])	
Multigrain	0.18 to 0.72 (1 to 4 cups [5.29 to 21.16 oz])		
Outside dimensions (inch)	Width	10.64 (27.0 cm)	
	Depth	13.91 (35.3 cm)	
	Height	8.43 (21.4 cm)	
Weight (oz)		101 (2.9 kg)	

Note

- One level cup of white rice is about 5.29 oz (150 g).

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	The rice cooker will resume cooking. Cooking may not be completed properly.
While the Keep Warm function is on	If the power outage lasts for an extended period, the Keep Warm operation will be cancelled.

Purchasing consumables and optional accessories

Gaskets will need replacing over time. Though the amount of wear will vary according to conditions of use, gaskets will wear down as they are used. For stubborn dirt, odors, or serious damage, contact TIGER CORPORATION U.S.A.

The inner pot's ceramic coating may wear and peel with extended use. (See p.9)

Contenu

1	Mesures de sécurité importantes.....	43
2	Noms des pièces et fonctions	48
	Options du menu et fonctions	50
	Comment faire du riz délicieux.....	51
3	Avant de cuire le riz	53
4	Comment cuire le riz.....	55
	Directives sur les temps de cuisson.....	56
5	Lorsque la cuisson est terminée	57
6	Réglage de la minuterie.....	58
7	Maintenir le riz au chaud	60
8	Cuire ensemble du riz et d'autres aliments (Menu « Plain/Synchro-Cooking ») ..	61
9	Cuisson lente (Menu « Slow Cook »)	63
10	Cuire à la vapeur (Menu « Steam »)	65
11	Nettoyage et entretien	68
12	Si le riz est mal cuit.....	72
13	Si la « Synchro-Cooking » ne se passe pas comme prévu.....	74
14	Si la cuisson lente ne passe pas comme prévu.....	75
15	Dépannage.....	76
	Lorsque ces indications s'affichent.....	77
	Réglage de l'heure	78
	Spécifications techniques.....	79
	Lors d'une panne de courant.....	79
	Achat de pièces non durables et d'accessoires optionnels.....	79

1

Mesures de sécurité importantes

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

- Les AVERTISSEMENTS et MISES EN GARDE décrits ci-dessous sont destinés à protéger l'utilisateur et autres personnes contre des dommages physiques et matériels. Pour garantir la sécurité, veuillez les suivre attentivement.
- Ne pas retirer le sceau de précaution/avertissement fixé sur l'appareil.

Les consignes de sécurité sont classées et décrites selon le niveau de danger et de dommage susceptibles d'être causés par une utilisation inappropriée, comme indiqué ci-dessous.



AVERTISSEMENT

Ce symbole indique l'existence d'un risque de blessures graves^{*1}, voire mortelles si l'appareil n'est pas manipulé correctement.



MISE EN GARDE

Ce symbole indique l'existence d'un risque de blessures^{*2} ou de dommages matériels^{*3} si l'appareil n'est pas manipulé correctement.

*1 Par « blessure grave », on entend la perte de la vue, ou des blessures, des brûlures (à haute ou à basse température), un choc électrique, des fractures, un empoisonnement ou d'autres blessures suffisamment graves pour nécessiter une hospitalisation ou un suivi médical de longue durée.

*2 Par « blessure mineure ou modérée » on entend une blessure physique, une brûlure ou un choc électrique qui ne nécessite pas d'hospitalisation ni de suivi médical de longue durée.

*3 Par « dommage aux biens » on entend un dommage concernant un bâtiment, des meubles, des animaux d'élevage ou des animaux domestiques.

Description of Symbols



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



Tout démontage est interdit

Ne pas tenter de démonter, de réparer ou de modifier le produit. Les réparations doivent être effectuées uniquement par un représentant de service qualifié.

Cela peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.



Cessez d'utiliser l'appareil immédiatement si vous rencontrez un problème ou un dysfonctionnement.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures. Exemples de problèmes :

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

Débrancher immédiatement le cordon d'alimentation de la prise et contacter TIGER CORPORATION U.S.A. pour l'entretien.



AVERTISSEMENT

Environnement d'utilisation



Ne pas utiliser une surface instable ni une table ou un tapis sensible à la chaleur.

Cela pourrait provoquer un incendie ou endommager la table ou le tapis.



Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur une tablette coulissante qui ne peut pas facilement supporter son poids.

Une chute de la table pourrait entraîner des blessures, des brûlures ou un dysfonctionnement de l'appareil lui-même. Avant d'utiliser le cuiseur à riz, vérifier que la tablette coulissante peut supporter son poids sans problème.

Qui devrait utiliser le cuiseur à riz



Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil seuls et ne pas le mettre à la portée de nourrissons ou d'enfants en bas âge.

Le non-respect de cette consigne pourrait entraîner des brûlures, un choc électrique ou des blessures.



Ce produit peut être utilisé dans les environnements suivants :

- Cuisines du personnel, bureaux et autres environnements de travail.
- Chambres d'hôtel ou autres environnements de type hébergement.

Utiliser le cuiseur à riz



Ne pas utiliser ce produit de quelque façon non décrite dans la notice d'utilisation ou dans le livret COOKBOOK fourni.

De la vapeur ou du contenu pourrait jaillir et causer des brûlures ou d'autres blessures. (Exemples)

- Chauffer des ingrédients dans des sacs de cuisson en plastique, etc.
- Utiliser du papier sulfurisé pour couvrir les aliments dans le cuiseur à riz.

Alimentation électrique



Utilisez la puissance de tension nominale uniquement.

L'utilisation de toute autre tension d'alimentation peut provoquer un incendie ou un choc électrique.



Utiliser une prise électrique de 15 A ou plus et ne pas brancher d'autres appareils en même temps.

Brancher d'autres appareils sur la même prise électrique pourrait faire surchauffer cette dernière ou provoquer un incendie.

Le cordon d'alimentation et la fiche électrique



Ne pas endommager ni utiliser un cordon d'alimentation endommagé.

Ne pas plier avec force, tordre, plier, ou modifier le cordon.

Ne pas placer à proximité de surfaces à haute température ou sous/entre des objets lourds. Un cordon d'alimentation endommagé peut provoquer un incendie ou un choc électrique.



Essuyer minutieusement la prise au cas où de la poussière ou d'autres corps étrangers se trouveraient sur celle-ci.

Ceci a pour but d'éviter un incendie.



Insérer fermement la fiche dans la prise pour éviter un choc électrique, un court-circuit, de la fumée ou un incendie.



Ne pas utiliser le produit si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé ou si la fiche est lâche dans la prise.

Ceci afin d'éviter un choc électrique, un court-circuit ou un incendie.



Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou d'autres personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.



Ne pas brancher ou débrancher avec les mains mouillées.

Ceci afin d'éviter un choc électrique, ou des blessures.

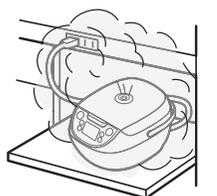
Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées

⚠ AVERTISSEMENT



Ne pas exposer la fiche électrique à la vapeur.

Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie. Lorsque vous utilisez le produit sur une tablette coulissante, veillez à ne pas l'exposer à la vapeur.



Manipuler le cuiseur à riz



Ne pas immerger cet appareil dans l'eau.

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



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

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

Commencer à faire la cuisson



Ne pas utiliser le plateau de cuisson sans le récipient intérieur.

Cela peut entraîner un incendie, un dégagement de fumée ou des brûlures.

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 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 et des enfants.

Ne pas toucher

Français

⚠ 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.



N'utilisez que le plateau de cuisson fourni avec ce cuiseur à riz.

Utiliser un autre plateau de cuisson peut entraîner un incendie ou des brûlures

Environnement d'utilisation



Ne pas utiliser près du mur ou de meubles.

La vapeur et la chaleur peuvent causer des dommages, la décoloration et/ou la déformation. Utilisez le cuiseur à riz au moins 11,8 pouces (30cm) des murs ou des meubles. Lorsque vous utilisez l'appareil sur une étagère ou dans un meuble de cuisine, assurez-vous que la vapeur ou la chaleur ne sont pas piégées.



Au moins 11,8 pouces (30 cm)

MISE EN GARDE



Ne pas utiliser une tablette coulissante avec une capacité de charge insuffisante.

Sinon, le cuiseur à riz pourrait tomber, provoquant des blessures, des brûlures ou un dysfonctionnement. Vérifier que la capacité de charge est suffisante avant utilisation.



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 petit espace où le panneau de commande est exposé à la vapeur.

La vapeur et la chaleur peuvent entraîner une déformation du panneau de commande, et/ou des dommages, une décoloration, une déformation et/ou le dysfonctionnement du cuiseur à riz. Quand vous utilisez le cuiseur à riz sur une tablette coulissante, étendez-la de sorte que le panneau de commandes ne soit pas exposé à la vapeur produite.



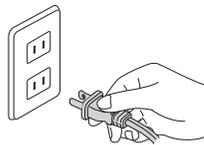
Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur une plaque de cuisson à induction.

Cela pourrait provoquer un dysfonctionnement.

Le cordon d'alimentation et la fiche électrique



Veillez à maintenir fermement la fiche pour la retirer de la prise ; ceci afin d'éviter un choc électrique, un court-circuit ou un incendie.



Ne pas utiliser de multiprise afin d'éviter 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.



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

L'exposition à la vapeur peut causer des brûlures.



Débrancher le cordon d'alimentation

Débrancher le cordon d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Ceci est pour éviter les blessures, les brûlures, un choc électrique ou un incendie provoqué par un court-circuit.



Ne pas toucher

Ne pas toucher le bouton de crochet tout en portant le cuiseur à riz.

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

Pendant et après la cuisson



Ne pas toucher

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 pourrait provoquer des déversements de contenu et entraîner des brûlures.

MISE EN GARDE

Nettoyer le cuiseur à riz



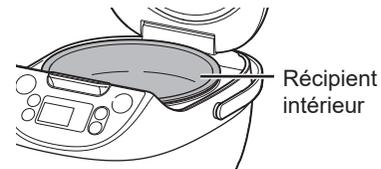
Attendre que l'appareil ait refroidi avant d'effectuer l'entretien ; ceci afin d'éviter les brûlures causées par des surfaces chaudes.



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



Ne pas manipuler le 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.



■ Le respect de ces consignes de sécurité permettra d'utiliser l'appareil pendant de nombreuses années.

- Retirer le riz brûlé et tous grains de riz restants. Le non-respect de cette consigne peut causer des fuites de vapeur ou l'ébullition et le débordement du contenu. Cela peut entraîner un dysfonctionnement ou du riz mal cuit.
- 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. Contacter TIGER CORPORATION U.S.A.
- Le revêtement en céramique du récipient intérieur peut s'user et s'écailler lors d'une utilisation prolongée. Ce matériau est inoffensif pour l'être humain et cette usure n'a aucun effet sur la cuisson du riz ou sur les propriétés isothermiques du cuiseur à riz. Au cas où vous souhaiteriez acheter un nouveau récipient intérieur, il vous suffit de contacter TIGER CORPORATION U.S.A.

