

T-fal®

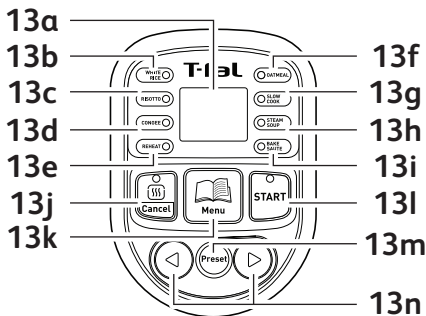
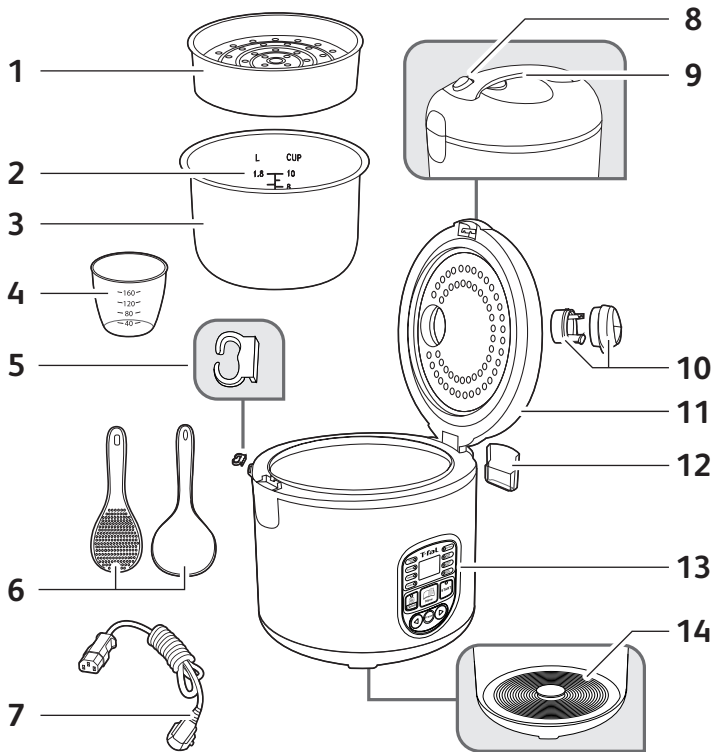
EN

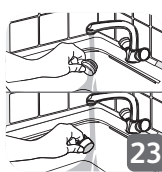
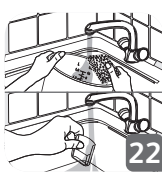
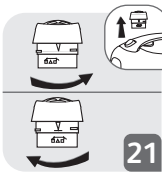
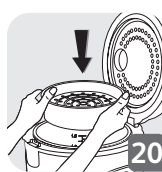
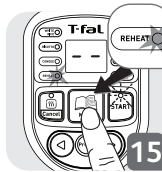
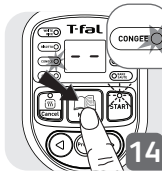
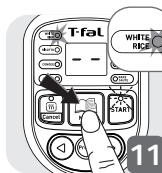
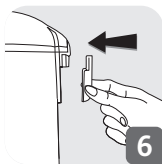
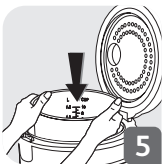
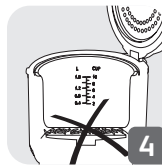
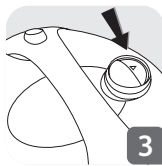
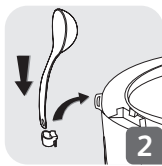
FR



Microcomputer

www.t-fal.com





IMPORTANT SAFEGUARDS

SAFETY INSTRUCTIONS


Read and follow the instructions for use. Keep them safe.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.*
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years.*
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- 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.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- As this appliance is for household use only, it is not intended for use 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
- **If your appliance is fitted with a removable power cord:** if the power cord is damaged, it must be replaced by a special cord or unit available from a authorised service centre.
- **If your appliance is fitted with fixed power cord:** a if the power supply cord is damage, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's after-sales service department or similarly qualified person in order to avoid any danger.
- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.
- Use a damp cloth or sponge with diswashing liquid to clean the accessories and parts in contact with the aliments. Rince with a damp

cloth or sponge. Drying accessories and parts in contact with food with a dry cloth.

- If the symbol  is marked on the appliance, this symbol means “Caution: surfaces may become hot during use”.
- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution: if your appliance has a removable power cord, do not spill liquid on the connector.
- Always unplug the appliance:
 - immediately after use
 - when moving it
 - prior to any cleaning or maintenance
 - if it fails to function correctly
- Burns can occur by touching the hot surface of the appliance, the hot water, steam or the food.
- During cooking, the appliance gives out heat and steam. Keep face and hands away.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.*
- Do not get face and hands close to the steam outlet. Do not obstruct the steam outlet.
- For any problems or queries please contact our Customer Relations Team or consult our web site.
- The appliance can be used up to an altitude of 4000 m.

- For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment...).
- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- 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 centre.

Connecting to the power supply

- 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 the event of the above, the appliance must be sent to an approved Service Centre. Do not take the appliance apart yourself.
- Do not leave the cord hanging.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has an earthed plug and is suited to the power of the appliance.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.

Using

- Use a flat, stable, heat-resistant work surface away from any water splashes.
- Do not allow the base of the appliance to come into contact with water.
- Never try to operate the appliance when the bowl is empty or without the bowl.
- 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.
- Do not remove the bowl while the appliance is working.
- 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.
- 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.
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as serious damage could result.
- Do not put any food or water into the appliance until the bowl is in place.

- Respect the levels indicated in the recipes.
- Should any part of your appliance catch fire, do not attempt to put it out with water. To smother the flames use a damp teatowel.
- Any intervention should only be made by a service centre with original spare parts.

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.
- Before discarding your appliance you should remove the battery from the timer and dispose of it at a local civic waste collection centre (according to model).



Environment protection first!

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

- | | | | |
|----|-------------------------------|----|----------------------------|
| 1 | Steam basket | b | White rice indicator light |
| 2 | Graduation for water and rice | c | Risotto indicator light |
| 3 | Removable non-stick bowl | d | Congee indicator light |
| 4 | Measuring cup | e | Reheat indicator light |
| 5 | Spoon holder | f | Oatmeal indicator light |
| 6 | Spoons | g | Slow Cook indicator light |
| 7 | Power cord | h | Steam/Soup indicator light |
| 8 | Lid opening button | i | Bake/Saute indicator light |
| 9 | Lid Handle | j | “Keep warm/Cancel” button |
| 10 | Micro pressure valve | k | “Menu” button |
| 11 | Lid | l | “Start” button |
| 12 | Condensation collector | m | “Preset” button |
| 13 | Menu function | n | Time adjustment buttons |
| | a Display | 14 | Heating element |

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 handle – Fig.1.
- Install the spoon holder: insert the plastic hook of the support in the hole located under product ring, and slide it downwards – Fig.2.

