

T-fal®

3 in 1 Rice & Multi Cooker



www.t-fal.com





FIG.1



FIG.2



FIG.3



FIG.4

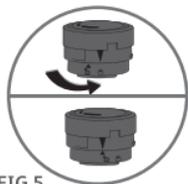


FIG.5

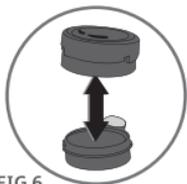


FIG.6



FIG.7

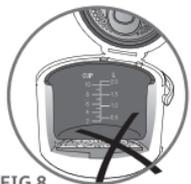


FIG.8



FIG.9



FIG.10



FIG.11



FIG.12



FIG.13



FIG.14



FIG.15



FIG.16



FIG.17



FIG.18



FIG.19



FIG.20



FIG.21



FIG.22

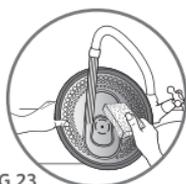


FIG.23



FIG.24

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 any other parts in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first (depending on model), 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. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

15. This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
16. Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
17. Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service center.

18. Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as serious damage could result. This appliance is designed for domestic use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.

19. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

20. Never leave the appliance in operation unattended. Keep away from children.

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

21. Do not use the appliance if:

- the appliance or the cord is damaged.
- the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly.

In these cases, the appliance must be sent to your nearest approved service center to avoid any possible danger. Do not take the appliance apart yourself.

22. Do not leave the cord hanging.

23. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.

24. Always unplug the appliance:

- immediately after use,
- when moving it,
- prior to any cleaning or maintenance,
- if it fails to function correctly.

25. Use a flat, stable, heat-resistant work surface away from any water splashes.

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

27. Burns can occur by touching the hot surface of the appliance, the hot water, the steam or the food.

28. Never try to operate the appliance when the bowl is empty or without the bowl.

29. The cooking function/knob must be allowed to operate freely. Do not prevent or obstruct the function from automatically changing to the keep warm function.
30. Do not remove the bowl while the appliance is working.
31. Do not put the appliance directly onto a hot surface, or any other source of heat or flame, as it will cause a failure or danger.
32. The bowl and the heating plate should be in direct contact. Any object or food inserted between these two parts would with the correct operation.
33. Do not put any food or water into the appliance until the bowl is in place.
34. Respect the levels indicated in the recipes.
35. During cooking, the appliance gives out heat and steam. Keep face and hands away. Do not get face and hands close to the steam outlet. Do not obstruct the steam outlet.
36. Do not immerse the body in water nor pour water into it, only into the bowl.
37. Should any part of your appliance catch fire, do not attempt to put it out with water. To smother the flames use a damp dish towel.
38. Any intervention should only be made by a service center with original spare parts.
39. CAUTION – To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.
40. CAUTION : to reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and

- 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

For any problems or queries please contact our Customer Relations Team or consult our web site:

www.t-falusa.com

Protect the environment

- Your appliance has been designed to run for many years. However, when you decide to replace it, remember to think about how you can contribute to protecting the environment.



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les directives avant utilisation.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
3. Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composants.
6. Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour un examen, une réparation ou un réglage, rapporter l'appareil à un centre de service agréé.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut occasionner des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
11. Faire preuve de grande prudence pour déplacer un appareil contenant de l'huile brûlante ou autre liquide chaud.
12. Toujours brancher la prise à l'appareil d'abord, puis brancher le cordon sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre toutes les commandes sur position « off » (arrêt) et retirer la fiche de la prise murale.
13. Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.

14. CONSERVER CES INSTRUCTIONS

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.

15. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
16. Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).

17. Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par une station service agréée.
18. Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur ou dans un four chaud sous peine de le détériorer gravement. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.
19. Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - Dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - Dans des fermes,
 - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.
20. Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance. Ne pas le laisser à la portée des enfants.
21. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
22. Ne pas utiliser l'appareil si :
 - celui-ci ou son cordon est défectueux,
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.Dans ces cas, il est préférable d'aller porter l'appareil à votre centre de service agréé le plus près, afin d'éviter tout danger. Ne pas tenter de démonter l'appareil.
23. Ne pas laisser le cordon pendre.
24. Ne pas tirer sur le cordon pour le débrancher.
25. Toujours débrancher l'appareil
 - immédiatement après l'avoir utilisé;
 - pour le déplacer;
 - avant de le nettoyer ou d'en faire l'entretien;
 - s'il ne fonctionne pas correctement.
26. Utiliser une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
27. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

