



**CUISEUR À RIZ ET CHAUFFE-RIZ À PRESSION ET CHAUFFAGE PAR INDUCTION  
MODE D'EMPLOI**

**NP-NVC10 / NP-NVC18**

● Veuillez lire attentivement et respecter les présentes instructions d'utilisation. L'utilisation inadéquate de ce cuiseur à riz peut être dangereuse en raison de la pression élevée. Veuillez garder ce mode d'emploi à portée de la main pour pouvoir le consulter facilement.

**INDEX**

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ.....	30
NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES.....	34
RÉGLAGE DE L'HORLOGE.....	36
LES SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION.....	36
CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX (PRÉPARATION ET MAINTIEN AU CHAUD).....	37
CUISSON DU RIZ :	
LES ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE.....	38
SÉLECTION DU RÉGLAGE DE RIZ SANS RINÇAGE.....	40
CONSEILS POUR LA CUISSON DE DIVERS PLATS À BASE DE RIZ.....	41
RIZ BRUN ACTIVÉ (RIZ BRUN GABA).....	42
MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ.....	44
MONITEUR DE MAINTIEN AU CHAUD.....	44
FONCTION DE RÉCHAUFFEMENT.....	45
UTILISATION DE LA MINUTERIE.....	46
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	47
GUIDE DE DÉPANNAGE.....	52
LES AFFICHAGES D'ERREUR ET LEUR SIGNIFICATION.....	54
PIÈCES DE RECHANGE.....	55
FICHE TECHNIQUE.....	55

# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

---

DES PRÉCAUTIONS DE BASE, DONT LES SUIVANTES, DOIVENT TOUJOURS ÊTRE PRISES PAR MESURE DE SÉCURITÉ LORSQUE L'ON UTILISE DES APPAREILS ÉLECTRIQUES.

- 1** Lisez bien ce mode d'emploi.
- 2** Évitez de toucher les surfaces chaudes, et ne fermez ou bloquez l'ouverture d'évent à vapeur en aucune circonstance. L'appareil est doté de poignées et de boutons pour votre sécurité et votre protection.
- 3** Pour éviter les risques de fonctionnement dangereux ou de choc électrique, ne plongez pas le cordon d'alimentation, sa fiche ou le cuiseur à riz (sauf la casserole intérieure) dans l'eau ou tout autre liquide.
- 4** Surveillez étroitement les enfants qui utilisent l'appareil ou se trouvent à proximité.
- 5** Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'en retirer ou d'y insérer les accessoires et avant de le nettoyer. Assurez-vous que l'appareil est éteint lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'en retirer ou d'y insérer les accessoires, ou avant de le nettoyer.
- 6** N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé. Si l'appareil fonctionne mal ou a subi des dommages, quels qu'ils soient, débranchez-le et renvoyez-le à votre détaillant ou au service après-vente agréé le plus près pour le faire inspecter, réparer ou régler.
- 7** L'utilisation d'accessoires ou de pièces non recommandés par le fabricant de l'appareil peut être dangereuse ou causer un dysfonctionnement.
- 8** N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- 9** Gardez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes, et ne le laissez pas pendre sur le bord des tables et comptoirs.
- 10** Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une surface chaude telle que celle d'un four à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
- 11** Soyez très prudent lorsque vous déplacez l'appareil alors qu'il contient un liquide ou aliment chaud.
- 12** Branchez le cordon dans une prise de courant domestique. Pour débrancher l'appareil, mettez son interrupteur d'alimentation en position d'arrêt, puis débranchez de la prise murale la fiche mâle du cordon d'alimentation.
- 13** N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- 14** Pour minimiser les risques de choc électrique, utilisez uniquement la casserole intérieure fournie.
- 15** Cet appareil effectue la cuisson sous pression. Une utilisation inadéquate comporte un risque d'ébouillantage et de blessures. Avant l'utilisation, assurez-vous que l'appareil est bien fermé.
- 16** Ne faites pas cuire d'aliments tels que compotes de pommes, canneberges, orge perlé, flocons d'avoine ou autres céréales, pois cassés, nouilles, macaroni, rhubarbe ou spaghettis. Ces aliments ont tendance à causer de la mousse, de l'écume ou des éclaboussures, et ils peuvent bloquer le dispositif de libération de la pression.
- 17** Avant l'utilisation, assurez-vous toujours que les dispositifs de libération de la pression ne sont pas bloqués.
- 18** N'ouvrez pas le cuiseur à riz à pression avant qu'il n'ait refroidi et que la pression interne ait diminué.
- 19** N'utilisez pas ce cuiseur à riz à pression pour faire de la friture à l'huile sous pression.

## CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR RÉFÉRENCE

---

CET APPAREIL EST CONÇU UNIQUEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

L'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement. Des rallonges peuvent être utilisées à condition que toutes les précautions soient prises lors de leur utilisation. Si vous utilisez une rallonge, sa puissance électrique nominale indiquée doit être égale ou supérieure à celle de l'appareil, et elle ne doit pas pendre sur un comptoir ou une table de sorte que les enfants risquent de tirer dessus ou d'y trébucher par inadvertance.

L'appareil a une fiche polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre).

Pour réduire les risques de choc électrique, la fiche est conçue de manière à ne pouvoir s'insérer que dans un seul sens dans une prise murale polarisée. Si la fiche ne pénètre pas à fond dans la prise, n'essayez pas de la forcer ou de la modifier. Inversez simplement la fiche pour l'insérer. Si elle ne pénètre toujours pas, contactez un technicien qualifié.

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez suivre rigoureusement les instructions.

Ces MISES EN GARDE et AVERTISSEMENTS ont pour but de prévenir les dommages à la propriété et les lésions corporelles à l'utilisateur et aux autres personnes présentes.

■ Le niveau de danger ou la gravité des dommages, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, est indiqué comme suit :



## MISES EN GARDE

Indiquent un risque de blessure grave ou de décès.



## AVERTISSEMENTS

Indiquent un risque de blessure, de dommages ménagers ou de dommages à la propriété en cas de manipulation inadéquate.

■ Les gestes interdits ou requis sont indiqués comme suit :



Indique une opération interdite.



Indiquent une exigence ou une instruction à suivre impérativement.



## MISES EN GARDE

### Pour faire cuire le riz en toute sécurité dans ce cuiseur à riz :

Une pression étant appliquée pendant la cuisson, la manipulation inadéquate est dangereuse, car le riz ou d'autres ingrédients peuvent déborder en bouillant, entraînant des brûlures ou une blessure.



**Cet appareil est conçu uniquement pour faire cuire le riz et pour le garder au chaud. Ne l'utilisez à aucune autre fin. Suivez toujours les instructions du Mode d'emploi.**

La cuisson des types d'aliments suivants peut bloquer la sortie de la vapeur, causer l'échappement de la vapeur par l'interstice entre le couvercle extérieur et le corps principal, ou provoquer l'ouverture soudaine du couvercle extérieur. Évitez de faire cuire les aliments suivants :

- Des aliments qui prennent de l'expansion pendant la cuisson, comme les fruits de mer transformés et les haricots. (Pour faire cuire du riz gluant avec des haricots rouges, faites d'abord bouillir les haricots rouges séparément avant de les ajouter au riz.)
- Des aliments qui peuvent déborder en bouillonnant, comme ceux qui contiennent du bicarbonate de soude.
- Cari, ragoût et autres plats de consistance épaisse.
- Des aliments qui contiennent beaucoup d'huile.
- Des aliments qui bouillonnent, comme la confiture.
- Des aliments emballés dans un sac de plastique.
- Des plats dont les aliments sont recouverts d'un essuie-tout ou d'un couvercle, ou des plats cuits à la vapeur.
- Des aliments qui comprennent des légumes verts (comme la bouillie de riz aux sept herbes); les légumes verts doivent être cuits séparément puis ajoutés au riz une fois ce dernier cuit.

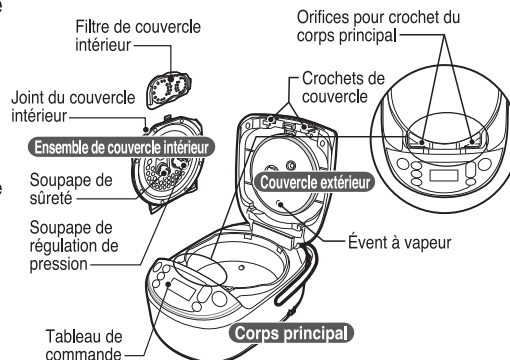
**N'ouvrez jamais le couvercle extérieur ni déplacez le cuiseur à riz pendant la période de la cuisson où une pression est appliquée.**



**Avant la cuisson, assurez-vous toujours qu'il n'y a pas de grains de riz ou autres corps étrangers collés autour des crochets de couvercle, des orifices pour crochet du corps principal, de l'interstice entre le corps principal et le couvercle extérieur, du joint de couvercle intérieur, de la soupape de régulation de pression, de la soupape de sûreté, du filtre de couvercle intérieur, ou autour de l'évent à vapeur. Fermez bien le couvercle extérieur, jusqu'à ce qu'il se verrouille avec un léger bruit sec.**

- Les grains de riz ou autres corps étrangers collés à ces emplacements peuvent empêcher le couvercle extérieur de fermer complètement. Cela peut aussi causer l'échappement de la vapeur par l'interstice entre le couvercle extérieur et le corps principal, ou provoquer l'ouverture soudaine du couvercle extérieur, entraînant le débordement du riz ou des ingrédients en ébullition. Il se peut aussi que le dispositif de sécurité empêche le cuiseur à riz d'effectuer la cuisson.
- Il se peut que le couvercle extérieur ne puisse s'ouvrir si des grains de riz ou autres corps étrangers sont collés.

**Lorsque vous ouvrez le couvercle extérieur pendant la cuisson, assurez-vous d'abord que l'indicateur PRESSION est disparu du tableau de commande.**



● Les illustrations du présent Mode d'emploi peuvent être différentes du véritable produit dont vous avez fait l'achat.

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ (Suite)

## ⚠ MISES EN GARDE



**Ne pas modifier le cuiseur à riz. Cet appareil ne doit être démonté ou réparé que par un technicien en réparations.**  
Autrement il y a risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure. Confiez toute demande de réparation au Service à la Clientèle Zojirushi.



**Ne pas toucher l'évent à vapeur.**  
Il y a risque de brûlures ou d'ébouillantage. Veillez tout spécialement à ce que les enfants et nourrissons ne le touchent pas.



**Ne pas brancher ou débrancher le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.**  
Il y a risque de choc électrique ou de blessure.



**Ne pas plonger le cuiseur à riz dans l'eau, ni l'éclabousser. Ne pas verser d'eau directement dans le cuiseur à riz.**  
Il y a risque de court-circuit ou de choc électrique.



**Ne pas utiliser le cuiseur à riz si le cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé, ou si cette dernière n'est pas insérée à fond dans la prise de courant.**  
Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.

**Ne pas abîmer le cordon d'alimentation. Ne pas plier le cordon d'alimentation, ni tirer dessus, le torsader ou le replier sur lui-même, et ne pas essayer de le modifier. Ne pas le mettre sur ou près de surfaces ou appareils à température élevée, sous des objets lourds ou entre deux objets.**

Un cordon abîmé comporte un risque d'incendie ou de choc électrique.

**Ne pas utiliser une source d'alimentation autre qu'une prise de courant 120 V CA.**  
L'utilisation de toute autre tension d'alimentation comporte un risque d'incendie ou de choc électrique.

