

SEB[®]

8 in 1 Cooker

FR

NL

DE



www.groupeseb.com

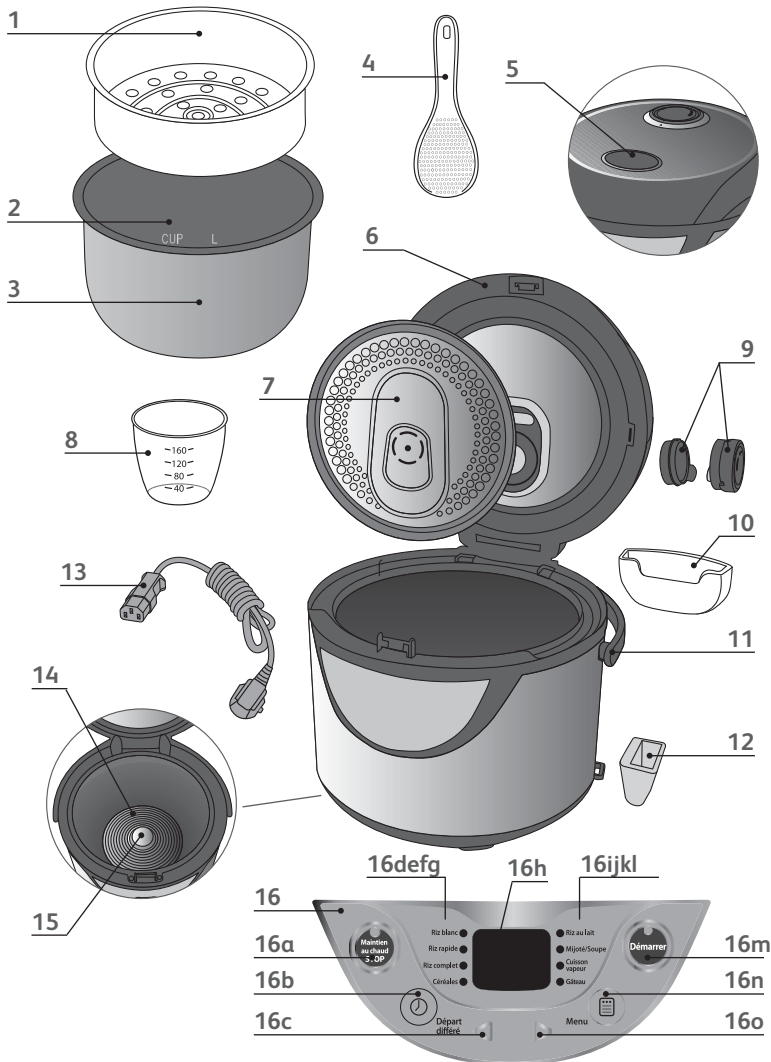




FIG.1

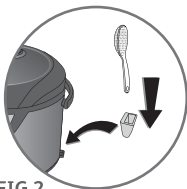


FIG.2

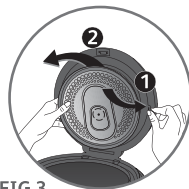


FIG.3

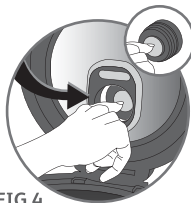


FIG.4



FIG.5

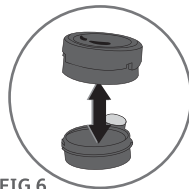


FIG.6



FIG.7

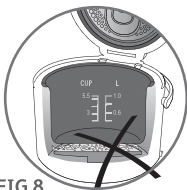


FIG.8



FIG.9

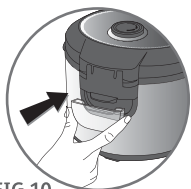


FIG.10

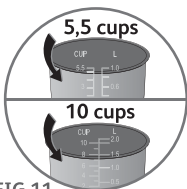


FIG.11

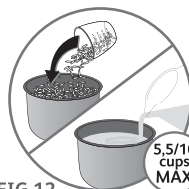


FIG.12

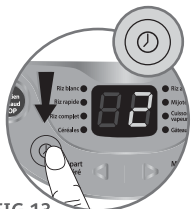


FIG.13

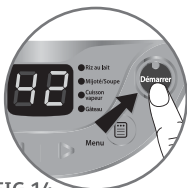


FIG.14

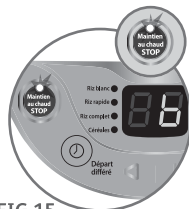


FIG.15

* Selon modèle - Afhankelijk van de model - Je nach Modell

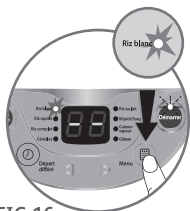


FIG.16

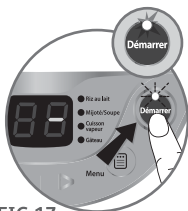


FIG.17

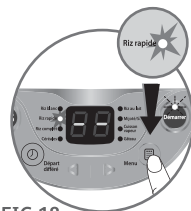


FIG.18



FIG.19

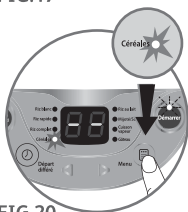


FIG.20

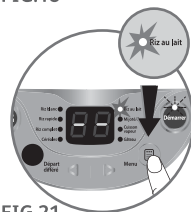


FIG.21

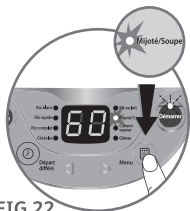


FIG.22



FIG.23

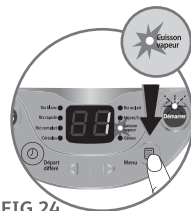


FIG.24

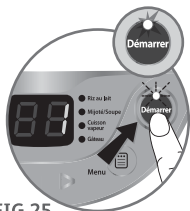


FIG.25

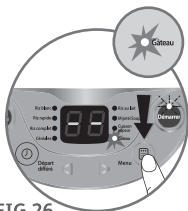


FIG.26

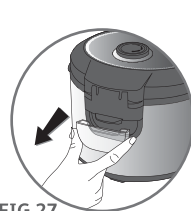


FIG.27

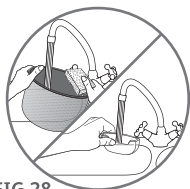


FIG.28

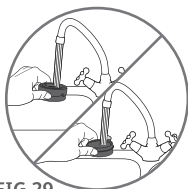


FIG.29

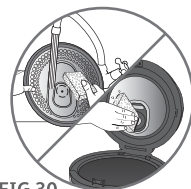


FIG.30

1. Panier vapeur
2. Marques de niveau d'eau
3. Cuve amovible anti-adhésive
4. Cuillère à riz
5. Bouton d'ouverture du couvercle
6. Couvercle
7. Couvercle intérieur amovible
8. Cup (Tasse de mesure)
9. Soupape
10. Récupérateur de condensation
11. Poignée
12. Support de cuillère
13. Cordon d'alimentation
14. Plaque chauffante
15. Capteur
16. Panneau de commande
 - a. Bouton "MAINTIEN AU CHAUD/STOP" (vert)
 - b. Bouton "DEPART DIFFERE"
 - c. Bouton de réduction du temps
 - d. Voyant de cuisson du riz blanc