Carefully read and follow the instruction manual.

Clean the appliance

- Remove the ceramic bowl and the micro pressure valve.
- Clean the bowl and the micro pressure valve with a sponge and soap. Wipe the outside of the appliance and the metal parts of the lid with a damp cloth.
- Dry carefully.
- Make sure the micro pressure valve is correctly placed in position – Fig.3.

USING YOUR RICE COOKER

- 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 heating element – Fig.4.
- Place the bowl into the appliance – Fig.5, making sure that it is correctly in position.
- Slightly rotate the bowl in both directions, so as to ensure good contact between the bottom of the bowl and the heating element.
- Check that the condensation collector is correctly placed in position, if not, please install it by pushing firmly into the groove – Fig.6.
- Close and lock the lid.
- Plug in the appliance.
- Do not switch on the appliance until all of the above stages have been completed.
- Do not touch the heating element when the product is plugged in.

Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns.

If you wish to change the selected cooking menu or have chosen the incorrect setting, press “CANCEL” button and choose the function you want.

Never transport the appliance by the handle if the appliance is full.

Only use the inner pot provided with the appliance.

Do not pour water or put ingredients in the appliance without the bowl inside.

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 and other cereals – Fig.7.
- The plastic cup provided with your appliance is for measuring rice and other cereals. The provided table states the quantity of rice required for the number of servings. 1 level measuring cup of rice weighs about 150 g.
- The table below gives a guide to cooking different kinds of rice. For best results, it is recommended using ordinary rice rather than easy cook or instant rice which tends to give a stickier rice and may stick to the base of the cooking pot. With other types of rice, such as brown or wild rice, the quantity of water varies from white rice so reference table provided.
- To cook 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large portion), use 1 measuring cup of white rice and then add 1 1/2 measuring cup of water. With some types of rice it is normal for a little rice to stick on the base of the cooking pot when cooking a smaller quantity. To cook other quantity of white rice, refer to cooking guide below.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the 5.5 or 10 cup mark inside the bowl – Fig.7. Depending on the type of rice, quantity 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	Weight of white rice	Water level in the bowl (+ the rice)	Servings per person	Approximative cooking time*
2	300 g	2 cup mark	3-4	38 min
4	600 g	4 cup mark	5-6	42 min
6	900 g	6 cup mark	8-10	46 min
8	1200 g	8 cup mark	11	50 min
10	1500 g	10 cup mark	13	54 min

COOKING GUIDE FOR OTHER TYPES OF RICE

Type of rice	Measuring cup of rice	Weight of white rice	Water level in the bowl (+ the rice)	Serving per person	Approximative cooking time* Rice cooking
Round white rice (Italian rice - often a stickier rice)	4	600 g	4 cup mark	5-6	40 min
Whole grain Brown rice	4	600 g	4.5 cup mark	5-6	41 min
Risotto rice (Arborio type)	4	600 g	4 cup mark	4-5	41 min
Glutinous rice	4	620 g	4 cup mark	5-6	38 min
Brown rice	4	570 g	4.5 cup mark	5-6	51 min
Japanese rice	4	580 g	4 cup mark	5-6	32 min
Fragrant rice	4	640 g	4 cup mark	5-6	42 min

* The rice cooker will automatically determine the exact cooking time depending on the quantity of water and rice placed in the bowl. For a stickier texture you can add little bit more water.

COOKING WITH DELAYED START - “PRESET” FUNCTION

- It is possible to delay the start time for cooking.
- Press “Menu” button until the indicator light of the required function turns on; then press “delay start” button, and then digital screen will display the minimum preset time of the selected function (the preset time flashes, indicating preset time is not selected yet) – Fig.8. Press “<” and “>” to set required preset time and the press “Start” button – Fig.9.
- After cooking, the “Keep Warm” indicator light will turn on and beep several times and the digital screen will display “b”, indicating it’s time to open the lid and serve the dish – Fig.10.
- The maximum delay start time is 15 hours. After reaching 15 hours, it will return to the defaulted minimum time.

Cooking with delayed start is for the following modes: White rice, Risotto, Congee, Reheat, Oatmeal, Slow cook, Steam/Soup and Bake/Saute.

The cooking times given in the tables are only approximate and for your guidance.

- This menu does not have adjustable time, 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 approximate cooking time).
- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water 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.7.
- Close the lid.

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

- The “White rice” function is for rice cooking only; available delay start ranges from 2-15 hours.
- Press “Menu” button under standby status until the “White rice” indicator light turns on, the digital screen will display “--” and the “Start” indicator light will flash – Fig.11. Press the “Start” button, the appliance will enter “White rice” cooking mode, the “Start” indicator light will remain on and the digital screen will display “-” – Fig.12.
- When the inner pot is dry, the appliance will beep once, the digital screen will display “12”, indicating the 12 minutes countdown for automatic simmering.
- After the countdown, the “Keep Warm” indicator light will turn on and the appliance will beep for several times and the digital screen will display “b”. Open the lid; stir the rice with paddle to avoid lumping. The cooked rice can either be served immediately or kept warm – Fig.10.
- This function features short cooking time and is convenient for users who are in a hurry. It is suitable for cooking moderate volume of rice.
- After each use empty and clean the condensation collector.

Some recommendations for best results when cooking rice

- Measure out 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 around the whole surface of the bowl, in order to allow even cooking.
- Add salt to your personal taste if required.
- Water may be substituted for stock. If using stock, there is the risks of rice browning at the bottom.
- 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, when the “KEEP WARM” indicate light is 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.

RISOTTO FUNCTION

- This function does not have adjustable time.
- The “Risotto” Function is for risotto rice; preset of time is available, with the delay start time range of 2 to 15 hours.
- Press “Menu” button under standby status until the “Risotto” indicator light turns on, the digital screen will display “--” and the “Start” indicator light will flash – Fig.13. Press the “Start” button, the appliance will enter “Risotto” cooking mode, the “Start” indicator light will remain on and the digital screen will display “-” – Fig.12.
- When the inner pot is dry, the appliance will beep once and the digital screen will display “20”, indicating 20 minutes countdown for automatic simmering.
- After the countdown, the “Keep Warm” indicator light will turn on and the appliance will beep several times and the digital screen will display “b”. Open the lid; stir the dish with paddle to avoid lumping. The cooked rice can either be served immediately or kept warm – Fig.10.