**Ne pas laisser la fiche du cordon d'alimentation entrer en contact avec la vapeur.**

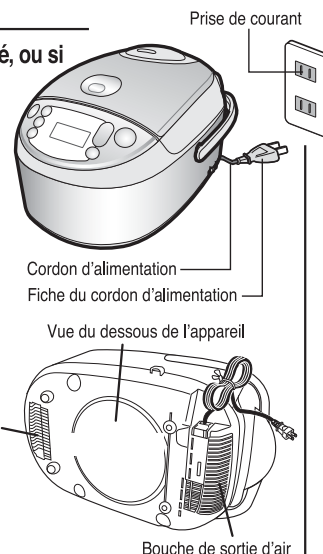
Il y a risque de court-circuit ou d'incendie si la fiche du cordon d'alimentation entre en contact avec la vapeur une fois insérée dans la prise de courant. Si vous utilisez le cuiseur à riz sur une table ou étagère coulissante, placez-le de sorte que la fiche du cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec la vapeur.

**Évitez d'échapper des objets métalliques tels que broches ou fils dans la bouche d'entrée d'air ou la bouche de sortie d'air.**

Il y a risque de choc électrique ou de dysfonctionnement, lesquels peuvent entraîner une blessure.

**Ne pas laisser les enfants utiliser le cuiseur à riz sans surveillance.**  
**Gardez-le hors d'atteinte des enfants en bas âge.**

Les enfants courent un risque de brûlures, de choc électrique ou de blessure.



**Insérez la fiche du cordon d'alimentation bien à fond dans la prise de courant.**

Il y a risque de choc électrique, de court-circuit, de dégagement de fumée ou de déclenchement d'incendie si la fiche n'est pas insérée à fond.

**Utilisez uniquement des prises de courant d'au moins 15 ampères, et ne branchez pas d'autres appareils sur la même prise.**

En branchant d'autres appareils sur la même prise de courant, vous risqueriez de provoquer une surchauffe de la prise, ce qui comporte un risque d'incendie.

**Si les broches ou la surface de la fiche du cordon d'alimentation est sale, nettoyez-les.**

Les saletés présentes sur la fiche du cordon d'alimentation peuvent entraîner un incendie.

**Cet appareil n'est pas conçu pour l'utilisation par des personnes (y compris les enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui ne possèdent pas l'expérience ou les connaissances requises, à moins qu'elles ne soient supervisées ou guidées par une personne responsable de leur sécurité lorsqu'elles utilisent l'appareil. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

**Cessez immédiatement l'utilisation si vous constatez l'un ou l'autre des symptômes de dysfonctionnement ou de panne suivants.**

Une utilisation continue du cuiseur à riz peut entraîner le dégagement de fumée, le déclenchement d'un incendie, un choc électrique ou une blessure.

- Le cordon d'alimentation ou sa fiche est très chaud.
- Le cordon d'alimentation est abîmé ou le courant devient instable quand on touche le cordon.
- Le corps du cuiseur à riz est déformé ou anormalement chaud.
- Le cuiseur à riz dégage de la fumée ou une odeur de brûlé.
- Une pièce du cuiseur à riz est fissurée, mal serrée ou instable.
- Le ventilateur, au bas de l'appareil, ne tourne pas pendant la cuisson. etc.

**Si l'une ou l'autre des situations ci-dessus se présente, débranchez immédiatement le cuiseur à riz et contactez le détaillant où vous l'avez acheté ou le Service à la Clientèle Zojirushi pour faire inspecter et/ou réparer l'appareil.**



## ⚠️ AVERTISSEMENTS



**Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant ou juste après l'utilisation. Prenez garde à la vapeur en ouvrant le couvercle extérieur. Évitez soigneusement de toucher la casserole intérieure en aérant le riz.**

Le contact avec les surfaces chaudes comporte un risque de brûlures.



Prenez tout particulièrement garde aux pièces métalliques telles que l'ensemble de couvercle intérieur et la casserole intérieure.

**Ne pas toucher le bouton d'ouverture pendant le déplacement du cuiseur à riz.**

En s'ouvrant, le couvercle extérieur risquerait de causer une blessure ou des brûlures.

Bouton d'ouverture



**Ne pas utiliser le cuiseur à riz près d'une source de chaleur, ni dans un emplacement où il peut entrer en contact avec de l'eau.**

Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou de dommages au cuiseur à riz.

**Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine autres que la casserole intérieure.**

Cela risquerait d'entraîner la surchauffe de l'ustensile de cuisine en question ou le dysfonctionnement du cuiseur à riz.

**Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur une table ou étagère coulissante dont la capacité de charge est insuffisante.**

Cela peut abîmer la table ou étagère coulissante et faire basculer le cuiseur à riz, entraînant une blessure ou des brûlures. La table ou étagère coulissante doit avoir une capacité de charge d'au moins 33 lb (15 kg) pour le modèle 1,0 L, et d'au moins 44 lb (20 kg) pour le modèle 1,8 L.

**Ne pas mettre ou utiliser le cuiseur à riz sur une surface instable ou sensible à la chaleur.** Il y a risque d'incendie.

**Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur une feuille d'aluminium ou un tapis électrique.**

En chauffant, l'aluminium risquerait de générer de la fumée ou de déclencher un incendie.

**Ne pas utiliser le cuiseur à riz près des murs ou des meubles. Si vous utilisez l'appareil sous une étagère, laissez un espace libre suffisant pour que la vapeur puisse s'échapper.**

La vapeur ou la chaleur peut abîmer, décolorer ou déformer les murs, les meubles ou les étagères.

**Le cuiseur à riz est doté d'une option de réduction de la vapeur. Cette option n'élimine toutefois pas complètement la vapeur.**



**Débranchez la fiche du cordon d'alimentation lorsque vous n'utilisez pas le cuiseur à riz.**

En laissant la fiche branchée dans la prise de courant, vous risquez d'abîmer le matériau isolant, ce qui comporte un risque de brûlures, de blessure, de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.



**Veillez laisser refroidir le cuiseur à riz avant de le nettoyer.**

Les pièces chaudes telles que le couvercle intérieur, la casserole intérieure et l'élément chauffant peuvent causer des brûlures.

**Tirez toujours sur la fiche, et non sur le cordon d'alimentation lui-même, pour débrancher le cuiseur à riz.**

Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie si vous tirez sur le cordon d'alimentation pour débrancher le cuiseur à riz.

**Les personnes qui portent un stimulateur cardiaque doivent consulter un médecin avant d'utiliser le cuiseur à riz.**

L'utilisation du cuiseur à riz peut affecter le stimulateur cardiaque.

**Si le cordon d'alimentation est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, son agent de service à la clientèle ou autre personne également qualifiée, afin d'éviter tout danger.**

## IMPORTANT

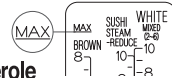
**Ne pas mettre d'appareils électroniques ou d'objets sensibles au magnétisme près du cuiseur à riz.**

Il peut causer du brouillage sur les téléviseurs, radios, ordinateurs, interphones, émetteurs-récepteurs, téléphones, etc. Il peut aussi effacer les données enregistrées magnétiquement (cartes de crédit, cartes de transport en commun, bandes magnétiques, etc.).

**Ne pas recouvrir le corps principal, et tout particulièrement l'évent à vapeur, d'un linge ou autre objet.**

Cela peut déformer et/ou décolorer le corps principal ou le couvercle extérieur.

**Pour faire la cuisson, ne pas verser d'eau plus haut que la ligne de niveau d'eau maximum (indiquée par MAX sur la casserole intérieure).**



**Ne pas abîmer ou déformer la casserole intérieure.**

La cuisson risque d'être inadéquate si la casserole intérieure est abîmée.

**Ne pas utiliser le cuiseur à riz si des grains de riz ou d'autres matières sont coincés à l'intérieur du corps principal ou sur la face extérieure de la casserole intérieure.**

Il y a risque de mauvaise cuisson.

**Ne pas faire fonctionner le cuiseur à riz en laissant vide la casserole intérieure.**

Cela risquerait de causer une panne du cuiseur à riz.

**Ne pas exposer le cuiseur à riz aux éclaboussures d'eau, et ne mettre dessus aucun objet contenant de l'eau.**

Il y a risque de choc électrique ou de panne.

**Ne pas utiliser le cuiseur à riz en le mettant sur un cuiseur à chauffage par induction.** Cela comporte un risque de panne.

**Ne pas utiliser le cuiseur à riz à la lumière directe du soleil.**

Cela risquerait de causer la décoloration du cuiseur à riz.

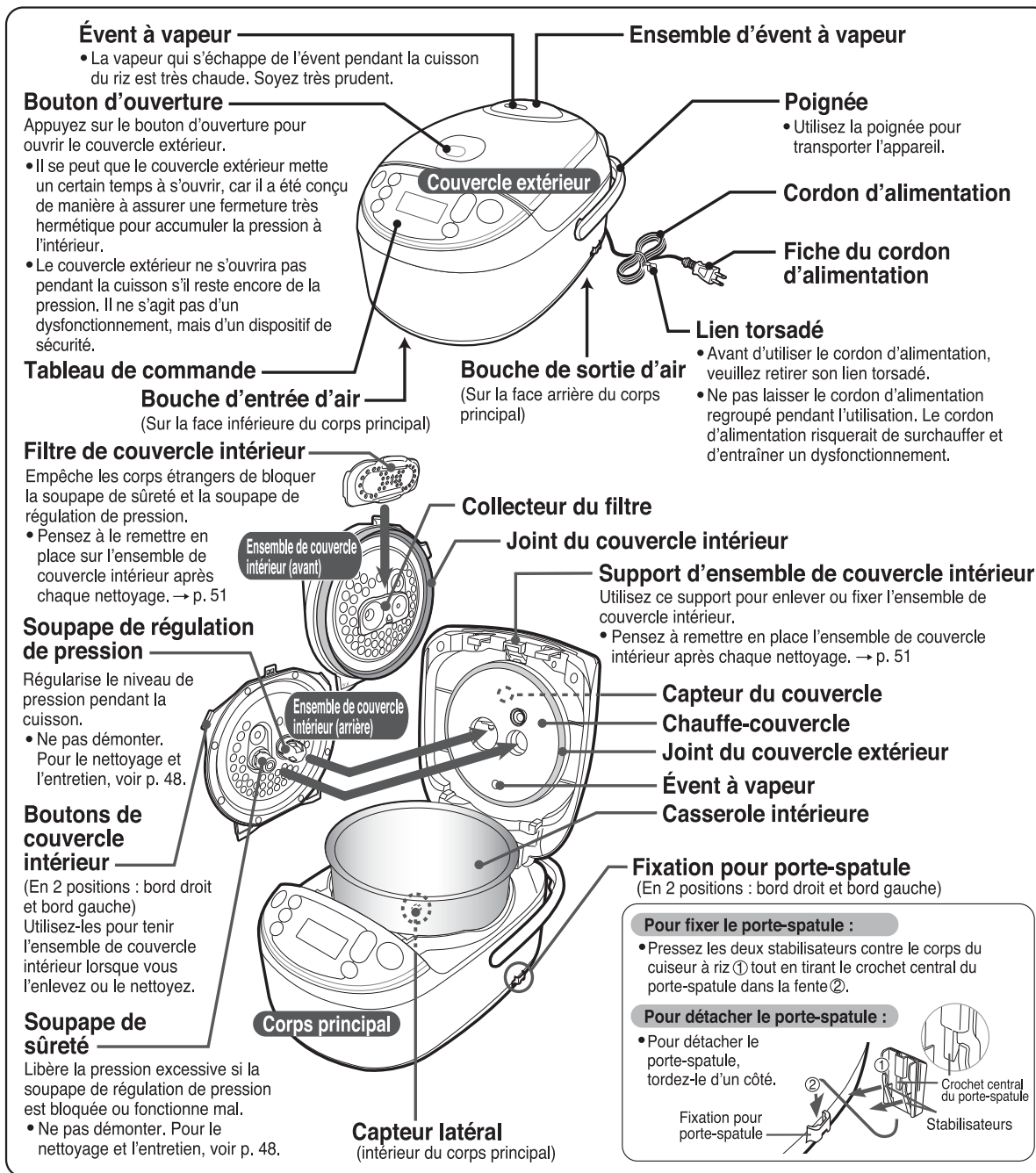
**Ne pas utiliser le cuiseur à riz dans un emplacement où sa vapeur peut entrer en contact avec d'autres appareils électriques.**

La vapeur peut causer un incendie ou entraîner le dysfonctionnement, la décoloration ou la déformation des autres appareils électriques.

**Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur une surface où la bouche d'entrée d'air ou la bouche de sortie d'air risque d'être bloquée ou recouverte (par exemple sur du papier, un linge, un tapis, un sac en plastique ou une feuille d'aluminium).**

Cela comporte un risque de panne ou de dysfonctionnement.

# NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES



## ACCESSOIRES

**Spatule**



**Porte-spatule**



**Gobelet à mesurer**

Pour mesurer la plupart des types de riz  
 (1 tasse = environ 6,1 oz / environ 180 ml)



Pour le riz blanc sans rinçage uniquement  
 (gobelet vert)  
 (1 tasse = environ 5,8 oz / environ 171 ml)

## TABLEAU DE COMMANDE

- Enfoncez fermement les boutons.
- Un point et un tiret en relief (●, —) au centre des boutons DÉMARRER/RÉCHAUFFER et ANNULER, ainsi que des signaux sonores ont été prévus pour les personnes atteintes d'une déficience visuelle.

### Bouton RIZ SANS RINÇAGE

Utilisez ce bouton pour faire cuire du riz sans rinçage. → p. 39 et 40

### Bouton ANNULER

Utilisez ce bouton pour annuler l'option sélectionnée ou la fonction en cours d'exécution.

### Affichage

L'illustration ci-dessous, qui montre tous les affichages possibles, n'est présentée qu'à titre de référence. Cet affichage n'apparaît pas pendant la véritable utilisation.

Des lignes noires peuvent apparaître sur l'écran ACL quand on l'essuie avec un linge; elles sont dues à l'électricité statique, non à un dysfonctionnement.

Elles disparaîtront peu après leur apparition.

### Bouton RÉGLAGE DU TEMPS

Utilisez ces boutons pour régler la minuterie, le temps de cuisson ou l'horloge. → p. 36 et 46

### Bouton MENU

Utilisez ce bouton pour choisir le menu à utiliser. → p. 39

### Bouton SÉLECTION DE MAINTIEN AU CHAUD

Utilisez ce bouton pour sélectionner le mode de maintien au chaud ordinaire ou le mode de maintien au chaud prolongé. → p. 44

### Indicateur PRESSION

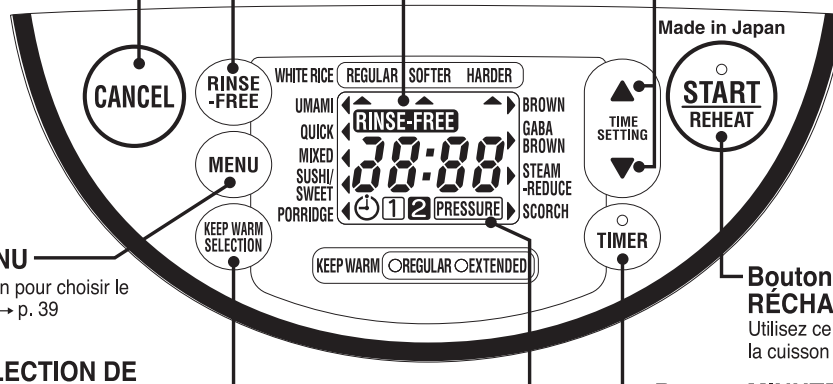
S'allume sur l'affichage pendant la cuisson, lorsque la pression est appliquée.

### Bouton DÉMARRER/RÉCHAUFFER

Utilisez ce bouton pour lancer la cuisson ou le réchauffement.

### Bouton MINUTERIE

Utilisez ce bouton pour régler la fonction de minuterie (pour programmer le cuiseur à riz de sorte qu'il termine la cuisson au moment désiré). → p. 46



## MAINTIEN DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE EN BON ÉTAT

**Le revêtement antiadhésif peut se détacher s'il est abîmé. Veuillez éviter soigneusement de l'abîmer, en prenant les précautions ci-dessous :**

### <Pendant les préparatifs>

- Avant de rincer le riz, enlevez les corps étrangers (tels que le sable).
- N'utilisez pas d'ustensiles tels qu'un fouet pour rincer le riz.
- Ne mettez pas une passoire métallique dans la casserole intérieure quand vous nettoyez le riz.
- N'utilisez la casserole intérieure qu'avec ce cuiseur à riz.

### <Une fois la cuisson terminée>

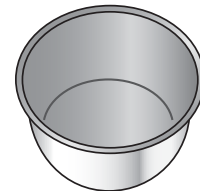
- Ne versez pas de vinaigre dans la casserole intérieure (pour faire du riz à sushi).
- N'utilisez pas une louche métallique (pour servir de la bouillie de riz, etc.).
- Évitez de heurter violemment la casserole intérieure (en servant le riz).

### <Quand vous nettoyez la casserole intérieure>

- Ne mettez ni cuillers ni bols dans la casserole intérieure.
- Si vous avez ajouté des épices, nettoyez la casserole intérieure immédiatement après l'utilisation.
- Pour la nettoyer, utilisez uniquement des matériaux doux, tels qu'une éponge.
- N'utilisez pas de diluant, de benzène, de nettoyant abrasif, de broches (en nylon ou en métal) ou d'eau de javel, ni quoi que ce soit qui puisse abîmer la casserole intérieure.

### REMARQUES : Il se peut que le revêtement antiadhésif se détériore à l'usage.

- Le revêtement antiadhésif peut éventuellement se décolorer ou se détacher. Cela n'affectera pas le rendement de l'appareil pour la cuisson et le maintien au chaud, ne pose aucun problème d'hygiène et est sans danger pour la santé.
- Si le détachement du revêtement antiadhésif vous préoccupe ou si la casserole intérieure se déforme, vous pouvez faire l'achat d'une casserole intérieure neuve. → p. 55



# RÉGLAGE DE L'HORLOGE / LES SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION

## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

L'horloge affiche l'heure sur un cycle de 24 heures. Bien que l'horloge ait été réglée en usine, il se peut qu'elle n'affiche pas la bonne heure en raison de certaines circonstances, telles que la température de la pièce.

Si l'heure affichée est inexacte, procédez comme suit pour régler l'horloge.

- Si l'heure affichée est inexacte, la cuisson ne se terminera pas à l'heure définie sur la minuterie.
- Il n'est pas possible de changer l'heure de l'horloge pendant la cuisson, le réchauffement, le maintien au chaud ordinaire, le maintien au chaud prolongé et la cuisson par minuterie.

Ex.: Si l'heure actuelle est 15 h 01, mais que l'horloge affiche 14 h 56.

- 1** Insérez la casserole intérieure et branchez le cordon d'alimentation.
- 2** Appuyez sur le bouton de réglage du temps ou pour lancer le réglage du temps, et réglez l'horloge sur l'heure courante.

L'affichage du temps se mettra à clignoter.

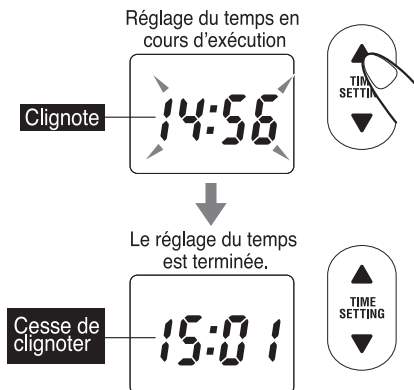
Bouton : Le temps avance de 1 minute à chaque pression.

Bouton : Le temps recule de 1 minute à chaque pression.

- Maintenez la pression sur le bouton pour faire avancer ou reculer le temps rapidement par tranches de 10 minutes.

- 3** L'affichage du temps cessera de clignoter au bout de 3 secondes, indiquant que le réglage du temps est terminé.

Si l'horloge n'affiche toujours pas l'heure courante, répétez l'étape 2 pour régler l'heure de nouveau.



## LES SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION

Cet appareil est doté d'une fonction de signaux sonores qui vous prévient lorsque le cuiseur à riz lance la cuisson, lorsque la minuterie est activée ou lorsque la cuisson est terminée. Vous avez le choix entre les signaux sonores suivants :

### Types de signaux sonores :

Indication	Les types de signaux sonores et leur signification respective	Mélodie :	Bip :	Silencieux :
La cuisson a commencé :		La valeur par défaut au moment de la sortie d'usine.	Choisissez cette option pour remplacer une mélodie par un bip.	Choisissez cette option pour désactiver le signal sonore.
La cuisson a commencé :		« Ah ! vous dirai-je, maman »	un bip	
La minuterie est activée :		« Ah ! vous dirai-je, maman »	un bip	
La cuisson ou le réchauffement est terminé :		« Amaryllis »	5 bips	pas de son
Le couvercle extérieur n'est pas fermé pendant le maintien au chaud :			quatre courts bips	pas de son
Le riz n'a pas été aéré après la cuisson :			quatre courts bips	pas de son

### MODIFICATION DU SIGNAL SONORE :

- 1** Insérez la casserole intérieure et branchez le cordon d'alimentation.
- 2** Maintenez le bouton enfoncé pendant plus de 3 secondes.
- 3** Le réglage est terminé lorsque le signal sonore désiré est émis.

- Il n'est pas possible de remplacer par une autre signal sonore la mélodie qui indique le lancement du réchauffement.
- Il n'est pas possible de modifier le signal sonore pendant la cuisson, le maintien au chaud et la cuisson par minuterie.
- Si vous avez du mal à modifier/sélectionner le signal sonore, veuillez recommencer à partir de l'étape 1.

### QUAND VOUS MODIFIEZ LE SIGNAL SONORE :

- Le signal sonore change chaque fois que vous maintenez le bouton MINUTERIE enfoncé pendant plus de 3 secondes.

#### ① Mélodie :

L'air de la chanson « Amaryllis » sera joué une fois le réglage du signal sonore terminé.

#### ② Bip :

3 bips seront émis une fois le réglage du signal sonore terminé.

#### ③ Silencieux :

1 bip sera émis une fois le réglage du signal sonore terminé.

- Le signal sonore sélectionné demeure en mémoire même si le cuiseur à riz est débranché.

# CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX (PRÉPARATION ET MAINTIEN AU CHAUD)

## POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX

### Mesurer le riz avec précision

Assurez-vous d'utiliser le gobelet à mesurer fourni, car les autres gobelets ou tasses à mesurer peuvent être différents. Égalisez la surface du riz dans le gobelet, pour assurer l'exactitude de la mesure.

### Nettoyer le riz un bref instant Prévoir un bol pour verser l'eau

- ① Rincer le riz ..... Tout d'abord, versez une grande quantité d'eau dans la casserole intérieure à l'aide du bol, et remuez légèrement le riz avec les doigts. Enlevez l'eau tout de suite après. Répétez deux fois.
  - ② Nettoyer le riz ..... Pour nettoyer le riz, remuez-le 30 fois avec les doigts, ajoutez une grande quantité d'eau à l'aide du bol et remuez encore une fois le riz légèrement. Enlevez l'eau tout de suite après. Répétez cette procédure de nettoyage du riz de 2 à 4 fois.
  - ③ Rincer le riz ..... Finalement, ajoutez une grande quantité d'eau à l'aide du bol et rincez le riz. Répétez deux fois.
- (Suivez les étapes ① à ③ en moins de 10 minutes.)