28. Lors de la mise en service d'un appareil électrique chauffant, il se produit des températures élevées, qui peuvent occasionner des brûlures. Ne pas toucher les parties métalliques apparentes.
29. Ne jamais tenter de faire fonctionner le produit avec la cuve vide, ou sans cuve.
30. Ne mettre ni liquide, ni aliments dans le produit lorsque la cuve n'est pas mise en place.
31. La commande de position cuisson doit rester libre de fonctionnement. Ne pas forcer la commande ni la bloquer par quelque objet extérieur.
32. Ne jamais retirer la cuve lorsque le produit est en fonctionnement.
33. Ne jamais poser la cuve directement sur la flamme, ou une autre source de chaleur.
34. La cuve et la plaque chauffante doivent être en contact direct. L'utilisation d'une cuve endommagée, ainsi que tout objet ou aliment intercalé entre ces deux éléments risquerait de provoquer une panne.
35. Ne mettre ni liquide, ni aliments dans le produit lorsque la cuve n'est pas mise en place.
36. Respecter les niveaux conseillés par les recettes.
37. Au cours de la cuisson, le produit émet de la chaleur et de la vapeur. Ne pas approcher votre main ou votre tête. Ne pas obstruer la sortie de vapeur.
38. Ne pas plonger le corps de l'appareil dans l'eau, ne pas verser d'eau à l'intérieur.
39. S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne jamais tenter de les éteindre avec de l'eau. Etouffer les flammes avec un linge humide.
40. Toute intervention doit être effectuée uniquement par un centre service agréé avec des pièces détachées d'origine.
41. ATTENTION – pour assurer une protection continue contre le risque de choc électrique, ne brancher l'appareil que sur une prise munie d'une mise à la terre.
42. ATTENTION : pour réduire le risque de choc électrique, ne faire cuire les aliments que dans le récipient amovible.

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

- a) Un cordon d'alimentation court (ou un cordon amovible) doit être utilisé avec cet appareil pour réduire le risque qu'un cordon long s'emmêle ou qu'il fasse trébucher quelqu'un.
- b) Des cordons d'alimentation plus longs et des rallonges sont proposés sur le marché et peuvent être utilisés si des précautions sont prises.
- c) Si un cordon plus long ou une rallonge est utilisé :
 - le calibre du cordon ou de la rallonge doit être au minimum le même que celui de l'appareil.
 - le cordon ou la rallonge ne doit pas pendre de la table ou du comptoir, où il pourrait être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.

Si l'appareil est munie d'une prise avec mise à la terre, la rallonge doit également être munie d'une prise avec mise à la terre.

Pour tout problème ou demande, veuillez vous adresser à notre service à la clientèle ou consulter notre site Internet :
www.t-falusa.com

Protection de l'environnement

• Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de remplacer votre appareil, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Description

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 1. Steam basket | 13. Power cord |
| 2. Graduation for water and rice | 14. Hotplate |
| 3. Removable non-stick bowl | 15. Sensor |
| 4. Rice spoon | 16. Control panel |
| 5. Lid opening button | a. Keep warm indicator light |
| 6. Lid | b. RICE/STEAM cooking mode |
| 7. Inner removable lid | c. Mode switch |
| 8. Measuring cup | d. Cooking indicator light |
| 9. Micro pressure valve | e. SLOW COOKING mode |
| 10. Condensation collector | f. Control switch |
| 11. Handle | |
| 12. Spoon support | |

Before the first use

Unpack the appliance

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories and printed documents.
- Open the lid by pressing the opening button located on the lid – Fig.1.
- Install the spoon support: insert the plastic hook of the support in the hole located on the bottom of the product, and slide it downwards – Fig.2.

Read the instructions and carefully follow the operating method.

Clean the appliance

- Remove the non-stick bowl, the inner removable lid and the micro pressure valve. To remove the inner lid, press the release clip on the right side to release the lid – Fig.3.
- After removing the inner lid, push up the micro-pressure valve through the hole on the underside of the lid with a finger – Fig.4. To separate the upper and lower parts of the micropressure valve, rotate the valve in the unlocking direction by turning the upper triangle until it is aligned with the open padlock symbol then separate – Fig.5 and Fig.6.
- Clean the bowl, the inner removable lid, the micro pressure valve and all the accessories with a sponge and dish soap. Wipe the outside of the appliance and the metal parts of the lid with a damp cloth.
- Dry carefully.
- Replace the micro-pressure valve. Align the upper triangle with unlocked padlock of the micro pressure valve to close up the two parts, then rotate in locking direction until the upper triangle is aligned with the locked padlock which indicates the two parts are locked, then re-fit the micropressure valve down into the lid – Fig.7. Make sure

that the triangle in the micropressure valve is aligned with the triangle on the lid and firmly push down until fits in place.

