

T-fal[®]

EN

FR

ZH



Pro rice cooker

www.t-fal.ca

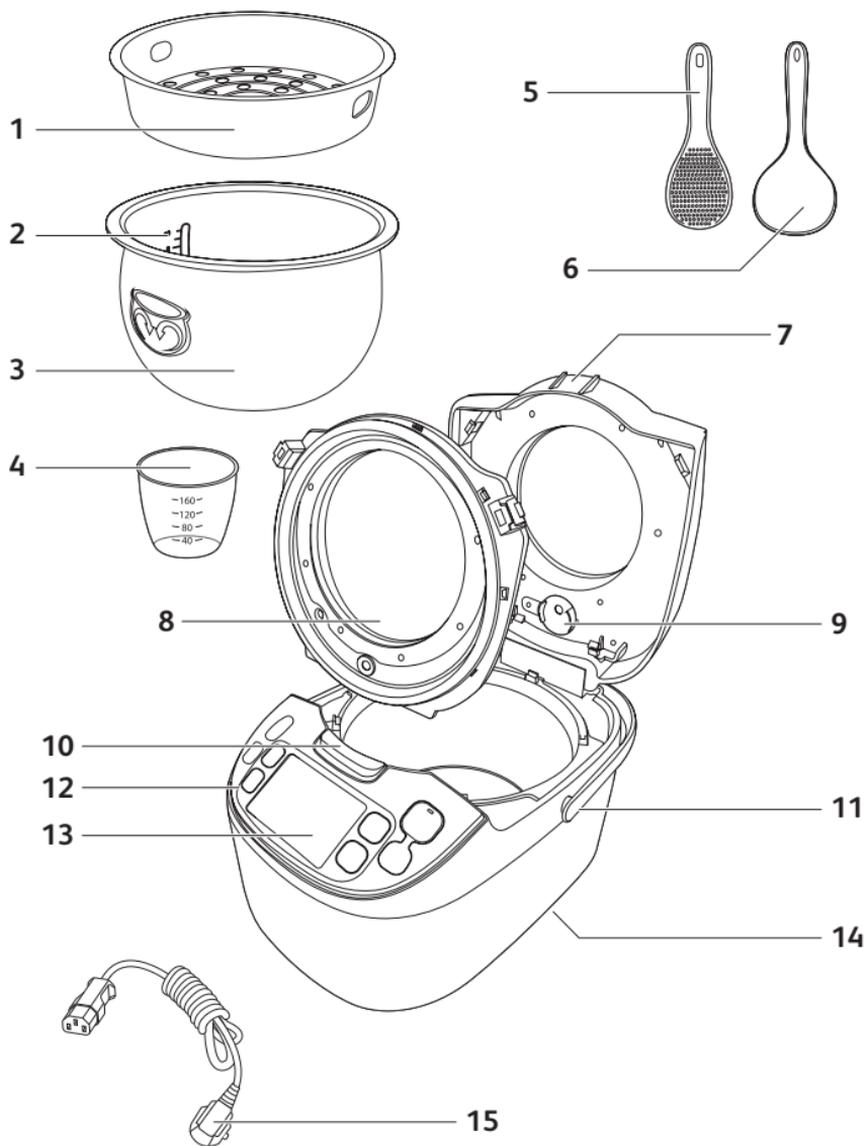




Fig.1



Fig.2



Fig.3a

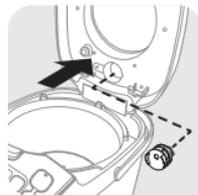


Fig.3b



Fig.4



Fig.5



Fig.6

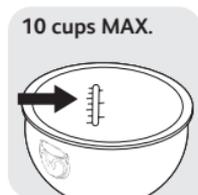


Fig.7



Fig.8



Fig.9



Fig.10



Fig.11

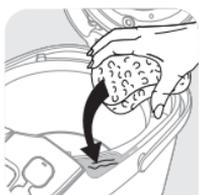


Fig.12



Fig.13



Fig.14

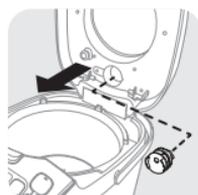


Fig.15

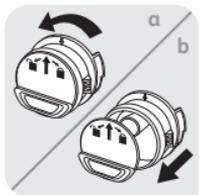


Fig.16

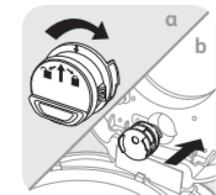


Fig.17



Fig.18

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.

*model with the FRY (frying) function

- 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 an authorised service centre.
- **If your appliance is fitted with a fixed power cord:** if the power supply cord is damaged, 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. Rinse with a damp cloth or sponge. Dry 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 on a stable flat surface with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.*

*model with the FRY (frying) function

- 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 cord. If you accept liability for doing so, only use an extension cord 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 interfere 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

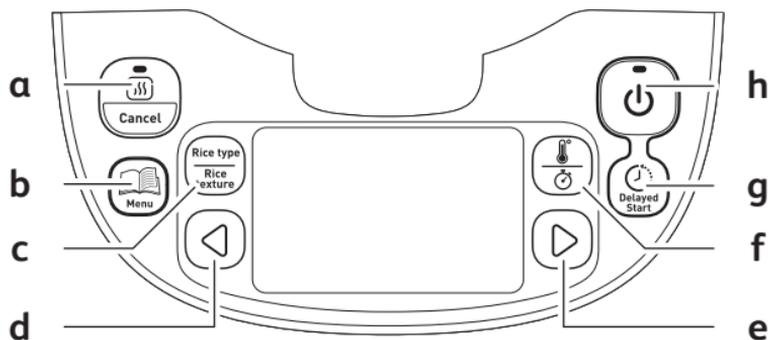
- Your appliance has been designed to run for many years. However, when you decide to replace it, remember to think about how you can contribute to protecting the environment.
- Before discarding your appliance you should remove the battery from the timer and dispose of it at a local civic waste collection centre (according to model).



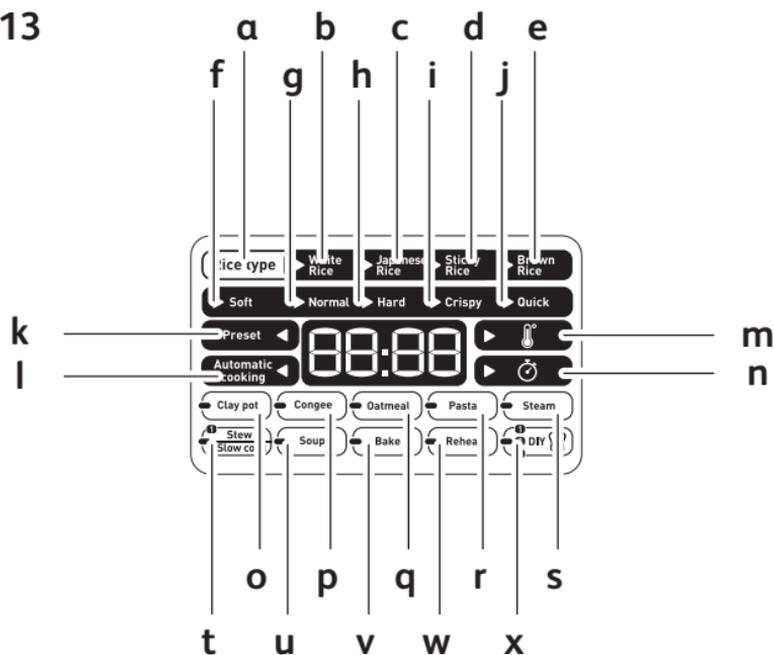
Environment protection first!

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

12



13



DESCRIPTION

- 1 Steam basket
- 2 Capacity markings for water and rice
- 3 Removable pot
- 4 Measuring cup
- 5 Rice spoon
- 6 Soup spoon
- 7 Lid
- 8 Removable inner lid
- 9 Micro pressure valve
- 10 Lid opening button
- 11 Handle
- 12 Control panel
 - a "Keep warm/Cancel" key
 - b "Menu" key
 - c "Rice type/Rice texture" key
 - d "<" key
 - e ">"key
 - f "Temperature/Timer" key
 - g "Delayed Start" key
 - h "Start/Stop" key
- 13 Function indicators
 - a "RICE TYPE" function
 - b White rice function
 - c Japanese rice function
 - d Sticky rice function
 - e Brown rice function
- f Soft rice function
- g Normal rice function
- h Hard rice function
- i Crispy rice function
- j Quick rice function
- k Preset function
- l Automatic cooking function
- m Adjustable temperature function
- n Adjustable cooking time function
- o Clay pot function
- p Congee function
- q Oatmeal function
- r Pasta function
- s Steam function
- t Stew/Slow cook function
- u Soup function
- v Bake function
- w Reheat function
- x DIY function

14 Housing

15 Power cord

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 pushing the opening button on the housing – fig.1.

Read the Instructions and carefully follow the operation method.

Clean the appliance

- Remove the pot – fig.2, the inner lid and the pressure valve – fig.3a and 3b.

- Clean the pot, the valve and the inner lid with a sponge and dishwashing liquid.
- Wipe the outside of the appliance and the lid with a damp cloth.
- Dry off carefully.
- Put all the elements back in their original position. Install the inner lid in the right position on the top lid of the machine. Put the inner lid behind the 2 ribs and push it on the top until it's fixed. Install the detachable cord into the socket on the cooker base.

FOR THE APPLIANCE AND ALL FUNCTIONS

- Carefully wipe the outside of the pot (especially the bottom). Make sure that there is no foreign residue or liquid underneath the pot and on the heating element – fig.5.
- **The pot must be used only in this appliance. Never try to put it on other cooking appliance (induction hob).**
- Place the pot into the appliance, making sure that it is correctly positioned – fig.6.
- Make sure that the inner lid is correctly in position.
- Close the lid in place with a sound of a “click”.
- Install the power cord into the socket of the multicooker base and then plug into the power outlet. The appliance will ring two “beeps”, and all the indicators on the control box will light up for an instant. The rice cooking mode is set as the default cooking program.
- Do not touch the heating element when the product is plugged or after cooking. Do not carry the product in use or just after cooking.
- **This appliance is only intended for INDOOR/HOUSEHOLD USE.**
- If you want to cancel or add a beep sound, press “Menu” key for 5 seconds. Even if “beep” sound is cancelled, the “beep” for start and end of cooking will always occur.
- If you want to cancel the automatic keep warm before cooking, press “Keep Warm” key for 5 seconds.
- If you want to change the time and temperature setting during the cooking, press “Temperature/Cooking time” key and rechoose your time and temperature by pressing “<” and “>”. After 5 seconds without any action, the rice cooker will start cooking according to the new setting.
- You can stop the cooking by a short press on “Start/Stop” key. If you want to switch off your rice cooker, press and hold the “Start/Stop” key. Press any key to switch on your appliance.

Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burning – fig.10.

If the cooking process has started and you wish to change the selected cooking menu because of an error, press the “KEEP WARM/CANCEL” key and re-choose the menu you want.

Only use the inner pot provided with the appliance.

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

The maximum quantity of water + ingredients should not exceed the highest mark inside the pot – fig.7.