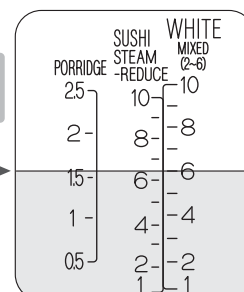
### Ajuster la quantité d'eau selon le type de riz

Type de riz	Niveau d'eau
Riz blanc avec germe	Indication du niveau d'eau normal
Nouvelle récolte	Mettre un peu moins d'eau que le niveau normal
Récolte de l'année précédente	Mettre un peu plus d'eau que le niveau normal ※

※ Quand vous mettez plus d'eau que le niveau normal, utilisez le menu SOFTER pour éviter le débordement.

Ex.: Pour faire cuire 6 tasses de riz blanc ou de riz sans rinçage

Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau 6 de BLANC.



• L'illustration présente la casserole intérieure du modèle 1,8 L.

### Ne pas utiliser une eau très alcaline

Ne pas utiliser de l'eau alcaline dont le pH est supérieur à 9. Le riz peut jaunir ou devenir trop gluant s'il est cuit dans une eau très alcaline.

### Dès la fin de la cuisson, remuer et aérer le riz

Cela libérera l'excès d'humidité et vous obtiendrez un riz parfaitement cuit et moelleux. Aérez le riz dans les 10 minutes qui suivent la fin de la cuisson. Autrement il risquera de tasser, d'être mouillé ou de brûler.

## UTILISATION DU MODE DE MAINTIEN AU CHAUD

### Si vous laissez le riz dans la casserole intérieure pour le servir plus tard, utilisez le mode de maintien au chaud.

Si le cuiseur à riz est débranché, ou si le mode de maintien au chaud est annulé, il se peut que le riz se mette à dégager une odeur fétide.

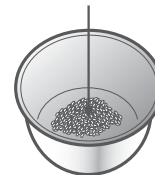
### Pour éviter que le riz ne soit mouillé, sec, dégage une odeur fétide ou jaunisse, n'utilisez pas le mode de maintien au chaud dans les cas suivants :

- Garder au chaud une petite quantité de riz pendant un grand nombre d'heures.
- Garder le riz au chaud pendant plus de 12 heures (24 heures pour le mode de maintien au chaud prolongé).
- Ajouter du riz.
- Réchauffer du riz refroidi.
- Garder le riz chaud alors qu'il contient d'autres ingrédients ou des épices (mélange de riz ou riz gluant).
- Garder au chaud des aliments autres que le riz, comme des croquettes ou de la soupe miso.
- Garder le riz au chaud en laissant la spatule dans le cuiseur à riz.

### Pour garder au chaud une petite quantité de riz, regroupez les grains au centre de la casserole intérieure.

La quantité de riz maintenu au chaud étant moindre, les grains risquent de sécher ou d'absorber trop d'eau. Pour éviter cela, rassemblez les grains au centre de la casserole intérieure pendant le maintien au chaud.

Regroupez les grains de riz au centre





# CUISSON DU RIZ

Réglages de Menu WHITE RICE / REGULAR · SOFTER · HARDER (RIZ BLANC / ORDINAIRE · PLUS MOELLEUX · PLUS DUR) UMAMI (UMAMI) QUICK (RAPIDE) MIXED (MÉLANGÉ) SUSHI / SWEET (SUSHI / GLUANT) PORRIDGE (BOUILLIE DE RIZ) BROWN (BRUN) GABA BROWN (BRUN GABA) STEAM-REDUCE (MOINS DE VAPEUR) SCORCH (LÉGÈREMENT BRÛLÉ)

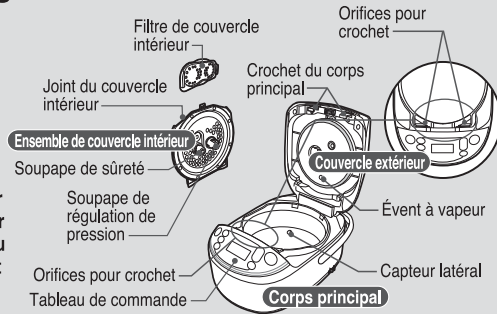
## LES ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE

- À sa sortie d'usine, l'appareil est réglé sur le menu RIZ BLANC / ORDINAIRE.
- Avant la première utilisation, veuillez nettoyer la casserole intérieure, l'ensemble de couvercle intérieur, l'ensemble d'évent à vapeur et les accessoires. → p. 47 à p. 51

### 1 Avant la cuisson, vérifiez les pièces du corps principal.

Avant la cuisson, vérifiez si toutes les pièces sont propres et exemptes de corps étrangers. Assurez-vous qu'il n'y a pas de grains de riz ou autres corps étrangers sur les pièces illustrées ci-contre à droite. → p. 48

- Les grains de riz ou autres corps étrangers collés à ces emplacements peuvent empêcher le couvercle extérieur de fermer complètement. Cela peut aussi causer l'échappement de la vapeur par l'interstice entre le couvercle extérieur et le corps principal, ou provoquer l'ouverture soudaine du couvercle extérieur, entraînant le débordement du riz et des ingrédients en ébullition. Il se peut aussi que le dispositif de sécurité empêche le cuiseur à riz d'effectuer la cuisson.



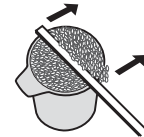
### 2 Mesurez le riz à l'aide du gobelet à mesurer fourni.

Mesurez le riz à l'aide du gobelet à mesurer fourni, en égalisant la surface.



Pour la plupart des types de riz, utilisez le gobelet à mesurer transparent.  
(1 tasse = environ 6,1 oz / environ 180 ml)

#### LORSQUE VOUS FAITES CUIRE DU RIZ SANS RINÇAGE



Riz sans rinçage → Utilisez le gobelet à mesurer vert pour le riz blanc sans rinçage.  
(1 tasse = environ 5,8 oz / environ 171 ml)

### 3 Nettoyez le riz et ajustez la quantité d'eau.

Pour nettoyer le riz → Voir la section « POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX : Nettoyer le riz un bref instant », p. 37

Mettez la casserole intérieure sur une surface plane. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau qui correspond à l'option de menu que vous avez choisie. → p. 41

Pour mesurer le riz avec précision, égalisez sa surface.

Remplissez jusqu'à la ligne de niveau d'eau qui correspond au nombre de gobelets de riz que vous faites cuire.

- Vous pouvez faire cuire le riz immédiatement après l'avoir rincé, sans le laisser tremper. Le riz sera toutefois plus moelleux si vous le laissez tremper.

#### LORSQUE VOUS FAITES CUIRE DU RIZ SANS RINÇAGE

Ajoutez assez d'eau pour recouvrir le riz, et brassez doucement 2 ou 3 fois pour séparer les grains, puis ajustez la quantité d'eau.

Utilisez le niveau d'eau BLANC.

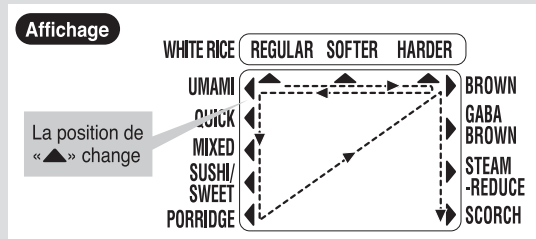
- Suivant la méthode de polissage du riz, il peut rester de l'amidon à la surface des grains. Si l'eau devient trouble, remplacez-la et rincez une ou deux fois pour éviter que le riz brûle, que l'eau déborde en bouillant ou que la cuisson soit imparfaite.

### 4 Mettez la casserole intérieure dans le corps principal, puis fixez l'ensemble de couvercle intérieur et d'évent à vapeur. Fermez le couvercle extérieur et branchez le cordon d'alimentation.

Avant de mettre la casserole intérieure dans le corps principal, prenez toujours soin de bien essuyer la face extérieure de la casserole intérieure et la face intérieure du corps principal, en prêtant une attention spéciale aux traces d'humidité et aux corps étrangers.

- Pensez à fixer le filtre de couvercle intérieur sur l'ensemble de couvercle intérieur.
- Il se peut que le couvercle extérieur soit difficile à fermer, car il est conçu pour se verrouiller pendant la cuisson, par mesure de sécurité. Appuyez vers le bas sur le couvercle extérieur, jusqu'à ce qu'il se verrouille avec un léger bruit sec.

## 5 Sélectionnez l'option de menu désirée en appuyant sur le bouton .



La position de « ▲ » sur l'affichage change à chaque pression; ORDINAIRE → PLUS MOELLEUX → PLUS DUR → UMAMI → RAPIDE → MÉLANGÉ → SUSHI / GLUANT → BOUILLIE DE RIZ → BRUN → BRUN GABA → MOINS DE VAPEUR → LÉGÈREMENT BRÛLÉ.

- Maintenez le bouton enfoncé pour faire défiler rapidement les options. Le défilement s'arrête quand il atteint ORDINAIRE.
- Les options de menu telles que RIZ BLANC (ORDINAIRE, PLUS MOELLEUX, PLUS DUR), UMAMI, BRUN, BRUN GABA, MOINS DE VAPEUR et LÉGÈREMENT BRÛLÉ resteront sélectionnées jusqu'à ce que vous changiez d'option.

### LORSQUE VOUS FAITES CUIRE DU RIZ SANS RINÇAGE



Appuyez sur le bouton  et  apparaîtra sur l'affichage. Sélectionnez le menu en appuyant sur le bouton .

- Les réglages de menu BRUN et BRUN GABA ne peuvent être sélectionnés quand RIZ SANS RINÇAGE est sélectionné. → Voir « SÉLECTION DU RÉGLAGE DE RIZ SANS RINÇAGE », p. 40.

## 6 Appuyez sur le bouton .

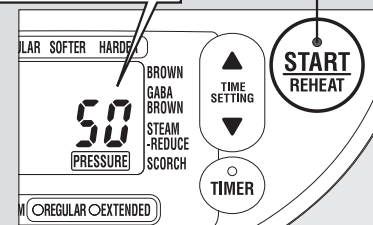
Le voyant DÉMARRER/RÉCHAUFFER s'allume et l'appareil joue la mélodie ou émet le bip de lancement de la cuisson.

L'affichage indique le temps de cuisson restant approximatif, en minutes.

- Les grains de riz ou autres corps étrangers collés sur le cuiseur à riz peuvent empêcher le couvercle extérieur de fermer complètement. Cela peut aussi causer l'échappement de la vapeur par l'interstice entre le couvercle extérieur et le corps principal, ou provoquer l'ouverture soudaine du couvercle extérieur, entraînant le débordement du riz et des ingrédients en ébullition. Il se peut aussi que le dispositif de sécurité empêche le cuiseur à riz d'effectuer la cuisson.
- Quatre courts bips seront émis si le couvercle extérieur n'est pas complètement fermé. Notez que cela n'est pas un dysfonctionnement. Fermez complètement le couvercle extérieur, jusqu'à ce qu'il se verrouille avec un léger bruit sec.
- Assurez-vous que le cuiseur à riz n'est pas en mode de maintien au chaud, puis appuyez sur le bouton DÉMARRER/RÉCHAUFFER. Quand le voyant de maintien au chaud s'allume, cela signifie que le réchauffement va commencer. → p. 45
- Pour vérifier l'heure courante pendant la cuisson, appuyez sur le bouton de réglage du temps ( ou ). L'affichage n'indiquera pas l'heure courante si, la batterie au lithium intégrée étant épuisée, l'horloge n'est pas réglée sur l'heure courante.

Le temps approximatif qu'il reste avant la fin de la cuisson.