- Replace the inner removable lid by fitting the tab on the left side into the slot on the lid, then push in the lid until the tab on the right clicks into place. The gasket side must be facing you when fitting the lid in place.

Using your rice cooker

For all 3 functions

- **Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl and on the hotplate – Fig.8.**
- Place the bowl into the appliance – Fig.9, making sure that it is correctly positioned.
- Slightly rotate the bowl in both directions, so as to ensure good contact between the bottom of the bowl and the hotplate.
- Check that the condensation collector is correctly placed in position, if not, please install it by pushing firmly into the groove – Fig.10.
- Close and lock the lid.
- Plug in the appliance.
- Do not switch on the appliance until all of the above stages have been completed.
- Avoid to switch on the appliance with an empty cooking bowl.
- Do not touch the heating plate when the product is plugged.

Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns. Only use the inner pot provided with the appliance. Do not pour water or put ingredients in the appliance without the bowl inside.

Rice Cooking

Measuring the ingredients - Max capacity of the bowl

- The graduated markings on the inside of the bowl are given in liters and cups, these are used for measuring the amount of water when cooking rice – Fig.11.
- The plastic cup provided with your appliance is for measuring rice and the table states the quantity of rice required for the number of servings.
- For best results, we recommend using ordinary rice rather than "easy cook" type of rice which tends to give a stickier rice and may adhere to the base.
- To cook only 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large portion) because there isn't the mark of 1 cup in the cooking

pot, you should use 1 measuring cup of white rice and then add 1 1/2 measuring cups of water. With some types of rice it is normal for a little rice to stick on the base when cooking 1 cup of rice. To cook other quantity of white rice, refer to cooking guide below.

- The maximum quantity of water and rice should not exceed the 10 cup mark inside the bowl – Fig.11. Depending on the type of rice, quantities of water may need adjustment. See the table below.
- **Rinse the rice thoroughly before cooking.**

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE - 10 CUPS			
Measuring cups of white rice	Water level in the bowl (+ the rice)	Serves	Approximative cooking time*
2	2 cup mark	3per.-4per.	25 min
4	4 cup mark	5per.-6per.	35 min
6	6 cup mark	8per.-10per.	36 min
8	8 cup mark	13per.-14per.	37 min
10	10 cup mark	16per.-18per.	40 min

* The rice cooker will automatically determine the exact cooking time depending on the quantity of water and rice placed in the bowl.

To cook rice

The cooking time given in the table above is a rice cooking time guide.

- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any other sources of heat.
- Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup provided. Then fill with cold water up to the corresponding “CUP” mark printed in the bowl (See cooking guide above) – Fig.12.
- Close the lid.

Note: Always put the rice first otherwise you will have too much water.

- Check that the appliance is plugged in. Side the mode switch to the left to choose “RICE/STEAM” mode – Fig.13 and then press downwards on the control switch, the cooking indicator illuminates showing that cooking has begun – Fig.13.
- When cooking is finished, it will automatically turn into the keep warm mode and the “Keep Warm” indicator light will turn on – Fig.14.
- After each use empty and clean the condensation collector.

The rice cooker itself determines the exact cooking time depending on the quantity of water and ingredients placed in the bowl (see cooking table above for a guide to timing).

When all of the water has been absorbed by the rice, the appliance stops the cooking process automatically and enters into the “KEEP WARM” mode (the “KEEP WARM” indicator light comes on).

for best results when cooking rice

- Measure the rice and rinse it thoroughly under running water in a sieve (except for risotto rice which should not be rinsed). Then place the rice in the bowl together with the corresponding quantity of water.
- Make sure that the rice is well distributed in the bowl to allow even cooking.
- Add salt to water: depending on personal taste.
- Water may be substituted with stock. If using stock, there is risk of rice browning in the bowl.
- Do not open the lid during cooking as steam will escape and this will affect the cooking time and the taste.
- On completion of cooking, the “KEEP WARM” indicator light will turn on. Stir the rice and then leave it in the rice cooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separate grains.

Steam cooking (for vegetables, fish, etc.)

Measuring the ingredients

- The maximum quantity of water in the bowl should not exceed the maximum CUP mark shown in “CUP” on the bowl – Fig.11. Exceeding this level may cause overflow during use.
- The water level should be lower than the steam basket.