COOKING PROGRAM TABLE

Programs	Rice	Texture	Time default	T°C default	T°C setting	Time setting	Keep warm										
Rice cooking	Japanese Rice	Soft		140°C	100°C/ 110°C/ 120°C/ 130°C/ 140°C	2-20min	*										
		normal															
		hard															
		crispy															
	Brown rice	normal						auto									
		Soft						auto									
		normal															
		hard															
	Normal Rice	crispy															
		Quick															
		Soft							auto								
		normal															
hard																	
crispy																	
Glutinous Rice (sticky)	Quick	auto															
	Soft																
	normal																
	hard																
Claypot	Japanese Rice		crispy	10 min then auto	140°C	100°C/ 110°C/ 120°C/ 130°C/ 140°C	2-20min	*									
			Quick														
			normal														
			Soft														
	Brown rice		normal						*								
			Soft						10 min then auto	140°C	100°C/ 110°C/ 120°C/ 130°C/ 140°C	2-20min	*				
			normal														
			hard														
	crispy																
	Normal Rice	Quick															
		Soft	10 min then auto											140°C	100°C/ 110°C/ 120°C/ 130°C/ 140°C	2-20min	*
		normal															
hard																	
crispy																	
Glutinous Rice (sticky)	Quick	10 min then auto		140°C	100°C/ 110°C/ 120°C/ 130°C/ 140°C	2-20min	*										
	Soft																
	normal																
	hard																
Glutinous Rice (sticky)	crispy							10 min then auto	140°C	100°C/ 110°C/ 120°C/ 130°C/ 140°C	2-20min	*					
	Quick																
	Soft																
	normal																

Programs	Rice	Texture	Time default	T°C default	T°C setting	Time setting	Keep warm
	Congee		60min	100°C	100°C	10m-2h	*
	Oatmeal		20min	100°C	100°C	5m-2h	*
	Pasta		12min	100°C	100°C	2-20min	-
	Steam		45min	100°C	100°C	5min-3h	*
	P1 - Slow cook		5h	90°C	80-90°C-100°C	30min-20h	*
	P2 - Stew		60min	90°C	90-110°C	20min-9h	*
	Soup		50min	100°C	100°C	10min-3h	*
	Bake		45min	140°C	40°C/ 60°C/ 80°C/ 100°C/ 110°C/ 120°C/ 130°C/ 140°C	5m-10h if T°C <110°C 5min-2h if T°C >130°C	-
	Reheat		25min	100°C	80°C / 100°C	5m-1h	*
	DIY		30m	100°C	40°C/ 60°C/ 80°C/ 100°C/ 110°C/ 120°C/ 130°C/ 140°C	5m-9h	*
	Warm		auto	80°C	80°C-100°C	auto	*

RECOMMENDATIONS FOR BEST RICE COOKING

- Before cooking, measure the rice with a measuring cup and rinse it with water (note: do not rinse rice for risotto dishes).
- Distribute the rice evenly in the cooking pot. Fill it with water to the corresponding water level (The graduations marked is in cups).
- When the rice is ready and the “keep warm” indicator 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 separated grains.

This table below gives a guide to cook rice:

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE - 10 cups

Measuring cups	Weight of rice	Water level in the pot (+ rice)	Serves
2	300 g	2 cup mark	3-4 people
4	600 g	4 cup mark	5-6 people
6	900 g	6 cup mark	8-10 people
8	1200 g	8 cup mark	13-14 people
10	1500 g	10 cup mark	16-18 people

COOKING GUIDE FOR OTHER TYPES OF RICE

Type of rice	Measuring cup of rice	Weight of rice	Water level in the pot (+ rice)	Serves
Round white rice (Italian rice - often a stickier rice)	6	870 g	6 cup mark	7-8 people
	10	1450 g	10 cup mark	10-12 people
Whole grain Brown rice	6	887 g	6 cup mark	7-8 people
	10	1480 g	10 cup mark	10-12 people
Risotto rice (Arborio type)	6	870 g	6 cup mark	7-8 people
	10	1450 g	10 cup mark	10-12 people
Sticky rice*	6	736 g	5 cup mark	7-8 people
	10	1227 g	9 cup mark	10-12 people
Brown rice	6	840 g	6 cup mark	7-8 people
	10	1400 g	10 cup mark	10-12 people
Japanese rice	6	900 g	6 cup mark	7-8 people
	10	1500 g	10 cup mark	10-12 people
Fragrant rice	6	870 g	6 cup mark	7-8 people
	10	1450 g	10 cup mark	10-12 people

***Note: You can adjust the water level according to your personal taste for sticky rice.
For Hard texture reduce the quantity of water.**

MENU KEY

- When the appliance is plugged in, the rice cooker is on rice cooking function. When you press Menu key, the rice cooker selects the Clay pot function. After DIY, you will return to the rice function. Clay pot → Congee → Oatmeal → Pasta → Steam → Stew/Slow cook → Soup → Bake → Reheat → DIY
- The screen displays the default cooking time of each function (Rice functions display “1:00”), “Start/Stop” and “Keep warm/Cancel” buttons light flicker and the linked function lights up.

- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any other sources of heat.
- The rice function is set as the default function when the appliance is plugged in and turned on. The screen displays “כֹּסֶה” and the light of “Start/Stop” and “Keep warm/Cancel” flicker.
- Pour the required quantity of rice into the pot using the measuring cup provided – fig.8. Then fill with cold water up to the corresponding “CUP” mark printed in the pot – fig.9.
- Close the lid.

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

A type of rice can be selected for rice cooking function: Japanese rice, White rice, Sticky rice and Brown rice.

- Press the “Rice type/Rice texture” key to enter the rice type selection. Then press “<” and “>” to choose the desired type of rice. The text will flash accordingly.
- The default rice type is White rice if you do not set one.
- If you need to change the rice texture, press again the “Rice type/Rice texture” key to enter into rice texture selection. Press “<” and “>” to change the rice texture.

A texture of rice can be selected for rice cooking functions: Soft, Normal, Hard, Crispy and Quick. For Brown rice, only normal texture is available.

- The default rice texture is Normal if you do not set one.
- Press “Start/Stop” key, the rice cooker enters into “Rice” cooking status, the light of “Start” lights up, the screen flickers “כֹּסֶה”. The “Automatic cooking” pictogram lights up.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several. The rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

Note: If you select Hard rice texture, it is recommended to reduce the quantity of water. For example: pour cold water to the mark of 9 cups instead of 10.

CLAYPOT FUNCTION

- This function has 2 steps of cooking.
 - First step is to stir fry meat and/or vegetables
 - Second step is an automatic rice cooking
- Press the menu key to select the Clay Pot function. The screen will show the default time and default temperature of the first step of cooking, the light of “Start/Stop” and “Keep Warm/Cancel” flicker.
- If needed, press “Temperature/Cooking time” key to activate the time setting function of stir fry and then press “<” and “>” to change the cooking time. Press again “Temperature/Cooking time” to change the temperature by pressing “<” and “>”. Then press “Start/Stop” key. The rice cooker enters into “Clay pot” cooking status with the light of “Start/Stop” lighting up and the screen displaying the remaining cooking time and the cooking temperature.
- At the end of stir fry, the rice cooker will beep several times, the light of “Start/Stop” flickers and the screen displays “”.
- Then put the rice in the bowl, close the lid and press the “Start/Stop” key. The rice cooker will enter into automatic rice cooking status. The light of “Start/Stop” lights up, the “” flickers and the “Automatic cooking time” pictogram lights up.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several “beeps”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

Note: If you use brown rice, it is recommended to soak the rice in hot water for 45 minutes before cooking it.

CONGEE FUNCTION

- Press the “Menu” key to select the “Congee” function. The screen displays the default cooking time, and the light of “Start/Stop” flickers red. The light of “Keep warm/Cancel” flickers green. The light of “Congee” lights on.
- Press the “Temperature/Cooking time” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time. You cannot change the cooking temperature for this function.
- Press the “Start/Stop” key. The rice cooker enters into “Congee” cooking status with the light of “Start/Stop” lighting up and the screen displaying the remaining cooking time and the “Automatic cooking time” pictogram lights up.

- At the end of cooking, the buzzer will ring several “beeps”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

OATMEAL FUNCTION

- Press the “Menu” key to select the “Oatmeal” function. The screen displays the default cooking time, the light of “Start/Stop” flickers red. The light of “Keep warm/Cancel” flickers green. The light of “Oatmeal” lights on.
- Press the “Temperature/Cooking time” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time. You cannot change the cooking temperature for this function.
- Press the “Start/Stop” key. The rice cooker enters into “Oatmeal” cooking status with the light of “Start/Stop” lighting up and the screen displaying the remaining cooking time and the “Automatic cooking time” pictogram lights up.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several “beeps”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

PASTA FUNCTION

During the pasta function the lid must remain open.

- To cook pasta it is important to wait until the water reaches the right temperature before adding pasta.
- Press the “Menu” key to select the “Pasta” function. The screen displays the default cooking time, the light of “Start/Stop” flickers red and the light of “Keep warm/Cancel” flickers green.
- Press the “Temperature/Cooking time” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the pasta cooking time.
- Press the “Start/Stop” key. The multicooker enters into “Pasta” cooking status, the light of “Start/Stop” lights up and the screen displays the remaining time.
- The lid must be closed while the water is boiling.
- The multicooker beeps when the water is at the right temperature. Put pasta into the water, let the lid open and press again “Start/Stop” key to start timer. If the user does not press the “Start/Stop” key the cooking time does not start and the multicooker keeps the water at the same temperature.
- At the end of cooking, the buzzer will beep.

Automatic keep warm is not available for “Pasta” function.

STEAM FUNCTION

- Press the “Menu” key to select the “Steam” function. The screen displays the default cooking time, the light of “Start/Stop” flickers red and the light of “Keep warm/Cancel” flickers green. The light of “Steam” lights on.
- Press the “Temperature/Cooking time” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time. You cannot change the cooking temperature for this function.
- Press the “Start/Stop” key. The rice cooker enters into “Steam” cooking status with the light of “Start/Stop” lighting up and the screen displaying the remaining cooking time and the “Automatic cooking time” pictogram lights up.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several “beeps”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.
- Use the steam basket provided with the appliance and place it in the bowl – fig.4.

STEW / SLOW COOK FUNCTION

- Press the “Menu” key to select function “Stew/Slow cook”. Use the “<” and “>” key to select P1 for Stew or P2 for Slow cook. The screen displays the default cooking time and default temperature, the light of “Start/Stop” and “Keep Warm/Cancel” flicker.
- Press the “Temperature/Cooking time” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time. Press again “Temperature/Cooking time” to change the temperature by pressing “<” and “>”.
- Press the “Start/Stop” key. The rice cooker enters into “Stew/Slow cook” cooking status with the light of “Start/Stop” lighting up and the screen displaying the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several “beeps”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

- Press the “Menu” key to select function “Soup”. The screen displays the default cooking time, the light of “Start/Stop” flickers red. The light of “Keep warm/Cancel” flickers green. The light of “Soup” lights on.
- Press the “Temperature/Cooking time” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time. You cannot change the cooking temperature for this function.
- Press the “Start/Stop” key. The rice cooker enters into “Soup” cooking status with the light of “Start/Stop” lighting up and the screen displaying the remaining cooking time and the “Automatic cooking time” pictogram lights up.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several “beeps”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keep warm.

BAKE FUNCTION

- Press the “Menu” key to select the “Bake” function. The screen displays the default cooking time, the light of “Start/Stop” flickers red and the light of “Keep warm/Cancel” flickers green.
 - Press the “Temperature/Cooking time” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time. Press again “Temperature/Cooking time” to change the temperature by pressing “<” and “>”.
 - Press the “Start/Stop” key. The rice cooker enters into “Bake” cooking status with the light of “Start/Stop” lighting up and the screen displaying the remaining cooking time and the cooking temperature.
 - At the end of cooking, the buzzer will ring several “beeps”.
 - **Between 40-110°C, the cooking time range is 5min -10h**
 - **Between 120-140°C, the cooking time range is 5min -2h**
- Automatic keep warm is not available for the “Bake” function.

REHEAT FUNCTION

- Press the “Menu” key to select function “Reheat”. The screen displays the default cooking time and default temperature, the light of “Start/Stop” flickers red and the light of “Keep warm/Cancel” flickers green.
- Press the “Temperature/Cooking time” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time. Press again “Temperature/Cooking time” to change the temperature by pressing “<” and “>”.
- Press the “Start/Stop” key. The rice cooker enters into “Reheat” cooking status with the light of “Start/Stop” lighting up and the screen displaying the remaining cooking time and the cooking temperature.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several “beeps”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

CAUTION

- The cold food should not exceed 1/2 of the Multicooker’s volume. Too much food cannot be thoroughly heated. Repeated use of “Reheat” or too little food will lead to burnt food and a hard layer on the bottom of the pot.
- It is recommended not to reheat thick porridge, or it may become pasty.
- Do not reheat long-stored cold food to avoid smell.
- It is recommended to stir the food during reheat.

DIY FUNCTION

- Press the “Menu” key to select the “DIY” function and the rice cooker will first enter “DIY” setting status with the screen displaying the default cooking time and the cooking temperature, and the light of “Start/Stop” flickers red and the light of “Keep warm/Cancel” flickers green.
- You can adjust a constant temperature level and cooking time if needed. Press “Temperature/Cooking time” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time. Press again “Temperature/Cooking time” to change the temperature by pressing “<” and “>”.
- Press the “Start/Stop” key. The rice cooker enters into “DIY” cooking status with the light of “Start/Stop” lighting up and the screen displaying the remaining cooking time and the cooking temperature.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several “beeps”.