 - e. Voyant de cuisson du riz rapide
 - f. Voyant de cuisson du riz complet
 - g. Voyant de cuisson des céréales
 - h. Affichage du temps de fin de cuisson (pour certains programmes) ou indication de l'utilisation de la fonction "Maintien au chaud" (pour certains programmes)
 - i. Voyant de cuisson du riz au lait
 - j. Voyant de cuisson Mijoté/Soupe
 - k. Voyant de cuisson vapeur
 - l. Voyant de cuisson gâteau
 - m. Bouton "DÉMARRER"
 - n. Bouton "MENU"
 - o. Bouton d'augmentation du temps

Avant la première utilisation

Déballer l'appareil

- Enlevez l'appareil de son emballage et déballer tous les accessoires et documents imprimés.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture situé sur le couvercle – Fig.1.
- Installez le support de la cuillère : insérez le crochet en plastique du support dans le trou situé en bas du produit, et faites-le glisser vers le bas – Fig.2.

Lisez les instructions et suivez soigneusement le mode d'emploi.

Nettoyage de l'appareil

- Retirez la cuve anti-adhésive, le couvercle intérieur amovible et la soupape. Pour retirer le couvercle intérieur, appuyez sur le clip de déverrouillage situé à droite pour libérer le couvercle – Fig.3.
- Une fois le couvercle intérieur retiré, à l'aide d'un doigt poussez la soupape à travers le trou situé sous le couvercle – Fig.4. Pour séparer les parties supérieure et inférieure de la soupape, tournez la soupape dans le sens du déverrouillage jusqu'à ce que le triangle supérieur soit aligné avec le symbole du verrou ouvert, puis séparez les deux parties – Fig.5 et Fig.6.
- Nettoyez la cuve, le couvercle intérieur amovible, la soupape et tous les accessoires avec une éponge et du liquide vaisselle. Essuyez l'extérieur de l'appareil et les parties métalliques du couvercle avec un chiffon humide.
- Séchez soigneusement.
- La cuve anti-adhésive, le panier vapeur, le récupérateur de condensation, la cuillère et la cup vont au lave-vaisselle.