- Respectez scrupuleusement les instructions suivantes pour empêcher le revêtement en céramique de s'écailler ou de se déformer et éviter que le riz colle sur les parois du récipient.
 - Ne pas placer le récipient intérieur directement sur le gaz, une plaque électrique ou à induction. Ne pas mettre au micro-ondes ni au four.
 - Utiliser la fonction de maintien au chaud pour le riz blanc uniquement. Ne pas utiliser pour le riz mélangé ou 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 du riz reste collé sur les parois du récipient et est difficile à enlever, ne le frottez pas avec force. Essayez plutôt de faire tremper le récipient dans de l'eau tiède avant de le laver. De cette façon, il sera plus facile de l'enlever les restes de riz.
 - Si le récipient intérieur se déforme, contacter TIGER CORPORATION U.S.A.

2

Noms des pièces et fonctions

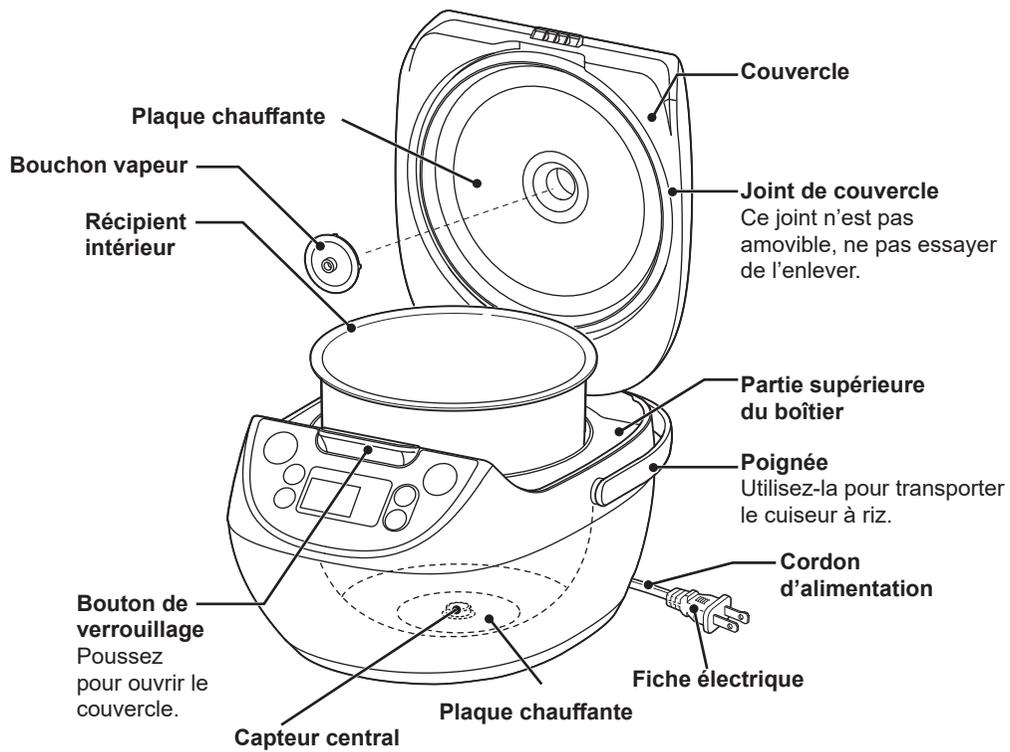
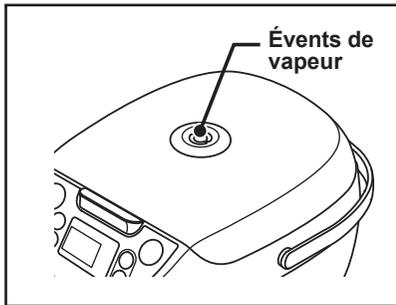


Tableau de commande

Témoin de la minuterie
S'allume ou clignote lorsque la minuterie est activée.

Témoin Keep Warm
Allumé quand la fonction de maintien au chaud est activée.

Touche [Keep Warm/Cancel]
Appuyez sur la touche pour activer la fonction de maintien au chaud ou pour annuler l'opération en cours.

Touche [Timer]
Appuyez sur la touche pour sélectionner le réglage de la minuterie désiré.

Touche [Menu]
Appuyez sur la touche pour sélectionner le menu de cuisson désiré.

Afficheur
Affiche le symbole ▲ (curseur du menu) et l'heure actuelle, etc.

Témoin Start
Allumé ou clignoté pendant la cuisson, etc.

Touche [Start]
Appuyez sur la touche pour commencer la cuisson, etc.

Touches [Hour] et [Min]
Utilisez pour régler l'heure actuelle et l'heure de la minuterie.

Les surfaces en relief (○) sur les touches [Start] et [Keep Warm/Cancel] sont destinées aux malvoyants.

■ Vérifiez les accessoires

Spatule

Support de la spatule

Comment utiliser le support de la spatule

Insérer

Plateau de cuisson

COOKBOOK

Tasse à mesurer
Environ 1 tasse (0,18 L),
environ 5,29 oz (150 g)

■ Les bruits émis par le cuiseur à riz

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

- Un cliquetis (C'est le bruit du contrôleur du microordinateur.)
- Un bruit de raclage (C'est le son des pièces de métal qui se contractent et frottent ensemble à cause de la chaleur.)
- Un bruit qui ressemble à de l'eau qui bouille (pendant la cuisson ou la cuisson à la vapeur seulement).

■ Vérifiez l'heure actuelle

L'heure est affichée au format de 24 heures. Elle devrait être ajustée si la bonne heure n'est pas affichée. (Voir p.78.)

■ 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 débranchée.

- Cette pile au lithium a une vie moyenne de quatre à cinq ans avec la fiche électrique débranchée.
- 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 débranchée.

Remarque

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

Pour remplacer la pile, contactez TIGER CORPORATION U.S.A.

Options du menu et fonctions

Menu	Disponibilité de la minuterie	Disponibilité de la fonction Keep Warm	Fonctions
Quick	✓	✓	Sélectionnez lors de la cuisson rapide de riz à grains longs.
Plain/ Synchro- Cooking	—	✓ ₂	Sélectionnez lors de la cuisson de riz à grains longs ou de riz à grains courts. Sélectionnez ce menu lorsque vous utilisez le plateau de cuisson pour cuire le riz et les autres aliments ensemble.
Porridge	✓	✓	Sélectionnez ce menu lorsque vous préparez du gruau.
Mixed•Sweet	—	✓ ₁	Sélectionnez ce menu si vous désirez cuire du riz assaisonné ou faire du riz gluant à la vapeur.
Brown	✓	✓ ₁	Sélectionnez lorsque vous cuisez du riz brun ou du riz brun multigrains (riz brun mélangé avec d'autres grains).
Multigrain	✓	✓ ₁	Sélectionnez ce menu lors de la cuisson de riz multigrain comme l'orge, le millet d'Italie, le pied-de-coq, le riz noir ou le riz rouge avec du riz blanc.

Voir p.79 pour les capacités de cuisson.

✓₁ : N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud car sa saveur peut ne pas être conservée.

✓₂ : Retirez le plateau de cuisson du cuiseur à riz avant d'utiliser la fonction de maintien au chaud.

Remarque

- 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.



Lisez p.53 à 54 pour les préparations avant la cuisson de riz, et p.55 à 59 pour savoir comment faire cuire le riz.

Comment faire du riz délicieux

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.

Une tasse correspond à environ 0,18 L.

Utilisez également la tasse à mesurer fournie pour le riz sans rinçage.



Nettoyez le riz rapidement.

Remuez le riz en cercle avec votre main dans une grande quantité d'eau, versez l'eau et répétez jusqu'au moment où l'eau devient claire.

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 ajouté 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. 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).

Menu	maximale acceptable
Porridge • hard	0,5 tasse
Mixed	3 tasses ou moins
Sweet	3 tasses ou moins
Brown	3 tasses ou moins

- Ajoutez de l'eau avant d'ajouter les ingrédients. L'ajout de l'eau après les ingrédients donnera un riz trop ferme.

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

● Quantité d'eau à ajouter

Si vous ajoutez plus ou moins d'eau que la quantité recommandée, ne vous écartez pas de cette quantité de plus d'un tiers de ligne. Vous risqueriez de faire déborder le contenu, etc.

Menu	Échelle graduée (utilisez l'échelle graduée associée à l'aliment à cuire située dans le récipient intérieur comme guide et ajoutez de l'eau selon vos préférences.)
Quick Plain/Synchro-Cooking Multigrain Mixed	Échelle « Plain »
Sweet (riz gluant)	Échelle « Sweet »
Sweet (un mélange de riz gluant et non-gluant)	Entre les échelles graduées/échelles « Plain » et « Sweet »
Brown	Échelle « Brown »
Porridge	Gruau dur : échelle « Porridge • hard » Gruau mou : échelle « Porridge • soft »

- Lors de la cuisson du riz sans rinçage, utilisez l'échelle « Plain » comme référence, mais ajoutez un peu plus d'eau (l'eau doit tout juste recouvrir la ligne de l'échelle graduée utilisée).
- Quand vous cuisez avec du riz sans rinçage, utilisez l'échelle « Porridge • Hard » comme référence pour obtenir un gruaux ferme et l'échelle « Porridge • Soft » pour un gruaux plus mou.
- Lors de la cuisson du riz brun germé, du riz complet ou du riz blanc demi-poli, utilisez l'échelle « Plain » comme référence.
- Si la quantité d'eau à ajouter est spécifié 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 ou du riz multigrain avec du riz blanc

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

Cuisson du riz gluant à la vapeur

Pour faire cuire du riz gluant à la vapeur, sélectionnez le menu « Mixed•Sweet ».
Nettoyez le riz, puis nivelez-le pour que tout le riz soit sous l'eau.

Cuisson de grains mélangés à du riz blanc

- La quantité de riz multigrain ne doit pas dépasser 20 % du volume du riz blanc.
- Les grains devraient être placés au-dessus du riz blanc. Les mélanger pourrait entraîner de mauvais résultats de cuisson.
- Si vous pensez que les grains cuits sont trop dure, trempez-les séparément pendant 1 heure avant de les cuisiner.

Cuisson de mélanges grains/riz brun

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

Cuisson de riz à grains courts

- Pour faire cuire du riz à grains courts, sélectionnez le menu « Plain/Synchro-Cooking ». Lors de la cuisson de riz assaisonné avec divers ingrédients utilisant du riz à grains courts, sélectionnez le menu « Mixed•Sweet ». Dans les deux cas, un riz croustillant brun plus foncé peut se former en cuisant du riz à grains courts. La sélection de n'importe quel autre menu peut causer le débordement du contenu ou l'obtention de mauvais résultats de cuisson.