Note:

- The rice cooker can memorize the last temperature and cooking time DIY setting for your next use. After a simultaneous long press on both “<” and “>” the rice cooker “beeps” and returns to the default temperature and default cooking time.
- To protect the appliance, there is a temperature/time setting restriction in the DIY function:
Between 40-100°C, the cooking time range is 5min -9h
Between 110-160°C, the cooking time range is 5min -2h

KEEP WARM/CANCEL FUNCTION

- Press the “Keep warm/Cancel” key under standby status, the light of “Keep warm/Cancel” lights up, the screen shows “00:00” and the screen will start to count the time of keeping warm.
- Press the “Keep warm/Cancel” key under the function setting or cooking status will cancel all setting data and switch to standby status.
- You can remove the automatic keep warm for the next cooking only by pressing the “Keep warm/Cancel” key for 5 seconds. The light of “Keep warm/Cancel” will turn off. If you want to set automatic keep warm, press the key again for 5 seconds.

Recommendation: to have the best tasting food, please limit the keep warm to under 12 hours.

DELAYED START FUNCTION

- The preset time corresponds to the time for end of cooking.
- This function is available for all functions except “Clay pot”.
- To use the Delayed Start function, choose a cooking program and the cooking time first. Then, press the key “Delayed Start” and choose the delayed time. Each press of “<” and “>” key can increase or decrease delayed start time. The default preset time will change depending on the selected cooking time. The Range of preset is from 1 to 24 hours.
- When you have chosen the required preset time, press the “Start/Stop” key to enter cooking status, the light of “Start/Stop” lights up and screen will display the number of time you have chosen and preset pictogram lights up.
- When the preset pictogram disappears, the rice cooker enters into cooking status.

ON COMPLETION OF COOKING

- Open the lid – fig.1.
- Glove must be used when manipulating the cooking pot – fig.11.
- Serve the food using the spoon provided with your appliance and reclose the lid.
- 24 hours is the maximum keep warm time.
- Press “Keep warm/Cancel” to stop the keep warm status.
- Unplug the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Ensure the rice cooker is unplugged and completely cooled down before cleaning and maintenance.
- It is strongly advised to clean the appliance after each use with a sponge – fig.12.
- The pot, the steam basket, the inner lid, the cup and the rice and soup spoons are dishwasher safe – fig.13.

Pot, steam basket

- Scouring powders and metal sponges are not recommended.
- If food has stuck to the bottom, you may put water in the pot to soak for a while before washing.
- Dry the pot carefully.

Taking care of the pot

For the pot, carefully follow the instructions below:

- To ensure the maintenance of pot quality, it is recommended not to cut food in it.
- Make sure you put the pot back into the rice cooker.
- Use the plastic spoon provided or a wooden spoon and not a metal utensil to avoid damaging the pot surface – fig.14.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the pot.
- The color of the pot surface may change after using for the first time or after longer 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.

Cleaning the micro pressure valve

- When cleaning the micro-pressure valve, please remove it from the lid – fig.15 and open it by rotating in the direction of “open” – fig.16a and 16b. After cleaning it, please wipe it dry and meet the two triangles in the two parts together and rotate it in the direction of “close”, then put it back onto the lid of the rice cooker – fig.17a and 17b.

Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Clean the outside of the Rice Cooker – fig.18, the inside of the lid 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	Solutions
Any indicator lamp off and no heating.	Rice cooker not plugged.	Verify the main plug is properly inserted into the unit.
Any indicator lamp off and heating.	Problem of the connection of the indicator lamp or indicator lamp is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Steam leakage during using.	Lid is not closed correctly.	Open and close the lid.
	Micro pressure valve not well positioned.	Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned.
	Lid or micro pressure 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 table for water quantity.
Glutinous rice not cooked enough.	Rice has been opened for a long time.	Soak the desired quantity of rice for 30 minutes to 1 hour. Discard of water, and put the soaked rice in the bowl. Add 1.1 cups of water for every cup of rice in the bowl.

Malfunction description	Causes	Solutions
Automatic warm-keeping fails (product stays in cooking status, or no heating).		Send to the authorized service center for repair.
E0	The sensor on the top open circuit or short circuit.	Send to the authorized service center for repair.
E1	The sensor on the bottom open or short circuit.	
E2	The sensor of inductor open or short circuit.	
E3	High temperature detected.	Stop the appliance and restart the program. If the problem repeats, please send to the authorized service center for repair.
E5	Missing bowl.	Put the inner pot inside the appliance, then unplug and re-plug the appliance and finally restart the program.

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

Lire attentivement ces instructions et les conserver soigneusement.

- 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 ne 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 en comprennent bien les dangers potentiels.

- 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 des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance sauf si elle 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 les coins 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 chambre d'hôtes.
- **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.

- 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.
- Votre appareil est équipé d'un cordon amovible, ne pas verser de liquide sur le connecteur.
- Toujours débrancher l'appareil :
 - aussitôt après 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, il 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) mises en place pour éviter de renverser des liquides chauds.

- 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 placer de torchon humide sur le couvercle extérieur.
- Pour tout problème, contacter votre service après-vente ou 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 (Directives Basse Tension, compatibilité électromagnétique, matériaux en contact des aliments, 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 à un centre de service agréé.
- 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.

FUNCTIONNEMENT

FR

- 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.
- Ne jamais retirer la cuve lorsque le produit est en fonctionnement
- Ne jamais poser la cuve directement sur la flamme ou 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 sous peine 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. Éteindre les flammes avec un linge humide.
- Toute intervention doit être effectuée uniquement par un centre service agréé avec des pièces détachées d'origine.

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.

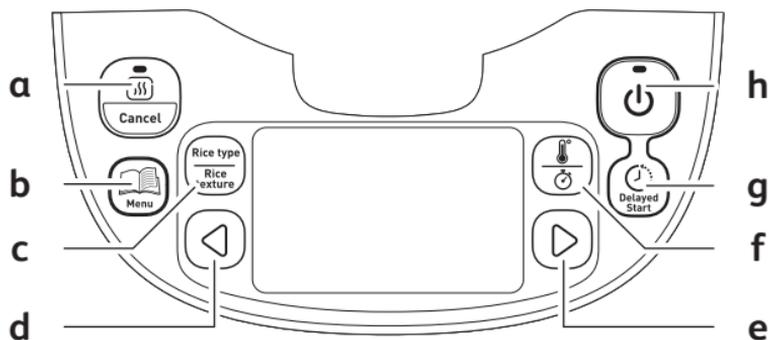


Participons à la protection de l'environnement !

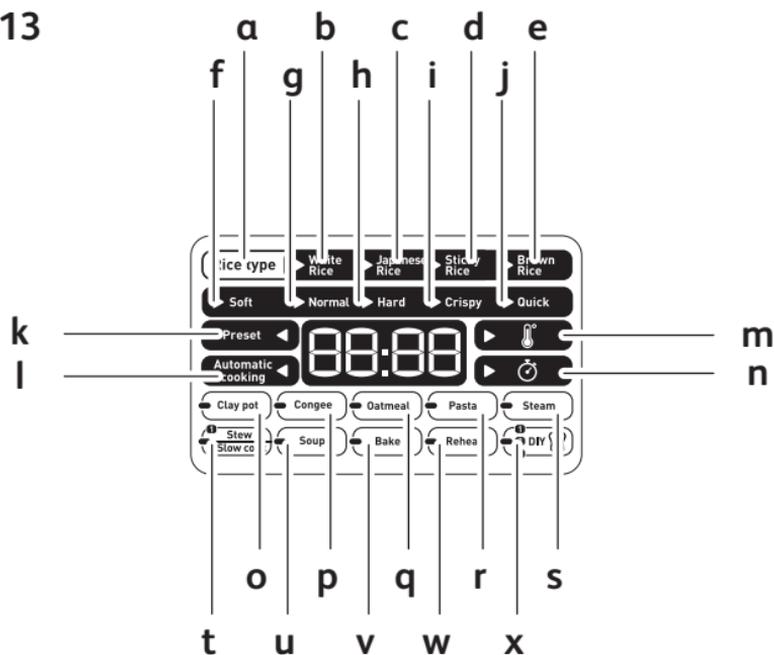
- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

PANNEAU DE COMMANDE

12



13



DESCRIPTION

- | | |
|--|--|
| <p>1 Panier à vapeur</p> <p>2 Marquages de capacité pour l'eau et le riz</p> <p>3 Cuve amovible</p> <p>4 Tasse à mesurer</p> <p>5 Spatule à riz</p> <p>6 Cuillère à soupe</p> <p>7 Couvercle</p> <p>8 Couvercle interne amovible</p> <p>9 Valve de basse pression</p> <p>10 Bouton d'ouverture du couvercle</p> <p>11 Poignée</p> <p>12 Panneau de commande</p> <p style="padding-left: 20px;">a Touche « Maintien chaud / Annulation »</p> <p style="padding-left: 20px;">b Touche « Menu »</p> <p style="padding-left: 20px;">c Touche « Type / texture du riz »</p> <p style="padding-left: 20px;">d Touche « < »</p> <p style="padding-left: 20px;">e Touche « > »</p> <p style="padding-left: 20px;">f Touche « Réglage température/Réglage de la température et de la minuterie »</p> <p style="padding-left: 20px;">g Touche « Départ différé »</p> <p style="padding-left: 20px;">h Touche « Marche/Arrêt »</p> <p>13 Indicateurs de fonctions</p> <p style="padding-left: 20px;">a Fonction « TYPE DE RIZ »</p> | <p>b Fonction riz blanc</p> <p>c Fonction riz japonais</p> <p>d Fonction riz collant</p> <p>e Fonction riz brun</p> <p>f Fonction riz moelleux</p> <p>g Fonction riz normal</p> <p>h Fonction riz dur</p> <p>i Fonction riz croustillant</p> <p>j Fonction riz express</p> <p>k Fonction de départ différé</p> <p>l Fonction de cuisson automatique</p> <p>m Fonction de réglage de la température</p> <p>n Fonction de réglage de la durée de cuisson</p> <p>o Fonction pot en terre cuite</p> <p>p Fonction congee</p> <p>q Fonction porridge</p> <p>r Fonction pâtes</p> <p>s Fonction vapeur</p> <p>t Fonction de cuisson en ragoût / cuisson lente</p> <p>u Fonction soupe</p> <p>v Fonction cuisson au four</p> <p>w Fonction de réchauffage</p> <p>x Fonction personnalisée</p> <p>14 Boîtier</p> <p>15 Cordon d'alimentation</p> |
|--|--|

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballage de l'appareil

- Retirez l'appareil de l'emballage et déballez tous les accessoires et les documents imprimés.
- Soulevez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du boîtier – schéma 1.

Veillez lire ces instructions et suivre attentivement le mode d'emploi.

Nettoyage de l'appareil

- Enlevez la cuve – schéma 2, le couvercle interne et la valve de pression – schémas 3a et 3b.
- Nettoyez la cuve, la valve et le couvercle interne avec une éponge et du détergent à vaisselle.
- Essuyez les surfaces externes de l'appareil et le couvercle avec un chiffon humide.
- Essuyez-les soigneusement.
- Remplacez tous les éléments dans leur position initiale. Installez le couvercle interne en bonne position sur le couvercle supérieur de l'appareil. Placez le couvercle interne derrière les deux loquets et poussez-le jusqu'à ce qu'il soit fixé. Branchez le cordon amovible sur la prise située sur la base du cuiseur.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE L'APPAREIL ET DES FONCTIONS

- Essuyez soigneusement l'extérieur de la cuve (surtout le fond). Assurez-vous qu'il n'y a aucun résidu étranger ou liquide restant sous la cuve et sur l'élément chauffant – schéma 5.
- **La cuve doit être uniquement utilisée dans cet appareil. N'essayez jamais de l'utiliser sur un autre appareil de cuisson (plaque à induction).**
- Placez la cuve dans l'appareil en vous assurant qu'elle est correctement positionnée – schéma 6.
- Assurez-vous que le couvercle interne est correctement fixé en position.
- Refermez le couvercle et veillez à ce qu'il s'enclenche avec un déclic.
- Branchez la fiche du cordon d'alimentation sur le multicuiseur et la prise de l'adaptateur sur une prise murale électrique. L'appareil émettra deux « bips » sonores et tous les indicateurs du panneau de commande s'allumeront un instant. Le mode de cuisson du riz est réglé comme programme de cuisson par défaut.
- Ne touchez pas l'élément chauffant lorsque le produit est branché à l'alimentation ou après la cuisson. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche ou juste après la cuisson.
- **Cet appareil est uniquement conçu pour une utilisation DOMESTIQUE À L'INTÉRIEUR.**
- Si vous désirez annuler ou ajouter un bip sonore, appuyez sur la touche « Menu » durant 5 secondes. Même si les « bips » sonores sont annulés, les « bips » du début et de la fin de cuisson seront toujours émis.