S'allume



- Le temps restant avant la fin de la cuisson n'est indiqué qu'à titre de référence. Le véritable temps de cuisson restant peut varier suivant la température de la pièce ou de l'eau, selon la tension d'alimentation ou selon la quantité d'eau.
- Lorsqu'il atteint le processus de cuisson à la vapeur, le cuiseur à riz ajuste le temps restant avant la fin de la cuisson. Il se peut que le temps restant avant la cuisson augmente ou diminue alors soudainement.

# CUISSON DU RIZ (Suite)

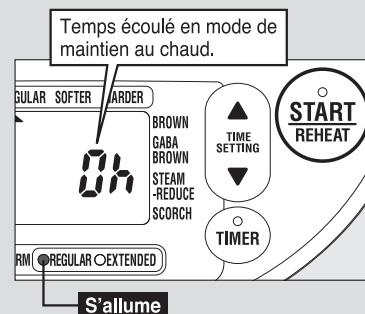
## 7 Dès que l'appareil joue la mélodie ou émet le bip qui indique la fin de la cuisson, remuez et aérez le riz pour le rendre délicieusement moelleux.

Avant d'ouvrir le couvercle extérieur, assurez-vous que la vapeur ne s'échappe pas par l'évent à vapeur et que l'indicateur (PRESSURE) a disparu de l'affichage.

Une fois la cuisson terminée, le cuiseur à riz permute automatiquement en mode de maintien au chaud et le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allume. L'affichage indiquera en heures le temps écoulé de maintien au chaud.

Remuez et aérez immédiatement le riz pour libérer l'excès d'humidité, afin d'éviter que les grains ne s'agglutinent ou n'absorbent trop d'eau.

- Prenez garde de vous brûler lorsque vous remuez et aérez le riz.
- Si vous annulez le mode de maintien au chaud et appuyez de nouveau sur le bouton SÉLECTION DE MAINTIEN AU CHAUD, l'affichage indiquera 0h (0 HEURE).
- Quatre courts bips seront émis si le riz n'a pas été aéré après la cuisson. Notez que cela n'est pas un dysfonctionnement. Aérez le riz et fermez le couvercle extérieur.
- Il est possible de modifier le réglage du son qui indique la fin de la cuisson. Vous pouvez mettre l'appareil en mode silencieux au lieu des bips qui rappellent de fermer le couvercle extérieur ou d'aérer le riz. → p. 36



## 8 Après l'utilisation, appuyez sur le bouton (CANCEL), puis débranchez le cordon d'alimentation.

### DIRECTIVES :

Avant d'ouvrir le couvercle extérieur, assurez-vous que la vapeur ne s'échappe pas par l'évent à vapeur et que l'indicateur (PRESSURE) a disparu de l'affichage.

- Pour ouvrir le couvercle extérieur pendant la cuisson ou pour annuler la cuisson, maintenez enfoncé le bouton ANNULER pendant plus de 1 seconde. Prenez garde à l'évent à vapeur, car la vapeur y sera évacuée.
- Même si l'indicateur (PRESSURE) a disparu, ne forcez pas si vous sentez une résistance en appuyant sur le bouton d'ouverture pour ouvrir le couvercle extérieur, car le contenu risquerait d'être éjecté et de causer des brûlures. Laissez refroidir le cuiseur à riz, puis réessayez.
- Avec les réglages de menu qui appliquent de la pression, celle-ci augmente à l'intérieur du cuiseur à riz environ 10 minutes après le début de la cuisson. Par mesure de sécurité, n'ouvrez pas le couvercle extérieur pendant l'application de la pression; attendez que la cuisson soit terminée et que le cuiseur à riz ait permuté en mode de maintien au chaud.

### NOTE :

- Suivant les conditions de cuisson, il se peut que le riz soit légèrement brun au fond de la casserole.
- Il se peut que le riz s'effondre au centre de la casserole. Cela est dû au fait que la cuisson s'effectue de l'extérieur vers l'intérieur.
- Avant de faire cuire une autre casserole de riz ou de faire cuire du riz juste après avoir annulé le mode de maintien au chaud, attendez au moins 50 minutes pour laisser refroidir le cuiseur à riz. Le riz risque de ne pas bien cuire si le corps principal et le couvercle extérieur sont chauds.

### REMARQUES :

Pour refroidir rapidement le corps principal et le couvercle extérieur, essayez ce qui suit :

- Remplissez d'eau froide la casserole intérieure et mettez-la dans le corps principal.
- Ouvrez le couvercle extérieur, retirez l'ensemble de couvercle intérieur et laissez refroidir le chauffe-couvercle.

## SÉLECTION DU RÉGLAGE DE RIZ SANS RINÇAGE

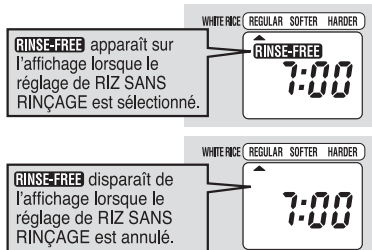
POUR SÉLECTIONNER  
LE RÉGLAGE DE RIZ  
SANS RINÇAGE

Appuyez sur le bouton (RINSE-FREE), et (RINSE-FREE) apparaîtra sur l'affichage.

- Si vous appuyez sur le bouton RIZ SANS RINÇAGE alors que le menu BRUN ou BRUN GABA est sélectionné, le réglage de menu permutera automatiquement sur RIZ BLANC / ORDINAIRE.

POUR ANNULER  
LE RÉGLAGE DE RIZ  
SANS RINÇAGE

Appuyez sur le bouton (RINSE-FREE), et (RINSE-FREE) disparaîtra de l'affichage.



## CONSEILS POUR LA CUISSON DE DIVERS PLATS À BASE DE RIZ

- Si vous utilisez du riz sans rinçage, reportez-vous à « **LORSQUE VOUS FAITES CUIRE DU RIZ SANS RINÇAGE** », p. 38 et p. 39.
- Pour mesurer le riz sans rinçage, utilisez le gobelet à mesurer vert pour le riz sans rinçage, fourni.

### Menus

• Menus avec options spéciales.

Menus	Riz	Option de menu	Niveau d'eau	Capacité de cuisson (tasses)	Remarques
<b>Riz Blanc Ordinaire</b>	Riz Blanc / Riz Sans Rinçage	WHITE RICE REGULAR	WHITE	1,0 L : 0,5 à 5,5 1,8 L : 1 à 10	• Donne un riz blanc de consistance ordinaire.
<b>Riz Blanc Plus Moelleux</b>	Riz Blanc / Riz Sans Rinçage	WHITE RICE SOFTER			• Donne un riz blanc plus gluant et plus mou que « Ordinaire ».
<b>Riz Blanc Plus Dur</b>	Riz Blanc / Riz Sans Rinçage	WHITE RICE HARDER			• Donne un riz blanc moins gluant et plus dur que « Ordinaire ».
<b>Riz Umami</b>	Riz Blanc / Riz Sans Rinçage	UMAMI			• Ce réglage de menu rend le riz plus savoureux en le faisant cuire plus lentement.
<b>Cuisson Rapide</b>	Riz Blanc / Riz Sans Rinçage	QUICK			• Choisissez cette option si vous devez faire cuire du riz blanc très rapidement. Notez que les grains du riz seront un peu plus durs.
<b>Riz Mélangé</b>	Riz Blanc / Riz Sans Rinçage	MIXED	WHITE	1,0 L : 0,5 à 4 1,8 L : 2 à 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les épices doivent être mélangées au bouillon ou à l'eau avant d'être ajoutées au riz. Après avoir ajouté la bonne quantité d'eau, remuez bien. Si les épices sont ajoutées directement ou ne sont pas bien mélangées au riz, elles risquent de brûler ou de ne pas cuire correctement.</li> <li>• La quantité d'ingrédients recommandée est d'environ 30% à 50% le volume de riz.</li> <li>• Coupez les ingrédients en petits morceaux et mettez ces derniers sur le dessus du riz (ne les mélangez pas au riz).</li> </ul>
<b>Riz à Sushi</b>	Riz Blanc / Riz Sans Rinçage	SUSHI / SWEET	SUSHI	1,0 L : 0,5 à 5,5 1,8 L : 1 à 10	
<b>Riz Gluant</b>	Riz gluant ou riz gluant mélangé avec du riz blanc ou du riz sans rinçage	SUSHI / SWEET	SWEET Pour faire cuire un mélange de riz blanc et de riz gluant, utilisez un peu plus d'eau que le niveau indiqué pour GLUANT.	1,0 L : 1 à 4 1,8 L : 2 à 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettez les ingrédients sur le dessus du riz, après avoir ajouté la bonne quantité d'eau.</li> <li>• Les épices doivent être mélangées au bouillon ou à l'eau avant d'être ajoutées au riz. Après avoir ajouté la bonne quantité d'eau, remuez bien.</li> <li>• Si vous faites cuire des haricots rouges avec le riz, faites d'abord bouillir les haricots, séparez-les du bouillon et laissez-les refroidir à la température de la pièce avant de les utiliser. Au lieu d'utiliser de l'eau pour faire cuire le riz, remplacez-la par le bouillon des haricots bouillis.</li> </ul>
<b>Bouillie de Riz</b>	Riz Blanc / Riz Sans Rinçage	PORRIDGE	PORRIDGE	1,0 L : 0,5 à 1,5 1,8 L : 0,5 à 2,5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La quantité d'ingrédients recommandée est d'environ 30% à 50% le volume de riz.</li> <li>• Coupez les ingrédients en petits morceaux et mettez ces derniers sur le dessus du riz, sans les mélanger au riz.</li> <li>• N'utilisez pas en grande quantité les ingrédients qui ne cuisent pas facilement.</li> <li>• <b>Faites bouillir les légumes verts séparément et ajoutez-les à la bouillie de riz une fois celle-ci cuite.</b></li> <li>• Il n'est pas possible d'utiliser le riz semi-brun (30%, 50% et 70%) ou le riz brun pour faire de la bouillie de riz.</li> </ul>
<b>Riz Brun</b>	Riz Brun	BROWN	BROWN	1,0 L : 1 à 4	• Il n'est pas recommandé de mélanger le riz blanc au riz brun, car ce mélange risque de déborder ou de ne pas bien cuire.
<b>Riz brun GABA</b>	Riz Brun	GABA BROWN		1,8 L : 2 à 8	• Le réglage RIZ BRUN GABA du menu active le riz brun pour le rendre plus nutritif. → p. 42
<b>Moins de vapeur</b>	Riz Blanc / Riz Sans Rinçage	STEAM-REDUCE	STEAM-REDUCE	1,0 L : 0,5 à 5,5 1,8 L : 1 à 10	• Réduit la vapeur. (Cela ne l'élimine pas complètement.) Notez que le riz peut être un peu plus dur.
<b>Riz légèrement brûlé</b>	Riz Blanc / Riz Sans Rinçage	SCORCH	WHITE	1,0 L : 0,5 à 5,5 1,8 L : 1 à 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laissez le riz blanc brûler légèrement au fond.</li> <li>• Il est recommandé de déguster le riz le plus tôt possible après la cuisson. (Les grains de riz légèrement brûlés durciront si la température du riz diminue.)</li> <li>• Les grains de riz légèrement brûlés peuvent être un peu difficiles à aérer ou un peu durs sous la dent.</li> <li>• Si vous ne faites cuire qu'une petite quantité de riz, il se peut qu'il brûle moins bien.</li> </ul>

# CUISSON DU RIZ (Suite)

## Autres

• D'autres types de cuisson sont disponibles avec les options de menu ci-dessous.