- Remettez la soupape en place. Alignez le triangle supérieur avec le verrou ouvert de la soupape pour fermer les deux parties, puis tournez dans le sens du verrouillage jusqu'à ce que le triangle supérieur soit aligné avec le verrou fermé (ce qui indique que les deux parties sont verrouillées), puis remettez la soupape dans le couvercle – Fig.7. Vérifiez que le triangle de la soupape est aligné avec le triangle du couvercle et poussez fermement jusqu'à ce que la soupape soit en place.
- Remettez le couvercle intérieur amovible en place en faisant coïncider la languette de gauche dans l'emplacement correspondant du couvercle, puis poussez le couvercle jusqu'à l'endechement de la languette de droite. Le côté le plus large du joint d'étanchéité doit être le plus haut lors du montage du couvercle.

Utilisation de votre cuiseur à riz

Pour les 8 fonctions

- Essayez soigneusement l'extérieur de la cuve (surtout le bas). Vérifiez l'absence de résidus étrangers et de liquide sous la cuve et sur la plaque chauffante – Fig.8.
- Mettez la cuve dans l'appareil – Fig.9, en vérifiant qu'elle est en bonne position.
- Tournez légèrement la cuve dans les deux sens, afin d'assurer un bon contact entre le bas de la cuve et la plaque chauffante.
- Vérifiez que le récupérateur de condensation est bien en place ; sinon, installez-le en poussant fermement dans la rainure – Fig.10.
- Fermez le couvercle.
- Insérez le raccord du cordon d'alimentation en bas de l'appareil. Vérifiez qu'il est bien inséré.
- Branchez l'appareil. Il produira un long bip sonore, l'écran numérique et les voyants vont clignoter une fois, puis l'écran numérique affichera "--". Cela indique que le cuiseur à riz est entré en mode veille et que vous pouvez sélectionner une fonction.
- N'allumez pas l'appareil avant d'avoir effectué toutes les étapes précédentes.
- N'allumez pas l'appareil si la cuve de cuisson est vide.
- Ne touchez pas la plaque chauffante lorsque le produit est branché.

Ne mettez jamais les mains sur la soupape en cours de cuisson, car vous risquez de vous brûler.

Si vous souhaitez modifier le menu de cuisson, appuyez sur le bouton "STOP" et choisissez le programme désiré.

Utilisez uniquement la cuve intérieure livrée avec l'appareil.

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

RÉSUMÉ DES PROGRAMMES ET FONCTIONS

Programme	Départ différé	Phase de mijotage (+ temps de mijotage)	Maintien au chaud*
Riz blanc	OUI	OUI - 14 min	OUI
Riz rapide	OUI	OUI - 10 min	OUI
Riz complet	OUI	OUI - inclus dans le temps de cuisson	OUI
Céréales	OUI	OUI - 10 min	OUI
Riz au lait	OUI	OUI - 10 min	OUI
Mijoté/Soupe	NON	NON	OUI
Vapeur	OUI	NON	OUI
Gâteau	NON	NON	OUI

* La fonction "Maintien au chaud" reste allumée en permanence durant 24 heures, puis le système l'annule automatiquement pour revenir en mode veille.

Cuisson du riz

— Mesure des ingrédients - Capacité max de la cuve

- Les marques graduées à l'intérieur de la cuve donnent des indications en litres et cups ; elles servent à mesurer la quantité d'eau nécessaire lors de la cuisson du riz – Fig.11.
- La cup livrée avec l'appareil sert à mesurer le riz et le tableau indique la quantité de riz correspondante au nombre de portions. 1 cup de riz rase pèse environ 150 g.
- Nous vous conseillons d'utiliser du riz ordinaire plutôt que du riz du type "facile à cuire", qui a tendance à être plus collant et peut adhérer au fond. Pour les autres types de riz, comme le riz complet ou le riz sauvage, les quantités d'eau doivent être ajustées (voir le tableau de cuisson des différents types de riz ci-dessous).
- Pour cuire 1 cup de riz blanc (correspond à 2 petites portions ou 1 grande), utilisez 1 cup de riz blanc et ajoutez 1 cup et demie d'eau. Avec certains types de riz, il est normal qu'un peu de riz colle au fond lors de la cuisson d'1 cup de riz. Dans ce cas, il est conseillé de cuire au moins 2 cups de riz (voir le guide de cuisson ci-dessous pour les quantités).
- La quantité maximale d'eau + riz ne doit pas dépasser la marque de 5,5 ou 10 cups à l'intérieur de la cuve, selon la capacité de votre modèle – Fig.11. En fonction du type de riz, vous devez éventuellement ajuster la quantité d'eau. Voir le tableau ci-dessous.
- Les temps de cuisson indiqués dans les tableaux sont donnés à titre approximatif.
- Mettez l'appareil sur une surface de travail plane, stable, résistant à la chaleur, à l'écart des éclaboussures et d'autres sources de chaleur.
- Mesurez le riz avec la cup en plastique fournie et rincez-le bien à l'eau froide avant de le cuire.
- Versez le riz dans la cuve. Puis, remplissez la cuve d'eau froide jusqu'à la marque "CUP" correspondante imprimée dans la cuve (voir guide de cuisson ci-dessous) – Fig.12.
- Fermez le couvercle.

