

コード: 849846
品名: ㊟取説 IH炊飯RC-ID31-EU
サイズ: 210×297 (A4) 116ページ
材質: 上質紙 四六判70kg (81.4g / ㎡)
刷色: 1C (Black)

Black

RC-ID31

OHYAMA

Electric IH Rice cooker

RC-ID31

Instruction Manual



Contents

Specifications	2
Safety precautions	3
Using precautions	6
Parts and features	8
Before first use	11
Cooking rice	12
Calorie-measuring method	16
Timer setting	17
Cooking stew	18
Pots compatible to use with induction cooktop	19
Guide for induction cooktop	20
Cleaning and maintenance	21
Troubleshooting	23

Specifications

Rated voltage		220-240V~	
Rated frequency		50-60Hz	
Rated wattage		1000W	
Rated wattage (during rice cooking)		800W	
Rice cooker	Rice cooking capacity (maximum)	Rinse Free White	0.54L (3 Measuring cup)
		Mixed / Brown	0.36L (2 Measuring cup)
		Porridge / Soup	Dense porridge: 0.18L (1 Measuring cup) , Porridge Sparse porridge: 0.09L (0.5 Measuring cup)
Induction Heater	Heating surface		Induction cooktop 1,000W
	Heat level control (approximately)	Heating	5-Levels of heating options (heat level) 120W~1,000W
Product dimension (approximately)			W225xD280xH220mm
Product weight (Including the power cable) (approximately)			4.4kg
Power cable length (approximately)			1.5m

※Product specifications are subject to change, without prior notice.

※Power consumption during actual use will vary according to rice quantity, rice cooking menu and ambient temperature.

※Energy-saving mode serves as the default when shipping the device. Choose the rice cooking mode according to your preference.

■ Attachment

Insertable rice spatula

Raw resin	Polypropylene
Heat resistant temperature	120°C

Measuring cups

Raw resin		Polypropylene
Heat resistant temperature		120°C
Capacity	For white rice only	180mL
	For wash-free rice only	171mL

Safety precautions

Make sure to follow the precautions described below to avoid injury or unnecessary property loss to anybody. The safety precautions are classified according to the degree of harm or damage caused by misuse.

Examples of symbols



This symbol means "reminding".



This symbol means "forbidden".



This symbol means necessary "instructions".



Warning

The symbol means matters which may lead to death or serious injury during faulty operation.

Utilize power plug and cable correctly



- **Clean the dust from the power plug regularly**

It may cause insulation, fire, electrical shock due to dust accumulation and moisture intrusion.

- **Plug into the power plug tightly**

To avoid short circuits that may lead a fire or electrical shocks.



- **Always remove the plug from the outlet before cleaning, check and move**

In case electrical shock and injury. Do not unplug immediately, and allow 1 minute for plug to cool down before removing from electric outlet.



- **Do not plug, or unplug with wet hands**

To avoid electrical shocks, burns and injuries.



- **Do not use the power cable if it is tangled or knotted**

To avoid overheating and causing burns or fire, make sure to extend and untangle before using.

- **Do not use a AC other than 220-240V**

To avoid causing a fire and electrical shocks.



- **Do not damage the power cable**
- **During transport or storage do not pull the power cable**

Do not damage, overuse, forcefully bend, pull, twist, crush or put heavy objects on the power cable.

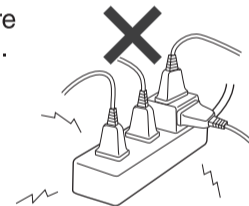
To avoid short circuits that will cause a fire or electrical shocks.

- **Do not use damaged power cable, power plug and a loose electrical outlet**

To avoid short circuits that will cause a fire or electrical shocks. When the power cable is damaged, contact customer service repair center.

- **Do not use the product over the rated electrical outlet or extension**

To avoid causing a fire and electrical shocks.



- **Do not allow kids to lick the power plug**

To avoid injuries or electrical shocks.



- **Do not allow children to use, play and clean the appliance. Do not allow children or individuals with certain disabilities to be near or operate appliance. To avoid possible serious injury**



- **Caution Hot! Because operation of this product may generate residual heat on the surface of the induction cooktop**



- **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 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years**



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



- **The appliance is only to be used with the stand provided**
- **Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot**

Safety precautions Continued



- **Immediately stop using if something abnormal occurs, turn off the power, and remove the power plug from the electrical outlet**

To avoid smoke, a fire and electrical shock.

[Examples of unusual occurrence]

- **Smell of burning, abnormal sounds during operation**
 - **Power plug, power cable is unusually hot**
 - **When moving the power cable, there is intermittent power**
 - **Always stop working during operation**
 - **Tingling and electrical shock to the touch**
- ➔ Stop using immediately, and contact the store where it was purchased from or iris Ohyama Europe B.V. Customer Service Center.



- **Do not wash or immerse product in water or any other liquid**

It may cause fire and electric shock.

During cooking



- **Keep the power cable and plug away from the steam vent**

Failing to do so may result in fire and electric shock.

- **Do not open the outer lid**
- **Do not carry**
- **Do not place your face and hands near the steam vent**

Touching the steam vent may result in burns caused by steam ejection.



- **Do not block the steam vent of the inner lid**

Do not insert plastic-packaged food or use other lids inside the pot.
Doing so may result in overheating caused by the blocking of the steam vent.



- **Do not use this product other than stated in the manual**

Doing so may result in fires, burns, electric shock and injuries.



- **Do not lay paper, tablecloths or anti-fouling covers on the heating surface of the induction cooktop**

Doing so may result in overheating, failure, smoke and fire caused by sensor operation error.

Issues concerning the Heating surface of the induction cooktop



- **Do not use excessive force or weight**

Do not sit on this product or place other items on top of this product.

Doing so may result in electric shock, fire and injury, etc. caused by cracking.

- **Only pots should be placed on the stove**

- **Items such as gas stoves, liquefied gas bottles, cans, hot water bags, and batteries are not allowed on the stove**
- Placing these items on the stove may result in explosion caused due to overheating.
- **Distillation vessel, aluminum foil pot, paper with aluminum foil pasted inside, aluminum foil, etc.**

Doing so may result in fires and burns caused by overheating.

- **Metal spoon, pot cover, etc.**

Doing so may result in fires and burns caused by overheating.

- **Do not place flammable substances on or near the top of this product**

Doing so may result in fires and burns.

When the induction cooktop is used to heat liquids



- **Use caution when cooking and handling appliance with boiling liquids or other hot oils and liquids**

When using the induction cooktop for stir-frying and roasting



- **Do not leave midway while cooking**
- **Lower the preheating heat level and avoid overheating**

Failure to do so may result in fire caused by insufficient cooking oil.



- **Do not disassemble, repair or modify this product**

To avoid causing a fire, electrical shocks and injuries. During repair consult with the store where it was purchased or iris Ohyama Europe B.V. Customer Service Center.



- **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**



Attention

Faulty operation may lead to personnel injury or article damage.



- **Avoid pulling on power cable when unplugging**

Failing to do so may result in fire and electric shock caused by power cable damage.

- **When not in use for a long time, be sure to unplug the power plug from the electrical outlet**

Failure to do so may result in fire and electric shock caused by insulation aging.



- **Do not place this product near objects that are susceptible to magnetic fields**

Information on bank cards, bus cards, magnetic tapes, and the like may be lost or damaged. Interference may occur with radios and TV, resulting in low volume of audiovisuals.



- **Note: Users of pacemakers should consult their doctor before using this product**

Failing to do so may result in malfunction of pacemakers caused by magnetic line of force.



- **Do not block the exhaust and Suction ports, and do not place your hands, face or other objects near the exhaust and Suction ports**

Doing so may result in burns and fires caused by overheating inside the body. Do not lay paper or tablecloths and other inhalable items under the Suction port at the bottom. In addition, do not place easily inhalable seasonings near this product.

When the induction cooktop is in operation



- **Do not place the cooker on an uneven surface**

Doing so may result in burns and injuries caused by falling and overturning when placed on the edge of the heating surface.

- **Do not move this product if there is a pot on the heating surface**

Doing so may result in burns and injuries caused by the falling of the pot.

When transporting the cooker



- **Do not shake the product back and forth by its handle**

- **Do not allow it to fall down or expose it to strong impact**

Doing so may cause damage that could result in fires and electric shock.

- **Do not touch the push button**

Doing so may result in injuries and burns caused by unexpected pushing of the outer lid.



- **Avoid using induction cooktop at high temperatures and use without solid or liquids**

Failure to do so may result in burns and fires caused by damages to the pot from overheating.

Issues concerning the place of use



- **Do not use product near water or locations that may result to fire**

Doing so may result in short-circuiting and electric shock.



- **Do not use this product on an uneven surface or on thermolabile mats**

Doing so may result in fires.

- **Do not use this product inside narrow shelves**

Doing so may result in fires and electric shock caused by the exposure of the operation panel and power cable to the steam vent.



- **Do not touch high temperature parts when the product is in use or right after using this product**

Doing so may result in burns. Carry out cleaning and maintenance after the product has sufficiently cooled.



- **Do not use this other than for residential purposes**

This product was designed as a residential product, do not use this other than for the house, to avoid causing a fire.



- **Place the handle behind this product during rice-cooking**

Failure to do so may result in the overheating of the handle due to steam.



- **Do not use an incompatible removable pot**

- **Do not use an incompatible removable pot directly with the induction cooktop, gas stove or other stoves**

Doing so may cause fires.



- **Cut off the power supply to avoid electric shocks in the event that the surface of the induction cooktop is cracked**

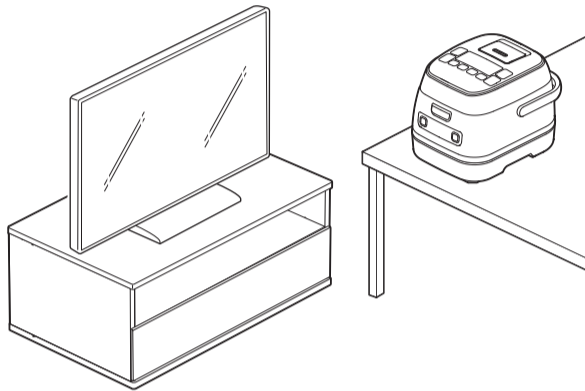
- **The IH Rice Cooker shall not be operated by external timer or separate remote control system**

Using precautions

■ Use on sturdy, flat and even surface

- **Avoid placing the device near radios, televisions, remote controls, batteries, etc.**

Failure to do so may lead to malfunction caused by noise interference.



- **Do not use this product in the following conditions. Doing so may result in intermittent and negatively impact cooking results.**

- Cold room temperature
- Cooking location with a very high altitude
- Cold water temperature

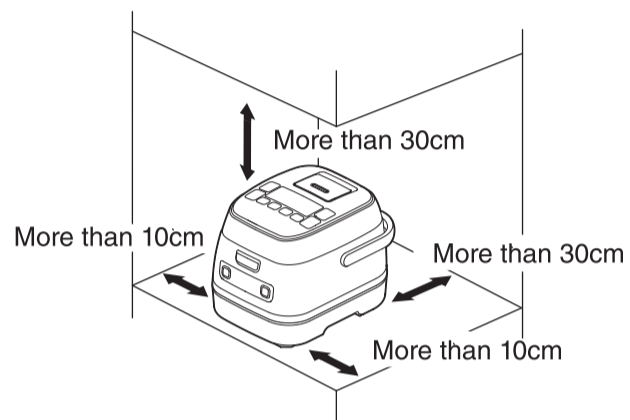
- **Use this product on a firm and sturdy, flat and even surface.**

Failing to do so may result in inaccurate measurements when used on a thin soft platform or inclined surfaces.

- **Avoid walls, furniture, etc. The specific distance is shown in the figure below.**

- **Do not place objects around the exhaust port at the back of the product.**

Doing so may result in overheating and fires when used in narrow places. Use this product in a well-ventilated and water-free place.



- **Avoid overlays for the induction cooktop.**

Do not overlap this induction cooktop with other induction cooktop and IH rice cookers. Doing so may result in running error and other issues.

- **Do not heat this IH rice cooker on other induction cooktop.**

Doing so may result in run-time errors, faults, overheating and fires caused by malfunction of the temperature sensor.

■ Precautions for use of the IH Rice Cooker

- **Do not cover with a cloth when it is in use.**
Doing so may result in deformation and discoloration.

- **Do not reheat cooled rice. (Mixed)**
Doing so may result in fault.

- **The fluorine coating on the inner pan will be consumed and peeled off due to use, which is harmless to human body.**

After the coating is peeled off, order an removable pot replacement produced by the original factory if you are concerned about continued use. Consult the sales store or IRIS customer service center when purchasing.

- **After the button is pressed, the beeper rings, indicating that the cooking is finished.**

When the button is pressed: The beeper 🎵 rings two times.

When cooking finishes: The beeper 🎵 rings four times.

- **In order to prevent the inner pan from being damaged and the coating from peeling off, observe the following precautions.**

- Avoid dry burning
- Only use the warming function with wash-free rice and white rice
- Only put wash-free rice and white rice into the cooker for long periods of time
- Do not use acid or alkaline ingredients or substances in the removable pot
- Do not use metal materials such as spoons
- Use sponge for cleaning and maintenance, and do not use other hard materials
- Do not put hard objects such as tableware into the cooker
- Do not put this product into the dishwasher

- **Clean the rice attached on the pot timely.**

Failure to do so may result in overflow and failure caused by incomplete closure of the outer lid and the steam vent.

- **Cookware can only be used in combination with the induction cooktop and cannot be used for other purposes.**

- **When the Rice Cooker is in operation, there shall be no foreign matter between the cooker and IH induction cooker.**

■ Precautions for Use of the induction cooktop


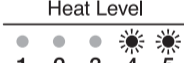

- **When the button is pressed, the beeper rings if there are any abnormalities.**
- **Wipe off the water droplets on the outside of the pot and the heating surface before using.**
Failure to do so may result in overheating and failure caused by lower efficiency of the induction cooktop.
- **Don't allow other objects to add force or impact on the edge of heating surface.**
Doing so may damage the heating surface.
- **Place the cooker in the center of the heating surface.**
Failure to do so may result in running error.
- **Make sure the device is turned off before removing the rice cooker from the induction cooktop.**

- **Heat levels may vary depending on the material, shape and thickness of the pot.**
- **Steam from the exhaust port at the back may result in the heating of the place where the product sits.**
- **Heat level at the heating surface.**
- **It is not abnormal that the cooling fan makes a sound after heating has finished.**
When in use or after use, the cooling fan rotates to cool the inside of the body. Do not unplug the power cable until the cooling fan stops rotating.

Rating of heat level	1	2	3	4	5
Power of heat level	Approximately equal to 120W	Approximately equal to 300W	Approximately equal to 500W	Approximately equal to 800W	Approximately equal to 1,000W

■ Induction cooktop safety precautions

During cooking, the following safety features will come into play when an abnormality occurs.

Heat level setting display (Blinking)	Safety function	Instructions
Heat Level 	Cooker detection function	Do not move away the pot, or do not use the pot which can not be used on induction cooktop, an error will be displayed and heating will stop.
Heat Level 	Anti-overheating function of the internal circuit	If a high internal temperature occurs, the indicator light flashes and the heating stops. Disconnect the power supply and wait for the body to cool before using.
Heat Level 	Anti-overheating function of the heating surface	If the heating surface's temperature becomes too high, heating stops. Disconnect the power supply and wait for the heating surface to cool before using.
No Display	Automatic power-off function/small object detection function	If no operations are performed for more than 2 hours after cooking starts, In the event that an unusable pot is placed on the induction cooktop for heating or heating is performed without a pot, and only small objects such as spoons are placed on the induction cooktop for heating, heating stops and the power supply disconnects after the beeper rings once.

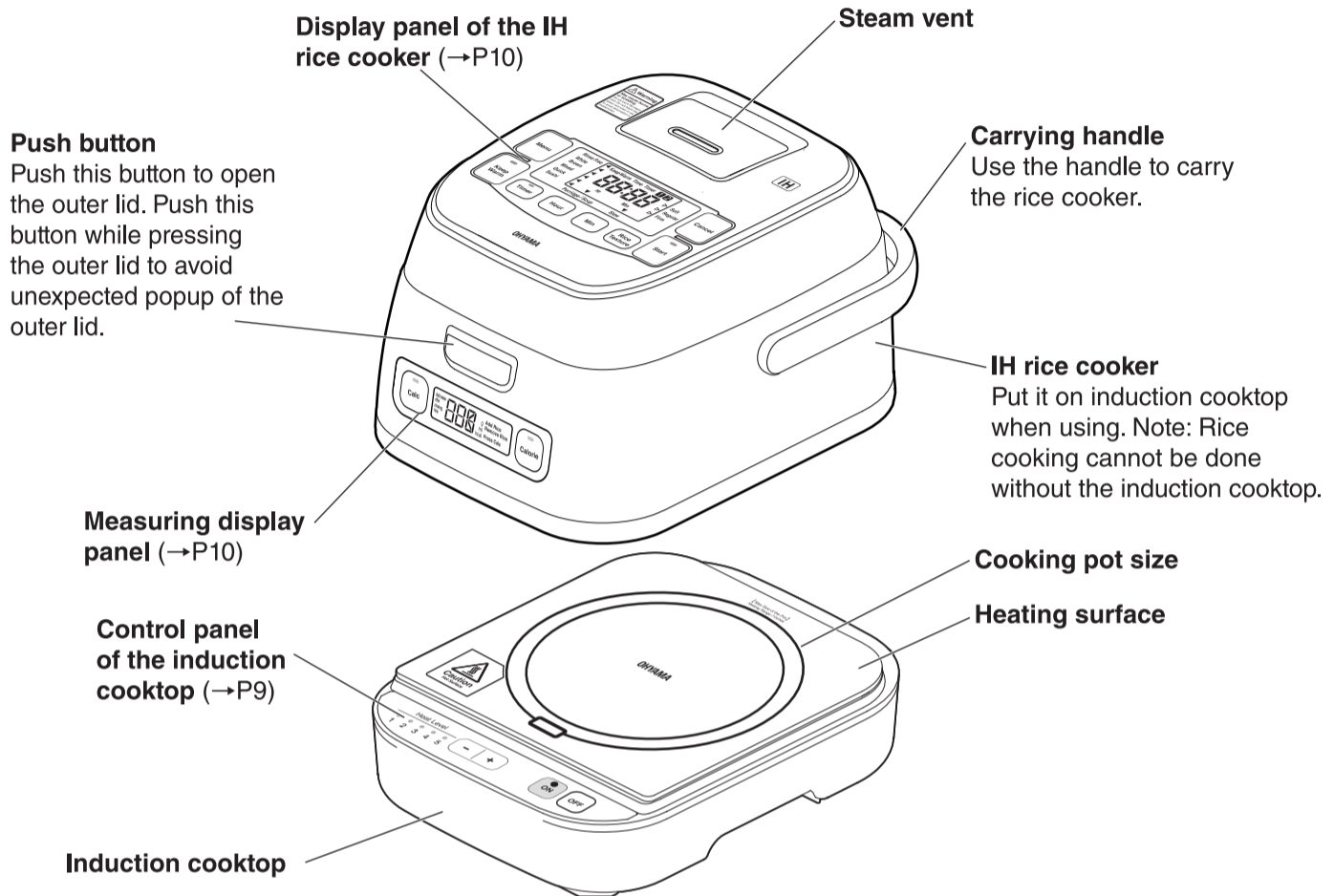
※ In the event that other information is displayed or abnormalities are not resolved, consult the sales store or Iris Ohyama Europe B.V. Customer Service Center.

Disposal

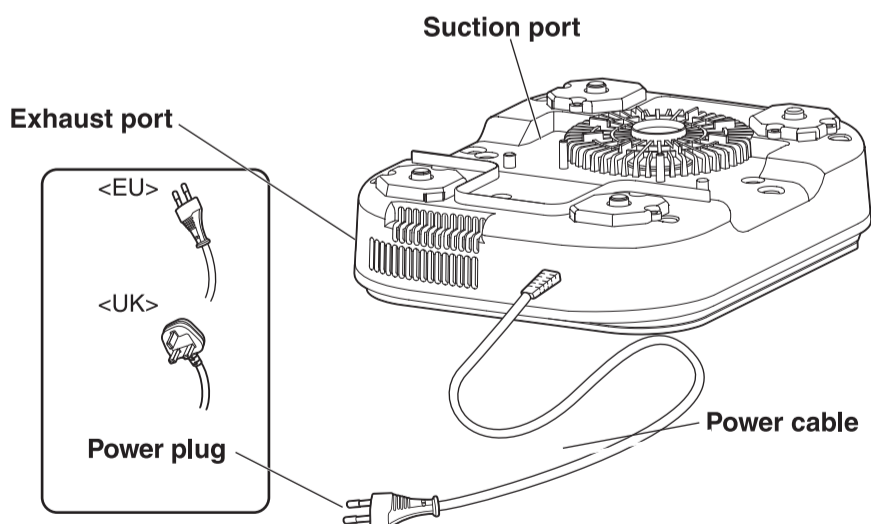
- **Do not litter the device and package. Dispose according to local regulations.**

Parts and features

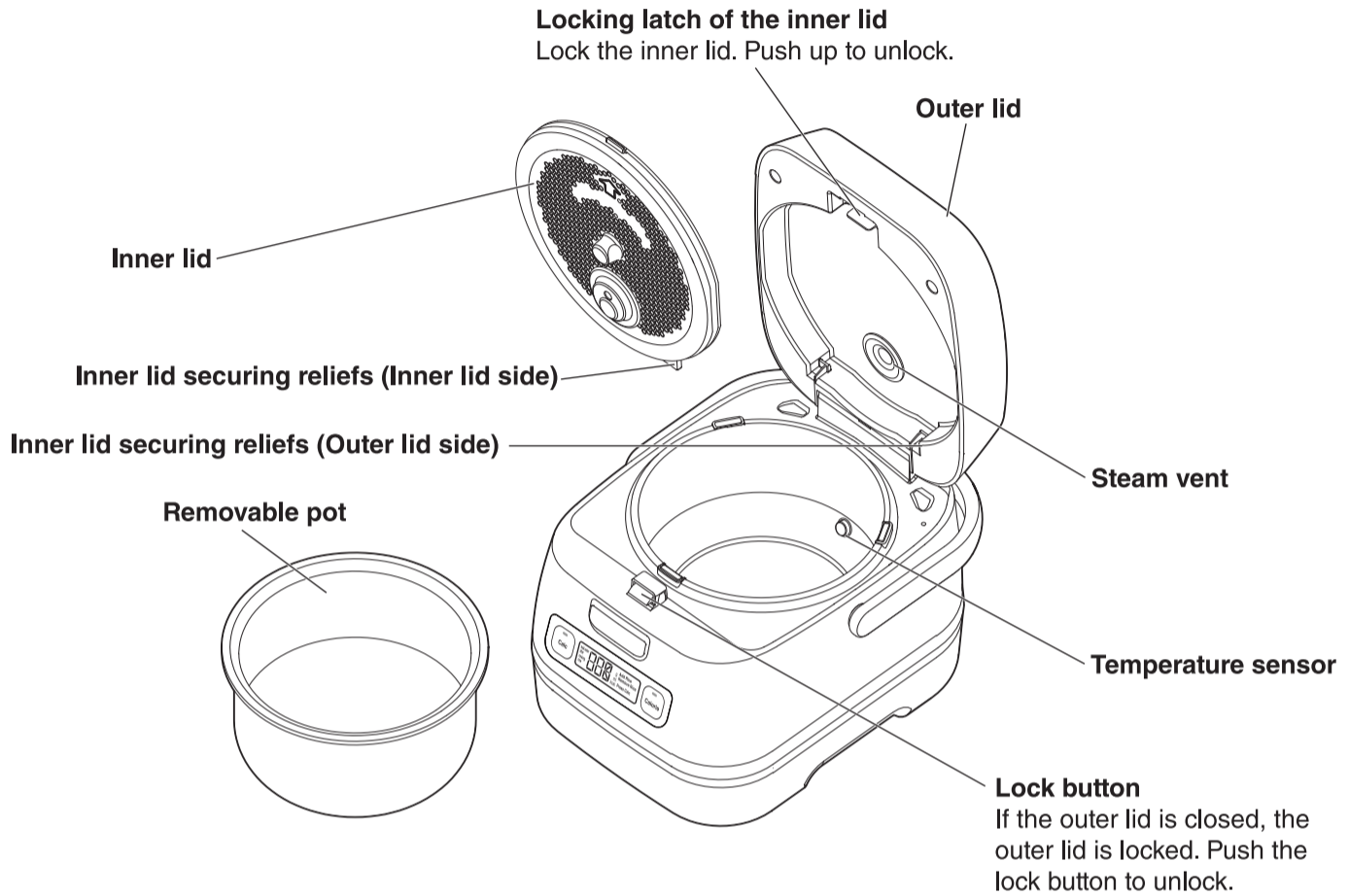
Front



Bottom structure of the induction cooktop



IH Rice Cooker Inside



Accessories

Measuring cup

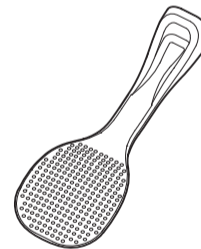


For white rice only
(Transparent)



For wash-free rice only
(Green)

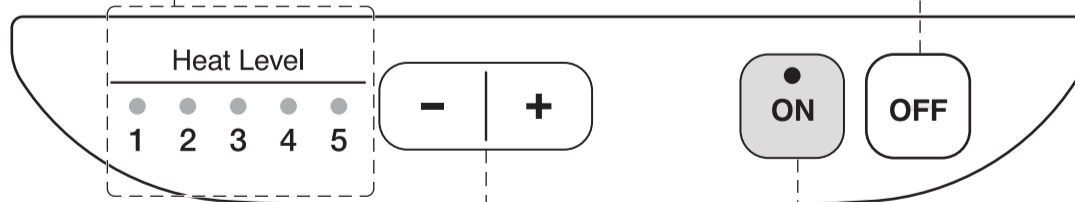
Insertable rice spatula



Induction cooktop control panel

Heat Level

The number indicates the heating level.
(→P20)



OFF button

Press this button to stop cooking.
(→P20)

Heat Level Control button

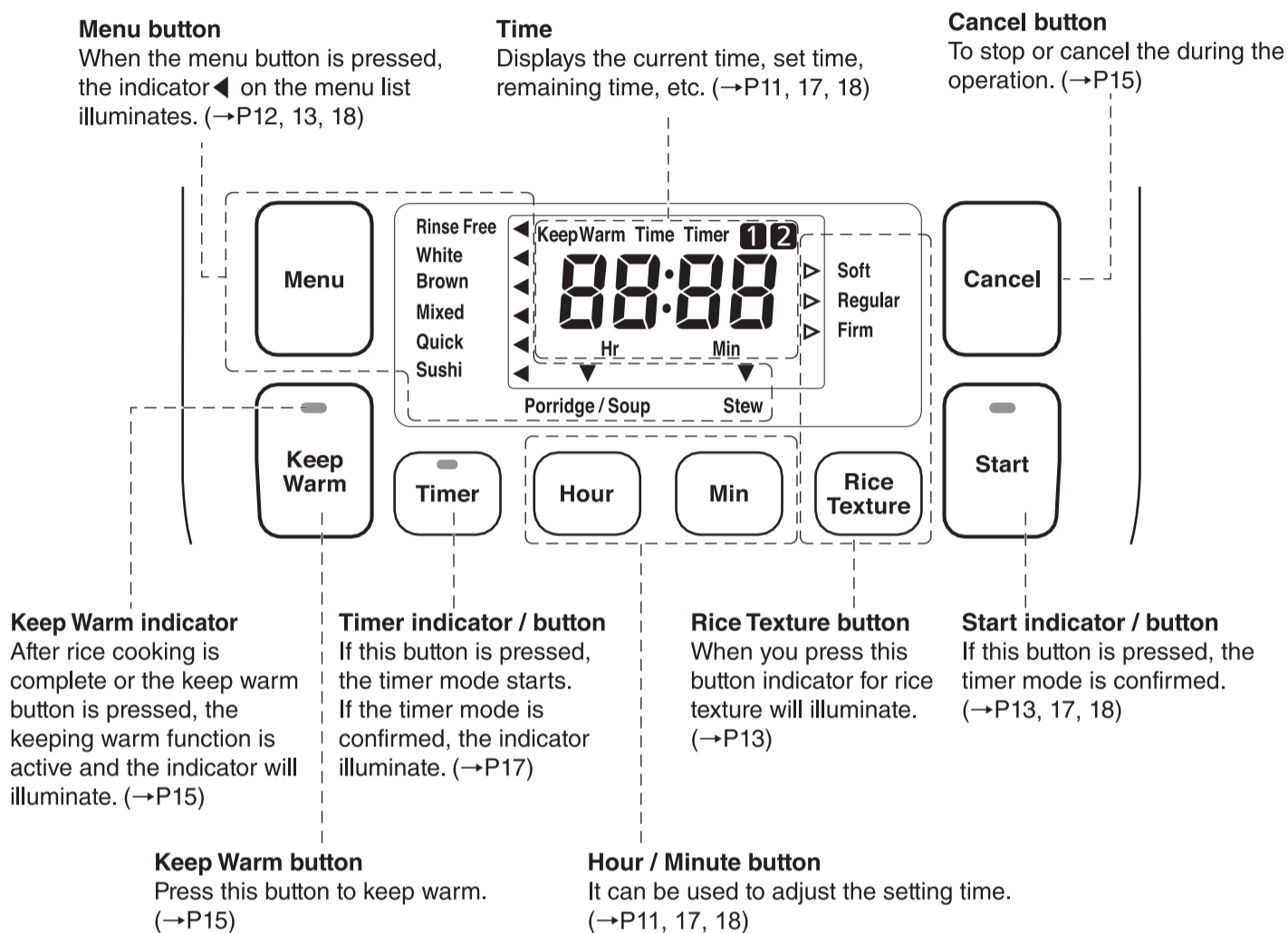
Press the buttons to adjust the heat level.
(→P20)

ON indicator / button

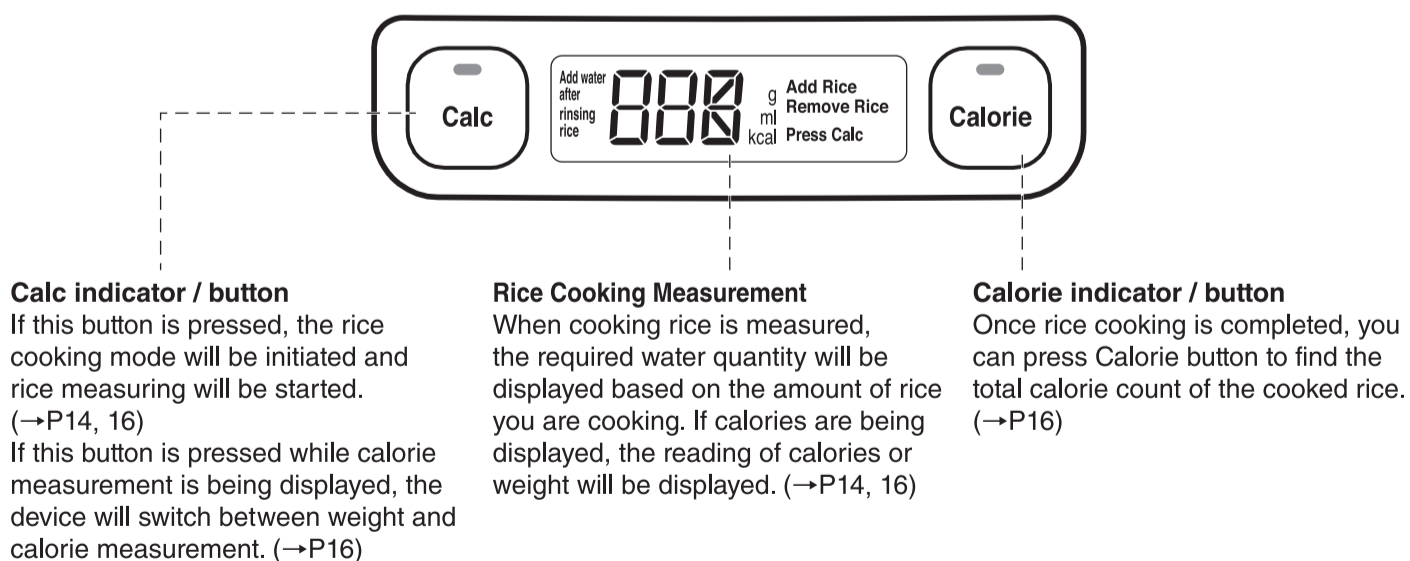
Press this button to start the heating.
(→P20)

Parts and features Continued

■ Operation panel of IH rice cooker



■ Control panel for measuring



Before first use

■ When using this device for the first time

Wash and clean the removable pot, inner lid, steam vent lid and accessories. (→P21 "Cleaning and Maintenance")

Install the inner lid and steam vent lid firmly after cleaning.

■ Timer setting

This product is equipped with a built-in timer to allow timer cooking. If the current time is not displayed, follow the steps below to set the clock.

※ The timer cannot be adjusted while cooking rice, warming and time setting are in progress.

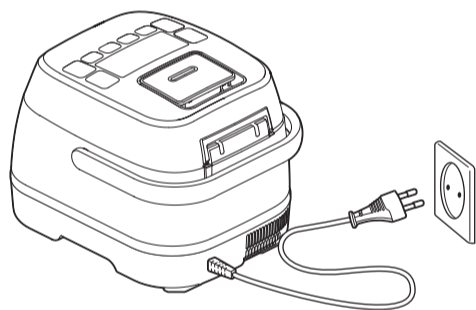
3 If the time display flashes, the time will change when the hour / minute button is pressed

- Pressing this button enables fast forwarding.
- If the button is not pressed, the heating will be confirmed after 5 seconds, and the [:] flashes.



1 Connect the power plug and insert the IH rice cooker

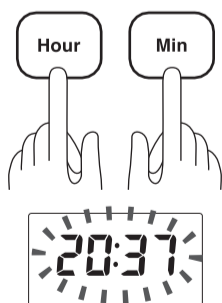
- Plug the power plug into the electrical outlet.
- Put the IH rice cooker on the induction cooktop.
- The display shows the memory of the Menu, and Rice Texture.



※ If the operation is cancelled halfway, press the Cancel button or remove the IH rice cooker from the induction cooktop.

2 Press and hold the hour or minute button for more than 1 second

- The time will flash.



Cooking rice

■ Cooking Rice without calorie measuring function

When the Calc button is not pressed for rice cooking, follow the below.

1 Measure rice and water with measuring cup included with product

- One cup is approximately 180ml.



Special measuring cup for white rice



Special measuring cup for white rice

Menu		Cup (at most)	Water level (at most)
Rinse free /quick		3	3
White/quick		3	3
Brown		2	2
Mixed		2	2
Porridge/soup	dense porridge	1	1
	sparse porridge	0.5	0.5
Sushi		3	3

2 Rice cooking instructions located on packaging

- 1 Rinse/wash rice with sufficient water by stirring rice thoroughly and drain water
- 2 Repeat above steps 2~4 times
- 3 Drain out water completely

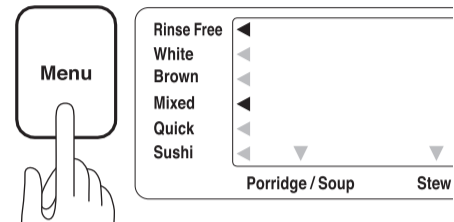
3 Electrical connection and IH Rice cooker operation →P11"Timer setting 1"

4 Proper lid care and use after installation

- Wipe off excess rice and water droplets located on outside of removable pot and inside of main body.
- Make sure that the inner lid and the steam vent are firmly attached.

5 Menu display and options

- Continue pressing menu button for rice cooking options. Select appropriate option for rice type to begin preparation.

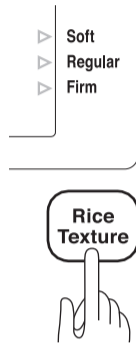


Rinse free / white	Choose the appropriate rice cooking procedure according to the type of rice you are preparing.
Brown	Select this option for brown rice cooking.
Mixed rice	Select this option for Mixed. (Refer to the Mixed menu →P16)
	Select this option for Mixed. (Refer to the Mixed menu →P16)
Rinse free / white (Quick)	Minimized water absorption duration enables the completion of rice cooking in a short time. Compared to the rice cooked in the normal mode, the cooked rice is firmer.
Sushi	Choose this operation when cooking Sushi. (Refer to the Sushi Menu →P16)
Porridge / soup	Select this option to cook porridge. (Adjust the water volume according to the scales of rice congee and porridge with moderate thickness respectively.)
Stew	Refer to page 18 for the information about stewing.

Continued→

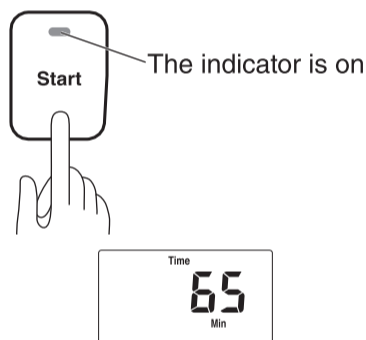
6 Choose Rice Texture (Grain size)

- Push Rice Texture button to select option, Soft, Regular or Firm.
- ※ The water quantity measured and the rice cooking procedure will be adjusted according to the granularity (Grain size) selected.



7 Press the Start button

- Press start button for Indicator light and time to display.



How to use Calorie Counter

Press the Calc button in the menu of wash-free rice and white rice to achieve rice cooking measurement.

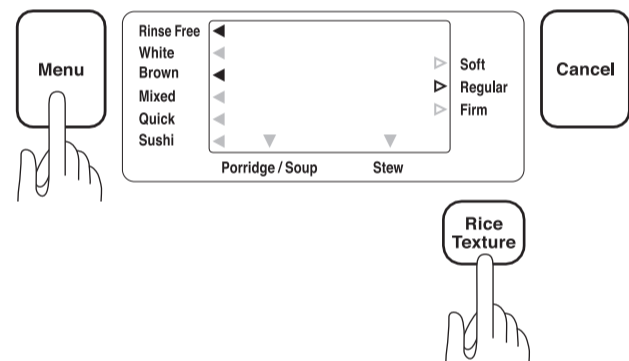
- ※ When the Calc button is pressed for measuring, measure the rice quantity before rinsing the rice. If the rice is wet, the correct weight cannot be obtained.

- Place IH rice cooker on a flat secure surface during measurement preparation. It cannot be measured correctly on an uneven surface.

1 Connect the power plug and insert the IH rice cooker →P11"Timer setting 1"

2 Set the menu, and Rice Texture (Grain size)

- Refer to pages 12-13 for the details of menu, and rice texture. (Grain size)



Stir right after rice cooking

- After rice is done cooking, the beeper rings 4 times, activating an automatic switch to keep warm mode. (There is no keep warm in Stewed mode.)
- The keep warm indicator is illuminated and displays the elapsed time.
- ※ Stir rice immediately after rice is done cooking to release excess water and improve taste.



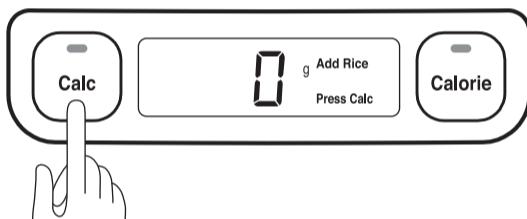
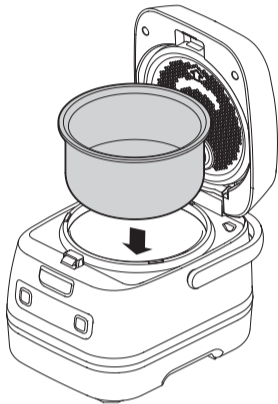
Attention

- Do not place the IH rice cooker on the objects that are not heat-resistant when carrying the IH rice cooker.

Cooking rice Continued

3 Open lid, insert empty removable pot, and press Calc button

- If 0g is displayed, rice cooker is ready for measurement preparation.
- ※ Removable pot must be empty to ensure accurate measurement. Any source of liquid, or dry content will result to incorrect Calc measurement.



- ※ If the operation is cancelled in use, press the Cancel button or remove the IH rice cooker from the induction cooktop.

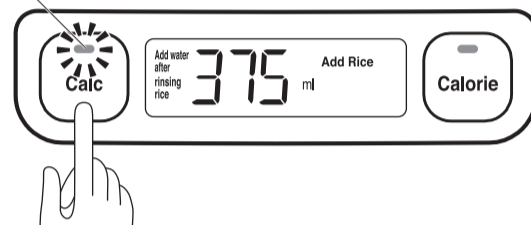
4 Put the unrinsed rice into the IH rice cooker

- Weight of rice will display, when rice is placed in removable pot.
- ※ The measurable quantity of rice cooking is about 0.5~3 measuring cups of wash-free rice or rice.
- ※ Do not wash rice, or expose to any liquid before measuring.



5 Press the Calc button again

- The indicator of the Calc button flashes to show the necessary amount of water. (Adjust the amount of water requirement according to menu, and Rice Texture and other settings.)
- ※ Be sure to put the rice into the removable pot, and then press the Calc button.
- ※ If the rice quantity is adjusted after the Calc button is pressed, press the Cancel button and start measuring again.



- If the rice quantity is more than or less than the measurable rice cooking range (0.5~3 measuring cups), [E - -] will be displayed, followed by a beep sound, and the previous content (Showing the weight of rice) will be displayed again.

6 Take out the inner pan for rice rinsing

- 1 Rinse the rice thoroughly with sufficient water drain, and repeat above step 2~4 times.
- 2 Finally, discard the water after quick rinsing with sufficient water added.

- ※ There is no need to rinse the wash-free rice, but the water may cloud up because it contains protein and rice bran on its surface. Do it gently.

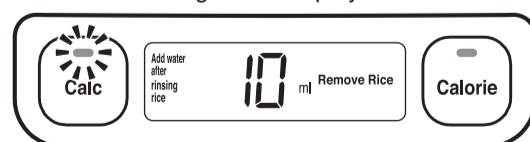
7 Adjust the water volume

- Rinse rice thoroughly (excluding wash-free rice) before adding water.

- Place rice into removable pot, and add amount of water displayed.
- If the amount of water required displayed is reduced and the most suitable amount of water is reached, the beeper will ring 2 times to indicate that the amount of water is sufficient.



- ※ If water is added excessively, the Calc indicator flashes and the beeper rings continuously. Adjust the water volume according to the display.

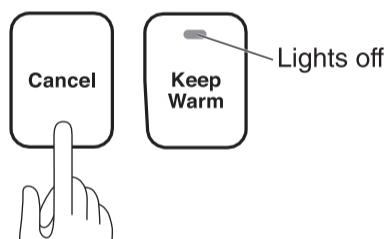


■ Keep warm

- Unable to keep warm during stewing or boiling.
- After 12 hours, the warming process stops and the temperature restores as before.
- Stir it completely so that it can be heated evenly under the condition of warming.
- If the amount of rice is not much, keep it warm in the center of the removable pot and eat it as soon as possible.
- ※ If the remaining rice is keep warm for too long, it may turn yellow and hard. Avoid warming the rice for too long. It is recommended that you wrap it with plastic wrap and keep it in the refrigerator.
- ※ Cooked rice or rice that contains seasoning will become dry, discolored, and produce a peculiar smell or abnormal taste, so do not operate the warming function.
- ※ Once the porridge/soup is done cooking, stop warming to prevent from thinning the consistency from the steam/condensation that may accumulate inside or on the lid (could drip in to the soup).

■ Method for stopping warming

- Press the Cancel button and the indicator turns off. The device will restore to its pre rice-cooking status.

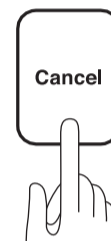


When warming is stopped due to operation error

- If warming stops due to accidentally pressing the Cancel button or unplugging of the power cable, pressing the Keep Warm button again will illuminate the keep warm indicator and switch to warming mode.
If the IH rice cooker is removed from the induction cooktop, and the Keep Warm button is pressed, the keep warm mode will be reactivated after the pot is put back.
- ※ If the rice has been cooled, it will not be heated even if the keep warm mode is applied. Use a microwave oven for heating.

■ How to cancel during cooking/operation

- Press the Cancel button. At this time, the operation will be cancelled and the status will return to pre rice-cooking settings. (The menu button selected will illuminate.)
The operation cannot be cancelled during rice cooking measurement, setting the time and timer, and rice cooking.



■ If the IH rice cooker is picked up by mistake during rice cooking

- The power will be cut off and rice cooking will be stopped.
- If the IH rice cooker is put back (within about 10 minutes), rice cooking will start again.
- ※ Even if the pot is put back within 10 minutes. The rice cooking program will not restart from the beginning due to the different extent of rice cooking.
- ※ Due to the wrong operation. Sometimes can not continue cooking you have to restart the progress. There might be some possibilities of failure for cooking rice.

Cooking rice Continued

Mixed rice

When Mixed rice cooking, follow the following instructions.

- If white rice or wash-free rice is used, put up to 2 measuring cups of rice into the pot.
- Stir the seasoning evenly.
- After the rice is added into the cooker, add seasonings and water according to the amount of rice and stir carefully from the bottom of the inner pan.
- ※ If the seasoning and water are not mixed evenly, improper rice cooking may occur. In addition, when there is too much seasoning, it may not be possible to cook rice smoothly.
- The ingredients are about 70g/105g per measuring cup of rice. Adjust the water volume and then place on the rice.
- ※ If ingredients are added before adjusting the water volume, it is impossible to achieve accurate adjustment of the water volume.

Menu		Estimated rice cooking duration
Rinse Free / White	Soft	53~69
	Regular	49~66
	Firm	54~69
Brown		48~62
Mixed		30~46
Quick		32~48
Sushi		61
Porridge / soup		-

Calorie-measuring method

Press the calorie button to measure and display the calories of rice. Do not add more than three cups of rice.

- When measuring calories, place the IH rice cooker on a horizontal surface. Correct measurement cannot be achieved on an uneven surface.
- Avoid shaking the IH rice cooker when confirming the display contents.

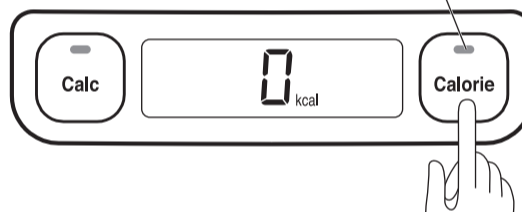
- Measure as follows according to the rice cooking mode.

Menu	Calorie Conversion Value
Rice Free / white	168kcal/100g approx
Porridge / Soup	71kcal/100g approx
Brown	165kcal/100g approx
Mixed Stew	Unable to measure

1 Press the calorie button

- 0kcal is displayed after measuring the current status.
- ※ It cannot be used while rice is cooking.

The indicator is on



2 Rice contained

- Displays the calories from the inner pan held in the bowl.



- Press the calorie button till the display show 0 before fill the second bowl.
- ※ If left for more than 1 minute, the display content disappears. Press this button again to re-measure. If you want to add rice to the bowl, complete this process within 1 minute.

Switch display content

- While displaying calories, press the Calc button to switch between weight and calorie display.



- ※ When the IH rice cooker is removed from the induction cooktop or the power is cut off, calories can be measured if the keep warm function is activated again.

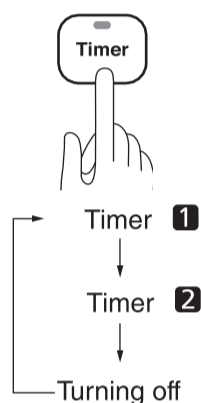
Timer setting

You can use the timer to preset the timer for rice cooking.

- ※ The timer cannot be used for Quick, Mixed, Stew.
- ※ Stewing adjust the timer in advance. (→P11)

Whether using the Calc button or not. Follow the steps below before pressing the Start button.

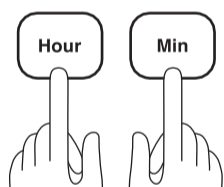
1 Before pressing the Start button, press the timer button to select timer 1 or timer 2



- If the operation is cancelled halfway, press the Cancel button.

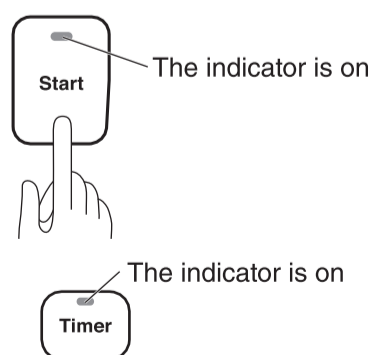
2 Press the Hour / Min button to adjust the timer

- Press this button to fast forward.
- The system will recall the set time and apply this setting the next time the Min button is pressed. (The system can recall the setting of timer 1 and timer 2 respectively.)

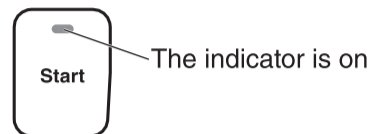


3 Press the Start button

- The timer indicator is on.
- Displays the preset time of the timer. Press the hour button or the minute button to confirm the current time.