To cook congee

- This function does not have adjustable time.
- The preset of time is available for the “Congee” Function, with the preset time range between 2 to 15 hours.
- Press “Menu” button under standby status until the “Congee” cooking indicator light turns on, the digital screen will display “--” and the “Start” indicator light will flash – Fig.14. Press the “Start” button, the appliance will enter “Congee” cooking mode, the “Start” indicator light will remain on and the digital screen will display “-” – Fig.12.
- When the temperature of the water in the pot reaches the setting value, the digital screen will display “40”, indicating the appliance starts to count down from 40 minutes.
- At the end of the countdown, the “Keep Warm” indicator light will turn on, the appliance will beep several times and the digital screen will display “b”, indicating it’s time for opening the lid and serving the congee – Fig.10.
- To limit overflow risk, we advise not to cook more than 1.5L of congee.

REHEAT FUNCTION

- This function does not have adjustable time.
- This function can be used to reheat cold dishes but can not be used for defrosting.
- The preset of time is not available for the “Reheat” Function.
- Press “Menu” button under standby status until the “Reheat” cooking indicator light turns on, the digital screen will display “--” and the “Start” indicator light will flash – Fig.15. Press the “Start” button, the appliance will enter “Reheat” cooking mode, the “Start” indicator light will remain on and the digital screen will display “-” – Fig.12.
- After reheating, the “Keep Warm” indicator light turns on, the appliance will beep several times and the digital screen will display “b”, indicating its time to open the lid and serve the dish – Fig.10.

It is recommended to stir the food regularly during reheating.

OATMEAL FUNCTION

To cook oatmeal

- Press “Menu” button under standby status until the “Oatmeal” cooking indicator light turns on, the digital screen will display “20” and the “Start” indicator light will flash – Fig.16.
- Press “<” and “>” to set required cooking time.
- Press the “Start” button, the cooker will enter “Oatmeal” cooking mode, the “Start” indicator light will remain on and the digital screen will display remain cooking time.
- The preset of time is available for the “Oatmeal” Function, with the preset time range of 2 to 15 hours.
- When the temperature of the water in the pot reaches the correct temperature, the digital screen will display “20”, indicating the appliance will start to count down from 20 minutes.
- At the end of the countdown, the “Keep Warm” indicator light will turn on, the appliance will beep several times and the digital screen will display “b”, indicating it’s time for opening the lid and serving the oatmeal – Fig.10.

This function has adjustable time from 5 to 60 minutes with 1 minutes interval. The default time on the display is 20.

SLOW COOKING FUNCTION

To slow cook

- Press “Menu” button under standby status until the “Slow” cooking indicator light turns on, the digital screen will display “60” and the “Start” indicator light will flash – Fig.17.
- Press “<” and “>” to set required cooking time.
- Press the “Start” button, the appliance will enter “Slow Cook” mode, the “Start” indicator light will remain on and the digital screen will display remain cooking time.
- The preset of time is available for the “Slow Cook” function, with the preset time range between 4 to 15 hours. To use the preset time, choose first cooking time and then press the preset button and choose the preset time. Press start button, the appliance will enter the preset mode.
- After two hours, the digital screen will display “60”, indicating the cooker starts to count down from 60 minutes.

- At the end of the countdown, the “Keep Warm” indicator light will turn on, the appliance will beep several times and the digital screen will display “b”, indicating it’s time for opening the lid and serve – Fig.10.

This function has adjustable time from 40 to 180 minutes with 1 minutes interval from 40 to 90 min and 1 hour after 90 min. The default time on the display is 60.

STEAM/SOUP 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 the bowl – Fig.7. 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.20.
- Add the ingredients in the steam basket.

To steam cook

- Press “Menu” button under standby status until the “Steam/Soup” indicator light turns on, the digital screen will display “1” and the “Start” indicator light will flash – Fig.18.
- Press “<” and “>” to set required cooking time.
- Press the “Start” button, the appliance will enter 1 hour “Steam/Soup” cooking mode, the “Start” indicator light will remain on and the digital screen will display remain cooking time.
- The preset of time is available for the “Steam/Soup” Function, with the preset time range between 2 to 15 hours. To use the preset time, choose first the cooking time and then press the preset button and choose the preset time. Press start button, the appliance will enter preset mode.
- After steaming for an hour, the “Keep Warm” indicator light will turn on, the appliance will beep several times and the digital screen will display “b”, indicating it’s time for opening the lid and serving the food – Fig.10.

This function has adjustable time from 30 to 180 minutes with 1 minute intervals from 30 to 90 min and 1 hour after 90 min. The default time on the display is 60.

BAKE/SAUTE FUNCTION

To bake/saute

- Press “Menu” button under standby status until the “Bake/Saute” indicator light turns on, the digital screen will display “--” and the “Start” indicator light will flash – Fig.19.
- Press “<” and “>” to set required cooking time.
- Press the “Start” button, the cooker will enter “Bake/Saute” cooking mode, the “Start” indicator light will remain on and the digital screen will display “--” – Fig.12.
- The preset of time is available for the “Bake/Saute” function, with the preset time range between 2 to 15 hours. To use the preset time, choose first cooking time and then press the preset button and choose the preset time. Press start button, the cooker will enter in preset mode.
- After “Bake/Saute” cooking, the “Keep Warm” indicator light will turn on and beep several times and the digital screen will display “b”, the appliance will enter “Keep Warm” – Fig.10.

This function has adjustable time from 20 to 60 minutes with 1 minute intervals. The default time on the display is 25.

AUTOMATIC KEEP WARM FUNCTION

- The preset of time is not available for the “Keep Warm/Cancel” Function.
- Press “Keep Warm/Cancel” button under standby status, the “Keep Warm/Cancel” indicator light turns on and the digital screen will display “b”, indicating the appliance enters keep-warm – Fig.10.
- Press “Keep Warm/Cancel” button under cooking mode to cancel all the setting and return to standby status.

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 continue to keep warm.
- Don’t forget to press “CANCEL” once the keep warm function is completed.

The escaping steam is very hot.

Never remove the bowl after cooking without protective oven gloves.