Remarque : ajoutez toujours le riz en premier, sinon vous aurez trop d'eau.

Le cuiseur à riz détermine lui-même le temps de cuisson en fonction de la quantité d'eau et des ingrédients mis dans la cuve (voir le tableau de cuisson ci-dessous pour avoir une indication des temps).

GUIDE DE CUISSON POUR D'AUTRES TYPES DE RIZ - MODÈLE 10 CUP

Type de riz	Programme	Cups de riz	Poids du riz blanc	Niveau d'eau dans la cuve (+ le riz)	Pour	Temps de cuisson approximatif
Riz thaï parfumé ou riz au jasmin	Riz blanc	2	280 g	Marque de 2 cups	3-4	42 min
		4	560 g	Marque de 4 cups	5-6	46 min
		6	840 g	Marque de 6 cups	8-10	50 min
Riz risotto (Arborio)	Riz blanc	2	285 g	Marque de 2 cups	3-4	38 min
		4	570 g	Marque de 4 cups	5-6	42 min
Riz thaï gluant	Riz blanc	2	300 g	Marque de 2 cups	3-4	38 min
		3	450 g	Marque de 3 cups	4-5	41 min
		4	600 g	Marque de 4 cups	5-6	45 min
Riz sauvage	Riz marron	4	500 g	Marque de 4,5 cups	5-6	90 min
Riz marron complet	Riz marron	2	270 g	Marque de 2,25 cups (ou ajouter 500 ml d'eau)	3-4	90 min
		4	530 g	Marque de 4,5 cups	5-6	90 min
		6	800 g	Marque de 6,5 cups	8-10	90 min
		8 (quantité maximale de riz complet recommandée)	1060 g	Marque de 8,5 cups	13-14	90 min
Riz marron basmati complet	Riz marron	2	270 g	Marque de 2,25 cups (ou ajouter 500 ml d'eau)	3-4	90 min
		4	530 g	Marque de 4,5 cups	5-6	90 min
		6	800 g	Marque de 6,5 cups	8-10	90 min
		8 (quantité maximale de riz complet recommandée)	1060 g	Marque de 8,5 cups	13-14	90 min

GUIDE DE CUISSON POUR CÉRÉALES – MODÈLE 10 CUP

Type de riz	Programme	Poids	Quantité d'eau	Pour	Temps de cuisson approximatif
Boullgour	Céréales	200 g	400 ml d'eau fraîche (mélanger une fois pendant la cuisson)	3-4	34 min
		300 g	500 ml d'eau fraîche (mélanger une fois pendant la cuisson)	4-5	35 min
Polenta	Céréales	200 g	800 ml d'eau bouillante	3-4	31 min
		375 g	1.5 litre d'eau bouillante	5-6	32 min
Quinoa	Céréales	280 g	450 ml d'eau fraîche (mélanger une fois pendant la cuisson)	3-4	36 min

GUIDE DE CUISSON DU RIZ BLANC - MODÈLE À 10 CUPS

Cups de riz blanc	Poids du riz blanc	Niveau d'eau dans la cuve (+ le riz)	Pour	Temps de cuisson approximatif
2	300 g	Marque de 2 cups	3-4	42 min
4	600 g	Marque de 4 cups	5-6	46 min
6	900 g	Marque de 6 cups	8-10	50 min
8	1200 g	Marque de 8 cups	13-14	55 min
10	1500 g	Marque de 10 cups	16-18	60 min

Cups de riz blanc	Poids du riz blanc	Niveau d'eau dans la cuve (+ le riz)	Pour	Temps de cuisson approximatif
1	150 g	Marque de 1 cup	1-2	37 min
2	300 g	Marque de 2 cups	3-4	40 min
3	450 g	Marque de 3 cups	4-5	43 min
4	600 g	Marque de 4 cups	5-6	46 min
5,5	825 g	Marque de 5,5 cups	8-10	50 min