Autres	Riz	Option de menu	Niveau d'eau	Capacité de cuisson (tasses)	Remarques
Mélange de riz et d'orge	Mélange d'orge et de riz blanc ou de riz sans rinçage	WHITE RICE SOFTER	WHITE	1,0 L : 0,5 à 5,5 1,8 L : 1 à 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>La quantité de l'orge mélangé au riz ne doit pas dépasser 20% du volume total. Ex.: Pour faire cuire 1 tasse de riz mélangé à de l'orge, mettez 0,8 tasse de riz blanc et 0,2 tasse d'orge.</li> </ul>
Riz blanc avec germe	Riz blanc avec germe	WHITE RICE REGULAR	WHITE	1,0 L : 0,5 à 5,5 1,8 L : 1 à 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyez le riz un bref instant, en douceur, car le germe se détache facilement du grain.</li> </ul>
Riz Brun germé	Mélange de riz brun ou de riz avec germe et de riz blanc ou de riz sans rinçage	MIXED	WHITE	1,0 L : 0,5 à 4 1,8 L : 2 à 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>N'utilisez pas la fonction de minuterie, et ne faites pas tremper le riz dans l'eau pendant plus de 30 minutes.</li> <li>Il se peut que le résultat obtenu à la cuisson varie et qu'il ne soit pas toujours satisfaisant. Il se peut que le cuiseur à riz déborde avec certains types de riz brun germé.</li> <li>Pour faire cuire du riz préparé avec une machine à riz brun germé, informez-vous directement auprès du fabricant pour connaître les meilleurs façons de faire cuire ce type de riz.</li> </ul>
Riz Semi-Brun 30%	Riz semi-brun 30%	BROWN	BROWN Mettre un peu moins d'eau que le niveau de BRUN	1,0 L : 1 à 4 1,8 L : 2 à 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suivant la marque de riz et/ou le degré de polissage du riz, il se peut que le cuiseur à riz déborde ou que le riz ne cuise pas bien. → <b>Ajustez la quantité d'eau.</b></li> </ul>
Riz Semi-Brun 50% / 70%	Riz semi-brun 50% / 70%	WHITE RICE SOFTER	WHITE Mettre un peu plus d'eau que le niveau de BLANC	1,0 L : 1 à 4 1,8 L : 2 à 8	

## RIZ BRUN ACTIVÉ (RIZ BRUN GABA)

Le cuiseur à riz offre deux options pour la cuisson du riz brun. L'option RIZ BRUN GABA du menu active le riz brun pour accroître sa valeur nutritive.

### OPTION DE RIZ BRUN GABA :

Lorsque vous sélectionnez RIZ BRUN GABA dans le menu, le cuiseur à riz se met à activer le riz brun, puis il lance automatiquement la cuisson. Pendant le processus d'activation du riz brun, la température est maintenue à environ 104 °F (environ 40 °C) dans la casserole intérieure, pendant 2 heures environ. La cuisson peut prendre plus de temps. → Voir « **Estimation du temps de cuisson** », p. 43.

Sous l'activation du riz brun, le GABA (acide gamma-amino butyrique), élément nutritif naturel du riz brun, augmente dans une proportion de 150% par rapport au riz brun non activé. Ce processus rend aussi le riz brun plus moelleux et, de ce fait, plus propre à la consommation.

**\* Qu'est-ce que le GABA ?**

Le GABA (acide gamma-amino butyrique) est un acide aminé qui a la réputation d'abaisser la pression sanguine et de réduire le stress.



## Estimation du temps de cuisson / Réglages de menu avec application de pression

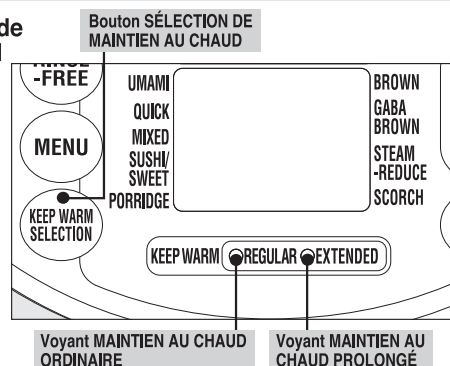
		Réglages de menu avec application de pression	Riz ordinaire		Riz sans rinçage	
			Modèle 1,0 L	Modèle 1,8 L	Modèle 1,0 L	Modèle 1,8 L
<b>Riz Blanc</b>	Ordinaire	●	Environ 49 minutes - 55 minutes	Environ 52 minutes - 58 minutes	Environ 50 minutes - 56 minutes	Environ 53 minutes - 1 heure
	Plus Moelleux	●	Environ 56 minutes - 58 minutes	Environ 55 minutes - 1 heure 1 minute	Environ 57 minutes - 1 heure	Environ 57 minutes - 1 heure 6 minutes
	Plus Dur		Environ 47 minutes - 55 minutes	Environ 48 minutes - 57 minutes	Environ 50 minutes - 57 minutes	Environ 52 minutes - 1 heure
<b>Riz Umami</b>		●	Environ 1 heure 7 minutes - 1 heure 14 minutes	Environ 1 heure 10 minutes - 1 heure 22 minutes	Environ 1 heure 10 minutes - 1 heure 17 minutes	Environ 1 heure 18 minutes - 1 heure 25 minutes
<b>Cuisson rapide</b>		●	Environ 28 minutes - 35 minutes	Environ 31 minutes - 46 minutes	Environ 30 minutes - 43 minutes	Environ 32 minutes - 47 minutes
<b>Riz Mélangé</b>		●	Environ 55 minutes - 1 heure 12 minutes	Environ 1 heure - 1 heure 4 minutes	Environ 1 heure 9 minutes - 1 heure 14 minutes	Environ 1 heure - 1 heure 4 minutes
<b>Riz à Sushi</b>			Environ 57 minutes - 1 heure 7 minutes	Environ 59 minutes - 1 heure 9 minutes	Environ 57 minutes - 1 heure 7 minutes	Environ 1 heure 2 minutes - 1 heure 11 minutes
<b>Riz Gluant</b>			Environ 59 minutes - 1 heure 3 minutes	Environ 1 heure 2 minutes - 1 heure 5 minutes	Environ 59 minutes - 1 heure 3 minutes	Environ 1 heure 2 minutes - 1 heure 7 minutes
<b>Bouillie de Riz</b>			Environ 1 heure 2 minutes - 1 heure 8 minutes	Environ 1 heure 1 minute - 1 heure 16 minutes	Environ 1 heure 2 minutes - 1 heure 8 minutes	Environ 1 heure 1 minute - 1 heure 16 minutes
<b>Riz Brun</b>		●	Environ 1 heure 19 minutes - 1 heure 23 minutes	Environ 1 heure 4 minutes - 1 heure 20 minutes		—
<b>Riz brun GABA</b>		●	Environ 3 heures 18 minutes - 3 heures 25 minutes	Environ 3 heures 20 minutes - 3 heures 34 minutes		—
<b>Moins de vapeur</b>		●	Environ 51 minutes - 59 minutes	Environ 54 minutes - 1 heure	Environ 56 minutes - 1 heure 1 minute	Environ 1 heure 3 minutes - 1 heure 5 minutes
<b>Riz légèrement brûlé</b>		●	Environ 57 minutes - 59 minutes	Environ 57 minutes - 1 heure	Environ 59 minutes - 1 heure 1 minute	Environ 59 minutes - 1 heure 3 minutes

- Le tableau ci-dessus est basé sur les conditions d'essai suivantes : 120 volts, température de la pièce à 68 °F (20 °C) et température initiale de l'eau à 64,4 °F (18 °C).
- Les durées ci-dessus s'étendent du moment du lancement de la cuisson à celui du début du maintien au chaud. La durée réelle peut varier suivant la tension d'alimentation, la température de la pièce, la saison et la quantité d'eau utilisée.
- L'option de menu MÉLANGÉ requiert un plus long temps de cuisson, afin que le riz puisse absorber les épices. (Le préchauffage prend environ 30 minutes.)

# MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ

Permutez entre le mode de maintien au chaud ordinaire et le mode de maintien au chaud prolongé en appuyant sur le bouton SÉLECTION DE MAINTIEN AU CHAUD en mode de maintien au chaud.

- Le mode de maintien au chaud prolongé n'est pas disponible dans les cas suivants (le cuiseur à riz émettra un bip et démarrera automatiquement en mode de maintien au chaud ordinaire) :
  - Options de menu MÉLANGÉ, BOUILLIE DE RIZ, BRUN et BRUN GABA.
  - Si 12 heures de maintien au chaud ordinaire se sont déjà écoulées.
  - Si la température de la casserole intérieure est basse suite à l'annulation du mode de maintien au chaud ou suite à une panne de courant.
- La température de la pièce, l'ouverture et la fermeture fréquentes du couvercle extérieur, un cuiseur à riz mal nettoyé, le type de riz utilisé ou la façon dont il a été nettoyé peuvent causer des odeurs fétides ou la croissance des germes. Nettoyez le cuiseur à riz en vous reportant à la section « NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR », p. 48, et utilisez le plus possible le cuiseur en mode de maintien au chaud ordinaire pour minimiser ces effets.



## MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE

Une fois la cuisson terminée, le cuiseur à riz permute automatiquement en mode de maintien au chaud ordinaire et le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allume.

- Pour activer le mode de maintien au chaud ordinaire alors que le cuiseur à riz est éteint, appuyez sur le bouton SÉLECTION DE MAINTIEN AU CHAUD.



## MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ

Cette fonction peut être activée pendant que l'appareil est en mode de maintien au chaud ordinaire.

Utilisez cette fonction pour garder le riz au chaud plus longtemps. La température sera maintenue légèrement plus basse pour atténuer l'assèchement et le jaunissement du riz.

**1** Assurez-vous que le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE est allumé.

**2** Appuyez une fois sur le bouton . Le voyant MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ s'allumera.

- Si 24 heures s'écoulent après la fin de la cuisson, le cuiseur à riz revient en mode de maintien au chaud ordinaire.



Pour passer du maintien au chaud prolongé au maintien au chaud ordinaire :

Appuyez une fois sur le bouton . Le réglage reviendra au maintien au chaud ordinaire et le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allumera.

- Lorsque le cuiseur à riz revient au maintien au chaud ordinaire, un ventilateur démarrera pour ajuster la température.



# MONITEUR DE MAINTIEN AU CHAUD

Afin de conserver le goût frais du riz en mode de maintien au chaud, le cuiseur à riz émet des bips dans les cas suivants.

- Si vous n'aérez pas le riz une fois la cuisson terminée, quatre courts bips seront émis au bout de 10 minutes, de 40 minutes et de 70 minutes. Ouvrez le couvercle extérieur et aérez le riz immédiatement après la cuisson pour laisser s'échapper l'excès d'humidité et rendre le riz moelleux.
- Si le couvercle extérieur est laissé ouvert en mode de maintien au chaud, quatre courts bips seront émis au bout d'environ 5 minutes, puis toutes les 3 minutes, jusqu'à un maximum de 3 fois. Fermez bien le couvercle extérieur, jusqu'à ce qu'il se verrouille avec un léger bruit sec, pour éviter que la température du riz ne baisse trop.