- 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.
- To put the plastic cover back, push firmly into the groove.
- When clean the micro-pressure valve, please remove it from the lid and open it by rotating in the direction of “open” – Fig.21.
- After cleaning it, wipe dry and meet the two triangle on the two parts together – Fig.21, and rotate it in the direction of “close” until you heard a click, then put it back to the lid of the rice cooker.
- Use hot water, soap and a sponge to clean the bowl, the condensation collector – Fig.22, the micro pressure valve – Fig.23, the spoons and the cup. Scouring powders and metal sponges are not recommended. The bowl is dishwasher safe.
- If food has stuck to the bottom, allow the bowl to soak for a while before washing it.
- Dry the bowl carefully.
- Do not immerse the appliance in water, nor pour water into it, only into the bowl.

Taking care of the ceramic bowl

- To keep the quality of the ceramic coating in 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 colour of the bowl surface may change after using for the first time or after multiple uses. This change in colour is due to the reaction 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.

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
Indicator light and not heating up.	Rice cooker not plugged in.	Verify the main plug is well engaged in the product body.
Indicator light and not heating up.	Problem with the connection of the light or the indicator light is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Steam leakage during using.	Lid is incorrectly closed.	Open and close the lid again.
	Micropressure valve not well positioned or missing.	Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned.
	Lid or micropressure valve gasket is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Rice half cooked or over cooked.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to provided cooking guide for water quantity.
Rice half cooked or over cooked.	Not simmered for long enough.	Simmer is a required part of the cooking cycle as per cooking instructions.
Automatic warm-keeping fails (product stays in cooking position, or appliance is not heating up).	Product failure.	Send to authorized service center for repair.
Water leakage.	Dew collector missing or dew collector overflow.	Empty the dew collector before each use and ensure it is properly put back into position.
LED screen indicates "E1".	No bowl or bowl not correctly inserted. Bottom major sensor open circuit or short circuit.	Place the bowl into the appliance. Then plug in the appliance. After replacing bowl if display still shows E1 send to authorized service centre for repair.

Remark: if inner bowl is deformed, do not use it anymore and get a replacement bowl from the authorized service center for repair.


RECOMMANDATIONS IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ces instructions et les conserver soigneusement. FR

- 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.*
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans.*
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils en comprennent bien les dangers potentiels.

*modèle disposant de la fonction FRY

- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- 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 par 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.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.
- Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - Dans des cuisines réservées au personnel de 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 chambre d'hôtes.
- **Si votre appareil est équipé d'un cordon amovible** : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après vente.

- **Si votre appareil est équipé d'un cordon fixe :** si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Utiliser un chiffon humide ou une éponge avec du liquide vaisselle pour nettoyer les accessoires et les parties en contact avec les aliments. Rincer avec un chiffon ou une éponge humide. Sécher les accessoires et les parties en contact avec les aliments avec un chiffon sec.
- Si le symbole  est indiqué sur l'appareil, ce symbole signifie "Attention : les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation".
- Attention : la surface de l'élément chauffant est soumise à la chaleur résiduelle après utilisation.
- Attention : risque de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Attention : si votre appareil est équipé d'un cordon amovible, ne pas verser de liquide sur le connecteur.
- Toujours débrancher l'appareil :
 - aussitôt après l'utilisation
 - pour le déplacer
 - avant chaque entretien ou nettoyage
 - s'il présente des anomalies de fonctionnement
- Lors de la mise en service de l'appareil, celui-ci se produit des températures élevées qui peuvent occasionner des brûlures. Ne pas toucher les

parties métalliques apparentes.

- Les appareils de cuisson doivent être placés dans une position stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées de manière à éviter de renverser des liquides chauds.*
- Au cours de la cuisson, l'appareil émet de la chaleur et de la vapeur. Ne pas approcher votre main ou votre tête. Ne pas placer de torchon humide sur le couvercle extérieur.
- Pour tout problème, contacter votre service après-vente ou visiter l'adresse internet : groupeseb.com
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 4000 mètres.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directive de Basse Tension, normes relatives à la comptabilité électromagnétique, au contact alimentaire, à l'environnement...).
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- 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 un centre de service agréé.

Branchement

- 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, l'appareil doit être envoyé au centre de service agréé le plus proche de votre domicile.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, n'utilisez qu'une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.

Fonctionnement

- Utiliser une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais tenter de faire fonctionner le produit avec la cuve vide ou sans la cuve.
- La commande de position cuisson doit rester libre de fonctionnement. Ne pas la forcer ni la bloquer par quelque objet extérieur.
- Ne jamais retirer la cuve lorsque l'appareil est en fonctionnement
- Ne jamais poser la cuve directement sur le feu sur une autre source de chaleur.
- 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.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur au risque de le détériorer gravement.
- Ne mettre ni liquide, ni aliments dans le produit lorsque la cuve n'est pas mise en place.
- Respecter les niveaux conseillés par les recettes.
- 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.
- Toute intervention doit être effectuée uniquement par un centre de service agréé avec des pièces détachées d'origine.
- Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

Protection de l'environnement

- Votre appareil est conçu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagerez de le remplacer, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.
- Avant la mise au rebut de votre appareil, la pile de la minuterie doit être retirée et déposée dans un centre de collecte spécialisé ou un centre de service agréé (selon modèle).
- Les centres de service agréés vous reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux récupérables ou recyclables.
- ➔ Amenez dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

DESCRIPTION

- 1 Panier vapeur
- 2 Traits de mesure pour l'eau et le riz
- 3 Cuve amovible antiadhésive
- 4 Tasse à mesurer
- 5 Support à cuillère
- 6 Cuillères
- 7 Cordon d'alimentation
- 8 Bouton d'ouverture du couvercle
- 9 Poignée du couvercle
- 10 Micro-soupape de sécurité
- 11 Couvercle
- 12 Collecteur de condensation
- 13 Fonction du menu
 - a Écran
 - b Témoin lumineux : Riz blanc
 - c Témoin lumineux : Risotto
- d Témoin lumineux : Congee
- e Témoin lumineux : Réchauffage
- f Témoin lumineux : Gruau
- g Témoin lumineux : Mijotage
- h Témoin lumineux : Vapeur/Soupe
- i Témoin lumineux : Four/Sauté
- j Touche « Maintien au chaud/Annuler »
- k Touche « Menu »
- l Touche « Démarrage »
- m Touche « Préréglage »
- n Touches de réglage de l'heure
- 14 Élément chauffant

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballage

- Sortez l'appareil de l'emballage et déballez également tous les accessoires et documents imprimés.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture situé sur la poignée – fig. 1.
- Installez le support à cuillère : insérez le crochet en plastique du support dans le trou situé sous l'anneau de l'appareil, et faites le glisser vers le bas – fig. 2.