Cuisson avec démarrage retardé - Fonction "Départ différé"

- Il est possible de retarder le démarrage de la cuisson.
- Appuyez sur le bouton "Menu" jusqu'à l'allumage du voyant de la fonction désirée ; puis, appuyez sur le bouton "Départ différé", et l'écran numérique affiche le temps minimum de présélection du programme sélectionné (le temps de présélection clignote, ce qui indique qu'il n'est pas encore sélectionné) – Fig.13. Appuyez sur ◀ ▶ pour sélectionner le temps de présélection désiré, puis appuyez sur le bouton "Démarrer" (le temps de présélection inclut le temps de cuisson : la cuisson se termine lorsque le temps de présélection est écoulé) – Fig.14. À chaque fois que vous appuyez sur le bouton, vous augmentez ou diminuez le temps de présélection d'une heure.
- Après la cuisson, le voyant "Maintien au chaud" s'allume et bippe plusieurs fois, et l'écran numérique affiche "b", ce qui indique qu'il est temps d'ouvrir le couvercle et de servir la nourriture – Fig.15.
- Le temps maximal de présélection est de 15 heures. Après 15 heures, l'appareil revient au nombre d'heures de présélection minimum par défaut.

La cuisson avec démarrage retardé ne s'applique qu'aux programmes suivants : Riz blanc, Riz rapide, Céréales, Riz complet, Riz au lait, Vapeur.

Cuisson du riz blanc

La phase de mijotage sert à absorber l'humidité restante.

- La fonction de départ différé peut être utilisée pour le programme "Riz blanc", dans une plage de 2 à 15 heures.
- Appuyez sur le bouton "Menu" en mode veille, jusqu'à l'allumage du voyant "riz blanc" ; l'écran numérique affiche "--" et le voyant "Démarrer" clignote – Fig.16. Appuyez sur le bouton "Démarrer", le cuiseur entre dans le mode de cuisson "Riz blanc", le voyant "Démarrage" reste allumé et l'écran numérique affiche "." – Fig.17.
- Lorsque la cuve intérieure est sèche, la sonnerie bippe deux fois et entre dans la phase de mijotage durant 14 minutes. L'écran numérique affiche le compte à rebours de 14 minutes.
- Après la fin du compte à rebours, le voyant "Maintien au chaud" s'allume, le cuiseur bippe plusieurs fois et l'écran numérique affiche "b". Ouvrez le couvercle ; mélangez le riz à l'aide de la cuillère pour séparer les grains. Vous pouvez servir le riz cuit immédiatement ou le garder au chaud le temps voulu – Fig.15. 8

Cuisson du riz rapide

- La fonction "Riz rapide" ne s'applique qu'à la cuisson du riz blanc. La fonction de départ différé peut être utilisée pour le programme "Riz rapide", dans une plage de 2 à 15 heures.
- Appuyez sur le bouton "Menu" en mode veille, jusqu'à l'allumage du voyant "Riz rapide"; l'écran numérique affiche "--" et le voyant "Démarrer" clignote – **Fig.18**. Appuyez sur le bouton "Démarrer", le cuiseur entre dans le mode de cuisson "Riz rapide", le voyant "Démarrer" reste allumé et l'écran numérique affiche "--" – **Fig.17**.
- Lorsque la cuve intérieure est sèche, la sonnerie bipie plusieurs fois et l'écran numérique affiche "10", indiquant le compte à rebours de 10 minutes de la phase automatique de mijotage.
- Après la fin du compte à rebours, le voyant "Maintien au chaud" s'allume, le cuiseur bipie plusieurs fois et l'écran numérique affiche "b". Ouvrez le couvercle; mélangez le riz avec une spatule pour éviter la formation de grumeaux. Vous pouvez servir le riz cuit immédiatement ou le garder au chaud le temps voulu – **Fig.15**.
- Cette fonction a un temps de cuisson plus court; elle peut être utile si vous manquez de temps.
- Après chaque utilisation, videz et nettoyez le récupérateur de condensation.

Cuisson du riz complet

Pour cuire le riz complet

- La fonction de départ différé peut être utilisée pour le programme "Riz complet", dans une plage de 2 à 15 heures.
- Appuyez sur le bouton "Menu" en mode veille, jusqu'à l'allumage du voyant "Riz complet"; l'écran numérique affiche "90" et le voyant "Démarrer" clignote – **Fig.19**. Appuyez sur le bouton "Démarrer", le cuiseur entre dans le mode de cuisson "Riz complet", le voyant "Démarrer" reste allumé et l'écran numérique affiche le compte à rebours – **Fig.17**.
- Il y a une phase de mijotage. Le temps de mijotage est déjà inclus dans le temps de cuisson de 90 minutes.
- Après la fin du mijotage, le voyant "Maintien au chaud" s'allume, la sonnerie bipie plusieurs fois et l'écran numérique affiche "b". Le cuiseur entre dans la phase de "Maintien au chaud" – **Fig.15**.