- When rice cooking is completed, the start indicator will illuminate, indicating that the procedure has finished within the preset time. After rice finishes cooking, it will change to the keep warm mode.



- ※ If the time before rice cooking is as follows, it will change into the normal rice cooking mode and start cooking rice immediately.

Rinse Free / White	Within 1 hour and 10 minutes
Porridge / Soup	60 minutes
Brown	Within 1 hour and 50 minutes



Attention

- Do not place the IH rice cooker on the objects that are not heat-resistant when carrying the IH rice cooker.

■ If the IH rice cooker is picked up by mistake during timed rice cooking

If you pick up the cooker by mistake before rice cooking

- Put it back. If the IH rice cooker is put back before rice cooking starts, the timer will continue to run as set.
- If the IH rice cooker is put back within 10 minutes from the start of rice cooking, and the Start button is pressed, rice cooking will be immediately activated. If it is put back after more than 10 minutes, the timed rice cooking will be cancelled and rice cooking will not be achieved. Perform rice cooking according to the normal mode in such a case.

When you pick the rice cooker up by mistake after cooking rice

- The power will be cut off and rice cooking will be stopped.
- If the IH rice cooker is put back immediately (within about 10 minutes), and the Start button is pressed, rice cooking will start again.
- ※ Even if you put it back on the induction cooktop within 10 minutes, rice cooking won't start beginning for some time due to different levels of rice cooking progress.
- ※ If rice cooking operation must be restarted from the beginning due to the inability to continue rice cooking, proper rice cooking may not be achieved due to different levels of rice cooking progress.

Cooking stew

A timer can be used for stew.

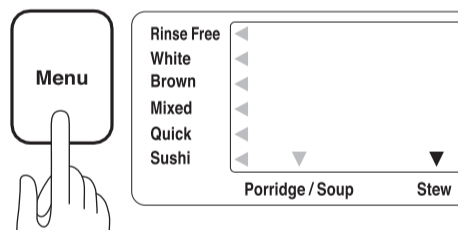
- Only soup, curry and stew can be stewed. (Hot boiling, roasting, or stir-frying cannot be achieved.)
- When stewing, stir-fry the materials and seasoning in advance.
- Do not use a pot lid, oilproof paper, plastic wrap, etc. inside the IH rice cooker. Doing so may result in the blocking of the inner lid of the IH rice cooker.
- Stirring repeatedly is recommended as curry and stews are prone to getting overcooked.

1 Connect the power plug and place on the IH rice cooker →P11"Timer setting 1"

2 Add rice/food to be cooked into the removable pot, and place the pot inside the IH rice cooker

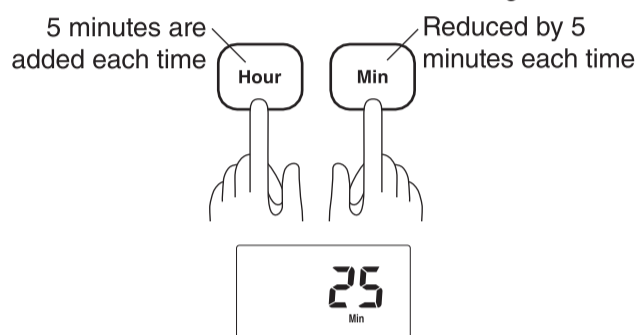
- Do not add more than three cups of rice.
 - Wipe off the food and water droplets adhering to the outside of the inner pan and the inner side of the main body.
 - Make sure that the inner lid and the steam vent are firmly attached.
- ※ Stir the seasoning and starch well in advance. It is suggested that starch be added last.

3 Press the menu button to select stew



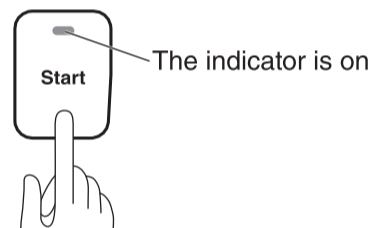
4 Press the Hour / Min button to preset the timer for stewing

- When pressing the hour button, the time is increased in units of 5 minutes, and when pressing the minute button, the time is decreased in units of 5 minutes. Long press this button to fast forward.
 - Up to 120 minutes can be set.
- ※ If another menu is selected, the setting is cancelled.



5 Press the Start button to start stewing

- The start indicator will illuminate to display the remaining time.



- If the set time is exceeded, the cooking finishes and the beeper rings 4 times.
- ※ If the temperature rises as the food is being boiled dry, an error will occur and the cooking will stop halfway.

Pots compatible to use with induction cooktop

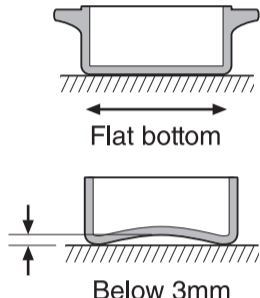
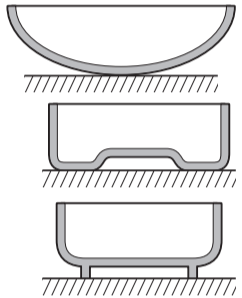
The shape, material and size of the bottom of the cooker, determine whether it can or cannot be compatible for the induction cooktop. Do not use a cooker that cannot be used with the induction cooktop. Doing so may result in oil fires or malfunction of the safety device due to the inability to control overheating.



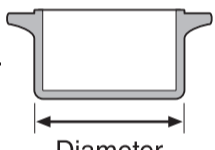
Attention

- Do not place the inner pan of the IH rice cooker directly on the induction cooktop.
- Do not use for any cooking purposes, other then purposes intended and directed on manual.

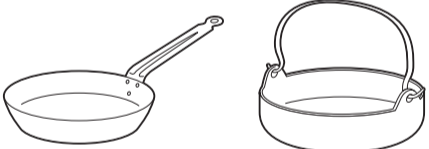





Bottom shape of the removable pot

○ Compatible	✗ Not compatible
<ul style="list-style-type: none"> ● The bottom of it is flat <ul style="list-style-type: none"> ※ Use a pot with a bottom that is free of ridges or patterns. ● For heating: less than 3mm of bend. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pot with round bottom such as Chinese cooking pot ● Pot with an uneven bottom and which is not close to the heating surface ● Pot with stent at the bottom 

Size

○ Compatible	✗ Not compatible
<ul style="list-style-type: none"> ● For heating: The pot's diameter should be 12-18cm. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pots that are smaller than the size on the left ● Pots with dimensions larger than the heating surface

Material

○ Compatible	✗ Non compatible
<ul style="list-style-type: none"> ● Iron and cast iron  ● Iron enamel  <ul style="list-style-type: none"> Avoid dry burning or over-baking the enamel pan Doing so may damage the heating surface, melting or burning the enamel at the bottom. ● Stainless steel  <ul style="list-style-type: none"> 18-0 (SUS430), etc. ※ Some pots may be weakened by the heat levels or be an unusable type of pot. ● Multilayer steel pot <ul style="list-style-type: none"> ※ It may not heat up because it is a different type. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Heat-resistant glass  ● Ceramic ware, earth pot  <ul style="list-style-type: none"> Do not use the available third party earthen pots with "IH Compatible" logo. Doing so may result in identification failure or heating malfunction. ● Aluminum, copper  <ul style="list-style-type: none"> Do not use the pot with aluminum foil (Or an earthenware pot, etc.) with an "IH Compatible" logo. Doing so may result in identification failure or heating malfunction.

- ※ Even if the pot can be used, the heat level will be adjusted and weakened due to its material, shape and thickness.
- ※ If a pot with a thinner bottom is used, the bottom will deform when cooking. Stop using it as soon as it shows signs of deformation.

Guide for induction cooktop

1 Connect the power cable

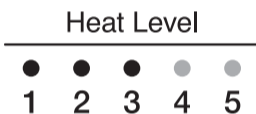
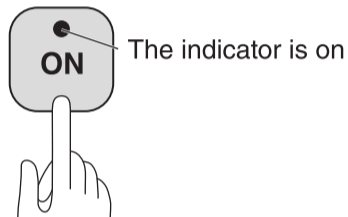
- Plug the power plug into electrical outlet.

2 Put the food into the pot and place the pot in the center of the heating surface

- Use a pot of compatible materials, size and shape. (Refer to P19)

3 Press the ON button

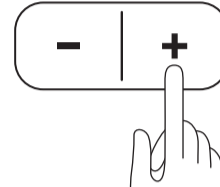
- The ON indicator and the heat level indicator turns on and heating begins.
- Heat level starts with "3".



- ※ Auto shut off after 2 hours of cooking. Maximum cooking capacity is 2 hours, turn on required if cooking time requires more than 2 hours.

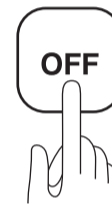
4 Press the heat level and temperature control button to set the heat level

- You may also adjust the heat level while cooking.



5 Press the OFF button after cooking finishes

- The indicator will be turned off after heating finishes.



- Even after cooking finishes, the cooling fan will rotate if internal temperature is high.



Attention

- Note that residual heat may remain on the heating surface. It may result in burns.

Cleaning and maintenance



Attention

- Always unplug and allow removable pot and main body to cool completely before cleaning.
- Do not clean, rinse and immerse main body in water or any liquids.

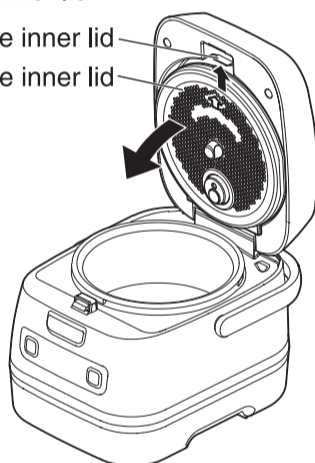
- Do not use harsh or abrasive cleaners. Rice cooker and inner pot are not dishwasher safe.
- If food/rice are stuck to the pot's surface, first soak the removable pot in hot water and then wash.
- Do not use metal or sharp objects when removing dirt.
- Clean after every use.
- Steam vent should be cleaned regularly after every use, and empty out any condensation may have accumulated after each use. Dry the steam vent with a soft cloth.

Removing and securing the inner lid

Disassemble

- Press the locking claw of the inner lid upward, and then remove the inner lid.

Locking pawl of the inner lid
The inner lid



Assemble

- Position the inner lid with the arrow pointing upwards.
- Hang the reliefs under the inner lid to the reliefs inside the outer lid.
- Press the upper part of the inner lid to the inner lid locking button until you hear a click.

Locking pawl of the inner lid

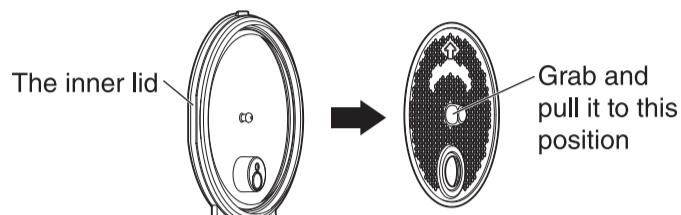
The inner lid



The inner lid

1 Remove the aluminum outer lid

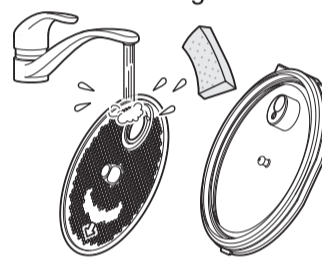
- Grab and pull the center rubber part of the aluminum outer lid.



- ※ There will be residual heat after cooking, which will make it difficult to remove the aluminum outer lid. Rinse under running water to completely cool it down and remove it. In addition, when it is difficult to remove, open the edge of the aluminum outer lid to remove it.

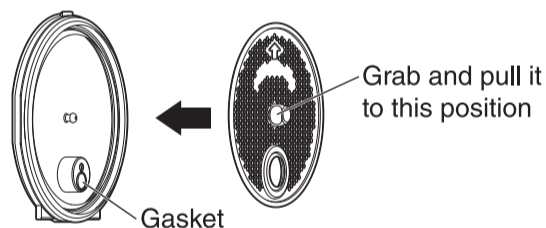
2 Wash with a soft sponge and rinse with water

- ※ Drain it off after cleaning.



3 Reinstall

- Secure the insertion of the aluminum outer lid.



- ※ Do not remove the valve gasket. Insert firmly into the inner side to prevent it from falling off.

Cleaning and maintenance Continued

Removable pot, Insertable rice spatula

Wash it with a soft sponge or rag, and rinse with water



- ※ Drain after cleaning.
- ※ Do not put it in damp or dirty places to avoid corrosion.

When the dirt on the removable pot is difficult to remove

When dirt is difficult to remove, rinse it with kitchen-specific neutral detergent and rinse it with water after cooking and stewing

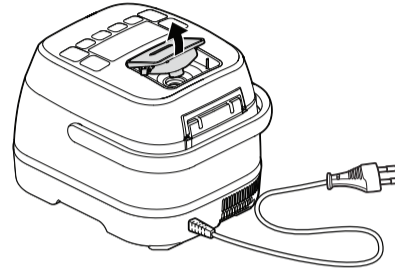


- ※ Use soft sponge.
- ※ Do not use a scraper, metal brush, nylon brush, detergent, etc.
- ※ Drain it off after cleaning.

Steam vent lid

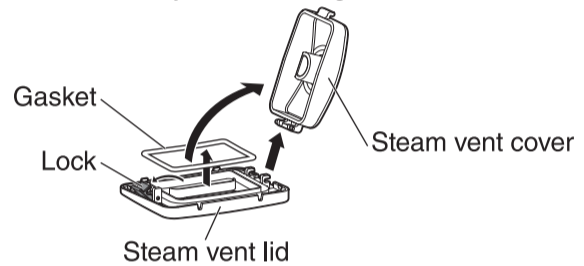
1 Remove the steam vent lid from the outer lid

- Pull it up when removing.



2 Unlock, and remove the lid from the steam vent lid

- Concurrently remove the gasket.



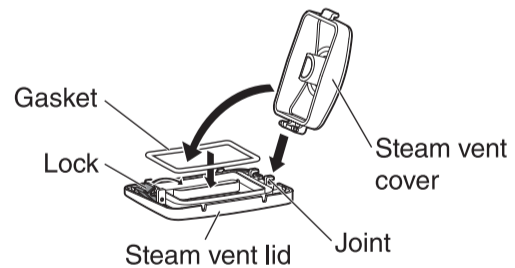
3 Clean with a soft sponge, etc.

- Fully dry after cleaning.



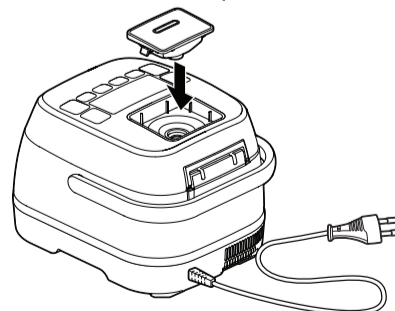
4 Cover the steam vent lid

- Install the upper gasket.
- Hang one side of the steam cover to the joint, then cover the outer lid and lock it.



5 Reinstall the outer lid

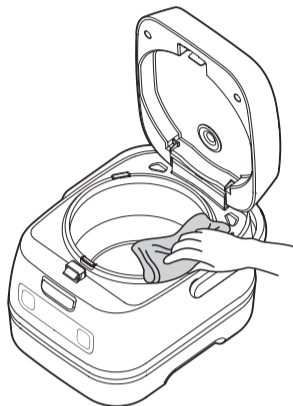
- Press down from the top.



Main body (Inside)

Remove the inner pan and inner lid and wipe them with a dry cloth

※ Clean up any soiled areas.

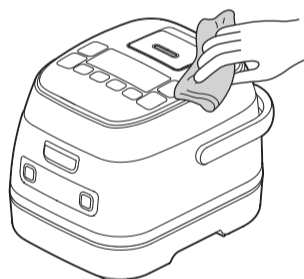


- Do not allow rice grains, cooked rice and food particles to get stuck on the temperature sensor, by removing after every use. Failure to do so may result in operation error and improperly cooked rice.

Main body (Outside)

Wipe it with the dry cloth

※ If dirt is difficult to remove, wipe it with cloth with diluted neutral detergent for kitchen use, then wipe off detergent components with the dry cloth, etc.

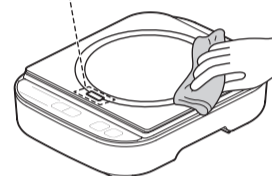


Heating surface of the induction cooktop

Wipe it with the dry cloth

※ If dirt is difficult to remove, wipe it with cloth with diluted neutral detergent for kitchen use, then wipe off detergent components with the duster cloth, etc. If the residue on the Heating surface is difficult to remove, wipe it off with a small amount of liquid detergent.

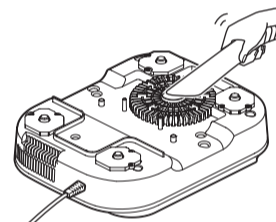
This area should be kept clean



Suction port and exhaust port

Turn it over and vacuum the dust

※ To avoid overheating, it is recommended to remove dust periodically on as needed basis.



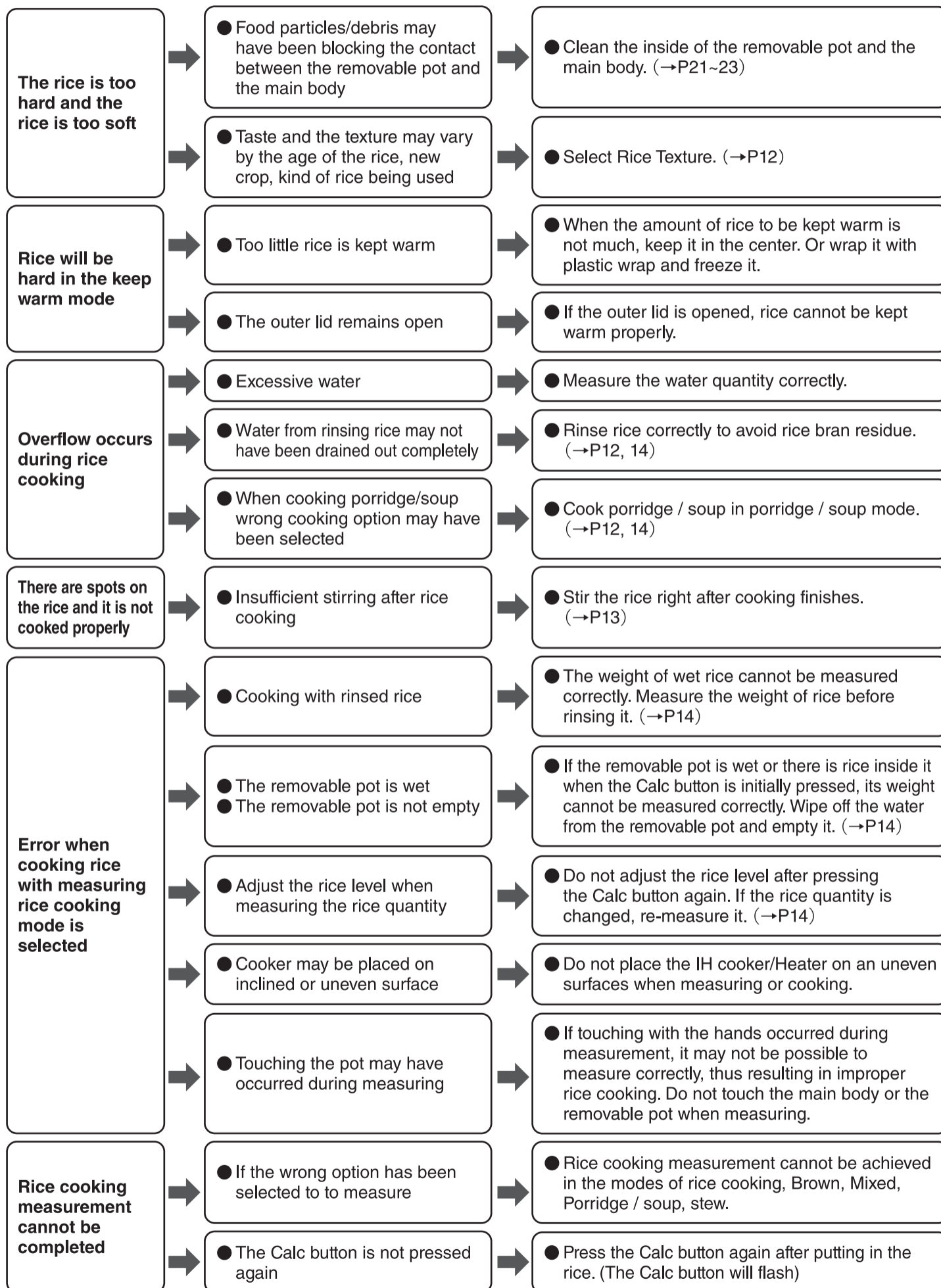
Troubleshooting

If something odd occurs during operation, carefully read this manual before sending for repair, and check if it is one of the causes below.

Frequent problems	Possible causes	Solutions
Does not power on	● Power plug is not firmly in the power outlet	● Make sure plug the power plug into the power outlet.
	● The IH rice cooker is not correctly placed on the induction cooktop	● Correctly place the IH rice cooker on the induction cooktop.
During operation power shuts off	● Excess of usable power	● Turn off the other electrical products or the circuits connected to other circuit breakers. Failing to do may result in excessive circuit capacity.

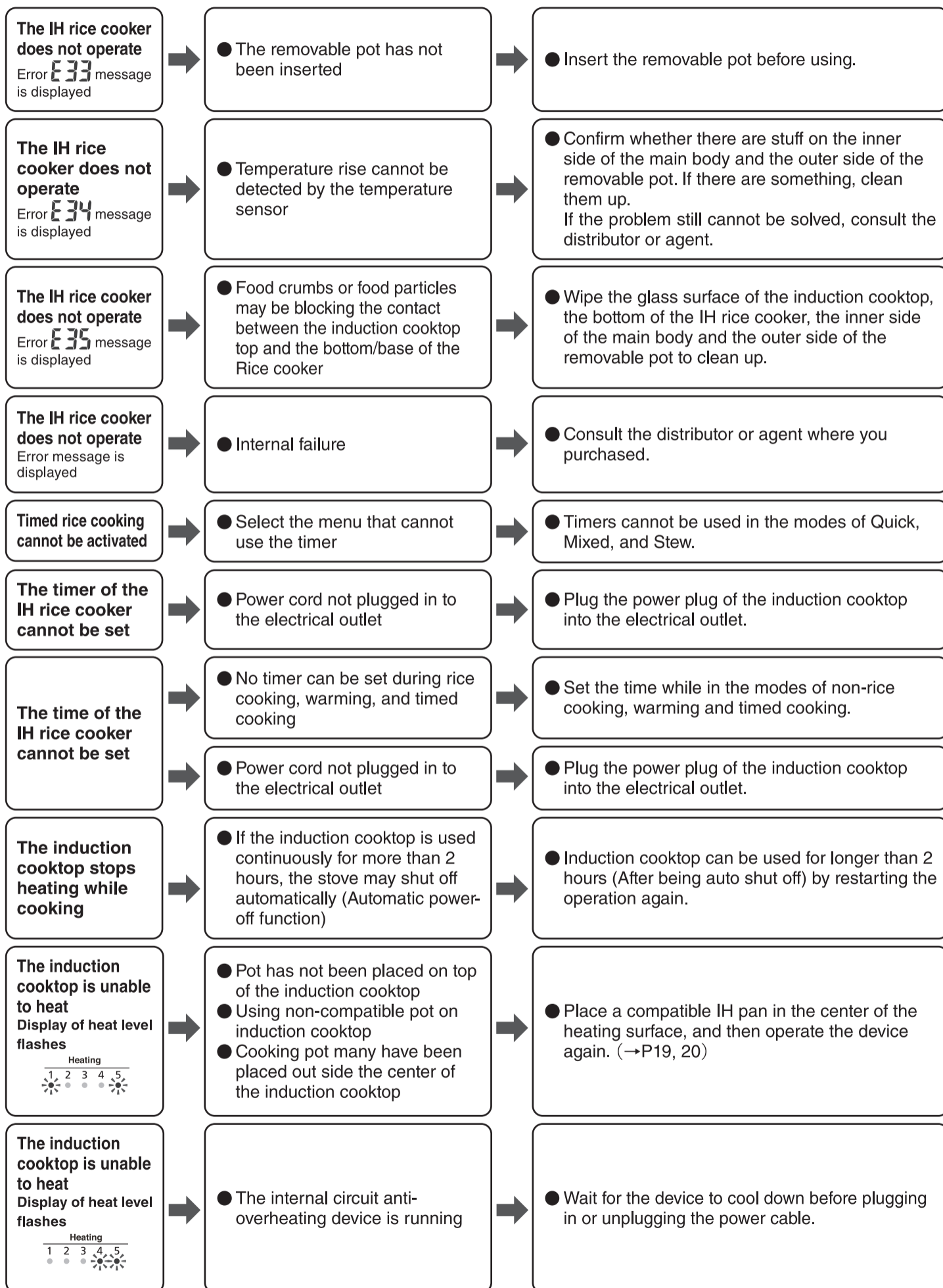
Troubleshooting Continued

Rice cooking stops in the middle of the operation	● The power cable is disconnected or there is power failure during rice cooking	● Make sure power plug is plugged in to the electrical outlet correctly.
	● The timer is set incorrectly	● Set the correct rice cooking time. (→P17)
A white layer of film appears	● White rice contains large quantity of starch	● The surface of wash-free rice may be stained with starch. Clean it gently before cooking rice.
Overcooked rice	● Insufficient water	● Measure the water quantity correctly.
	● Insufficient rice rinsing, with rice bran residue left	● Rinse rice properly to avoid rice bran residue. (→P12, 14)
Rice is sticking to the pan	● A small amount of rice is kept warm for too long	● Avoid keeping a small amount of rice warm for too long.
	● Rice is too soft	● Soft rice is prone to stick to the pot. Avoid keeping the rice warm for long time and clean the removable pot as soon as possible.
Rice turns yellow, and has an abnormal taste	● Rice is placed in the removable pot for too long	● Do not keep rice in the removable pot for too long. (The maximum holding time is 12 hours. Avoid keeping rice warm for over 12 hours.)
	● Cook rice using alkaline ionized water, mineral water with high granularity, etc.	● Do not use alkaline ionized water, mineral water with high granularity, etc.
The rice is too hard and the rice is too soft	● Rice qty may have been measured wrong	● Measure using a level measuring cup. (→P12)
	● Not enough water	● When measuring for rice cooking, Use the correct steps to measure the water volume. (→P14, 15)
		● When cooking rice without using the rice measurement cooking mode, match the same scale with the removable pot. (→P12)
	● The wrong menu option was selected	● Select the correct menu according to the rice quantity. (→P12~14)
	● The inner lid and steam vent lid are not installed correctly	● Correctly install the removable pot and steam vent lid.
	● Rice being cooked may have been stored in higher elevation	● when cooked in higher elevation areas, the rice cooking temperature cannot rise, which will result in improper rice cooking.
	● When cooking in the Quick mode, the rice texture is too hard tough	● When the rice is hard, perform rice cooking or adjust the water volume according to the normal menu mode.

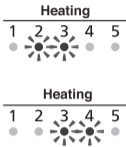
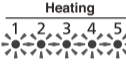


Troubleshooting Continued

<p>I press the Calc button again, but still fail to measure water quantity</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Too much or too little rice (Displays with error) 	<ul style="list-style-type: none"> ● The measurable amount of rice for rice cooking is 45~480g. Adjust the rice quantity and then press the Calc button again.
<p>Calories cannot be measured smoothly</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Touched with the hands, etc. ● The IH rice cooker rocks from side to side when rice is served 	<ul style="list-style-type: none"> ● Avoid touching with your hand or shaking the cooker when serving rice. Failure to do so may result in incorrect measurement of calories. Do not touch or shake the cooker before or after rice is served.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Put spoons, etc. into the removable pot 	<ul style="list-style-type: none"> ● Do not put extra items on the IH rice cooker before or after pouring in the rice.
	<ul style="list-style-type: none"> ● When rice is served, leave it to sit for more than 1 minute 	<ul style="list-style-type: none"> ● If you leave it for 1 minute without operation involved, the display content will disappear. If the button is pressed again, the measurement will start again. If you want to increase the amount of rice served, measure it within 1 minute of holding the rice once again.
<p>Error of Mixed cooking</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Insufficient mixing of seasoning 	<ul style="list-style-type: none"> ● Stir from the bottom before Mixed cooking.
<p>When stewing in the IH rice cooker, the ingredients cannot be cooked thoroughly</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Excessive ingredients added 	<ul style="list-style-type: none"> ● If stewing is allowed, you may insert 3 measuring cups of white rice.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Shortened cooking time 	<ul style="list-style-type: none"> ● Extend the cooking time.
	<ul style="list-style-type: none"> ● There are ingredients that cannot be stewed 	<ul style="list-style-type: none"> ● Select suitable materials. Or use a microwave oven to cook materials that are difficult to stew and then proceed with stewing.
<p>During cooking, you may hear the dripping sound</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Water droplets are accumulating on the outside of the removable pot and the inside of the main body 	<ul style="list-style-type: none"> ● Wipe off water droplets before inserting the removable pot.
<p>When rice cooker is being used you hear a sound</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● The heat level is being adjusted 	<ul style="list-style-type: none"> ● This is normal.
<p>The IH rice cooker does not operate Error E01 message is displayed</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Induction cooktop anomaly detected 	<ul style="list-style-type: none"> ● Confirm the status of induction cooktop. (Displays heat level)
<p>The IH rice cooker does not operate Error E22 message is displayed</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Induction cooktop and IH rice cooker cannot be connected 	<ul style="list-style-type: none"> ● Wipe off the glass surface of induction cooktop and the bottom of IH rice cooker and remove the dirt.
<p>The IH rice cooker does not operate Error E31 message is displayed</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● The anti-overheating device of the IH rice cooker is running 	<ul style="list-style-type: none"> ● Confirm whether rice and water are added. ● Unplug the power cable and wait until the IH rice cooker is fully cooled before using.



Troubleshooting Continued

<p>The induction cooktop is unable to heat Display of heat level flashes</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● Voltage anomaly detected 	<ul style="list-style-type: none"> ● Unplug the power cable first and use the electrical outlet alone.
<p>The induction cooktop is unable to heat Display of heat level flashes</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● The anti-overheating function of the Heating surface is running 	<ul style="list-style-type: none"> ● Turn it off and wait for the machine to cool before using.
<p>The induction cooktop is unable to heat Displays other errors</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Internal malfunction 	<ul style="list-style-type: none"> ● Consult the distributor or agent where you purchased.
<p>When cooking with the induction cooktop, there is an abnormal sound detected</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● The cooling fan rotates with a "loud noise" ● When certain pots are used on induction cooktop, you may hear abnormal twittering with loud sound 	<ul style="list-style-type: none"> ● This is normal. Use it normally. ● This is normal. If you shift the pot or lift it and put it back on, the sound may disappear.
<p>The induction cooktop has a weak heating level</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● The temperature at the bottom of the cooker is rising 	<ul style="list-style-type: none"> ● Place an IH compatible pot in the center of the heating assembly, and then operate the device again. (→P19, 20)
<p>After cooking finishes, the cooling fan still makes noise</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● The internal temperature of the device is relatively high 	<ul style="list-style-type: none"> ● When the internal temperature of the device is relatively high, the cooling fan will operate to reduce the temperature. If the temperature drops, the operation will stop automatically.

If you still cannot solve the problem

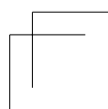
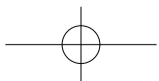
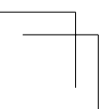
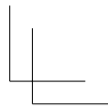
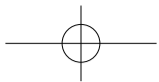
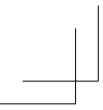
Please contact the store where you bought it or Iris Ohyama Europe B.V. Customer Service Center.

IRIS OHYAMA EUROPE Customer Service E-mail
CustomerService@iriseurope.fr



Warning

● Do not disassemble, repair, or modify the product by yourself.



コード: 849846
品名: ㊥取説 IH炊飯RC-ID31-EU-DE
サイズ: 210×297 (A4) 28ページ
材質: 上質紙 四六判70kg (81.4g / ㎡)
刷色: 1C (Black)

DE

RC-ID31

Black

OHYAMA

Elektrischer IH-Reiskocher

RC-ID31

Bedienungsanleitung



Inhalt

Spezifikationen	2
Sicherheitsvorkehrungen	3
Vorsichtsmaßnahmen treffen	6
Teile und Funktionen	8
Vor dem ersten Gebrauch	11
Kochen von Reis	12
Methode zur Kalorienmessung	16
Timer-Einstellung	17
Eintopf kochen	18
Töpfe kompatibel mit Induktionskochfeld	19
Anleitung für das Induktionskochfeld	20
Reinigung und Instandhaltung	21
Problembehandlung	23

Spezifikationen

Nennspannung		220-240V~	
Nennfrequenz		50-60Hz	
Nennleistung		1.000W	
Nennleistung (während des Reiskochens)		800W	
Reis- kocher	Reiskoch- kapazität (maximal)	Spülfrei, Weiß	0,54L (3 Messbecher)
		Gemischt / Braun	0,36L (2 Messbecher)
		Haferbrei/ Suppe	Fester Haferbrei: 0,18L (1 Messbecher) , Porridge Sparsamer Haferbrei: 0,09L (0.5 Messbecher)
Induk- tion- s- herd	Heizfläche		Induction cooktop 1.000W
	Steuer- ung der Heizstufe (ca. Ang- abe)	Erhitzen	5-stufige Heizmöglich- keiten (Heizstufe) 120W~1.000W
Produktabmessung (ca)		W225 x D280 x H220mm	
Produktgewicht (einschließlich des Netzkabels) (ca. Angabe)		4,4kg	
Länge des Netzkabels (ca. Angabe)		1,5m	

※Die Produktspezifikationen können sich ohne vorherige Ankündigung ändern.

※Die Leistungsaufnahme während des tatsächlichen Betriebs variiert je nach Reismenge, Reiskochmenü und Umgebungstemperatur.

※Der Energiesparmodus ist bei der Auslieferung des Geräts die Standardeinstellung.

Wählen Sie den Reiskochmodus entsprechend Ihrer Vorliebe aus.

■ Anhang

Einsetzbarer Reisspatel

Rohes Harz	Polypropylen
Hitzebeständige Temperatur	120°C

Messbecher

Rohes Harz		Polypropylene
Hitzebeständige Temperatur		120°C
Kapazität	Nur für weißen Reis	180mL
	Nur für waschfreien Reis	171mL

Sicherheitsvorkehrungen

Stellen Sie sicher, dass die nachfolgend beschriebenen Maßnahmen befolgt werden, um Personen- oder Sachschäden zu vermeiden. Die Sicherheitsvorkehrungen werden nach dem Grad des Schadens oder der durch Missbrauch verursachten Schäden klassifiziert

Beispiele für Symbole



Dieses Symbol bedeutet "mahndend".







Dieses Symbol bedeutet "verboten".





Dieses Symbol bedeutet notwendige "Anweisungen".


Warnung Das Symbol bedeutet Sachverhalte, die bei fehlerhaftem Betrieb zu Tod oder schwerer Verletzung führen können.


- Verwenden Sie den Netzstecker und das Kabel richtig**
-  **Entfernen Sie regelmäßig den Staub vom Netzstecker**
Durch Staubansammlungen und Eindringen von Feuchtigkeit kann es zu Isolierungen, Bränden und Stromschlägen kommen.
 - Stecken Sie den Netzstecker fest ein**
Um Kurzschlüsse zu vermeiden, die zu einem Brand oder einem elektrischen Schlag führen können.
 -  **Ziehen Sie vor dem Reinigen, Überprüfen und Bewegen immer den Netzstecker aus der Steckdose**
Bei Stromschlag und Verletzungen. Ziehen Sie den Stecker nicht sofort aus der Steckdose, sondern lassen Sie ihn 1 Minute abkühlen, bevor Sie ihn aus der Steckdose ziehen.
 -  **Nicht mit nassen Händen ein- oder ausstecken**
Um Stromschläge, Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden.
 -  **Verwenden Sie das Netzkabel nicht, wenn es sich verheddert oder verknotet hat**
Um eine Überhitzung und damit Verbrennungen oder Brände zu vermeiden, müssen Sie es vor dem Gebrauch abrollen und entwirren.
 - Verwenden Sie nur eine 220-240V Wechselstromversorgung, keine andere**
Um einen Brand und Stromschläge zu vermeiden.


-  **Beschädigen Sie das Netzkabel nicht**
- Ziehen Sie während des Transports oder der Lagerung nicht am Netzkabel**
Das Netzkabel darf nicht beschädigt, überbeansprucht, gewaltsam gebogen, gezogen, verdreht, gequetscht oder mit schweren Gegenständen belastet werden. Um Kurzschlüsse zu vermeiden, die einen Brand oder Stromschläge verursachen.
- Verwenden Sie keine beschädigten Netzkabel, Netzstecker und keine lockere Steckdose**
Um Kurzschlüsse zu vermeiden, die einen Brand oder Stromschläge verursachen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich an das Kundendienst-Reparaturzentrum.
- Verwenden Sie das Produkt nicht an einer Steckdose mit mehr Nennleistung und mit einer Verlängerung**
Um einen Brand und Stromschläge zu vermeiden.
-  **Erlauben Sie Kindern nicht, den Netzstecker abzulecken**
Um Verletzungen oder Stromschläge zu vermeiden.

-  **Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät zu benutzen, damit zu spielen oder es zu reinigen. Erlauben Sie Kindern oder Personen mit bestimmten Behinderungen nicht, sich in der Nähe des Geräts aufzuhalten oder es zu bedienen. Um mögliche schwere Verletzungen zu vermeiden**

-  **Vorsicht heiß! Da während des Betriebs dieses Produkts auf der Oberfläche des Induktionskochfelds Restwärme entstehen kann**

-  **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder im sicheren Umgang mit dem Gerät unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf von Kindern nur dann vorgenommen werden, wenn diese älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren**

-  **Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden**

-  **Das Gerät darf nur mit dem mitgelieferten Ständer verwendet werden**
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Heizplatte gelegt werden, da sie heiß werden können**

Sicherheitsvorkehrungen Fortsetzung



- **Stellen Sie den Gebrauch sofort ein, wenn etwas Ungewöhnliches auftritt, schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose**
Um Rauch, Feuer und Stromschlag zu vermeiden.
[Beispiele für ungewöhnliche Vorkommnisse]
 - **Brandgeruch, abnormale Geräusche während des Betriebs**
 - **Netzstecker, Netzkabel ist ungewöhnlich heiß**
 - **Beim Bewegen des Netzkabels kommt es zu Stromaussetzern**
 - **Hören Sie immer auf weiterzuarbeiten, wenn Sie das Gerät in Betrieb haben**
 - **Kribbeln und elektrischer Schlag bei Berührung**
- ➔ Stellen Sie den Gebrauch sofort ein, und wenden Sie sich an das Geschäft, in dem das Gerät gekauft wurde, oder an Iris Ohyama Europe B.V.Kundendienstzentrum.



- **Waschen oder tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit**
Dies kann zu Brand und Stromschlag führen.

Während des Kochens



- **Halten Sie das Netzkabel und den Stecker von der Dampfentlüftung fern**
Andernfalls kann es zu Feuer und Stromschlag kommen.
- **Öffnen Sie nicht den äußeren Deckel**
- **Nicht tragen**
- **Halten Sie Ihr Gesicht und Ihre Hände nicht in die Nähe der Dampföffnung**
Beim Berühren der Dampföffnung kann es durch austretenden Dampf zu Verbrennungen kommen.



- **Blockieren Sie nicht die Dampföffnung des Innendeckels**
Legen Sie keine Lebensmittel in Plastikverpackungen hinein, und verwenden Sie im Inneren des Topfes keine anderen Deckel.
Dies kann durch blockieren der Dampföffnung zu einer Überhitzung führen.



- **Verwenden Sie dieses Produkt nicht anders als in der Bedienungsanleitung angegeben**
Andernfalls kann es zu Bränden, Verbrennungen, Stromschlägen und Verletzungen kommen.



- **Legen Sie kein Papier, keine Tischtücher, Taschentücher oder Antifouling-Abdeckungen auf die Heizfläche des Induktionskochfeldes**
Andernfalls kann es aufgrund von Fehlern im Sensorbetrieb zu Überhitzung, Ausfällen, Rauch und Feuer kommen.

Probleme mit der Heizfläche des Induktionskochfeldes



- **Wenden Sie keine übermäßige Kraft oder Gewicht an**
Setzen Sie sich nicht auf dieses Produkt, und stellen Sie keine anderen Gegenstände auf dieses Produkt. Dies kann zu Stromschlägen, Feuer, Verletzungen usw. durch Rissbildung führen.
- **Es sollten nur Töpfe auf den Herd gestellt werden**
 - **Gegenstände wie Gaskocher, Flüssiggasflaschen, Dosen, Heißwasserbeutel und Batterien dürfen nicht auf den Herd gelegt werden**
Wenn die folgenden Gegenstände auf den Herd gelegt werden, kann es zu einer Explosion aufgrund von Überhitzung kommen.
 - **Destillationsgefäß, Alufolientopf, Papier mit eingeklebter Alufolie, Alufolie usw.**
Andernfalls kann es zu Bränden und Verbrennungen durch Überhitzung kommen.
 - **Metalllöffel, Topfdeckel usw.**
Andernfalls kann es zu Bränden und Verbrennungen durch Überhitzung kommen.
- **Stellen Sie keine brennbaren Substanzen auf oder in die Nähe der Oberseite dieses Produkts**
Andernfalls kann es zu Bränden und Verbrennungen kommen.

Wenn das Induktionskochfeld zum Erhitzen von Flüssigkeiten verwendet wird



- **Seien Sie vorsichtig, wenn Sie mit kochenden Flüssigkeiten oder anderen heißen Ölen und Flüssigkeiten kochen und das Gerät benutzen**

Bei Verwendung des Induktionskochfeldes zum Braten und Rösten



- **Gehen Sie nicht mitten im Kochen weg**
- **Senken Sie die Vorwärmstufe ab, und vermeiden Sie eine Überhitzung**
Andernfalls kann es zu einem Brand aufgrund von zu wenig Speiseöl kommen.



- **Dieses Produkt darf nicht zerlegt, repariert oder modifiziert werden**
Um ein Feuer, Stromschläge und Verletzungen zu vermeiden. Wenden Sie sich für eine Reparatur an das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Iris Ohyama Europe B.V.Kundendienstzentrum.



- **Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt oder im sicheren Umgang mit dem Gerät unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen**



Achtung

Ein fehlerhafter Betrieb kann zu Personen- oder Sachschäden führen.



- **Ziehen Sie beim Abziehen des Netzsteckers nicht am Netzkabel**
Andernfalls kann es durch Schäden am Netzkabel zu Feuer und Stromschlag kommen.
- **Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose**
Andernfalls kann es durch Schäden am Netzkabel zu Feuer und Stromschlag kommen.



- **Stellen Sie dieses Produkt nicht in der Nähe von Gegenständen auf, die für Magnetfelder anfällig sind**
Daten auf Bankkarten, Buskarten, Magnetbändern und dergleichen können verloren gehen oder beschädigt werden. Es kann zu Störungen bei Radio- und Fernsehgeräten kommen, was zu einer geringen Lautstärke von audiovisuellen Geräten führt.



- **Hinweis: Benutzer von Herzschrittmachern sollten vor der Gebrauch dieses Produkts ihren Arzt konsultieren**
Wird dies versäumt, kann es aufgrund der Kraft von Magnetfeldern zu einer Fehlfunktion des Herzschrittmachers kommen.



- **Blockieren Sie nicht die Abluft- und Ansaugöffnungen, und halten Sie Ihre Hände, Ihr Gesicht oder andere Gegenstände nicht in die Nähe der Abluft- und Ansaugöffnungen**
Andernfalls kann es zu Verbrennungen und Bränden durch Überhitzung im Körperinneren kommen. Legen Sie kein Papier, keine Tischdecken und andere Gegenstände, die angesaugt werden könnten, unter die Ansaugöffnung unten. Stellen Sie außerdem keine Gewürze, die leicht angesaugt werden könnten, in die Nähe dieses Produkts.

Wenn das Induktionskochfeld in Betrieb ist



- **Stellen Sie den Kocher nicht auf eine unebene Fläche**
Andernfalls kann es zu Verbrennungen und Verletzungen durch Herunterfallen und Umkippen kommen, wenn das Gerät am Rand der Heizfläche steht.
- **Bewegen Sie dieses Produkt nicht, wenn sich ein Topf auf der Heizfläche befindet**
Andernfalls kann es zu Verbrennungen und Verletzungen durch das Herunterfallen des Topfes kommen.

Wenn Sie den Kocher transportieren



- **Schlenkern Sie das Produkt nicht an seinem Griff hin und her**
- **Lassen Sie es nicht herunterfallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus**
Andernfalls kann es zu Schäden kommen, die zu Bränden und Stromschlägen führen können.
- **Berühren Sie die Drucktaste nicht**
Andernfalls kann es durch versehentliches Drücken auf den Außendeckel zu Verletzungen und Verbrennungen kommen.



- **Vermeiden Sie es, das Induktionskochfeld bei hohen Temperaturen und mit leeren Töpfen zu verwenden**
Andernfalls kann es zu Verbrennungen und Bränden durch Überhitzungsschäden am Topf kommen.

Fragen zum Verwendungsort



- **Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von Wasser oder an Orten, an denen ein Brand entstehen kann**
Andernfalls kann es zu einem Kurzschluss und einem Stromschlag kommen.



- **Verwenden Sie dieses Produkt nicht auf einer unebenen Oberfläche oder auf hitzeempfindlichen Matten**
Andernfalls kann es zu Bränden kommen.
- **Verwenden Sie dieses Produkt nicht in engen Regalen**
Andernfalls kann es zu Bränden und Stromschlägen kommen, falls das Bedienfeld und das Netzkabel der Dampfentlüftung ausgesetzt werden.



- **Berühren Sie keine Teile mit hohen Temperaturen, wenn das Produkt in Betrieb ist oder unmittelbar nachdem Sie es benutzt haben**
Andernfalls kann es zu Verbrennungen kommen. Reinigen und warten Sie das Gerät erst, nachdem es ausreichend abgekühlt ist.



- **Verwenden Sie das Gerät nur für den Hausgebrauch**
Dieses Produkt wurde für den Hausgebrauch entwickelt, daher verwenden Sie es nur für den Hausgebrauch, um einen Brand zu vermeiden.



- **Legen Sie den Griff beim Kochen von Reis hinter das Gerät**
Andernfalls kann es zu einer Überhitzung des Griffs durch Dampf kommen.



- **Verwenden Sie keinen herausnehmbaren Topf, der nicht kompatibel ist**
- **Verwenden Sie keinen nicht kompatiblen herausnehmbaren Topf direkt mit der Induktionskochplatte, dem Gasherd oder anderen Herden**
Andernfalls kann es zu Bränden kommen.



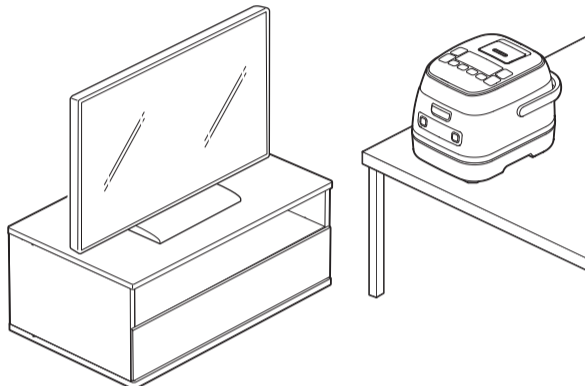
- **Wenn die Oberfläche des Induktionskochfeldes Risse aufweist, unterbrechen Sie die Stromversorgung, um Stromschläge zu vermeiden**
- **Der IH-Reiskocher darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem betrieben werden**

Vorsichtsmaßnahmen treffen

■ Verwenden Sie ihn auf stabiler, flacher und ebener Oberfläche

- **Vermeiden Sie es, das Gerät in der Nähe von Radiogeräten, Fernsehgeräten, Fernbedienungen, Batterien usw. aufzustellen.**

Andernfalls kann es zu Fehlfunktionen aufgrund von Impulsstörung kommen.