Lisez le mode d'emploi attentivement et suivez-le à la lettre.

Nettoyage de l'appareil

- Enlevez la cuve en céramique et la micro-soupape de sécurité.
- Nettoyez la cuve et la micro-soupape de sécurité à l'aide d'une éponge et de savon. Essuyez les surfaces extérieures de l'appareil et les parties métalliques du couvercle à l'aide d'un chiffon mouillé.
- Essuyez-les bien.
- Assurez-vous que la micro-soupape de sécurité soit bien mise en position – fig. 3.

- **Essuyez soigneusement les surfaces extérieures de l'appareil (notamment le dessous). Assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu ou liquide sous la cuve ou sur l'élément chauffant** – fig. 4.
- Placez la cuve dans l'appareil, en veillant à la positionner correctement – fig. 5.
- Faites légèrement tourner la cuve dans les deux sens, afin d'assurer un bon contact entre le fond de la cuve et l'élément chauffant.
- Vérifiez que le collecteur de condensation est installé correctement ; sinon, veuillez l'installer en appuyant fermement dans la rainure – fig. 6.
- Fermez et verrouillez le couvercle.
- Branchez l'appareil.
- N'allumez pas l'appareil avant que toutes les étapes ci-dessus aient été complétées.
- Ne touchez pas l'élément chauffant quand l'appareil est branché.

Ne mettez en aucun cas la main devant les orifices de sortie de vapeur pendant la cuisson, car vous risqueriez de vous brûler.

Si vous voulez changer le menu de cuisson sélectionné ou si vous avez choisi le mauvais réglage, appuyez sur la touche « ANNULER » et sélectionnez la fonction désirée.

Ne transportez en aucun cas l'appareil en le tenant par la poignée si l'appareil est plein.

N'utilisez pas d'autre cuve intérieure que celle fournie avec l'appareil.

Ne versez jamais de l'eau ou des ingrédients directement dans l'appareil si la cuve n'est pas en place.

Mesurer les ingrédients - La capacité max. de la cuve

- Les traits de mesure sur l'intérieur de la cuve sont donnés en litres et en tasses, et ceux-ci sont utilisés pour mesurer la quantité d'eau lors de la cuisson du riz et d'autres céréales – fig. 7.
- La tasse en plastique fournie avec votre appareil sert à mesurer la quantité de riz et d'autres céréales. Le tableau fourni donne la quantité de riz nécessaire en fonction du nombre de portions. 1 tasse à mesurer rase de riz pèse environ 150 g.
- Le tableau ci-dessous sert de guide de référence pour la cuisson de différentes sortes de riz : pour un résultat optimal, il est recommandé d'utiliser du riz ordinaire plutôt que du riz à cuisson facile ou instantanée, qui ont tendance à produire un riz plus collant et qui peuvent coller au fond de la cocotte. Avec d'autres types de riz, tels que le riz brun ou sauvage, la quantité d'eau varie, alors veuillez consulter le tableau de référence fourni.
- Pour cuire 1 tasse de riz blanc (donne 2 petites portions ou 1 grande), utilisez 1 tasse à mesurer de riz blanc et ensuite y ajouter 1,5 tasses à mesurer d'eau. Avec certains types de riz, il est normal qu'un peu de riz colle au fond de la cocotte lors de la cuisson d'une quantité plus petite. Afin de cuire une autre quantité de riz blanc, veuillez consulter le guide de cuisson ci-dessous.
- La quantité maximale d'eau + riz ne doit pas dépasser le trait de 5,5 ou de 10 tasses à l'intérieur de la cuve – fig. 7. En fonction du type de riz, il est possible qu'il faille ajuster la quantité d'eau. Voir le tableau ci-dessous.

Rincez le riz abondamment avant la cuisson.

GUIDE DE CUISSON POUR LE RIZ BLANC – 10 TASSES

Tasses à mesurer de riz blanc	Poids du riz blanc	Niveau d'eau dans la cuve (+ riz)	Portions par personne	Temps de cuisson approximatif*
2	300 g	Trait de 2 tasses	3-4	38 min
4	600 g	Trait de 4 tasses	5-6	42 min
6	900 g	Trait de 6 tasses	8-10	46 min
8	1200 g	Trait de 8 tasses	11	50 min
10	1500 g	Trait de 10 tasses	13	54 min

GUIDE DE CUISSON POUR LES AUTRES VARIÉTÉS DE RIZ

Variété de riz	Tasse à mesurer de riz	Poids du riz blanc	Niveau d'eau dans la cuve (+ riz)	Portions par personne	Temps de cuisson approximatif* Cuisson du riz
Riz blanc à grain rond (riz italien - souvent un riz plus collant)	4	600 g	Trait de 4 tasses	5-6	40 min
Riz brun à grains entiers	4	600 g	Trait de 4,5 tasses	5-6	41 min
Riz risotto (variété arborio)	4	600 g	Trait de 4 tasses	4-5	41 min
Riz gluant	4	620 g	Trait de 4 tasses	5-6	38 min
Riz brun	4	570 g	Trait de 4,5 tasses	5-6	51 min
Riz japonais	4	580 g	Trait de 4 tasses	5-6	32 min
Riz parfumé	4	640 g	Trait de 4 tasses	5-6	42 min

* Le cuiseur à riz déterminera automatiquement le temps exact de cuisson d'après la quantité d'eau et de riz placée dans la cuve.
Pour une texture plus collante, vous pouvez ajouter un peu plus d'eau.

LA CUISSON AVEC MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE - FONCTION « PRÉRÉGLAGE »

- Il est possible de différer le moment où commence la cuisson.
- Appuyez la touche « Menu » jusqu'à ce que le témoin lumineux de la fonction requise s'allume ; puis appuyez la touche « mise en marche différée », et puis l'écran numérique affichera le temps minimal préréglé de la fonction sélectionnée (le temps préréglé clignote, signalant que le temps préréglé n'est pas encore sélectionné) – fig. 8. Appuyez sur les touches « < » et « > » pour régler le temps préréglé requis et appuyez ensuite sur la touche « Démarrage » – fig. 9.
- À la fin de la cuisson, le témoin lumineux « Maintien au chaud » s'allumera et émettra plusieurs bips sonores, et l'écran numérique affichera « b », indiquant qu'il est temps de servir les aliments – fig. 10.
- La mise en marche différée maximale est de 15 heures. Une fois qu'on atteint « 15 heures », la valeur affichée indiquera à nouveau le temps minimal par défaut.