Conseils pour la cuisson du riz

- Mesurez le riz et rincez-le bien dans une passoire à l'eau courante (sauf pour un risotto: dans ce cas, il ne faut pas rincer le riz). Puis, mettez le riz dans la cuve avec la quantité d'eau correspondante.
- Vérifiez que le riz est bien réparti sur toute la surface de la cuve, afin d'assurer une cuisson uniforme.
- 9 • Salez selon votre goût.

- Vous pouvez remplacer l'eau par du bouillon. Si vous utilisez du bouillon, il est possible que le riz brunisse un peu au fond.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson, car l'échappement de vapeur modifiera le temps de cuisson et le goût.

Cuisson des céréales

Pour cuire des céréales

- La fonction de départ différé peut être utilisée pour le programme "Céréales", dans une plage de 2 à 15 heures.
- Appuyez sur le bouton "Menu" en mode veille, jusqu'à l'allumage du voyant "Céréales"; l'écran numérique affiche "--" et le voyant "Démarrer" clignote – Fig.20. Appuyez sur le bouton "Démarrer", le cuiseur entre dans le mode de cuisson "Céréales", le voyant "Démarrer" reste allumé et l'écran numérique affiche "--" – Fig.17.
- Lorsque la cuve intérieure est sèche, la sonnerie bipe deux fois et l'écran numérique affiche "10", indiquant le compte à rebours de 10 minutes de la phase automatique de mijotage.
- Après la fin du mijotage, le voyant "Maintien au chaud" s'allume, le cuiseur bipe plusieurs fois et l'écran numérique affiche "b". Ouvrez le couvercle; mélangez les céréales avec une spatule pour séparer les grains. Vous pouvez servir les céréales cuites immédiatement ou les garder au chaud le temps voulu – Fig.15.

Ce programme s'applique au Couscous, Boulgour, Polenta, Quinoa, Millet...

Pour le modèle à 5,5 cups, ne dépassez pas 3 cups de céréales. Pour le modèle à 10 cups, ne dépassez pas 5 cups de céréales. Mettez deux volumes d'eau pour une volume de céréales.

Cuisson du riz au lait

Pour cuire du riz au lait

- Vous pouvez utiliser la fonction départ différé pour le programme "Riz au lait", dans une plage de 2 à 15 heures.
- Appuyez sur le bouton "Menu" en mode veille, jusqu'à l'allumage du voyant "Riz au lait"; l'écran numérique affiche "--" et le voyant "Démarrer" clignote – Fig.21. Appuyez sur le bouton "Démarrer", le cuiseur entre dans le mode de cuisson "Riz au lait", le voyant "Démarrer" reste allumé et l'écran numérique affiche "--" – Fig.17.
- Lorsque le liquide de la cuve intérieure atteint la température d'ébullition, la sonnerie bipe deux fois et l'écran numérique affiche "10", indiquant que le cuiseur démarre le compte à rebours de 10 minutes.
- À la fin du compte à rebours, le voyant "Maintien au chaud" s'allume, le cuiseur bipe plusieurs fois et l'écran numérique affiche "b". Le cuiseur entre dans l'état "Maintien au chaud" – Fig.15.

Cuisson Mijoté/Soupe

Pour cuire lentement

- Vous ne pouvez pas utiliser le départ différé avec la fonction "Mijoté/Soupe".
- Appuyez sur le bouton "Menu" en mode veille, jusqu'à l'allumage du voyant "Mijoté/Soupe" ; l'écran numérique affiche "60" et le voyant "Démarrer" clignote – Fig.22. Vous pouvez régler le temps de 60 minutes à 9 heures par incrément d'une heure.
- Appuyez sur le bouton "Démarrer", le voyant "Démarrer" reste allumé et l'écran numérique affiche le compte à rebours en heures, puis en minutes (lorsqu'il reste moins d'une heure) – Fig.17.
- À la fin du compte à rebours, le voyant "Maintien au chaud" s'allume, le cuiseur bipé plusieurs fois et l'écran numérique affiche "b". Le cuiseur entre dans le mode de "Maintien au chaud" – Fig.15.