- **Verwenden Sie dieses Produkt nicht unter den folgenden Bedingungen. Andernfalls kann es zu Unterbrechungen kommen, die sich auf das Garergebnis negativ auswirken.**

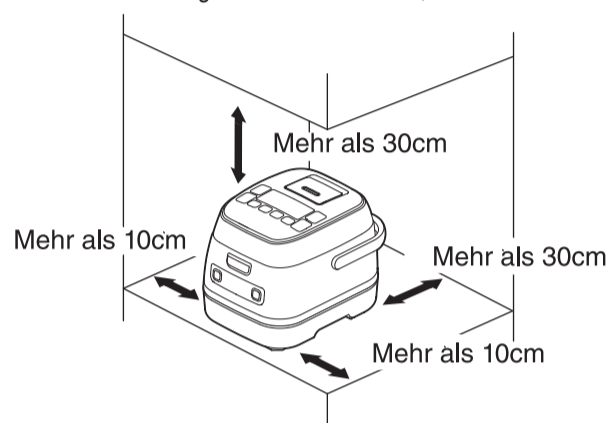
- Kalte Raumtemperatur
- Kochstelle in sehr großer Höhe
- Kalte Wassertemperatur

- **Verwenden Sie dieses Produkt auf einer festen und stabilen, flachen und ebenen Oberfläche.**

Andernfalls kann es zu ungenauen Messergebnissen kommen, wenn es auf einer dünnen, weichen Plattform oder auf geneigten Fläche verwendet wird.

- **Vermeiden Sie die direkte Nähe von Wände, Möbel usw. Der genaue Abstand ist in der Abbildung unten dargestellt.**
- **Stellen Sie rund um die Auslassöffnung auf der Rückseite des Produkts keine Gegenstände.**

Andernfalls kann es zu Überhitzung und Bränden kommen, wenn es an beengten Stellen verwendet wird. Verwenden Sie dieses Produkt an einem gut belüfteten Standort, der frei vom Wasser ist.



- **Vermeiden Sie Abdeckungen für das Induktionskochfeld.** Dieses Induktionskochfeld darf nicht mit anderen Induktionskochfeldern und IH-Reiskochern abgedeckt werden. Andernfalls kann zu Betriebsfehlern und anderen Problemen kommen.

- **Erhitzen Sie diesen IH-Reiskocher nicht auf einem anderen Induktionskochfeld.**

Andernfalls kann es zu Betriebsfehlern, Störungen, Überhitzung und Bränden kommen, die durch eine Fehlfunktion des Temperatursensors verursacht werden.

■ Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch des IH-Reiskochers

- **Decken Sie das Gerät nicht mit einem Tuch ab, wenn es in Gebrauch ist.**

Andernfalls kann es zu Verformungen und Verfärbungen kommen.


- **Erhitzen Sie abgekühlten Reis nicht erneut. (Gemischt)**


Andernfalls kann es zu Störungen kommen.

- **Die Fluorbeschichtung auf der Innenschale verbraucht sich durch die Benutzung und blättert ab, was für den menschlichen Körper unbedenklich ist.**

Bestellen Sie nach dem Abblättern der Beschichtung beim Originalhersteller einen austauschbaren Ersatztopf, wenn Sie Bedenken haben, den ursprünglichen weiter zu verwenden. Wenden Sie sich für einen Neukauf an den Facheinzelhandel oder an das IRIS-Kundendienstzentrum.

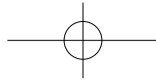
- **Nach dem Drücken der Taste ertönt ein Signalton, der anzeigt, dass der Garvorgang beendet ist.**

Wenn die Taste gedrückt wird: Der Signalton  ertönt zwei Mal.

Wenn das Garen beendet ist: Der Signalton  ertönt viermal.

- **Um zu verhindern, dass der Innentopf beschädigt wird und die Beschichtung abblättert, beachten Sie die folgenden Vorsichtsmaßnahmen.**

- Vermeiden Sie trockenes Anbrennen
- Verwenden Sie die Warmhaltefunktion nur bei waschfreiem und weißem Reis
- Geben Sie nur waschfreien Reis und weißen Reis für längere Zeit in den Kocher
- Verwenden Sie im herausnehmbaren Topf keine sauren oder alkalischen Zutaten oder Substanzen
- Verwenden Sie keine metallischen Materialien wie z. B. Löffel
- Benutzen Sie zur Reinigung und Pflege einen Schwamm und keine anderen harten Materialien
- Legen Sie keine harten Gegenstände, wie z. B. Geschirr, in den Kocher
- Stellen Sie dieses Produkt nicht in die Spülmaschine
- **Reinigen Sie den am Topf anhaftenden Reis rechtzeitig.** Andernfalls kann es zu einem Überlauf und einem Ausfall kommen, was durch ein unvollständiges Schließen des Außendeckels und die Dampföffnung verursacht wird.
- **Kochgeschirr kann nur in Kombination mit dem Induktionskochfeld verwendet werden und ist nicht für andere Zwecke geeignet.**
- **Wenn der Reiskocher in Betrieb ist, dürfen sich keine Fremdkörper zwischen dem Kocher und dem IH-Induktionsherd befinden.**



Vorsichtsmaßnahmen für die Verwendung des Induktionskochfelds

- Wenn die Taste gedrückt wird, ertönt der Signalton, wenn es irgendwelche nicht normalen Vorgänge gibt.
- Wischen Sie vor Gebrauch die Wassertropfen auf der Außenseite des Topfes und der Heizfläche ab. Andernfalls kann es zu einer Überhitzung und einem Ausfall durch geringeren Wirkungsgrad des Induktionskochfelds kommen.
- Achten Sie darauf, dass keine anderen Gegenstände Kraft oder Auswirkungen auf den Rand der Heizfläche ausüben. Andernfalls kann die Heizfläche beschädigt werden.
- Stellen Sie den Kocher in die Mitte der Heizfläche. Andernfalls kann es zu einem Betriebsfehler kommen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie den Reiskocher vom Induktionskochfeld nehmen.

- Die Heizstufen können je nach Material, Form und Dicke des Topfes variieren.
- Dampf aus der hinteren Abluftöffnung kann zu einer Erwärmung des Aufstellungsortes führen.
- Heizstufe an der Heizfläche.
- Es ist nicht ungewöhnlich, dass das Kühlgebläse nach Beendigung des Erhitzens ein Geräusch macht. Während oder nach Gebrauch dreht sich das Kühlgebläse, um das Innere des Gehäuses zu kühlen. Ziehen Sie das Netzkabel erst dann ab, wenn sich der Lüfter nicht mehr dreht.

Bewertung der Heizstufe	1	2	3	4	5
Leistung der Heizstufe	Entspricht etwa 120W	Entspricht etwa 300W	Entspricht etwa 500W	Entspricht etwa 800W	Entspricht etwa 1.000W

Sicherheitsvorkehrungen für das Induktionskochfeld

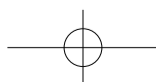
Während des Garvorgangs werden die folgenden Sicherheitsfunktionen ausgelöst, sobald ein ungewöhnliches Verhalten auftritt.

Anzeige der Heizstufeneinstellung (blinkend)	Sicherheitsfunktion	Anweisungen
<p>Heat Level</p> <p>1 2 3 4 5</p>	Erkennungsfunktion des Kochers	Bewegen Sie den Topf nicht von der Heizfläche und verwenden Sie keinen Topf, der nicht auf dem Induktionskochfeld verwendet werden kann, sonst wird ein Fehler angezeigt und der Heizvorgang beendet.
<p>Heat Level</p> <p>1 2 3 4 5</p>	Überhitzungsschutz des internen Schaltkreises	Sobald eine zu hohe Innentemperatur auftritt, blinkt die Kontrollleuchte und der Heizvorgang stoppt. Unterbrechen Sie die Stromversorgung und warten Sie vor erneutem Gebrauch bis sich das Gehäuse abgekühlt hat.
<p>Heat Level</p> <p>1 2 3 4 5</p>	Überhitzungsschutz der Heizfläche	Wenn die Temperatur der Heizfläche zu sehr ansteigt, stoppt der Heizvorgang. Trennen Sie die Stromversorgung und warten Sie vor Gebrauch bis die Heizfläche abgekühlt ist.
Keine Anzeige	Automatische Abschaltfunktion/ Erkennungsfunktion kleiner Gegenstände	Wenn mehr als 2 Stunden nach Beginn des Kochvorgangs kein Betrieb ausgeführt wird – etwa, wenn ein unbrauchbarer Topf zum Erwärmen auf das Induktionskochfeld gestellt wird oder wenn der Heizvorgang ohne Topf durchgeführt wird und nur kleine Gegenstände wie z. B. Löffel zum Erwärmen auf das Induktionskochfeld gestellt werden – wird nach einem einmaligen Signalton der Heizvorgang beendet und die Stromversorgung unterbrochen.

※ Falls andere Informationen angezeigt werden oder ein ungewöhnliches Verhalten nicht behoben werden kann, wenden Sie sich an das Ladengeschäft oder das Iris Ohyama Europe B.V.Kundendienstzentrum.

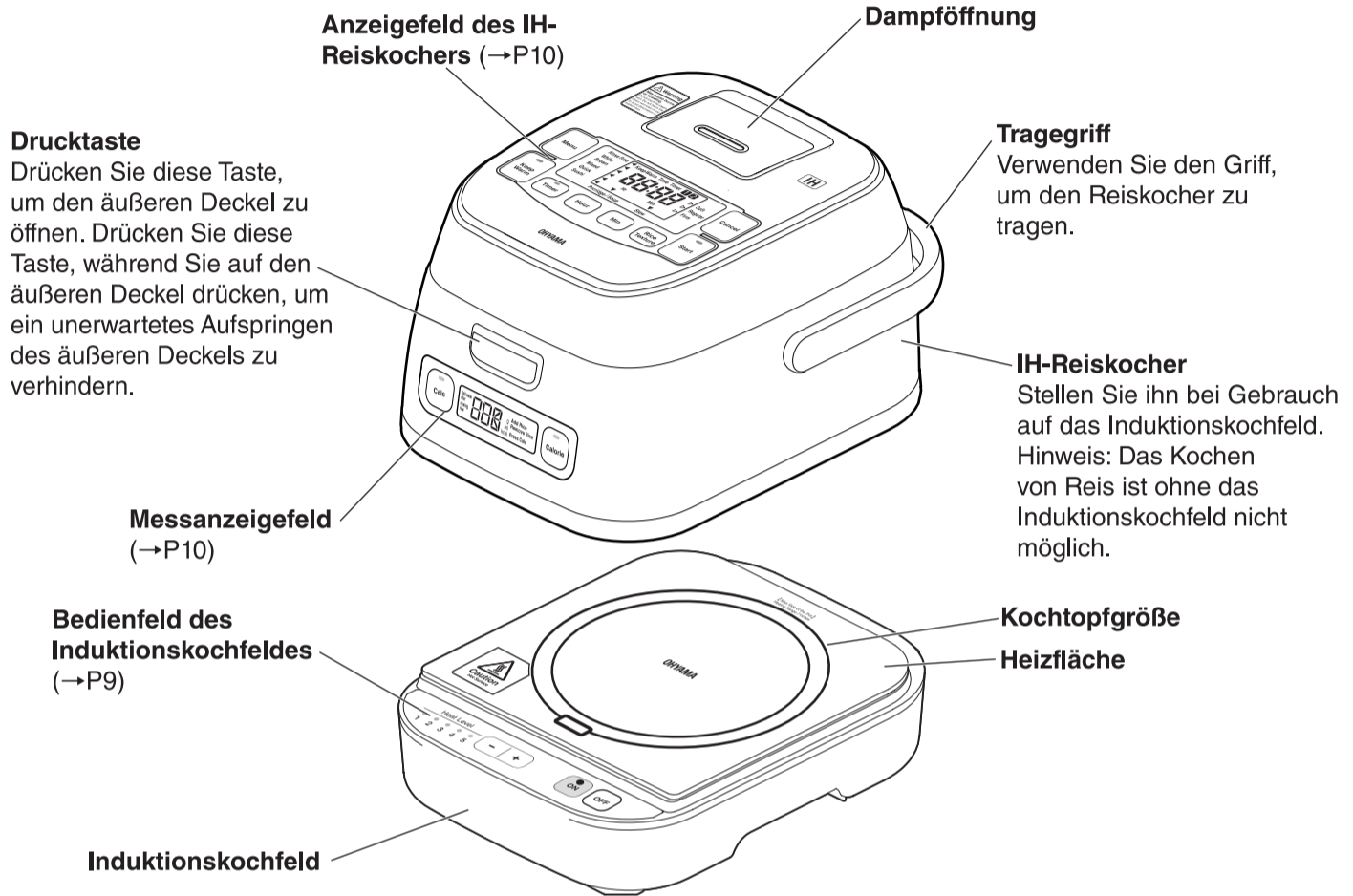
Entsorgung

- Werfen Sie das Gerät und die Verpackung nicht weg.

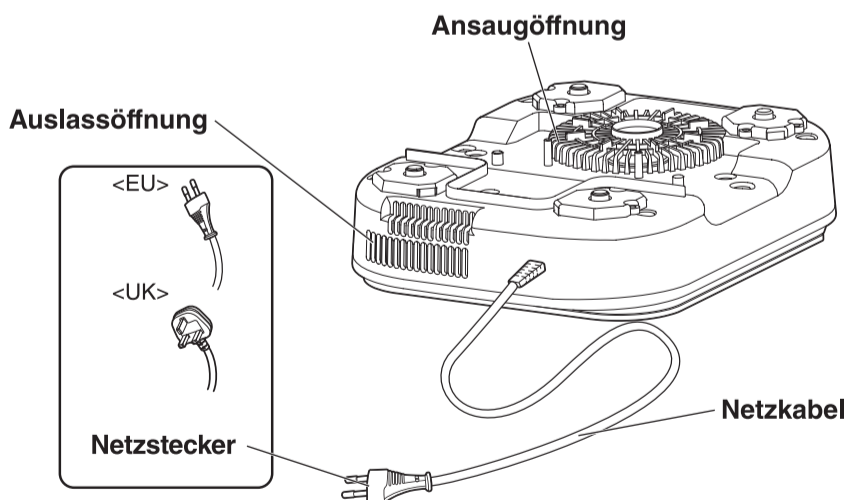


Teile und Funktionen

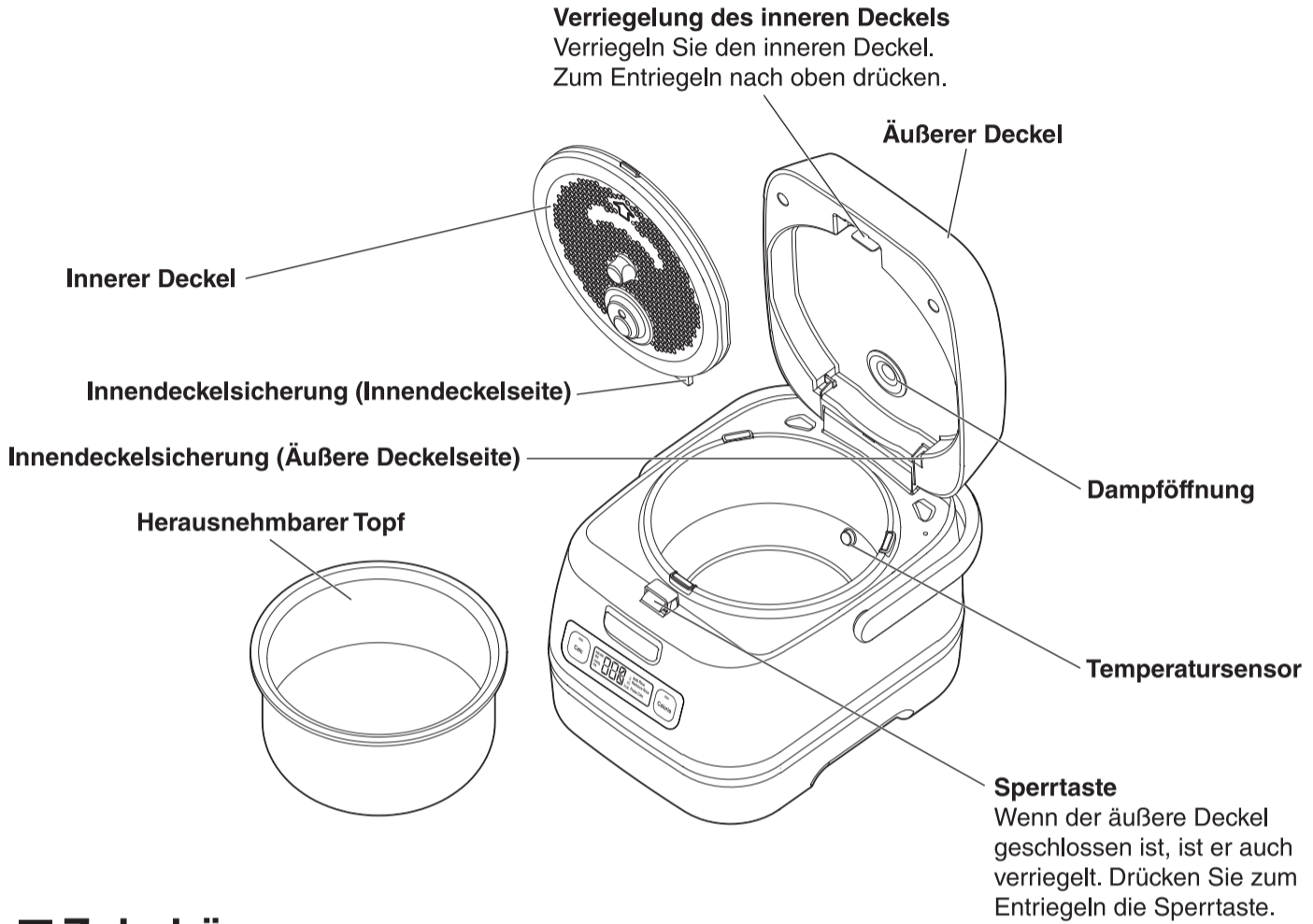
■ Vorderseite



■ Bodenstruktur des Induktionskochfeldes



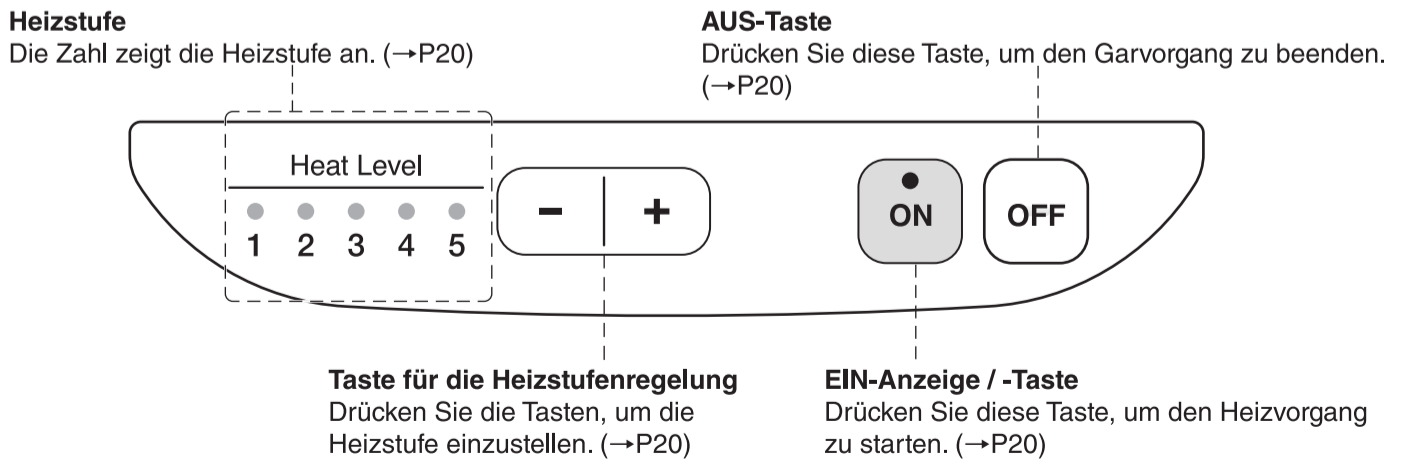
IH-Reiskocher innen



Zubehör

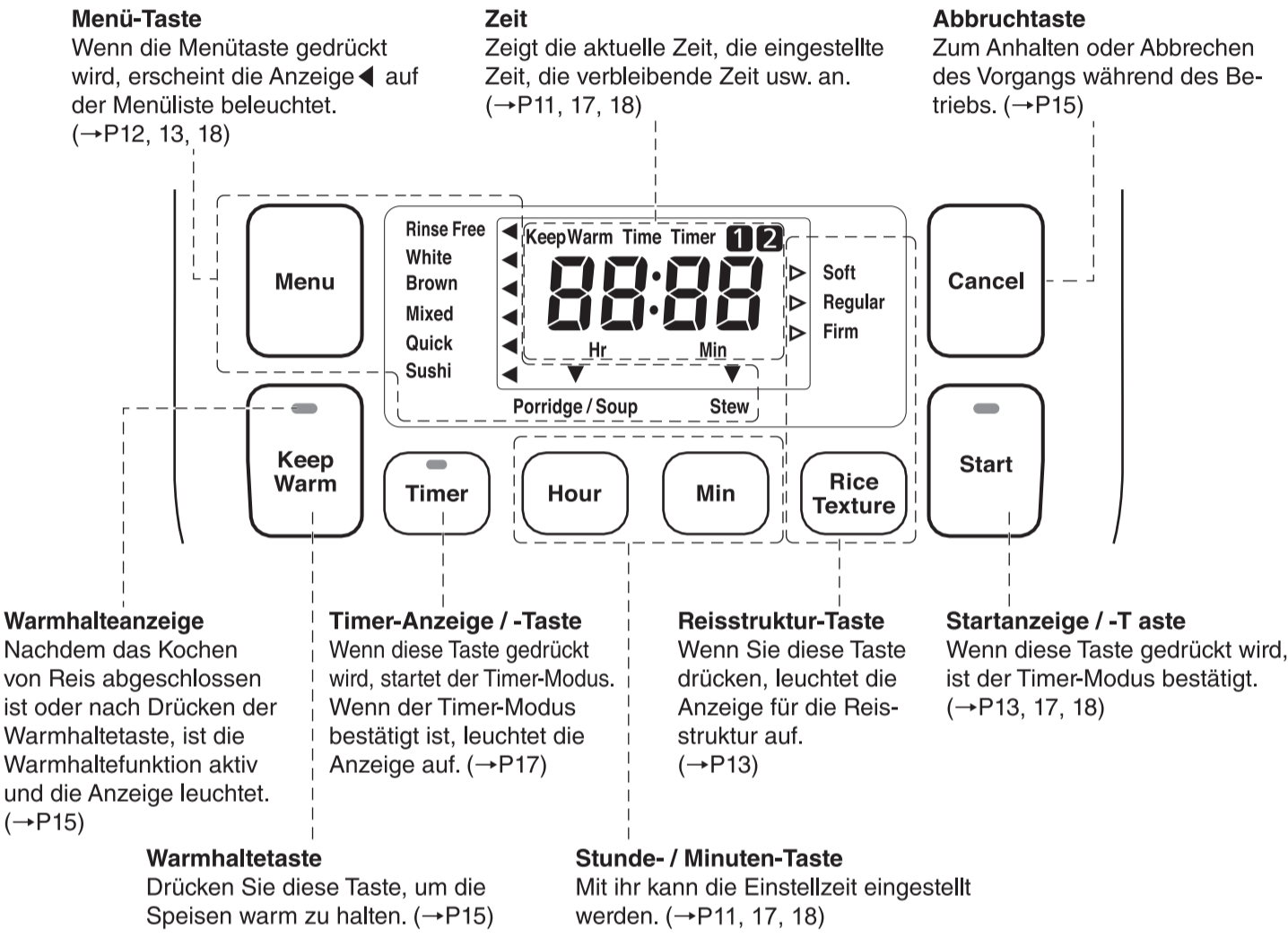


Bedienfeld des Induktionskochfelds

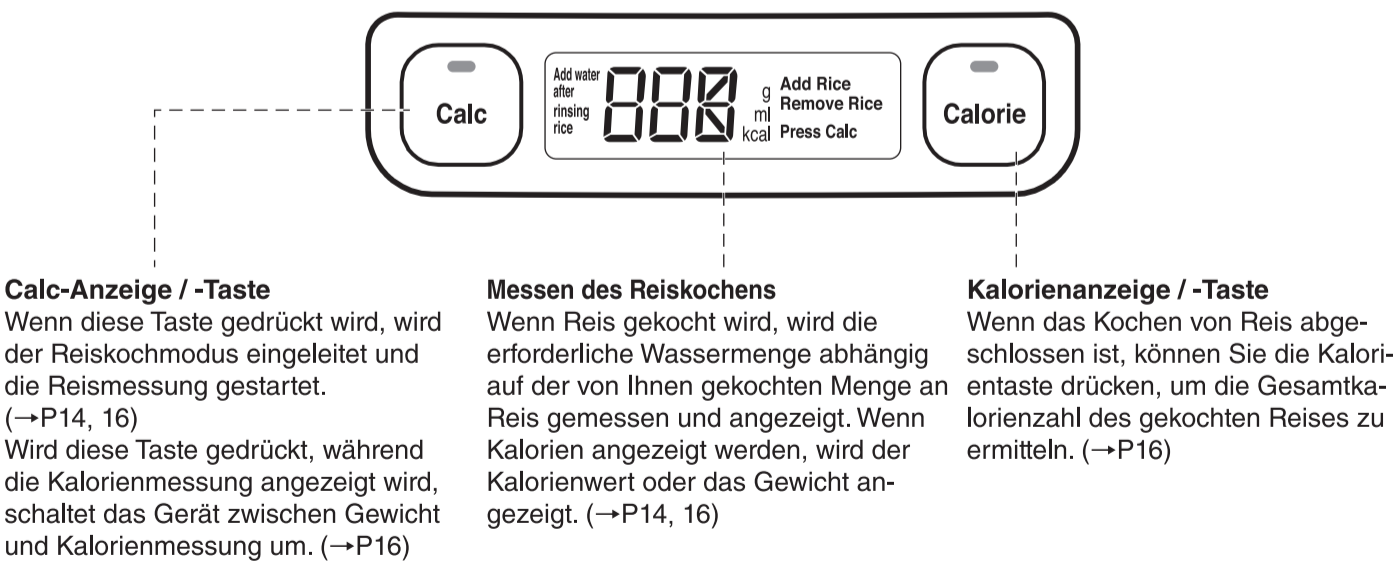


Teile und Funktionen Fortsetzung

Bedienfeld des IH-Reiskochers



Bedienfeld für die Messung



Vor dem ersten Gebrauch

■ Wenn Sie dieses Gerät zum ersten Mal verwenden

Waschen und reinigen Sie den herausnehmbaren Topf, den Innendeckel, den Dampfzugsdeckel und das Zubehör. (→P21 "Reinigung und Wartung")
Setzen Sie nach der Reinigung den Innendeckel und den Dampfzugsdeckel wieder fest ein.

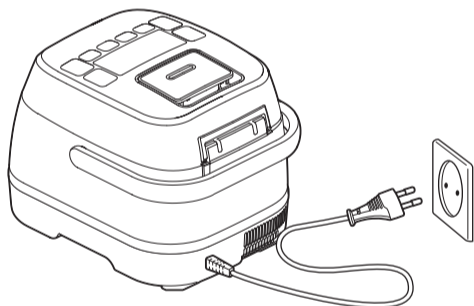
■ Timer-Einstellung

Dieses Produkt ist mit einem eingebauten Timer ausgestattet, um ein zeitgesteuertes Garen zu ermöglichen. Wenn die aktuelle Uhrzeit nicht angezeigt wird, führen Sie die folgenden Schritte aus, um die Uhr einzustellen.

※ Der Timer kann nicht eingestellt werden, während Reis gekocht, erwärmt und die Zeit eingestellt wird.

1 Schließen Sie den Netzstecker an und stellen Sie den IH-Reiskocher auf das Induktionskochfeld

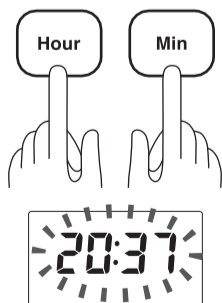
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Stellen Sie den IH-Reiskocher auf das Induktionskochfeld.
- Das Display zeigt den Speicher des Menüs und die Reisstruktur an.



※ Wenn der Vorgang mittendrin abgebrochen werden soll, drücken Sie die Taste Cancel (Abbrechen), oder nehmen Sie den IH-Reiskocher vom Induktionskochfeld.

2 Drücken und halten Sie die Stunden- oder Minutentaste länger als 1 Sekunde gedrückt

- Die Uhrzeit blinkt.



3 Wenn die Zeitanzeige blinkt, lässt sich die Zeit ändern, indem die Stunden-/Minuten-Taste gedrückt wird

- Durch Drücken dieser Taste wird der Schnellvorlauf aktiviert.
- Wenn die Taste nicht gedrückt wird, wird der Heizvorgang nach 5 Sekunden bestätigt, und das [:] blinkt.

Kochen von Reis

Kochen von Reis ohne Kalorienmessfunktion

Wenn die Calc-Taste zum Reiskochen nicht gedrückt wird, gehen Sie wie folgt vor.

1 Messen Sie Reis und Wasser mit dem mitgelieferten Messbecher

- Eine Tasse entspricht etwa 180ml.



Spezialmessbecher für weißen Reis



Spezialmessbecher für waschfreien Reis

Menü		Becher (höchstens)	Wasserstand (höchstens)
Spülfrei /schnell		3	3
Weiß/schnell		3	3
Braun		2	2
Gemischt		2	2
Haferbrei/Suppe	fester Haferbrei	1	1
	spärlicher Haferbrei	0.5	0.5
Sushi		3	3

2 Anweisungen zum Kochen von Reis befinden sich auf der Verpackung

- 1 Spülen/waschen Sie den Reis mit ausreichend Wasser, wobei Sie den Reis gründlich umrühren und das Wasser abtropfen lassen
- 2 Wiederholen Sie die obigen Schritte 2-4 Mal
- 3 Lassen Sie das Wasser vollständig abtropfen

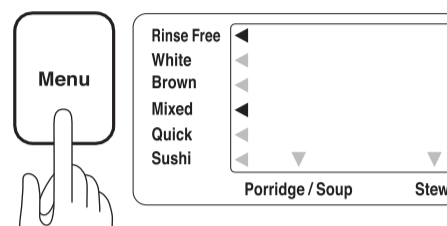
3 Elektrischer Anschluss und IH Reiskocherbetrieb →P11 "Timer-Einstellung 1"

4 Richtige Pflege und Verwendung des Deckels nach der Installation

- Wischen Sie überschüssigen Reis und Wassertropfen ab, die sich an der Außenseite des herausnehmbaren Topfes und an der Innenseite des Hauptgehäuses befinden.
- Vergewissern Sie sich, dass der Innendeckel und der Dampfauslass fest angebracht sind.

5 Menüanzeige und Optionen

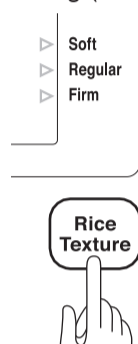
- Halten Sie für die verschiedenen Optionen des Reiskochens die Menütaste gedrückt.



Spülfrei / weiß	Wählen Sie das geeignete Reiskochverfahren entsprechend der von Ihnen zubereiteten Reissorte aus.
Braun	Wählen Sie diese Option zum Kochen von braunem Reis.
Gemischter Reis	Wählen Sie diese Option für Mixed (gemischt). (Siehe Menü Mixed →P16)
	Wählen Sie diese Option für Mixed (gemischt). (Siehe Menü Mixed →P16)
Spülfrei / weiß (Quick)	Die minimierte Wasseraufnahmedauer erlaubt das Kochen von Reis in kurzer Zeit. Im Vergleich zu dem im normalen Modus gekochten Reis ist der gekochte Reis fester.
Sushi	Wählen Sie diesen Vorgang beim Kochen von Sushi. (Siehe Menü Sushi →P16)
Haferbrei/Suppe	Wählen Sie diese Option, um Haferbrei zu kochen. (Stellen Sie die Wassermenge entsprechend der Skala von Reisbrei und Haferbrei mit mäßiger Dicke ein.)
Eintopf	Die Informationen zum Schmoren finden Sie auf Seite 18.

6 Wählen Sie die Reisstruktur aus (Korngröße)

- Drücken Sie die Taste Rice Texture (Reisstruktur), um die Option weich), Normal oder Fest auszuwählen.
- ※ Die gemessene Wassermenge und der Reiskochvorgang werden entsprechend der gewählten Körnung (Korngröße) angepasst.



7 Drücken Sie die Starttaste

- Drücken Sie die Starttaste, um die Anzeigenbeleuchtung und die Uhrzeit anzuzeigen.



Nach dem Kochen des Reises sofort umrühren

- Nachdem der Reis fertig gekocht ist, klingelt der Signalton 4 x und ein automatischer Schalter wird aktiviert, um den Warmhaltemodus einzuschalten. (Im Modus Stewed (Geschmort) gibt es keine Warmhaltefunktion.)
- Die Warmhalteanzeige leuchtet und zeigt die verstrichene Zeit an.
- ※ Rühren Sie den Reis sofort nach dem Kochen um, um überschüssiges Wasser freizusetzen und den Geschmack zu verbessern.



Achtung

- Wenn Sie den IH-Reiskocher tragen, stellen Sie ihn nicht auf Gegenstände, die nicht hitzebeständig sind.

Wie Sie den Kalorienzähler verwenden

Drücken Sie die Calc-Taste im Menü von waschfreiem Reis und weißem Reis, um zur Reiskochmessung zu gelangen.

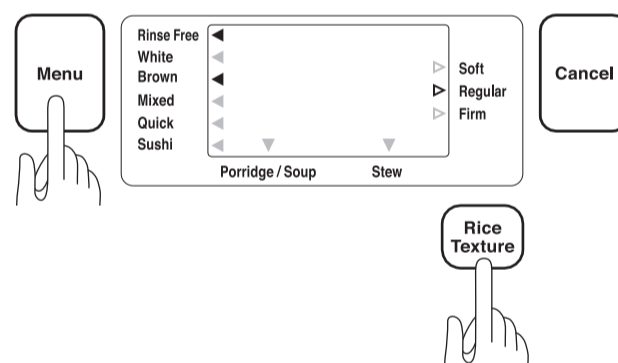
※ Wenn die Calc-Taste zum Messen gedrückt wird, messen Sie die Reismenge ab, bevor Sie den Reis abspülen. Wenn der Reis nass ist, kann das korrekte Gewicht nicht ermittelt werden.

- Stellen Sie den IH-Reiskocher während der Messvorbereitung auf eine flache, sichere Oberfläche. Auf unebenen Oberflächen kann nicht richtig gemessen werden.

1 Schließen Sie den Netzstecker an und stecken Sie den IH-Reiskocher ein → P11 "Timer-Einstellung 1"

2 Stellen Sie das Menü und die Reisstruktur (Korngröße) ein

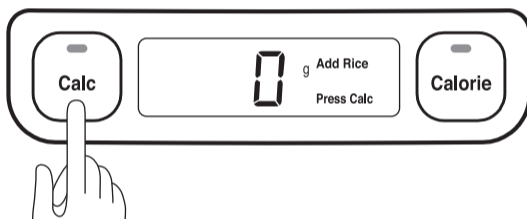
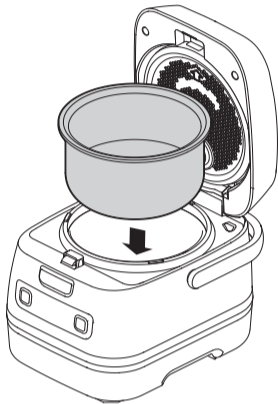
- Weitere Informationen zu Menü und Reisstruktur finden Sie auf den Seiten 12~13. (Korngröße)



Kochen von Reis Fortsetzung

3 Öffnen Sie den Deckel, setzen Sie den leeren herausnehmbaren Topf ein und drücken Sie die Calc-Taste

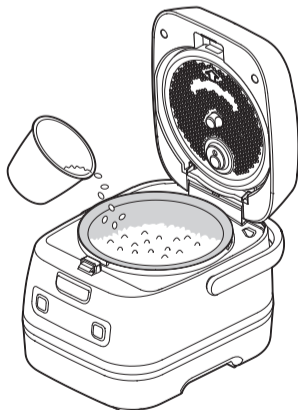
- Wenn 0g angezeigt wird, ist der Reiskocher bereit für die Messvorbereitung.
- ※ Der herausnehmbare Topf muss leer sein, um eine genaue Messung zu gewährleisten. Jede Flüssigkeitsquelle oder jeder trockene Inhalt führt zu einer falschen Calc-Messung.



- ※ Wenn der Vorgang während des Gebrauchs abgebrochen werden soll, drücken Sie die Abbrechen, oder nehmen Sie den IH-Reiskocher vom Induktionskochfeld.

4 Geben Sie den nicht gespülten Reis in den IH-Reiskocher

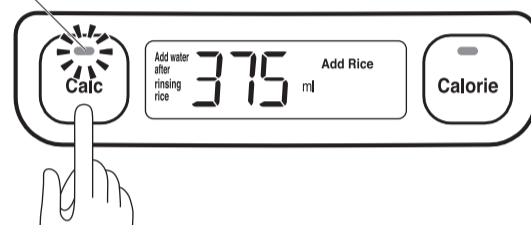
- Das Gewicht des Reises wird angezeigt, wenn der Reis in den herausnehmbaren Topf gegeben wird.
- ※ Die messbare Menge des Reiskochens beträgt etwa 0.5~3 Messbecher waschfreien Reis oder Reis.
- ※ Waschen Sie den Reis nicht, und setzen Sie ihn vor dem Messen keiner Flüssigkeit aus.



5 Drücken Sie erneut die Taste Calc

- Die Anzeige der Taste Calc blinkt, um die erforderliche Wassermenge anzuzeigen. (Passen Sie die Wassermenge entsprechend dem Menü und der Reisstruktur und an der anderen Einstellungen an.)
- ※ Achten Sie darauf, den Reis in den herausnehmbaren Topf zu geben, und drücken Sie dann die Calc-Taste.
- ※ Wenn die Reismenge nach dem Drücken der Taste Calc angepasst wird, drücken Sie die Taste Cancel (abbrechen) und starten Sie die Messung erneut.

Blinken



- Wenn die Reismenge über oder unter dem messbaren Kochbereich für Reis liegt (0.5~3 Messbecher), wird [Err] angezeigt, gefolgt von einem Signalton, und der vorherige Inhalt (Anzeige des Reisgewichts) wird erneut angezeigt.

6 Nehmen Sie die innere Pfanne zum Abspülen des Reises heraus

1 Spülen Sie den Reis gründlich mit ausreichend Wasser ab und wiederholen Sie den obigen Schritt 2~4 Mal.

2 Abschließend entsorgen Sie das Wasser nach kurzem Abspülen mit ausreichend zugeführtem Wasser

- ※ Der waschfreie Reis muss nicht gespült werden, aber das Wasser kann trüb werden, da auf seiner Oberfläche Protein und Reiskleie vorhanden ist. Agieren Sie vorsichtig.

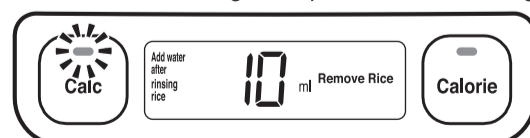
7 Anpassen der Wassermenge

- Spülen Sie den Reis gründlich ab (ausgenommen waschfreien Reis), bevor Sie Wasser hinzufügen.

- Geben Sie den Reis in einen herausnehmbaren Topf und fügen Sie die angezeigte Menge Wasser hinzu.
- Wenn die angezeigte Menge an Wasser reduziert wird und die optimale Wassermenge erreicht ist, ertönt 2 Mal ein Signalton, um anzuzeigen, dass die Wassermenge ausreichend ist.



- ※ Wenn zu viel Wasser zugegeben wird, blinkt die Calc-Anzeige und der Signalton ertönt kontinuierlich. Passen Sie die Wassermenge entsprechend der Anzeige an.

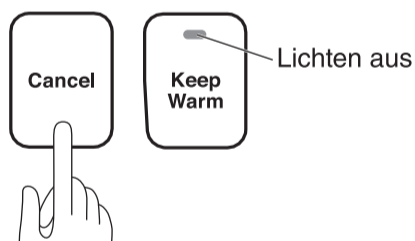


■ Warmhalten

- Beim Schmoren oder Kochen kann nicht warmgehalten werden.
- Nach 12 Stunden stoppt der Erwärmungsvorgang und die Temperatur stellt sich wieder wie zuvor ein.
- Rühren Sie vollständig um, damit der Reis unter Erwärmungsbedingungen gleichmäßig erhitzt werden kann.
- Wenn die Reismenge nicht sehr groß ist, halten Sie sie in der Mitte des herausnehmbaren Topfes warm und essen Sie den Reis so schnell wie möglich.
- ※ Wenn der restliche Reis zu lange warmgehalten wird, kann er gelb und hart werden. Vermeiden Sie es, den Reis zu lange zu erwärmen. Es wird empfohlen, ihn in Frischhaltefolie einzuwickeln und im Kühlschrank aufzubewahren.
- ※ Gekochter Reis oder Reis, der Gewürze enthält, wird trocken, verfärbt sich und erzeugt einen eigenartigen Geruch oder abnormalen Geschmack, weshalb Sie die Warmhaltefunktion nicht verwenden sollten.
- ※ Sobald der Haferbrei/die Suppe fertig gekocht ist, stoppen Sie den Aufwärmvorgang, um zu verhindern, dass durch den Dampf/die Kondensation, der/die sich im oder am Deckel ansammelt, die Konsistenz verdünnt wird (könnte in die Suppe tropfen).

■ Verfahren zum Beenden des Aufwärmvorgangs

- Drücken Sie die Abbrechen und die Anzeige erlischt. Das Gerät wird in den Zustand vor dem Reiskochen zurückgesetzt.

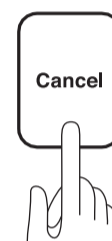


Wenn die Erwärmung aufgrund eines Betriebsfehlers gestoppt wird

- Wenn der Aufwärmvorgang durch versehentliches Drücken der Taste Cancel oder durch Ziehen des Netzkabels unterbrochen wird, leuchtet nach erneutem Drücken der Warmhaltetaste die Warmhalteanzeige und der Aufwärmvorgang wird fortgesetzt. Wenn der IH-Reiskocher vom Induktionskochfeld genommen und die Warmhaltetaste gedrückt wird, wird der Warmhaltemodus nach dem Zurückstellen des Topfes wieder aktiviert.
- ※ Wenn der Reis abgekühlt ist, wird er auch dann nicht erhitzt, wenn der Warmhaltemodus aktiviert ist. Verwenden Sie zum Erhitzen einen Mikrowellenherd.

■ Abbruch während des Kochens/Betriebs

- Drücken Sie die Taste Cancel. Dadurch wird der Vorgang abgebrochen, und der Status kehrt zu den Einstellungen vor dem Reiskochen zurück. (Die gewählte Menütaste leuchtet.) Während der Messung des Reiskochens, der Einstellung der Zeit und des Timers sowie des Reiskochens kann der Vorgang nicht abgebrochen werden.



■ Wenn der IH-Reiskocher während des Reiskochens versehentlich angehoben wird

- Die Stromversorgung wird unterbrochen, und das Reiskochen wird gestoppt.
- Wenn der IH-Reiskocher (innerhalb von ca. 10 Minuten) zurückgestellt und die Start-Taste gedrückt wird, beginnt der Reiskochvorgang erneut.
- ※ Auch dann wenn der Topf innerhalb von 10 Minuten zurückgestellt wird. Das Reiskochprogramm wird aufgrund der unterschiedlichen Dauer des Reiskochvorgangs nicht von Anfang an neu gestartet.
- ※ Durch falsche Bedienung. Manchmal kann das Kochen nicht fortgesetzt werden, so dass Sie den Vorgang neu starten müssen. Beim Kochen von Reis kann es zu Fehlschlägen kommen.

Kochen von Reis Fortsetzung

Gemischter Reis

Befolgen Sie beim Kochen von gemischtem Reis die folgenden Anweisungen.

- Wenn Sie weißen Reis oder waschfreien Reis verwenden, geben Sie bis zu 2 Messbecher Reis in den Topf.
- Rühren Sie die Würzmischung gleichmäßig um.
- Nachdem der Reis in den Kocher gegeben wurde, fügen Sie Gewürze und Wasser entsprechend der Reismenge hinzu und rühren Sie vorsichtig vom Boden des Innentopfes um.
- ※ Wird das Gewürz und das Wasser nicht gleichmäßig vermischt, kann der Reis nicht richtig gekocht werden. Außerdem kann bei zu viel Würze der Reis möglicherweise nicht gleichmäßig gekocht werden.
- Die Zutaten sind etwa 70/105g pro Messbecher Reis. Passen Sie die Wassermenge an und geben Sie sie dann auf den Reis.
- ※ Wenn Zutaten hinzugefügt werden, bevor die Wassermenge angepasst wird, ist eine genaue Anpassung der Wassermenge nicht möglich.

Menü		Geschätzte Kochdauer von Reis
Spütfrei / weiß	Weich	53~69
	Normal	49~66
	Fest	54~69
Braun		48~62
Gemischt		30~46
Schnell		32~48
Sushi		61
Haferbrei / Suppe		-

Methode zur Kalorienmessung

Drücken Sie die Kalorientaste, um die Kalorien des Reises zu messen und anzuzeigen. Geben Sie nicht mehr als drei Tassen Reis hinein.

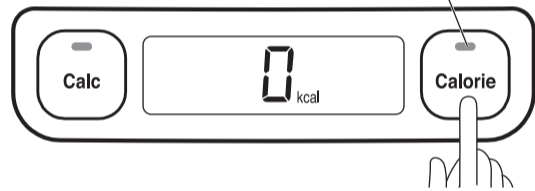
- Stellen Sie den IH-Reiskocher bei der Kalorienmessung auf eine waagerechte Fläche. Auf unebenen Oberflächen kann keine korrekte Messung erreicht werden.
- Vermeiden Sie es, den IH-Reiskocher zu schütteln, wenn Sie die Displayanzeige bestätigen.

- Messen Sie je nach Reiskochmodus wie folgt.

Menü	Kalorien Umrechnungswert
Reisfrei / weiß	168kcal/ca. 100g
Haferbrei / Suppe	71kcal/ca. 100g
Braun	165kcal/ca. 100g
Gemischter Eintopf	Messung nicht möglich

1 Drücken Sie die Kalorientaste

- Nach der Messung des aktuellen Status wird 0 kcal angezeigt.
- ※ Während der Reis kocht kann er nicht verwendet werden. Die Anzeige ist eingeschaltet



2 Enthaltener Reis

- Zeigt die Kalorien der Innenpanne an, die sich in der Schüssel befinden.



- Drücken Sie die Kalorientaste, bis die Anzeige 0 anzeigt, bevor Sie die zweite Schüssel füllen.
- ※ Wenn Sie länger als 1 Minute warten, schaltet sich die Displayanzeige aus. Drücken Sie diese Taste erneut, um ein weiteres Mal zu messen. Wenn Sie Reis in die Schüssel geben möchten, schließen Sie diesen Vorgang innerhalb von 1 Minute ab.

Displayanzeige umschalten

- Drücken Sie während der Kalorienanzeige die Calc-Taste, um zwischen Gewichts- und Kalorienanzeige umzuschalten.



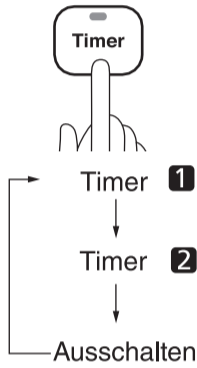
- ※ Wenn der IH-Reiskocher vom Induktionskochfeld genommen oder der Strom abgeschaltet wird, können die Kalorien erst wieder gemessen werden, wenn die Warmhaltefunktion erneut aktiviert wird.

Timer-Einstellung

Sie können den Timer verwenden, um den Zeit für das Reiskochen einzustellen.
 ※ Der Timer kann nicht für Quick, Mixed, Stew verwendet werden.
 ※ Zum Garen stellen Sie den Timer im Voraus ein. (→P11)

Unabhängig davon, ob Sie die Calc-Taste verwenden oder nicht. Führen Sie die folgenden Schritte aus, bevor Sie die Start-Taste drücken.

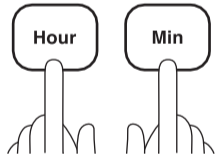
1 Bevor Sie die Start-Taste drücken, drücken Sie die Timer-Taste, um Timer 1 oder Timer 2 auszuwählen



- Wenn der Vorgang auf halbem Weg abgebrochen werden soll, drücken Sie die Taste Cancel.

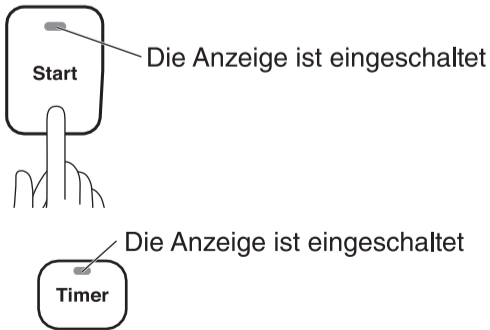
2 Drücken Sie die Taste Hour / Min, um den Timer einzustellen

- Drücken Sie diese Taste, um den Schnellvorlauf zu starten.
- Das System ruft die eingestellte Zeit ab und wendet diese Einstellung an, wenn Sie das nächste Mal die Taste Min drücken. (Das System kann die Einstellung von Timer 1 bzw. Timer 2 abrufen.)