La cuisson avec mise en marche différée est disponible dans les modes suivants : Riz blanc, Risotto, Congee, Réchauffage, Gruau, Mijotage, Vapeur/Soupe et Four/Sauté.

CUISSON DU RIZ

Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux ne sont qu'approximatifs et fournis à titre de conseils.

- Ce menu ne comprend pas de temps réglables, étant donné que le cuiseur à riz détermine lui-même le temps exact de cuisson selon la quantité d'eau et d'ingrédients placée dans la cuve (voir le tableau de cuisson ci-dessus pour un temps de cuisson approximatif).
- Placez l'appareil sur une surface de travail plane, stable et résistante à la chaleur à l'écart de l'eau et de toute autre source de chaleur.
- À l'aide de la tasse à mesurer fournie, mettez la quantité de riz qui convient dans la cuve. Puis remplissez d'eau froide jusqu'au trait du nombre correspondant de tasses imprimé dans la cuve (voir le guide de cuisson ci-dessus) – fig. 7.
- Fermez le couvercle.

Veillez noter : Mettez toujours le riz en premier, sinon la quantité d'eau risque d'être trop importante.

- La fonction « Riz blanc » ne sert qu'à la cuisson du riz ; options de mise en marche différée allant de 2 à 15 heures.
- En mode veille, appuyez la touche « Menu » jusqu'à ce que le témoin lumineux « Riz blanc » s'allume ; l'écran numérique affichera « -- » et le témoin lumineux « Démarrage » clignotera – fig. 11. Appuyez la touche « Démarrage » et l'appareil passera au mode de cuisson « Riz blanc » ; le témoin lumineux « Démarrage » restera allumé et l'écran numérique affichera « - » – fig. 12.
- Lorsque la cuve intérieure est sèche, l'appareil émettra un seul bip sonore et l'écran numérique affichera « 12 », signalant le lancement du compte à rebours de 12 minutes pour le mijotage automatique.
- Suite à l'écoulement du compte à rebours, le témoin lumineux « Maintien au chaud » s'allumera et l'appareil émettra plusieurs bip sonores et l'écran numérique affichera « b ». Ouvrez le couvercle ; mélangez le riz avec une spatule pour empêcher la formation de grumeaux. Le riz cuit peut être servi immédiatement ou tenu au chaud – fig. 10.
- Cette fonction dispose d'un court temps de cuisson et est commode pour les utilisateurs pressés. Il convient à la cuisson d'un volume de riz moyen.
- Après chaque utilisation, videz et nettoyez le collecteur de condensation.

Quelques conseils pour obtenir les meilleurs résultats lors de la cuisson du riz

- Mesurez la quantité de riz et rincez-la abondamment à l'eau courante dans un passoire (sauf pour le riz risotto, qui ne devrait pas être rincé). Ensuite mettez le riz et la quantité d'eau qui lui convient dans la cuve.
- Assurez-vous que le riz est bien réparti sur toute la surface de la cuve, pour une cuisson égale.
- Si nécessaire, salez au goût.
- On peut remplacer le bouillon par de l'eau. Si vous utilisez du bouillon, il existe un risque que le riz brunisse au fond.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson, car la vapeur s'échappera, ce qui affectera le temps de cuisson et le goût.
- Le riz est prêt lorsque le témoin lumineux « Maintien au chaud » s'allume ; mélangez le riz et laissez-le quelques minutes de plus dans le cuiseur afin d'obtenir une consistance idéale et d'éviter que les grains ne collent.

FONCTION RISOTTO

- Cette fonction ne dispose pas de temps réglable.
- La fonction « Risotto » est utilisée pour le riz risotto ; les temps pré-réglés sont disponibles, avec options de mise en marche différée allant de 2 à 15 heures.
- En mode veille, appuyez la touche « Menu » jusqu'à ce que le témoin lumineux « Risotto » s'allume ; l'écran numérique affichera « -- » et le témoin lumineux « Démarrage » clignotera – fig. 13. Appuyez sur la touche « Démarrage » et l'appareil passera au mode de cuisson « Risotto » ; le témoin lumineux « Démarrage » restera allumé et l'écran numérique affichera « - » – fig. 12.
- Lorsque la cuve intérieure est sèche, l'appareil émettra un seul bip sonore et l'écran numérique affichera « 20 », signalant le lancement du compte à rebours de 20 minutes pour le mijotage automatique.
- Suite à l'écoulement du compte à rebours, le témoin lumineux « Maintien au chaud » s'allumera et l'appareil émettra plusieurs bips sonores et l'écran numérique affichera « b ». Ouvrez le couvercle ; mélangez le plat avec une spatule pour empêcher la formation de grumeaux. Le riz cuit peut être servi immédiatement ou tenu au chaud – fig. 10.

FUNCTION CONGEE

Pour cuire du congee

- Cette fonction ne dispose pas de temps réglable.
- Le temps pré-réglé est disponible pour la fonction « Congee », avec le temps pré-réglé qui s'étend de 2 à 15 heures
- En mode veille, appuyez la touche « Menu » jusqu'à ce que le témoin lumineux de cuisson « Congee » s'allume ; l'écran numérique affichera « -- » et le témoin lumineux « Démarrage » clignotera – fig. 14. Appuyez sur la touche « Démarrage » et l'appareil passera au mode de cuisson « Congee » ; le témoin lumineux « Démarrage » restera allumé et l'écran numérique affichera « - » – fig. 12.
- Lorsque la température de l'eau dans la cuve atteint la valeur réglée, l'écran numérique affichera « 40 », signalant que l'appareil commence un compte à rebours de 40 minutes.
- Suite à l'écoulement du compte à rebours, le témoin lumineux « Maintien au chaud » s'allumera, l'appareil émettra plusieurs bips sonores et l'écran numérique affichera « b », indiquant qu'il est temps d'ouvrir le couvercle et servir le congee – fig. 10.
- Afin de limiter le risque de débordement, nous recommandons de ne pas cuire plus de 1,5L de congee.