Vapeur (pour les légumes, le poisson et les fruits)

- La quantité d'eau maximale dans la cuve ne doit pas dépasser la marque maximum de "CUP" sur la cuve – Fig.11. Sinon, cela peut produire des débordements en cours de cuisson.
- Le niveau d'eau doit être inférieur au panier vapeur.
- Il suffit d'ajouter de l'eau jusqu'à la marque correspondant à 2 cups pour environ 30 minutes de cuisson au programme vapeur.
- Ajoutez les ingrédients dans le panier vapeur.
- Mettez le panier vapeur dans la cuve – Fig.23.
- La fonction de départ différé peut être utilisée pour le programme "Vapeur", dans une plage de 2 à 15 heures.
- Appuyez sur le bouton "Menu" en mode veille, jusqu'à l'allumage du voyant "Vapeur" ; l'écran numérique affiche "1" (temps de cuisson par défaut) et le voyant "Démarrer" clignote – Fig.24. Appuyez sur le bouton "Démarrer" pour entrer dans le mode "Vapeur" si vous n'avez pas besoin de départ différé ; l'écran numérique affiche "1" – Fig.25.
- En cas de sélection d'un départ différé, l'écran numérique affiche le compte à rebours du temps de présélection dans le mode de cuisson.
- À la fin de la cuisson, la sonnerie bipé plusieurs fois, le voyant "Maintien au chaud" s'allume et l'écran numérique affiche "b", indiquant que le cuiseur à riz entre dans le mode "Maintien au chaud" – Fig.15. Ouvrez le couvercle ; vous pouvez servir la préparation immédiatement ou la garder au chaud pendant quelques minutes – Fig.15.

Cuisson des gâteaux

Pour cuire un gâteau

- Vous ne pouvez pas utiliser le départ différé avec la fonction "Gâteau".
- Appuyez sur le bouton "Menu" en mode veille, jusqu'à l'allumage du voyant "Gâteau" ; l'écran numérique affiche "--" et le voyant "Démarrer" clignote – Fig.26. Appuyez sur le bouton

“Démarrer”, le cuiseur entre dans le mode de cuisson “Gâteau”, le voyant “Démarrer” reste allumé et l’écran numérique affiche “.” – Fig.17.

- La fonction “Gâteau” reste allumée en permanence durant 45 minutes, puis la fonction “Maintien au chaud” s’allume. À la fin de la cuisson, la sonnerie bipse plusieurs fois, le voyant “Maintien au chaud” s’allume et l’écran numérique affiche “b”, indiquant que le cuiseur à riz entre dans le mode “Maintien au chaud” – Fig.15.

Fonction automatique de maintien au chaud

Le démarrage du cuiseur à riz en mode de maintien au chaud est réservé aux aliments chauds.

- Vous ne pouvez pas utiliser de départ différé avec la fonction “Maintien au chaud/Stop”.
- Appuyez sur le bouton “Maintien au chaud/Stop” en mode veille ; le voyant “Maintien au chaud/Stop” s’allume et l’écran numérique affiche “b”, indiquant que le cuiseur entre dans le mode de maintien au chaud – Fig.15.
- Appuyez sur le bouton “Maintien au chaud/Stop” lorsqu’un programme est sélectionné ou qu’une fonction est en cours d’utilisation pour l’annuler et revenir en mode veille.
- Si le cuiseur reste dans le mode “Maintien au chaud” en permanence durant 24 heures, le système l’annule automatiquement pour revenir en mode veille.
- N’utilisez pas la fonction “Maintien au chaud” pour réchauffer des aliments.

Reprise en cas de coupure de courant (fonction de mémoire courte)

- Le cuiseur est doté d’une fonction de “mémoire courte” en cas de coupures de courant de 3 à 10 secondes. Au retour du courant, le cuiseur revient automatiquement dans sa configuration initiale et reprend la cuisson. Dans le cas de longues coupures de courant, le cuiseur revient en mode veille.

À la fin de la cuisson

La vapeur qui s’échappe est très chaude.

Ne jamais retirer la cuve après la cuisson sans utiliser des gants de protection.

- Ouvrez le couvercle.
- Servez la nourriture à l’aide de la cuillère en plastique livrée avec l’appareil et fermez le couvercle.
- Les aliments restant dans la cuve sont maintenus au chaud.
- N’oubliez pas d’appuyer sur le bouton “STOP” après le maintien au chaud et de débrancher l’appareil.

Nettoyage et entretien

Récupérateur de condensation

- Videz et nettoyez le récupérateur de condensation après chaque utilisation.
- Pour retirer le récupérateur, appuyez de chaque côté du couvercle en plastique – Fig.27.

- Pour remettre en place le récupérateur de condensation, poussez-le fermement dans son support.