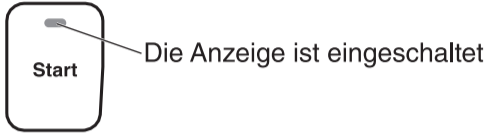


3 Drücken Sie die Starttaste

- Die Timer-Anzeige ist eingeschaltet.
- Zeigt die voreingestellte Zeit des Timers an. Drücken Sie die Stundentaste oder die Minutentaste, um die aktuelle Zeit zu bestätigen.



- Wenn das Reiskochen abgeschlossen ist, leuchtet die Start-Anzeige auf, um anzuzeigen, dass der Vorgang innerhalb der voreingestellten Zeit abgeschlossen wurde. Nachdem der Reiskochen beendet ist, schaltet das Gerät in den Warmhaltemodus.



- ※ Wenn die Zeit vor dem Reiskochen der unten entspricht, wechselt er in den normalen Reiskochmodus und beginnt sofort mit dem Reiskochen.

Spülfrei / weiß	Innerhalb von 1 Stunde und 10 Minuten
Haferbrei/Suppe	60 Minuten
Braun	Innerhalb von 1 Stunde und 50 Minuten

Achtung

- Wenn Sie den IH-Reiskocher tragen, stellen Sie ihn nicht auf Gegenstände, die nicht hitzebeständig sind.

■ Wenn der IH-Reiskocher während des zeitgesteuerten Reiskochens versehentlich angehoben wird

Wenn Sie den Kocher vor dem Reiskochen versehentlich anheben

- Stellen Sie ihn zurück. Wenn der IH-Reiskocher vor Beginn des Reiskochens zurückgestellt wird, läuft der Timer wie eingestellt weiter.
- Wenn der IH-Reiskocher innerhalb von 10 Minuten nach Beginn des Reiskochens zurückgestellt und die Start-Taste gedrückt wird, wird das Reiskochen sofort aktiviert. Wenn er nach mehr als 10 Minuten zurückgestellt wird, wird das zeitgesteuerte Reiskochen abgebrochen und der Reis nicht wie geplant gekocht. Führen Sie in einem solchen Fall das Reiskochen im normalen Modus durch.

Wenn Sie den Reiskocher nach dem Reiskochen versehentlich anheben

- Die Stromversorgung wird unterbrochen, und das Reiskochen wird gestoppt.
- Wenn der IH-Reiskocher (innerhalb von ca. 10 Minuten) zurückgestellt und die Start-Taste gedrückt wird, beginnt der Reiskochvorgang erneut.
- ※ Selbst wenn Sie ihn innerhalb von 10 Minuten wieder auf das Induktionskochfeld stellen, beginnt das Reiskochen aufgrund des unterschiedlichen Kochfortschritts erst nach einiger Zeit.
- ※ Wenn der Kochvorgang des Reises von Anfang an neu gestartet werden muss, weil der Reiskochvorgang nicht fortgesetzt werden kann, kann es vorkommen, dass aufgrund des unterschiedlichen Reiskochfortschritts der Reis nicht richtig gekocht wird.

Eintopf kochen

Für den Eintopf kann ein Timer verwendet werden.

- Nur Suppe, Curry und Eintopf können geschmort werden. (Heiß kochen, braten oder braten unter Rühren kann nicht gelingen.)
- Wenn Sie schmoren wollen, braten Sie das Lebensmittel und die Gewürze im Voraus an.
- Verwenden Sie im Inneren des IH-Reiskochers keinen Topfdeckel, kein Ölpapier, keine Frischhaltefolie oder ähnliches. Dies kann dazu führen, dass der Innendeckel des IH-Reiskochers blockiert wird.
- Wiederholtes Umrühren wird empfohlen, da Curry und Eintöpfe dazu neigen, überzukochen.

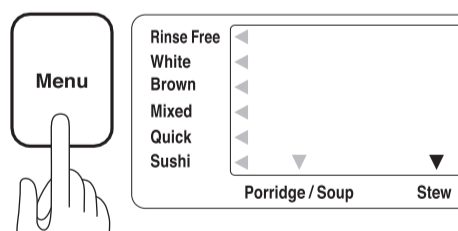
1 Schließen Sie den Netzstecker an und stecken Sie ihn in den IH-Reiskocher → P11 "Timer-Einstellung 1"

2 Geben Sie den Reis/die zu kochenden Lebensmittel in den herausnehmbaren Topf, und stellen Sie den Topf in den IH-Reiskocher

- Geben Sie nicht mehr als drei Tassen Reis hinein.
- Wischen Sie die Lebensmittel und Wassertröpfchen ab, die an der Außenseite der inneren Pfanne und an der Innenseite des Hauptgehäuses haften.
- Vergewissern Sie sich, dass der Innendeckel und der Dampfauslass fest angebracht sind.

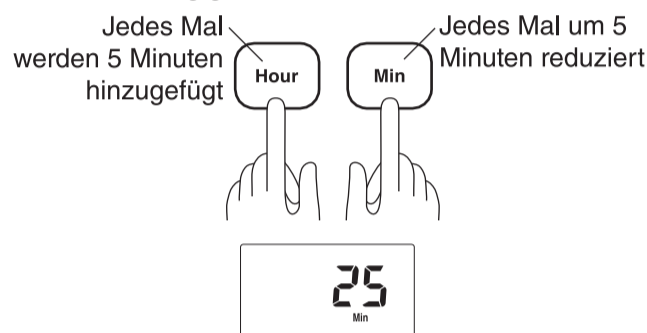
※ Rühren Sie die Gewürze und die Speisestärke vorher gut durch. Es wird empfohlen, die Stärke zuletzt zuzugeben.

3 Drücken Sie die Menütaste, um Eintopf auszuwählen



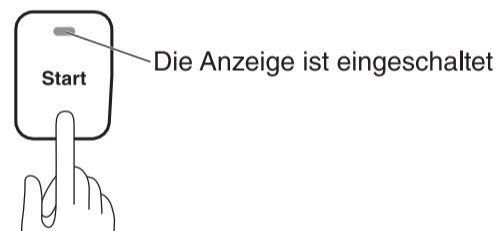
4 Drücken Sie die Taste Hour / Min, um den Timer für das Schmoren einzustellen

- Wenn Sie die Stundentaste drücken, wird die Zeit in 5 Minuten-Einheiten erhöht, und wenn Sie die Minutentaste drücken, wird die Zeit in 5 Minuten-Einheiten verringert. Drücken Sie diese Taste lange, um den Schnellvorlauf zu starten.
- Es können bis zu 120 Minuten eingestellt werden.
- ※ Wird ein anderes Menü gewählt, dann wird die Einstellung gelöscht.



5 Drücken Sie die Startanzeige / -Taste, um den Schmorvorgang zu starten

- Die Startanzeige leuchtet auf und zeigt die verbleibende Zeit an.



- Wenn die eingestellte Zeit überschritten ist, wird der Garvorgang beendet und der Signalton ertönt 4 mal.
- ※ Wenn die Temperatur ansteigt, während die Speisen trocken gekocht werden, ist ein Fehler aufgetreten, und der Garvorgang wird mittendrin beendet.

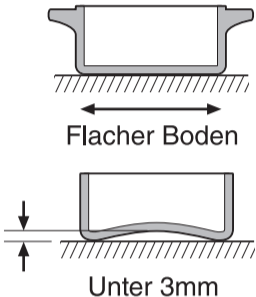
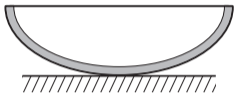
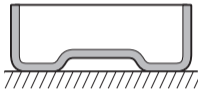
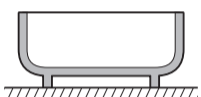
Töpfe kompatibel mit Induktionskochfeld

Die Form, das Material und die Größe der Unterseite des Kochers bestimmen, ob er für das Induktionskochfeld geeignet ist oder nicht. Verwenden Sie keinen Kocher, der nicht für das Induktionskochfeld geeignet ist. Andernfalls kann es zu Ölbränden oder zu Fehlfunktionen der Sicherheitseinrichtung kommen, da die Überhitzung nicht kontrolliert werden kann.

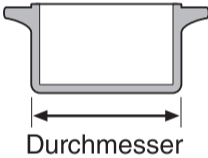
⚠ Achtung

- Stellen Sie den Innentopf des IH-Reiskochers nicht direkt auf das Induktionskochfeld.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als für die in der Bedienungsanleitung angegebenen Kochzwecke.

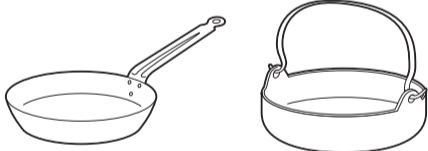





■ Bodenform des herausnehmbaren Topfes

○ Kompatibel	✗ Nicht kompatibel
<p>● Die Unterseite ist flach</p> <p>※ Verwenden Sie einen Topf mit einem Boden, der frei von Rillen oder Mustern ist.</p> <p>● Zum Erhitzen: weniger als 3 mm Biegung.</p> 	<p>● Topf mit rundem Boden wie chinesischer Kochtopf</p>  <p>● Topf mit unebenem Boden, der nicht dicht auf der Heizfläche aufliegt</p>  <p>● Topf mit einer Spirale am Boden</p> 

■ Größe

○ Kompatibel	✗ Nicht kompatibel
<p>● Zum Erhitzen: Der Durchmesser des Topfes sollte 12-18cm betragen.</p> 	<p>● Töpfe, die kleiner sind als die Größe links</p> <p>● Töpfe mit Abmessungen größer als die Heizfläche</p>

■ Material

○ Kompatibel	✗ Nicht kompatibel
<p>● Eisen und Gusseisen</p>  <p>● Eisen-Emaille</p> <p>Vermeiden Sie trockenes Einbrennen oder Überbacken der Emaille-Schale. Andernfalls kann die Heizfläche beschädigt werden und die Emaille am Boden schmelzen oder verbrennen.</p>  <p>● Rostfreier Stahl</p> <p>18-0 (SUS430) usw. ※ Einige Töpfe können durch die Hitzeeinwirkung Schaden nehmen oder unbrauchbar werden.</p>  <p>● Mehrschichtiger Stahltopf</p> <p>※ Er kann sich nicht erwärmen, da es sich um einen anderen Typ handelt.</p>	<p>● Hitzebeständiges Glas</p>  <p>● Keramikgeschirr, irdener Topf</p> <p>Verwenden Sie keine verfügbaren irdenen Töpfe von Drittanbietern mit dem Logo "IH Compatible". Andernfalls kann es zu einem Identifikationsfehler oder zu einer Fehlfunktion der Heizung kommen.</p>  <p>● Aluminium, Kupfer</p> <p>Verwenden Sie den Topf nicht mit Aluminiumfolie (oder einem Tontopf usw.) mit einem Logo "IH-Compatible". Andernfalls kann es zu einem Identifikationsfehler oder zu einer Fehlfunktion der Heizung kommen.</p> 

- ※ Auch wenn der Topf verwendet werden kann, wird die Heizleistung aufgrund seines Materials, seiner Form und seiner Dicke verändert und abgeschwächt.
- ※ Wenn ein Topf mit einem dünneren Boden verwendet wird, verformt sich der Boden beim Kochen. Stellen Sie den Gebrauch ein, sobald er Anzeichen einer Verformung zeigt.

Anleitung für das Induktionskochfeld

1 Schließen Sie das Netzkabel an

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

2 Geben Sie das Lebensmittel in den Topf und stellen Sie den Topf in die Mitte der Heizfläche

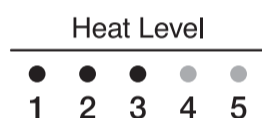
- Verwenden Sie einen Topf aus kompatibelem Material, mit kompatibler Größe und Form. (Siehe Seite 19)

3 Drücken Sie die EIN-Anzeige / -Taste

- Die ON-Anzeige und die Heizstufenanzeige leuchten auf und der Heizvorgang beginnt.
- Die Heizstufe beginnt mit "3".



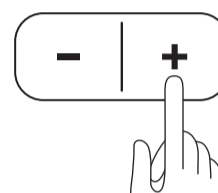
Die Anzeige ist eingeschaltet



- ※ Automatische Abschaltung nach 2 Stunden Garzeit.
Die maximale Garzeit beträgt 2 Stunden, schalten Sie sie ein, wenn die Garzeit mehr als 2 Stunden beträgt.

4 Drücken Sie die Taste für die Heizstufe und die Temperaturregelung, um die Heizstufe einzustellen

- Sie können die Heizstufe auch während des Kochens einstellen.



5 Drücken Sie nach Beendigung des Garvorgangs die AUS-Taste

- Die Anzeige schaltet sich nach Beendigung des Erhitzens aus.



- Das Kühlgebläse dreht sich auch noch nach Beendigung des Garvorgangs, wenn die Innentemperatur hoch ist.



Achtung

- Beachten Sie, dass auf der Heizfläche noch Restwärme vorhanden sein kann. Sie kann zu Verbrennungen führen.

Reinigung und Instandhaltung



Achtung

- Ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie den herausnehmbaren Topf und das Hauptgehäuse abkühlen, bevor Sie es säubern.
- Reinigen, spülen und tauchen Sie das Hauptgehäuse nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten.

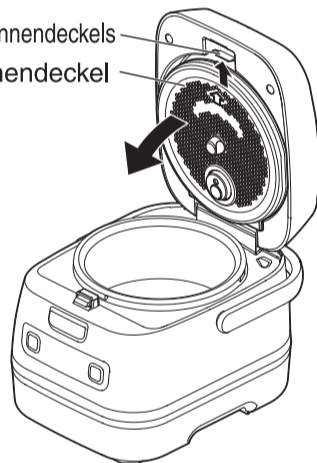
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel. Der Reiskocher und Innenanschluss sind nicht spülmaschinenfest.
- Wenn Lebensmittel/Reis an der Topfoberfläche haften, weichen Sie den herausnehmbaren Topf zuerst in heißem Wasser ein und waschen Sie ihn anschließend.
- Verwenden Sie zum Entfernen von Schmutz keine metallischen oder scharfen Gegenstände.
- Nach jedem Gebrauch reinigen.
- Die Dampföffnung sollte nach jedem Gebrauch regelmäßig gereinigt werden und leeren Sie nach jedem Gebrauch das sich möglicherweise angesammelte Kondenswasser aus. Trocknen Sie die Dampföffnung mit einem weichen Tuch.

Entfernen und Sichern des Innendeckels

Demontieren

- Drücken Sie die Verriegelungsklaue des Innendeckels nach oben und nehmen Sie dann den Innendeckel ab.

Verriegelungsklinke des Innendeckels
Der Innendeckel

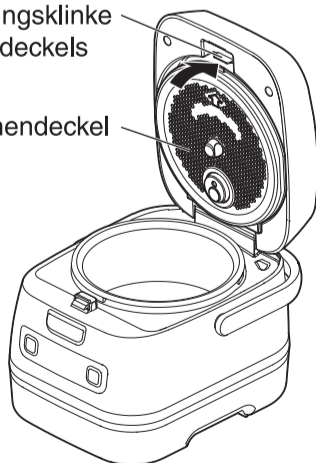


Montieren

- Positionieren Sie den Innendeckel so, dass der Pfeil nach oben zeigt.
- Hängen Sie die Rillen unter dem Innendeckel an die Einkerbungen im Außendeckel.
- Drücken Sie den oberen Teil des Innendeckels auf die Verriegelungstaste des Innendeckels, bis Sie ein Klicken hören.

Verriegelungsklinke des Innendeckels

Der Innendeckel

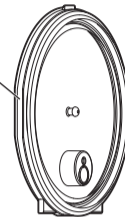


Der Innendeckel

1 Entfernen des äußeren Aluminiumdeckel

- Greifen Sie das mittlere Gummiteil des äußeren Aluminiumdeckels und ziehen Sie daran.

Der Innendeckel



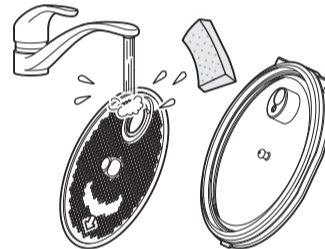
Greifen Sie es und ziehen Sie es in diese Position

- ※ Nach dem Garen verbleibt eine Restwärme, die es schwierig macht, den äußeren Aluminiumdeckel zu entfernen.

Spülen Sie ihn unter fließendem Wasser ab, um ihn vollständig abzukühlen und ihn entfernen zu können. Wenn er schwer zu entfernen ist, öffnen Sie den Rand des äußeren Aluminiumdeckels, um ihn zu entfernen.

2 Waschen Sie ihn mit einem weichen Schwamm und spülen Sie ihn mit Wasser ab.

- ※ Lassen Sie ihn nach der Reinigung abtropfen.

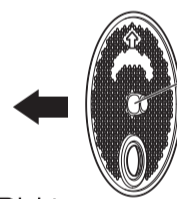


3 Wieder einsetzen

- Befestigen Sie den Einsatz des äußeren Aluminiumdeckels.



Dichtung



Greifen Sie es und ziehen Sie es in diese Position

- ※ Die Ventildichtung darf nicht entfernt werden. Setzen Sie sie fest in die Innenseite, um zu verhindern, dass sie herunterfällt.

Reinigung und Instandhaltung Fortsetzung

Herausnehmbarer Topf, einsteckbarer Reisspachtel

Waschen Sie ihn mit einem weichen Schwamm oder Lappen und spülen Sie ihn mit Wasser ab



- ※ Nach der Reinigung abtropfen lassen.
- ※ Legen Sie ihn nicht an feuchte oder schmutzige Orte, um Korrosion zu vermeiden.

Wenn der Schmutz auf dem herausnehmbaren Topf schwer zu entfernen ist

Wenn sich Schmutz nur schwer entfernen lässt, spülen Sie ihn mit einem für die Küche bestimmten neutralen Reinigungsmittel ab und spülen Sie den Topf nach dem Kochen und Schmoren mit Wasser aus

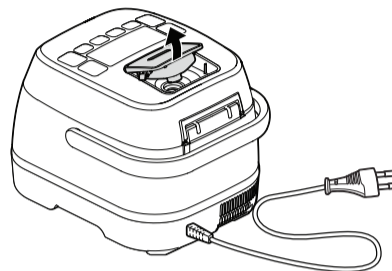


- ※ Verwenden Sie einen weichen Schwamm.
- ※ Verwenden Sie keine Schaber, Metallbürsten, Nylonbürsten, Reinigungsmittel o. ä.
- ※ Lassen Sie ihn nach der Reinigung abtropfen.

Dampfventildeckel

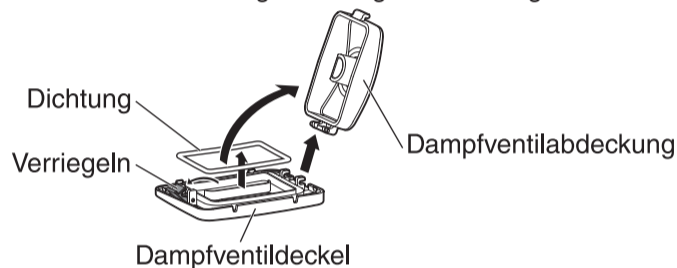
1 Entfernen Sie den Dampfventildeckel vom Außendeckel

- Ziehen Sie ihn beim Entfernen nach oben.



2 Entriegeln Sie den Deckel und nehmen Sie ihn vom Dampfventildeckel

- Entfernen Sie gleichzeitig die Dichtung.



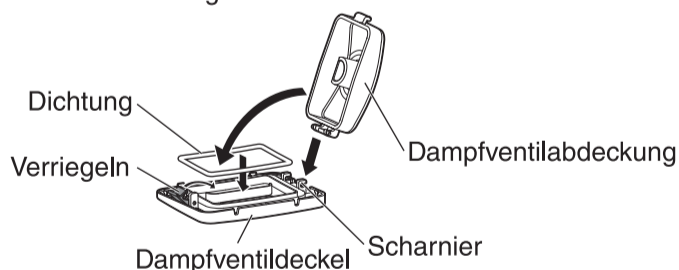
3 Mit einem weichen Schwamm usw. reinigen

- Nach der Reinigung vollständig trocknen.



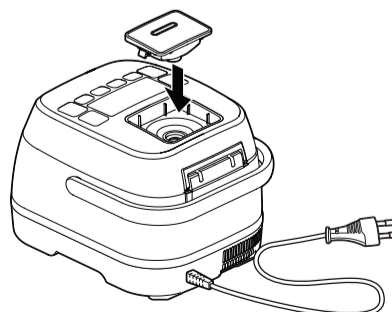
4 Decken Sie den Dampfventildeckel ab

- Bringen Sie die obere Dichtung an.
- Hängen Sie eine Seite der Dampfdeckels an das Scharnier, bedecken Sie dann den Außendeckel, und verriegeln Sie ihn.



5 Bringen Sie den Außendeckel wieder an

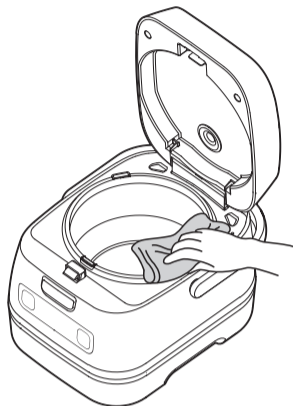
- Drücken Sie von oben nach unten.



Hauptgehäuse (Innen)

Entfernen Sie die innere Pfanne und den Innendeckel und wischen Sie beides mit einem trockenen Tuch ab

※ Reinigen Sie verschmutzte Bereiche.

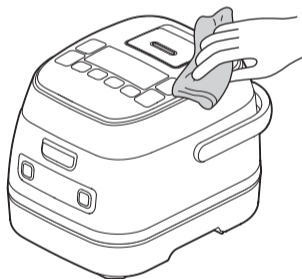


- Achten Sie darauf, dass keine Reiskörner, gekochter Reis und Speisereste auf den Temperatursensor gelangen, indem Sie diese nach jedem Gebrauch entfernen. Andernfalls kann es zu Bedienungsfehlern kommen und der Reis wird nicht richtig gekocht.

Hauptgehäuse (Außenseite)

Wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab

※ Wenn sich der Schmutz nur schwer entfernen lässt, wischen Sie ihn mit einem Tuch mit verdünntem neutralem, für die Küche geeigneten Reinigungsmittel ab, wischen Sie dann die Reinigungsmittelrückstände mit dem trockenen Tuch ab usw.

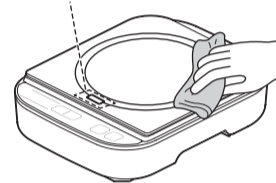


Heizfläche des Induktionskochfeldes

Wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab

※ Wenn sich der Schmutz nur schwer entfernen lässt, wischen Sie ihn mit einem Tuch mit verdünntem neutralem, für die Küche geeigneten Reinigungsmittel ab, wischen Sie dann die Reinigungsmittelrückstände mit dem trockenen Tuch ab usw. Wenn sich die Rückstände auf der Heizungsoberfläche nur schwer entfernen lassen, wischen Sie sie mit einer kleinen Menge Flüssigwaschmittel ab.

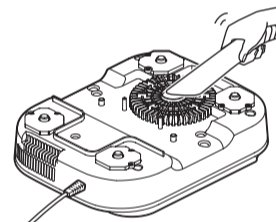
Dieser Bereich sollte sauber gehalten werden



Ansaug- und Auslassanschluss

Drehen Sie ihn um und saugen Sie den Staub ab

※ Um eine Überhitzung zu vermeiden, wird empfohlen, den Staub regelmäßig und nach Bedarf zu entfernen.



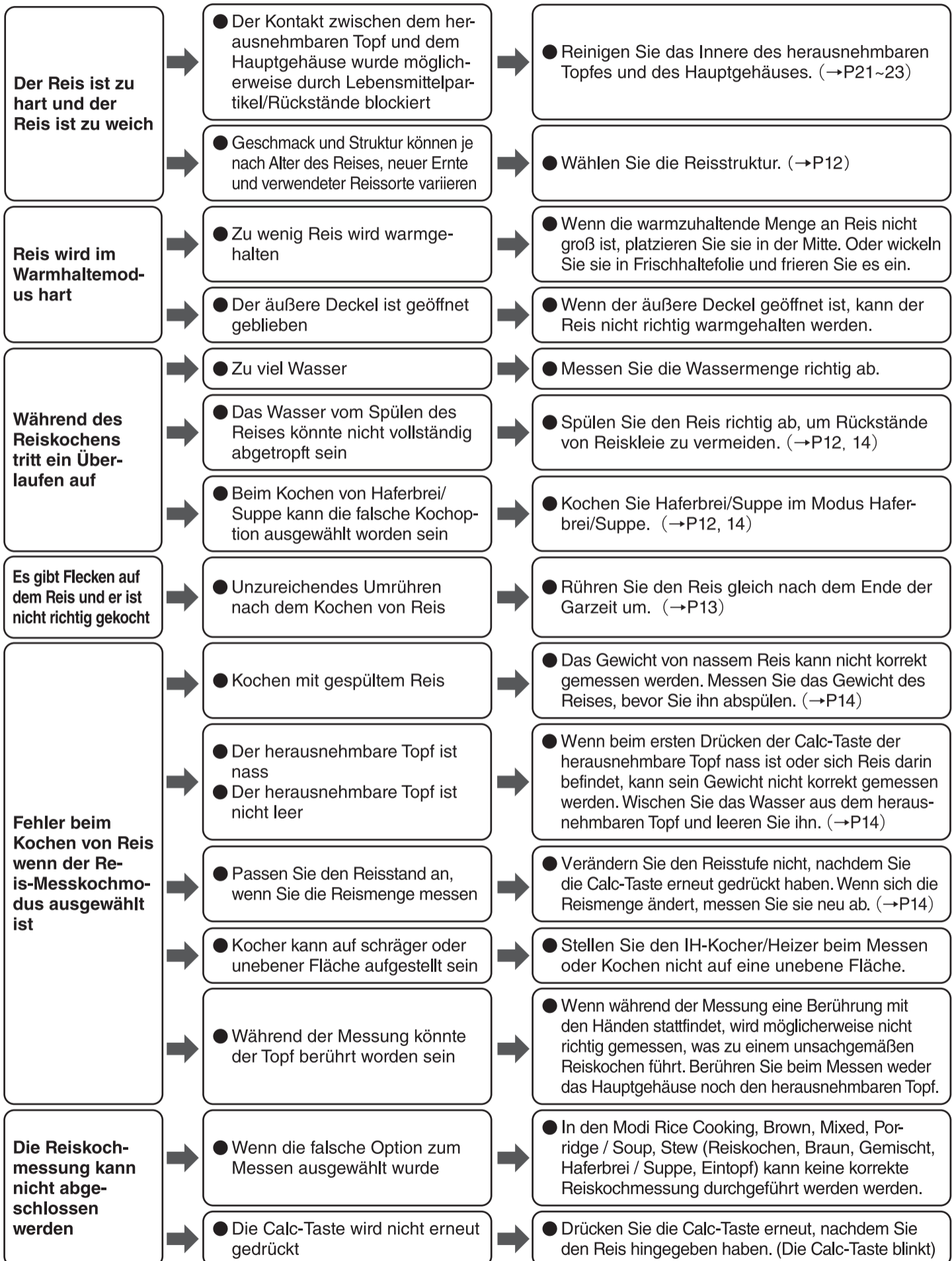
Problembehandlung

Wenn während des Betriebs ein ungewöhnliches Verhalten eintritt, lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zur Reparatur einschicken, und prüfen Sie, ob dem eine der unten aufgeführten Ursachen zugrunde liegt.

Häufige Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Lässt sich nicht einschalten	<ul style="list-style-type: none"> ● Netzstecker sitzt nicht fest in der Steckdose ● Der IH-Reiskocher ist nicht richtig auf dem Induktionskochfeld platziert 	<ul style="list-style-type: none"> ● Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker in die Steckdose gesteckt ist. ● Stellen Sie den IH-Reiskocher richtig auf das Induktionskochfeld.
Während des Betriebs wird die Stromversorgung unterbrochen	<ul style="list-style-type: none"> ● Überschüssige nutzbare Leistung 	<ul style="list-style-type: none"> ● Schalten Sie die anderen Elektroprodukte oder die mit anderen Schutzschaltern verbundenen Stromkreise aus. Andernfalls kann es zu einer Überlastung des Stromkreises kommen.

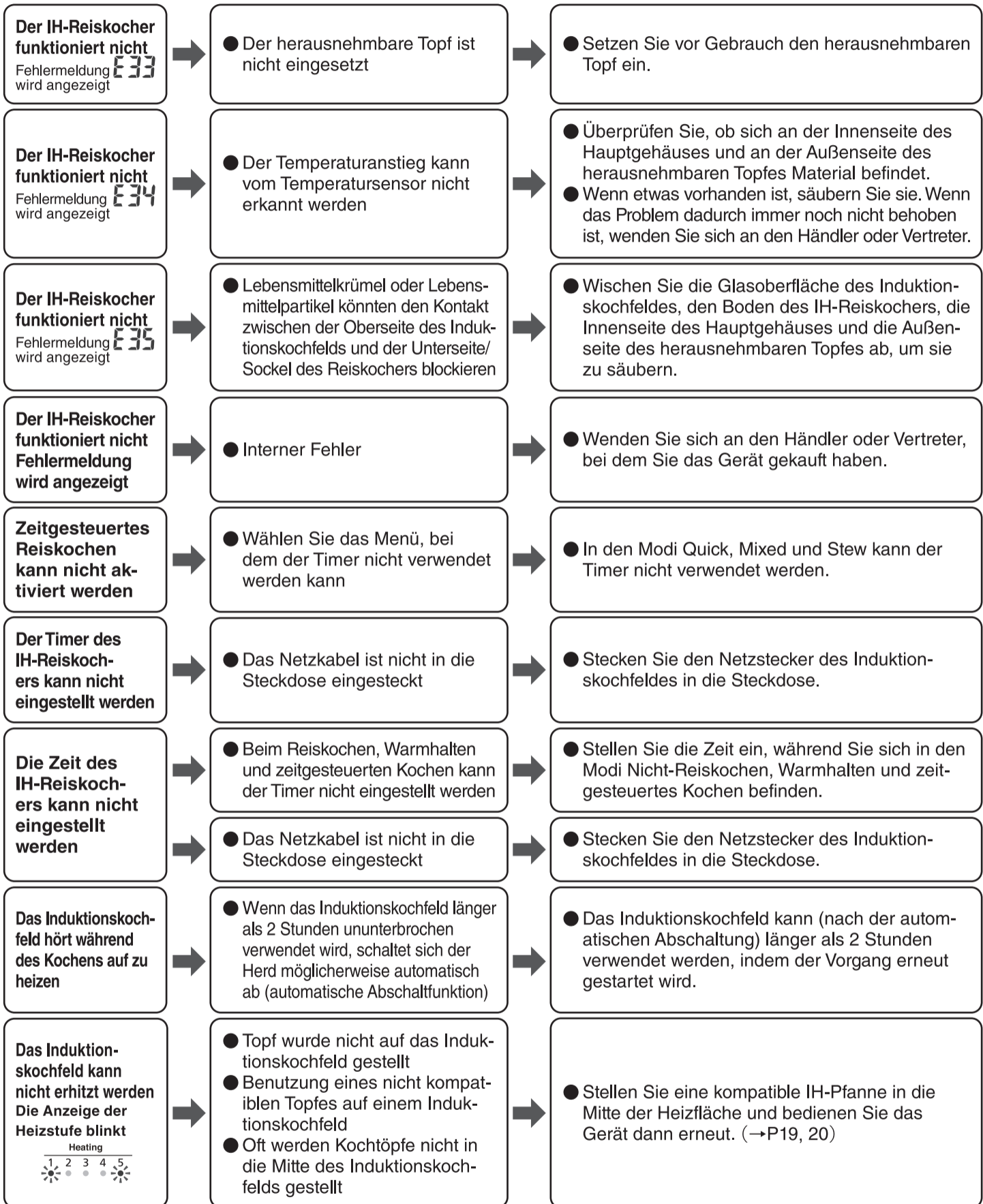
Problembehandlung Fortsetzung

Das Reiskochen stoppt mitten im Vorgang	● Das Netzkabel ist abgezogen oder während des Reiskochens ist ein Stromausfall aufgetreten	● Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in die Steckdose gesteckt ist.
	● Der Timer ist falsch eingestellt	● Stellen Sie die richtige Reiskochzeit ein. (→P17)
Eine weiße Filmschicht erscheint	● Weißer Reis enthält eine große Menge an Stärke	● Die Oberfläche von waschfreiem Reis kann mit Stärke gefärbt sein. Reinigen Sie ihn vor dem Reiskochen vorsichtig.
Überkochter Reis	● Zu wenig Wasser	● Messen Sie die Wassermenge richtig ab.
	● Reis wurde unzureichend gespült und enthält Rückstände von Reiskleie	● Spülen Sie den Reis gut ab, um Rückstände von Reiskleie zu vermeiden. (→P12, 14)
Der Reis klebt an der Pfanne	● Eine kleine Menge Reis wird zu lange warm gehalten	● Vermeiden Sie es, eine kleine Menge Reis zu lange warmzuhalten.
	● Reis ist zu weich	● Weicher Reis neigt dazu, am Topf zu kleben. Vermeiden Sie es, den Reis lange warmzuhalten und reinigen Sie den herausnehmbaren Topf so schnell wie möglich.
Reis wird gelb und hat einen ungewöhnlichen Geschmack	● Reis war zu lange in dem herausnehmbaren Topf platziert	● Lassen Sie den Reis nicht zu lange in dem herausnehmbaren Topf. (Die maximale Warmhaltezeit beträgt 12 Stunden. Vermeiden Sie es, Reis länger als 12 Stunden warmzuhalten.)
	● Kochen Sie Reis mit alkalischem, ionisiertem Wasser, Mineralwasser mit hoher Granularität usw.	● Verwenden Sie kein alkalisches, ionisiertes Wasser, Mineralwasser mit hoher Granularität usw.
Der Reis ist zu hart und der Reis ist zu weich	● Die Reismenge wurde möglicherweise falsch gemessen	● Messen Sie mit einem Füllstandmessbecher. (→P12)
	● Nicht genügend Wasser	● Wenn Sie für das Reiskochen messen, führen Sie die richtigen Schritte aus, um die Wassermenge zu messen. (→P14, 15)
		● Wenn Sie Reis kochen, ohne Reismesskochmodus zu verwenden, gleichen Sie dieselbe Skala mit dem herausnehmbaren Topf ab. (→P12)
	● Die falsche Menüoption wurde ausgewählt	● Wählen Sie das richtige Menü entsprechend der Reismenge. (→P12~14)
	● Der Innendeckel und der Dampfventildeckel sind nicht korrekt installiert	● Installieren Sie den herausnehmbaren Topf und den Dampfventildeckel ordnungsgemäß an.
	● Der Reis, der gekocht wird, wurde möglicherweise in höheren Lagen gelagert	● Beim Kochen in höher gelegenen Gebieten kann die Reiskochtemperatur nicht ansteigen, was zu einem unsachgemäßen Reiskochen führt.
● Beim Kochen im Schnellmodus ist die Reisstruktur zu hart und zäh	● Wenn der Reis hart ist, kochen Sie ihn oder stellen Sie die Wassermenge entsprechend dem normalen Menümodus ein.	


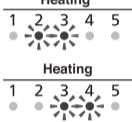



Problembehandlung Fortsetzung

<p>Ich drücke die Calc-Taste erneut, kann aber immer noch keine Wassermenge messen</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Zu viel oder zu wenig Reis (Fehleranzeige) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Die messbare Menge an Reis zum Reiskochen beträgt 45~ 480g Stellen Sie die Reismenge ein und drücken Sie dann erneut die Calc-Taste.
<p>Kalorien können nicht reibungslos gemessen werden</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Mit den Händen berührt, usw. ● Wenn Reis serviert wird, schaukelt der IH-Reiskocher hin und her 	<ul style="list-style-type: none"> ● Vermeiden Sie es, den Kocher beim Servieren von Reis mit der Hand zu berühren oder zu schütteln. Andernfalls kann es zu einer falschen Kalorienmessung kommen. Berühren oder schütteln Sie den Kocher nicht, bevor oder nachdem der Reis serviert ist.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Geben Sie Löffel o. ä. in den herausnehmbaren Topf 	<ul style="list-style-type: none"> ● Legen Sie keine zusätzlichen Gegenstände auf den IH-Reiskocher, bevor oder nachdem Sie den Reis eingefüllt haben.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Wenn der Reis serviert wird, lassen Sie ihn länger als 1 Minute ruhen 	<ul style="list-style-type: none"> ● Wenn das Gerät 1 Minute lang steht, ohne bedient zu werden, wird die Displayanzeige ausgeblendet. Wenn Sie die Taste erneut drücken, wird die Messung erneut gestartet. Wenn Sie die servierte Reismenge erhöhen möchten, messen Sie sie innerhalb von 1 Minute nach dem erneuten Warmhalten des Reises ab.
<p>Fehler beim Mixed-Kochen</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Unzureichende Vermischung der Würze 	<ul style="list-style-type: none"> ● Vor dem Mixed-Kochen von unten umrühren.
<p>Beim Schmoren im IH-Reiskocher können die Zutaten nicht durchgegart werden</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Übermäßig viele Zutaten hinzugefügt 	<ul style="list-style-type: none"> ● Wenn Schmoren erlaubt ist, können Sie 3 Messbecher weißen Reis hineingeben.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Verkürzte Garzeit 	<ul style="list-style-type: none"> ● Verlängern Sie die Garzeit.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Es gibt Zutaten, die nicht geschmort werden können 	<ul style="list-style-type: none"> ● Wählen Sie geeignete Materialien aus. Oder verwenden Sie einen Mikrowellenherd, um Materialien zu kochen, die sich nur schwer schmoren lassen, und fahren Sie dann mit dem Schmoren fort.
<p>Während des Kochens können Sie ein tropfendes Geräusch hören</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Wassertropfen sammeln sich an der Außenseite des herausnehmbaren Topfes und an der Innenseite des Hauptgehäuses 	<ul style="list-style-type: none"> ● Wischen Sie Wassertropfen ab, bevor Sie den herausnehmbaren Topf einsetzen.
<p>Wenn der Reiskocher in Betrieb ist, hören Sie ein Geräusch</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Die Heizstufe muss angepasst werden 	<ul style="list-style-type: none"> ● Dies ist normal.
<p>Der IH-Reiskocher funktioniert nicht Fehlermeldung E01 wird angezeigt</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Unnormales Verhalten des Induktionskochfelds festgestellt 	<ul style="list-style-type: none"> ● Überprüfen Sie den Status des Induktionskochfelds. (Zeigt die Heizstufe an)
<p>Der IH-Reiskocher funktioniert nicht Fehlermeldung E22 wird angezeigt</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Induktionskochfeld und IH-Reiskocher können nicht angeschlossen werden 	<ul style="list-style-type: none"> ● Wischen Sie die Glasfläche des Induktionskochfelds und den Boden des IH-Reiskochers ab und entfernen Sie den Schmutz.
<p>Der IH-Reiskocher funktioniert nicht Fehlermeldung E31 wird angezeigt</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Die Überhitzungsschutzvorrichtung des IH-Reiskochers läuft 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bestätigen Sie, ob Reis und Wasser hinzugefügt werden. ● Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis der IH-Reiskocher vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn verwenden.




Problembehandlung Fortsetzung

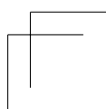
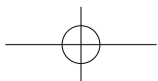
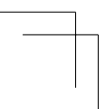
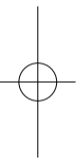
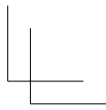
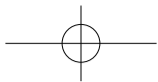
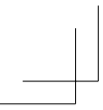
<p>Das Induktion- kochfeld kann nicht erhitzt werden Die Anzeige der Heizstufe blinkt</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● Der Überhitzungsschutz des internen Schaltkreises läuft 	<ul style="list-style-type: none"> ● Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Netzkabel ein- oder ausstecken.
<p>Das Induktion- kochfeld kann nicht erhitzt werden Die Anzeige der Heizstufe blinkt</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● Spannungsanomalie erkannt 	<ul style="list-style-type: none"> ● Ziehen Sie zuerst das Netzkabel und benutzen Sie nur die Steckdose.
<p>Das Induktion- kochfeld kann nicht erhitzt werden Die Anzeige der Heizstufe blinkt</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● Die Überhitzungsschutzfunktion der Heizfläche läuft 	<ul style="list-style-type: none"> ● Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie vor Gebrauch bis es sich abgekühlt hat.
<p>Das Induktion- kochfeld kann nicht erhitzt werden, Es werden andere Fehler angezeigt</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Interne Störung 	<ul style="list-style-type: none"> ● Wenden Sie sich an den Händler oder Vertreter, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
<p>Beim Kochen mit dem Induktion- kochfeld ist ein un- gewöhnliches Geräusch zu hören</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Das Kühlgebläse dreht sich mit einem "lauten Geräusch" ● Wenn auf dem Induktionkochfeld bestimmte Töpfe verwendet werden, können Sie ein ungewöhnliches lautes Zwitschern hören 	<ul style="list-style-type: none"> ● Dies ist normal. ● Dies ist normal. Wenn Sie den Topf verschieben oder anheben und wieder aufsetzen, verschwindet der Ton möglicherweise.
<p>Das Induktion- kochfeld hat eine schwache Heizstufe</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Die Temperatur am Boden des Kochers steigt an 	<ul style="list-style-type: none"> ● Stellen Sie einen IH-kompatiblen Topf in die Mitte der Heizungsbaugruppe und bedienen Sie das Gerät dann erneut. (→P19, 20)
<p>Nach Beendi- gung des Garvor- gangs macht das Kühlgebläse immer noch Geräusche</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Die Innentemperatur des Gerätes ist relativ hoch 	<ul style="list-style-type: none"> ● Wenn die Innentemperatur des Geräts relativ hoch ist, schaltet sich der Lüfter ein, um die Temperatur abzusenken. Wenn die Temperatur sinkt, schaltet er sich automatisch wieder aus.

Wenn Sie das Problem immer noch nicht lösen können

Wenden Sie sich an Verkaufsshop und Iris Ohyama Europe B.V.Kundendienstzentrum.

IRIS OHYAMA EUROPE Kundendienst-E-Mail
CustomerService@iriseurope.fr

 **Warnung** ● Zerlegen, reparieren oder verändern Sie das Produkt nicht selbst.



コード: 849846
品名: ㊟取説 IH炊飯RC-ID31-EU-FR
サイズ: 210×297 (A4) 28ページ
材質: 上質紙 四六判70kg (81.4g / ㎡)
刷色: 1C (Black)

FR

RC-ID31

Black

OHYAMA

Cuiseur à Riz Électrique IH

RC-ID31

Manuel d'utilisation



Contenu

Caractéristiques.....	2
Précautions de sécurité	3
Précautions à prendre en considération	6
Pièces et caractéristiques.....	8
Avant de l'utiliser pour la première fois	11
Cuisson du riz.....	12
Méthode de mesure des calories	16
Réglage de la minuterie.....	17
Cuisson à l'étouffée	18
Casseroles compatibles avec les plaques de cuisson à induction	19
Guide d'utilisation de la table de cuisson à induction	20
Nettoyage et entretien	21
Dépannage	23

Caractéristiques

Tension nominale		220-240V~	
Fréquence d'alimentation		50-60Hz	
Puissance nominale		1 000W	
Puissance nominale (pendant la cuisson du riz)		800W	
Cuisseur de riz	Capacité de cuisson du riz (maximum)	Avec rinçage libre, blanc	0,54L (3 tasses doseuses)
		Mixé/ Brun	0,36L (2 tasses doseuses)
		Porridge/ soupe	Bouillie épaisse :0,18L (1 tasse doseuse) , Bouillie dispersée :0,09L (0,5 tasse doseuse)
Chauffage par induction	Surface chauffante		Table de cuisson à induction de 1000 W
	Contrôle du niveau de chauffage (env.)	Chauffage	5 niveaux de chauffage. Entre 120 W~1 000 W
Dimensions de l'appareil (env.)		W225xD280xH220mm	
Poids de l'appareil (y compris le câble d'alimentation) (env.)		4,4kg	
Longueur du câble d'alimentation (env.)		1,5m	

※Les spécifications du produit sont susceptibles d'être modifiées, sans préavis.

※La consommation d'électricité pendant l'utilisation réelle variera en fonction de la quantité de riz, du menu de cuisson du riz et de la température ambiante.

※Lorsque l'appareil est expédié, il est réglé par défaut en mode d'économie d'énergie. Choisissez la méthode de cuisson du riz selon vos préférences.

■ Accessoires

Cuillère à riz résistante à la chaleur

Résine	Polypropylène
Température résistante à la chaleur	120°C

Tasses doseuses

Résine	Polypropylène	
Température résistante à la chaleur	120°C	
Capacité	Uniquement pour le riz blanc	180mL
	Uniquement pour le riz non lavé	171mL

Précautions de sécurité

Assurez-vous de suivre les précautions décrites ci-dessous afin d'éviter les blessures ou les pertes inutiles de propriété à quiconque. Les précautions de sécurité sont classifiées selon le degré de préjudice ou de dommage causé par une mauvaise utilisation.

Signification des marques



Il signifie les contenus avertis.



Il signifie les contenus interdits.



Il signifie les contenus obligés à effectuer.



Avertissement

Ce symbole indique des problèmes qui peuvent entraîner la mort ou des blessures graves lors d'un fonctionnement défectueux de l'appareil.

Utilisez correctement la fiche secteur et le câble d'alimentation



● Veuillez nettoyer périodiquement la poussière de la fiche secteur

Sinon, cela peut provoquer une défaillance de l'isolation, un incendie ou un choc électrique en raison de l'accumulation de poussière et de la pénétration d'humidité.

● Insérez fermement la fiche

Afin d'éviter les courts-circuits qui pourraient entraîner un incendie ou un choc électrique.



● Retirez toujours la fiche de la prise de courant avant de nettoyer, vérifier ou déplacer l'appareil

En cas de choc électrique ou de blessure. Veuillez ne pas le débrancher immédiatement. Laissez-le branché pendant 1 minute jusqu'à ce que la fiche refroidisse, puis retirez-la de la prise de courant.



● Ne le branchez ou le débranchez pas avec les mains mouillées

Pour éviter des chocs électriques, des brûlures et / ou des blessures corporelles.



● N'utilisez pas le câble d'alimentation s'il est emmêlé ou noué

Afin d'éviter la surchauffe, les brûlures ou les incendies, assurez-vous d'étendre et de démêler le câble avant l'utilisation.

● N'utilisez jamais une prise AC autre que 220-240V

Pour éviter de provoquer des incendies et / ou des chocs électriques



● N'endommagez pas le câble d'alimentation

● Pendant le transport ou le stockage, ne tirez pas sur le câble d'alimentation

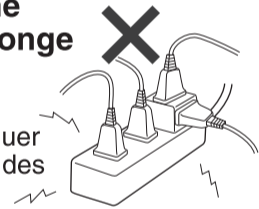
N'endommagez, abusez, pliez, tirez, tordez, écrasez ou placez pas des objets lourds sur le câble d'alimentation. Pour éviter les courts-circuits qui pourraient provoquer un incendie ou un choc électrique.

● N'utilisez pas de câbles d'alimentation endommagés, de fiche d'alimentation et de prise de courant mal fixées

Pour éviter les courts-circuits qui pourraient provoquer un incendie ou un choc électrique. Lorsque le câble d'alimentation est endommagé, veuillez contacter le centre de service à la clientèle pour réparation.

● Veuillez ne pas utiliser le produit sur une prise ou une rallonge multiprise non standard

Pour éviter de provoquer des incendies et / ou des chocs électriques



● Veuillez ne pas permettre aux enfants de lécher la fiche

Pour éviter des blessures corporelles ou des chocs électriques.



● Veuillez ne pas permettre aux enfants d'utiliser, de jouer avec ou de nettoyer l'appareil. Ne laissez pas les enfants ou les personnes souffrant de certains handicaps physiques s'approcher ou utiliser l'appareil afin d'éviter toute blessure grave



● Attention ! L'appareil peut être chaud !, car pendant son fonctionnement, il peut générer de la chaleur résiduelle sur la surface de la table de cuisson à induction



● Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou instruites dans l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil



● Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par son fabricant, agent de service ou personnel ayant une qualification similaire pour éviter tout type de danger



● L'appareil ne doit être utilisé qu'avec le support fourni
● Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque chauffante, car ils peuvent devenir chauds

Précautions de sécurité Continuation



- **En cas de panne, arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil, éteignez-le et retirez la fiche de la prise de courant**

Pour prévenir des fumées, des incendies et / ou des chocs électriques.

[Exemples d'événements étranges]

- **Odeur de brûlure et / ou de bruits anormaux pendant l'opération**
 - **La fiche secteur, et le câble d'alimentation sont exceptionnellement chauds**
 - **Lors du déplacement du câble d'alimentation, il y a une alimentation intermittente**
 - **Il cesse toujours de fonctionner pendant l'opération**
 - **Picotement et / ou chocs électriques au toucher**
- ➔ Arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil et contactez le magasin où vous l'avez acheté ou centre de service clientèle Iris Ohyama Europe B.V.