FUNCTION RÉCHAUFFAGE

- Cette fonction ne dispose pas de temps réglable.
- Cette fonction peut servir à réchauffer les plats froids, mais il ne peut pas servir à la décongélation.
- Le temps pré-réglé n'est pas disponible pour la fonction « Réchauffage ».
- En mode veille, appuyez sur la touche « Menu » jusqu'à ce que le témoin lumineux de cuisson « Réchauffage » s'allume ; l'écran numérique affichera « -- » et le témoin lumineux « Démarrage » clignotera – fig. 15. Appuyez sur la touche « Démarrage » et l'appareil passera au mode de cuisson « Réchauffage », le témoin lumineux « Démarrage » restera allumé et l'écran numérique affichera « - » – fig. 12.
- Suite au réchauffage, le témoin lumineux « Maintien au chaud » s'allume ; l'appareil émettra plusieurs bips sonores et l'écran numérique affichera « b », indiquant qu'il est temps d'ouvrir le couvercle et servir le plat – fig. 10.

Il est recommandé de régulièrement mélanger les aliments pendant le réchauffage.

Pour cuire du gruaau

- En mode veille, appuyez la touche « Menu » jusqu'à ce que le témoin lumineux de cuisson « Gruau » s'allume ; l'écran numérique affichera « 20 » et le témoin lumineux « Démarrage » clignotera – fig. 16.
- Appuyez sur les touches « < » et « > » pour régler le temps de cuisson qui convient.
- Appuyez sur la touche « Démarrage » et le cuiseur passera au mode de cuisson « Gruau » ; le témoin lumineux « Démarrage » restera allumé et l'écran numérique affichera le temps de cuisson qui reste.
- Le temps préréglé est disponible pour la fonction « Gruau », avec des temps préréglés allant de 2 à 15 heures.
- Lorsque la température de l'eau dans la cuve atteint la bonne température, l'écran numérique affichera « 20 », signalant que l'appareil commencera un compte à rebours de 20 minutes.
- Suite à l'écoulement du compte à rebours, le témoin lumineux « Maintien au chaud » s'allumera ; l'appareil émettra plusieurs bips sonores et l'écran numérique affichera « b », indiquant qu'il est temps d'ouvrir le couvercle et servir le gruaau – fig. 10.

Cette fonction dispose d'un temps réglable allant de 5 à 60 minutes (en tranches d'une minute). Le temps par défaut affiché est 20.

FONCTION MIJOTAGE

Pour mijoter

- En mode veille, appuyez la touche « Menu » jusqu'à ce que le témoin lumineux de cuisson « Mijotage » s'allume ; l'écran numérique affichera « 60 » et le témoin lumineux « Démarrage » clignotera – fig. 17.
- Appuyez sur les touches « < » et « > » pour régler le temps de cuisson qui convient.
- Appuyez sur la touche « Démarrage », l'appareil passera au mode de cuisson « Mijotage » ; le témoin lumineux « Démarrage » restera allumé et l'écran numérique affichera le temps de cuisson qui reste.
- Les temps préréglés sont disponibles pour la fonction « Mijotage », avec le temps préréglé qui s'étend de 4 à 15 heures. Pour utiliser le temps préréglé, choisissez d'abord le temps de cuisson et puis appuyez sur la touche préréglage et choisissez le temps préréglé. Appuyez sur la touche « Démarrage », et l'appareil passera au mode préréglé.

- Après deux heures, l'écran numérique affichera « 60 », indiquant que le cuiseur commence un compte à rebours de 60 minutes.
- Suite à l'écoulement du compte à rebours, le témoin lumineux « Maintien au chaud » s'allumera ; l'appareil émettra plusieurs bips sonores et l'écran numérique affichera « b », indiquant qu'il est temps d'ouvrir le couvercle et servir – fig. 10.

Cette fonction dispose d'un temps réglable allant de 40 à 180 minutes, avec des tranches d'une minute de 40 à 90 minutes et des tranches d'une heure après 90 minutes. Le temps par défaut affiché est 60.

MODE DE CUISSON VAPEUR/SOUBE (POUR LES LÉGUMES, LE POISSON, ETC.)

Mesurer les ingrédients

- La quantité maximale d'eau dans la cuve ne doit pas dépasser le trait de niveau maximal indiqué sur la paroi intérieure - fig. 7. Au-delà de ce niveau, l'appareil risquerait de déborder en cours d'utilisation.
- Le niveau d'eau doit être plus bas que le panier vapeur.

Préparation

- Versez de l'eau dans la cuve, sans dépasser le trait de niveau maximal.
- Placez le panier vapeur dans la cuve – fig. 20.
- Mettez les ingrédients dans le panier vapeur.

Pour cuire à la vapeur

- En mode veille, appuyez sur la touche « Menu » jusqu'à ce que le témoin lumineux « Vapeur/Soupe » s'allume ; l'écran numérique affichera « 1 » et le témoin lumineux « Démarrage » clignotera – fig. 18.
- Appuyez sur les touches « < » et « > » pour régler le temps de cuisson qui convient.
- Appuyez sur la touche « Démarrage », l'appareil passera au mode de cuisson « Vapeur/Soupe » d'une heure ; le témoin lumineux « Démarrage » restera allumé et l'écran numérique affichera le temps de cuisson qui reste.
- Le temps pré-réglé est disponible pour la fonction « Vapeur/Soupe », avec le temps pré-réglé qui s'étend de 2 à 15 heures. Pour utiliser le temps pré-réglé, choisissez d'abord le temps de cuisson et puis appuyez sur la touche pré-réglage et choisissez le temps pré-réglé. Appuyez sur la touche « Démarrage » et l'appareil passera au mode pré-réglage.

- Suite à une cuisson à la vapeur d'une heure, le témoin lumineux « Maintien au chaud » s'allumera ; l'appareil émettra plusieurs bips sonores et l'écran numérique affichera « b », indiquant qu'il est temps d'ouvrir le couvercle et servir les aliments – fig. 10.

Cette fonction dispose d'un temps réglable allant de 30 à 180 minutes, avec des tranches d'une minute de 30 à 90 minutes et des tranches d'une heure après 90 minutes. Le temps par défaut affiché est 60.

FONCTION FOUR/SAUTÉ

Pour cuire au four/sauté

- En mode veille, appuyez sur la touche « Menu » jusqu'à ce que le témoin lumineux « Four/Sauté » s'allume ; l'écran numérique affichera « -- » et le témoin lumineux « Démarrage » clignotera – fig. 19.
- Appuyez sur les touches « < » et « > » pour régler le temps de cuisson qui convient.
- Appuyez sur la touche « Démarrage » et le cuiseur passera au mode de cuisson « Four/Sauté » ; le témoin lumineux « Démarrage » restera allumé et l'écran numérique affichera « -- » – fig. 12.
- Le temps pré-réglé est disponible pour la fonction « Four/Sauté », avec le temps pré-réglé qui s'étend de 2 à 15 heures. Pour utiliser le temps pré-réglé, choisissez d'abord le temps de cuisson et puis appuyez sur la touche pré-réglage et choisissez le temps pré-réglé. Appuyez sur la touche « Démarrage » et le cuiseur passera au mode pré-réglé.
- Suite à la cuisson « Four/Sauté », le témoin lumineux « Maintien au chaud » s'allumera, l'appareil émettra plusieurs bips sonores, l'écran numérique affichera « b » et l'appareil passera au mode « Maintien au chaud » – fig. 10.