Cuisson de riz à grains longs

- Lorsque vous faites cuire du riz à grain long, nous vous recommandons de sélectionner le menu « Quick ». Si vous sélectionnez le menu « Plain/Synchro-Cooking », cela prend plus de temps à cuire qu'avec le menu « Quick ».

3 Avant de cuire le riz

1 Mesurez le riz.

Utilisez toujours la tasse à mesurer fournie avec le cuiseur à riz.
Une tasse comble de riz dans la tasse à mesurer correspond à environ 0,18 L.



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

Mesures exactes



Mesures inexactes



Remarque

- Utilisez toujours le volume de riz spécifié (voir « Spécifications techniques » à la p.79). Sinon, le riz ne pourra être cuit correctement. Si d'autres ingrédients doivent être ajoutés au riz, voir p.51.

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

Pour du riz sans rinçage, voir p.51.



Remarque

- Ne pas utiliser d'eau chaude (95 °F [35 °C] et plus) pour le lavage ou la cuisson du riz. Cela pourrait donner des résultats de cuisson insatisfaisants.
- N'appliquez pas trop de force en lavant le riz. Cela pourrait endommager le récipient intérieur et empêcher le riz de cuire correctement.

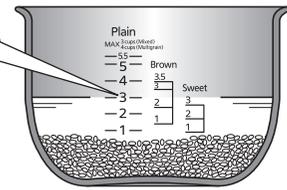
3 Ajustez le niveau d'eau.

Placez le récipient intérieur sur une surface plane et ajustez le niveau d'eau jusqu'à correspondre aux aliments à cuire à l'intérieur du récipient.



- Le niveau d'eau doit être choisi en fonction du type de riz et du menu de cuisson sélectionné, mais il peut être affiné selon votre préférence personnelle. (Voir tableaux de la p.51.)

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

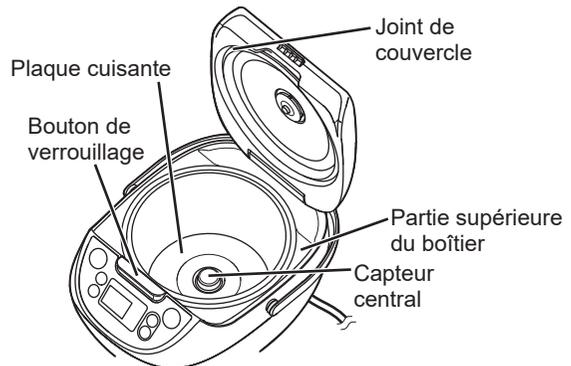


4 Essuyez l'eau et retirez le riz et les grains.

<Surface extérieure et rebord du récipient intérieur>



<À l'intérieur du cuiseur à riz>



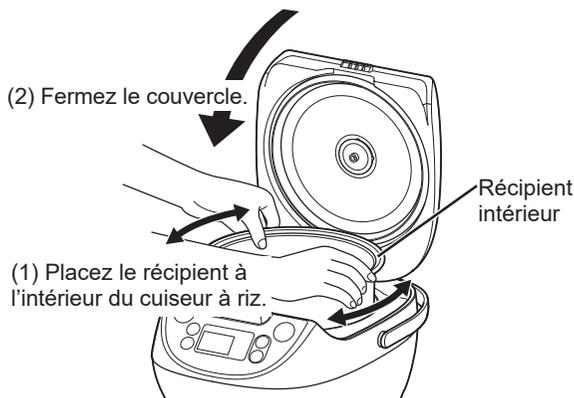
⚠ MISE EN GARDE

- Assurez-vous d'enlever tout le riz et toute autre matière susceptibles d'être collés sur et autour de la plaque cuisante, du capteur central, de la partie supérieure du boîtier et du bouton de verrouillage. (Voir p.69.)

Les matières collées peuvent 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.

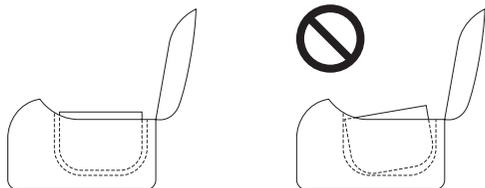
5 Placez le récipient intérieur dans le cuiseur à riz.

- (1) Tourner le récipient intérieur légèrement vers la gauche et la droite de sorte que le récipient intérieur soit placé correctement sans aucune inclinaison.
- (2) Fermez le couvercle.



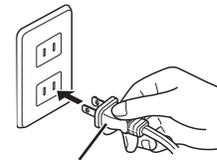
Remarque

- Assurez-vous que le récipient intérieur repose bien au fond du cuiseur à riz.



- Veillez à ne pas toucher de touche de fonctionnement lorsque vous fermez le couvercle.

6 Branchez la fiche électrique à une prise.



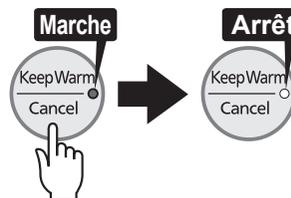
Fiche électrique

L'appareil sera sous tension et le curseur du menu clignotera.



Remarque

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

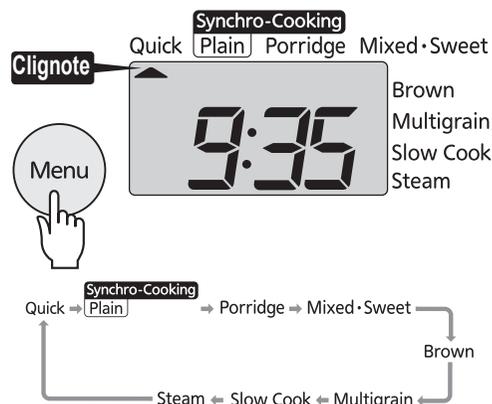


4 Comment cuire le riz

1 Appuyez sur la touche [Menu] pour sélectionner le menu désiré.

À chaque pression de la touche [Menu], le menu sélectionné changera dans l'ordre indiqué ci-dessous.

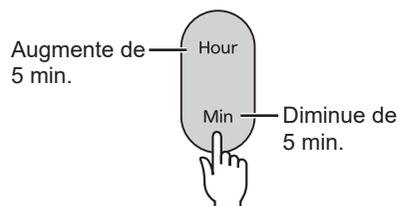
Le curseur du menu clignotera pendant que le menu est sélectionné.



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

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

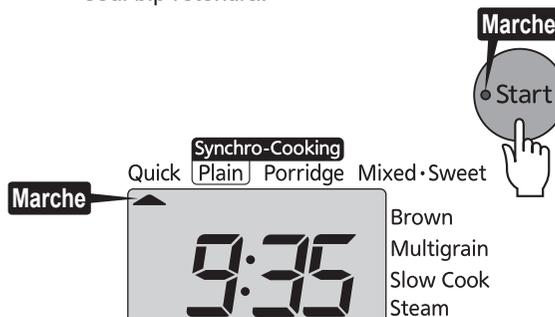
- À chaque pression de la touche [Hour], la durée de cuisson augmentera de 5 minutes.
- À chaque pression de la touche [Min], la durée de cuisson diminuera de 5 minutes.
- Le temps de cuisson peut être réglé par intervalles de 5 minutes pour toute durée de cuisson comprise entre 40 et 90



- Le réglage par défaut est de 60 minutes. Réglez comme vous le désirez.

3 Appuyez sur la touche [Start].

Le témoin Start s'allumera. Si vous avez sélectionné le menu « Quick », un bip court et un bip long se feront entendre. Sinon, un seul bip retentira.



La cuisson commencera.

Français

Quantités appropriées

Voir p.51 à 52 pour connaître les quantités de grains et d'ingrédients appropriés.

Directives sur les temps de cuisson

Menu	Quick	Plain/ Synchro-Cooking	Mixed•Sweet	Brown	Multigrain
Temps de cuisson	23 à 39 min	42 à 61 min	30 à 50 min	64 à 81 min	36 à 52 min

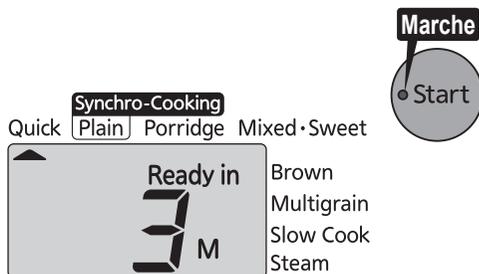
- Les temps ci-dessus correspondent aux temps de cuisson à la vapeur lorsque le riz n'a pas été laissé dans l'eau avant d'appuyer sur la touche [Start]. (Tension : 120 V, Température ambiante : 73,4 °F [23 °C], température de l'eau : 73,4 °F [23 °C], quantité d'eau : niveau normal)
- Les temps de cuisson 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.

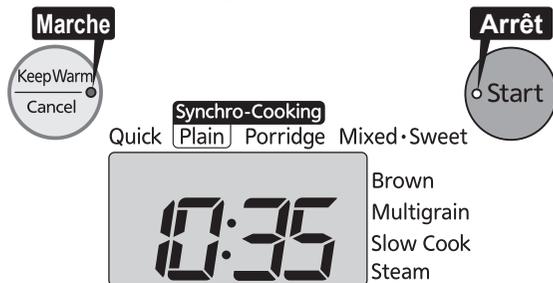
Jusqu'à la fin de la cuisson à la vapeur, le temps restant s'affichera et s'écoulera par intervalles de 1 minute.



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

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

Le témoin Keep Warm s'allumera et un signal sonore (8 bips) retentira.

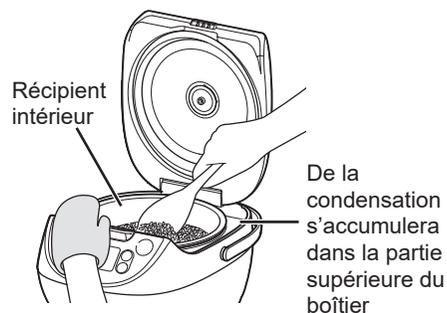


- Si vous ajoutez des ingrédients lors de l'utilisation du menu « Porridge » ou si un temps de cuisson additionnel est nécessaire, etc., vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Pour ce faire, il suffit d'appuyer sur les touches [Hour] et [Min] lorsque le témoin Keep Warm est allumé puis d'appuyer sur la touche [Start]. Le temps de cuisson peut être prolongé jusqu'à 15 minutes par incréments de 1 minute, pour un maximum de 3 fois.
- Remuez bien le riz avant de le faire 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.