Pour désactiver les bips, permutez en mode silencieux. → p. 36

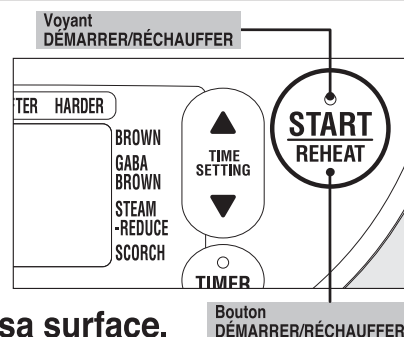
### NOTE :

- Pour que l'affichage indique l'heure courante pendant le maintien au chaud, appuyez sur le bouton de réglage du temps (▲) ou (▼). Appuyez ensuite sur le bouton (▲) ou (▼) pour rétablir l'affichage du maintien au chaud. Veuillez noter que l'affichage du maintien au chaud ne se rétablira pas automatiquement à la prochaine utilisation du cuiseur à riz : il faudra le rétablir manuellement. Ce changement n'est possible qu'en mode de maintien au chaud.
- Pensez à utiliser le mode de maintien au chaud lorsque vous mettez du riz déjà cuit dans la casserole intérieure.
- Si vous faites cuire du riz légèrement brûlé, dégustez-le le plus tôt possible après la cuisson pour profiter pleinement de sa saveur. Il n'est pas recommandé de maintenir le riz au chaud.
- N'utilisez pas le mode de maintien au chaud prolongé pour garder au chaud le riz gluant, le riz brun germé ou le riz semi-brun (30%, 50%, 70%).

# FONCTION DE RÉCHAUFFEMENT

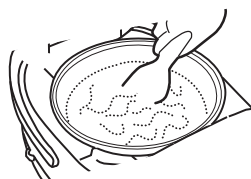
**Vous pouvez utiliser cette fonction en mode de maintien au chaud ordinaire ou en mode de maintien au chaud prolongé.**

- Cette fonction sert à réchauffer le riz alors que l'appareil est en mode de maintien au chaud, pour rendre le riz encore plus chaud. La fonction de réchauffement est tout particulièrement pratique pour réchauffer le riz à la température idéale de consommation, quand il est maintenu à une température plus basse par le mode de maintien au chaud prolongé.



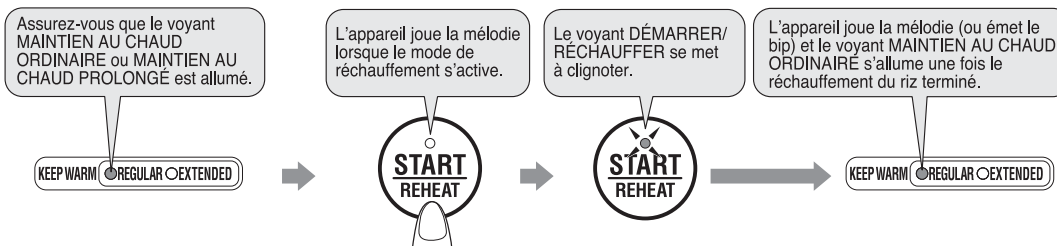
## 1 Aérez le riz maintenu au chaud, et égalisez sa surface.

- Pensez à aérer le riz, pour éviter que les grains brûlent ou durcissent.
- Pour réchauffer une petite quantité de riz, ajoutez 1 cuillerée à soupe d'eau pour chaque bol de riz (environ 5,5 oz / environ 160 g), mélangez bien les grains et regroupez-les au centre de la casserole intérieure. Cela minimisera l'assèchement des grains.
- Prenez garde aux brûlures lorsque vous mélangez et aérez le riz.



## 2 Appuyez sur le bouton .

**Temps normalement requis pour le réchauffement :** Environ 5 min. - 8 min.



- Assurez-vous que le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ou MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ est allumé. Si vous appuyez sur le bouton DÉMARRER/RÉCHAUFFER alors que le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ou MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ est éteint, la fonction de cuisson du riz s'activera.

## 3 Aérez le riz.

- Aérez le riz et égalisez sa surface, car les grains du fond peuvent être plus durs.
- Prenez garde aux brûlures lorsque vous mélangez et aérez le riz.

<b>Pour annuler le mode de réchauffement :</b>	• Appuyez sur le bouton ANNULER.
<b>Pour annuler le mode de réchauffement et rétablir le mode de maintien au chaud :</b>	• Appuyez sur le bouton SÉLECTION DE MAINTIEN AU CHAUD.
<b>Ne réchauffez pas le riz dans les cas suivants :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• N'utilisez pas la fonction de réchauffement pour réchauffer autre chose que du riz blanc, car les autres types de riz peuvent brûler ou se décolorer.</li> <li>• N'utilisez pas la fonction de réchauffement deux fois de suite pour la même casserole de riz, car le riz risque de brûler ou de se dessécher.</li> <li>• N'utilisez pas la fonction de réchauffement du riz si la quantité restante de riz dépasse le niveau d'eau 3 (pour le modèle 1,0 L) ou 6 (pour le modèle 1,8 L) de BLANC, car le riz risque de ne pas bien se réchauffer.</li> <li>• N'utilisez pas la fonction de réchauffement si le riz est froid ou si la température de la casserole intérieure est trop basse, car le riz risque de brûler, de dégager une odeur fétide ou de durcir.</li> </ul>

# UTILISATION DE LA MINUTERIE

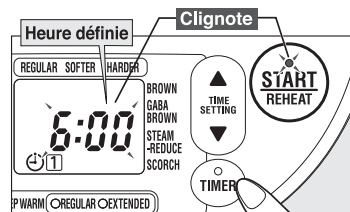
• Réglez l'horloge sur l'heure courante avant de régler la fonction de minuterie. → p. 36

- Cette fonction sert à régler le cuiseur à riz pour qu'il termine automatiquement la cuisson à l'heure spécifiée. Une fois définis, les réglages de la minuterie sont sauvegardés sous « Minuterie 1 » et « Minuterie 2 ».
- Les réglages initiaux sont 6:00 (6 h) pour « Minuterie 1 » et 18:00 (18 h) pour « Minuterie 2 ».

## DÉFINIR UNE HEURE SPÉCIFIQUE

**1** Appuyez sur le bouton  pour sélectionner « Minuterie 1 » (ou « Minuterie 2 »).


- L'heure prédéfinie pour « Minuterie 1 » et le voyant DÉMARRER/RÉCHAUFFER se mettent à clignoter.
- Appuyez de nouveau sur le bouton pour faire apparaître l'heure prédéfinie de « Minuterie 2 ».



**2** Appuyez sur le bouton  pour sélectionner le menu désiré.

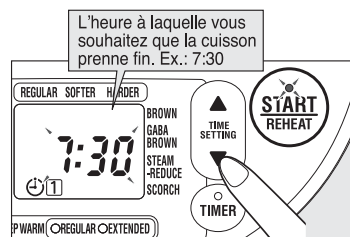
- La fonction de minuterie n'est pas disponible pour les options de menu RAPIDE et MÉLANGÉ.
- Ne pas utiliser la fonction de minuterie pour le GLUANT.

**3** Appuyez sur le bouton de réglage du temps  ou  pour spécifier l'heure de la fin de cuisson.

Bouton  : Le temps avance de 10 minutes à chaque pression.

Bouton  : Le temps recule de 10 minutes à chaque pression.

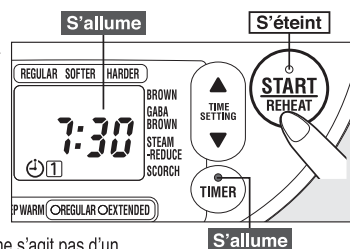
- Maintenez la pression sur le bouton pour faire avancer ou reculer le temps rapidement par tranches de 10 minutes.
- Il n'est pas nécessaire de spécifier l'heure à nouveau quand vous réutilisez les mêmes réglages de temps.



**4** Appuyez sur le bouton .

Le voyant DÉMARRER/RÉCHAUFFER s'éteint, l'heure spécifiée s'affiche, le voyant MINUTERIE s'allume et l'appareil joue une mélodie ou émet un bip.



- Il faut appuyer sur le bouton DÉMARRER/RÉCHAUFFER pour valider le réglage de la MINUTERIE.
- Quatre courts bips seront émis si le couvercle extérieur n'est pas complètement fermé. Notez qu'il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Fermez complètement le couvercle extérieur, jusqu'à ce qu'il se verrouille avec un léger bruit sec.



## Durées suggérées pour le réglage de la minuterie :

Sélections de menu		Riz ordinaire		Riz sans rinçage	
		Modèle 1,0 L	Modèle 1,8 L	Modèle 1,0 L	Modèle 1,8 L
Riz Blanc	Ordinaire	1 heure 10 minutes - 13 heures		1 heure 10 minutes - 13 heures	
	Plus Moelleux	1 heure 15 minutes - 13 heures		1 heure 15 minutes - 13 heures	
	Plus Dur	1 heure 10 minutes - 13 heures		1 heure 10 minutes - 13 heures	
Riz Umami		1 heure 35 minutes - 13 heures		1 heure 35 minutes - 13 heures	1 heure 40 minutes - 13 heures
Riz à Sushi		1 heure 20 minutes - 13 heures		1 heure 20 minutes - 13 heures	
Bouillie de Riz		1 heure 15 minutes - 13 heures	1 heure 25 minutes - 13 heures	1 heure 15 minutes - 13 heures	1 heure 25 minutes - 13 heures
Riz Brun		1 heure 35 minutes - 13 heures		---	
Riz brun GABA		3 heures 40 minutes - 13 heures		---	
Moins de vapeur		1 heure 10 minutes - 13 heures		1 heure 10 minutes - 13 heures	1 heure 20 minutes - 13 heures
Riz légèrement brûlé		1 heure 10 minutes - 13 heures		1 heure 10 minutes - 13 heures	

### NOTE :

- Pour annuler le réglage de la minuterie, appuyez sur le bouton ANNULER.
- Appuyez sur le bouton de réglage du temps  ou  pour vérifier l'heure courante pendant la cuisson par minuterie.
- N'utilisez pas la fonction de minuterie si vous ajoutez des ingrédients et/ou des épices au riz. Vous risquez de ne pas obtenir des résultats de cuisson satisfaisants, car les ingrédients peuvent se gâcher et les épices peuvent descendre au fond de la casserole intérieure.
- Il se peut que le riz obtenu soit plus mou quand vous le faites cuire avec la fonction de minuterie.
- Le temps restant de cuisson ne s'affiche pas quand la minuterie est activée.
- Si vous réglez la minuterie sur une durée inférieure à celle ci-dessus, le cuiseur à riz émettra un bip et lancera immédiatement la cuisson.
- Pensez à régler la minuterie sur une durée de moins de 13 heures (moins de 8 heures pour le riz sans rinçage), tout spécialement l'été, pour éviter que le riz ne se gâte en trempant à cause de la température élevée de la pièce.
- N'utilisez pas la minuterie pour faire cuire du riz brun germé, car celui-ci a tendance à absorber trop d'eau et vous risquez de ne pas obtenir un résultat satisfaisant.
- Il se peut que la cuisson ne se termine pas à l'heure spécifiée si la température de la pièce ou de l'eau est trop basse. De plus, le temps de cuisson peut être affecté par la quantité d'eau ou la tension d'alimentation.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez soigneusement le cuiseur à riz après chaque utilisation.
- Pensez à débrancher le cordon d'alimentation et à laisser refroidir le corps principal et la casserole intérieure.
- N'utilisez pas de diluant, de benzène, de nettoyant abrasif, de broches (en nylon ou en métal), d'eau de javel ni quoi que ce soit qui puisse abîmer la surface du cuiseur à riz.
- N'utilisez pas un lave-vaisselle ou un sèche-vaisselle. Cela peut rayer, déformer ou décolorer l'appareil.
- Assurez-vous de bien remettre en place l'ensemble de couvercle intérieur, l'ensemble d'évent à vapeur et le porte-spatule.

## NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR

### Corps principal :

Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré.

- Si vous utilisez un linge traité chimiquement, faites-le de manière modérée pour éviter que l'odeur chimique n'imprègne le cuiseur à riz, et ne frottez pas vigoureusement ce dernier.

### Bouton d'ouverture

Si du riz ou une autre matière bloque le bouton d'ouverture, débloquez-le à l'aide d'une tige de bois.

- Autrement le couvercle extérieur risque de ne pas s'ouvrir.