Cette fonction dispose d'un temps réglable allant de 20 à 60 minutes en tranches d'une minute. Le temps par défaut affiché est 25.

FONCTION AUTOMATIQUE « MAINTIEN AU CHAUD »

- Le temps pré-réglé n'est pas disponible pour la fonction « Maintien au chaud/Annuler ».
- En mode veille, appuyez la touche « Maintien au chaud/Annuler » ; le témoin lumineux « Maintien au chaud/Annuler » s'allume et l'écran numérique affichera « b », signalant que l'appareil passe au mode « Maintien au chaud » – fig. 10.
- En mode cuisson, appuyez sur la touche « Maintien au chaud/Annuler » pour annuler tous les réglages et repasser en mode veille.

Une fois la cuisson terminée

- Ouvrez le couvercle.
- Servez les aliments avec la cuillère fournie avec l'appareil, puis refermez le couvercle.
- Les aliments qui restent dans la cuve continueront d'être tenus au chaud.
- N'oubliez pas d'appuyer sur « ANNULER » dès que la fonction « Maintien au chaud » est complétée.

La vapeur qui s'échappe est très chaude.

N'enlevez jamais la cuve après la cuisson sans porter des gants de cuisine.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Le collecteur de condensation doit être vidé et nettoyé après chaque utilisation.
- Pour enlever le collecteur, appuyez de chaque côté du couvercle en plastique et enlevez-le.
- Pour remettre le couvercle en plastique, poussez-le fermement dans la rainure.
- Pour nettoyer la micro-soupape, sortez-la du couvercle et ouvrez-la en le tournant dans le sens d'ouverture indiqué – fig. 21.
- Après avoir nettoyé la micro-soupape, essuyez-la et faites rejoindre les deux triangles qui se trouvent sur les deux parties – fig. 21, et tournez dans le sens de fermeture jusqu'à ce que vous entendiez un clic, puis remettez-la dans le couvercle du cuiseur à riz.
- Utilisez de l'eau chaude, du savon et une éponge pour nettoyer la cuve, le collecteur de condensation – fig. 22, la micro-soupape de sécurité – fig. 23, les cuillères et la tasse. Il n'est pas recommandé d'utiliser une éponge métallique ou de la poudre à récurer. La cuve est lavable au lave-vaisselle.
- Si des aliments deviennent attachés au fond de la cuve, laissez-la tremper un moment avant le lavage.
- Séchez soigneusement la cuve après le lavage.
- Ne versez pas d'eau dans l'appareil et ne le plongez pas dans l'eau. Ne versez de l'eau que dans la cuve.

Entretien de la cuve en céramique

- Pour garder le revêtement en céramique de la cuve en bonne condition aussi longtemps que possible, il est recommandé de ne pas couper les aliments dans la cuve.
- Utilisez des ustensiles en plastique ou en bois, et non pas en métal, pour mélanger ou servir les aliments afin d'éviter d'endommager la surface de la cuve.
- Afin d'éviter tout risque de corrosion, ne versez pas de vinaigre dans la cuve.
- La couleur de la surface de la cuve peut changer après la première utilisation, ou après plusieurs utilisations. Ce changement de couleur est dû à la réaction de l'eau et de la vapeur ; il n'a aucune influence sur le fonctionnement du cuiseur à riz et ne représente aucun danger pour votre santé. Il est absolument sans danger de continuer à l'utiliser.

Nettoyage et entretien des autres parties de l'appareil

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez les surfaces extérieures du cuiseur à riz, l'intérieur du couvercle – fig. 24 et le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon mouillé, puis essuyez-les. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.
- N'essayez pas de laver à l'eau l'intérieur de l'appareil, vous risqueriez d'endommager le capteur thermique.

GUIDE DE DÉPANNAGE TECHNIQUE

Description des dysfonctionnements	Causes	Solutions
« Aucun voyant ne s'allume. L'appareil ne chauffe pas. »	Le cuiseur à riz n'est pas branché.	Vérifiez que la prise principale est complètement insérée dans le corps du produit.
« Aucun voyant ne s'allume. L'appareil ne chauffe pas. »	Problème de connexion de la lumière, ou le témoin lumineux est endommagé.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.

Description des dysfonctionnements	Causes	Solutions
Fuites de vapeur en cours de cuisson.	Le couvercle est mal fermé.	Ouvrez et fermez le couvercle de nouveau.
	La micro-soupape de pression est absente ou mal positionnée.	Arrêtez la cuisson (débranchez l'appareil) et vérifiez que la soupape est complète (avec les 2 pièces verrouillées ensemble) et qu'elle est placée correctement.
	Le couvercle ou le joint de la micro-soupape sont endommagés.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.
Le riz est trop cuit ou à moitié cuit.	Le volume d'eau est excessif ou insuffisant pour la quantité de riz.	Consultez le guide de cuisson fourni pour connaître la quantité d'eau convenable.
Le riz est trop cuit ou à moitié cuit.	Le riz n'a pas mijoté assez longtemps.	Le mijotage est une partie requise du cycle de cuisson, conformément aux instructions de cuisson.
La fonction de maintien au chaud automatique est défectueuse (l'appareil ne chauffe pas ou reste en mode de cuisson).	Défaillance du produit.	Envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé.
Fuites d'eau.	Le collecteur de condensation est absent ou le collecteur de condensation déborde.	Videz le collecteur de condensation avant chaque utilisation et assurez-vous de bien le remettre en position.
L'écran LED affiche « E1 ».	La cuve est absente ou elle n'est pas correctement insérée. Circuit ouvert ou court-circuit dans le capteur principal du fond.	Placez la cuve dans l'appareil. Ensuite branchez l'appareil. Après avoir remis la cuve, si l'affichage montre encore « E1 », envoyez l'appareil dans un centre de réparation agréé pour le faire réparer.

Remarque : Si la cuve intérieure est endommagée, ne l'utilisez pas. Veuillez contacter un centre de réparation agréé pour vous en faire fournir une autre.

EN p. 4 – 22

FR p. 23 – 42