- Portez toujours une mitaine ou un gant isolant pour tenir le récipient intérieur en remuant le riz.
- Si vous ne voulez pas que le riz reste collé dans le récipient, essayez d'attendre 5 à 10 minutes après la fin de la cuisson. Cela peut empêcher le riz de coller en raison de son adhérence naturelle.



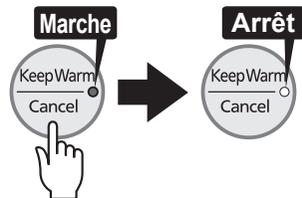
Remarque

- 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 est activée.

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

1 Appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] pour désactiver la fonction de maintien au chaud.

Le témoin Keep Warm s'éteindra.



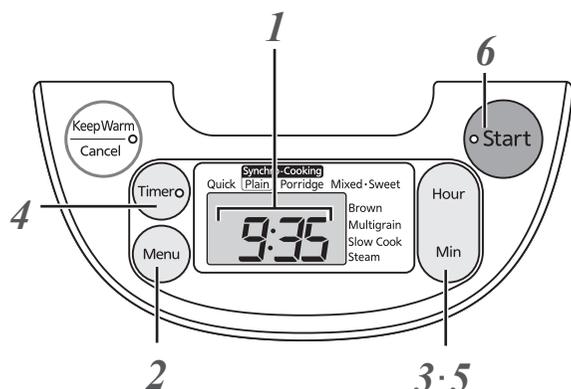
Remarque

- Si vous débranchez la fiche électrique sans annuler la fonction de maintien au chaud, la prochaine fois que vous allumerez le cuiseur à riz, le témoin de maintien au chaud s'allumera et vous ne pourrez pas faire cuire le riz.

2 Débranchez le fiche électrique de la prise.

3 Nettoyez le cuiseur à riz. (Voir p.68 à 71.)

6 Réglage de la minuterie



Utilisation de la minuterie (Timer 1 / Timer 2)

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

- Sélectionnez « Timer 1 » ou « 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 cuseur.



- Exemple de réglage : si « Timer 1 » est réglé à 13:30, la cuisson sera terminée à 13:30.

1 Vérifiez l'heure actuelle.



- Voir p.78 pour des détails sur la façon d'ajuster l'horloge à l'heure actuelle.

2 Appuyez sur la touche [Menu] pour sélectionner le menu désiré.

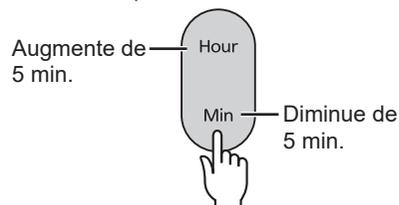
Le symbole ▲ clignote pendant que le menu est sélectionné.



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

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

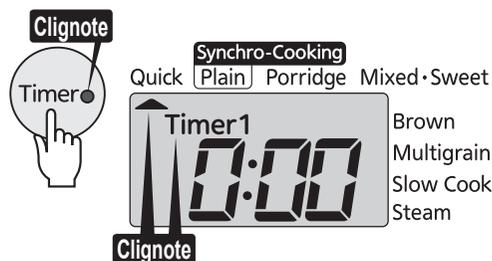
- À chaque pression de la touche [Hour], la durée de cuisson augmentera de 5 minutes.
- À chaque pression de la touche [Min], la durée de cuisson diminuera de 5 minutes.
- Le temps de cuisson peut être réglé par intervalles de 5 minutes pour toute durée de cuisson comprise entre 40 et 90 minutes.



- Le réglage par défaut est de 60 minutes. Adjust as desired.

4 Appuyez sur la touche [Timer] pour sélectionner « Timer 1 » ou « 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 affiché.

Remarque

- La minuterie n'est pas disponible dans les cas suivants.
 - Lorsque le menu « Plain/Synchro-Cooking », « Mixed •Sweet », « Slow Cook » ou « Steam » est sélectionné
 - Lorsque l'heure programmée est inférieure à celle indiquée dans le tableau suivant

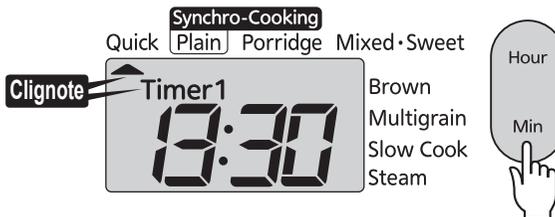
Menu	Heure programmée minimale
Quick	50 min
Porridge	Temps de cuisson + 2 min
Brown	1 h 30 min
Multigrain	1 h 5 min

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

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.



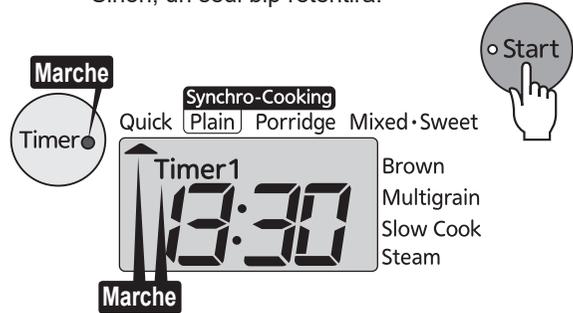
Remarque

- 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.

Si vous avez sélectionné le menu « Quick », un bip court et un bip long se feront entendre. Sinon, un seul bip retentira.



- Si vous faites une erreur ou si vous voulez réinitialiser la minuterie, appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] et répétez la procédure de l'étape 2 de la p.58.

7

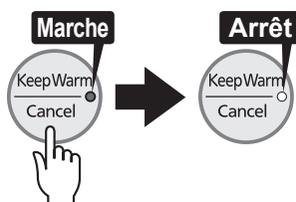
Maintenir le riz au chaud

La fonction de maintien au chaud permettra de conserver la brillance et le goût délicieux du riz blanc. La fonction de maintien au chaud s'active automatiquement lorsque la cuisson est terminée.

■ Désactiver la fonction de maintien au chaud

Appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel].

Le témoin Keep Warm s'éteindra.



■ Redémarrer la fonction de maintien au chaud

Vérifiez que le témoin Keep Warm est éteint et appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel].

Le témoin Keep Warm s'allumera.



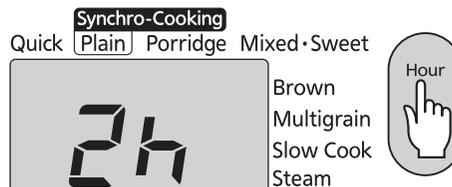
■ Maintenir une petite quantité de riz à chaud

Rassemblez le riz au centre du récipient intérieur; servez dès que possible.

■ Afficher le temps de maintien au chaud écoulé

Maintenez enfoncée la touche [Hour] pour afficher le temps de maintien au chaud écoulé. Ce temps sera affiché en intervalles de 1 heure jusqu'à 24 heures (« 24h »).

Si le riz a été maintenu au chaud depuis plus de 12 heures, le temps sur l'afficheur clignotera en permanence jusqu'à atteindre 24 heures.



*Lorsque 24 heures de maintien au chaud aura été atteint, « 24 » clignotera sur l'afficheur

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 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 avec la fiche électrique débranché
 - Utiliser la fonction de maintien au chaud pendant plus de 12 heures
 - Maintenir au chaud une quantité inférieure à la quantité minimale de riz : 1 tasse
 - Utilisez la fonction de maintien au chaud pour autre chose que du riz blanc (y compris le riz sans rinçage)
 - Garder au chaud une boule de riz avec un trou au milieu.
 - Désactiver la fonction de maintien au chaud lorsqu'il reste du riz dans le cuiseur à riz.
- Lorsque vous utilisez le menu « Porridge », le gruau peut devenir pâteux si vous le maintenez au chaud pendant trop longtemps; servez-le dès que possible.
- Ne laissez pas le plateau de cuisson ou des aliments cuits avec le plateau de cuisson à l'intérieur du cuiseur à riz pendant l'utilisation de la fonction de maintien au chaud.
- Assurez-vous d'enlever les grains de riz qui sont collés sur le rebord supérieur du récipient intérieur ou sur les joints du cuiseur pour éviter de faire sécher et décolorer le riz, de provoquer des odeurs et de faire coller le riz en cours de cuisson. Sinon, il peut entraîner un riz cuit sec, décoloré, malodorant et collant.
- Servez le riz cuit dès que possible dans les climats froids et les environnements à haute température.

Vous pouvez utiliser le plateau de cuisson pour faire cuire le riz simultanément avec d'autres aliments tel que décrit dans le « COOKBOOK » fourni. Vous pouvez également ajouter de l'eau dans le récipient intérieur afin de faire cuire des aliments sans faire cuire de riz.

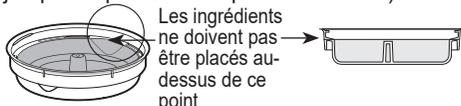
Reportez-vous au « COOKBOOK » fourni pour plus de détails.

Remarque

- N'utilisez pas de quantités d'ingrédients supérieures à celles indiquées dans le « COOKBOOK » fourni. Cela pourrait entraîner un débordement ou donner des résultats de cuisson insatisfaisants.
- La préparation d'aliments à forte odeur peut laisser une odeur au plateau de cuisson.
- La couleur des ingrédients très colorés peut se transférer au plateau de cuisson à travers le bouillon lors de leur cuisson.
- N'utilisez pas d'instruments pointus tels que des couteaux de cuisine, des couteaux de table, ou des fourchettes à l'intérieur du plateau de cuisson.

Précautions à prendre pour les ingrédients à placer sur le plateau de cuisson

- Ne remplissez pas le plateau de cuisson avec des ingrédients.
- dispersez ou espacez les ingrédients pour que la vapeur s'applique uniformément (remplissez jusqu'à la position indiquée ci-dessous).



- N'utilisez qu'une petite quantité de liquide comme de l'eau ou de la sauce (il faut du temps pour chauffer une grande quantité de liquide).
- Si du lait ou de la crème fraîche se trouve écrémée pendant l'utilisation, remuez bien.
- N'utilisez qu'une petite quantité d'ingrédients levants tels que la pâte à crêpes (environ 1/3 du plateau de cuisson). Faites attention à la quantité d'œufs car ils augmentent en volume (2 œufs (taille moyenne) peuvent être ajoutés. Un ajustement peut être nécessaire lorsque vous ajoutez d'autres ingrédients.)
- Coupez les légumes-racines en fines tranches car les faire cuire prend beaucoup de temps.
- En utilisant le plateau de cuisson, seule la cuisson à la vapeur est possible.

*Si la chaleur n'est pas suffisante pendant la cuisson en suivant les suggestions ci-dessus, transférez les ingrédients dans un autre récipient, et réchauffez-les en utilisant un appareil tel qu'un four micro-ondes (ne pas mettre le récipient intérieur ni le plateau de cuisson au micro-ondes).