- Si vous désirez annuler le maintien au chaud automatique avant la cuisson, appuyez sur la touche « Maintien au chaud » durant 5 secondes.
- Si vous voulez changer la durée et le réglage de la température au cours de la cuisson, appuyez sur la touche « Température / Durée de cuisson » et réglez la durée et la température désirée en appuyant sur « < » et « > ». Si aucune touche n'est pressée avant 5 secondes, le cuiseur à riz commencera la cuisson selon le nouveau réglage.
- Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant brièvement sur la touche « Marche / Arrêt ». Si vous voulez éteindre votre cuiseur à riz, appuyez et maintenez pressée la touche « Marche / Arrêt ». Appuyez sur n'importe quelle touche pour mettre l'appareil en marche.

Ne placez jamais votre main sur l'embout de sortie de la vapeur pendant la cuisson, car cela risquerait de causer une brûlure – schéma 10.

Si le processus de cuisson a commencé et que vous souhaitez modifier le menu de cuisson sélectionné en raison d'une erreur, appuyez sur la touche « MAINTIEN AU CHAUD / ANNULER » et sélectionnez le menu que vous voulez.

Utilisez exclusivement la cuve fournie avec cet appareil.

Ne versez pas d'eau et ne mettez pas d'ingrédients dans l'appareil si la cuve n'est pas à l'intérieur,

La quantité maximale d'eau et d'ingrédients ne doit pas dépasser la marque la plus élevée à l'intérieur de la cuve – schéma 7.

TABLEAU DES PROGRAMMES DE CUISSON

Programmes	Riz	Texture	Durée par défaut	Température °C par défaut	Réglage de la température °C	Réglage de la durée	Maintien au chaud	
Cuisson du riz	Riz japonais	Moelleux			Auto		*	
		Normal						
		Dur						
		Croustillant						
	Riz brun	Express						*
		Normal						
	Riz normal :	Moelleux				Auto		*
		Normal						
		Dur						
		Croustillant						
		Express						
	Riz gluant (collant)	Moelleux				Auto		*
		Normal						
		Dur						
Croustillant								
Express								

Programmes	Riz	Texture	Durée par défaut	Température °C par défaut	Réglage de la température °C	Réglage de la durée	Maintien au chaud
Pot en terre cuite	Riz japonais	Moelleux	10 min puis auto	140°C	100°C/ 110°C/ 120°C/ 130°C/ 140°C	2-20 min	*
		Normal					
		Dur					
		Croustillant					
	Riz brun	Express					*
		Normal					
		Moelleux					
	Riz normal	Normal					*
		Dur					
		Croustillant					
		Express					
	Riz gluant (collant)	Moelleux					*
		Normal					
		Dur					
Croustillant							
Congee		60 min	100°C	100°C	10 m - 2h	*	
Porridge		20 min	100°C	100°C	5 m - 2h	*	
Pâtes		12 min	100°C	100°C	2 - 20 min	-	
Vapeur		45 min	100°C	100°C	5 min - 3h	*	
P1 - Cuisson lente		5h	90°C	80-90°C-100°C	30 min - 20h	*	
P2 - Ragoût		60 min	90°C	90-110°C	20 min - 9h	*	
Soupe		50 min	100°C	100°C	10 min - 3h	*	
Cuisson au four		45 min	140°C	40°C/ 60°C/ 80°C/ 100°C/ 110°C/ 120°C/ 130°C/ 140°C	5 m - 10h si T°C <110°C 5 min - 2h si T°C >130°C	-	
Réchauffage		25 min	100°C	80°C / 100°C	5 m - 1h	*	
Personnalisé		30 m	100°C	40°C/ 60°C/ 80°C/ 100°C/ 110°C/ 120°C/ 130°C/ 140°C	5 m - 9h	*	
Chaud		Auto	80°C	80°C-100°C	Auto	*	

RECOMMANDATIONS POUR RÉALISER LA MEILLEURE CUISSON DU RIZ

FR

- Avant la cuisson, mesurez le riz avec un gobelet doseur et rincez-le avec de l'eau (remarque: ne rincez pas le riz pour faire du risotto).
- Étalez le riz uniformément dans la cuve de cuisson. Remplissez-la avec de l'eau au niveau d'eau correspondant (les graduations marquées correspondent au nombre de tasses).
- Lorsque le riz est prêt et que l'indicateur « Maintien au chaud » est allumé, remuez le riz, puis laissez-le dans le cuiseur pendant quelques minutes de plus afin d'obtenir un riz parfait avec des grains séparés.

Ce tableau ci-dessous fournit un guide pour cuire le riz :

GUIDE DE CUISSON POUR LE RIZ BLANC - 10 tasses

Nombre de tasses à mesurer	Poids du riz	Niveau d'eau dans la cuve (+ riz)	Nombre de personnes
2	300 g	Mesure de 2 tasses	Pour 3 à 4 personnes
4	600 g	Mesure de 4 tasses	Pour 5 à 6 personnes
6	900 g	Mesure de 6 tasses	Pour 8 à 10 personnes
8	1200 g	Mesure de 8 tasses	Pour 13 à 14 personnes
10	1500 g	Mesure de 10 tasses	Pour 16 à 18 personnes

GUIDE DE CUISSON POUR LES AUTRES TYPES DE RIZ

Type de riz	Nombre de tasses à mesurer	Poids du riz	Niveau d'eau dans la cuve (+ riz)	Nombre de personnes
Riz blanc rond (riz italien - souvent un riz collant)	6	870 g	Mesure de 6 tasses	Pour 7 à 8 personnes
	10	1450 g	Mesure de 10 tasses	Pour 10 à 12 personnes
Riz brun aux grains entiers	6	887 g	Mesure de 6 tasses	Pour 7 à 8 personnes
	10	1480 g	Mesure de 10 tasses	Pour 10 à 12 personnes
Riz Risotto (type Arborio)	6	870 g	Mesure de 6 tasses	Pour 7 à 8 personnes
	10	1450 g	Mesure de 10 tasses	Pour 10 à 12 personnes
Riz collant*	6	736 g	Mesure de 5 tasses	Pour 7 à 8 personnes
	10	1227 g	Mesure de 9 tasses	Pour 10 à 12 personnes

GUIDE DE CUISSON POUR LES AUTRES TYPES DE RIZ

Type de riz	Nombre de tasses à mesurer	Poids du riz	Niveau d'eau dans la cuve (+ riz)	Nombre de personnes
Riz brun	6	840 g	Mesure de 6 tasses	Pour 7 à 8 personnes
	10	1400 g	Mesure de 10 tasses	Pour 10 à 12 personnes
Riz japonais	6	900 g	Mesure de 6 tasses	Pour 7 à 8 personnes
	10	1500 g	Mesure de 10 tasses	Pour 10 à 12 personnes
Riz parfumé	6	870 g	Mesure de 6 tasses	Pour 7 à 8 personnes
	10	1450 g	Mesure de 10 tasses	Pour 10 à 12 personnes

***Remarque:** Vous pouvez modifier le niveau de l'eau selon votre préférence pour le riz gluant.

Pour obtenir une texture dure, réduisez la quantité d'eau.

TOUCHE MENU

- Lorsque l'appareil est branché, le cuiseur à riz est réglé en mode de cuisson du riz. Lorsque vous appuyez sur la touche Menu, le cuiseur à riz sélectionne la fonction Pot en terre cuite. Après la fonction personnalisée, l'appareil revient à la fonction de cuisson du riz. Pot en terre cuite → Congee → Porridge → Pâtes → Vapeur → Ragoût/Cuisson lente → Soupe → Cuisson au four → Réchauffage → Personnalisé
- L'écran indique la durée de cuisson par défaut de chaque fonction (les fonctions de cuisson du riz sont indiquées par « 𐀀𐀁 »), les indicateurs des touches « Marche / Arrêt » et « Maintien au chaud / Annuler » clignotent et les indicateurs correspondants aux fonctions s'allument.

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable et thermorésistante non exposée aux éclaboussures d'eau ou à toute source de chaleur.
- La fonction de riz est définie comme la fonction par défaut lorsque l'appareil est branché et mis en marche. L'écran indique «  » et les indicateurs de « Marche / Arrêt » et de « Maintien au chaud » clignotent.
- Versez la quantité de riz désirée dans la cuve en utilisant la tasse à mesurer fournie à cet effet – schéma 8. Puis, remplissez la cuve avec de l'eau froide jusqu'à la marque correspondante imprimée dans la cuve – schéma 9.
- Abaissez le couvercle.

Remarque : Ajoutez toujours le riz en premier sinon il y aura trop d'eau.

Un type de riz peut être sélectionné pour la fonction de cuisson du riz: Riz japonais, riz blanc, riz gluant et riz brun.

- Appuyez sur la touche « Type de riz / Texture du riz » pour confirmer la sélection du type de riz. Puis appuyez sur les touches « < » et « > » pour sélectionner le type de riz désiré. Le texte clignotera en conséquence.
- Le type de riz par défaut est le riz blanc si vous ne sélectionnez pas un autre type.
- Si vous désirez changer la texture du riz, appuyez à nouveau sur la touche « Type de riz / Texture du riz » pour accéder à la sélection de la texture du riz. Appuyez sur les touches « < » et « > » pour changer la texture du riz. Une texture de riz peut être sélectionnée pour les fonctions de cuisson du riz : Moelleux, Normal, Dur, Croustillant et Express. Pour le riz brun, seule la texture normale est disponible.
- La texture du riz par défaut est la texture Normale si vous ne sélectionnez pas une autre texture.

Appuyez sur la touche « Marche / Arrêt » et le cuiseur de riz se met en mode de cuisson « Riz », l'indicateur de « Démarrage » s'allume et «  » clignote à l'écran. Le pictogramme de « cuisson automatique » s'allume.

- À la fin de la cuisson, la sonnerie retentira plusieurs fois. Le cuiseur à riz se mettra en mode de maintien au chaud, l'indicateur « Maintien au chaud » s'allumera et l'écran indiquera la durée du maintien au chaud.

Remarque : Si vous sélectionnez la texture de riz dure, il est recommandé de réduire la quantité d'eau. Par exemple : versez de l'eau froide jusqu'à la mesure de 9 tasses de riz au lieu de 10.

FONCTIONS POT EN TERRE CUITE

- Cette fonction compte 2 étapes de cuisson.
 - La première étape consiste à mélanger la viande et / ou les légumes.
 - La deuxième étape démarre la cuisson du riz automatique.
- Appuyez sur la touche menu pour sélectionner la fonction Pot de terre cuite. L'écran indique la durée par défaut et la température par défaut de la première étape de la cuisson et les indicateurs « Marche / Arrêt » et « Maintien au chaud » clignotent.
- Au besoin, appuyez sur la touche « Température / Durée de cuisson » pour activer la fonction de réglage de la durée de la friture puis appuyez sur « < » et « > » pour changer la durée de cuisson. Appuyez à nouveau sur la touche « Température / Durée de cuisson » pour changer la température en appuyant sur « < » et « > ». Puis, appuyez sur « Marche / Arrêt ». Le cuiseur à riz se mettra en mode de cuisson « Pot en terre cuite », l'indicateur « Marche / Arrêt » s'allumera et l'écran indiquera la durée de cuisson restante et la température de cuisson.
- À la fin de la friture, le cuiseur à riz sonnera plusieurs fois, l'indicateur « Marche / Arrêt » clignotera et l'écran indiquera « 𐤀𐤁𐤃 ».
- Versez le riz dans la cuve, abaissez le couvercle et appuyez sur « Marche / Arrêt ». Le cuiseur à riz se mettra en mode de cuisson automatique. L'indicateur « Marche / Arrêt » s'allumera, « 𐤀𐤁𐤃 » clignotera et le pictogramme de la « Durée de cuisson automatique » s'allumera.
- À la fin de la cuisson, l'appareil émettra plusieurs « bips » sonores, le cuiseur à riz se mettra en mode de maintien au chaud, l'indicateur de « Maintien au chaud » s'allumera et l'écran indiquera la durée du maintien au chaud.

Remarque : Si vous utilisez du riz brun, il est recommandé de faire tremper le riz dans de l'eau chaude pendant 45 minutes avant la cuisson.