- **Ne lavez et plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre type de liquide**

Sinon, cela pourrait provoquer un incendie ou même un choc électrique.

Pendant la cuisson



- **Éloignez le cordon d'alimentation et la fiche de la sortie de vapeur**

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie ou même un choc électrique.

- **N'ouvrez pas le couvercle extérieur**
- **Ne le déplacez pas**
- **Ne placez pas votre visage ou vos mains à proximité de la sortie de vapeur**

Toucher la sortie de vapeur peut provoquer de graves brûlures dues à l'expulsion de la vapeur.



- **Veillez ne pas bloquer la sortie de vapeur du couvercle intérieur**

Ne mettez pas d'aliments emballés avec du plastique et n'utilisez pas d'autres couvercles à l'intérieur du pot. Sinon, une surchauffe peut se produire en bloquant la sortie de vapeur.



- **Veillez ne pas utiliser cet appareil à d'autres fins que celles indiquées dans ce manuel**

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie, des brûlures graves, un choc électrique ou d'autres blessures.



- **Ne posez pas de papier, de nappes ou de couvertures antisalissures sur la surface chauffante de la table de cuisson à induction**

Sinon, cela peut entraîner une surchauffe, une panne, de la fumée et même un incendie en raison d'un dysfonctionnement du capteur.

Problèmes concernant la surface chauffante de la table de cuisson à induction



- **Veillez ne pas utiliser de force ou de poids excessifs**

Ne vous asseyez pas et ne placez pas d'objets sur l'appareil.

Sinon, cela peut provoquer un choc électrique, un incendie, des blessures, etc. en raison de dommages à l'appareil.

- **Ne placez que des casseroles sur l'appareil**

- **Il est strictement interdit de placer des objets tels que des chauffages à gaz, des bouteilles de gaz liquéfié, des bidons, des bouillottes ou des piles sur l'appareil**

Placer l'un de ces objets sur l'appareil peut provoquer une explosion due à une surchauffe.

- **Veillez ne pas mettre de récipients de distillation, de pots en aluminium, de papier avec du papier d'aluminium coincé à l'intérieur, de papier d'aluminium, etc.**

Sinon, cela pourrait provoquer un incendie ou des brûlures en raison de la surchauffe de l'appareil.

- **Ne mettez pas de cuillères en métal, de couvercles de casseroles, etc.**

Sinon, cela pourrait provoquer un incendie ou des brûlures en raison de la surchauffe de l'appareil.

- **Ne mettez pas de substances inflammables sur ou à proximité de l'appareil**

Le non-respect de cette consigne peut provoquer un incendie ou de graves brûlures.

Lors de l'utilisation de la table de cuisson à induction pour chauffer des liquides



- **Faites particulièrement attention lorsque vous cuisinez et manipulez l'appareil avec des liquides bouillants ou des huiles et d'autres liquides chauds**

Lors de l'utilisation de la table de cuisson à induction pour la friture ou le rôtissage



- **Ne retirez pas les aliments à mi-cuisson**
- **Réduisez le niveau de préchauffage pour éviter la surchauffe**

Sinon, cela pourrait provoquer un incendie en raison d'une quantité insuffisante d'huile de cuisson.



- **Ne démontez, réparez ou modifiez pas cet appareil**

Pour prévenir des incendies, des chocs électriques et / ou des blessures corporelles. Pour toute réparation, veuillez consulter le magasin où vous l'avez acheté ou centre de service clientèle Iris Ohyama Europe B.V.



- **Les appareils électroménagers peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou avec un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou une formation préalable concernant l'utilisation de ces appareils en toute sécurité et elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent jamais jouer avec de tels appareils**

**Attention**

Ce symbole signifie que les opérations incorrectes risquent d'entraîner la mort ou de graves blessures.



- **Lorsque vous débranchez l'appareil, évitez de tirer sur le câble d'alimentation**
Sinon, cela peut provoquer un incendie ou un choc électrique en raison de l'endommagement du câble.
- **Assurez-vous de retirer la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil ne sera pas utilisé pendant une longue période**
Sinon, cela peut provoquer un incendie ou un choc électrique en raison du vieillissement de l'isolation.



- **Ne placez jamais cet appareil à proximité d'objets sensibles aux champs électromagnétiques**
Les informations concernant les cartes bancaires, les cartes de bus, les bandes magnétiques et autres peuvent être perdues ou compromises. De plus, des interférences radio ou télévision peuvent se produire, ce qui peut entraîner un faible volume audio.



- **Note : les utilisateurs de stimulateurs cardiaques doivent consulter leur médecin avant d'utiliser ce produit**
Sinon, le stimulateur cardiaque pourrait mal fonctionner en raison des lignes de force du champ électromagnétique généré.



- **Ne bloquez pas et ne placez pas vos mains, votre visage ou d'autres objets à proximité des orifices de sortie et d'aspiration**
Sinon, vous risquez de vous brûler et de provoquer un incendie en raison d'une surchauffe à l'intérieur du corps principal de l'appareil. Ne placez pas de papier, de nappes ou d'autres objets pouvant être aspirés sous l'orifice d'aspiration. De même, ne placez pas de condiments pouvant être aspirés à proximité de l'appareil.

Lorsque la table de cuisson à induction fonctionne

- **Ne placez pas le pot sur une surface inégale**
Sinon, vous pourriez être brûlé et/ou blessé en faisant tomber et/ou en basculant l'appareil lorsqu'il est placé sur le bord de la surface chauffante.
- **Veillez ne pas déplacer l'appareil si vous placez une casserole sur la surface chauffante**
Sinon, vous pourriez vous brûler et/ou vous blesser en faisant tomber le pot.

Lors du transport du pot

- **Veillez ne pas secouer l'appareil d'un côté à l'autre en saisissant sa poignée**
- **Ne le laissez pas tomber ou ne le soumettez pas à des chocs violents**
Le non-respect de cette consigne peut entraîner des dommages susceptibles de provoquer un incendie et/ou un choc électrique.
- **Veillez ne pas toucher le poussoir**
Sinon, vous pourriez être blessé et/ou brûlé en raison d'une ouverture inopinée du couvercle extérieur.



- **Évitez d'utiliser la table de cuisson à induction à des températures élevées et sans solides ni liquides**
Sinon, il peut entraîner des brûlures ou même un incendie dû à des dommages causés par la surchauffe du pot.

Problèmes liés au lieu d'utilisation

- **N'utilisez jamais l'appareil à proximité de l'eau ou dans des endroits où il y a un risque d'incendie**
Sinon, cela peut provoquer des courts-circuits et même un choc électrique.



- **N'utilisez jamais cet appareil sur une surface inégale ou sur des tapis thermolabiles**
Sinon, cela peut déclencher un incendie.
- **N'utilisez pas ce produit dans des étagères étroites**
Sinon, cela pourrait provoquer un incendie ou un choc électrique en exposant le panneau de commande et le câble d'alimentation à la sortie de vapeur.



- **Veillez ne pas toucher les pièces de l'appareil qui sont à une température élevée lorsqu'il est en marche ou juste après avoir été utilisé**
Sinon, vous pouvez vous brûler. Veuillez effectuer le nettoyage et la maintenance une fois que le produit a suffisamment refroidi.



- **N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que résidentielles**
Cet appareil n'a été conçu que comme un produit résidentiel. Veuillez l'utiliser uniquement et exclusivement pour la maison afin d'éviter de causer un incendie.



- **Veillez placer la poignée derrière l'appareil lors de la cuisson du riz**
Sinon, la poignée peut surchauffer en raison de la vapeur expulsée.



- **N'utilisez pas de pot amovible incompatible**
- **Veillez ne jamais utiliser une casserole amovible incompatible directement sur la table de cuisson à induction, un chauffage à gaz ou tout autre type de chauffage**
Sinon, cela pourrait provoquer des incendies.

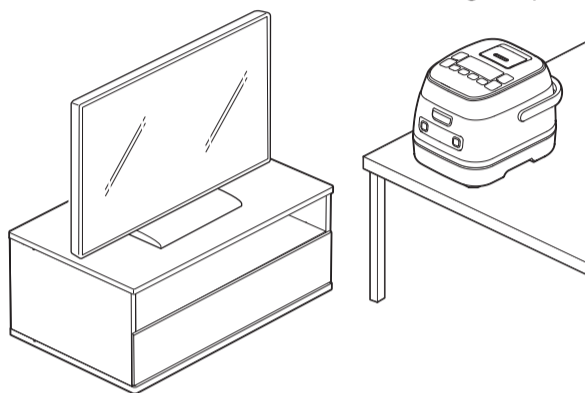


- **Coupez l'alimentation électrique afin d'éviter les chocs électriques au cas où la surface de la table de cuisson à induction est fissurée**
- **Le cuiseur à riz IH ne doit pas être contrôlé par une minuterie externe ou par un système de télécommande indépendant**

Précautions à prendre en considération

■ Utilisation sur une surface robuste, plane et uniforme

- **Évitez de placer l'appareil à proximité de radios, télévisions, télécommandes, piles, etc.**
Le non-respect de cette consigne peut entraîner une panne due à des interférences électromagnétiques.



- **Veillez ne pas utiliser cet appareil dans les conditions suivantes. Sinon, le résultat peut devenir intermittent et nuire à la cuisson.**

- Une température ambiante froide
- Cuisiner à haute altitude
- Une température d'eau basse

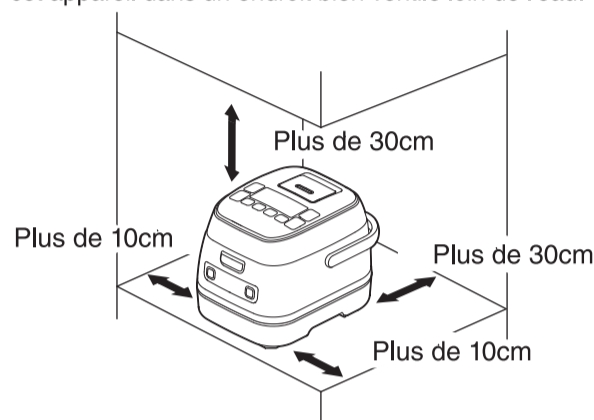
- **Veillez utiliser ce produit sur une surface ferme, solide, plane et uniforme.**

Sinon, des mesures inexactes peuvent se produire lorsqu'il est utilisé sur une plate-forme lisse et mince ou sur des surfaces en pente.

- **Évitez les murs, les meubles, etc. La distance spécifique que vous devez respecter par rapport à ces objets est indiquée dans la figure ci-jointe.**

- **Veillez ne pas placer d'objets autour de l'orifice de sortie à l'arrière de l'appareil.**

Sinon, cela peut entraîner une surchauffe et/ou même un incendie lorsqu'il est utilisé dans des endroits étroits. Utilisez cet appareil dans un endroit bien ventilé loin de l'eau.



- **Évitez les chevauchements sur la table de cuisson à induction.**

Veillez ne pas chevaucher la table de cuisson à induction avec d'autres plaques similaires ou cuiseurs à riz IH. Sinon, des erreurs peuvent survenir pendant le fonctionnement, ainsi que d'autres problèmes.

- **Ne chauffez pas ce cuiseur à riz IH sur d'autres tables de cuisson à induction.**

Le non-respect de cette consigne peut entraîner des erreurs de temps d'exécution, des pannes, une surchauffe ou même des incendies causés par un dysfonctionnement du capteur de température.

■ Précautions à prendre lors de l'utilisation du cuiseur à riz IH

- **Veillez ne pas le recouvrir d'un chiffon lorsque vous l'utilisez.**

Sinon, cela peut entraîner une déformation et/ou une décoloration de l'appareil.

- **Ne réchauffez pas le riz refroidi. (Mélangé)**

Sinon, une erreur peut se produire.

- **Le revêtement à base de fluor de la casserole intérieure, inoffensif pour le corps humain, sera consommé et se détachera en raison de l'utilisation.**

Lorsque le revêtement s'est détaché, veuillez demander une casserole de remplacement au fabricant d'origine de l'appareil si vous êtes préoccupé par son utilisation continue. Veuillez vérifier auprès de votre magasin ou du centre de service à la clientèle d'IRIS pour en acheter une.

- **Après avoir appuyé sur le bouton, un bip retentira, indiquant que la cuisson est terminée.**

Lorsque vous appuyez sur le bouton : l'appareil émettra deux bips 🎵.

Lorsque la cuisson est terminée : l'appareil émettra quatre bips.

- **Afin d'éviter que la casserole intérieure ne soit endommagée et que le revêtement ne se décolle, veuillez observer les précautions suivantes.**

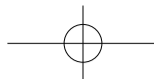
- Évitez la cuisson à sec
- N'utilisez la fonction de chauffage qu'avec du riz non lavé et du riz blanc
- Ne mettez que du riz non lavé et du riz blanc dans le cuiseur à riz pendant de longues périodes
- N'utilisez jamais d'ingrédients ou de substances acides ou alcalins dans le pot amovible
- Veuillez ne pas utiliser de matériaux métalliques tels que des cuillères
- Utilisez une éponge pour nettoyer et entretenir l'appareil ; n'utilisez pas d'agents agressifs
- Ne mettez pas d'objets durs tels que des plats dans le cuiseur à riz
- Ne mettez pas cet appareil dans le lave-vaisselle

- **Nettoyez le riz adhérent à la casserole à temps.**

Sinon, un débordement et une panne peuvent survenir en raison d'une mauvaise fermeture du couvercle extérieur et de la sortie de vapeur.

- **Les ustensiles de cuisine ne peuvent être utilisés qu'avec la table de cuisson à induction et ne peuvent pas être utilisés à d'autres fins.**

- **Lorsque le cuiseur à riz fonctionne, il ne doit y avoir aucune substance étrangère entre la casserole et le cuiseur à riz IH.**



■ Précautions à prendre lors de l'utilisation de la table de cuisson à induction

- Lorsque vous appuyez sur le bouton : l'appareil émettra des bips s'il détecte une anomalie
- Essuyez les gouttelettes d'eau de l'extérieur de la casserole et de la surface chauffante avant de les utiliser. Sinon, cela peut entraîner une surchauffe et une panne en raison de la moindre efficacité de la table de cuisson à induction.
- Veuillez ne permettre à aucun objet d'appuyer ou de frapper le bord de la surface chauffante. Sinon, cela pourrait endommager la surface chauffante.
- Veuillez placer la casserole au centre de la surface chauffante. Sinon, un dysfonctionnement peut se produire.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de retirer la casserole de la table de cuisson à induction.

- Les niveaux de chauffage peuvent varier en fonction du matériau, de la forme et de l'épaisseur de la casserole.
- La vapeur provenant de l'orifice de sortie à l'arrière peut entraîner le chauffage du site où se trouve l'appareil.
- Niveaux de chauffage de la surface chauffante.
- Une fois la phase de chauffage terminée, il n'est pas anormal que le ventilateur de refroidissement émette un son. Lorsque l'appareil est en marche ou après utilisation, le ventilateur de refroidissement tournera pour refroidir l'intérieur du corps principal de l'appareil. Ne débranchez pas l'appareil de la prise murale tant que le ventilateur de refroidissement tourne.

Classification du niveau de chauffage	1	2	3	4	5
Puissance du niveau de chauffage	Environ égal à 120W	Environ égal à 300W	Environ égal à 500W	Environ égal à 800W	Environ égal à 1 000W

■ Précautions de sécurité à observer lors de l'utilisation de la table de cuisson à induction

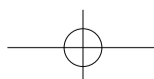
Pendant la cuisson, lorsqu'une anomalie se produit, les systèmes de sécurité suivants seront activés.

Écran d'affichage de réglage du niveau de chauffage (clignotant)	Systèmes de sécurité	Instructions
Heat Level 1 2 3 4 5	Fonction de détection de la casserole	Ne retirez pas la casserole et n'utilisez pas une casserole qui ne peut pas être utilisée sur la table de cuisson à induction, sinon une erreur s'affichera et la cuisson s'arrêtera.
Heat Level 1 2 3 4 5	Fonction anti-surchauffe du circuit interne	Si une augmentation de la température interne se produit, le voyant lumineux clignotera et le chauffage s'arrêtera. Débranchez l'alimentation et attendez que le corps principal de l'appareil refroidisse avant d'utiliser l'appareil.
Heat Level 1 2 3 4 5	Fonction anti-surchauffe de la surface chauffante	Si la température de la surface chauffante devient trop élevée, l'appareil arrêtera de chauffer. Débranchez l'alimentation et attendez que la surface chauffante refroidisse avant d'utiliser l'appareil.
Ne montre rien	Fonction de mise hors tension automatique/ fonction de détection de petits objets	Si aucune opération n'est effectuée pendant plus de 2 heures après le début de la cuisson, au cas où une casserole inutilisable est placée sur la table de cuisson à induction pour le chauffage ou le chauffage est effectué sans casserole, et seuls des petits objets tels que des cuillères sont placés sur la table de cuisson à induction pour le chauffage, le chauffage s'arrêtera et l'appareil s'éteindra après un bip.

※ Dans le cas où d'autres informations s'affichent ou si une anomalie n'est pas résolue, veuillez consulter le magasin où vous avez acheté le produit ou centre de service clientèle Iris Ohyama Europe B.V.

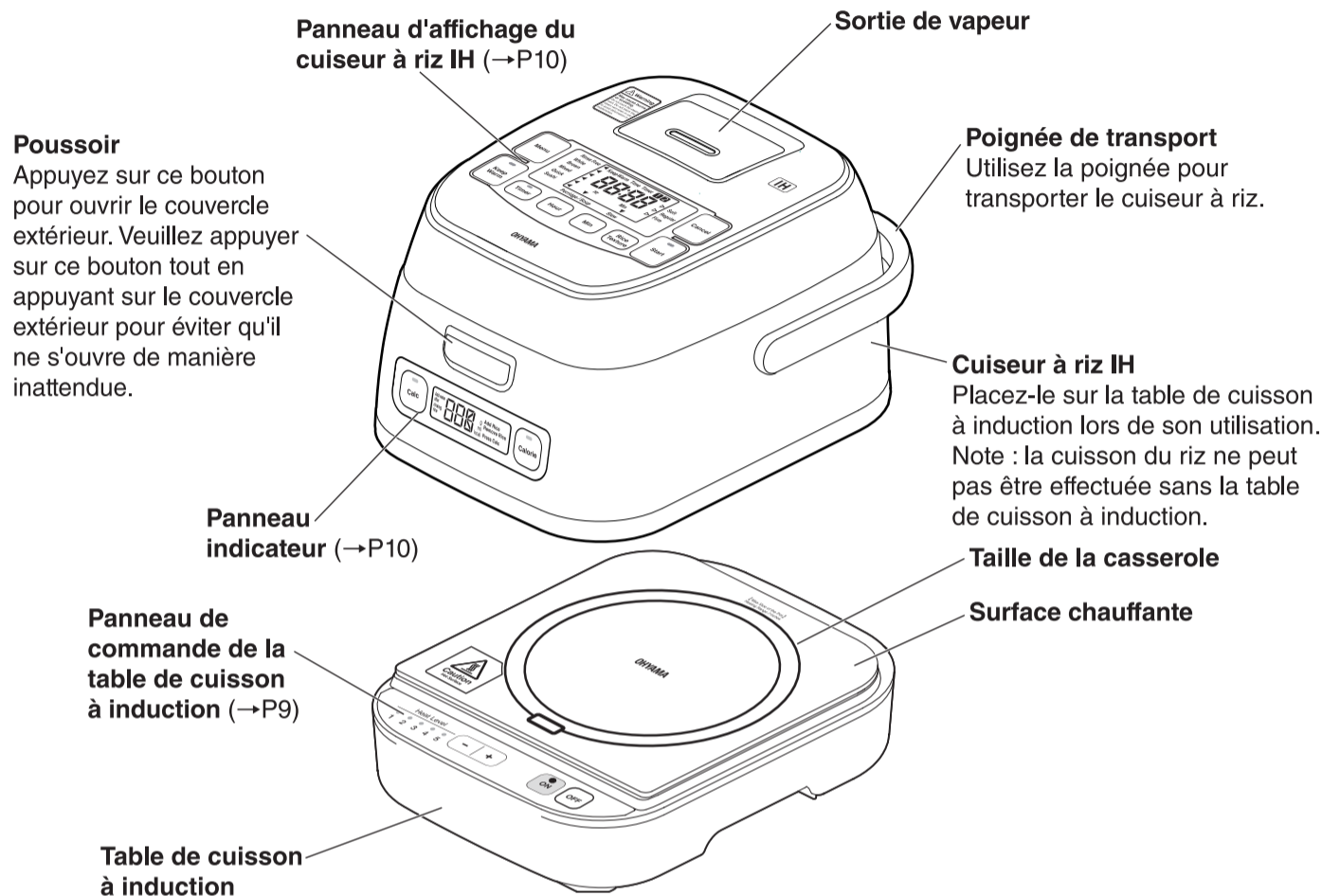
Élimination

- Veuillez ne pas jeter l'appareil ni l'emballage. Supprimez-les conformément à la réglementation locale.

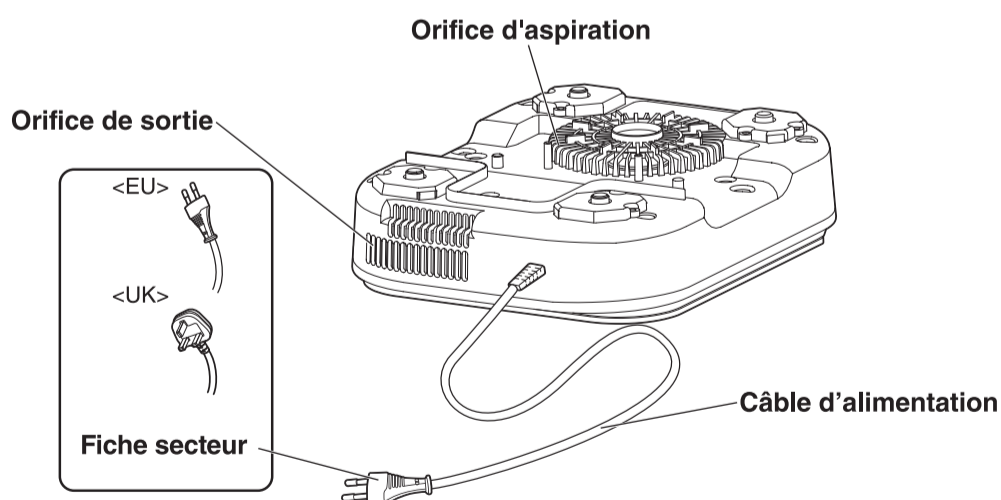


Pièces et caractéristiques

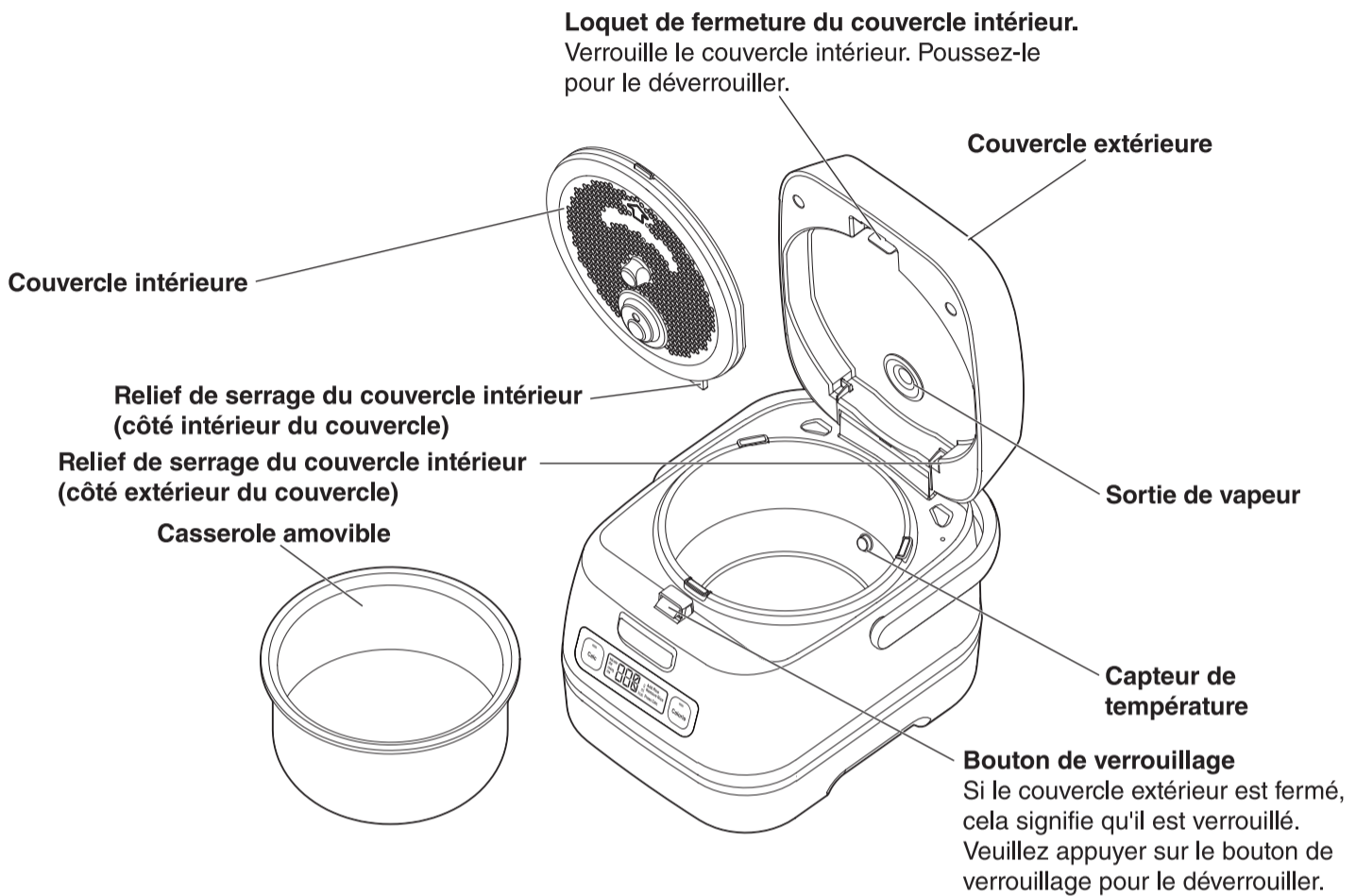
■ Vue de face



■ Structure inférieure de la table de cuisson à induction

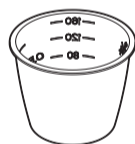


Intérieur du cuiseur à riz IH



Accessoires

Tasse doseuse

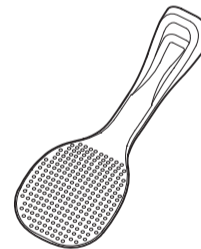


Uniquement pour le riz blanc
(Transparent)



Uniquement pour le riz non lavé
(Vert)

Cuillère à riz résistante à la chaleur



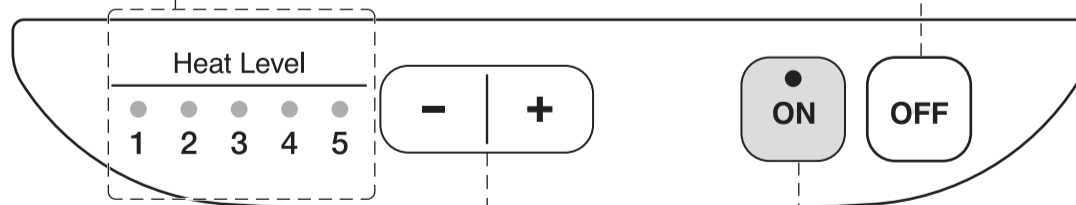
Panneau de commande de la table de cuisson à induction

Niveau de chauffage

Le nombre indique le niveau de chauffage.
(→P20)

Bouton Éteint

Appuyez sur ce bouton pour arrêter la cuisson.
(→P20)

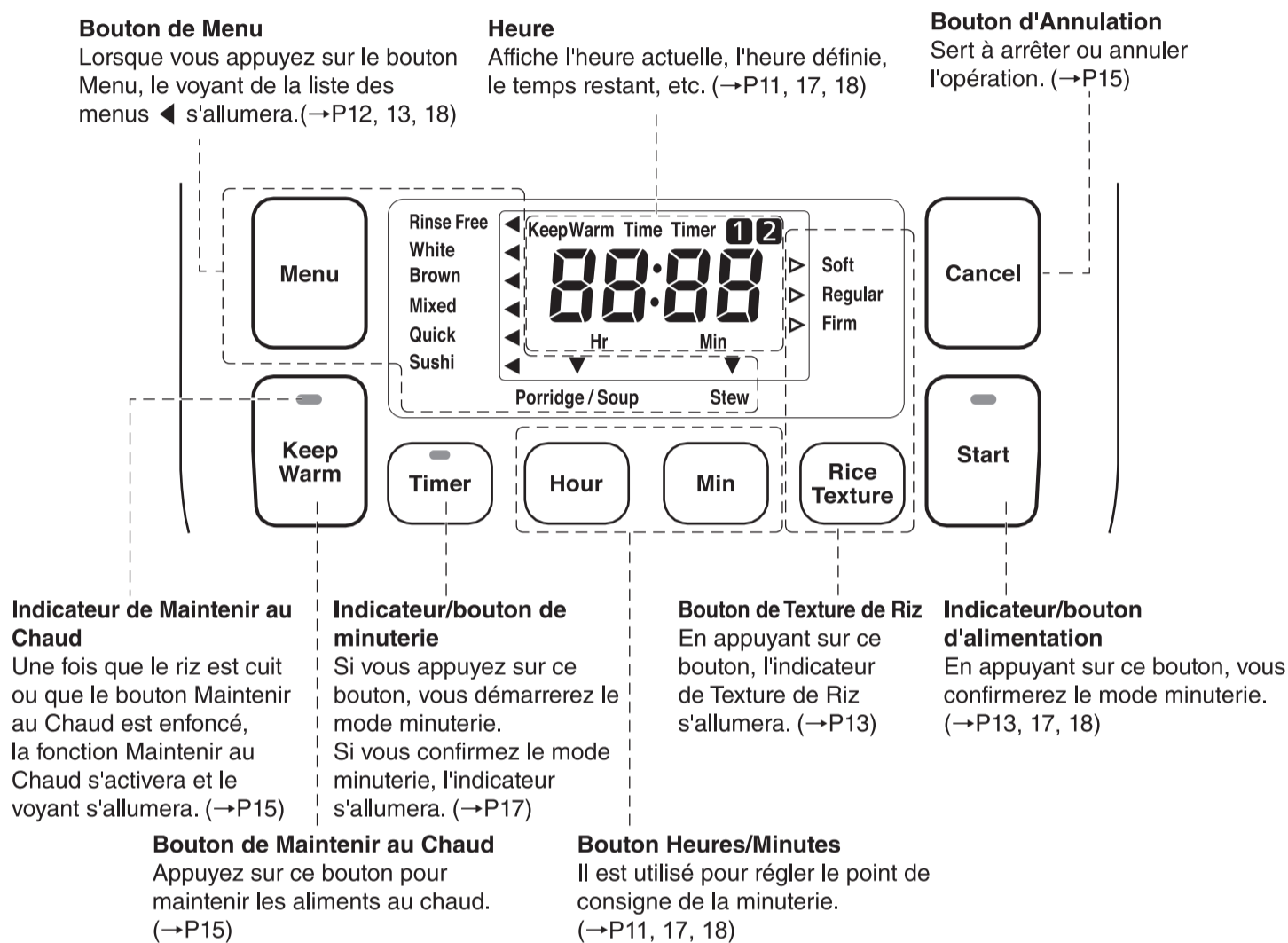


Bouton de contrôle du niveau de chauffage
Appuyez sur les boutons pour régler le niveau de chauffage. (→P20)

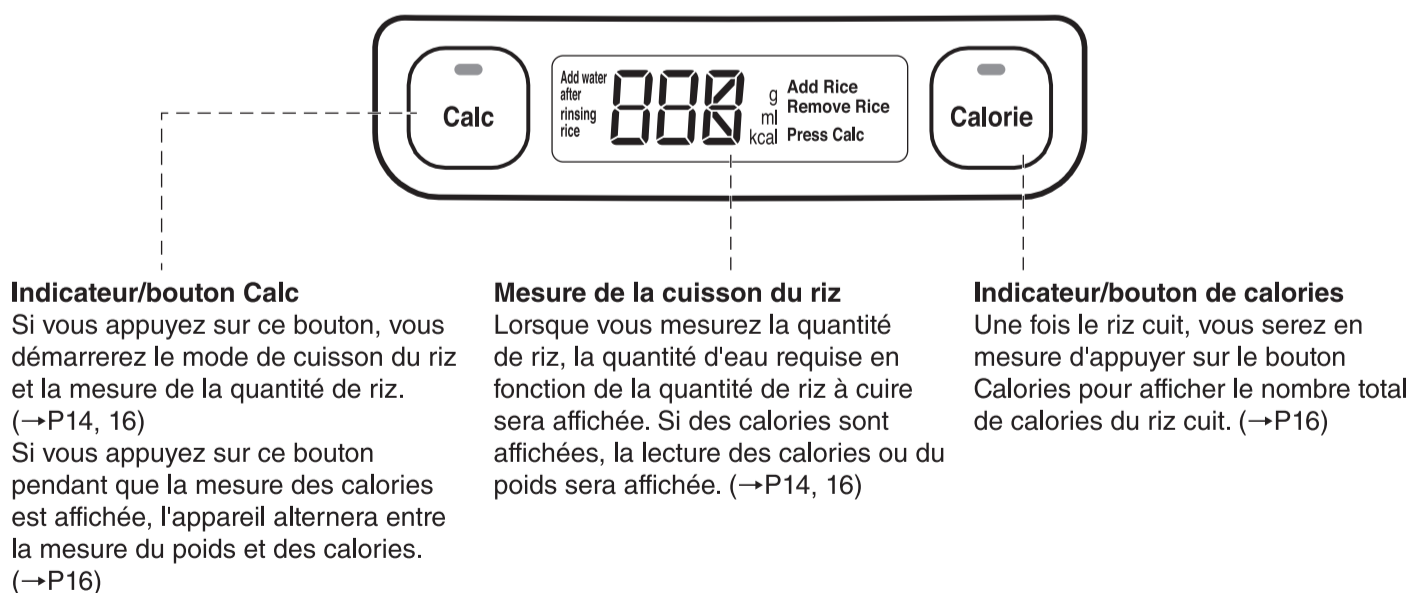
Indicateur/bouton Allumé
Appuyez sur ce bouton pour démarrer le chauffage. (→P20)

Pièces et caractéristiques Continuation

■ Panneau d'affichage du cuiseur à riz IH



■ Panneau indicateur



Avant de l'utiliser pour la première fois

Lors de la première utilisation de cet appareil

Lavez et nettoyez la casserole amovible, le couvercle intérieur, le couvercle de l'évent de vapeur et les accessoires (→ P21 « Nettoyage et Entretien »).

Après avoir nettoyé l'appareil, installez fermement le couvercle intérieur et le couvercle d'évent de vapeur.

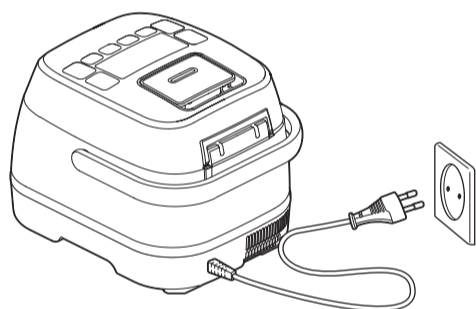
Réglage de la minuterie

Cet appareil est équipé d'une minuterie intégrée pour contrôler le temps de cuisson. Si l'heure actuelle n'est pas affichée, suivez les étapes ci-dessous pour régler l'horloge.

※ La minuterie ne peut pas être réglée pendant que le riz cuit, chauffe et que vous réglez la minuterie.

1 Branchez la fiche secteur et placez le cuiseur à riz IH sur la table de cuisson à induction

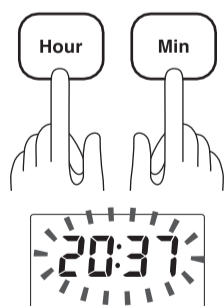
- Branchez la fiche secteur sur la prise de courant.
- Placez le cuiseur à riz IH sur la table de cuisson à induction.
- L'écran d'affichage montre la mémoire du menu et la texture du riz.



※ Si vous souhaitez annuler l'opération à mi-chemin, appuyez sur le bouton Annuler ou retirez le cuiseur à riz IH de la table de cuisson à induction.

2 Appuyez sur le bouton des heures ou des minutes et maintenez-le enfoncé pendant plus d'une seconde

- L'indication de l'heure clignotera.



3 Si l'affichage de l'heure clignote, l'heure changera en appuyant sur le bouton heures/minutes

- Appuyez sur ce bouton pour avancer rapidement.
- Si le bouton n'est pas enfoncé, le chauffage sera confirmé après 5 secondes et le symbole [:] clignotera.

FR

Cuisson du riz

■ Cuire du riz sans utiliser la fonction de mesure des calories

Lorsque le bouton Calc n'est pas enfoncé lors de la cuisson du riz, procédez comme suit.

1 Mesurez la quantité de riz et d'eau avec la tasse doseuse fournie avec l'appareil

- Une tasse correspond à environ 180ml.



Tasse doseuse spéciale pour riz blanc



Tasse doseuse spéciale pour riz brun

Menu		Tasse (au maximum)	Niveau d'eau (au maximum)
Rinçage libre/rapide		3	3
Blanc/rapide		3	3
Brun		2	2
Mixé		2	2
Bouillie/soupe	Bouillie épaisse	1	1
	Bouillie dispersée	0.5	0.5
Sushi		3	3

2 Instructions de cuisson du riz placées sur l'emballage

- 1 Rincez / lavez le riz avec beaucoup d'eau en remuant le riz et en égouttant l'eau
- 2 Répétez les étapes ci-dessus entre 2~4 fois
- 3 Élimine complètement l'eau

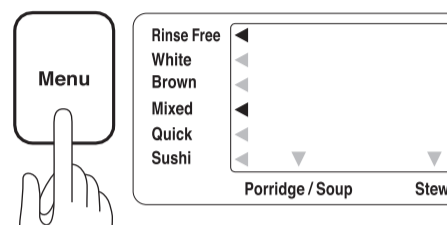
3 Raccordement électrique et fonctionnement du cuiseur à riz IH → P11 "Réglage de la minuterie 1"

4 Entretien et utilisation appropriés du couvercle après l'installation

- Essayez l'excès de riz et les gouttelettes d'eau de l'extérieur de la casserole amovible et à l'intérieur du corps principal de l'appareil.
- Assurez-vous que le couvercle intérieur et la sortie de vapeur sont solidement fixés.

5 Affichage du menu et des options

- Continuez à appuyer sur le bouton de menu pour afficher les options de cuisson du riz. Sélectionnez l'option appropriée pour le type de riz que vous cuisinez et commencez à le préparer.

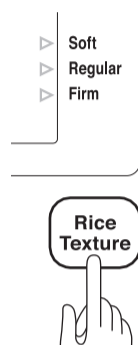


Rinçage libre/blanc	Choisissez la procédure de cuisson du riz appropriée en fonction du type de riz que vous préparez.
Brun	Sélectionnez cette option pour cuire du riz brun.
Riz mixé	Sélectionnez cette option pour le riz mixé. (Voir le menu Mixé →P16)
	Sélectionnez cette option pour le riz mixé. (Voir le menu Mixé →P16)
Rinçage libre/blanc (Rapide)	La durée minimale d'absorption d'eau permet au riz de cuire en un temps très court. Comparé au riz cuit en mode normal, le riz cuit est encore plus ferme.
Sushi	Choisissez cette opération pour cuire des sushis. (Voir menu sushi →P16)
Porridge/soupe	Sélectionnez cette option pour cuire la bouillie (ajustez la quantité d'eau en fonction du volume de congee et de bouillie pour obtenir une épaisseur modérée).
Ragoût	Voyez page 18 pour plus d'informations sur la préparation des ragoûts.

Continuation→

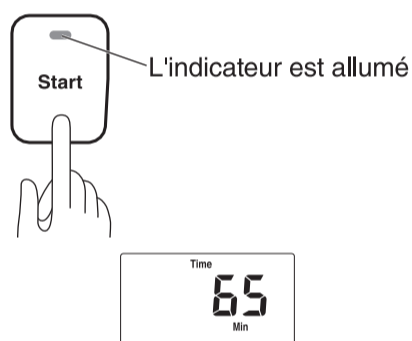
6 Choisissez la Texture du Riz (granulométrie)

- Appuyez sur le bouton Texture du riz pour sélectionner les options Doux, Régulier ou Ferme.
- ※ La quantité d'eau mesurée et la procédure de cuisson du riz seront ajustées en fonction de la granularité sélectionnée (granulométrie).



7 Appuyez sur le bouton Démarrer

- Appuyez sur le bouton de démarrage pour afficher le voyant et l'heure.



Remuer juste après la cuisson du riz

- Une fois le riz cuit, l'appareil émettra 4 bips, activant un interrupteur automatique pour maintenir le mode Maintenir au Chaud (l'option Maintenir au Chaud ne sera pas disponible lors de la préparation des ragoûts).
- L'indicateur de Maintenir au Chaud s'allumera et affichera le temps écoulé.
- ※ Remuez le riz immédiatement après sa cuisson pour libérer l'excès d'eau et rehausser sa saveur.



Attention

- Veuillez ne pas placer le cuiseur à riz IH sur un objet non résistant à la chaleur lors de son déplacement.

Comment utiliser le compteur de calories

Appuyez sur le bouton Calc dans le menu riz non lavé et riz blanc pour obtenir la mesure de la cuisson du riz.

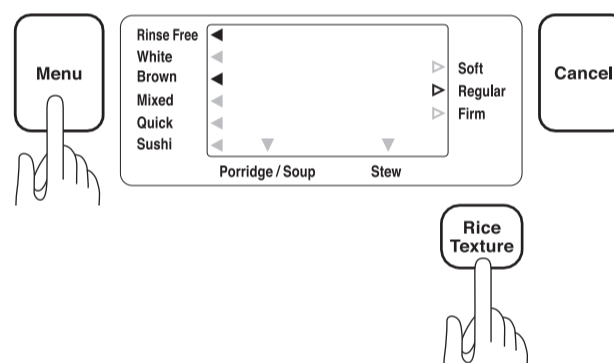
- ※ Lorsque vous appuyez sur le bouton Calc pour mesurer, mesurez la quantité de riz avant de le rincer. Si le riz est mouillé, vous ne pourrez pas obtenir son poids correct.

- Placez le cuiseur à riz IH sur une surface plane et stable pendant la mesure. La mesure ne pourra pas être effectuée correctement sur une surface inégale.

1 Branchez la fiche et insérez le cuiseur à riz IH → P11 "Réglage de la minuterie 1"

2 Réglez le menu et la Texture du Riz (granulométrie)

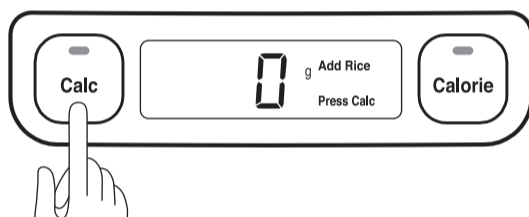
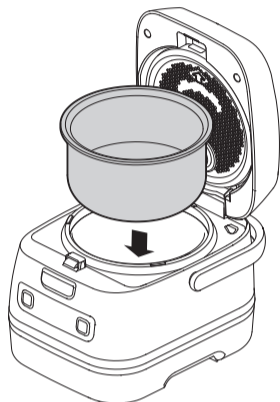
- Voyez les pages 12~13 pour les détails du menu et la texture du riz (granulométrie).



Cuisson du riz Continuation

3 Ouvrez le couvercle, insérez la casserole amovible vide et appuyez sur le bouton Calc

- Si 0g s'affiche, le cuiseur à riz sera prêt pour la mesure.
- ※ Le cuiseur à riz doit être vide pour garantir une mesure précise. Toute source de contenu liquide ou sec entraînera une mesure Calc incorrecte.



- ※ Si vous souhaitez annuler l'opération en cours, appuyez sur le bouton Annuler ou retirez le cuiseur à riz IH de la table de cuisson à induction.

4 Placer le riz non lavé dans le cuiseur à riz IH

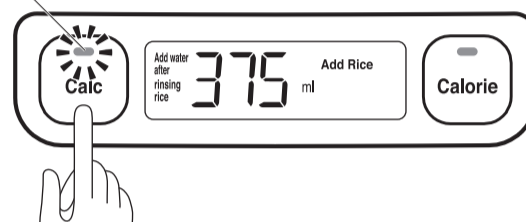
- La quantité de riz sera affichée lorsqu'elle sera placée dans le pot amovible.
- ※ La quantité mesurable de cuisson du riz est d'environ 0,5 à 3 tasses à mesurer de riz ou de riz sans lavage.
- ※ Ne lavez pas le riz et ne l'exposez à aucun liquide avant de prendre la mesure.



5 Appuyez à nouveau sur le bouton Calc

- L'indicateur du bouton Calc clignotera pour indiquer la quantité d'eau requise (ajustez la quantité d'eau en fonction du menu, de la Texture du Riz et d'autres paramètres).
- ※ Assurez-vous de mettre le riz dans la casserole amovible, puis appuyez sur le bouton Calc.
- ※ Si la quantité de riz est ajustée après avoir appuyé sur le bouton Calc, appuyez sur le bouton Annuler et mesurez à nouveau.

Clignotage



- Si la quantité de riz est supérieure ou inférieure à la plage mesurable pour le riz utilisé pour la cuisson (0,5~3 tasses doseuses), l'écran affichera [E r r], suivi d'un bip, et le contenu précédent (indiquant le poids du riz) sera s'affiche à nouveau.

6 Retirez la casserole intérieure pour rincer le riz

- 1 Rincez le riz avec beaucoup d'eau et répétez le processus ci-dessus entre 2~4 fois.
 - 2 Enfin, retirez l'eau après avoir rincé rapidement le riz avec beaucoup d'eau
- ※ Il n'est pas nécessaire de rincer le riz non lavé, mais cela peut brouiller l'eau car il contient des protéines et du son de riz à sa surface. Veuillez le faire avec soin.

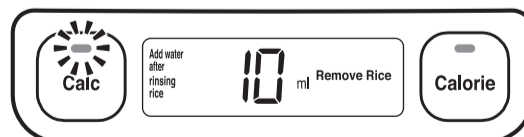
7 Ajustez la quantité d'eau

- Rincez le riz séparément (à l'exception du riz non lavé) avant d'ajouter l'eau.

- Placez le riz dans le pot amovible et ajoutez la quantité d'eau indiquée.
- Si la quantité d'eau requise affichée est réduite et que la quantité d'eau la plus appropriée est atteinte, l'appareil émettra 2 bips pour indiquer que la quantité d'eau est suffisante.



- ※ Si un excès d'eau est ajouté, l'indicateur Calc clignotera et l'appareil émettra un bip continu. Ajustez la quantité d'eau selon les indications sur l'écran.

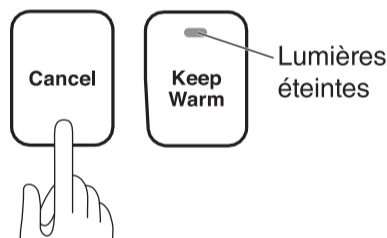


■ Fonction de Maintenir au Chaud

- La fonction Maintenir au Chaud n'est pas disponible pour le ragoût ou la cuisson.
- Après 12 heures, le processus de chauffage s'arrêtera et la température reviendra comme avant.
- Remuez bien pour qu'il chauffe uniformément dans des conditions de chauffage.
- Si la quantité de riz n'est pas beaucoup, gardez-le au chaud au centre du pot amovible et mangez-le le plus tôt possible.
- ※ Si les restes de riz restent chauds trop longtemps, ils peuvent jaunir et devenir durs. Évitez de chauffer le riz pendant une longue période. Il est recommandé de l'envelopper dans une pellicule plastique et de le conserver au réfrigérateur.
- ※ Le riz cuit ou le riz contenant un assaisonnement sècheront, se décoloreront et auront une odeur particulière ou un goût anormal, il n'est donc pas recommandé d'utiliser la fonction de chauffage dans ces cas.
- ※ Une fois que la bouillie/soupe a fini de cuire, arrêtez de chauffer les aliments pour éviter qu'ils ne perdent de leur consistance en raison de la vapeur/condensation qui peut s'accumuler à l'intérieur ou sur le couvercle (cela pourrait entraîner des égouttements dans la soupe).

■ Méthode pour arrêter le chauffage

- Appuyez sur le bouton Annuler, l'indicateur s'éteindra. L'appareil rétablira son état de cuisson précédent.