1 Préparez les ingrédients et placez les dans le plateau de cuisson.

- Empiler les ingrédients les uns sur les autres peut entraîner un débordement du contenu ou de mauvais résultats de cuisson. Distribuez les ingrédients à cuire sur toute la surface du plateau de cuisson.

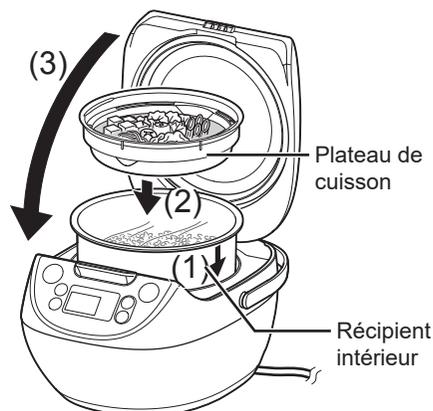
2 Faites les préparatifs nécessaires pour la cuisson du riz. (Voir p.53.)

Remarque

- Le tableau ci-dessous présente la quantité de riz que vous pouvez faire cuire en même temps que les aliments. Ne dépassez pas la quantité maximale et minimale indiquée. Cela pourrait entraîner un débordement ou donner des résultats de cuisson insatisfaisants.

Maximum	Minimum
2 tasses	1 tasse

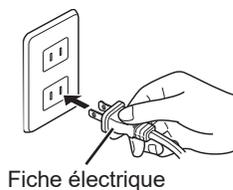
3 Placez le plateau de cuisson à l'intérieur du récipient intérieur et refermez le couvercle.



Remarque

- Placez toujours le plateau de cuisson à l'intérieur du récipient intérieur.
- Assurez-vous que le plateau de cuisson repose bien dans le récipient intérieur (il ne doit pas être posé en angle).

4 Branchez la fiche électrique à une prise.



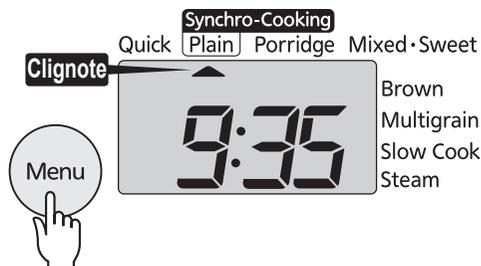
Fiche électrique

Remarque

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

5 Utilisez la touche [Menu] pour sélectionner le menu « Plain/Synchro-Cooking ».

Le symbole ▲ clignote pendant que le menu est sélectionné.



Sélectionnez toujours le menu « Plain/Synchro-Cooking » lorsque vous effectuez une cuisson simultanée.

6 Appuyez sur la touche [Start].

Le témoin Start s'allumera et la cuisson simultanée commencera.



Remarque

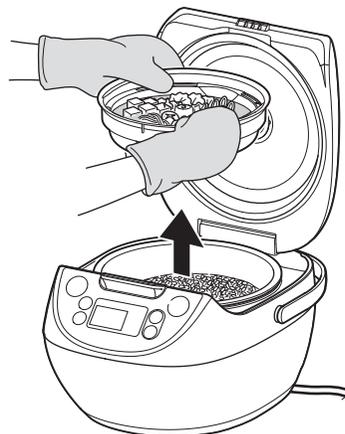
- N'ouvrez pas le couvercle du cuiseur pendant la cuisson à la vapeur. Cela pourrait empêcher les aliments d'être cuits à la vapeur correctement.

7 Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore (8 bips) retentira (le témoin Start s'éteindra).

Le témoin Keep Warm s'allumera.



8 Retirez le plateau de cuisson, puis remuez et égrainez le riz.



Remarque

- Ne laissez pas le plateau de cuisson dans le cuiseur à riz lorsque la fonction de maintien au chaud est activée.
- Soyez prudent lorsque vous enlèverez le plateau de cuisson après la cuisson, car il sera chaud.
- N'inclinez pas le plateau de cuisson lors de son retrait. Le bouillon ou d'autres aliments pourraient se renverser et causer des brûlures.
- Une fois le plateau de cuisson retiré de l'appareil, ne le remettez pas dans le récipient intérieur. Cela pourrait gâcher le riz ou nuire au fonctionnement du maintien au chaud.
- Il est possible que du liquide déborde sur le riz lorsque si vous faites cuire des ingrédients ayant tendance à libérer beaucoup de liquide, d'huile ou de graisse lorsqu'ils sont chauffés, ou qui augmentent de volume pendant le chauffage, tels que des oeufs et d'autres aliments similaires.

Cuisson d'aliments sans riz

La cuisson peut être effectuée en ajoutant de l'eau dans le récipient intérieur. Voir « Cuire à la vapeur (Menu « Steam ») » (p.65 à 67).

Remarque

- Ajoutez de l'eau jusqu' à la ligne appropriée (ligne 1) sur l'échelle « Plain » située à l'intérieur du récipient intérieur.
- Réglez le temps de cuisson entre 20 et 30 minutes, selon le type d'aliment à cuire.

9

Cuisson lente (Menu « Slow Cook »)

Reportez-vous au « COOKBOOK » fourni pour les directives.

En activant cette fonction, le cuiseur chauffera les ingrédients jusqu'au point d'ébullition, puis réduira leur température à environ 199°F (93°C) de façon à les faire mijoter pendant un certain temps. Par la suite, le cuiseur réduira encore plus sa température de mijotage à environ 190°F (88°C), puis le mijotage continuera. Cette réduction progressive de la température améliore la saveur des aliments et empêche l'évaporation des liquides même s'ils sont chauffés pendant une longue période.

Exemples de menu

Nikujaga (viandes et pommes de terre mijotées), chou farci



- Pour savoir comment faire cuire de la « nikujaga (viandes et pommes de terre mijotées) » et de la « chou farci », voir le « COOKBOOK » fourni.

Remarque

- La mise en garde devrait être observée quand vous préparez des plats autres que ceux décrits dans le « COOKBOOK », car ils peuvent déborder.
- Mélangez bien les ingrédients avant la cuisson pour éviter que les assaisonnements s'accumulent au fond de récipient intérieur.

1 Préparez les ingrédients.

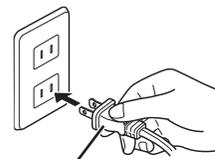
2 Ajoutez les ingrédients dans le récipient intérieur et refermez le couvercle.

Remarque

- Utilisez l'échelle graduée « Plain » à l'intérieur du récipient intérieur comme référence. Utiliser plus que la quantité maximale d'aliment acceptable (voir le tableau ci-dessous) peut entraver l'ébullition ou causer un débordement. Assurez-vous également de ne pas utiliser moins que la quantité minimale d'aliments requise, car cela pourrait aussi causer un débordement du contenu.

Échelle « Plain »	
Maximum	Minimum
5,5 ou moins	2 ou plus

3 Branchez la fiche électrique à une prise.



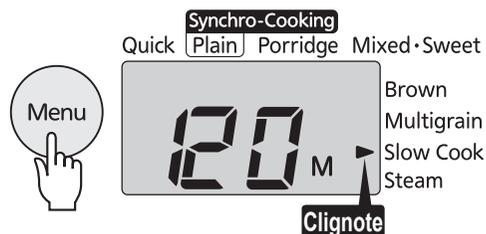
Fiche électrique

Remarque

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

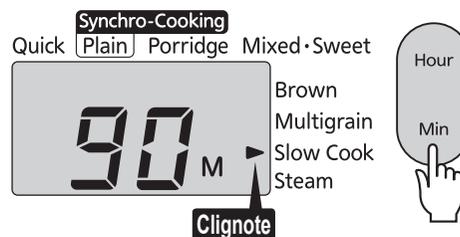
4 Appuyez sur la touche [Menu] pour sélectionner le menu « Slow Cook ».

Le symbole ▲ clignote pendant que le menu est sélectionné.



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

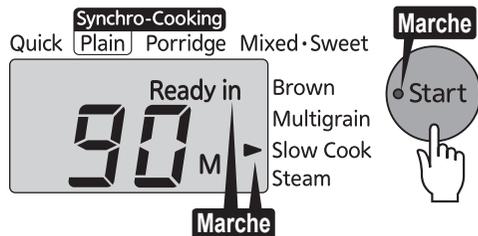
À chaque pression de la touche [Hour], la durée de cuisson augmentera de 5 minutes. À chaque pression de la touche [Min], la durée de cuisson diminuera de 5 minutes. La durée de la de cuisson peut être réglée par intervalles de 5 minutes pour toute durée comprise entre 5 et 180 minutes.



6 Appuyez sur la touche [Start].

Le témoin Start s'allume et la cuisson commence.

« Ready in » apparaîtra sur l'afficheur



Remarque

- N'ouvrez pas le couvercle du cuiseur pendant la cuisson à la vapeur. Cela pourrait empêcher les aliments d'être cuits à la vapeur correctement.

7 Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore (8 bips) retentira (le témoin Start s'éteindra).

Le témoin Keep Warm s'allumera et « 0h » sera affiché.



- Si un temps de cuisson plus long est nécessaire, vous pouvez régler le temps de cuisson supplémentaire désiré. Appuyez sur les touches [Hour] et [Min] pour régler le temps de cuisson additionnel avec le témoin Keep Warm allumé. Le temps de cuisson peut être prolongé jusqu'à 30 minutes, 3 fois au maximum.

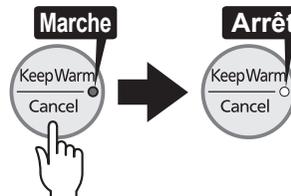
Remarque

- Si un temps de cuisson plus long est nécessaire, n'appuyez pas sur la touche [Keep Warm/Cancel] avant d'augmenter cette durée. Cela ferait éteindre le témoin Keep Warm et rendrait impossible l'ajout d'un temps de cuisson. Si vous avez appuyé sur la touche [Keep Warm/Cancel] par erreur, effectuez la procédure suivante.
 1. Retirez le récipient intérieur et posez-le sur une serviette ou un chiffon humide.
 2. Laissez le couvercle du cuiseur à riz ouvert et laissez refroidir l'appareil et le récipient intérieur pendant environ 10 minutes.
 3. Remplacez le récipient intérieur dans le cuiseur à riz.
 4. Répétez la procédure de l'étape 4 décrite à la p.63.

Lorsque la cuisson est terminée ...

1 Appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] pour désactiver la fonction de maintien au chaud.

Le témoin Keep Warm s'éteindra.



2 Débranchez la fiche électrique de la prise.

3 Éliminez les odeurs. (Voir p.71.)