Preparation

- Pour water into the bowl, never exceed the maximum CUP mark.
- Place the steam basket in the bowl – Fig.15.
- Add the ingredients in the steam basket.

To steam cook

- Close the lid.
- Slide the mode switch to the left to choose “RICE/STEAM” mode – Fig.13 and then press downwards on the control switch, the cooking indicator illuminates showing that cooking has begun – Fig.13.
- After the time you estimate ok for steam cooking, you can end the steam cooking mode by lifting the control switch to its upper position. The “KEEP WARM” indicator light will come on and the appliance turns to keep warm function.
- When there is no more water in the cooking pot, it will turn to keep warm automatically, the “KEEP WARM” indicator light will turn on – Fig.14.

Slow Cooking

To slow cook

- Slide the switch to the right to choose “SLOW COOKING” mode – Fig.16 and then press downwards on the control switch, the cooking indicator illuminates showing that cooking has begun – Fig.16.
- To finish cooking procedure, lift the control switch to its upper position. The “KEEP WARM” indicator light will come on and the appliance turns to keep warm function – Fig.17.
- **Note: The slow cooking mode is a low temperature cooking mode.**

Keep warm function

It is recommended to use the keep warm function for 1 hour maximum.

On completion of cooking, for rice or steam cooking, the appliance automatically enters into the “KEEP WARM” function. The control switch comes up to its upper position and the “KEEP WARM” indicator light will come on. For slow cooking, the “KEEP WARM” indicator light will come on when you lift the control switch to its upper position. The food is thus kept warm until ready to serve. Be careful: using the “KEEP WARM” function for a long time can affect the quality of the rice. To switch off this function, unplug the appliance – Fig.18.

On completion of cooking

- Open the lid.
- Serve the food using the plastic spoon supplied with the appliance and close the lid.
- The food remaining in the bowl will keep warm for the remaining servings until you unplug the appliance or a maximum of 1 hour.
- Unplug the appliance after cooking and/or the keep warm mode is no longer needed.

Never remove the bowl after cooking without protective oven gloves.

Cleaning and Maintenance

Condensation collector

- The condensation collector should be emptied and cleaned after each use.
- To remove the collector, press on each side of the plastic cover and remove – Fig.19.
- To put the condensation collector back, firmly push it into place.

Bowl, condensation collector, inner removable lid, micro pressure valve and the steam basket

- After removing the inner lid, push up the micro-pressure valve through the lid hole with finger from underside of the lid – **Fig.4**. Rotate the valve in the unlocking direction by turning the lower part in an unlocking direction until it is aligned with the lower triangle then separate – **Fig.5**.
- Unplug the appliance before removing the bowl. Use hot water, dish soap and a sponge to clean the bowl – **Fig.20**, the condensation collector – **Fig.21**, the micro pressure valve – **Fig.22**, the inner removable lid – **Fig.23**, the spoon and the cup. Scouring powders and metal sponges are not recommended.
- If food has stuck to the bottom, allow the bowl to soak for a while before washing it.
- The non-stick bowl, the steam basket, the condensation collector, the spoon and the cup are dishwasher safe.
- Dry the bowl carefully.
- Do not immerse the appliance in water, or pour water into the interior of the appliance body.

Taking care of the non-stick bowl

- To keep the non-stick coating quality of the bowl for as long as possible, it is recommended not to cut food in it.
- Use plastic or wooden utensils and not metal ones when stirring or serving food to avoid damaging the bowl surface.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The color of the bowl surface may change after using for the first time or after long period of use. This change in color is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the rice cooker, nor is it dangerous for your health. It is perfectly safe to continue using it.
- Do not use a handblender to mix ingredient in the non-stick bowl.

Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Unplug the appliance before cleaning.
- Clean the outside of the Rice Cooker, the inside of the lid – **Fig.24** and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.