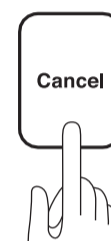


Lorsque le chauffage s'arrête en raison d'un dysfonctionnement

- Si le chauffage s'arrête en raison d'une pression accidentelle sur le bouton Annuler ou d'une déconnexion du câble d'alimentation, appuyez à nouveau sur le bouton Maintenir au Chaud, son voyant s'allumera et le mode de chauffage changera. Si le cuiseur à riz IH est retiré de la table de cuisson à induction et que le bouton Maintenir au Chaud est enfoncé, le mode Maintenir au Chaud sera de nouveau activé après avoir remis la casserole.
- ※ Si le riz refroidit, il ne pourra pas être chauffé même avec le mode Maintenir au Chaud activé. Utilisez un four à micro-ondes à cet effet.

■ Comment annuler pendant la cuisson/le fonctionnement de l'appareil

- Appuyez sur le bouton Annuler. À ce moment-là, l'opération sera annulée et l'appareil restaurera son état de cuisson précédent (le bouton de menu sélectionné s'allumera). L'opération ne pourra pas être annulée pendant la mesure du riz utilisé pour la cuisson, le réglage de l'heure et de la minuterie et la cuisson du riz.



■ Si le cuiseur à riz IH est retiré par erreur pendant la cuisson du riz

- L'appareil s'éteindra et la cuisson du riz s'arrêtera.
- Si vous remettez le cuiseur à riz IH (au bout de 10 minutes environ) et appuyez sur le bouton Démarrer, le riz cuisinera à nouveau.
- ※ Même si le pot est remis en 10 minutes. Le programme de cuisson du riz ne redémarrera pas depuis le début en raison du degré de cuisson différent du riz.
- ※ En raison d'une mauvaise utilisation de l'appareil, il n'est parfois pas possible de poursuivre la cuisson et il est donc nécessaire de redémarrer le processus. Il y a donc une certaine possibilité que le riz ne cuit pas bien.

Cuisson du riz Continuation

Riz mixé

Lorsque vous mélangez des riz, veuillez suivre les instructions ci-dessous.

- Si vous utilisez du riz non lavé ou du riz blanc, placez jusqu'à 2 tasses doseuses de riz dans la casserole.
- Remuez l'assaisonnement uniformément.
- Après avoir ajouté le riz dans le cuiseur à riz, ajoutez les assaisonnements et l'eau en fonction de la quantité de riz ajoutée, puis remuez-les soigneusement en commençant par le fond de la casserole.
- ※ Si les assaisonnements et l'eau ne sont pas mélangés uniformément, le riz peut ne pas cuire correctement. De plus, si vous ajoutez trop d'assaisonnement, vous pouvez rencontrer des problèmes lors de la cuisson du riz.
- La quantité d'ingrédients doit être d'environ 70g/105g par tasse de riz. Ajustez le volume d'eau puis versez-le sur le riz.
- Si vous ajoutez des ingrédients avant d'ajuster le volume d'eau, vous ne pourrez pas obtenir un réglage précis du volume d'eau.

Menu		Durée estimée de la cuisson du riz
Rincage libre/blanc	Doux	53~69
	Régulier	49~66
	Ferme	54~69
Brun		48~62
Mixé		30~46
Rapide		32~48
Sushi		61
Porridge/soupe		-

Calorie-measuring method

Appuyez sur le bouton de calories pour mesurer et afficher les calories fournies par le riz.

Veuillez ne pas ajouter plus de trois tasses de riz.

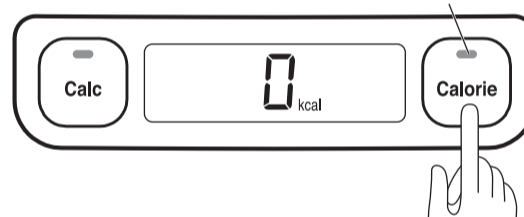
- Lors de la mesure des calories, placez le cuiseur à riz IH sur une surface horizontale. Une mesure correcte ne peut pas être obtenue sur une surface inégale.
- Évitez de secouer le cuiseur à riz IH lorsque vous confirmez le contenu de l'affichage.

- Mesurez la quantité de riz en fonction de la façon dont il est cuit comme suit.

Menu	Valeur de conversion en calories
Riz Libre/blanc	168kcal/100g environ
Porridge/soupe	71kcal/100g environ
Brun	165kcal/100g environ
Ragoût mixte	Impossible de fournir une mesure

1 Appuyez sur le bouton de calories

- 0 kcal s'affiche après la mesure de l'état actuel.
- ※ Il ne peut pas être utilisé pendant la cuisson du riz. L'indicateur est allumé



2 Riz contenu

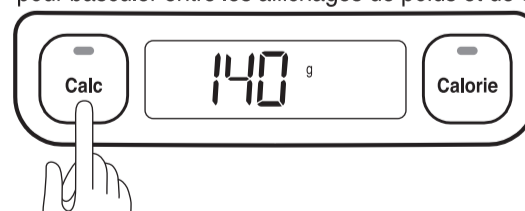
- Affiche les calories de la casserole intérieure qui sont conservées dans le bol.



- Appuyez sur le bouton de calories jusqu'à ce que l'écran affiche 0 avant de remplir le deuxième bol.
- ※ S'il reste plus d'une minute, le contenu de l'écran disparaîtra. Appuyez à nouveau sur ce bouton pour mesurer à nouveau la quantité. Si vous souhaitez ajouter du riz dans le bol, terminez ce processus en 1 minute.

Modifier le contenu de l'écran

- Lors de l'affichage des calories, appuyez sur le bouton Calc pour basculer entre les affichages de poids et de calories.



- ※ Lorsque le cuiseur à riz IH est retiré de la table de cuisson à induction ou éteint, les calories pourront être mesurées en réactivant la fonction Maintenir au Chaud.

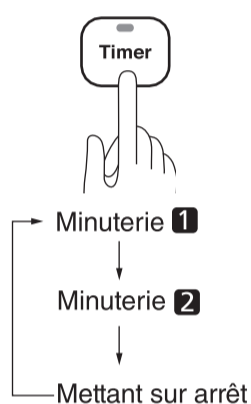
Réglage de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie pour préréglager la minuterie lors de la cuisson du riz.

- ※ La minuterie ne peut pas être utilisée pour Rapide, Mixé et Ragoût.
- ※ Le ragoût règle la minuterie au préalable. (→P11)

Soit en utilisant le bouton Calc ou non. Suivez les étapes ci-dessous avant d'appuyer sur le bouton Démarrer.

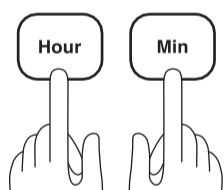
1 Avant d'appuyer sur le bouton Démarrer, appuyez sur le bouton de la minuterie pour sélectionner la minuterie 1 ou la minuterie 2



- Si vous souhaitez annuler l'opération à mi-course, appuyez sur le bouton Annuler.

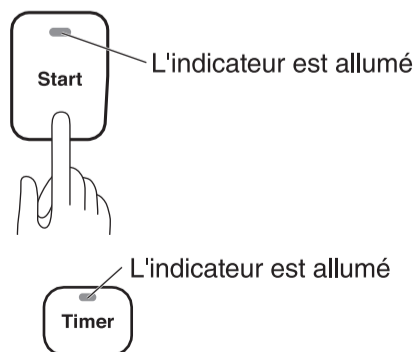
2 Si vous souhaitez annuler l'opération à mi-course, appuyez sur le bouton Annuler.

- Appuyez sur ce bouton pour avancer rapidement.
- Le système se souviendra de l'heure réglée et appliquera ces réglages la prochaine fois que vous appuierez sur le bouton Minutes (le système rappellera les réglages de la minuterie 1 et de la minuterie 2 respectivement).

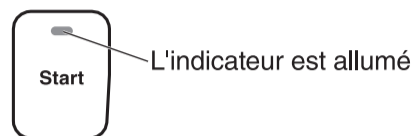


3 Appuyez sur le bouton Démarrer

- L'indicateur de minuterie s'allumera.
- L'heure préréglée de la minuterie s'affichera. Appuyez sur le bouton des heures ou des minutes pour confirmer l'heure actuelle.



- Lorsque la cuisson du riz est terminée, le voyant de démarrage s'allumera, indiquant que la procédure est terminée dans le délai prédéfini. Une fois la cuisson terminée, l'appareil passera en mode Maintenir au Chaud.



- ※ Si le temps avant la cuisson du riz est le suivant, il passera en mode de cuisson normal du riz et commencera la cuisson du riz immédiatement.

Rinçage libre/blanc	Dans 1 heure et 10 minutes
Porridge/soupe	60 minutes
Brun	Dans 1 heure et 50 minutes



Attention

- Veuillez ne pas placer le cuiseur à riz IH sur un objet non résistant à la chaleur lors de son déplacement.

■ Si le cuiseur à riz IH est ramassé par erreur pendant la cuisson programmée du riz

Si vous prenez par erreur le cuiseur à riz avant de cuire le riz

- Remettez-le en place. Si le cuiseur à riz IH est remis en place avant le début de la cuisson du riz, la minuterie continuera à fonctionner comme réglé.
- Si le cuiseur à riz IH est remis en place dans les 10 minutes suivant le début de la cuisson du riz et que vous appuyez sur le bouton Démarrer, la cuisson du riz démarrera immédiatement. S'il est remis en place après 10 minutes, la cuisson programmée du riz sera annulée et le riz ne cuira pas. Dans ce cas, faites cuire le riz en mode normal.

Lorsque vous prenez le cuiseur à riz par erreur après la cuisson du riz

- L'appareil s'éteindra et la cuisson du riz s'arrêtera.
- Si le cuiseur à riz IH est remis en place immédiatement (dans les 10 minutes) et que vous appuyez sur le bouton Démarrer, le cuiseur à riz cuira à nouveau.
- ※ Même si vous le remettez sur la table de cuisson à induction dans 10 minutes, la cuisson du riz ne démarrera pas pendant un certain temps en raison des différents degrés de cuisson du riz.
- ※ Si l'opération de cuisson du riz doit être redémarrée depuis le début en raison de l'incapacité de continuer à cuire le riz, une cuisson correcte du riz peut ne pas être obtenue en raison des différents degrés de cuisson du riz.

Cuisson à l'étouffée

Vous pouvez utiliser la minuterie pour préparer des ragoûts.

- Seuls la soupe, le curry et le ragoût peuvent être cuits à l'étouffée (ne peuvent pas être bouillis, rôtis ou frits à chaud).
- Lors de la cuisson à l'étouffée, faites sauter les ingrédients et assaisonner à l'avance.
- Veuillez ne pas utiliser de couvercle, de papier résistant à l'huile, de pellicule plastique, etc. à l'intérieur du cuiseur à riz IH. Sinon, cela pourrait bloquer le couvercle intérieur du cuiseur à riz IH.
- Il est recommandé de remuer plusieurs fois car les currys et les ragoûts ont tendance à trop cuire.

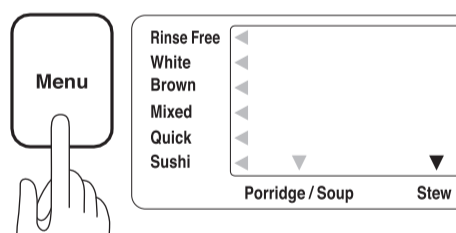
1 Connexion de la fiche secteur et fixation au cuiseur à riz IH → P11 "Réglage de la minuterie 1"

2 Ajoutez du riz / de la nourriture à cuire dans la casserole amovible et placez la casserole dans le cuiseur à riz IH

- Veuillez ne pas ajouter plus de trois tasses de riz.
- Essuyez les gouttes d'eau et d'aliments qui adhèrent à l'extérieur de la casserole intérieure et à l'intérieur du corps principal de l'appareil.
- Assurez-vous que le couvercle intérieur et la sortie de vapeur sont solidement fixés.

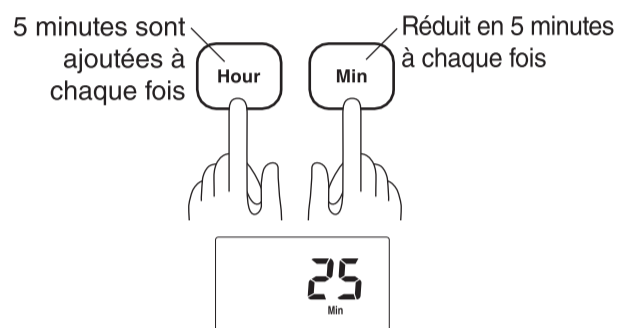
※ Remuez l'assaisonnement et la féculé bien à l'avance. Il est recommandé d'ajouter la féculé en dernier.

3 Appuyez sur le bouton menu pour sélectionner le ragoût



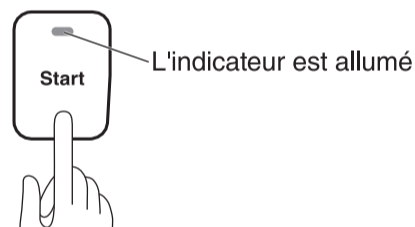
4 Appuyez sur le bouton Heures/Minutes pour régler la minuterie de cuisson.

- Appuyer sur le bouton des heures augmentera l'heure par intervalles de 5 minutes, et appuyer sur le bouton des minutes diminuera l'heure par intervalles de 5 minutes. Appuyez sur ce bouton et maintenez-le enfoncé pour avancer rapidement.
- Ils peuvent être configurés jusqu'à 120 minutes.
- ※ Si vous sélectionnez un autre menu, le réglage sera annulé.



5 Appuyez sur le bouton de démarrage pour démarrer le ragoût

- L'indicateur de démarrage s'allumera pour indiquer le temps restant.



- Si la durée réglée est dépassée, la cuisson s'arrêtera et l'appareil émettra 4 bips.
- ※ Si la température augmente à mesure que la nourriture bout et sèche, une erreur se produira et la cuisson s'arrêtera au milieu

Casseroles compatibles avec les plaques de cuisson à induction

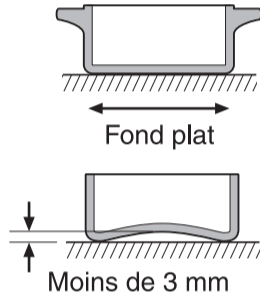
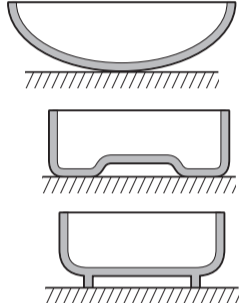
La forme, le matériau et la taille du fond de la casserole déterminent si elle peut être compatible ou non avec la table de cuisson à induction. Veuillez ne pas utiliser un cuiseur à riz qui ne peut pas être utilisé avec la table de cuisson à induction. Sinon, cela peut entraîner un incendie d'huile ou une défaillance du dispositif de sécurité en raison de l'incapacité de contrôler la surchauffe.



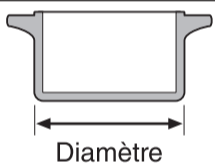
Attention

- Ne placez pas la casserole intérieure du cuiseur à riz IH directement sur la table de cuisson à induction.
- Ne l'utilisez pas à d'autres fins de cuisson que celles prévues et indiquées dans ce manuel.

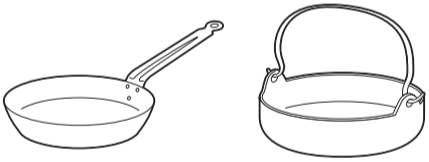





■ Forme inférieure de la casserole amovible

○ Compatible	✗ Incompatible
<ul style="list-style-type: none"> ● Le fond est plat ※ Utilisez une casserole avec un fond exempt de crêtes ou de motifs. ● Pour le chauffage : Sa courbure doit être inférieure à 3 mm. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Casserole à fond rond comme celui d'une casserole chinoise ● Casserole à fond irrégulier loin de la surface chauffante ● Casserole avec un support sur le fond 

■ Taille

○ Compatible	✗ Incompatible
<ul style="list-style-type: none"> ● Pour le chauffage : Le diamètre de la casserole doit être de 12~18 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Casseroles plus petites que la taille à gauche ● Casseroles dont les dimensions sont supérieures à la surface de chauffage

■ Matériel

○ Compatible	✗ Incompatible
<ul style="list-style-type: none"> ● Fer et fer fondu  ● Fer émaillé  Évitez de brûler ou de surchauffer la casserole émaillée Sinon, vous risquez d'endommager la surface chauffante, de faire fondre ou de brûler l'émail du fond. ● Acier inoxydable  18-0 (SUS430), etc. ※ Certaines casseroles peuvent réduire leur résistance par les niveaux de chaleur qu'ils supportent ou être un type de casserole inutilisable. ● Casserole en acier multicouche ※ Elle peut ne pas chauffer car c'est un type différent. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Verre résistant à la chaleur  ● Casserole en céramique, en argile  N'utilisez pas de mijoteuses tierces disponibles avec le logo « Compatible IH ». Sinon, une erreur d'identification ou un dysfonctionnement du chauffage peut se produire. ● Aluminium et cuivre  N'utilisez pas de casseroles en aluminium (ou de mijoteuses, etc.) portant le logo « Compatible IH ». Sinon, une erreur d'identification ou un dysfonctionnement du chauffage peut se produire.

※ Assurez-vous que le couvercle intérieur et la sortie de vapeur sont solidement fixés.

※ Si vous utilisez une casserole avec un fond plus fin, le fond se déformera pendant la cuisson. Veuillez arrêter de l'utiliser dès qu'il montre des signes de déformation.

Guide d'utilisation de la table de cuisson à induction

1 Branchez le câble d'alimentation

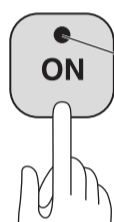
- Branchez la fiche sur la prise de courant.

2 Mettez les aliments dans la casserole et placez la casserole au centre de la surface chauffante

- Utilisez une casserole de matériaux, de taille et de forme compatibles (voyez les pages 19).

3 Appuyez sur le bouton Allumé

- L'indicateur Allumé et l'indicateur du niveau de chauffage s'allumeront et le chauffage commencera.
- Le niveau de chauffage commencera à "3".



L'indicateur est allumé

Heat Level

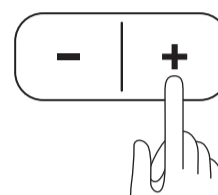


※ La fonction d'arrêt automatique arrêtera la cuisson après 2 heures.

La capacité de cuisson maximale est de 2 heures, par conséquent, si le temps de cuisson requis dépasse 2 heures, vous devrez remettre l'appareil en marche.

4 Appuyez sur le bouton de contrôle du niveau de chauffage et de la température pour régler le niveau

- Vous pouvez également régler le niveau de chauffage pendant la cuisson.



5 Une fois la cuisson terminée appuyez sur le bouton Éteint

- L'indicateur s'éteindra une fois le chauffage terminé.



- Le ventilateur de refroidissement fonctionnera si la température interne est élevée même après la fin de la cuisson.



Attention

- Notez que la chaleur résiduelle peut rester sur la surface chauffante. Cela peut provoquer des brûlures.

Nettoyage et entretien



Attention

- Avant d'effectuer tout travail de nettoyage, débranchez et laissez toujours refroidir complètement le pot amovible et le corps principal de l'appareil.
- Ne nettoyez, rincez et plongez pas le corps principal dans l'eau ou tout autre liquide.

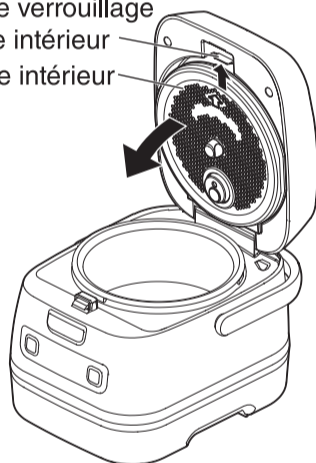
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs. Le cuiseur à riz et le port intérieur ne peuvent pas être nettoyés au lave-vaisselle.
- Si de la nourriture/du riz colle à la surface de la casserole, plongez d'abord la casserole amovible dans l'eau chaude puis lavez-la.
- N'utilisez jamais d'objets métalliques ou pointus pour enlever la saleté.
- Veuillez le nettoyer après chaque utilisation.
- La sortie de vapeur doit être nettoyée régulièrement après chaque utilisation et vidangée pour éliminer toute condensation qui s'est accumulée après chaque utilisation. Séchez la sortie de vapeur avec un chiffon doux.

Retrait et fixation du couvercle intérieur

Démontage

- Appuyez sur la languette de verrouillage du couvercle intérieur, puis retirez-le.

Languette de verrouillage
du couvercle intérieur
Couvercle intérieur



Montage

- Fixez le couvercle intérieur avec la flèche pointant vers le haut.
- Accrochez les reliefs sous le couvercle intérieur sur les reliefs à l'intérieur du couvercle extérieur.
- Appuyez sur le haut du couvercle intérieur sur le bouton de verrouillage du couvercle intérieur jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

Languette de verrouillage
du couvercle intérieur

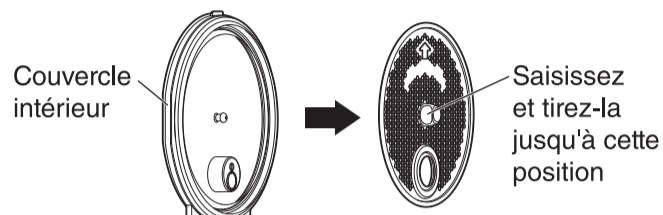
Couvercle intérieur



Couvercle intérieur

1 Retirez le couvercle extérieur en aluminium

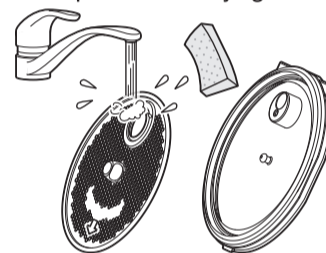
- Saisissez et tirez la partie centrale en caoutchouc du couvercle extérieur en aluminium.



- ※ Il y aura un peu de chaleur résiduelle après la cuisson, ce qui rendra difficile le retrait du couvercle extérieur en aluminium. Rincez-le sous l'eau courante pour le refroidir complètement et retirez-le. De plus, lorsqu'il est difficile à retirer, ouvrez le bord du couvercle extérieur en aluminium pour le retirer.

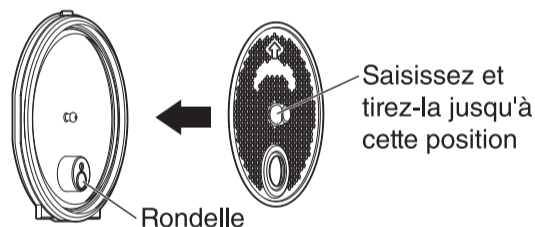
2 Lavez-le avec une éponge douce et rincez-le à l'eau

- ※ Égouttez-le après le nettoyage.



3 Réinstallez-le

- Sécurisez l'introduction du couvercle extérieur en aluminium.

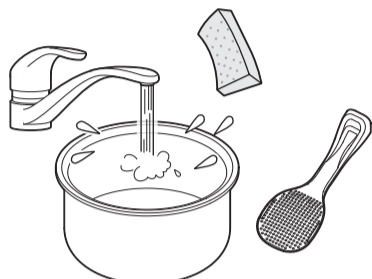


- ※ Veuillez ne pas retirer le joint de soupape. Insérez-le fermement sur le côté intérieur pour éviter qu'il ne tombe.

Nettoyage et entretien Continuation

Casserole amovible et cuillère à riz résistante à la chaleur

Lavez-les avec une éponge ou un chiffon doux et rincez-les à l'eau



- ※ Égouttez-les après le nettoyage.
- ※ Ne les placez pas dans des endroits humides ou sales pour éviter la corrosion.

Lorsque la saleté dans la casserole amovible est difficile à enlever

Lorsque la saleté est difficile à éliminer, rincez-la avec un détergent de cuisine neutre spécifique. Lavez-le à l'eau après la cuisson et le ragoût

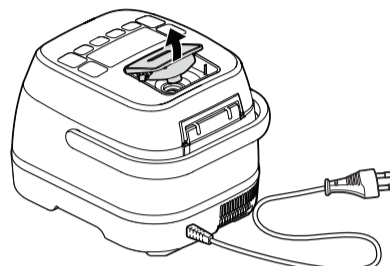


- ※ Veuillez utiliser une éponge douce.
- ※ N'utilisez pas de grattoir, brosse métallique, brosse en nylon, détergent, etc.
- ※ Couvercle de sortie de vapeur.

Couvercle de sortie de vapeur

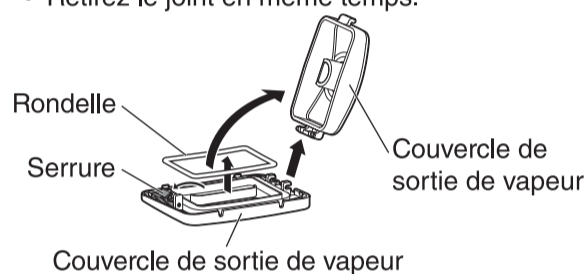
1 Retirez le couvercle de sortie de vapeur du couvercle extérieur

- Tirez vers le haut pour la retirer.



2 Déverrouillez et retirez le couvercle du couvercle de sortie de vapeur

- Retirez le joint en même temps.



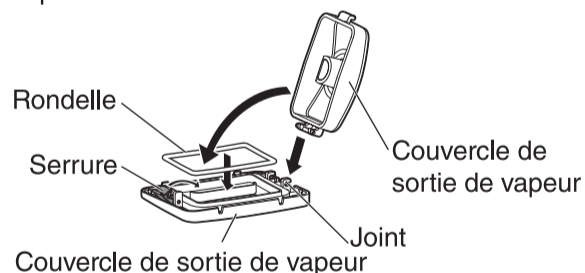
3 Nettoyez-la avec une éponge douce, etc.

- Séchez-la complètement après le nettoyage.



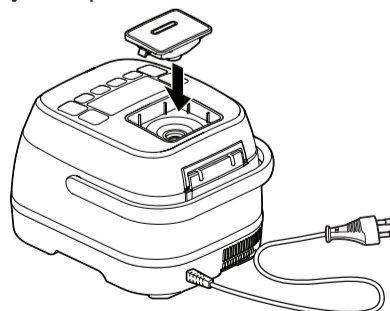
4 Couvrez le couvercle de la sortie de vapeur

- Installez le joint supérieur.
- Accrochez un côté du couvercle de sortie du joint, puis couvrez le couvercle extérieur et fermez-la.



5 Réinstallez le couvercle extérieur

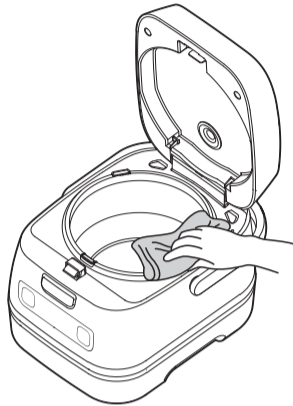
- Appuyez depuis le haut.



Corps principal de l'appareil (Intérieur)

Retirez la casserole et le couvercle intérieur et essuyez-les avec un chiffon sec

※ Nettoyez les zones sales.

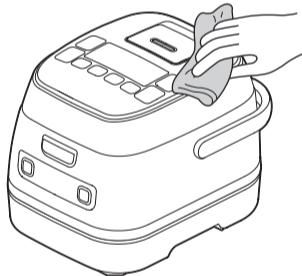


- Ne laissez pas les grains de riz, le riz cuit et les restes de nourriture coller au capteur de température. Veuillez les retirer après chaque utilisation. Sinon, cela peut entraîner un dysfonctionnement et une mauvaise cuisson du riz.

Corps principal de l'appareil (Extérieur)

Veuillez le nettoyer avec un chiffon sec

※ Si la saleté est difficile à enlever, essuyez-la avec un chiffon imbibé de détergent de cuisine neutre dilué, puis essuyez le détergent avec un chiffon sec, etc.

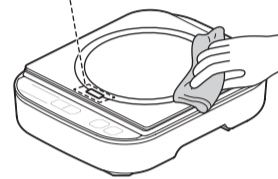


Surface de chauffage de la table de cuisson à induction

Veuillez le nettoyer avec un chiffon sec

※ Si la saleté est difficile à enlever, essuyez-la avec un chiffon imbibé de détergent de cuisine neutre dilué, puis essuyez le détergent avec un chiffon sec, etc. Si les résidus sur la surface chauffante sont difficiles à éliminer, nettoyez-les avec une petite quantité de détergent liquide.

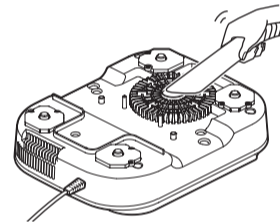
Cette zone devrait être maintenu propre



Port d'aspiration et port de sortie

Retournez-le et aspirez la poussière

※ Afin d'éviter une surchauffe, il est recommandé d'enlever la poussière périodiquement si nécessaire.



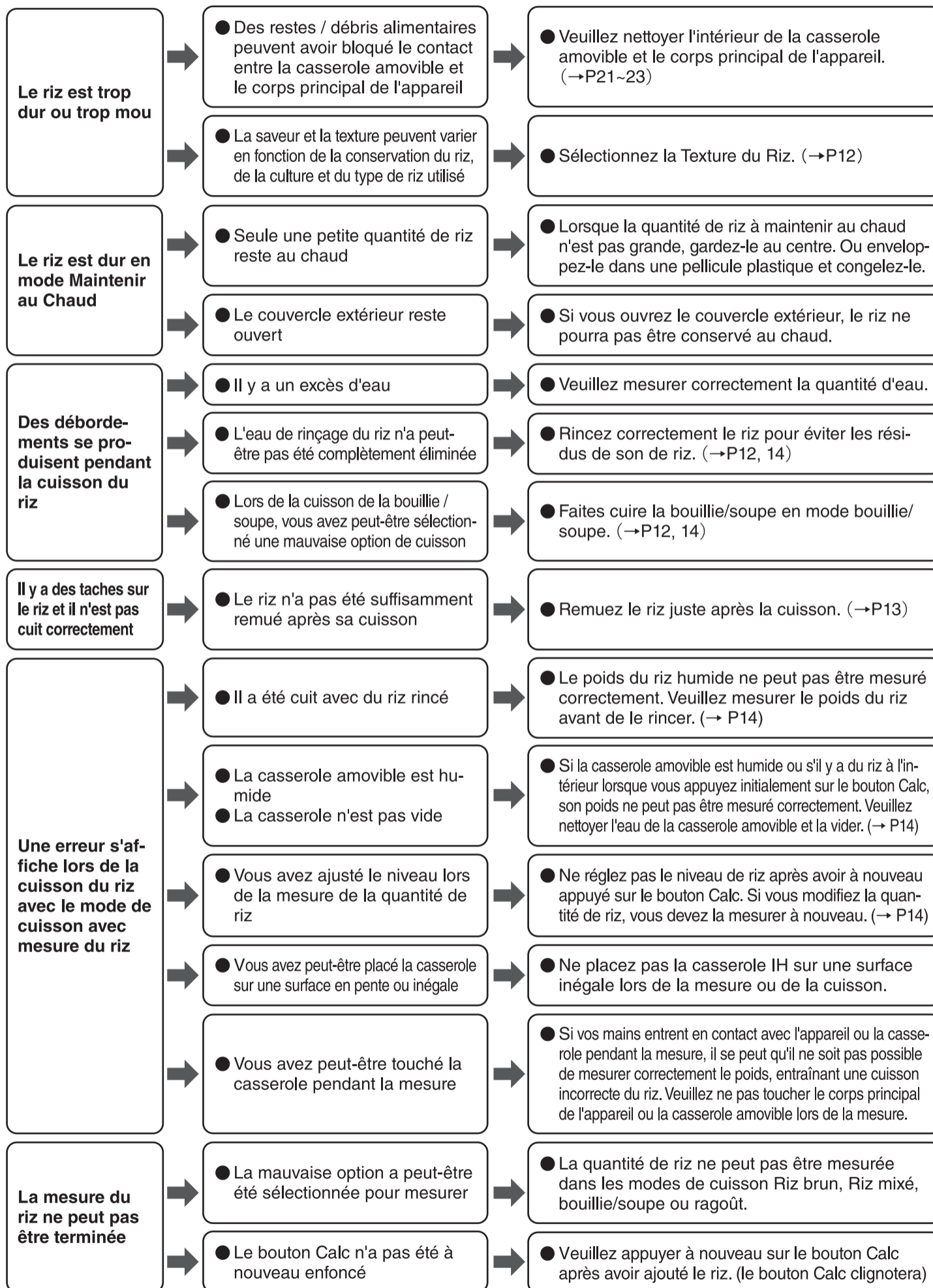
Dépannage

Si des phénomènes étranges se produisent pendant le fonctionnement, s'il vous plaît, lisez ce manuel attentivement avant d'envoyer l'unité pour réparer et vérifiez si c'est pour l'une des raisons décrites ci-dessous.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Ne s'allume pas	● La fiche secteur n'est pas fixée dans la prise de courant	● Connectez en toute sécurité la fiche secteur à la prise de courant.
	● Le cuiseur à riz IH n'est pas correctement placé sur la table de cuisson à induction	● Placez correctement le cuiseur à riz IH sur la table de cuisson à induction.
Pendant le fonctionnement, l'appareil s'éteint	● Un courant excessif est utilisé	● Éteignez les autres appareils ou équipements connectés à d'autres disjoncteurs. Sinon, il peut dépasser la capacité du réseau électrique.

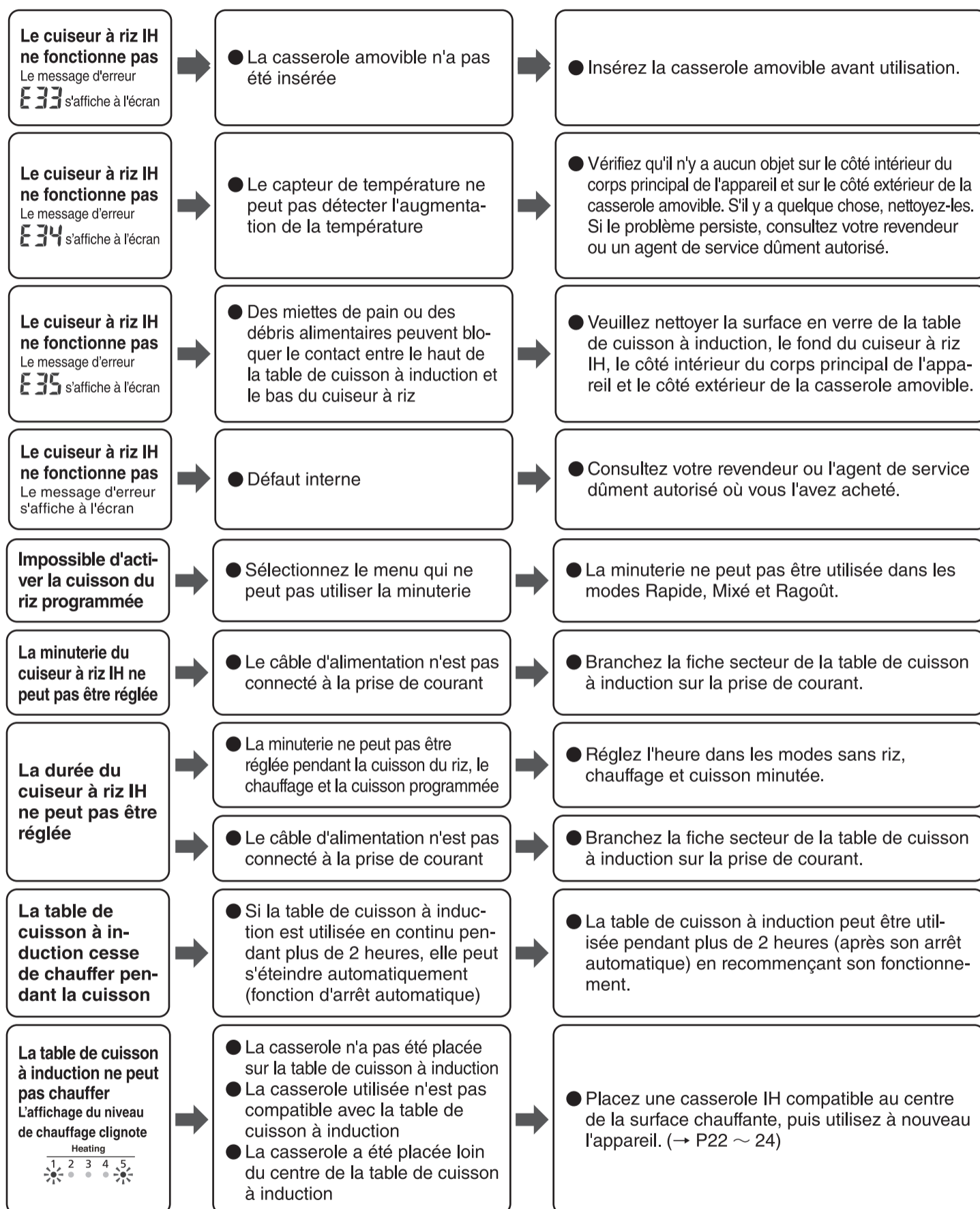
Dépannage Continuation

Le cuisson du riz s'arrête à mi-chemin	● Le câble d'alimentation a été débranché ou une panne de courant s'est produite pendant la cuisson du riz	● Veuillez vous assurer que la fiche est correctement connectée à la prise de courant.
	● La minuterie n'a pas été réglée correctement	● Réglez correctement le temps de cuisson du riz. (→P17)
Une couche de film blanc apparaît	● Le riz blanc contient une grande quantité d'amidon	● La surface du riz non lavé peut être tachée d'amidon. Veuillez la nettoyer soigneusement avant de cuire le riz.
Le riz a été trop cuit	● La quantité d'eau est insuffisante	● Veuillez mesurer correctement la quantité d'eau.
	● Le rinçage du riz a été insuffisant, et il reste donc des résidus de son de riz	● Rincez le riz correctement pour éviter les résidus de son de riz. (→P12, 14)
Le riz est collé à la casserole	● Une petite quantité de riz a été maintenue au chaud trop longtemps	● Évitez de conserver une petite quantité de riz chaud trop longtemps.
	● Le riz est trop mou	● Le riz mou a tendance à coller à la casserole. Évitez de garder le riz chaud pendant longtemps et nettoyez la casserole amovible dès que possible.
Le riz est devenu jaune et a un goût bizarre	● Le riz a été placé dans la casserole amovible pendant trop longtemps	● Veuillez ne pas conserver le riz dans la casserole amovible trop longtemps (le temps d'attente maximum est de 12 heures. Évitez de garder le riz au chaud plus de 12 heures).
	● Le riz a été cuit avec de l'eau alcaline ionisée, de l'eau minérale à granularité élevée, etc.	● N'utilisez pas d'eau ionisée alcaline, d'eau minérale à granularité élevée, etc.
Le riz est trop dur ou trop mou	● La quantité de riz a peut-être été mal mesurée	● Mesurez la quantité à l'aide d'une tasse doseuse de niveau. (→P12)
	● Pas assez d'eau	● Lors de la mesure pour cuire du riz, suivez les étapes correctes pour mesurer le volume d'eau. (→P14, 15)
		● Lors de la cuisson du riz sans utiliser le mode de cuisson avec mesure du riz, faites correspondre la même échelle avec la casserole amovible. (→P12)
	● Mauvaise option de menu sélectionnée	● Veuillez sélectionner le menu approprié en fonction de la quantité de riz. (→P12~14)
	● Le couvercle intérieur et le couvercle de sortie de vapeur n'ont pas été installés correctement	● Montez correctement la casserole amovible et le couvercle de la sortie de vapeur.
● Le riz en cours de cuisson peut avoir été stocké en hauteur	● Lors de la cuisson dans des zones plus élevées, la température de cuisson du riz ne pourra pas augmenter, ce qui entraînera une mauvaise cuisson du riz.	
● Lors de la cuisson en mode rapide, la texture du riz est trop dure	● Lorsque le riz est dur, faites cuire le riz ou ajustez le volume d'eau selon le mode de menu normal.	

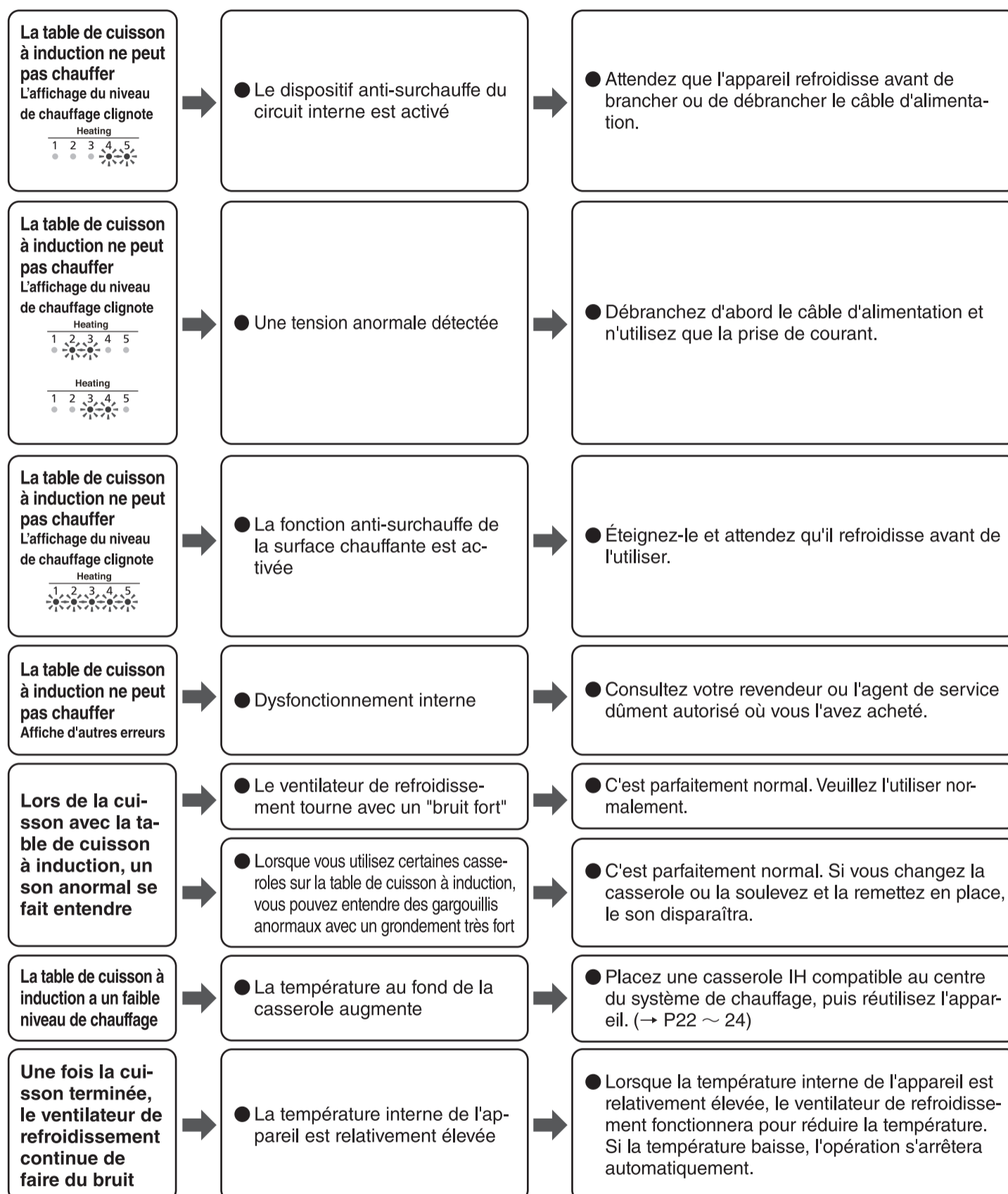


Dépannage Continuation

<p>Vous appuyez à plusieurs reprises sur le bouton Calc, mais vous ne pouvez toujours pas mesurer la quantité d'eau</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Il y a trop ou pas assez de riz (affiché avec un message d'erreur) 	<ul style="list-style-type: none"> ● La quantité mesurable de riz pour la cuisson du riz varie de 1,8 à 19,2 oz. Veuillez ajuster la quantité de riz, puis appuyez à nouveau sur le bouton Calc.
<p>Les calories ne peuvent pas être mesurées en douceur</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● L'appareil a été touché par les mains, etc. ● Le cuiseur à riz IH bascule d'un côté à l'autre lors du service 	<ul style="list-style-type: none"> ● Évitez de toucher ou de secouer la casserole lorsque vous servez le riz. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une mesure incorrecte des calories. Veuillez ne pas toucher ni secouer la casserole avant ou après avoir servi le riz.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Vous avez mis des cuillères, etc. dans la casserole amovible 	<ul style="list-style-type: none"> ● Ne mettez pas d'ingrédients supplémentaires dans le cuiseur à riz IH avant ou après avoir versé le riz.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Lorsque vous servez du riz, laissez-le reposer plus d'une minute 	<ul style="list-style-type: none"> ● Si vous le laissez pendant 1 minute sans l'utiliser, le contenu de l'écran disparaîtra. Si vous appuyez à nouveau sur le bouton, la mesure recommencera. Si vous souhaitez augmenter la quantité de riz à servir, mesurez-la dans la minute qui suit après avoir retenu le riz une nouvelle fois.
<p>Une erreur de cuisson mixte s'affiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Mélange insuffisant des assaisonnements 	<ul style="list-style-type: none"> ● Remuer par le bas avant de cuire le mélange.
<p>Lors de la cuisson dans le cuiseur à riz IH, les ingrédients peuvent ne pas être complètement cuits</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Des ingrédients en excès ont été ajoutés 	<ul style="list-style-type: none"> ● Si le ragoût le permet, vous pouvez ajouter 3 tasses de riz blanc.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Le temps de cuisson est plus court que la normale 	<ul style="list-style-type: none"> ● Veuillez augmenter le temps de cuisson.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Il y a des ingrédients qui ne peuvent pas être cuits 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sélectionnez les ingrédients appropriés ou utilisez un four à micro-ondes pour cuire des ingrédients difficiles à cuire, puis continuez avec le ragoût.
<p>Pendant la cuisson, vous pouvez entendre un bruit d'égouttement</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Des gouttes d'eau s'accumulent à l'extérieur de la casserole amovible et à l'intérieur du corps principal de l'appareil 	<ul style="list-style-type: none"> ● Essuyez les gouttes d'eau avant d'insérer la casserole amovible.
<p>Lorsque vous utilisez le cuiseur à riz, un son se fait entendre</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Le niveau de chauffage est en cours de réglage 	<ul style="list-style-type: none"> ● C'est tout à fait normal.
<p>Le cuiseur à riz IH ne fonctionne pas Le message d'erreur E01 s'affiche à l'écran</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Un défaut a été détecté dans la table de cuisson à induction 	<ul style="list-style-type: none"> ● Veuillez confirmer l'état de la table de cuisson à induction. (il affichera le niveau de chauffage)
<p>Le cuiseur à riz IH ne fonctionne pas Le message d'erreur E22 s'affiche à l'écran</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● La table de cuisson à induction et le cuiseur à riz IH ne peuvent pas être connectés 	<ul style="list-style-type: none"> ● Veuillez nettoyer la surface en verre de la table de cuisson à induction et le fond du cuiseur à riz IH, et éliminer toute saleté.
<p>Le cuiseur à riz IH ne fonctionne pas Le message d'erreur E31 s'affiche à l'écran</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Le dispositif anti-surchauffe du cuiseur à riz IH a été activé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Confirmez si du riz et de l'eau sont ajoutés. ● Débranchez le câble d'alimentation et attendez que le cuiseur à riz IH refroidisse complètement avant de l'utiliser.



Dépannage Continuation



Si les pannes n'arrivent pas à résoudre

Consultez le magasin où vous l'achetez ou le centre de service clientèle Iris Ohyama Europe B.V.

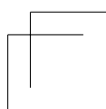
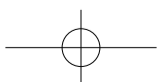
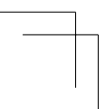
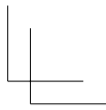
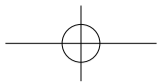
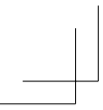
E-mail du service client IRIS OHYAMA EUROPE

CustomerService@iriseurope.fr



Attention

● S'il vous plaît ne démontez, ne réparez ou modifiez pas le produit vous-même.