FONCTIONS CONGEE

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Congee ». L'écran indique la durée de cuisson par défaut, et l'indicateur « Marche / Arrêt » clignote en rouge. L'indicateur « Maintien au chaud / Annuler » clignote en vert. L'indicateur de la fonction « Congee » s'allume.
- Appuyez sur la touche « Température / Durée de cuisson » pour activer la fonction de réglage de la durée puis appuyez sur les touches « < » et « > » pour changer la durée de cuisson. Vous ne pouvez pas changer la température de cuisson pour cette fonction.

- Appuyez sur la touche « Marche / Arrêt ». Le cuiseur à riz se mettra en mode de cuisson « Congee », l'indicateur « Marche / Arrêt » s'allumera et l'écran indiquera la durée de cuisson restante et le pictogramme de « Durée de cuisson automatique » s'allumera.
- À la fin de la cuisson, l'appareil émettra plusieurs « bips » sonores, le cuiseur à riz se mettra en mode de maintien au chaud, l'indicateur de « Maintien au chaud » s'allumera et l'écran indiquera la durée du maintien au chaud.

FONCTION PORRIDGE

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Porridge ». L'écran indique la durée de cuisson par défaut, et l'indicateur « Marche / Arrêt » clignote en rouge. L'indicateur « Maintien au chaud / Annuler » clignote en vert. L'indicateur de la fonction « Porridge » s'allume.
- Appuyez sur la touche « Température / Durée de cuisson » pour activer la fonction de réglage de la durée puis appuyez sur les touches « < » et « > » pour changer la durée de cuisson. Vous ne pouvez pas changer la température de cuisson pour cette fonction.
- Appuyez sur la touche « Marche / Arrêt ». Le cuiseur à riz se mettra en mode de cuisson « Porridge », l'indicateur « Marche / Arrêt » s'allumera et l'écran indiquera la durée de cuisson restante et le pictogramme de « Durée de cuisson automatique » s'allumera.
- À la fin de la cuisson, l'appareil émettra plusieurs « bips » sonores, le cuiseur à riz se mettra en mode de maintien au chaud, l'indicateur de « Maintien au chaud » s'allumera et l'écran indiquera la durée du maintien au chaud.

FONCTION PÂTES

Pour la fonction « Pâtes », le couvercle doit rester soulevé.

- Pour cuire les pâtes, il est important d'attendre que l'eau atteigne d'abord la bonne température.
- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Pâtes ». L'écran indique la durée de cuisson par défaut, l'indicateur « Marche / Arrêt » clignote en rouge et l'indicateur « Maintien au chaud / Annuler » clignote en vert.
- Appuyez sur la touche « Température / Durée de cuisson » pour activer la fonction de réglage de la durée puis appuyez sur les touches « < » et « > » pour changer la durée de cuisson des pâtes.

- Appuyez sur la touche « Marche / Arrêt ». Le cuiseur à riz se mettra en mode de cuisson « Pâtes », l'indicateur « Marche / Arrêt » s'allumera et l'écran indiquera la durée de cuisson restante.
- Le couvercle doit être abaissé pendant que l'eau est en ébullition.
- Le multicuiseur émet un signal sonore lorsque l'eau est à la bonne température. Mettez les pâtes dans l'eau, laissez le couvercle soulevé et appuyez à nouveau sur la touche « Marche / Arrêt » pour démarrer le minuteur. Si l'utilisateur n'appuie pas sur la touche « Marche / Arrêt », le compte de la durée de cuisson ne démarrera pas et le multicuiseur maintiendra l'eau à la même température.
- À la fin de la cuisson, une sonnerie retentira.

Le mode de maintien au chaud automatique n'est pas disponible pour la fonction de cuisson « Pâtes ».

FONCTION VAPEUR

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Vapeur ». L'écran indique la durée de cuisson par défaut, et l'indicateur « Marche / Arrêt » clignote en rouge et l'indicateur « Maintien au chaud / Annuler » clignote en vert. L'indicateur du mode « Vapeur » s'allumera.
- Appuyez sur la touche « Température / Durée de cuisson » pour activer la fonction de réglage de la durée puis appuyez sur les touches « < » et « > » pour changer la durée de cuisson. Vous ne pouvez pas changer la température de cuisson pour cette fonction.
- Appuyez sur la touche « Marche / Arrêt ». Le cuiseur à riz se mettra en mode de cuisson « Vapeur », l'indicateur « Marche / Arrêt » s'allumera et l'écran indiquera la durée de cuisson restante et le pictogramme de « Durée de cuisson automatique » s'allumera.
- À la fin de la cuisson, l'appareil émettra plusieurs « bips » sonores, le cuiseur à riz se mettra en mode de maintien au chaud, l'indicateur de « Maintien au chaud » s'allumera et l'écran indiquera la durée du maintien au chaud.
- Utilisez le panier vapeur fourni avec l'appareil et placez-le dans la cuve – schéma 4.

FONCTION RAGOÛT / CUISSON LENTE

FR

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Ragoût / Cuisson lente ». Utilisez les touches « < » et « > » pour sélectionner P1 pour un ragoût ou P2 pour une cuisson lente. L'écran indique le temps de cuisson par défaut et la température par défaut, les indicateurs « Marche / Arrêt » et « Maintien au chaud / Annuler » clignotent.
- Appuyez sur la touche « Température / Durée de cuisson » pour activer la fonction de réglage de la durée puis appuyez sur les touches « < » et « > » pour changer la durée de cuisson des pâtes. Appuyez de nouveau sur la touche « Température / Durée de cuisson » pour changer la température en appuyant sur les touches « < » et « > » .
- Appuyez sur la touche « Marche / Arrêt ». Le cuiseur à riz se mettra en mode de cuisson « Ragoût / Cuisson lente », l'indicateur « Marche / Arrêt » s'allumera et l'écran indiquera la durée de cuisson restante.
- À la fin de la cuisson, l'appareil émettra plusieurs « bips » sonores, le cuiseur à riz se mettra en mode de maintien au chaud, l'indicateur de « Maintien au chaud » s'allumera et l'écran indiquera la durée du maintien au chaud.

FONCTION SOUPE

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Soupe ». L'écran indique la durée de cuisson par défaut, et l'indicateur « Marche / Arrêt » clignote en rouge. L'indicateur « Maintien au chaud / Annuler » clignote en vert. L'indicateur du mode « Soupe » s'allumera.
- Appuyez sur la touche « Température / Durée de cuisson » pour activer la fonction de réglage de la durée puis appuyez sur les touches « < » et « > » pour changer la durée de cuisson. Vous ne pouvez pas changer la température de cuisson pour cette fonction.
- Appuyez sur la touche « Marche / Arrêt ». Le cuiseur à riz se mettra en mode de cuisson « Soupe », l'indicateur « Marche / Arrêt » s'allumera et l'écran indiquera la durée de cuisson restante et le pictogramme de « Durée de cuisson automatique » s'allumera.
- A la fin de la cuisson, l'appareil émettra plusieurs « bips » sonores, le cuiseur à riz se mettra en mode de maintien au chaud, l'indicateur de « Maintien au chaud » s'allumera et l'écran indiquera la durée du maintien au chaud.

FONCTION DE CUISSON AU FOUR

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Cuisson au four ». L'écran indique la durée de cuisson par défaut, et l'indicateur « Marche / Arrêt » clignote en rouge et l'indicateur « Maintien au chaud / Annuler » clignote en vert.
- Appuyez sur la touche « Température / Durée de cuisson » pour activer la fonction de réglage de la durée puis appuyez sur les touches « < » et « > » pour changer la durée de cuisson. Appuyez de nouveau sur la touche « Température / Durée de cuisson » pour changer la température en appuyant sur les touches « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Marche / Arrêt ». Le cuiseur à riz se mettra en mode de cuisson « Cuisson au four », l'indicateur « Marche / Arrêt » s'allumera et l'écran indiquera la durée de cuisson restante et le pictogramme de « Durée de cuisson automatique » s'allumera.
- À la fin de la cuisson, l'appareil émettra plusieurs « bips » sonores.
- **Entre 40 et 110 °C, l'échelle de la durée de cuisson est de 5 minutes à 10 heures.**
- **Entre 120 et 140°C, l'échelle de la durée de cuisson est de 5 minutes à 2 heures.**

Le mode de maintien au chaud automatique n'est pas disponible pour la fonction « Cuisson au four ».

FONCTION DE RÉCHAUFFAGE

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Réchauffage ». L'écran indique la durée de cuisson par défaut, et l'indicateur « Marche / Arrêt » clignote en rouge et l'indicateur « Maintien au chaud / Annuler » clignote en vert.
- Appuyez sur la touche « Température / Durée de cuisson » pour activer la fonction de réglage de la durée puis appuyez sur les touches « < » et « > » pour changer la durée de cuisson. Appuyez de nouveau sur la touche « Température / Durée de cuisson » pour changer la température en appuyant sur les touches « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Marche / Arrêt ». Le cuiseur à riz se mettra en mode de cuisson « Réchauffage », l'indicateur « Marche / Arrêt » s'allumera et l'écran indiquera la durée de cuisson restante et la température de cuisson.

- À la fin de la cuisson, l'appareil émettra plusieurs « bips » sonores, le cuiseur à riz se mettra en mode de maintien au chaud, l'indicateur de « Maintien au chaud » s'allumera et l'écran indiquera la durée du maintien au chaud.

ATTENTION

- Les aliments froids ne doivent pas dépasser 1/2 du volume du cuiseur. S'il y a trop d'aliments, ils ne pourront pas être conservés chauds. L'utilisation répétée du mode « Réchauffage » ou de trop peu d'aliments risque de brûler les aliments et de laisser une couche dure sur le fond de la cuve.
- Il est recommandé de ne pas réchauffer du porridge épais, car il pourra devenir pâteux.
- Ne faites pas réchauffer des aliments froids conservés depuis longtemps, afin d'éviter les odeurs.
- Il est recommandé de remuer les aliments pendant le réchauffage.

FONCTION PERSONNALISÉE

- Appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner la fonction « Personnalisé » et le cuiseur à riz se mettra tout d'abord en mode « Personnalisé » en indiquant la durée de cuisson et la température par défaut, l'indicateur « Marche / Arrêt » clignotera en rouge et l'indicateur « Maintien au chaud / Annuler » clignotera en vert.
- Vous pouvez régler la température à un degré constant ainsi que la durée de cuisson, au besoin. Appuyez sur la touche « Température / Durée de cuisson » pour activer la fonction de réglage de la durée puis appuyez sur les touches « < » et « > » pour changer la durée de cuisson. Appuyez de nouveau sur la touche « Température / Durée de cuisson » pour changer la température en appuyant sur les touches « < » et « > ».
- Appuyez sur la touche « Marche / Arrêt ». Le cuiseur à riz se mettra en mode de cuisson « Personnalisé », l'indicateur « Marche / Arrêt » s'allumera et l'écran indiquera la durée de cuisson restante et la température de cuisson.
- À la fin de la cuisson, l'appareil émettra plusieurs « bips » sonores.

Remarque :

- Le cuiseur à riz peut mémoriser la dernière température et la dernière durée de cuisson personnalisée pour votre prochaine utilisation. Après une longue pression simultanée sur les deux touches « < » et « > », le cuiseur à riz émettra un signal sonore et reviendra à la température et à la durée de cuisson par défaut.

- Pour protéger l'appareil, il y a une restriction de réglage de la température et de la durée de cuisson pour le mode personnalisé. Entre 40 et 110 °C, l'échelle de la durée de cuisson est de 5 minutes à 9 heures.
- Entre 110 et 160°C, l'échelle de la durée de cuisson est de 5 minutes à 2 heures.

FONCTION MAINTIEN AU CHAUD / ANNULER

- Appuyez sur la touche « Maintien au chaud / Annuler » en mode de veille, l'indicateur « Maintien au chaud / Annuler » s'allumera et l'écran indiquera « 00:00 » et commencera à compter la durée du maintien au chaud.
- Appuyez sur la touche « Maintien au chaud / Annuler » en mode de réglage ou en mode de cuisson annulera tous les réglages et mettra l'appareil en mode de veille.
- Vous pouvez supprimer la fonction automatique de maintien au chaud pour la cuisson suivante en appuyant sur la touche « Maintien au chaud / Annuler » pendant 5 secondes. L'indicateur « Maintien au chaud / Annuler » s'éteindra. Si vous désirez activer le maintien au chaud automatique, appuyez de nouveau sur la touche pendant 5 secondes.

Recommandation: Pour obtenir des aliments de goût optimal, veuillez limiter le maintien au chaud à moins de 12 heures.