Remarque

- Si vous n'appuyez pas sur la touche [Keep Warm/Cancel] une fois la cuisson terminée, la fonction de maintien au chaud s'activera automatiquement et le temps de maintien au chaud écoulé s'affichera par intervalles de 1 heure à partir de la première heure (« 1h ») jusqu'à un maximum de 6 heures (« 6h »). Une fois que 6 heures de maintien au chaud se seront écoulées, « 6 » clignotera sur l'afficheur.
- Ne pas utiliser la fonction de maintien au chaud de façon continue pendant plus de 6 heures, car certains aliments perdront leur goût.

10

Cuire à la vapeur (Menu « Steam »)

1 Versez de l'eau dans le récipient intérieur et placez le plateau de cuisson à l'intérieur du récipient.

Selon la dimension de votre cuiseur, ajoutez la quantité d'eau suivante.

- 3-1/2 tasses (630 mL [21 oz])

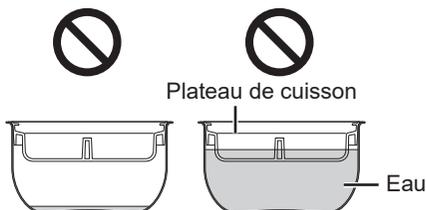
Placez le plateau de cuisson.

Utilisez la tasse à mesurer fournie avec l'appareil pour ajouter de l'eau.



Remarque

- Assurez-vous de mettre une quantité d'eau appropriée dans le récipient intérieur. Ne laissez pas le récipient intérieur être à court d'eau et évitez que le plateau de cuisson soit immergé pendant la cuisson à la vapeur.



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

3 Branchez la fiche électrique à une prise.

Remarque

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

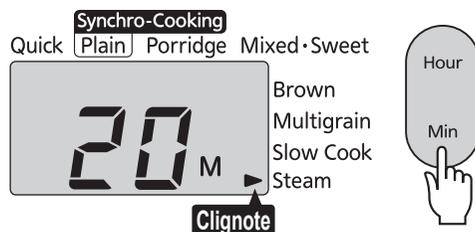
4 Appuyez sur la touche [Menu] pour sélectionner le menu « Steam ».

Le symbole ▲ clignote pendant que le menu est sélectionné.



5 Appuyez sur les touches [Hour] et [Min] pour régler la durée de cuisson à la vapeur désirée.

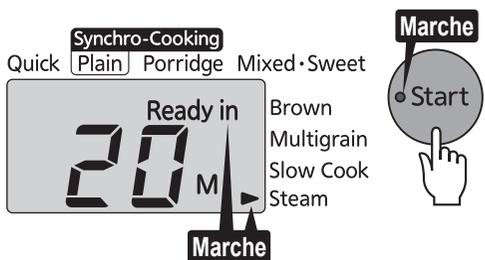
À chaque pression de la touche [Hour], la durée de cuisson augmentera de 5 minutes. À chaque pression de la touche [Min], la durée de cuisson diminuera de 5 minutes. La durée de la de cuisson à la vapeur peut être réglée par intervalles de 5 minutes pour toute durée comprise entre 5 et 60 minutes.



6 Appuyez sur la touche [Start].

Le témoin Start s'allumera et la cuisson à la vapeur commencera.

« Ready in » apparaîtra sur l'afficheur.

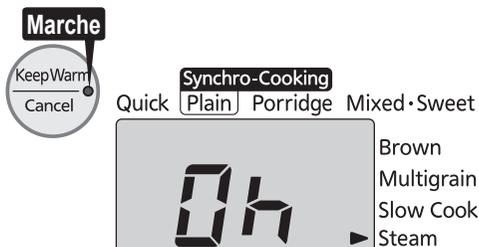


Remarque

- N'ouvrez pas le couvercle du cuiseur pendant la cuisson à la vapeur. Cela pourrait empêcher les aliments d'être cuits à la vapeur correctement.

7 Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée, un signal sonore (8 bips) retentira (le témoin Start s'éteindra).

Le témoin Keep Warm s'allume et « 0h » s'affiche.



- Pour prolonger la cuisson des aliments à la vapeur, utilisez les touches [Hour] et [Min] pour régler un temps de cuisson à la vapeur supplémentaire, puis appuyez sur la touche [Start]. Le temps de cuisson à la vapeur peut être prolongé jusqu'à 15 minutes, 3 fois au maximum.

⚠ MISE EN GARDE

- Faites preuve de prudence en ouvrant le couvercle du cuiseur, la vapeur qui s'en échappe pourrait causer des brûlures.

Remarque

- Si vous prolongez le temps de cuisson à la vapeur, n'oubliez pas d'ajouter de l'eau pour éviter l'ébullition à sec.
- Si une durée de cuisson à la vapeur plus longue est nécessaire, n'appuyez pas sur la touche [Keep Warm/Cancel] avant d'augmenter cette durée. Cela ferait éteindre le témoin Keep Warm et rendrait impossible l'ajout d'un temps de cuisson à la vapeur. Si vous avez appuyé sur la touche [Keep Warm/Cancel] par erreur, effectuez la procédure suivante.
 1. Retirez le récipient intérieur et ajoutez de l'eau. Pour la quantité d'eau, voir l'étape 1 à la p.65.
 2. Laissez le couvercle du cuiseur à riz ouvert et laissez refroidir l'appareil et le récipient intérieur pendant environ 10 minutes.
 3. Remplacez le récipient intérieur à l'intérieur du cuiseur à riz.
 4. Répétez la procédure de l'étape 4 décrite à la p.65.

8 Retirez le plateau de cuisson.

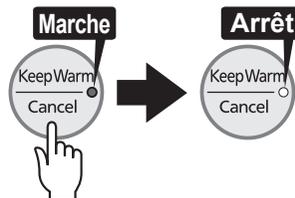


- Soyez prudent lorsque vous enlèvez le plateau de cuisson après la cuisson, car il sera chaud.
- Servez les aliments dès que leur cuisson à la vapeur est terminée. S'ils ne sont pas retirés rapidement du cuiseur à riz, ils deviendront mous et humides.
- N'inclinez pas le plateau de cuisson lors de son retrait. Le bouillon ou d'autres aliments pourraient se renverser et causer des brûlures.

Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée ...

1 Appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] pour désactiver la fonction de maintien au chaud.

Le témoin Keep Warm s'éteindra.



2 Débranchez la fiche électrique de la prise.

3 Nettoyez le cuiseur à riz. (Voir p.68 à 71.)

■ Guide des temps de cuisson à la vapeur

Ingrédients	Quantité	Temps approximatif	Trucs pour la cuisson à la vapeur
Poulet	1 filet (1/2 à 3/4 lbs [200 à 300 g])	20 à 30 min	Faites plusieurs petites entailles dans le poulet.
Poisson blanc	2 à 3 filets (5,0 à 7,0 oz [150 à 200 g])	20 à 25 min	Les filets de 3/4 po (2 cm) ou moins d'épaisseur. Enveloppez toujours dans du papier aluminium.
Crevette	6 à 10 (1/4 à 1/2 lbs [100 à 200 g])	15 à 20 min	Cuire à la vapeur dans les carapaces.
Carottes	1 à 2 (7,0 à 11,0 oz [200 à 300 g])	30 à 40 min	Coupez en petits morceaux.
Pommes de terre	Medium size, 2 to 3 (9,0 à 11,0 oz [250 à 300 g])	30 à 40 min	Coupez en petits morceaux.
Patates douces	Medium size, 1 (7,0 à 11,0 oz [200 à 300 g])	30 à 40 min	Coupez en petits morceaux.
Boulettes de viande (réchauffage)	8 à 15	20 à 25 min	Répartissez également dans le plateau.

- Ne remplissez pas la plateau de cuisson à plus de 1 1/5 po (3 cm). Cela pourrait provoquer le contact des aliments avec le couvercle, les rendant détremés et pâteux.
- Ne laissez pas l'orifice du bouchon vapeur se bloquer avec des ingrédients.
- Les temps de cuisson à la vapeur indiqués dans ce tableau ne sont fournis qu'à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la température, de la qualité et de la quantité des ingrédients.
- Si les aliments ne sont pas assez cuits après le temps de cuisson, prolongez la cuisson à la vapeur, puis vérifiez leur niveau cuisson après un moment.
- Normalement, il n'y aura pas assez d'eau pour prolonger la cuisson à la vapeur. Ajoutez de l'eau pour empêcher le récipient intérieur de s'assécher.
- La viande et le poisson soumis à une trop longue cuisson à la vapeur deviendront durs. Si la cuisson à la vapeur de courte durée ne fonctionne pas bien, coupez les aliments en plus petits morceaux avant de les cuire.
- Enveloppez toujours le poisson et les aliments similaires dans du papier d'aluminium lors de la cuisson à la vapeur. Vous éviterez ainsi les débordements du plateau de cuisson.

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

Vous pouvez effectuer vous-mêmes les procédures de nettoyage et d'entretien décrites aux pages p.68 à 71. Nettoyez toutes les pièces à la main. Ne les lavez pas au lave-vaisselle.

Pour conserver la propreté de votre cuiseur à riz, nous vous conseillons de le nettoyer le jour même qu'il a été utilisé. Il est également recommandé de le nettoyer régulièrement.

Un nettoyage le jour même de son utilisation contribuera à éliminer les odeurs de cuisson susceptibles de s'imprégner. (Voir p.71.)

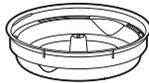
Remarque

- 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.
- Nettoyez avec une éponge douce et un chiffon.
- Lorsque vous nettoyez le cuiseur à riz avec du détergent, n'utilisez qu'un détergent de cuisine standard, conçu pour la vaisselle et les ustensiles de cuisine.
- Rincez soigneusement les pièces puisque le détergent restant sur celles-ci pourrait entraîner une détérioration et une décoloration du matériau des pièces, comme dans le cas de la résine.

■ Pièces à nettoyer après chaque utilisation



Récipient intérieur



Plateau de cuisson



Tasse à mesurer



Spatule



Bouchon vapeur



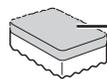
Support de la spatule

1 Nettoyez à l'aide d'une éponge douce imbibée d'eau du robinet ou d'eau tiède.

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

Remarque

- Ne nettoyez pas le récipient intérieur avec le côté abrasif d'une éponge pour gros travaux. Cela pourrait endommager le revêtement en céramique.



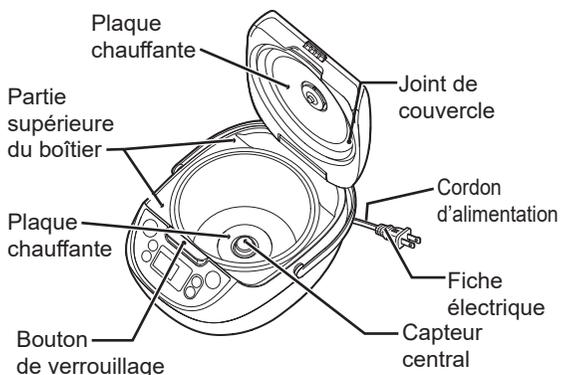
Ne pas utiliser le côté abrasif d'une éponge pour gros travaux.