コード: 849846
品名: ㊦取説 IH炊飯RC-ID31-EU
サイズ: 210×297 (A4) 28ページ
材質: 上質紙 四六判70kg (81.4g / ㎡)
刷色: 1C (Black)

ES

RC-ID31

Black

OHYAMA

Arrocera IH multifunción

RC-ID31

Manual De Usuario



Contents

Especificaciones	2
Precauciones de seguridad	3
Precauciones a tener en cuenta	6
Partes y características	8
Antes de utilizarlo por primera vez	11
Cocción de arroz	12
Método de medición de calorías	16
Ajuste del temporizador	17
Preparación de estofados	18
Ollas compatibles con la placa de cocción por inducción	19
Guía de utilización de la placa de cocción por inducción	20
Limpieza y mantenimiento	21
Resolución de problemas	23

Especificaciones

Tensión nominal		220-240V~	
Frecuencia nominal		50-60Hz	
Potencia nominal		1.000W	
Potencia nominal (durante la cocción del arroz)		800W	
Arrocera	Capacidad de cocción del arroz (máxima)	Con enjuague libre, blanco	0,54L (3 tazas dosificadoras)
		Mezclado/Integral	0,36L (2 tazas dosificadoras)
		Gachas/sopa	Gachas espesas:0,18L (1 taza dosificadora), Gachas dispersas:0,09L (0,5 Tazas dosificadoras)
Calentador por inducción	Superficie de calentamiento		Placa de cocción por inducción 1.000W
	Control del nivel de calentamiento (aprox.)	Calentamiento	5 niveles de calentamiento. Entre 120W~1.000W
Dimensiones del aparato ((aprox.))			W225xD280xH220mm
Peso del aparato (incluido el cable de alimentación) (aprox.)			4,4kg
Longitud de los cables (aprox.)			1,5m

※ Las especificaciones del producto están sujetas a cambios, sin previo aviso.

※ El consumo de electricidad durante el uso real variará de acuerdo con la cantidad de arroz, el menú de cocción de arroz y la temperatura ambiente.

※ Cuando se envía el aparato, este viene configurado por defecto en el modo de ahorro de energía. Elija el método de cocción de arroz según sus preferencias.

■ Accesorios

Cuchara de arroz resistente al calor

Resina	Polipropileno
Temperatura resistente al calor	120°C

Tazas dosificadoras

Resina	Polipropileno	
Temperatura resistente al calor	120°C	
Capacidad	Sólo para arroz blanco	180mL
	Sólo para arroz sin lavar	171mL

Precauciones de seguridad

Siga las precauciones que se describen a continuación para evitar lesiones o daños innecesarios. Las precauciones de seguridad se clasifican según el nivel de lesiones o daños causados por el uso incorrecto.

Símbolos



Precaución.



Prohibido.



Instrucciones que deben seguirse.



Advertencia

Este símbolo indica problemas que pueden llegar a causar la muerte o lesiones graves durante un

Uso correcto del enchufe y del cable de alimentación



● Retire el polvo del enchufe con regularidad

De lo contrario, puede llegar a causar un fallo en los aislamientos, un incendio o descargas eléctricas debido a la acumulación de polvo y la entrada de humedad.

● Introduzca firmemente el enchufe

Con el fin de evitar cortocircuitos que puedan llegar a provocar un incendio o descargas eléctricas.



● Retire siempre el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar, comprobar o mover el aparato

En caso de recibir una descarga eléctrica o de sufrir algún tipo de lesión. Por favor, no lo desenchufe inmediatamente. Déjelo conectado durante 1 minuto hasta que el enchufe se enfríe y después retírelo de la toma de corriente.



● No lo enchufe ni lo desenchufe con las manos mojadas

De lo contrario, pueden llegar a causarse descargas eléctricas o lesiones.



● No utilice el cable de alimentación si este se encuentra enredado o anudado

Con el fin de evitar sobrecalentamientos, quemaduras o incendios, asegúrese de extender y desenredar el cable antes de utilizarlo.

● No utilice nunca una toma de corriente alterna que no sea de 220-240V~

De lo contrario, puede causar incendios o descargas eléctricas.



● No dañe el cable de alimentación durante el transporte o almacenamiento por favor no tire del cable de alimentación

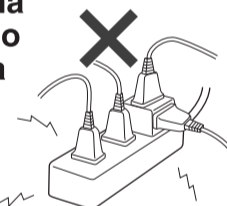
No dañe, use en exceso, doble con fuerza, tire, retuerza, aplaste o coloque objetos pesados sobre el cable de alimentación. Para evitar cortocircuitos que puedan llegar a causar un incendio o descargas eléctricas.

● No utilice un cable de alimentación que se encuentre dañado, un enchufe de alimentación y una toma de corriente que estén sueltas

Para evitar cortocircuitos que puedan llegar a causar un incendio o descargas eléctricas. Cuando el cable de alimentación se encuentre dañado, por favor póngase en contacto con el centro del servicio de atención al cliente para su reparación.

● Por favor, no utilice el producto sobre una toma de corriente o regleta que no sea estándar

De lo contrario, puede causar incendios o descargas eléctricas.



● Por favor, no permita que los niños laman el enchufe

De lo contrario, puede causar incendios o descargas eléctricas.



● Por favor, no permita que los niños utilicen, jueguen con o limpien el aparato. No permita tampoco que niños o personas con ciertas discapacidades se acerquen o utilicen el aparato, con el fin de evitar que se produzca cualquier tipo de lesión personal grave



● Atención! El aparato puede estar caliente, ya que durante su funcionamiento puede llegar a generar calor residual en la superficie de la placa de cocción por inducción



● Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que reciban supervisión o instrucción acerca del uso de este aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados con el fin de asegurarse de que no jueguen con el aparato



● Si el cable de alimentación se encuentra dañado, este debe ser reemplazado por su fabricante, su agente de servicio o personal con una cualificación similar para evitar que se produzca cualquier tipo de peligro



● El aparato sólo debe utilizarse con el soporte suministrado
● Objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la placa caliente, ya que pueden llegar a calentarse

Precauciones de seguridad Continuación



- **En caso de avería, deje de utilizar inmediatamente el aparato, apáguelo y retire el enchufe de la toma de corriente**
De lo contrario, pueden llegar a producirse humo, incendios o incluso descargas eléctricas.
[Casos de anomalías]
 - onidos anormales u olores peculiares
 - Calentamiento anormal del enchufe y del cable de alimentación
 - Fallos en el encendido producidos tras mover el cable de alimentación
 - Averías producidas durante la utilización
 - Dolor producido por quemaduras causadas por descargas eléctricas al tocar el producto con las manos
 ➔ Deje de utilizar inmediatamente el aparato y póngase en contacto con la tienda donde lo compró o con Centro de Servicio de Atención al Cliente de Iris Ohyama Europe B.V.



- **No lave ni sumerja el aparato en agua ni en ningún otro tipo de líquido**
De lo contrario, puede llegar a provocar un incendio o incluso descargas eléctricas.

Durante la cocción



- **Mantenga el cable de alimentación y el enchufe alejados de la salida de vapor**
De lo contrario, puede llegar a producirse un incendio o incluso descargas eléctricas.
- **No abra la tapa exterior**
- **No lo mueva**
- **No coloque su cara o manos cerca de la salida de vapor**
Si toca la salida de vapor puede llegar a sufrir quemaduras de consideración debidas a la expulsión de vapor.



- **Por favor, no bloquee la salida de vapor de la tapa interior**
No introduzca alimentos envasados con plástico ni utilice otras tapas dentro de la olla. De lo contrario, puede llegar a producirse un sobrecalentamiento causado por el bloqueo de la salida de vapor.



- **Por favor, no utilice este aparato para ningún otro propósito que no sea el indicado en este manual**
De lo contrario, puede llegar a provocar un incendio, quemaduras graves, descargas eléctricas u otro tipo de lesiones.



- **No coloque papel, manteles ni cubiertas antiincrustantes sobre la superficie de calentamiento de la placa de cocción por inducción**
De lo contrario, puede llegar a producirse un sobrecalentamiento, avería, humo e incluso un incendio debido a un error de funcionamiento del sensor.

Problemas relativos a la superficie de calentamiento de la placa de cocción por inducción



- **Por favor, no utilice una fuerza o peso excesivos**
No se sienta ni coloque objetos sobre el aparato. De lo contrario, puede llegar a provocar descargas eléctricas, un incendio, lesiones personales, etc. debido a daños en el aparato.
- **Coloque única y exclusivamente ollas sobre el aparato**
 - **Queda terminantemente prohibida la colocación de objetos tales como calentadores de gas, botellas de gas licuado, latas, bolsas de agua caliente o baterías sobre el aparato**
Si coloca alguno de estos objetos sobre el aparato puede llegar a provocar una explosión debido a un sobrecalentamiento del mismo.
 - **Por favor, no coloque recipientes de destilación, ollas de aluminio, papel con hojas de aluminio pegadas en su interior, papel de aluminio, etc.**
De lo contrario, puede llegar a provocar un incendio o quemaduras debidas a un sobrecalentamiento del aparato.
 - **No coloque cucharas de metal, tapas de ollas, etc.**
De lo contrario, puede llegar a provocar un incendio o quemaduras debidas a un sobrecalentamiento del aparato.
- **No coloque sustancias inflamables sobre o cerca del aparato**
De lo contrario, puede llegar a provocar un incendio o sufrir quemaduras de consideración.

Cuando utilice la placa de cocción por inducción para calentar líquidos



- **Tenga especial cuidado a la hora de cocinar y manipular el aparato con líquidos hirviendo o aceites y otro tipo de líquidos que se encuentren calientes**

Cuando utilice la placa de cocción por inducción para freír o asar



- **No retire los alimentos a mitad de cocción**
- **Reduzca el nivel de precalentamiento para evitar calentamientos excesivos**
De lo contrario, puede llegar a provocar un incendio debido a una cantidad insuficiente de aceite de cocina.



- **No desmonte, repare o modifique este aparato**
De lo contrario, pueden llegar a producirse incendios, descargas eléctricas o lesiones. Para cualquier reparación, por favor consulte con la tienda donde lo compró o con Centro de Servicio de Atención al Cliente de Iris Ohyama Europe B.V.



- **Los aparatos electrodomésticos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado una supervisión o formación previa referente al uso de dichos aparatos de una manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar nunca con dichos aparatos**

**Atención**

Una operación defectuosa puede provocar lesiones personales o daños en el producto.



- **Al desenchufar el aparato, evite tirar del cable de alimentación**
De lo contrario, puede llegar a causar un incendio o descargas eléctricas debidas a daños en el cable.
- **Asegúrese de retirar el enchufe de la toma de corriente cuando no vaya a utilizar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo**
De lo contrario, puede llegar a causar un incendio o descargas eléctricas debidas a un envejecimiento de los aislamientos.



- **No bloquee ni coloque las manos, la cara u otros objetos cerca de los puertos de salida y aspiración**
De lo contrario, puede llegar a sufrir quemaduras y producir un incendio debido a un sobrecalentamiento producido dentro del cuerpo principal del aparato. No coloque papel, manteles ni otro tipo de objetos susceptibles de ser aspirados debajo del puerto de aspiración. Tampoco coloque condimentos que puedan llegar a ser aspirados cerca del aparato.

Cuando la placa de cocción por inducción se encuentre en funcionamiento



- **No coloque la olla sobre una superficie irregular**
De lo contrario, puede llegar a sufrir quemaduras y/o lesiones causadas por caídas y/o vuelcos del aparato cuando este se coloca en el borde de la superficie de calentamiento.
- **Por favor, no mueva el aparato si coloca una olla sobre la superficie de calentamiento**
De lo contrario, puede llegar a sufrir quemaduras y/o lesiones causadas por una caída de la olla.

Al transportar la olla



- **Por favor, no agite el aparato de un lado a otro mientras lo agarra por su asa**
- **No lo deje caer ni lo someta a fuertes impactos**
De lo contrario, pueden llegar a producirse daños que podrían causar incendios y/o descargas eléctricas.
- **Por favor, no toque el pulsador**
De lo contrario, puede llegar a sufrir lesiones y/o quemaduras debidas a una apertura inesperada de la tapa exterior.



- **Corte la fuente de suministro eléctrico con el fin de evitar descargas eléctricas en caso de que la superficie de la placa de cocción por inducción se encuentre agrietada**
- **La arrocera IH no debe ser controlada mediante un temporizador externo o mediante un sistema de control remoto independiente**



- **Evite utilizar la placa de cocción por inducción a altas temperaturas y sin sólidos o líquidos**
De lo contrario, puede dar como resultado quemaduras o incluso un incendio debido a daños causados por un sobrecalentamiento de la olla.

Cuestiones relativas con el lugar de uso



- **No utilice nunca el aparato cerca del agua o en lugares donde exista el riesgo de incendios**
De lo contrario, puede llegar a provocar cortocircuitos e incluso descargas eléctricas.



- **No utilice nunca este aparato sobre una superficie irregular o en esteras termolábiles**
De lo contrario, puede llegar a provocar un incendio.

- **No utilice este producto dentro de estantes estrechos**
De lo contrario, puede llegar a provocar un incendio o una descarga eléctrica debido a la exposición del panel de control y del cable de alimentación a la salida de vapor.



- **Por favor, no toque las partes del aparato que estén a una temperatura elevada cuando este se encuentre en funcionamiento o justo después de ser utilizado**
De lo contrario, puede llegar a sufrir quemaduras. Por favor, lleve a cabo las tareas de limpieza y mantenimiento después de que el producto se haya enfriado lo suficiente.



- **No utilice este aparato para fines que no sean residenciales**
Este aparato ha sido diseñado solo como producto residencial. Por favor úselo única y exclusivamente para el hogar con el fin de evitar provocar un incendio.



- **Por favor, coloque el asa detrás del aparato cuando cocine arroz**
De lo contrario, el asa puede llegar a sobrecalentarse debido al vapor expulsado.

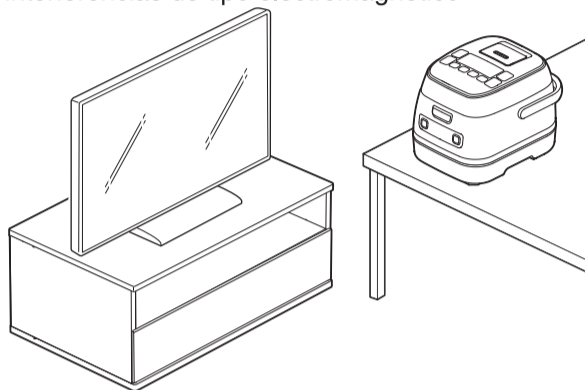


- **No utilice una olla extraíble que sea incompatible**
- **Por favor, no utilice nunca una olla extraíble incompatible directamente sobre la placa de cocción por inducción, un calentador de gas o cualquier otro tipo de calentador**
De lo contrario puede llegar a causar incendios.

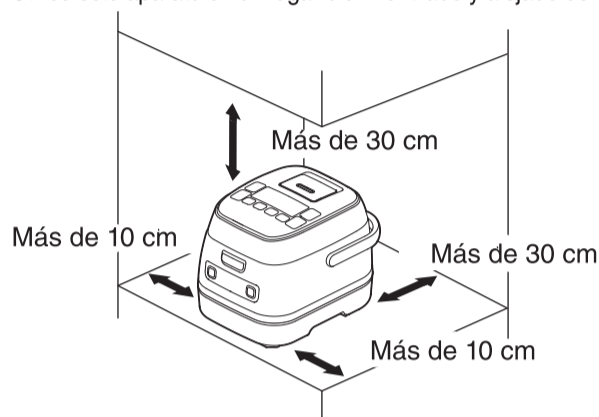
Precauciones a tener en cuenta

■ Uso sobre una superficie robusta, plana y uniforme

- **Evite colocar el aparato cerca de radios, televisores, mandos a distancia, baterías, etc.**
De lo contrario, puede llegar a producirse fallos debidos a interferencias de tipo electromagnético.



- **Por favor, no coloque objetos alrededor del puerto de salida de la parte posterior del aparato.**
De lo contrario, puede llegar a producirse un sobrecalentamiento e/o incluso un incendio cuando lo utilice en sitios estrechos. Utilice este aparato en un lugar bien ventilado y alejado del agua.



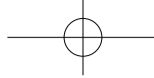
- **Por favor, no utilice este aparato en las siguientes condiciones. De lo contrario, el resultado puede llegar a ser intermitente y afectar negativamente a la cocción.**
 - Una temperatura ambiente fría
 - Una cocción a una altura elevada
 - Una baja temperatura del agua
- **Por favor, utilice este producto sobre una superficie firme, robusta, plana y uniforme.**
De lo contrario, pueden llegar a producirse mediciones inexactas cuando se utilice sobre una plataforma blanda y delgada o en superficies inclinadas.
- **Evite paredes, muebles, etc. La distancia específica que debe mantener de estos objetos se muestra en la figura adjunta.**

- **Evite superposiciones sobre la placa de cocción por inducción.**
Por favor, no superponga la placa de cocción por inducción con otras placas similares o arroceras IH. De lo contrario, pueden llegar a producirse errores durante su funcionamiento, así como otros problemas.
- **Por favor, no superponga la placa de cocción por inducción con otras placas similares o arroceras IH. De lo contrario, pueden llegar a producirse errores durante su funcionamiento, así como otros problemas.**
De lo contrario, pueden llegar a producirse errores en el tiempo de ejecución, averías, sobrecalentamientos e incluso incendios causados por un mal funcionamiento del sensor de temperatura.

■ Precauciones que deben tenerse en cuenta a la hora de utilizar la arrocera IH

- **Por favor, no la cubra con un paño cuando la esté utilizando.**
De lo contrario, puede llegar a producir deformaciones y/o decoloraciones en el aparato.
- **No recaliente arroz enfriado. (Mezclado)**
De lo contrario, puede llegar a producirse un error.
- **El recubrimiento a base de flúor de la olla interior, inofensivo para el cuerpo humano, se consumirá y se desprenderá debido a su uso.**
Cuando el revestimiento se haya desprendido, por favor solicite una olla extraíble de repuesto al fabricante original del aparato si le preocupa su uso continuado. Por favor, consulte con su tienda o con el centro del servicio de atención al cliente de IRIS para comprar una.
- **Después de pulsar el botón, sonará un pitido, indicando que la cocción se ha completado.**
Cuando pulse el botón: el aparato emitirá 🎵 dos pitidos. Cuando termine la cocción: el aparato emitirá 🎵 cuatro pitidos.

- **Con el fin de evitar que la olla interior se dañe y que el recubrimiento se desprenda, tenga en cuenta las siguientes precauciones.**
 - Evite la cocción en seco
 - Utilice única y exclusivamente la función de calentamiento con arroz sin lavar y arroz blanco
 - Coloque únicamente arroz sin lavar y arroz blanco en la arrocera durante largos períodos de tiempo
 - No use ingredientes o sustancias ácidos o alcalinos en la olla extraíble
 - Por favor, no utilice materiales metálicos tales como cucharas
 - Utilice una esponja para limpiar y mantener el aparato; no use agentes agresivos
 - No coloque objetos duros tales como platos en la arrocera
 - No ponga este aparato en el lavavajillas
- **Limpie a tiempo el arroz adherido a la olla.**
De lo contrario, puede llegar a producirse un desbordamiento y un fallo causados por un cierre inadecuado de la tapa exterior y la salida de vapor.
- **Los utensilios de cocina solo pueden ser utilizados junto con la placa de cocción por inducción y no pueden ser utilizados con otros fines.**
- **Cuando la arrocera se encuentre en funcionamiento, no debe haber ningún tipo de sustancia extraña entre la olla y la arrocera IH.**



■ Precauciones que deben tenerse en cuenta a la hora de utilizar la placa de cocción por inducción

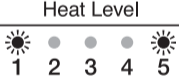
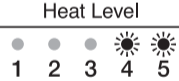
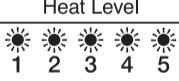
- **Cuando pulse el botón: el aparato emitirá pitidos si encuentra algún tipo de anomalía.**
- **Limpe las gotas de agua del exterior de la olla y la superficie de calentamiento antes de utilizarlas.**
De lo contrario, pueden llegar a producirse un sobrecalentamiento y un fallo debido a una eficiencia inferior de la placa de cocción por inducción.
- **Por favor, no permita que ningún objeto presione o golpee el borde de la superficie de calentamiento.**
De lo contrario, puede llegar a dañar la superficie de calentamiento.
- **Por favor, coloque la olla en el centro de la superficie de calentamiento.**
De lo contrario, puede llegar a producirse un fallo de funcionamiento.
- **Asegúrese de que el aparato se encuentre apagado antes de retirar la olla de la placa de cocción por inducción.**

- **Los niveles de calentamiento pueden llegar a variar dependiendo del material, la forma y el grosor de la olla.**
- **El vapor del puerto de salida de la parte posterior puede dar lugar a un calentamiento del sitio donde se ubique el aparato.**
- **Niveles de calentamiento de la superficie de calentamiento.**
- **Una vez finalizada la fase de calentamiento, no es anormal que el ventilador de enfriamiento emita un sonido.**
Cuando el aparato se encuentre en funcionamiento o después de su uso, el ventilador de enfriamiento girará para enfriar el interior del cuerpo principal del aparato. No desenchufe el aparato hasta que el ventilador de enfriamiento deje de girar.

Clasificación del nivel de calentamiento	1	2	3	4	5
Potencia del nivel de calentamiento	Aproximadamente igual a 120W	Aproximadamente igual a 300W	Aproximadamente igual a 500W	Aproximadamente igual a 800W	Aproximadamente igual a 1.000W

■ Precauciones de seguridad que deben tenerse en cuenta a la hora de utilizar la placa de cocción por inducción

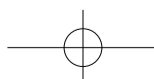
Durante la cocción, cuando se produzca una anomalía, se activarán los siguientes sistemas de seguridad.

Pantalla de visualización de ajuste del nivel de calentamiento (Parpadeando)	Sistemas de seguridad	Instrucciones
Heat Level 	Función de detección de la olla	No retire la olla ni utilice una olla que no se pueda utilizar en la placa de cocción por inducción, de lo contrario se mostrará un error y la cocción se detendrá.
Heat Level 	Función anti-sobrecalentamiento del circuito interno	Si se produce un aumento en la temperatura interna, la luz indicadora parpadeará y el calentamiento se detendrá. Desconecte la alimentación y espere a que el cuerpo principal del aparato se enfríe antes de utilizar el aparato.
Heat Level 	Función anti-sobrecalentamiento de la superficie de calentamiento	Si la temperatura de la superficie de calentamiento se vuelve demasiado elevada, el aparato dejará de calentar. Desconecte la alimentación y espere a que la superficie de calentamiento se enfríe antes de utilizar el aparato.
No muestra nada	Función de apagado automático/función de detección de objetos pequeños	Si no se realiza ninguna operación durante más de 2 horas después del inicio de la cocción, en caso de que se coloque una olla inservible sobre la placa de cocción por inducción para calentar o que se realice un calentamiento sin una olla, y solo se coloquen pequeños objetos tales como cucharas sobre la placa de cocción por inducción para calentar, el calentamiento se detendrá y el aparato se apagará después de que emita un pitido.

※ En caso de que se muestre otra información o no se resuelva alguna anomalía, por favor consulte con la tienda donde compró el producto o póngase en contacto con Centro de Servicio de Atención al Cliente de Iris Ohyama Europe B.V.

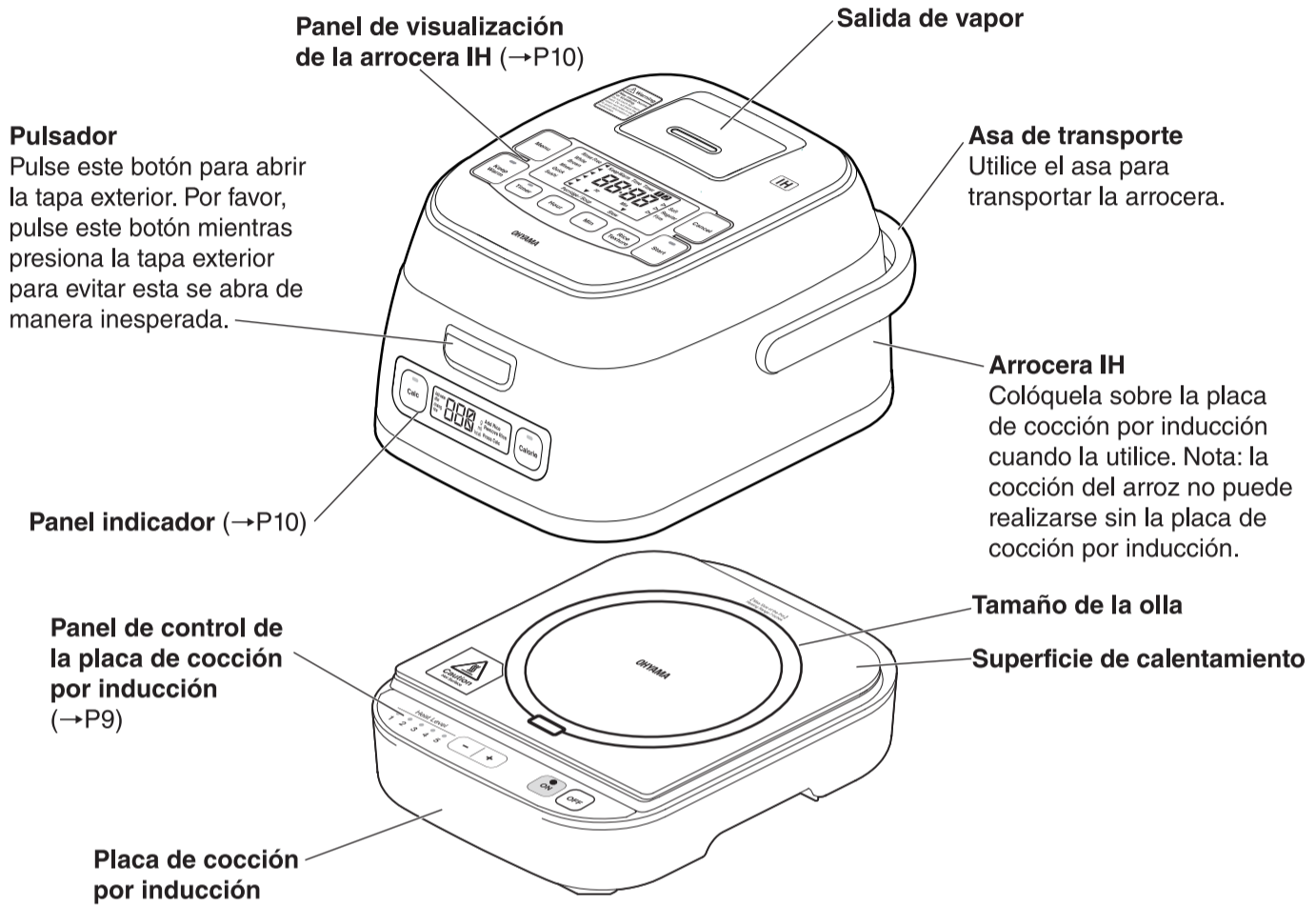
Eliminación

- **Por favor, no elimine el aparato ni el embalaje. Elimínelos de acuerdo con la regulación local.**

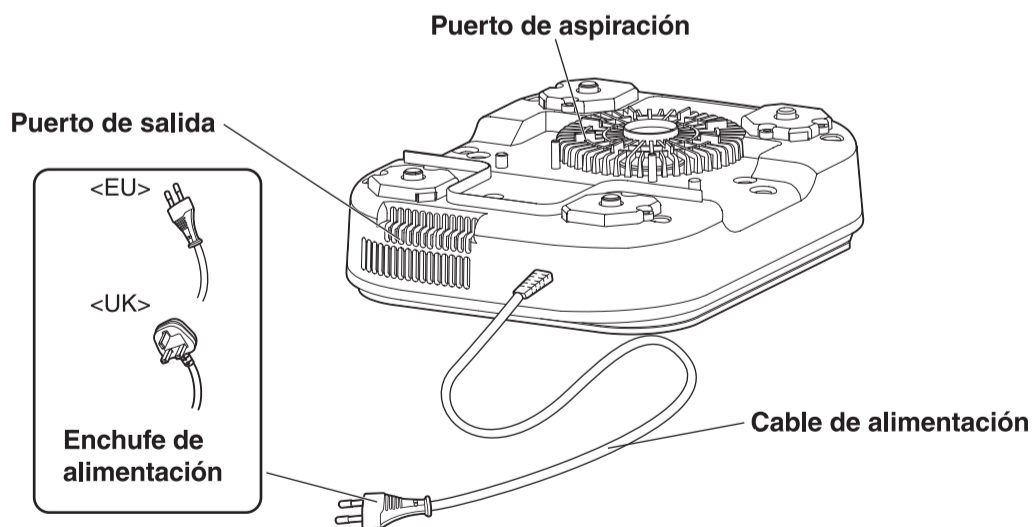


Partes y características

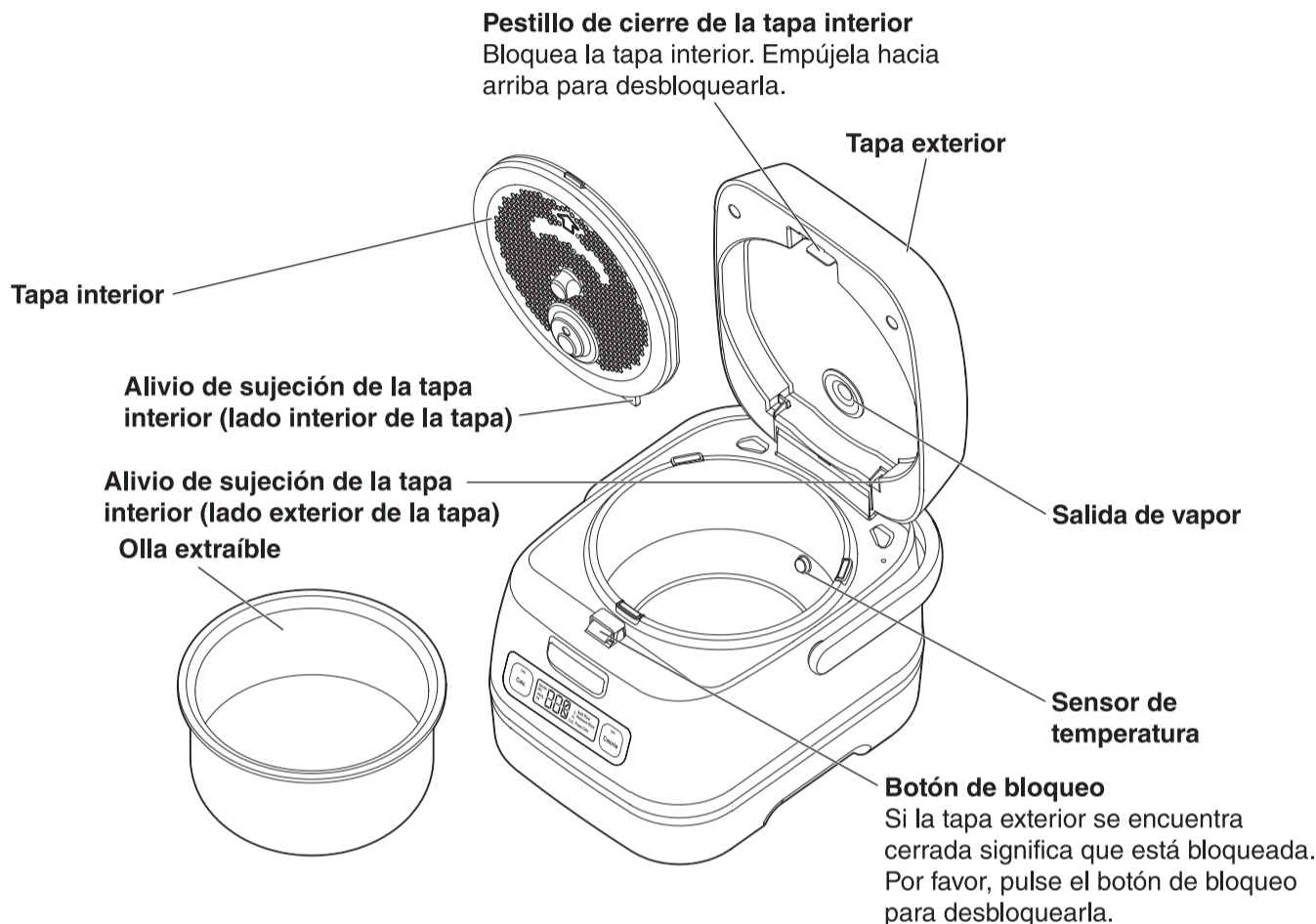
Vista frontal



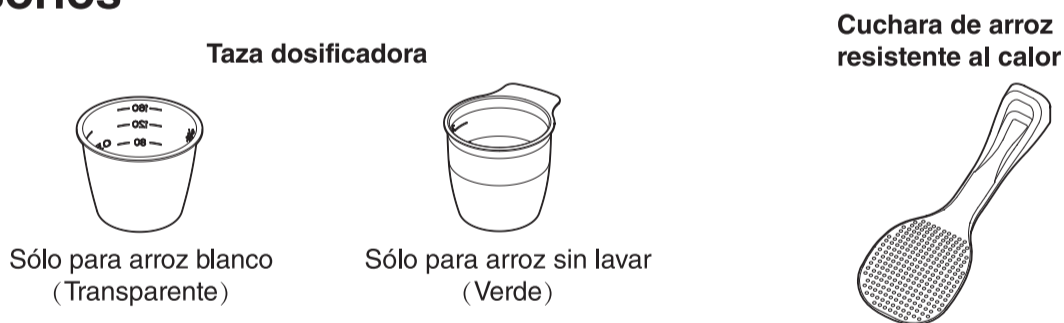
Estructura inferior de la placa de cocción por inducción



Interior de la arrocera IH



Accesorios



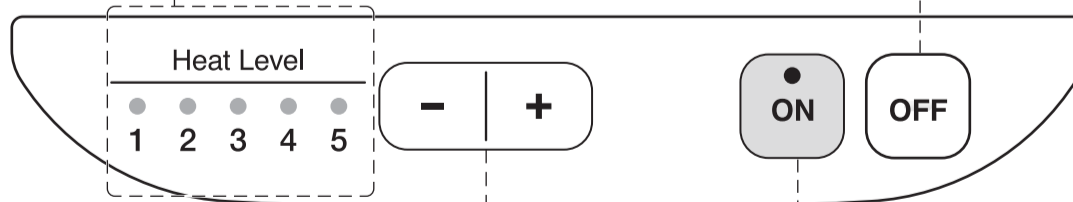
Panel de control de la placa de cocción por inducción

Nivel de calentamiento

El número indica el nivel de calentamiento. (→P20)

Botón Apagado

Pulse este botón para detener la cocción. (→P20)

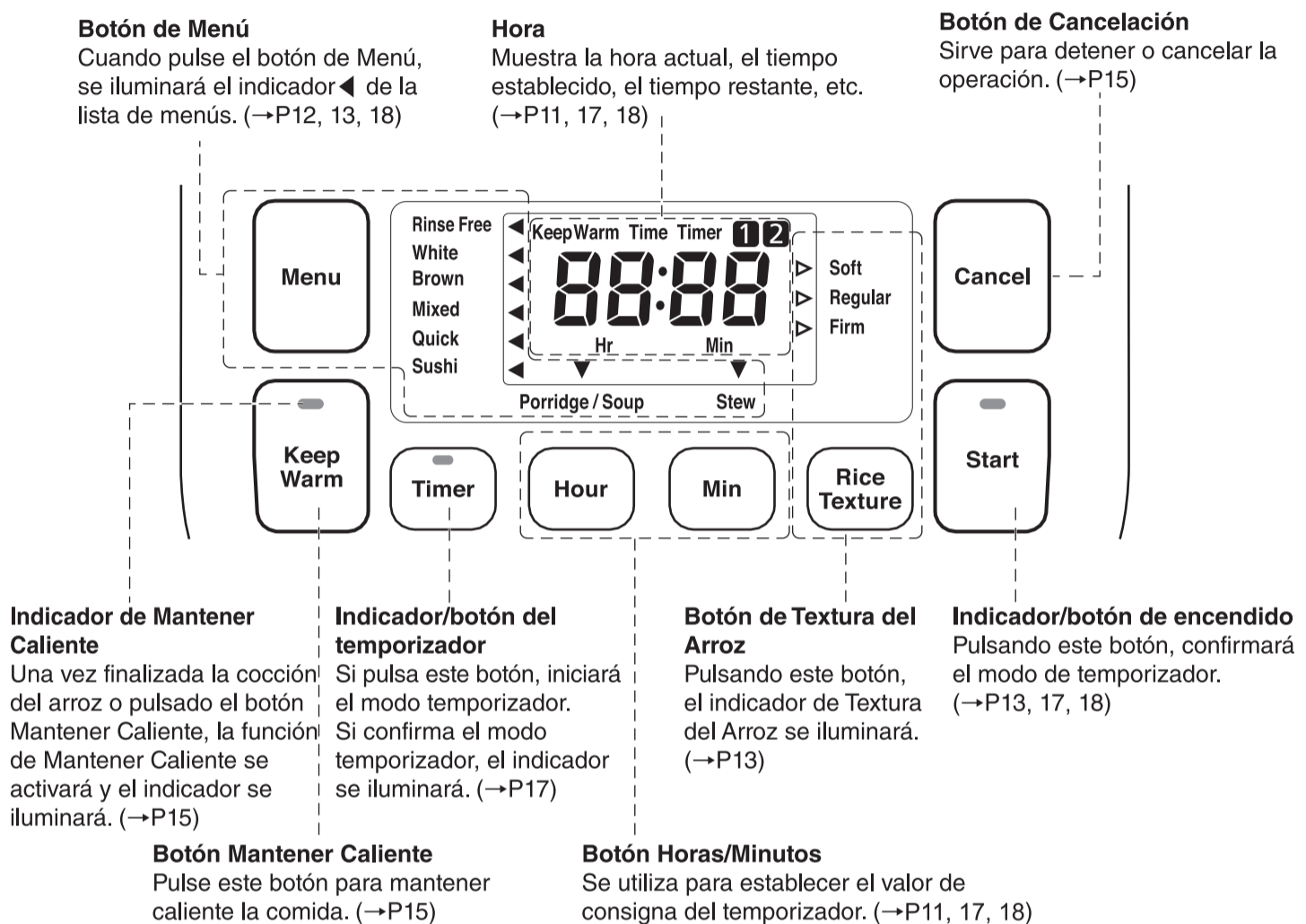


Botón de control del nivel de calentamiento
Pulse los botones para ajustar el nivel de calentamiento. (→P20)

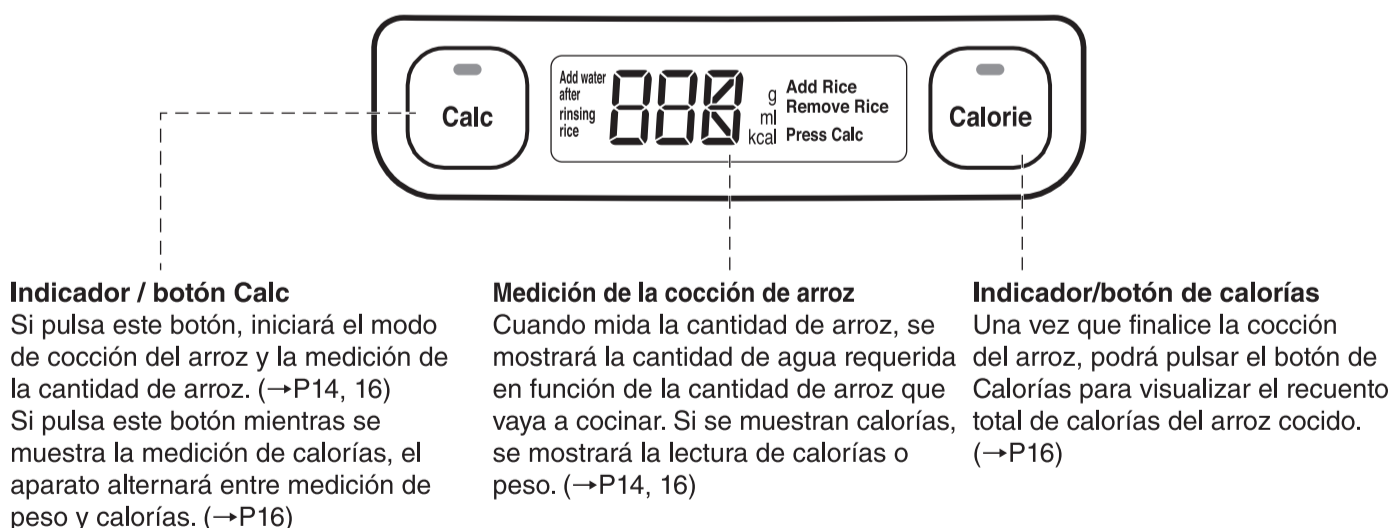
Indicador/botón Encendido
Pulse este botón para comenzar el calentamiento. (→P20)

Partes y características Continuación

■ Panel de visualización de la arrocera IH



■ Panel indicador



Antes de utilizarlo por primera vez

■ Cuando utilice este aparato por primera vez

Lave y limpie la olla extraíble, la tapa interior, la tapa de ventilación de vapor y los accesorios (→P21 "Limpieza y Mantenimiento").

Después de limpiar el aparato, instale firmemente la tapa interior y la tapa de ventilación de vapor.

■ Ajuste del temporizador

Este aparato está equipado con un temporizador incorporado para controlar el tiempo de cocción. Si no se muestra la hora actual, siga los siguientes pasos para ajustar el reloj.

- ※ El temporizador no puede ser ajustado mientras se cocina el arroz, se calienta y se realiza el ajuste del temporizador.

3 Si la visualización de la hora parpadea, la hora cambiará pulsando el botón horas/ minutos

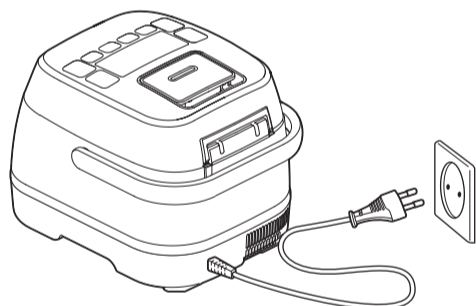
- Pulse este botón para avanzar rápidamente.
- Si no se pulsa el botón, el calentamiento será confirmado trascurridos 5 segundos y el símbolo [:] parpadeará.



ES

1 Conecte el enchufe de alimentación y coloque la arrocera IH sobre la placa de cocción por inducción

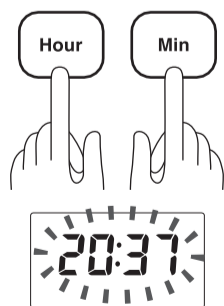
- Conecte el enchufe de alimentación a la toma de corriente.
- Coloque la arrocera IH sobre la placa de cocción por inducción.
- La pantalla de visualización muestra la memoria del menú y la textura del arroz.



- ※ Si desea cancelar la operación a medio camino, por favor pulse el botón Cancelar o retire la arrocera IH de la placa de cocción por inducción.

2 Mantenga pulsado el botón horas o minutos durante más de 1 segundo

- La indicación de tiempo parpadeará.



Cocción de arroz

Cocinar arroz sin utilizar la función de medición de calorías

Cuando el botón Calc no se encuentre pulsado al cocinar arroz, por favor proceda de la siguiente manera.

1 Mida la cantidad de arroz y de agua con la taza dosificadora suministrada con el aparato

- Una taza equivale aproximadamente a 180ml.



Taza dosificadora especial para arroz blanco



Taza dosificadora especial para arroz sin lavar

Menú	Taza (como máximo)	Nivel de agua
Enjuague libre/rápido	3	3
Blanco/rápido	3	3
Integral	2	2
Mezclado	2	2
Gachas/sopa	Gachas espesas	1
	Gachas dispersas	0.5
Sushi	3	3

2 Instrucciones de cocción del arroz colocadas en el embalaje

- Enjuague/lave el arroz con agua abundante revolviendo el arroz y escurriendo el agua
- Repita los pasos anteriores entre 2~4 veces
- Elimine el agua por completo

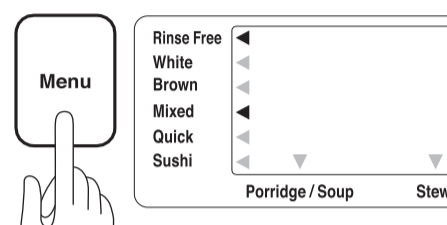
3 Conexión eléctrica y funcionamiento de la arrocera IH →P11"Ajuste del temporizador 1"

4 Cuidado y uso adecuados de la tapa después de la instalación

- Limpie el exceso de arroz y las gotas de agua que se encuentren en el exterior de la olla extraíble y dentro del cuerpo principal del aparato.
- Asegúrese de que la tapa interior y la salida de vapor estén bien colocadas.

5 Visualización del menú y las opciones

- Continúe pulsando el botón de menú para visualizar las opciones de cocción del arroz. Seleccione la opción adecuada para el tipo de arroz que vaya a cocinar y comience a prepararlo.

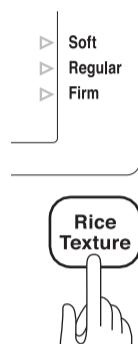


Enjuague libre/blanco	Elija el procedimiento de cocción de arroz adecuado según el tipo de arroz que vaya a preparar.
Integral	Seleccione esta opción para cocinar arroz integral.
Arroz mezclado	Seleccione esta opción para arroz Mezclado. (Consulte el menú de Mezclado →P16)
	Seleccione esta opción para arroz Mezclado. (Consulte el menú de Mezclado →P16)
Enjuague libre/blanco (Rápido)	La duración mínima de absorción de agua permite completar la cocción del arroz en muy poco tiempo. En comparación con el arroz cocinado en modo normal, el arroz cocido resulta aún más firme.
Sushi	Elija esta operación para cocinar sushi. (Consulte el menú de sushi →P16)
Gachas/sopa	Seleccione esta opción para cocinar gachas (ajuste la cantidad de agua de acuerdo con el volumen de la sopa de arroz y de las gachas para obtener un espesor moderado).
Estofado	Consulte la página 18 para obtener más información sobre la preparación de estofados.

Continuación→

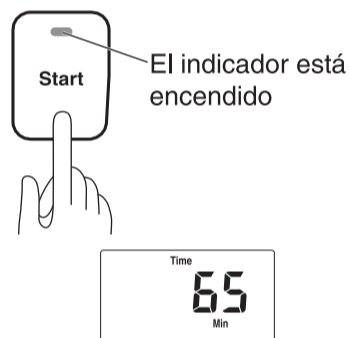
6 Elija la Textura del Arroz (tamaño de grano)

- Pulse el botón Textura del arroz para seleccionar las opciones Suave, Regular o Firme.
- ※ La cantidad de agua medida y el procedimiento de cocción del arroz se ajustarán de acuerdo con la granularidad seleccionada (tamaño de grano).



7 Pulse el botón Inicio

- Pulse el botón de inicio para mostrar la luz indicadora y la hora.



Revuelva inmediatamente después de cocinar el arroz.

- Una vez que el arroz esté cocinado, el aparato emitirá 4 pitidos, activando un interruptor automático para mantener el modo Mantener Caliente (la opción Mantener Caliente no estará disponible cuando se preparen estofados).
- El indicador de Mantener Caliente se iluminará y mostrará el tiempo transcurrido.
- ※ Revuelva el arroz inmediatamente después de cocinarlo para liberar el exceso de agua y realzar su sabor.



Aviso

- Por favor, no coloque la arrocera IH sobre ningún objeto que no sea resistente al calor cuando la mueva.

■ Cómo utilizar el contador de calorías

Pulse el botón Calc en el menú de arroz sin lavar y arroz blanco para obtener la medida de cocción del arroz.

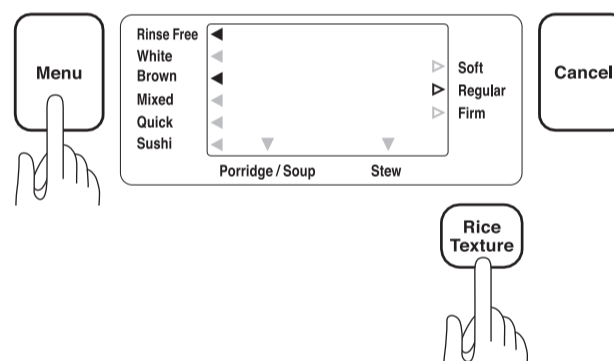
- ※ Cuando pulse el botón Calc para medir, mida la cantidad de arroz antes de enjuagarlo. Si el arroz se encuentra húmedo, no podrá obtener su peso correcto.

- Coloque la arrocera IH sobre una superficie plana y estable durante la medición. La medición no podrá ser realizada correctamente sobre una superficie irregular.

1 Conecte el enchufe e introduzca la arrocera IH → P11 "Ajuste del temporizador 1"

2 Establezca el menú y la Textura del Arroz (tamaño de grano)

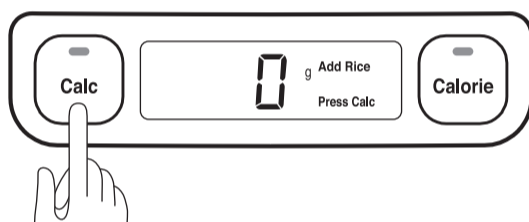
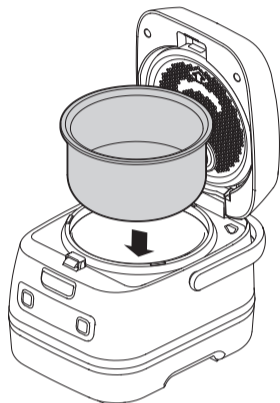
- Consulte las páginas 12~13 para obtener detalles acerca del menú y la textura del arroz (tamaño de grano).