Technical troubleshooting guide

Malfunction description	Causes	Solution
The indicator lights are not illuminated and appliance is not heating.	Rice cooker not plugged in.	Check the power cord is firmly engaged in the rice cooker and the appliance is plugged into the outlet.
The indicator lights are not illuminated and appliance is heating.	A problem with the internal connection of the indicator light or the indicator light is damaged.	Send to Authorized Service Center for repair.
Cooking indicator light is not illuminated, keep warm indicator light is illuminated.	Control switch not in the cooking position.	Push the control switch into the lower position.
Steam leakage during using.	Lid is badly closed.	Open and close the lid again.
	Micropressure valve not well positioned or assembled incorrectly.	Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is assembled correctly (2 parts locked together) and well positioned.
	Lid or micropressure valve gasket is damaged.	Send to Authorized Service Center for repair.
Rice not fully cooked or over cooker.	Not enough or too much water compared to rice quantity.	Refer to cooking chart for water quantity.
Rice not fully cooked.	Mode is in the slow cooking setting.	Slide the switch to the "rice/steam" mode.
Automatic Keep Warm function fails (appliance stays on cooking program or does not heat on Keep Warm)		Send to Authorized Service Center for repair.
Water leakage on the work surface.	Condensation collector missing or condensation collector overflow.	Empty the condensation collector after each use and check it is correctly positioned.

Remark: if inner bowl is damaged, do not use it anymore. Obtain a replacement from the Authorized Service Center for repair.

Description

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. Bac à vapeur | 13. Cordon électrique |
| 2. Marques de mesure pour l'eau et le riz | 14. Plaque chauffante |
| 3. Cuve antiadhésive amovible | 15. Sonde |
| 4. Cuillère pour riz | 16. Panneau de commande |
| 5. Bouton d'ouverture du couvercle | a. Voyant de maintien au chaud |
| 6. Couvercle | b. Mode cuisson Riz/Vapeur |
| 7. Couvercle interne démontable | c. Sélection de mode |
| 8. Tasse de mesure | d. Voyant de cuisson |
| 9. Petite soupape d'échappement | e. Mode Cuisson lente |
| 10. Récupérateur de condensats | f. Bouton de commande |
| 11. Poignée | |
| 12. Support pour cuillère | |

Avant la première utilisation

Déballage de l'appareil

- Retirez l'appareil de son emballage et déballiez tous les accessoires et tous les documents imprimés.
- Soulevez le couvercle en appuyant sur le bouton situé sur le couvercle – Fig.1.
- Installez le support de la cuillère : insérez le bout en plastique du support dans le trou situé à la base de l'appareil et glissez-le vers le bas – Fig.2.

Lisez les instructions et suivez bien le mode de fonctionnement.

Nettoyage de l'appareil

- Retirez la cuve antiadhésive, le couvercle interne démontable et la petite soupape à pression. Pour retirer le couvercle interne, appuyez sur l'attache qui se situe à droite de l'appareil pour dégager le couvercle – Fig.3.
- Après avoir enlevé le couvercle interne, poussez la petite soupape à pression à travers le trou vers le bas du couvercle avec le doigt – Fig.4. Pour séparer la partie supérieure de la soupape à pression de la partie inférieure, tournez la valve jusqu'à ce que le triangle supérieur soit aligné avec le symbole du cadenas, puis soulevez – Fig.5 et Fig.6.
- Nettoyez la cuve, le couvercle amovible interne, la petite soupape à pression et tous les accessoires avec une éponge et du détergent liquide. Essuyez la partie externe de l'appareil et les parties métalliques avec un linge humide.
- Laissez bien sécher.
- Remettez la soupape à sa place. Alignez la partie supérieure du triangle avec le cadenas de la soupape à pression pour fermer les deux parties, ensuite tournez le couvercle dans le sens de la fermeture jusqu'à ce que le triangle supérieur soit aligné avec le cadenas, ce qui indique que les deux parties

sont fermées. Réajustez la soupape à pression en bas du couvercle – Fig.7. Assurez-vous que le triangle de la petite soupape à pression est aligné avec celui du couvercle et poussez vers le bas jusqu'à qu'il prenne sa position initiale.

- Remettez le couvercle interne amovible en l'ajustant vers la gauche, puis poussez le couvercle à droite pour qu'il reste fixé en place. Le côté joint doit être face à vous quand vous remettez le couvercle en place.

Comment utiliser votre cuiseur à riz

Pour les trois fonctions

- **Essuyez bien la partie extérieure de la cuve (particulièrement le bas). Assurez-vous qu'il n'y a pas de résidus ou de liquide sous la cuve ou sur la plaque chauffante** – Fig.8.
- Placez la cuve dans l'appareil – Fig.9, en vous assurant qu'elle est correctement positionnée. Tournez légèrement la cuve dans les deux sens pour vous assurer que le bas de la cuve est bien en contact avec la plaque chauffante.
- Vérifiez que le récupérateur de condensats est à la bonne position, sinon veuillez l'installer en le poussant fermement dans la glissière – Fig.10.
- Fermez et verrouillez le couvercle.
- Branchez l'appareil.
- N'allumez l'appareil qu'après avoir complété toutes les étapes indiquées ci-dessus.
- Ne mettez pas l'appareil en marche si la cuve est vide.
- Ne touchez pas la plaque chauffante lorsque l'appareil est branché.