FONCTION DE DÉPART DIFFÉRÉ

- Le temps pré-réglé correspond à la durée jusqu'à la fin de la cuisson.
- Cette fonction est disponible pour toutes les fonctions sauf « Pot en terre cuite ».
- Pour utiliser la fonction de départ différé, choisissez tout d'abord un programme de cuisson et une durée de cuisson. Ensuite, appuyez sur la touche «Départ différé» et choisissez le délai. Chaque pression sur la touche « < » et « > » peut augmenter ou diminuer le délai. Le délai par défaut change en fonction de la durée de cuisson sélectionnée. Ce délai peut être réglé entre 1 heure et 24 heures.
- Lorsque vous avez choisi le temps prédéfini nécessaire, appuyez sur la touche « Marche / Arrêt » pour accéder au mode de cuisson, l'indicateur « Marche / Arrêt » s'allumera et l'écran indiquera le délai sélectionné et le pictogramme de la sélection s'allumera.
- Lorsque le pictogramme de pré-réglage disparaît, le cuiseur à riz démarrera la cuisson.

UNE FOIS LA CUISSON TERMINÉE

FR

- Soulevez le couvercle – schéma 1.
- Utilisez des gants pour manipuler la cuve de cuisson – schéma 11
- Servez les aliments avec la cuillère fournie avec votre appareil et refermez le couvercle.
- La durée du mode de maintien au chaud est de 24 heures.
- Appuyez sur la touche « Maintien au chaud / Annuler » pour arrêter le mode de maintien au chaud.
- Débranchez l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous que le cuiseur à riz est débranché et complètement refroidi avant le nettoyage et l'entretien.
- Il est fortement conseillé de nettoyer l'appareil après chaque utilisation avec une éponge – schéma 12.
- La cuve, le panier vapeur, le couvercle intérieur, la tasse à mesurer, la spatule à riz et la cuillère à soupe sont lavables au lave-vaisselle – schéma 13.

Cuve, panier vapeur

- Les poudres à récurer et les éponges métalliques ne sont pas recommandées.
- Si des aliments restent collés au fond de la cuve, vous pouvez mettre de l'eau dans la cuve et laisser tremper les aliments pendant un certain temps avant de laver la cuve.
- Séchez ensuite soigneusement la cuve.

Entretien de la cuve

Pour l'entretien de la cuve, suivez attentivement les instructions ci-dessous :

- Pour assurer de garder la qualité de la cuve, il est recommandé de ne pas couper des aliments placés dans la cuve.
- Assurez-vous de toujours remettre la cuve dans le cuiseur à riz.
- Utilisez la cuillère en plastique fournie ou une cuillère en bois et non un ustensile en métal pour éviter d'endommager la surface de la cuve – schéma 14.
- Pour éviter tout risque de corrosion, ne versez pas de vinaigre dans la cuve.

- La couleur de la surface de la cuve peut changer après avoir été utilisée la première fois ou après une utilisation prolongée. Ce changement de couleur est attribuable à l'effet de la vapeur et de l'eau et ne nuira pas à l'utilisation du cuiseur à riz ni à votre santé. Il sera parfaitement sûr de continuer à l'utiliser.

Nettoyage de la mini valve de pression

- Pour nettoyer la mini valve de pression, veuillez la retirer du couvercle – schéma 15 et ouvrez-la en la tournant dans le sens indiqué par la marque « ouvrir » – schémas 16a et 16b. Après nettoyage, veuillez essuyer la valve, mettez vis-à-vis les deux triangles des deux parties et faites-la tourner dans le sens indiqué par la marque « fermer », puis replacez-la sur le couvercle du cuiseur à riz – schémas 17a et 17b.

Nettoyage et entretien des autres pièces de l'appareil

- Nettoyez l'extérieur du cuiseur à riz – schéma 18, l'intérieur du couvercle et le cordon avec un chiffon humide puis essuyez ces pièces. N'utilisez pas de nettoyeur abrasif.
- N'utilisez pas d'eau pour nettoyer l'intérieur du boîtier de l'appareil car cela pourrait endommager le capteur de chaleur.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Description du problème	Causes	Solutions
Aucun indicateur ne s'allume et l'appareil ne chauffe pas.	Le cuiseur à riz n'est pas branché.	Vérifiez si le cordon d'alimentation est correctement inséré dans la prise de l'appareil.
Aucun indicateur ne s'allume mais l'appareil chauffe	Problème de connexion de l'indicateur, ou l'indicateur est endommagé.	Allez porter votre appareil à un centre de service agréé pour le faire réparer.
Fuite de vapeur durant l'utilisation.	Le couvercle n'est pas bien fermé.	Soulevez et abaissez le couvercle.
	La mini valve de pression n'est pas correctement positionnée.	Arrêtez la cuisson (débranchez le produit) et vérifiez si la valve est complète (les deux parties sont verrouillées ensemble) et bien positionnée.
	Le couvercle ou le joint de la mini valve de pression est endommagé.	Allez porter l'appareil à un centre de service agréé pour le faire réparer.

Description du problème	Causes	Solutions
Le riz est à moitié cuit ou trop cuit.	Il y a trop ou pas assez d'eau par rapport à la quantité de riz.	Reportez-vous au tableau pour connaître la quantité d'eau.
Le riz gluant n'est pas assez cuit.	Le riz est resté à l'air trop longtemps.	Faites tremper la quantité désirée de riz pendant 30 minutes à 1 heure. Jetez l'eau et mettez le riz trempé dans la cuve. Ajoutez 1,1 tasse d'eau pour chaque tasse de riz dans la cuve.
Le mode de maintien au chaud automatique ne fonctionne pas (le produit reste en mode de cuisson, ou ne chauffe pas).		Allez porter l'appareil à un centre de service agréé pour le faire réparer.
E0	Le capteur supérieur est défectueux ou il y a un court-circuit.	Allez porter l'appareil à un centre de service agréé pour le faire réparer.
E1	Le capteur inférieur est défectueux ou il y a un court-circuit.	
E2	Le capteur d'inductance est défectueux ou il y a un court-circuit.	
E3	Une haute température est détectée.	Arrêtez l'appareil et redémarrez le programme. Si le problème persiste, veuillez contacter le service d'entretien pour faire réparer l'appareil.
E5	La cuve n'est pas en place.	Placez la cuve interne à l'intérieur de l'appareil, puis débranchez et rebranchez l'appareil pour redémarrer le programme.

Remarque : Si la cuve interne est déformée, cessez de l'utiliser et achetez une cuve de remplacement auprès d'un centre de service agréé.

請閱讀本說明書並妥善保存。

- 本產品不得使用外部定時器或獨立遙控系統操作。*
- 請勿讓0至8歲的兒童使用本產品。*
- 此電器用品可由8歲或以上兒童使用，但必須在成人監督下，或兒童曾受指導，知道如何安全使用本產品，亦明白當中所牽涉的風險。清潔及保養工作不應由兒童進行，除非他們已年滿8歲或以上，並有成人監督。請將本產品及相連電線放置於8歲以下兒童不能觸及的地方。
- 此產品亦可由身體、感官或心智障礙，或經驗及知識不足之人士使用，但必須在使用時獲指導，確保他們知道如何安全使用本產品，並明白當中的風險。
- 兒童不可將本產品當作玩具。
- 該電器產品不適合以下人士使用(包括兒童)：身體、感官或心智障礙的人士，缺乏相關經驗或知識的人士，除非他們在負責其安全的人士給予指導或監督下使用。
- 應照看好兒童，確保他們不玩耍該電器產品。
- 本產品設計僅供家庭使用，並非為以下用途而設，且不會得到保養：
 - 商店，辦公室或其他工作環境的員工廚房範圍；
 - 農舍；

*附FRY[煎炸]功能的型號

- 酒店、汽車旅館及其他住宿性質環境的客戶使用；
- 供住宿及早餐的旅館。
- **如果電器產品配備可拆卸電源線**：如果電源線損壞，必須到授權服務中心更換其提供的電源線。
- **如果電器產品配備固定電源線**：如果電器產品的電源線損壞，為了您的安全，必須由授權服務中心或合資格的人士進行更換。
- 切勿將產品浸入水中。
- 請使用微濕的抹布或海棉及洗潔精，清潔配件及與食物有接觸的零件，再用濕布或海棉沖洗。用乾布抹乾配件及與食物有接觸的零件。
- 若電器上印有△標記，表示「小心：使用時表面可能變熱」。
- 小心：加熱配件表面在使用後可能仍然燙熱。
- 小心：不正確使用產品可能導致損傷。
- 小心：若產品的電源線可拔除，切勿弄濕連接器。
- 以下情況下，請務必斷開該電器產品的電源：
 - 使用後，
 - 移動時，
 - 保養或清潔前，
 - 不能正常運作時。
- 接觸產品的發熱部位、熱水、蒸汽及食物，可能會被燙傷。
- 煮食電器應放置在穩定位置，置好手柄（如有）以避免高溫液體溢出。*

- 在烹調期間，產品會產生高溫 and 蒸汽。請將手和臉部遠離蒸汽孔。請勿堵塞蒸汽出口。
- 如有任何問題，請聯繫售後服務部或瀏覽我們的網站。
- 此產品最高可於海拔4000公尺使用。
- 該電器產品符合所有相關的安全法規，包括低電壓指令、電磁相容性法規、食品接觸材料立法及環境立法。
- 檢查產品銘牌上的電壓與供電電壓相符(交流電)。
- 如果您在購買地以外的國家使用本產品，請先將產品送交到當地的授權服務中心進行檢查。

接通電源

- 下列情況下請勿使用產品：
 - 產品或電源線受損。
 - 產品意外墜落，造成損傷或不正常運作。
 - 在這些情況下，為了您的安全，必須將該電器產品送往授權服務中心。切勿自行拆除該電器產品。
- 請勿讓電源線隨意懸垂。
- 務必確保該產品接在接地插座上。
- 請勿使用延長線。如果您自己承擔責任，請只使用完好的及與該產品功率相符的接地延長線。
- 不要拉扯電源線來拔取電源插頭。

使用時

- 請在平穩和耐熱的工作表面使用，並避免被水濺濕。
- 在內鍋未放入主機中或內鍋為空的時候，請勿啟動操作。
- 必須讓烹調功能/汽閥自由運作。請勿阻礙其切換至自動保溫功能。
- 當電器運作時，請勿拿出內鍋。
- 請勿將產品直接放在燙熱的表面上、或其他熱源或火源上，否則產品會受到損壞或發生故障，甚至發生危險。
- 內鍋應與加熱盤直接接觸。任何異物放在該兩者之間都將可能導致故障。
- 請勿將產品放置於熱源附近或置於焗爐內，以防對其造成嚴重損害。
- 在內鍋未放入主機中前，請勿放任何食物或水在主機裡。
- 根據內鍋的刻度來調節米、水比例。

- 一旦產品某部份著火，請勿直接用水撲滅，您可以用一塊濕布蓋住著火部位來滅火。
- 所有對產品作出之改動必須由授權服務中心進行，並使用原裝配件。
- 本產品只能作為家用。任何專業性用途、不當使用或未遵照本說明書使用引起的故障，本公司均不負任何責任，此等故障損壞不在保養範圍內。

保護環境

- 該電器產品能夠持續使用多年。但當您決定更換時，請記住，您可以幫助保護環境。
- 在丟棄電器產品前，應拆除計時器的電池並將其棄置於廢物收集站或授權服務中心(根據型號)。
- 授權服務中心接受廢舊電器產品後，能夠依照環保法規對其進行處理。

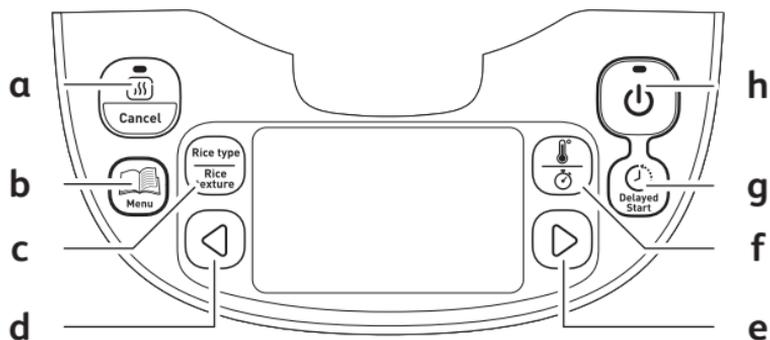


請關愛我們的環境!