Cuve, panier vapeur, récupérateur de condensation, soupape et panier vapeur

- Après avoir retiré le couvercle intérieur, à l'aide d'un doigt poussez la soupape à travers le trou situé sous le couvercle – Fig.4, tournez la soupape dans le sens du déverrouillage jusqu'à ce que le triangle supérieur soit aligné avec le verrou ouvert, puis séparez les parties supérieure et inférieure de la soupape – Fig.5.
- Débranchez l'appareil avant de retirer la cuve. Utilisez de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge pour nettoyer la cuve – Fig.28, le récupérateur de condensation – Fig.28, la soupape – Fig.29, le couvercle intérieur amovible – Fig.30, la cuillère et la cup. Les poudres à récurer et les éponges métalliques ne sont pas recommandées.
- Si de la nourriture est collée au fond, laissez tremper la cuve avant de la laver.
- La cuve anti-adhésive, le panier vapeur, le récupérateur de condensation, la cuillère et la cup vont au lave-vaisselle.
- Séchez soigneusement la cuve.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau, ne pas verser d'eau à l'intérieur du corps de l'appareil.

Entretien de la cuve

- Afin d'éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif de la cuve, ne pas couper de nourriture à l'intérieur de celle-ci.
- Pour mélanger ou servir des aliments, utilisez des ustensiles en plastique ou en bois (surtout pas en métal), afin d'éviter d'endommager la surface de la cuve.
- Afin d'éviter les risques de corrosion, ne pas verser de vinaigre dans la cuve.
- La couleur de la surface de la cuve peut changer après la première utilisation ou après une longue période d'utilisation. Ce changement de couleur est dû à l'action de la vapeur et de l'eau ; cela n'a aucun effet sur l'utilisation du cuiseur à riz, et n'est pas dangereux pour la santé. Vous pouvez continuer à l'utiliser en toute sécurité.
- Ne pas utiliser de mélangeur manuel directement dans la cuve anti-adhésive pour mélanger des aliments.

Nettoyage et entretien des autres parties de l'appareil

Attendez que le produit refroidisse.

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'extérieur du cuiseur à riz, l'intérieur du couvercle – Fig.30 et le cordon à l'aide d'un chiffon humide et essuyez. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Ne pas utiliser d'eau pour nettoyer l'intérieur du corps de l'appareil, car cela pourrait endommager le capteur de chaleur.

Description du dysfonctionnement	Causes	Solution
L'écran numérique indique « E0 ».	Court-circuit ou circuit ouvert du capteur principal supérieur.	Envoyez l'appareil à un centre de service agréé pour le faire réparer.
L'écran numérique indique « E1 ».	<ul style="list-style-type: none"> • Absence de cuve. • Court-circuit ou circuit ouvert du capteur principal inférieur. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettez la cuve dans l'appareil. Puis, branchez l'appareil. • Si après avoir remis la cuve, l'écran continue d'afficher E1, envoyez l'appareil à un centre de service agréé pour le faire réparer.
Les voyants ne s'allument pas et l'appareil ne chauffe pas.	Le cuiseur à riz n'est pas branché.	Vérifiez que le cordon d'alimentation est bien inséré dans le cuiseur à riz et que l'appareil est branché à une prise secteur.
Le voyant ne s'allume pas et l'appareil ne chauffe pas.	Problème de connexion interne du voyant ou voyant endommagé.	Envoyer l'appareil à un centre de service agréé pour le faire réparer.
Fuite de vapeur en cours d'utilisation.	Le couvercle est mal fermé.	Ouvrez et refermez le couvercle.
	La soupape n'est pas en bonne position ou elle est mal montée.	Arrêtez la cuisson (débranchez le produit) et vérifiez que la soupape est bien montée (2 parties attachées ensemble) et bien placée.
	Le couvercle ou la soupape sont endommagés.	Envoyer l'appareil à un centre de service agréé pour le faire réparer.
Le riz n'est pas assez cuit ou trop cuit.	Quantité d'eau insuffisante ou excessive par rapport à la quantité de riz.	Reportez-vous aux instructions au sujet de la quantité d'eau nécessaire.
Panne de la fonction automatique de maintien au chaud (l'appareil reste dans le programme de cuisson ou ne chauffe pas dans le mode Maintien au chaud).		Envoyer l'appareil à un centre de service agréé pour le faire réparer.
Fuite d'eau sur la surface de travail.	Absence ou débordement du récupérateur de condensation.	Videz le récupérateur de condensation après chaque utilisation et vérifiez qu'il est en bonne position.

Remarque : si la cuve intérieure est endommagée, ne l'utilisez plus : procurez-vous en une autre ou faites-la réparer dans un centre de service agréé.