Ne mettez jamais la main au-dessus de l'évacuation de vapeur pendant la cuisson, car vous risquez de vous brûler. Utilisez seulement la cuve fournie avec l'appareil. Ne versez pas d'eau et ne mettez pas d'ingrédients dans l'appareil sans avoir placé la cuve à l'intérieur de l'appareil.

Cuisson du riz

Mesure des ingrédients- Capacité maximale de la cuve

- Les marques de mesure à l'intérieur de la cuve sont en litres et verres, ils sont utilisés pour mesurer la quantité d'eau pour la cuisson du riz – Fig.11.
- La tasse de mesure en plastique fourni avec votre appareil permet de mesurer le riz et la graduation sert à déterminer la quantité de riz nécessaire selon le nombre de portions.
- Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, nous recommandons l'utilisation de riz ordinaire plutôt que le riz de

type « facile à cuire », qui a tendance à coller au fond.

- Pour faire cuire seulement 1 tasse de riz blanc, (correspondant à 2 petites portions ou à 1 grande portion), vous devez mesurer 1 tasse de riz blanc et ajouter 1 verre et demi d'eau, puisqu'il n'y a pas de marque pour une tasse à l'intérieur de la marmite. Pour certains types de riz, il est normal qu'une petite quantité de riz colle au fond de la cuve lorsque vous faites cuire 1 tasse de riz. Pour faire cuire une autre quantité de riz blanc, référez-vous au guide de cuisson ci-dessous.
- La quantité maximale d'eau et de riz ne doit pas dépasser 10 tasses, tel qu'il est indiqué dans la cuve – Fig.11. Selon le type de riz, la quantité d'eau devrait être modifiée. Voir le tableau ci-dessous.
- **Rincez bien le riz avant de le faire cuire.**

GUIDE DE CUISSON POUR DU RIZ BLANC- 10 TASSES

Mesurer les tasses de riz blanc	Le niveau d'eau dans la cuve (+ le riz)	Portions	Durée approximative de cuisson*
2	Pour 2 tasses	3per.-4per.	25 min
4	Pour 4 tasses	5per.-6per.	35 min
6	Pour 6 tasses	8per.-10per.	36 min
8	Pour 8 tasses	13per.-14per.	37 min
10	Pour 10 tasses	16per.-18per.	40 min

* L'appareil va automatiquement déterminer la durée exacte de la cuisson, selon la quantité d'eau et la quantité de riz dans la cuve.

Pour cuire le riz

Le temps de cuisson mentionné dans le tableau ci-dessus est le temps approximatif de cuisson du riz.

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur, loin des éclaboussures d'eau et loin de toutes sources de chaleur.
- Versez la quantité de riz dans la cuve en utilisant le verre fourni. Puis versez de l'eau froide en respectant le niveau correspondant indiqué dans la cuve (Voir le guide de cuisson ci-dessus) – Fig.12.
- Fermez le couvercle.

N.B. : mettez toujours le riz en premier, sinon vous aurez trop d'eau.

- Vérifiez que l'appareil est branché. Choisissez le mode « RICE/ STEAM » RIZ /VAPEUR – Fig.13 ensuite, appuyez en bas sur le bouton de commande, le voyant de cuisson s'allume, indiquant que la cuisson a commencé – Fig.13.
- Une fois la cuisson terminée, le voyant passe automatiquement en mode « maintien au chaud » – Fig.14.
- Après chaque utilisation, videz et nettoyez le récupérateur de condensats.

Le cuiseur à riz détermine lui-même la durée de cuisson selon les quantités d'eau et d'ingrédients dans la cuve (voir le tableau de cuisson ci-dessus pour le guide de durée de cuisson). Une fois que l'eau a été entièrement absorbée par le riz, l'appareil interrompt automatiquement le processus de cuisson et passe en mode « MAINTIEN AU CHAUD » (le voyant « MAINTIEN AU CHAUD » s'allume).