- 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 en céramique ou causer son écaillage.



- Si le riz est difficile à enlever, essayez de faire tremper le récipient dans de l'eau tiède avant de le laver.

■ 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 le riz brûlé et tout autre grain de riz collé.

Si des éléments collés sont difficiles à enlever, utilisez du papier abrasif disponible sur le marché (grain no 320 ou similaire), puis mouillez une serviette ou un chiffon, essorez l'excès d'eau, puis essuyez.

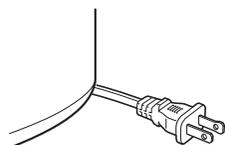
Autour de la partie supérieure du boîtier et du bouton de verrouillage et sur le joint de couvercle

Retirez les grains de riz ou les autres particules d'aliments collés.

Remarque

- Ne laissez pas d'eau pénétrer à l'intérieur du cuiseur à riz.
- Ne trempez pas le cordon d'alimentation dans l'eau et évitez de l'éclabousser avec de l'eau. Cela pourrait causer un court-circuit ou une décharge électrique ou un dysfonctionnement.

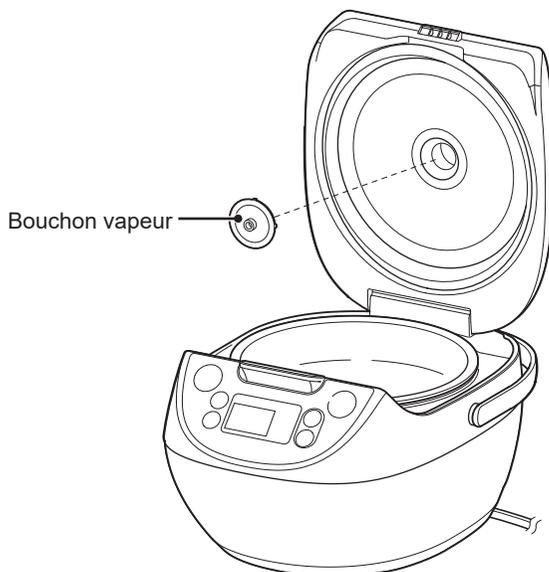
Le cordon d'alimentation et la fiche électrique Essuyez avec un chiffon sec.



Remarque

- Ne tirez pas sur le joint du couvercle.
- 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.
- N'immergez pas le bouchon vapeur, la tasse à mesurer, la spatule ou le support de la spatule dans l'eau chaude. Cela pourrait les déformer.
- Ne nettoyez pas le cuiseur à riz ou ses composants au lave-vaisselle. Cela pourrait les déformer.
- Lorsque vous nettoyez le cuiseur à riz avec un détergent, n'utilisez pas de détergent alcalin de cuisine.
- Nettoyez toujours le couvercle ou le bouchon vapeur après la cuisson du riz avec des céréales. Sinon, le bouchon vapeur peut s'obstruer et provoquer un problème qui empêcherait le bouchon de s'ouvrir ou le riz de bien cuire.

Retrait et fixation du bouchon vapeur



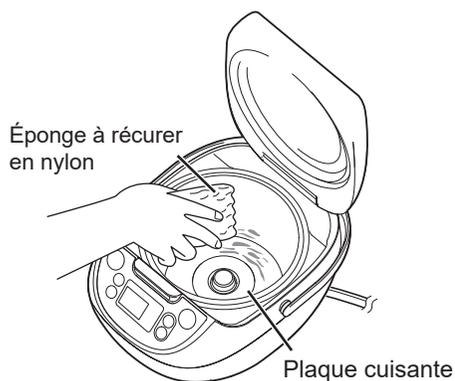
Remarque

- Mettez soigneusement le bouchon vapeur en place.
Si le bouchon n'est pas fixé correctement, il peut se détacher ou provoquer des fuites de vapeur, ce qui entraînerait une défaillance.

Nettoyage de la plaque cuisante inférieure

Des gouttes d'eau peuvent tomber du couvercle intérieur pendant la cuisson et salir la surface de la plaque cuisante inférieure. Cela n'affecte pas les performances du cuiseur à riz, mais, si vous le souhaitez, vous pouvez nettoyer la plaque cuisante en utilisant la procédure suivante.

- 1 Mettez un peu de crème nettoyante pour cuisine standard sur une éponge à récurer en nylon et enlevez la saleté de surface.**
- 2 Essuyez avec une feuille d'essuie-tout ou un chiffon humide.**



Élimination des odeurs (si des odeurs persistent dans le cuiseur à riz et/ou le plateau de cuisson)

La procédure suivante devrait être effectuée après chaque cuisson, ou si des odeurs deviennent gênantes.

Remarque

- Faites attention avec le récipient intérieur, le plateau de cuisson et le cuiseur à riz après le nettoyage. Les toucher peut provoquer des brûlures.

■ Cuiseur à riz

Ne pas placer le plateau de cuisson à l'intérieur du récipient intérieur.

- 1 Remplissez le récipient intérieur avec de l'eau à environ 70 à 80 % de sa capacité maximale, sélectionnez le menu « Plain/ Synchro-Cooking » et appuyez sur la touche [Start]. Vérifiez que le témoin Keep Warm est allumé et appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel].**

Remarque

- Si les odeurs deviennent gênantes, ajoutez à l'eau environ 0,71 oz (20 g) d'acide citrique pour obtenir une désodorisation plus efficace. Il peut être impossible de supprimer complètement certaines odeurs. Dans ce cas, contactez TIGER CORPORATION U.S.A.

- 2 Nettoyez le récipient 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.**

■ Plateau de cuisson

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

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.

Élément à vérifier	Problème											
Le riz cuit	Est trop dur	✓	✓		✓	✓			✓	✓	✓	
	Est trop mou	✓		✓		✓	✓		✓	✓	✓	
	Pas assez cuit	✓	✓			✓		✓	✓	✓	✓	
	Dur au centre	✓	✓			✓		✓	✓	✓	✓	
	Est brûlé	✓		✓		✓	✓		✓	✓	✓	
	Pendant la cuisson											
	De la vapeur s'échappe	✓	✓					✓	✓			
	Le contenu déborde	✓	✓			✓		✓				
	Le temps de cuisson est trop long	✓	✓			✓		✓	✓		✓	
	Page de référence		51-53, 79	79	-	-	55	-	57	53, 68-69	-	57

Élément à vérifier	Problème											
Le riz cuit	Est trop dur			✓			✓	✓	✓	✓	✓	
	Est trop mou			✓		✓		✓	✓	✓	✓	
	Pas assez cuit			✓			✓		✓	✓	✓	
	Dur au centre			✓			✓		✓	✓	✓	
	Est brûlé		✓	✓					✓		✓	
	Odeur de son de riz		✓									
	Pendant la cuisson											
	De la vapeur s'échappe	✓						✓			✓	
	Le contenu déborde	✓	✓					✓			✓	
	Le temps de cuisson est trop long	✓										
Page de référence		53, 68-69	51, 53	53	-	-	54, 68-70	51	-	-	68-71	

Problème	Cause
Un mince film recouvre le riz.	De l'amidon fondu et séché forme un film mince comme du papier. Cela n'est pas nocif pour votre santé.
Le riz colle au récipient intérieur immédiatement après la cuisson.	Au lieu de détacher le riz immédiatement après la cuisson, essayez d'attendre 5 à 10 minutes. Cela peut empêcher le riz de coller. Étant donné que ce produit est conforme à la réglementation PFAS, le riz a tendance à coller plus facilement au récipient intérieur que les produits recouverts de résines fluorocarbonées. Aussi, le riz mou et le riz collant peuvent facilement coller au récipient.

Problème	Élément à vérifier								
	Y a-t-il eu une panne de courant prolongée?	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 a été utilisée de façon continue pendant plus de 12 heures?	Est-ce que la minuterie a été réglée plus que 12 heures à l'avance?	Est-ce que le riz (autre que le riz sans ringage) a été suffisamment lavé?	Y a-t-il des grains de riz qui collent aux joints, au rebord supérieur du récipient intérieur ou au couvercle intérieur, etc.?	Est-ce que le riz a été bien remué et égrainé?	Des grains de riz brûlés ou des gouttes d'eau adhérents sur le fond extérieur du récipient intérieur, sur la plaque cuisante ou sur le capteur central ?	Est-ce que la quantité de riz et d'eau est correcte?
A une odeur	✓				✓	✓		✓	
Est décoloré			✓			✓	✓	✓	
Est sec			✓			✓	✓	✓	✓
Est collant		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓
Page de référence			60	59	51, 53	53, 68-71	57	53, 68-70	51-53, 79

Problème	Élément à vérifier							
	Les odeurs se sont-elles dissipées après la cuisson ?	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)?	La quantité de riz maintenu au chaud était-elle inférieure à la quantité minimale requise ?	Est-ce que d'autres aliments que le riz blanc ou le riz sans ringage étaient maintenus au chaud?	
A une odeur	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
Est décoloré			✓	✓	✓	✓	✓	
Est sec			✓	✓	✓	✓	✓	
Est collant			✓	✓		✓	✓	
Page de référence	64, 71	68-71	60	60	60	60	60	60

13

Si la « Synchro-Cooking » ne se passe pas comme prévu

Vérifiez les points suivants lorsque vous éprouvez un problème avec la cuisson simultanée d'aliments en utilisant le plateau de cuisson.

Élément à vérifier		Avez-vous utilisé plus d'ingrédients et d'assaisonnements que la quantité indiquée dans le « COOKBOOK » ?	Est-ce que les ingrédients ont été inégalement répartis dans le plateau de cuisson ?	Avez-vous utilisé plus ou moins d'ingrédients que les quantités maximales et minimales recommandées ?	Un menu autre que le menu « Plain/Synchro-Cooking » a-t-il été utilisé ?	Les aliments ont-ils été cuits conformément aux précautions à prendre avec les ingrédients à placer sur le plateau de cuisson ?	Y a-t-il eu une panne de courant pendant la cuisson ?	
Problème	Est trop dur	✓		✓	✓	✓	✓	
	Est trop mou	✓		✓	✓	✓	✓	
	Le riz cuit	Pas assez cuit			✓	✓	✓	✓
		Dur au centre			✓	✓	✓	✓
		Est brûlé	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	A une odeur	✓	✓	✓	✓	✓		
	Est collant	✓	✓	✓	✓	✓		
Les aliments cuits	Est trop dur	✓	✓	✓	✓	✓		
	Est trop mou	✓	✓	✓	✓	✓		
	N'est pas complètement chauffé	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Déborde dans le riz	✓	✓	✓		✓		
Pendant la cuisson	De la vapeur s'échappe	✓	✓	✓	✓	✓		
	Le contenu déborde	✓	✓	✓	✓	✓		
	Le temps de cuisson est trop long	✓		✓	✓	✓	✓	
Page de référence		61	61	61	62	61	79	

14

Si la cuisson lente ne passe pas comme prévu

Vérifiez les points suivants si vous éprouvez un problème avec les aliments cuits.