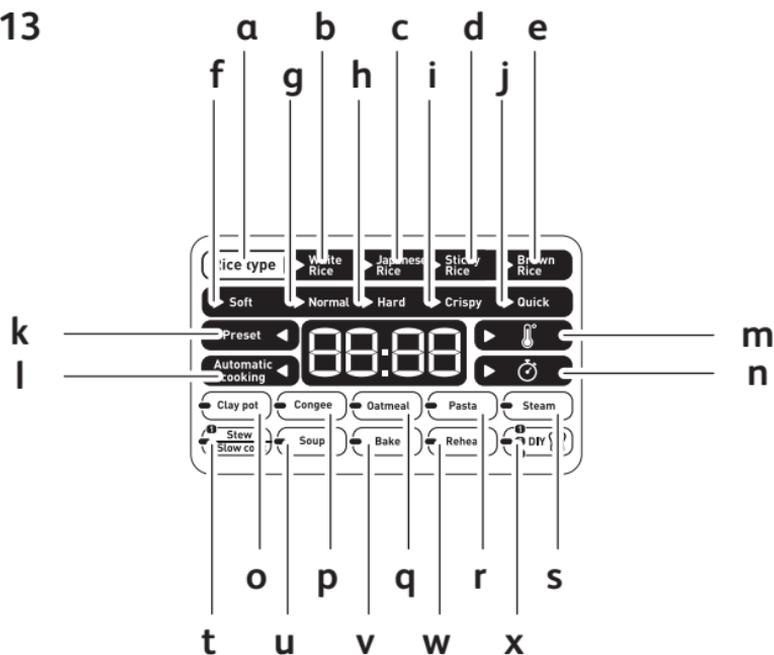
- ① 您的電器產品包含可回收或可循環再用的寶貴材料。
- ➡ 請將其置於當地的廢物收集站。

控制面板

12



13



说明

- 1 蒸架
- 2 水量/米量刻度线
- 3 内锅
- 4 量杯
- 5 饭勺
- 6 汤勺
- 7 外盖
- 8 可拆卸内盖
- 9 微型压力阀
- 10 外盖开关
- 11 把手
- 12 控制面板
 - a “保温/取消” 键
 - b “选项” 键
 - c “米饭类型/口感” 键
 - d “<” 键
 - e “>” 键
 - f “温度/计时” 键
 - g “延迟开始” 键
 - h “开始/停止” 键
- 13 功能指示灯
 - a “米饭类型” 功能
 - b 白米功能
 - c 日本米功能
 - d 糯米功能
 - e 糙米功能
 - f 软米饭功能
 - g 标准米饭功能
 - h 硬米饭功能
 - i 香脆米饭功能
 - j 快煮米饭功能
 - k 预设功能
 - l 自动炊煮功能
 - m 可调温度功能
 - n 可调炊煮时间功能
 - o 砂锅功能
 - p 煮粥功能
 - q 燕麦粥功能
 - r 義大利麵功能
 - s 蒸功能
 - t 炖/精煮功能
 - u 煮湯功能
 - v 烘焙功能
 - w 重新加热功能
 - x DIY 功能
- 14 外壳
- 15 电线

首次使用前

打开電鍋包装

- 打开電鍋及所有附属品、印刷品的包装。
 - 按下外壳上的开关，打开外盖 – 图1。
- 阅读说明书并按步骤操作。

清洁

- 取出内锅 - 图2、内盖和压力阀 - 图3a 和 3b。
- 用海绵和餐具洗涤剂清洗内锅、压力阀和内盖。
- 用湿布擦拭電鍋外壳和外盖。
- 仔细擦干。
- 将所有部件放回原位。将内盖装至机器顶盖的正确位置。将内盖放在卡扣后，向上推入直到固定為止。将可拆卸的电线插入本体插座。

关于電鍋及各项功能

- 仔细擦拭内锅外侧（尤其是底部）。确保内锅底部及加热元件上无任何异物残留或液体 - 图5。
- 内锅只能在本電鍋上使用。请勿将其放在其他炊煮设备之上（电磁炉）。
- 将内锅放入電鍋内，确保位置正确 - 图6。
- 确保内盖位置正确。
- 关上外盖，直到听到“咔嗒”声。
- 将电线插入電鍋本体插座内，并接通电源。電鍋发出“哔哔”两声，控制面板上所有指示灯短暂闪烁。煮饭模式为預設炊煮程序。
- 通电后或炊煮后请勿触摸加热元件。使用时或刚刚炊煮完毕请勿搬动電鍋。
- 本電鍋仅供室内/家庭内使用。
- 如要取消或开启“哔哔”声，请长按“選項”键5秒。即使取消“哔哔”声，开始和结束炊煮时的“哔哔”声仍存在。
- 如要在炊煮前取消自动保温功能，请长按“保温”键5秒。
- 如要在炊煮时改变时间和温度设置，请按下“温度/炊煮时间”键并按“<”和“>”键，重新选择时间和温度。等待5秒后如无其他操作，電鍋将按新设置开始炊煮。
- 您可按下“开始/结束”键，停止炊煮。如要关机，请按住“开始/停止”键。按任意键开机。

炊煮过程中请勿将手放在排气口上，否则有烫伤危险 - 图10。

如果希望在炊煮过程中改变选定的炊煮程序，请按下“保温/取消”键并重新选择其他程序。

请务必使用電鍋自带的内锅。

**如未装入内锅，请勿向電鍋内倒水或放入食材。
水 + 食材总量不得超过内锅的最高标度 - 图7。**

炊煮程序表

程序	米飯	口感	預設時間	預設溫度	溫度設置	時間設置	保溫													
煮飯	日本米	軟			自動		*													
		標準																		
		硬																		
		香脆																		
	糙米	快煮																		
	糙米	標準																		
	普通米	軟						自動												
		標準																		
		硬																		
		香脆																		
	糯米 (濃稠)	快煮											自動							
		軟																		
標準																				
硬																				
砂鍋	日本米	香脆	10分鐘· 然後自動	140°C	100°C/ 110°C/ 120°C/ 130°C/ 140°C	2-20分鐘	*													
		快煮																		
		標準																		
		軟																		
	糙米	標準					10分鐘· 然後自動	140°C	100°C/ 110°C/ 120°C/ 130°C/ 140°C	2-20分鐘	*									
	普通米	軟									10分鐘· 然後自動	140°C						100°C/ 110°C/ 120°C/ 130°C/ 140°C	2-20分鐘	*
		標準																		
		硬																		
		香脆																		
	糯米 (濃稠)	快煮											10分鐘· 然後自動	140°C	100°C/ 110°C/ 120°C/ 130°C/ 140°C	2-20分鐘	*			
		軟																		
		標準																		
硬																				
煮粥			60分鐘	100°C	100°C	10分鐘-2 小時											*			
燕麥粥			20分鐘	100°C	100°C	5分鐘-2 小時											*			
義大利麵			12分鐘	100°C	100°C	2-20分鐘											-			
蒸			45分鐘	100°C	100°C	5分鐘-3 小時	*													
P1 - 精煮			5小時	90°C	80-90°C-100°C	30分鐘-20 小時	*													
P2 - 炖			60分鐘	90°C	90-110°C	20分鐘-9 小時	*													

ZH

程序	米飯	口感	預設時間	預設溫度	溫度設置	時間設置	保溫
	湯		50分鐘	100°C	100°C	10分鐘-3 小時	*
	烘焙		45分鐘	140°C	40°C/ 60°C/ 80°C/ 100°C/ 110°C/ 120°C/ 130°C/ 140°C	溫度 <110°C · 則5分鐘-10 小時 溫度 >130°C · 則5分鐘-2 小時	-
	重新加熱		25分鐘	100°C	80°C / 100°C	5分鐘-1 小時	*
	DIY		30分鐘	100°C	40°C/ 60°C/ 80°C/ 100°C/ 110°C/ 120°C/ 130°C/ 140°C	5分鐘-9 小時	*
	保溫		自動	80°C	80°C-100°C	自動	*

米飯好口感的建議

- 開始煮飯前，用量杯量取需要的米量，用清水淘米（注：意大利烩飯無需淘米）。
- 將米均勻鋪在鍋內。加入相應量的清水（刻度按杯計）。
- 米飯煮好後，“保溫”指示燈亮起，翻松米飯並置於鍋內幾分鐘，呈現粒粒分明的完美質感。

請參閱下面的表格：

白米飯炊煮指引 - 10杯			
量杯	米的重量	內鍋水量刻度線（+米）	份量
2	300克	2杯刻度線	3-4人
4	600克	4杯刻度線	5-6人
6	900克	6杯刻度線	8-10人
8	1200克	8杯刻度線	13-14人
10	1500克	10杯刻度線	16-18人

其他类型米炊煮指引

米飯類型	杯數	米的重量	內鍋水量刻度線 (+ 米)	份量
圓形白米 (意大利飯 - 通常是一種粘稠的米飯)	6	870克	6杯刻度線	7-8人
	10	1450克	10杯刻度線	10-12人
整粒糙米	6	887克	6杯刻度線	7-8人
	10	1480克	10杯刻度線	10-12人
意大利烩飯 (Arborio 中粒米)	6	870克	6杯刻度線	7-8人
	10	1450克	10杯刻度線	10-12人
糯米*	6	736克	5杯刻度線	7-8人
	10	1227克	9杯刻度線	10-12人
糙米	6	840克	6杯刻度線	7-8人
	10	1400克	10杯刻度線	10-12人
日本米	6	900克	6杯刻度線	7-8人
	10	1500克	10杯刻度線	10-12人
香米	6	870克	6杯刻度線	7-8人
	10	1450克	10杯刻度線	10-12人

*注：您可根据自己对米饭粘稠程度的喜好调整水量。
如要硬口感，请减少水量。

選項鍵

- 電鍋通電後，預設為“煮飯”功能。按“選項”鍵，電鍋選擇“砂鍋”功能。在“DIY”功能之後，將返回“煮飯”功能。砂鍋 → 煮粥 → 燕麥粥 → 義大利麵 → 蒸 → 炖/精煮 → 煮湯 → 烘焙 → 重新加熱 → DIY
- 螢幕顯示每項功能的預設炊煮時間（煮飯功能顯示“:--:”）， “開始/停止”和“保溫/取消”按鈕燈閃爍，相應的功能亮起。

煮饭功能：“米飯类型/口感”键

- 将電鍋放在平坦、稳固、防热的工作台上，远离溅水和所有其他热源。
- 插上并打开电源后，電鍋預設为煮饭功能。螢幕显示“煮饭”，“开始/停止”和“保温/取消”指示灯闪烁。
- 用附带的量杯量取所需米量 - 图8。加入冷水至内锅刻度对应的“杯数”线 - 图9。
- 关上外盖。

注：先加米，后加水，否则水量过多。

煮饭功能可选择米飯类型：日本米、白米、糯米和糙米。

- 透过“米飯类型/口感”键进入米飯类型选择功能。然后透过“<”“>”键选择相应的米飯类型。相应的文字将闪动。
- 如果不设置，預設的米飯类型为白米。
- 如果需要更改米飯口感，再按“米飯类型/口感”键进入米飯口感选择功能。透过“<”“>”键选择相应的米飯口感。

煮饭功能可选择米飯口感：软、标准、硬、香脆、快煮。糙米只能选择标准口感。

- 如果不设置，預設的米飯口感为标准。

按“开始/停止”键，電鍋进入“煮饭”状态，“开始”灯亮起，螢幕闪烁“煮饭”。“自动炊煮”图标亮起。

- 炊煮完毕后，蜂鸣器响几声。電鍋进入保温状态，“保温”指示灯亮起，螢幕开始计算保温时间。

注：如果选择硬口感，建议减少水量。例如：倒入冷水至刻度9而不是刻度10。

砂锅功能

- 本功能包括两个炊煮步骤。
 - 第一步是翻炒肉类和/或蔬菜
 - 第二步是自动煮饭
- 按“选项”键选择“砂锅”功能。螢幕将显示第一步炊煮的预设时间和预设温度，“开始/停止”和“保温/取消”灯闪烁。
- 如有必要，按“温度/炊煮时间”键，启动翻炒时间设置功能，然后按“<”和“>”键更改炊煮时间。再按“温度/炊煮时间”键，并按“<”和“>”键更改炊煮温度。然后按“开始/停止”键。電鍋进入“砂锅”炊煮模式，“开始/停止”灯亮起，螢幕显示剩余炊煮时间和炊煮温度。
- 翻炒结束后，電鍋响起“哔哔”声，“开始/停止”灯闪烁，螢幕显示“:--”。
- 然后在锅中放入米，关上外盖并按下“开始/停止”键。電鍋进入自动煮饭状态。“开始/停止”灯亮起，“:--”闪烁，“自动炊煮时间”图标亮起。
- 炊煮结束后，電鍋响起“哔哔”声，電鍋进入保温状态，“保温”指示灯亮起，螢幕开始计算保温时间。