Cocción de arroz Continuación

3 Abra la tapa, introduzca la olla extraíble vacía y pulse el botón Calc

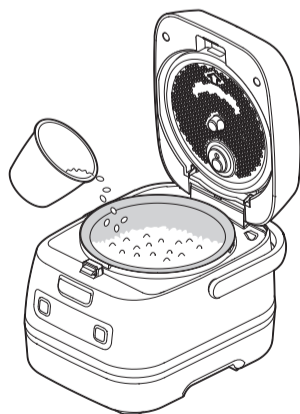
- Si se muestra 0 g, la arrocera estará lista para realizar la medición.
- ※ La arrocera debe estar vacía para garantizar una medición precisa. Cualquier fuente de contenido líquido o seco dará como resultado una medición de Calc incorrecta.



- ※ Si desea cancelar la operación en curso, pulse el botón Cancelar o retire la arrocera IH de la placa de cocción por inducción.

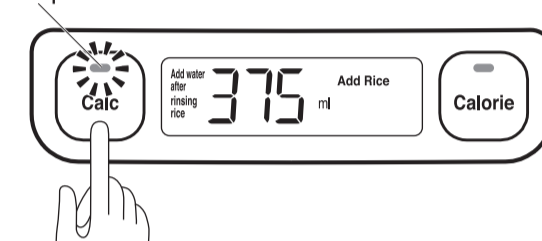
4 Coloque el arroz sin enjuagar en la arrocera IH

- La cantidad de arroz se mostrará cuando se coloque en la olla extraíble.
- ※ La cantidad medible de arroz para cocinar es de aproximadamente 0,5~3 tazas de arroz sin lavar o arroz blanco.
- ※ No lave el arroz ni lo esponga a ningún líquido antes de realizar la medición.



5 Pulse de nuevo el botón Calc

- El indicador del botón Calc parpadeará para indicar la cantidad de agua necesaria (ajuste la cantidad de agua según el menú, la Textura del Arroz y otros parámetros).
- ※ Asegúrese de colocar el arroz en la olla extraíble y, a continuación, pulse el botón Calc.
- ※ Si la cantidad de arroz se ajusta después de pulsar el botón Calc, pulse el botón Cancelar y vuelva a medir.



- Si la cantidad de arroz está por encima o por debajo del rango medible del arroz utilizado para cocinar (0,5~3 tazas dosificadoras), la pantalla mostrará [E - -], seguido de un pitido, y el contenido anterior (que indica el peso del arroz) se mostrará nuevamente.

6 Extraiga la olla interior para enjuagar el arroz

- 1 Enjuague el arroz con agua abundante, y repita el proceso anterior entre 2~4 veces.
- 2 Finalmente, elimine el agua después de enjuagar rápidamente el arroz con agua abundante.

- ※ No es necesario enjuagar el arroz sin lavar, pero si lo hace puede enturbiar el agua ya que este contiene proteínas y salvado de arroz en su superficie. Por favor hágalo con cuidado.

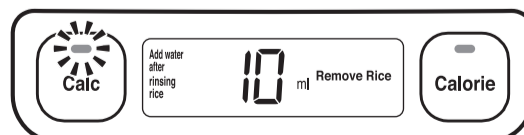
7 Ajuste la cantidad de agua

- Enjuague el arroz por separado (excluyendo el arroz sin lavar) antes de añadir el agua.

- Coloque el arroz en la olla extraíble y añada la cantidad de agua indicada.
- Si la cantidad de agua requerida mostrada se reduce y se alcanza la cantidad más adecuada de agua, el aparato emitirá 2 pitidos para indicar que la cantidad de agua es suficiente.



- ※ Si se añade agua en exceso, el indicador Calc parpadeará y el aparato emitirá un pitido continuo. Ajuste la cantidad de agua según las indicaciones en pantalla.

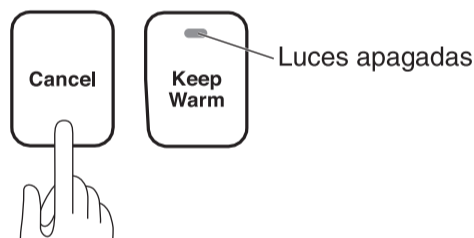


■ Función Mantener Caliente

- La función Mantener Caliente no está disponible para guisar o cocer.
- Trascurridas 12 horas, el proceso de calentamiento se detendrá y la temperatura volverá a ser como antes.
- Revuelva bien para que pueda calentarse uniformemente bajo las condiciones de calentamiento.
- Si la cantidad de arroz no es mucha, manténgalo caliente en el centro de la olla extraíble e cómalo lo antes posible.
- ※ Si el arroz sobrante se deja caliente demasiado tiempo, puede volverse amarillo y endurecerse. Evite calentar el arroz durante mucho tiempo. Se recomienda envolverlo en film transparente y guardarlo en el frigorífico.
- ※ El arroz cocido o el arroz que contenga condimentos se secarán, decolorarán y tendrán un olor peculiar o un sabor anormal, por lo que no se recomienda utilizar la función de calentamiento en estos casos.
- ※ Una vez que las gachas/sopa hayan terminado de cocinarse, deje de calentar la comida para evitar que pierda consistencia debido al vapor/condensación pueda acumularse en el interior o en la tapa (esto podría llegar a causar goteos en la sopa).

■ Método para detener el calentamiento

- Pulse el botón Cancelar, el indicador se apagará. El aparato restaurará su estado de cocción previo.

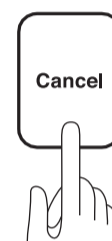


Cuando el calentamiento se detenga debido a un error de funcionamiento

- Si el calentamiento se detiene debido a una pulsación accidental del botón Cancelar o una desconexión del cable de alimentación, presione de nuevo el botón Mantener Caliente, su luz indicadora se encenderá y el modo de calentamiento cambiará.
Si la arrocera IH se retira de la placa de cocción por inducción y se pulsa el botón Mantener Caliente, el modo Mantener Caliente se activará de nuevo después de volver a colocar la olla.
- ※ Si el arroz se enfría, este no podrá calentarse incluso con el modo Mantener Caliente habilitado. Utilice un horno microondas para este propósito.

■ Cómo cancelar durante la cocción/el funcionamiento del aparato

- Pulse el botón Cancelar. En ese momento, se cancelará la operación y el aparato restaurará su estado de cocción previo (se iluminará el botón de menú seleccionado).
La operación no podrá ser cancelada durante la medición del arroz utilizado para la cocción, el ajuste de la hora y del temporizador, y la cocción del arroz.



■ Si la arrocera IH se retira por error mientras se cocina el arroz

- Se apagará el aparato y la cocción del arroz se detendrá.
- Si vuelve a colocar la arrocera IH (en unos 10 minutos) y pulsa el botón de Inicio, el arroz se cocinará nuevamente.
- ※ Incluso si la olla se vuelve a colocar en 10 minutos. El programa de cocción del arroz no se reiniciará desde el principio debido al diferente grado de cocción del arroz.
- ※ Debido a un uso incorrecto del aparato, en ocasiones no es posible continuar la cocción y, por tanto, es necesario reiniciar el proceso. Existe por tanto una cierta posibilidad de que el arroz no se cocine bien.

Cocción de arroz Continuación

Arroz mezclado

Cuando mezcle arroces, siga por favor las siguientes instrucciones.

- Si se utiliza arroz blanco o arroz sin lavar, coloque hasta 2 tazas dosificadoras de arroz en la olla.
- Revuelva el condimento de manera uniforme.
- Tras añadir el arroz a la arrocera, por favor añada los condimentos y el agua de acuerdo con la cantidad de arroz añadida y después revuélvalos cuidadosamente comenzando por el fondo de la olla.
- ※ Si los condimentos y el agua no se mezclan de manera uniforme, puede que el arroz no se cocine correctamente. Además, si añade demasiados condimentos, es posible que experimente ciertos problemas a la hora de cocinar el arroz.
- La cantidad de ingredientes debe ser de aproximadamente 70g/105g por taza de arroz. Ajuste el volumen de agua y luego viértala sobre el arroz.
- ※ Si añade ingredientes antes de ajustar el volumen de agua, no podrá obtener un ajuste preciso del volumen de agua.

Menú		Duración estimada de la cocción del arroz
Enjuague libre/blanco	Suave	53~69
	Regular	49~66
	Firme	54~69
Integral		48~62
Mezclado		30~46
Rápido		32~48
Sushi		61
Gachas/sopa		-

Método de medición de calorías

Pulse el botón de calorías para medir y mostrar las calorías proporcionadas por el arroz.

Por favor no añada más de tres tazas de arroz.

- **Al medir las calorías, coloque la arrocera IH sobre una superficie horizontal, ya que no se puede obtener una medición correcta sobre una superficie irregular.**
- **Evite agitar la arrocera IH al confirmar el contenido de la pantalla.**

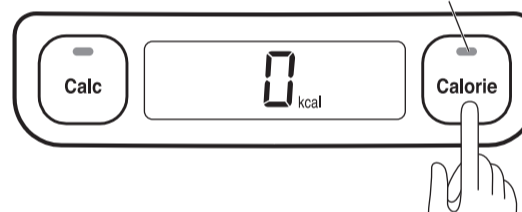
- Mida la cantidad de arroz según cómo se cocine de la siguiente manera.

Menú	Valor de conversión a calorías
Arroz Libre/Blanco	168 kcal/100g aprox.
Gachas/sopa	71 kcal/100g aprox.
Integral	165 kcal/100g aprox.
Estofado mixto	Imposible aportar una medición

1 Pulse el botón de calorías

- Se muestra 0 kcal después de medir el estado actual.
- ※ No se puede utilizar mientras se cocina arroz.

El indicador está encendido



2 Arroz contenido

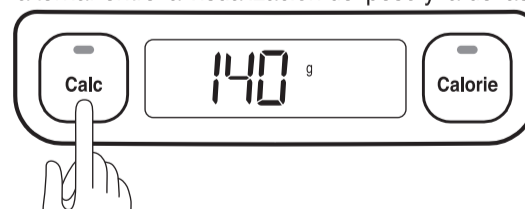
- Muestra las calorías de la olla interior que se mantienen en el tazón.



- Pulse el botón de calorías hasta que la pantalla muestre 0 antes de llenar el segundo tazón.
- ※ Si se deja durante más de 1 minuto, el contenido de la pantalla desaparecerá. Pulse nuevamente este botón para volver a medir la cantidad. Si desea añadir arroz al tazón, complete este proceso en 1 minuto.

Editar el contenido de la pantalla

- Mientras visualiza las calorías, pulse el botón Calc para alternar entre la visualización del peso y la de las calorías.



- ※ Cuando la arrocera IH se retire de la placa de cocción por inducción o se apague, las calorías se podrán medir reactivando la función Mantener Caliente.

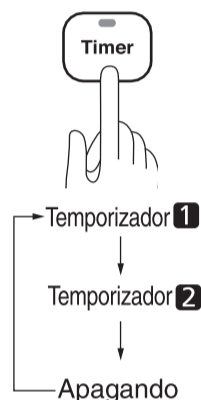
Ajuste del temporizador

Puede usar el temporizador para preajustarlo cuando cocine arroz.

- ※ El temporizador no puede ser utilizado para Rápido, Mezclado y Estofado.
- ※ El estofado configura el temporizador de antemano. (→P11)

Ya sea utilizando el botón Calc o no. Siga los pasos que se indican a continuación antes de pulsar el botón Inicio.

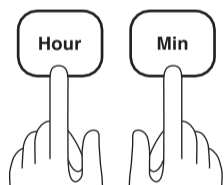
1 Antes de pulsar el botón Inicio, pulse el botón del temporizador para seleccionar el temporizador 1 o el temporizador 2



- Si desea cancelar la operación a mitad de camino, pulse el botón Cancelar.

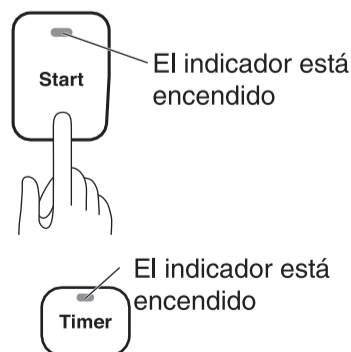
2 Pulse el botón Horas/Minutos para ajustar el temporizador

- Pulse este botón para avanzar rápidamente.
- El sistema recordará la hora establecida y aplicará esta configuración la próxima vez que pulse el botón Minutos (el sistema recuperará las configuraciones para el temporizador 1 y el temporizador 2 respectivamente).



3 Pulse el botón Inicio

- El indicador del temporizador se iluminará.
- Se mostrará la hora preestablecida del temporizador. Pulse el botón de hora o minutos para confirmar la hora actual.



- Cuando el arroz termine de cocinarse, el indicador luminoso de inicio se iluminará, indicando que el procedimiento ha sido completado dentro del tiempo preestablecido. Una vez finalizada la cocción, el aparato entrará en modo Mantener Caliente.



- ※ Si el tiempo antes de la cocción del arroz es el siguiente, cambiará al modo de cocción normal del arroz y comenzará a cocinar el arroz inmediatamente.

Enjuague libre/blanco	Dentro de 1 hora y 10 minutos
Gachas/sopa	60 minutos
Integral	Dentro de 1 hora y 50 minutos



Aviso

- Por favor, no coloque la arrocera IH sobre ningún objeto que no sea resistente al calor cuando la mueva.

■ Si la arrocera IH es recogida por error durante la cocción de arroz programada

Si recoge por error la arrocera antes de cocinar el arroz

- Colóquela de nuevo en su sitio. Si la arrocera IH se coloca de nuevo antes de que comience la cocción del arroz, el temporizador seguirá funcionando como se configuró.
- Si la arrocera IH se vuelve a colocar dentro de los 10 minutos desde el inicio de la cocción del arroz, y pulsa el botón Inicio, la cocción del arroz comenzará inmediatamente. Si se vuelve a colocar trascurridos 10 minutos, la cocción programada del arroz se cancelará y el arroz no se cocinará. En tal caso, cocine el arroz en modo normal.

Cuando recoja la arrocera por error después de cocinar arroz

- Se apaga el aparato y la cocción del arroz se detendrá.
- Si la arrocera IH se vuelve a colocar inmediatamente (dentro de los 10 minutos) y pulsa el botón Inicio, la cocción del arroz se cocinará nuevamente.
- ※ Incluso si se vuelve a colocar sobre la placa de cocción por inducción en 10 minutos, la cocción del arroz no comenzará durante algún tiempo debido a los diferentes grados de cocción del arroz.
- ※ Si la operación de cocción del arroz debe reiniciarse desde el principio debido a la imposibilidad de continuar cocinando el arroz, es posible que no se logre una cocción adecuada del arroz debido a los diferentes grados de cocción del mismo.

Preparación de estofados

Se puede utilizar el temporizador para preparar estofados.

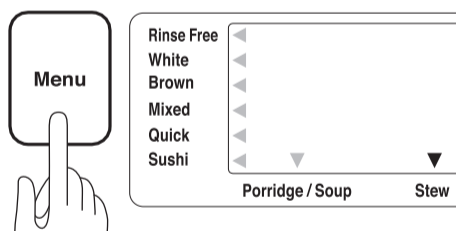
- Sólo se puede guisar sopa, curry y estofado (no se puede hervir, asar o freír en caliente).
- Al guisar, saltee los ingredientes y condimento con antelación.
- Por favor, no utilice una tapa, papel resistente al aceite, envoltorios de plástico, etc. dentro de la arrocera IH. De lo contrario, puede llegar a provocar el bloqueo de la tapa interior de la arrocera IH.
- Se recomienda revolver varias veces ya que el curry y los guisos tienden a cocinarse demasiado.

1 Conexión del enchufe de alimentación y colocación a la arrocera IH →P11 "Ajuste del temporizador 1"

2 Añada arroz/comida para cocinar en la olla extraíble y coloque la olla en el interior de la arrocera IH

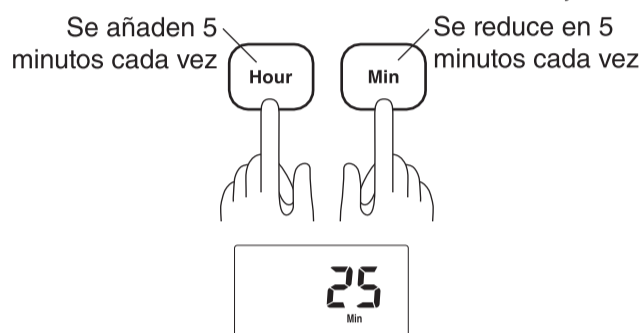
- Por favor no añada más de tres tazas de arroz.
 - Limpie cualquier gota de agua y comida que se adhiera al exterior de la olla interior y al interior del cuerpo principal del aparato.
 - Revuelva el condimento y el almidón con mucha anticipación. Se recomienda añadir el almidón al final.
- ※ Revuelva el condimento y el almidón con mucha anticipación. Se recomienda añadir el almidón al final.

3 Pulse el botón de menú para seleccionar el guiso



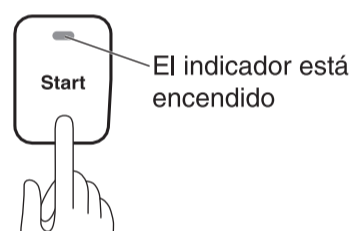
4 Pulse el botón Horas/Minutos para programar el temporizador de cocción.

- Al pulsar el botón de horas, el tiempo aumentará a intervalos de 5 minutos, y al pulsar el botón de minutos, el tiempo disminuirá a intervalos de 5 minutos. Mantenga pulsado este botón para avanzar rápidamente.
 - Se pueden ajustar hasta 120 minutos.
- ※ Si selecciona otro menú, se cancelará el ajuste.



5 Pulse el botón Inicio para iniciar el guiso

- El indicador de inicio se iluminará para indicar el tiempo restante.



- Si se supera el tiempo establecido, la cocción se detendrá y el aparato emitirá 4 pitidos.
- ※ Si la temperatura aumenta a medida que la comida hierve y se seca, se producirá un error y la cocción se detendrá a la mitad.

Ollas compatibles con la placa de cocción por inducción

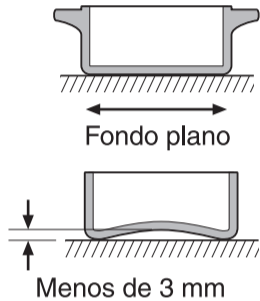
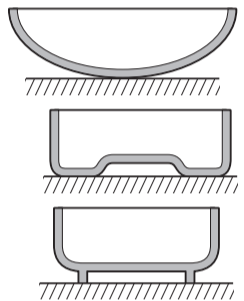
La forma, el material y el tamaño de la parte inferior de la olla determinan si puede o no ser compatible con la placa de cocción por inducción. Por favor, no utilice una arrocera que no pueda utilizarse con la placa de cocción por inducción. De lo contrario, puede llegar a provocar un incendio por aceites o una avería del dispositivo de seguridad debido a la imposibilidad de controlar sobrecalentamientos.



Aviso

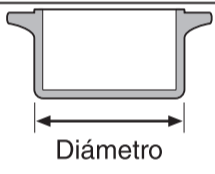
- No coloque la olla interior de la arrocera IH directamente sobre la placa de cocción por inducción.
- No lo use para otros propósitos de cocción distintos de los previstos e indicados en el presente manual.

Forma del fondo de la olla extraíble

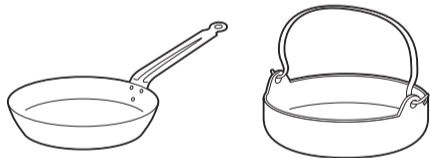





○ Compatible	✗ Incompatible
<ul style="list-style-type: none"> ● La parte inferior es plana ※ Usa una olla con un fondo que esté libre de crestas o patrones. ● Para calentar: Su curvatura debe ser inferior a 3 mm. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Olla con un fondo redondo como el de una olla de cocina china ● Olla con un fondo desigual alejado de la superficie de calentamiento ● Olla con un apoyo en el fondo 

ES

Tamaño

○ Compatible	✗ Incompatible
<ul style="list-style-type: none"> ● Para calentar: El diámetro de la olla debe ser de 12~18 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Ollas más pequeñas que el tamaño de la izquierda ● Ollas con dimensiones mayores que la superficie de calentamiento

Material

○ Compatible	✗ Incompatible
<ul style="list-style-type: none"> ● Hierro y hierro fundido  ● Hierro esmaltado Evite quemar o recalentar la olla esmaltada De lo contrario, puede llegar a dañar la superficie de calentamiento, derretir o quemar el esmalte de la parte inferior.  ● Acero inoxidable 18-0 (SUS430), etc. ※ Algunas ollas pueden reducir su resistencia por los niveles de calor que soportan o ser un tipo inutilizable de la olla.  ● Olla de acero multicapa ※ Puede que no se caliente porque es de otro tipo. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Vidrio resistente al calor  ● Olla cerámica, de barro No utilice ollas de cocción lenta de terceros disponibles con el logotipo "Compatible IH". De lo contrario, puede llegar a producirse un fallo de identificación o un mal funcionamiento del calentador.  ● Aluminio y cobre No utilice ollas con papel de aluminio (u ollas de barro, etc.) con el logotipo "Compatible IH". De lo contrario, puede llegar a producirse un fallo de identificación o un mal funcionamiento del calentador. 

- ※ Aunque se pueda utilizar la olla, el nivel de calor se ajustará y debilitará debido a su material, forma y grosor.
- ※ Si utiliza una olla con un fondo más delgado, la parte inferior se deformará durante la cocción. Por favor deje de utilizarla tan pronto como muestre signos de deformación.

Guía de utilización de la placa de cocción por inducción

1 Conecte el cable de alimentación

- Conecte el enchufe de alimentación a la toma de corriente.

2 Ponga la comida en la olla y coloque la olla en el centro de la superficie de calentamiento

- Utilice una olla de materiales, tamaño y forma compatibles. (consulte con las páginas P19)

3 Pulse el botón Encendido

- El indicador Encendido y el indicador de nivel de calentamiento se encenderán y comenzará el calentamiento.
- El nivel de calentamiento comenzará en "3".



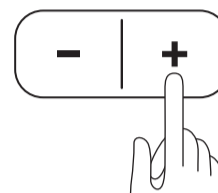
Heat Level



- ※ La función de apagado automático detendrá la cocción después de 2 horas. La capacidad máxima de cocción es de 2 horas, por tanto, si el tiempo de cocción requerido supera las 2 horas deberá encender de nuevo el aparato.

4 Pulse el botón de control de temperatura y de nivel de calentamiento para ajustar el nivel

- También puede ajustar el nivel de calentamiento durante la cocción.



5 Pulse el botón Apagado una vez finalizada la cocción

- El indicador se apagará una vez finalizado el calentamiento.



- El ventilador de enfriamiento funcionará si la temperatura interna es elevada incluso después de que la cocción haya terminado.



Aviso

- Tenga en cuenta que el calor residual puede permanecer en la superficie de calentamiento. Este puede llegar a provocar quemaduras.

Limpieza y mantenimiento



Aviso

- Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza, desenchufe y deje que la olla extraíble y el cuerpo principal del aparato se enfríen siempre por completo.
- No limpie, enjuague ni sumerja el cuerpo principal en agua ni en otro tipo de líquidos.

- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos. La arrocera y el puerto interior no se pueden limpiar en el lavavajillas.
- Si algún alimento/el arroz se pega a la superficie de la olla, sumerja la olla extraíble primeramente en agua caliente y posteriormente lávela.
- No utilice nunca objetos metálicos o afilados para eliminar la suciedad.
- Por favor, límpielo después de cada uso.
- La salida de vapor debe limpiarse con regularidad después de cada uso y drenarse para eliminar cualquier condensación que puede haberse acumulado después de cada uso. Seque la salida de vapor con un paño suave.

Extracción y fijación de la tapa interior

Desmontaje

- Presione hacia arriba la lengüeta de bloqueo de la tapa interior y luego tire de ella.



Montaje

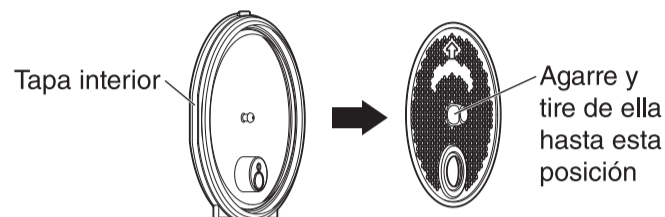
- Coloque la tapa interior con la flecha apuntando hacia arriba.
- Cuelgue los alivios de debajo de la tapa interior en los relieves de dentro de la tapa exterior.
- Pulse la parte superior de la tapa interior sobre el botón de bloqueo de la tapa interior hasta que oiga un clic.



Tapa interior

1 Retire la tapa exterior de aluminio

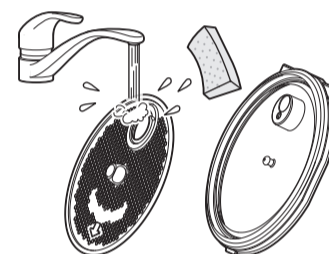
- Agarre y tire de la parte central de goma de la tapa exterior de aluminio.



- ※ Habrá algo de calor residual después de la cocción, lo que hará que sea difícil retirar la tapa exterior de aluminio. Además, cuando sea difícil de quitar, abra el borde de la tapa exterior de aluminio para retirarla.

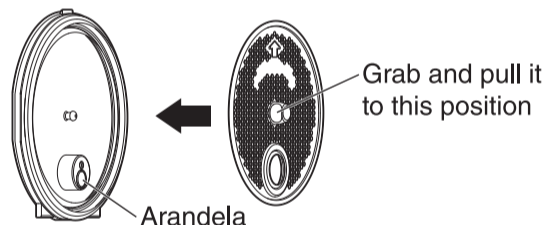
2 Lávela con una esponja suave y enjuáguela con agua

- ※ Escúrrala después de limpiarla.



3 Reinstálela

- Asegure la introducción de la tapa exterior de aluminio.

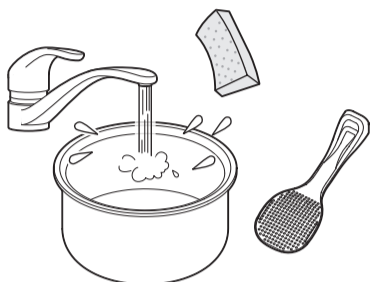


- ※ Por favor, no retire la junta de la válvula. Introdúzcala firmemente en el lado interior para evitar que se caiga.

Limpieza y mantenimiento Continuación

Olla extraíble y cuchara de arroz resistente al calor

Lávelas con una esponja suave o trapo y enjuáguelas con agua



- ※ Escúrralas después de limpiarlas.
- ※ No las coloque en lugares húmedos o sucios para evitar así la corrosión.

Cuando la suciedad de la olla extraíble sea difícil de eliminar

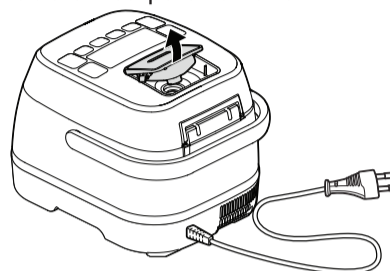
Cuando la suciedad sea difícil de eliminar, enjuáguela con un detergente neutro específico de cocina. Lávela con agua después de cocinar y guisar



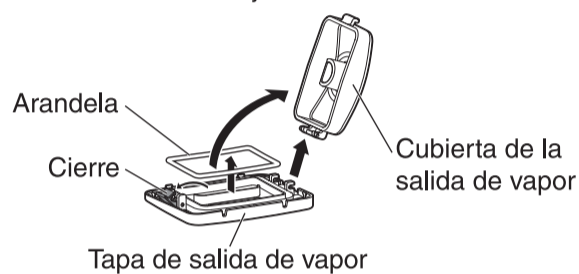
- ※ Por favor, use una esponja suave.
- ※ No use un raspador, cepillo de alambre, cepillo de nailon, detergente, etc.
- ※ Tapa de salida de vapor.

Tapa de salida de vapor

- 1** Retire la tapa de salida de vapor de la cubierta exterior
 - Tire hacia arriba para retirarla.



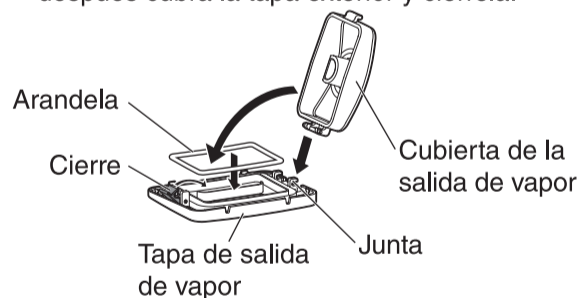
- 2** Desbloquee y retire la cubierta de la tapa de salida de vapor
 - Retire a la vez la junta.



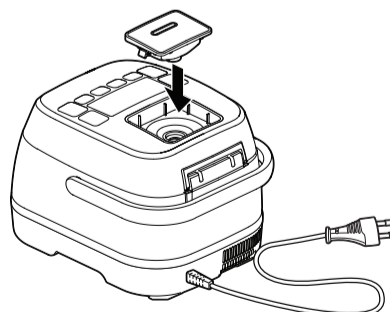
- 3** Límpiela con una esponja suave, etc.
 - Séquela completamente después de limpiar.



- 4** Cubra la tapa de salida del vapor
 - Instale la junta superior.
 - Cuelgue un lado de la tapa de salida de la junta, después cubra la tapa exterior y ciérrela.



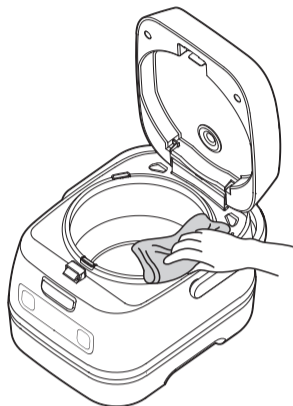
- 5** Vuelva a instalar la tapa exterior
 - Pulse desde arriba.



Cuerpo principal del aparato (Interior)

Retire la olla y la tapa interior, y límpielas con un paño seco

※ Limpie las zonas que estén sucias.

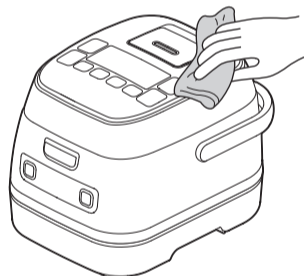


● No deje que los granos de arroz, arroz cocido y restos de comida se peguen al sensor de temperatura. Por favor, retírelos después de cada uso. De lo contrario, puede dar lugar a un error de funcionamiento y una mala cocción del arroz.

Cuerpo principal del aparato (Exterior)

Por favor, límpielo con un paño seco

※ Si le resulta difícil eliminar la suciedad, límpiela con un paño humedecido con detergente de cocina neutro diluido, luego limpie el detergente con un paño seco, etc.



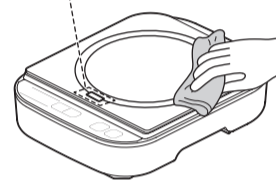
Superficie de calentamiento de la placa de cocción por inducción

Por favor, límpielo con un paño seco

※ Si le resulta difícil eliminar la suciedad, límpiela con un paño humedecido con detergente de cocina neutro diluido, luego limpie el detergente con un paño seco, etc.

Si los restos en la superficie de calentamiento son difíciles de eliminar, límpielos con una pequeña cantidad de detergente líquido.

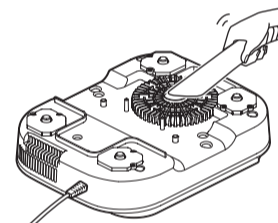
Esta área debe mantenerse limpia



Puerto de aspiración y puerto de salida

Dele la vuelta y aspire el polvo

※ Para evitar sobrecalentamientos, se recomienda eliminar el polvo periódicamente si es necesario.



Resolución de problemas

En caso de que detecte cualquier tipo de anomalía durante su uso, confirme los siguientes problemas después de leer con detenimiento el manual de utilización del producto antes de confiar a repararlo.

ESTADO	POSIBLE CAUSA	CONTRAMEDIDAS
No se enciende	● El enchufe no se inserta correctamente en la toma de corriente	● Inserte el enchufe de alimentación en la toma de corriente de manera segura.
	● La arrocera IH no está colocada correctamente sobre la placa de cocción por inducción	● Coloque correctamente la arrocera IH sobre la placa de cocción por inducción.
Durante el funcionamiento el aparato se apaga	● Se está utilizando un exceso de corriente	● Apague otros electrodomésticos o equipos que estén conectados a otros disyuntores. De lo contrario, puede llegar a exceder la capacidad de la red eléctrica.

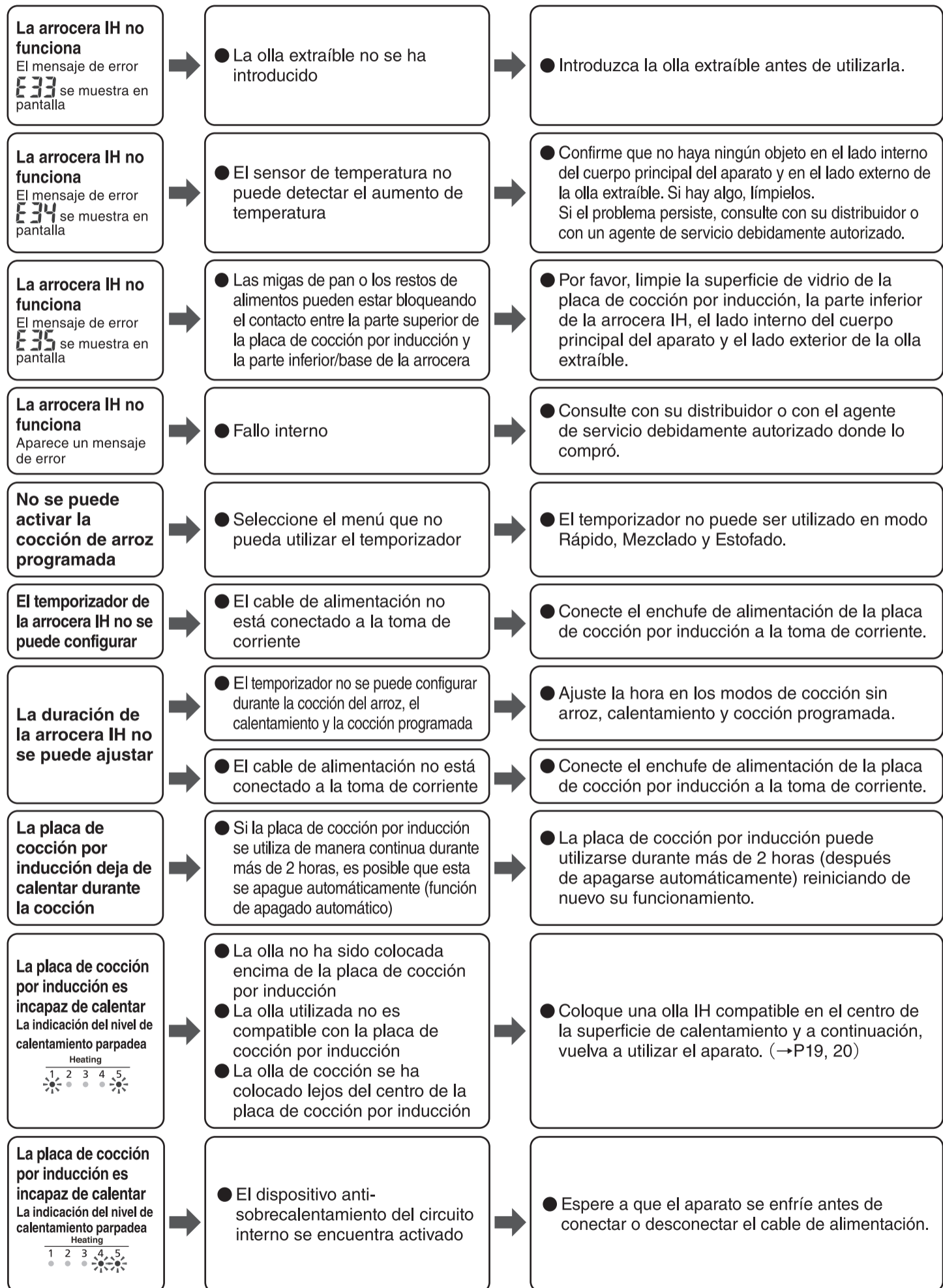
Resolución de problemas Continuación

La cocción del arroz se detiene a la mitad	● El cable de alimentación se ha desconectado o se ha producido un fallo de suministro eléctrico durante la cocción del arroz	● Por favor, asegúrese de que el enchufe esté conectado correctamente a la toma de corriente.
	● El temporizador no se ha configurado correctamente	● Ajuste correctamente el tiempo de cocción del arroz. (→P17)
Aparece una capa de película blanca	● El arroz blanco contiene una gran cantidad de almidón	● La superficie del arroz sin lavar puede llegar a mancharse con almidón. Por favor, límpiela con cuidado antes de cocinar el arroz.
El arroz se ha cocido en exceso	● La cantidad de agua es insuficiente	● Por favor, mida correctamente la cantidad de agua.
	● El enjuague del arroz ha sido insuficiente, y quedan por tanto residuos de salvado de arroz	● Enjuague el arroz adecuadamente para evitar residuos de salvado de arroz. (→P12, 14)
El arroz se ha pegado a la olla	● Una pequeña cantidad de arroz se ha mantenido caliente durante demasiado tiempo	● Evite mantener una pequeña cantidad de arroz caliente durante demasiado tiempo.
	● El arroz es demasiado blando	● El arroz blando es propenso a adherirse a la olla. Evite mantener el arroz caliente durante mucho tiempo y limpie la olla extraíble lo antes posible.
El arroz se ha vuelto amarillo y sabe raro	● El arroz se ha colocado en la olla extraíble durante demasiado tiempo	● Por favor, no guarde el arroz en la olla extraíble durante demasiado tiempo (el tiempo máximo de espera es de 12 horas. Evite mantener el arroz caliente durante más de 12 horas).
	● El arroz se ha cocinado con agua alcalina ionizada, agua mineral de alta granularidad, etc	● No utilice agua alcalina ionizada, agua mineral con alta granularidad, etc.
El arroz está demasiado duro o demasiado blando	● Es posible que la cantidad de arroz se haya medido incorrectamente	● Mida la cantidad utilizando una taza dosificadora de nivel. (→P12)
	● No hay suficiente agua	● Al medir para cocinar arroz, siga los pasos correctos para medir el volumen de agua (→P14, 15)
	● Se seleccionó una opción de menú incorrecta	● Cuando cocine el arroz sin utilizar el modo de cocción con medida de arroz, haga coincidir la misma escala con la olla extraíble. (→P12)
	● La tapa interior y la tapa de salida de vapor no han sido instaladas correctamente	● Coloque correctamente la olla extraíble y la tapa de la salida de vapor.
	● El arroz que se está cocinando puede haber sido almacenado en un lugar elevado	● Cuando cocine en áreas más altas, la temperatura de cocción del arroz no podrá subir, lo que hará que el arroz se cocine mal.
	● Al cocinar en modo Rápido, la textura del arroz resulta demasiado dura	● Cuando el arroz esté duro, cocine el arroz o ajuste el volumen de agua según el modo del menú normal.

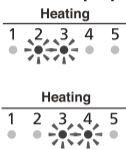
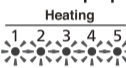
El arroz está demasiado duro o demasiado blando	● Es posible que los restos/desechos de comida hayan estado bloqueando el contacto entre la olla extraíble y el cuerpo principal del aparato	● Por favor, limpie el interior de la olla extraíble y el cuerpo principal de aparato. (→P21~23)
	● El sabor y la textura pueden llegar a variar de acuerdo con la conservación del arroz, el cultivo y el tipo de arroz que se utilice	● Seleccione la Textura del Arroz. (→P12)
El arroz está duro en el modo Mantener Caliente	● Solo una pequeña cantidad de arroz se mantiene caliente	● Cuando la cantidad de arroz a mantener caliente no sea mucha, manténgalo en el centro. O envuélvalo con un envoltorio de plástico y congélelo.
	● La tapa exterior permanece abierta	● Si abre la tapa exterior, el arroz no se podrá mantener caliente.
Se producen desbordamientos durante la cocción del arroz	● Hay exceso de agua	● Por favor, mida correctamente la cantidad de agua.
	● Es posible que el agua de enjuague del arroz no se haya eliminado por completo	● Enjuague el arroz correctamente para evitar residuos de salvado de arroz. (→P12, 14)
	● Mientras cocina gachas/sopa, es posible que haya seleccionado una opción de cocción incorrecta	● Cocine las gachas/sopa en el modo para gachas/sopa. (→P12, 14)
Hay manchas en el arroz y no se cocina correctamente	● El arroz no se ha removido lo suficiente después de su cocción	● Revuelva el arroz inmediatamente después de cocinarlo. (→P13)
Se muestra un error al cocinar arroz con el modo de cocción con medición del arroz	● Se ha cocinado con arroz enjuagado	● El peso del arroz húmedo no se puede medir correctamente. Por favor, mida el peso del arroz antes de enjuagarlo. (→P14)
	● La olla extraíble está mojada ● La olla extraíble no está vacía	● Si la olla extraíble está mojada o hay arroz en su interior cuando pulse inicialmente el botón Calc, su peso no puede ser medido de manera correcta. Por favor, limpie el agua de la olla extraíble y vacíela. (→P14)
	● Ha ajustado el nivel al medir la cantidad de arroz	● No ajuste el nivel de arroz después de volver a pulsar el botón Calc. Si cambia la cantidad de arroz, debe volver a medirla. (→P14)
	● Es posible que haya colocado la olla sobre una superficie inclinada o irregular	● No coloque la olla IH sobre una superficie irregular al medir o cocinar.
	● Es posible que haya tocado la olla durante la medición	● Si sus manos entran en contacto con el aparato o la olla durante la medición, es posible que no sea posible medir el peso correctamente, haciendo que el arroz se cocine incorrectamente. Por favor, no toque el cuerpo principal del aparato o la olla extraíble al medir.
La medición del arroz no se puede completar	● Es posible que se haya seleccionado la opción incorrecta para medir	● La cantidad de arroz no se puede medir en los modos de cocción de arroz integral, arroz mezclado, gachas/sopa o estofado.
	● El botón Calc no se ha pulsado de nuevo	● Por favor, pulse de nuevo el botón Calc después de añadir el arroz. (el botón Calc parpadeará)

Resolución de problemas Continuación

<p>Pulsa repetidamente el botón Calc, pero aun así no puede medir la cantidad de agua</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Hay demasiado arroz o no hay suficiente (se muestra con un mensaje de error) 	<ul style="list-style-type: none"> ● La cantidad medible de arroz para cocinar arroz varía entre 1,8 y 19,2 oz. Por favor, ajuste la cantidad de arroz, y después pulse de nuevo el botón Calc.
<p>Las calorías no se pueden medir sin problemas</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● El aparato ha sido tocado con las manos, etc. ● La arrocera IH se mece de lado a lado al servir arroz ● Ha puesto cucharas, etc. en la olla extraíble ● Cuando sirva arroz, déjelo reposar durante más de 1 minuto 	<ul style="list-style-type: none"> ● Evite tocar o agitar la olla cuando sirva el arroz. De lo contrario, puede dar lugar a una medición incorrecta de las calorías. Por favor, no toque ni agite la olla antes o después de servir el arroz. ● No coloque ingredientes adicionales en la arrocera IH antes o después de verter el arroz. ● Si lo deja durante 1 minuto sin utilizarlo, el contenido en pantalla desaparecerá. Si pulsa de nuevo el botón, la medición volverá a comenzar. Si desea aumentar la cantidad de arroz a servir, médalo dentro de 1 minuto después de sostener el arroz una vez más.
<p>Se muestra un error de cocción mixta</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Se ha realizado una mezcla insuficiente de condimentos 	<ul style="list-style-type: none"> ● Revuelva desde abajo antes de cocinar la mezcla.
<p>Al guisar en la arrocera IH, es posible que los ingredientes no estén completamente cocidos</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Se han añadido ingredientes en exceso ● El tiempo de cocción es más corto de lo normal ● Hay ingredientes que no se pueden guisar 	<ul style="list-style-type: none"> ● Si el guiso lo permite, puede añadir 3 tazas de arroz blanco. ● Por favor, amplíe el tiempo de cocción. ● Seleccione ingredientes apropiados o utilice un horno de microondas para cocinar ingredientes que sean difíciles de guisar y posteriormente proceda con el guiso.
<p>Durante la cocción, es posible escuchar un sonido de goteo</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Se acumulan gotas de agua en el exterior de la olla extraíble y en el interior del cuerpo principal del aparato 	<ul style="list-style-type: none"> ● Limpie las gotas de agua antes de introducir la olla extraíble.
<p>Cuando usa la arrocera se escucha un sonido</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● El nivel de calentamiento se está ajustando 	<ul style="list-style-type: none"> ● Esto es perfectamente normal.
<p>La arrocera IH no funciona El mensaje de error E01 se muestra en pantalla</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Se ha detectado una avería en la placa de cocción por inducción 	<ul style="list-style-type: none"> ● Confirme el estado de la placa de cocción por inducción. (mostrará el nivel de calentamiento)
<p>La arrocera IH no funciona El mensaje de error E22 se muestra en pantalla</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● La placa de cocción por inducción y la arrocera IH no pueden ser conectadas 	<ul style="list-style-type: none"> ● Por favor, limpie la superficie de vidrio de la placa de cocción por inducción y la parte inferior de la arrocera IH, y elimine la suciedad.
<p>La arrocera IH no funciona El mensaje de error E31 se muestra en pantalla</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Se ha activado el dispositivo anti-sobrecalentamiento de la arrocera IH 	<ul style="list-style-type: none"> ● Confirme si se añaden arroz y agua. ● Desconecte el cable de alimentación y espere hasta que la arrocera IH se enfríe completamente antes de utilizarla.



Resolución de problemas Continuación

<p>La placa de cocción por inducción es incapaz de calentar La indicación del nivel de calentamiento parpadea</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● Detectada una tensión anómala 	<ul style="list-style-type: none"> ● Desconecte primero el cable de alimentación y utilice solo la toma de corriente.
<p>La placa de cocción por inducción es incapaz de calentar La indicación del nivel de calentamiento parpadea</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● La función anti sobrecalentamiento de la superficie de calentamiento se encuentra activada 	<ul style="list-style-type: none"> ● Apáguelo y espere a que se enfríe antes de utilizarlo.
<p>La placa de cocción por inducción no puede calentar Muestra otros errores</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Fallo de funcionamiento interno 	<ul style="list-style-type: none"> ● Consulte con su distribuidor o con el agente de servicio debidamente autorizado donde lo compró.
<p>Al cocinar con la placa de cocción por inducción, se escucha un sonido anormal</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● El ventilador de enfriamiento gira emitiendo un "ruido fuerte" ● Al utilizar ciertas ollas sobre la placa de cocción por inducción, es posible que escuche sonidos de gorgoteo anormales con un estruendo muy fuerte 	<ul style="list-style-type: none"> ● Esto es perfectamente normal. Úselo normalmente. ● Esto es perfectamente normal. Si cambia la olla o la levanta y la vuelve a colocar, el sonido desaparecerá.
<p>La placa de cocción por inducción presenta un bajo nivel de calentamiento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● La temperatura en el fondo de la olla aumenta 	<ul style="list-style-type: none"> ● Coloque una olla IH compatible en el centro del sistema de calentamiento y a continuación, vuelva a utilizar el aparato. (→P19, 20)
<p>Una vez finalizada la cocción, el ventilador de enfriamiento continúa haciendo ruido</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● La temperatura interna del aparato es relativamente elevada 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cuando la temperatura interna del aparato sea relativamente alta, el ventilador de enfriamiento funcionará para reducir la temperatura. Si la temperatura desciende, la operación se detendrá automáticamente.

Si todavía no puede resolver el problema

Por favor póngase en contacto con la tienda donde compró el aparato o con el Centro de Servicio de Atención al Cliente de Iris Ohyama Europe B.V.

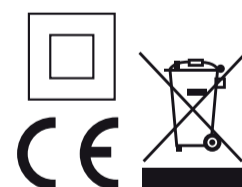
IRIS OHYAMA EUROPE Kundendienst-E-Mail

CustomerService@iriseurope.fr



Advertencia

● No desmonte, repare ni transforme el producto sin recibir la correspondiente aprobación.



Iris Ohyama Europe B.V.
Gesworenhoeckseweg 1,5047 TM Tilburg, The Netherlands
t: +31 (0) 13 578 00 22, f: +31 (0) 13 578 00 23

Iris Ohyama France SAS
990 Avenue Marguerite Perey 77127 Lieusaint FRANCE
t: +33 (0) 1 60 60 58 58

www.iriseurope.com

849846
260321-CZH-DIM-02