Quelques recommandations pour réussir parfaitement la cuisson du riz

FR

- Mesurez le riz et rincez-le bien sous l'eau du robinet dans une passoire (à l'exception du riz de type risotto qui n'a pas besoin d'être rincé). Ensuite, mettez le riz dans la cuve avec la quantité d'eau correspondante.
- Assurez-vous que le riz est bien réparti dans la cuve.
- Ajoutez du sel dans l'eau, en fonction de vos goûts.
- L'eau peut être remplacée par du bouillon. Si vous faites cuire le riz avec du bouillon, le riz risque de brunir.
- Ne soulevez pas le couvercle pendant la cuisson car la vapeur s'échappera ce qui aura un impact sur le temps de cuisson et sur le goût.
- Une fois la cuisson terminée, le voyant « MAINTIEN AU CHAUD » s'allume. Remuez le riz et laissez-le dans le cuiseur à riz pendant quelques minutes pour obtenir un riz parfaitement cuit avec des grains non collés.

Cuisson vapeur (pour les légumes, le poisson, etc.)

Mesure des ingrédients

- La quantité maximale d'eau dans le bol ne doit pas dépasser le nombre maximal de tasses indiqué dans la cuve – Fig.11. Dépasser ce niveau pourrait causer des débordements durant la cuisson.
- Le niveau d'eau doit être inférieur à celui du bac à vapeur.

Préparation

- Versez de l'eau dans la cuve, sans jamais dépasser la quantité maximale indiquée.
- Placez le bac à vapeur dans la cuve – Fig.15.
- Ajoutez les ingrédients dans le bac à vapeur.

Cuisson à la vapeur

- Fermez le couvercle.
- Glissez le bouton de commande vers la gauche et choisissez le mode « RIZ / VAPEUR » – Fig.13 appuyez sur le bouton au bas de l'indicateur de commande. Le voyant cuisson s'allume, signalant que la cuisson a commencé – Fig.13.
- Après le temps que vous estimez suffisant pour votre cuisson vapeur, vous pouvez arrêter le mode de cuisson vapeur en remettant le bouton de commande à sa position initiale. Le voyant « MAINTIEN AU CHAUD » s'allume et l'appareil passe en mode « MAINTIEN AU CHAUD ».
- Quand il n'y a plus d'eau dans la cuve, l'appareil se met automatiquement en mode « MAINTIEN AU CHAUD » et le voyant « MAINTIEN AU CHAUD » s'allume – Fig.14.

Cuisson lente

Pour cuire lentement

- Glissez le bouton de commande vers la droite pour choisir le mode « CUISSON LENTE » – Fig.16 et glissez le bouton de commande vers le bas, le voyant cuisson s’allume, indiquant que la cuisson a commencé – Fig.16.
- Pour finir le processus de cuisson, remettez le bouton de commande à sa position initiale. L’indicateur « MAINTIEN AU CHAUD » s’allume et l’appareil passe en mode MAINTIEN AU CHAUD » – Fig.17.
- **N.B : Le mode cuisson lente est un mode de cuisson à basse température.**

Fonction de maintien au chaud

Il est recommandé d'utiliser la fonction « maintien au chaud » pendant 1 heure au maximum.

Une fois que la cuisson est terminée, pour le riz ou pour la cuisson vapeur, l'appareil se met automatiquement en mode "MAINTIEN AU CHAUD ". Le bouton de commande reprend sa position vers le haut et le voyant « MAINTIEN AU CHAUD » s’allume. Pour la cuisson lente, le voyant s’allume quand vous remettez le bouton de commande vers le haut. Les aliments sont alors maintenus au chaud jusqu’au moment de servir. Attention : une utilisation trop prolongée de la fonction « MAINTIEN AU CHAUD » peut altérer la qualité du riz. Pour éteindre cette fonction, l'appareil doit être débranché – Fig.18.

Quand la cuisson est terminée

- Soulevez le couvercle
- Servez la nourriture en utilisant la cuillère en plastique fournie avec l’appareil, puis fermez le couvercle.
- Les aliments qui restent dans la cuve seront maintenus au chaud jusqu’à ce que vous débranchiez l’appareil ou pendant 1 heure au maximum.
- Débranchez l’appareil après la cuisson.

Ne retirez jamais la cuve après la cuisson sans porter des gants de protection.

Nettoyage et Entretien

Récupérateur de condensats

- Le récupérateur de condensats doit être vidé et nettoyé après chaque utilisation.
- Pour retirer le récupérateur, appuyez sur chaque côté du couvercle en plastique – Fig.19.
- Pour remettre le récupérateur de condensats en place, poussez-le fermement jusqu’à sa position initiale.