注：如果使用糙米，建议煮饭前先将其在热水中浸泡45分钟。

煮粥功能

- 按“选项”键选择“煮粥”功能。螢幕显示预设炊煮时间，“开始/停止”红灯闪烁。“保温/取消”绿灯闪烁。“煮粥”灯亮起。
- 按“温度/炊煮时间”键，启动时间设置功能，然后按“<”和“>”键更改炊煮时间。本功能无法更改炊煮温度。
- 按“开始/停止”键。電鍋进入“煮粥”状态，“开始/停止”灯亮起，螢幕显示剩余炊煮时间，“自动炊煮时间”图标亮起。
- 炊煮结束后，電鍋响起“哔哔”声，電鍋进入保温状态，“保温”指示灯亮起，螢幕开始计算保温时间。

燕麦粥功能

- 按“选项”键选择“燕麦粥”功能。螢幕显示预设炊煮时间，“开始/停止”红灯闪烁。“保温/取消”绿灯闪烁。“燕麦粥”灯亮起。
- 按“温度/炊煮时间”键，启动时间设置功能，然后按“<”和“>”键更改炊煮时间。本功能无法更改炊煮温度。

- 按“开始/停止”键。電鍋进入“燕麦粥”炊煮模式，“开始/停止”灯亮起，螢幕显示剩余炊煮时间，“自动炊煮时间”图标亮起。
- 炊煮结束后，電鍋响起“哔哔”声，電鍋进入保温状态，“保温”指示灯亮起，螢幕开始计算保温时间。

義大利麵功能

使用義大利麵功能时，外盖必须保持开启。

- 制作義大利麵时，必须待水温升至一定温度，方可放入義大利麵。
 - 按“選項”键选择“義大利麵”功能。螢幕显示預設炊煮时间，“开始/停止”红灯闪烁，“保温/取消”绿灯闪烁。
 - 按“温度/炊煮时间”键，启动时间设置功能，然后按“<”和“>”键更改義大利麵制作时间。
 - 按“开始/停止”键。電鍋进入“義大利麵”炊煮模式，“开始/停止”灯亮起，螢幕显示剩余炊煮时间。
 - 水沸腾时必须盖上外盖。
 - 水温升至适当温度后，電鍋响起“哔哔”声。将義大利麵放入水中，不要盖上外盖，按“开始/停止”键开始计时。如果不按“开始/停止”键，则不会开始计时，電鍋会一直保持水温。
 - 炊煮完毕后，蜂鸣器响几声。
- “義大利麵”功能不能自动保温。**

蒸功能

- 按“選項”键选择“蒸”功能。螢幕显示預設炊煮时间，“开始/停止”红灯闪烁，“保温/取消”绿灯闪烁。“蒸”指示灯亮起。
- 按“温度/炊煮时间”键，启动时间设置功能，然后按“<”和“>”键更改炊煮时间。本功能无法更改炊煮温度。
- 按“开始/停止”键。電鍋进入“蒸”的状态，“开始/停止”灯亮起，螢幕显示剩余炊煮时间，“自动炊煮时间”图标亮起。
- 炊煮结束后，電鍋响起“哔哔”声，電鍋进入保温状态，“保温”指示灯亮起，螢幕开始计算保温时间。
- 使用電鍋附带的蒸架，放入内锅中 - 图4。

炖/精煮功能

- 按“選項”键选择“炖/精煮”功能。透过“<”和“>”键选择 P1 炖或 P2 精煮。螢幕显示預設炊煮时间和預設溫度，“开始/停止”和“保温/取消”指示灯闪烁。
- 按“温度/炊煮时间”键，启动时间设置功能，然后按“<”和“>”键更改炊煮时间。再按“温度/炊煮时间”键，并按“<”和“>”键更改炊煮溫度。
- 按“开始/停止”键。電鍋进入“炖/精煮”炊煮模式，“开始/停止”灯亮起，螢幕显示剩余炊煮时间和炊煮溫度。
- 炊煮结束后，電鍋响起“哔哔”声，電鍋进入保温状态，“保温”指示灯亮起，螢幕开始计算保温时间。

煮湯功能

- 按“選項”键选择“煮湯”功能。螢幕显示預設炊煮时间，“开始/停止”红灯闪烁。“保温/取消”绿灯闪烁。“煮湯”指示灯亮起。
- 按“温度/炊煮时间”键，启动时间设置功能，然后按“<”和“>”键更改炊煮时间。本功能无法更改炊煮溫度。
- 按“开始/停止”键。電鍋进入“煮湯”的状态，“开始/停止”灯亮起，螢幕显示剩余炊煮时间，“自动炊煮时间”图标亮起。
- 炊煮结束后，電鍋响起“哔哔”声，電鍋进入保温状态，“保温”指示灯亮起，螢幕开始计算保温时间。

烘焙功能

- 按“選項”键选择“烘焙”功能。螢幕显示預設炊煮时间，“开始/停止”红灯闪烁，“保温/取消”绿灯闪烁。
 - 按“温度/炊煮时间”键，启动时间设置功能，然后按“<”和“>”键更改炊煮时间。再按“温度/炊煮时间”键，并按“<”和“>”键更改炊煮溫度。
 - 按“开始/停止”键。電鍋进入“烘焙”炊煮模式，“开始/停止”灯亮起，螢幕显示剩余炊煮时间和炊煮溫度。
 - 炊煮完毕后，蜂鸣器响几声。
 - 40-110°C 之间，炊煮时间为5分钟-10小时**
 - 120-140°C 之间，炊煮时间为5分钟-2小时**
- “烘焙”功能不能自动保温。

重新加热功能

- 按“选项”键选择“重新加热”功能。螢幕显示预设炊煮时间和预设温度，“开始/停止”红灯闪烁，“保温/取消”绿灯闪烁。
- 按“温度/炊煮时间”键，启动时间设置功能，然后按“<”和“>”键更改炊煮时间。再按“温度/炊煮时间”键，并按“<”和“>”键更改炊煮温度。
- 按“开始/停止”键。電鍋进入“重新加热”炊煮模式，“开始/停止”灯亮起，螢幕显示剩余炊煮时间和炊煮温度。
- 炊煮结束后，電鍋响起“哔哔”声，電鍋进入保温状态，“保温”指示灯亮起，螢幕开始计算保温时间。

注意

- 冷食材不得超过電鍋容量的一半。食材过多可能无法充分加热。反复使用“重新加热”功能或食材过少可能导致食材烤焦并在内锅底部结成硬块。
- 建议不要重新加热厚粥，否则可能变成糊状。
- 不要重新加热放置时间过长的冷食材，避免发出异味。
- 建议重新加热过程中搅拌食材。

DIY 功能

- 按“选项”键选择“DIY”功能，電鍋首先将进入“DIY”设置状态，螢幕显示预设炊煮时间和炊煮温度，“开始/停止”红灯闪烁，“保温/取消”绿灯闪烁。
- 如有必要，您可调整一个恒定温度和炊煮时间。按“温度/炊煮时间”键，启动时间设置功能，然后按“<”和“>”键更改炊煮时间。再按“温度/炊煮时间”键，并按“<”和“>”键更改炊煮温度。
- 按“开始/停止”键。電鍋进入“DIY”炊煮状态，“开始/停止”灯亮起，螢幕显示剩余炊煮时间和炊煮温度。
- 炊煮完毕后，蜂鸣器响几声。

注：

- 電鍋可记忆最后一次 DIY 设置的温度和炊煮时间，供下次使用。同时长按“<”和“>”，電鍋发出“哔哔”声，返回预设温度和预设炊煮时间。
- 为保护電鍋，DIY 功能温度/时间设置有限制。
40-100°C 之间，炊煮时间为5分钟-9小时
110-160°C 之间，炊煮时间为5分钟-2小时

“保温/取消”功能

- 在待机状态下按“保温/取消”键，“保温/取消”灯亮起，螢幕显示“00:00”，螢幕开始计算保温时间。
- 在功能设置或炊煮状态下按“保温/取消”键，可取消所有设置数据，切入待机状态。
- 长按“保温/取消”键5秒钟，可仅仅取消下次炊煮的自动保温功能。“保温/取消”灯熄灭。如要设置自动保温，再次长按5秒。

建议：为保证食材风味，保温时间不得超过12小时。

延迟开始功能

- 预设时间指结束炊煮的时间。
- 本功能适用于除“砂锅”之外的其他所有功能。
- 如要使用延迟开始功能，首先选择一项炊煮程序和炊煮时间。然后，按“延迟开始”键，选择延迟时间。每按一次“<”和“>”键，可增加或减少延迟开始时间。根据选定的炊煮时间，预设时间将改变。预设范围为1-24小时。
- 选定需要的预设时间后，按“开始/停止”键进入炊煮状态，“开始/停止”灯亮起，螢幕显示选定的时间数值，预设图标亮起。
- 预设图标消失时，電鍋进入炊煮状态。

炊煮结束后

- 打开外盖 - 图1。
- 端起内锅时必须戴好隔热手套 - 图11。
- 用電鍋附带的勺子盛装饭食，盖上外盖。
- 最长保温时间为24小时。
- 按“保温/取消”键停止保温。
- 拔下電鍋插头。

清洁和保养

- 清洁和保养之前请确保切断電鍋电源并完全冷却。
- 强烈建议每次使用后都用海绵清洁電鍋 - 图12。
- 内锅、蒸架、内盖、量杯、饭勺和汤勺都可用洗碗机清洗 - 图13。

内锅、蒸架

- 不建议使用去污粉和钢丝球。
- 如果食物粘在锅底，您可将其浸泡在水中一段时间，然后清洗。
- 仔细擦干内锅。

内锅的保养

请按以下说明保养内锅：

- 为保护内锅品质，不建议在鍋内切配食材。
- 确保将内锅放入電鍋内。
- 使用附带的塑料勺或木勺，不要使用金属器具，避免破坏内锅表面 - 图14。
- 为避免腐蚀风险，切勿在国内倒入食醋。
- 内锅表面颜色在首次使用或长时间使用后可能改变。变色是由蒸汽和水的作用引起的，不会对電鍋使用造成任何影响，也不会损害您的健康。继续使用绝对安全。

清洁微型压力阀

- 如要清洁微型压力阀，先从盖子上取下 - 图15，按“打开”方向旋转并打开 - 图16a及16b。清洁完毕后，擦干，然后将两部分的三角形对齐装好，按“关闭”方向旋转，装回電鍋外盖 - 图17a和17b。

電鍋其他部件的清洁和保养

- 用湿布清洁電鍋外壳 - 图18、盖子内部和电线，然后擦干。请勿使用研磨类产品。
- 请勿用水清洁電鍋机身内部，否则可能损坏加热感應器。

技术性故障排除指南

ZH

故障描述	原因	解决办法
指示灯熄灭，没有加热。	電鍋未通电。	检查主插头是否正确插入電鍋。
指示灯熄灭，但在加热。	指示灯连接出现故障或指示灯受损。	送往授权服务中心维修。
使用时蒸汽泄漏。	外盖没关好。	打开外盖，重新关好。
	微型压力阀位置不对。	停止炊煮（拔下电源）并检查阀门完整性（两部分锁定）及位置安装是否正确。
	外盖或微型压力阀垫圈受损。	送往授权服务中心维修。
米饭半生或过熟。	水量过多或不够。	请参阅水量表。
糯米饭煮得不够软。	糯米开包时间过长。	将需要的米量浸泡30分钟至1小时。沥水，把泡好的米放入锅内。每杯米加入1.1杯水。
自动保温功能失效（一直处于炊煮状态或无加热）。		送往授权服务中心维修。
E0	顶部感應器断路或短路。	送往授权服务中心维修。
E1	底部感應器断路或短路。	
E2	电感感應器断路或短路。	
E3	感觉温度过高。	关闭電鍋，重启程序。 如果问题仍然存在，请送往授权服务中心维修。
E5	内锅遗失。	将内锅放入電鍋内，拔下插头，再插上插头，最后重启程序。

注意：如果内锅变形，请勿继续使用，前往授权服务中心购买新锅或修理。

EN p. 4 – 26

FR p. 27 – 51

ZH p. 52 – 71