Élément à vérifier	Problème			Avez-vous ajouté plus d'ingrédients que la quantité maximale recommandée?	Avez-vous ajouté moins d'ingrédients que la quantité minimale recommandée?	Est-ce que le temps de cuisson a été trop court?	Est-ce que le temps de cuisson a été trop long?	Y a-t-il des grains de riz brûlés ou d'autres grains de riz qui sont restés collés aux joints ou au rebord supérieur du récipient intérieur, etc.?	Est-ce que le couvercle a été bien fermé?	Y a-t-il eu une panne de courant pendant la cuisson ?
	Ne bout pas	Le contenu déborde	Tout le liquide s'est évaporé							
	✓	✓	✓			✓		✓	✓	✓
	✓	✓		✓						
	✓		✓				✓			
Page de référence	63				63		53, 68-69	68-70	79	

Français

15 Dépannage

Vérifiez les points suivants avant d'appeler le service de réparation.

Symptôme	Élément à vérifier	Mesure à prendre	Page de référence
Le riz ou d'autres aliments ne sont pas cuits du tout.	Est-ce que la fiche électrique est branchée correctement à une prise?	Insérez la fiche électrique complètement dans la prise	54
Le riz n'était pas complètement cuit après le temps de cuisson programmé.	Est-ce que l'afficheur indique la bonne heure actuelle?	Réglez l'horloge à l'heure actuelle	78
	Consultez la section « Le temps de cuisson est trop long » sous « Si le riz est mal cuit » et prenez les mesures correctrices nécessaires.		72
La minuterie ne peut pas être réglée.	Est-ce que l'afficheur indique la bonne heure actuelle?	Réglez l'horloge à l'heure actuelle.	78
	Est-ce que « 0:00 » clignote sur l'afficheur?	Réglez l'horloge à l'heure actuelle.	
	Le menu « Plain/Synchro-Cooking », « Mixed • Sweet », « Slow Cook » ou « Steam » a-t-il été sélectionné ?	La minuterie n'est pas disponible lors de l'utilisation de ces modes de cuisson.	58
	Une heure non valide a-t-elle été entrée?	Entrez une heure valide pour la minuterie.	
L'afficheur est brouillé.	Y a-t-il des grains de riz brûlés ou d'autres grains de riz qui sont restés collés aux joints ou au rebord supérieur du récipient intérieur?	Enlevez tout le riz restant.	53, 68-71
	Est-ce que la surface extérieure du récipient intérieur est mouillée?	Essuyez avec un chiffon sec.	
Il est possible d'entendre des bruits pendant la cuisson, la cuisson à la vapeur ou lorsque la fonction de maintien au chaud est activée.	Entendez-vous un bruit de cliquetis?	C'est le bruit du contrôleur du micro-ordinateur. Il ne s'agit pas d'une anomalie.	49
	Avez-vous entendu un bruit qui ressemble au raclage de métal?	C'est le bruit de pièces de métal qui se rétractent et frottent ensemble à cause de la chaleur. Il ne s'agit pas d'une anomalie	
	Avez-vous entendu un bruit qui fait penser à de l'eau qui bout? (Pendant la cuisson ou la cuisson à la vapeur seulement.)	Il ne s'agit pas d'une anomalie.	49
	Avez-vous entendu un bruit complètement différent de ceux mentionnés ci-dessus?	Contactez TIGER CORPORATION U.S.A.	-
Un signal sonore (3 bips) retentit lorsque la minuterie est activée.	Un signal sonore retentira si vous ne faites pas fonctionner le cuiseur à riz dans un délai d'environ 30 secondes après avoir appuyé sur la touche [Timer]. Poursuivez votre réglage de la minuterie.		58
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 votre détaillant.		-
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'horloge ne peut pas être réglée à l'heure actuelle pendant la cuisson, lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, quand la minuterie est utilisée ou pendant le réchauffage des aliments.		78
Le temps de maintien au chaud 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 12 heures?	Le temps de maintien au chaud écoulé clignotera sur l'afficheur lorsque cette fonction est en marche depuis plus de 12 heures.	60
	La fonction de maintien au chaud a-t-elle été utilisée de façon continue pendant plus de 6 heures sous le menu « Slow Cook » ou « Steam » ?	Le temps de maintien au chaud écoulé clignotera sur l'afficheur lorsque cette fonction est en marche depuis plus de 6 heures.	64

Symptôme	Élément à vérifier	Mesure à prendre	Page de référence
L'heure actuelle, les réglages préprogrammés de la minuterie, et le temps de maintien au chaud écoulé sont perdus lorsque la fiche électrique de l'appareil sera débranchée.	Est-ce que « 0:00 » clignote sur l'afficheur quand le cuiseur est rebranché?	La pile au lithium est épuisée. Contacter TIGER CORPORATION U.S.A.	49
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.	54
	Est-ce que le témoin Keep Warm est allumé?	Appuyez sur la touche [Keep Warm/Cancel] pour désactiver la fonction de maintien au chaud, puis essayez l'opération à nouveau.	54
Le couvercle ne se ferme pas ou s'ouvre pendant la cuisson.	Des grains de riz sont-ils collés sur la partie supérieure du boîtier, sur le joint du couvercle ou autour du bouton de verrouillage ?	Enlevez tout le riz restant.	53, 68-70
Il y a 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.		-
Il y a des rayures ou des ondulations sur des pièces en plastique.	Ces rayures et ces ondulations sont produites pendant le moulage de la résine. Elles n'affectent en rien le fonctionnement du cuiseur à riz.		-
Les aliments collent au couvercle intérieur pendant la cuisson simultanée.	Lorsque vous cuisinez des ingrédients qui augmentent de volume pendant la cuisson, tel que des œufs ou tout autre aliment, certains d'entre eux peuvent coller au couvercle. Si ce phénomène est trop important, réduisez la quantité d'ingrédients.		61

Lorsque ces indications s'affichent

Afficheur	Mesure à prendre	Page de référence
<p>« Err » apparaît sur l'afficheur et un signal sonore de longue durée ou continu se déclenche.</p> <p>Synchro-Cooking Quick Plain Porridge Mixed·Sweet</p>  <p>Brown Multigrain Slow Cook Steam</p>	Si le cuiseur à riz ne répond toujours pas, il y a un problème avec l'appareil lui-même. Débranchez la fiche électrique et contactez TIGER CORPORATION U.S.A.	-

Pièces en plastique

Les pièces en plastique qui entrent en contact avec la chaleur ou la vapeur se détériorent avec le temps. Dans ce cas, contactez TIGER CORPORATION U.S.A.

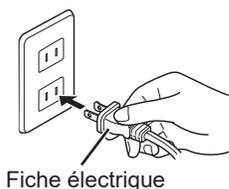
Réglage de l'heure

L'heure actuelle est affichée au format de 24 heures.

Vous ne pouvez pas régler le temps pendant la cuisson lorsque la fonction de maintien au chaud est activée ou lorsque la fonction minuterie est en cours d'utilisation.

■ Exemple : changer l'heure actuelle de « 9:30 » à « 9:35 »

1 Branchez la fiche électrique à une prise.



Fiche électrique

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].

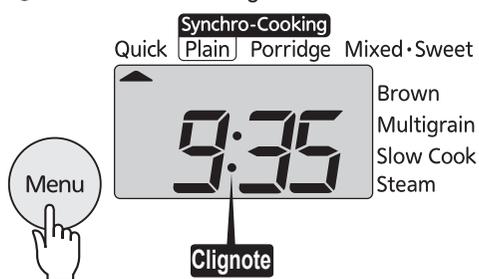
Maintenez la touche correspondante enfoncée pour changer l'heure plus rapidement.



4 Une fois que vous avez terminé de régler l'heure, appuyez sur la touche [Menu].

L'heure actuelle est réglée.

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



- Pour annuler le réglage de l'heure, appuyez sur la touche [KeepWarm/Cancel].

Spécifications techniques

Dimension du cuiseur		1,0 L (5,5 tasses)	
Source d'alimentation		120 V 60 Hz	
Puissance nominale (W)		672	
Capacité de cuisson (L)	Quick	0,18 à 1,0 (1 à 5,5 tasses [5,29 à 29,10 oz])	
	Plain/ Synchro-Cooking	Lorsque vous utilisez le plateau de cuisson	0,18 à 0,36 (1 à 2 tasses [5,29 à 10,58 oz])
		Lorsque vous n'utilisez pas le plateau de cuisson	0,18 à 1,0 (1 à 5,5 tasses [5,29 à 29,10 oz])
	Porridge	hard	0,09 à 0,18 (0,5 à 1 tasse [2,65 à 5,29 oz])
		soft	0,09 (0,5 tasse [2,65 oz])
	Mixed	0,18 à 0,54 (1 à 3 tasses [5,29 à 15,87 oz])	
	Sweet	0,18 à 0,54 (1 à 3 tasses [5,29 à 15,87 oz])	
Brown	0,18 à 0,63 (1 à 3,5 tasses [5,29 à 18,52 oz])		
Multigrain	0,18 à 0,72 (1 à 4 tasses [5,29 à 21,16 oz])		
Dimensions extérieures (pouces)	Largeur	10,64 (27,0 cm)	
	Profondeur	13,91 (35,3 cm)	
	Hauteur	8,43 (21,4 cm)	
Poids (oz)		101 (2,9 kg)	

Français

Remarque

- Une tasse pleine de riz blanc pèse environ 5,29 oz (150 g).

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 programmé a été dépassée au moment du retour du courant, le cuiseur à riz commencera immédiatement la cuisson.)
Pendant la cuisson	Le cuiseur à riz reprendra la cuisson. La cuisson peut ne pas être effectuée entièrement.
Pendant le fonctionnement du maintien au chaud	Si la panne de courant dure longtemps, le maintien au chaud est annulé.

Achat de pièces non durables et d'accessoires optionnels

Les joints devront être remplacés avec le temps. Bien que leur degré d'usure variera selon les conditions d'utilisation, ces joints s'useront inévitablement avec l'usage. Pour les taches et les odeurs tenaces ainsi que les dommages importants, contactez TIGER CORPORATION U.S.A.

Le revêtement en céramique du récipient intérieur peut s'user et s'écailler lors d'une utilisation prolongée. (Voir p. 47.)

For technical questions and support, please contact:

Tiger Corporation U.S.A.

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

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

Email: support@japantigercorp.com

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

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



TIGER CORPORATION

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

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