Cuve, récupérateur de condensats, couvercle interne amovible, soupape et bac à vapeur

FR

- Après avoir retiré le couvercle interne, poussez la soupape vers le haut, à travers le trou du couvercle, à l'aide de votre doigt sous le couvercle – Fig.4. Tournez la valve pour la déverrouiller jusqu'à ce sa partie inférieure soit vis-à-vis le triangle inférieur, puis soulevez-la – Fig.5.
- Débranchez l'appareil avant de retirer la cuve. Utilisez de l'eau chaude, du détergent liquide et une éponge pour nettoyer la cuve – Fig.20, le récupérateur de condensats – Fig.21, la soupape – Fig.22, le couvercle interne amovible – Fig. 23, la cuillère et la tasse. Les éponges métalliques sont déconseillées.
- Si des aliments sont collés au fond de la cuve, trempez-la dans de l'eau pendant un moment avant de la nettoyer.
- La cuve antiadhésive, le bac à vapeur, le récupérateur de condensats, la cuillère et la tasse vont au lave-vaisselle.
- Essuyez bien la cuve.
- Ne trempez pas l'appareil dans l'eau et ne versez pas d'eau à l'intérieur de l'appareil.

Entretien de la cuve antiadhésive

- Pour maintenir la qualité de la cuve le plus longtemps possible, il est recommandé de ne pas couper les aliments à l'intérieur.
- Utilisez toujours des ustensiles en plastique ou en bois, jamais en métal, pour servir les aliments, afin d'éviter d'abîmer la surface de la cuve.
- Pour éviter tout risque de corrosion, ne versez pas de vinaigre dans la cuve.
- La couleur de la cuve peut changer après la première utilisation ou après plusieurs utilisations. Ce changement de couleur est attribuable à l'action de la vapeur et de l'eau, et n'a aucun effet sur l'utilisation du cuiseur de riz. Il n'est pas non plus dangereux pour votre santé. Continuer à utiliser le cuiseur est parfaitement sans danger.
- N'utilisez pas un mélangeur pour mélanger les ingrédients dans la cuve antiadhésive.

Nettoyage et entretien des autres pièces de l'appareil

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'extérieur du cuiseur à riz, l'intérieur du couvercle – Fig.24 et le cordon à l'aide d'un linge humide et séchez. N'utilisez pas de produits abrasifs.
- N'utilisez pas de l'eau pour nettoyer la partie intérieure de l'appareil. Cela peut endommager la plaque chauffante.

Guide technique de dépannage

Description de la panne	Les causes	La solution
Les voyants ne s'allument pas et l'appareil ne chauffe pas.	Le cuiseur à riz n'est pas branché.	Assurez-vous que le cordon est bien branché au cuiseur à riz et que l'appareil est bien branché la prise.
Les voyant ne s'allument pas mais l'appareil chauffe.	Soit il y a un problème avec la connexion interne du voyant, soit le voyant est endommagé.	Envoyez l'appareil à un centre de service agréé pour la réparation.
Le voyant de cuisson ne s'allume pas, et le voyant « maintien au chaud » s'allume.	Le bouton de commande n'est pas en position cuisson.	Poussez le bouton de commande vers le bas.
Fuite de vapeur pendant la cuisson.	Le couvercle est mal fermé.	Ouvrez et refermez le couvercle.
	La soupape n'est pas bien positionnée ou est mal assemblée.	Arrêtez la cuisson (débranchez l'appareil) et assurez-vous que la soupape est bien assemblée (les deux parties sont jointes ensemble) et bien en place.
	Le joint du couvercle ou de la soupape est endommagé.	Envoyez l'appareil à un centre de service-agréé pour la réparation.
Le riz n'est pas assez cuit, ou trop cuit.	Pas assez ou trop d'eau par rapport à la quantité de riz.	Consultez le tableau de cuisson pour connaître la quantité d'eau nécessaire.
Le riz n'est pas assez cuit.	Le mode est en "cuisson lente".	Glissez le bouton de commande vers "RIZ/VAPEUR".
La fonction de MAINTIEN AU CHAUD automatique ne fonctionne pas (l'appareil reste en mode cuisson ou ne chauffe pas en mode de MAINTIEN AU CHAUD).		Envoyez l'appareil à un centre de service agréé pour la réparation.
Fuite d'eau sur la surface de travail.	Le récupérateur de condensats n'est pas en place ou trop plein.	Videz le récupérateur de condensats après chaque utilisation et assurez-vous qu'il est bien positionné.

Remarque : si l'intérieur de la cuve est endommagé, ne l'utilisez plus. Adressez-vous à un centre de service agréé pour obtenir un remplacement.