### Tableau de commande

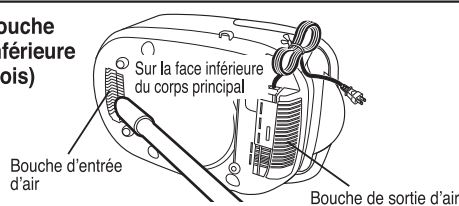
Essuyez avec un linge doux et sec.

### Bouche d'entrée d'air

Sur la face inférieure du corps principal.

**Utilisez un aspirateur pour nettoyer la bouche d'entrée d'air qui se trouve sur la face inférieure du cuiseur à riz. (Environ une fois par mois)**

L'utilisation du cuiseur à riz alors que la bouche d'entrée d'air est bloquée peut causer une élévation anormale de la température interne, dont résultera une panne.



### Ensemble d'évent à vapeur

→ p. 50

### Couvercle extérieur

Retirez l'ensemble d'évent à vapeur et essuyez le couvercle extérieur à l'aide d'un linge doux bien essoré.

### Fiche du cordon d'alimentation

Essuyez avec un linge doux et sec.

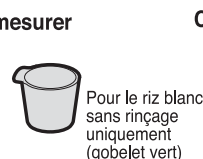
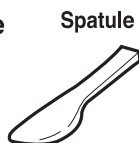
### Cordon d'alimentation

Essuyez avec un linge doux et sec.

## NETTOYAGE DES ACCESSOIRES ET DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE

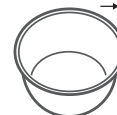
### Nettoyez avec une éponge douce.

Pour nettoyer à fond, utilisez un savon à vaisselle doux.



### Casserole intérieure

→ p. 37



## SI UNE ODEUR IMPRÈGNE L'INTÉRIEUR DU CUISEUR À RIZ

- 1** Versez de l'eau dans la casserole intérieure jusqu'au niveau 1 de BLANC pour le modèle 1,0 L, ou jusqu'au niveau 2 pour le modèle 1,8 L.
  - Ne mettez ni savon à vaisselle ni aucune autre substance dans la casserole intérieure.
- 2** Fermez le couvercle extérieur et appuyez sur le bouton pour sélectionner l'option de menu RAPIDE.
- 3** Appuyez sur le bouton .
- 4** Lorsque le cuiseur à riz termine la cuisson et permute en mode de maintien au chaud, appuyez sur le bouton .
- 5** Attendez que le corps principal ait refroidi, jetez l'eau et nettoyez.
  - Ouvrez le couvercle extérieur et laissez sécher le cuiseur à riz dans un emplacement bien aéré.



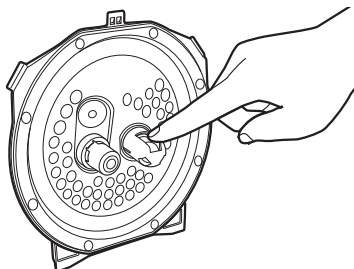
# NETTOYAGE ET ENTRETIEN (Suite)

## NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR

### Soupape de régulation de pression

Avec le doigt, appuyez sur la boule à l'intérieur de la soupape de régulation de pression pour vous assurer qu'elle n'est pas bloquée par un corps étranger.

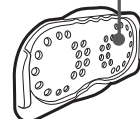
Si elle est bloquée par des grains de riz ou autres corps étrangers, enlevez-les à l'aide d'un objet tel qu'une tige de bois.



### Filtre de couvercle intérieur

S'il est bloqué par des grains de riz ou autres corps étrangers, enlevez-les à l'aide d'un objet tel qu'une tige de bambou.

- Enlevez et nettoyez le filtre de couvercle intérieur après chaque utilisation.

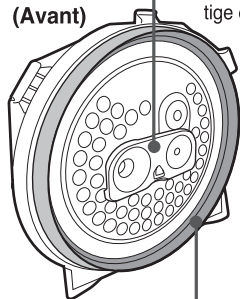


- Après chaque utilisation, faites tremper l'ensemble de couvercle intérieur dans une eau tiède ou froide, nettoyez à l'aide d'une éponge, puis essuyez avec un linge sec pour éviter qu'il ne rouille ou ne se décolore.
- Ne pas démonter (sauf le filtre de couvercle intérieur). Cela peut causer une panne.

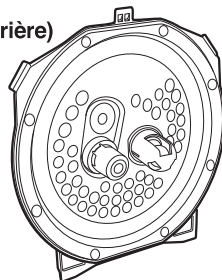
### Collecteur du filtre

- Si l'interstice entre le couvercle intérieur et le collecteur du filtre est bloqué par des corps étrangers, enlevez-les à l'aide d'un objet tel qu'une tige de bambou.

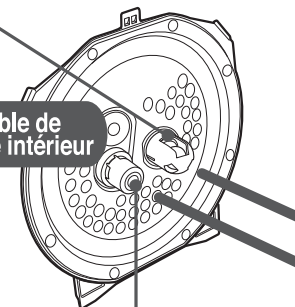
(Avant)



(Arrière)



### Ensemble de couvercle intérieur

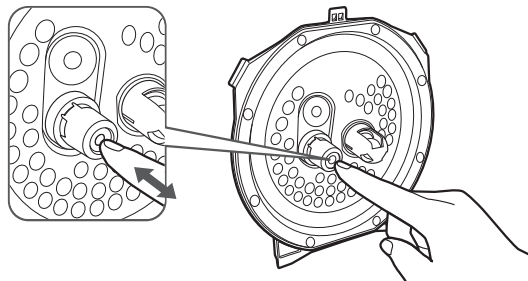


### Joint du couvercle intérieur

- Retirez le riz ou toute autre matière. Si vous ne retirez pas les matières coincées, la vapeur risque de s'échapper, le riz de sécher, et cela peut affecter la cuisson ou le maintien au chaud.
- Il n'est pas possible de retirer le joint du couvercle intérieur.

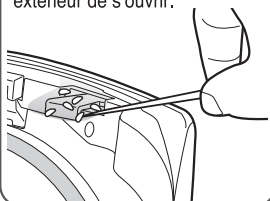
### Soupape de sûreté

Appuyez 2 ou 3 fois sur la soupape de sûreté avec le doigt pour vous assurer qu'elle se déplace facilement. Si elle est bloquée par des grains de riz ou autres corps étrangers, enlevez-les à l'aide d'un objet tel qu'une tige de bambou.



### Crochets de couvercle

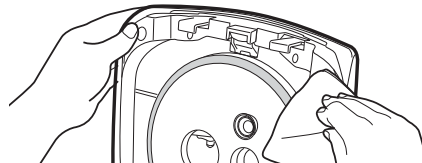
Si les crochets de couvercle sont bloqués par des grains de riz ou autres corps étrangers, enlevez-les à l'aide d'un objet tel qu'une tige de bambou. Autrement le couvercle extérieur risque de ne pas bien fermer, et un dispositif de sécurité empêchera le cuiseur à riz de faire la cuisson. Cela peut aussi empêcher le couvercle extérieur de s'ouvrir.



### Couvercle extérieur

Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré. Enlevez tout grain de riz ou résidu sur la face intérieure du couvercle extérieur.

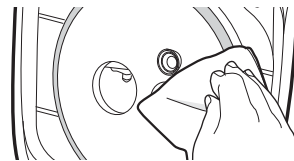
- Le couvercle extérieur risque de rouiller ou de se décolorer si vous laissez du riz ou d'autres matières sur sa surface.
- Tenez fermement le couvercle extérieur en le nettoyant.



### Joint du couvercle extérieur

Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré. Enlevez tout grain de riz ou résidu.

- Il n'est pas possible de retirer le joint du couvercle extérieur.

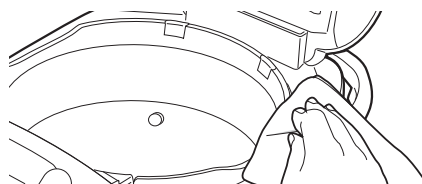


### Capteur latéral

Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré. Si du riz ou une autre matière le bloque, débloquez-le à l'aide d'une tige de bois.

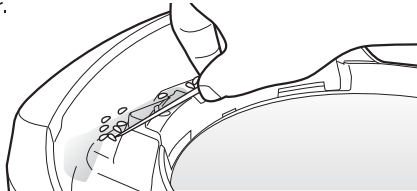
### Zone de collecte de la condensation

Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré.



### Orifices pour crochet du corps principal

Si les orifices pour crochet du corps principal sont bloqués par des grains de riz ou autres corps étrangers, enlevez-les à l'aide d'un objet tel qu'une tige de bambou. Autrement le couvercle extérieur risque de ne pas bien fermer, et un dispositif de sécurité empêchera le cuiseur à riz de faire la cuisson. Cela peut aussi empêcher le couvercle extérieur de s'ouvrir.



### Interstice entre le corps principal et le couvercle extérieur (zone ombragée)

Il se peut que le couvercle extérieur ne s'ouvre pas s'il est bloqué par des grains de riz ou autres corps étrangers laissés dans cette zone.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN (Suite)

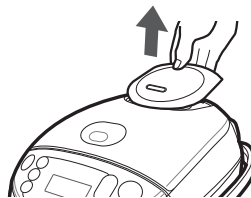
## NETTOYAGE DE L'ENSEMBLE D'ÉVENT À VAPEUR

Avant de nettoyer le cuiseur à riz, laissez-le refroidir.

Lavez à l'eau courante l'intérieur et l'extérieur de l'ensemble d'évent à vapeur.

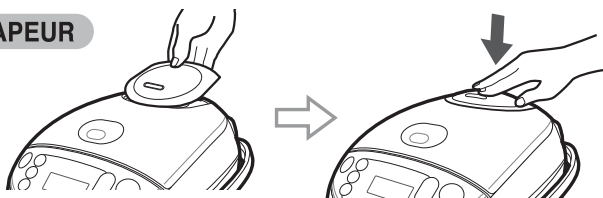
### RETRAIT DE L'ENSEMBLE D'ÉVENT À VAPEUR

Saisissez la partie arrière et tirez vers le haut.



### FIXATION DE L'ENSEMBLE D'ÉVENT À VAPEUR

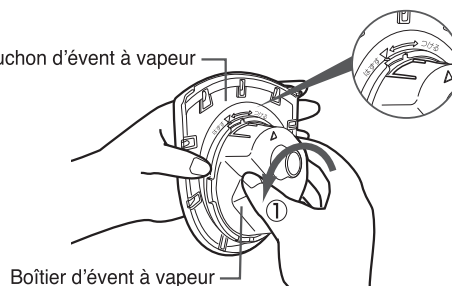
Saisissez la partie arrière et poussez vers le bas.



### DÉMONTAGE DU BOÎTIER D'ÉVENT À VAPEUR

Tournez le boîtier d'évent à vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, alignez le symbole «  $\triangle$  » du boîtier sur le symbole «  $\nabla$  » du bouchon d'évent à vapeur, puis retirez le boîtier. (1)

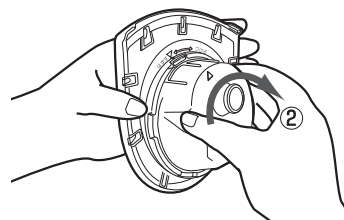
Bouchon d'évent à vapeur



Boîtier d'évent à vapeur

### MONTAGE DU BOÎTIER D'ÉVENT À VAPEUR

Alignez le symbole «  $\triangle$  » du boîtier d'évent à vapeur sur le symbole «  $\nabla$  » du bouchon d'évent à vapeur. Tournez ensuite le boîtier dans le sens des aiguilles d'une montre pour le remettre en place fermement. (2)



### RETRAIT ET FIXATION DU JOINT D'ÉVENT À VAPEUR

#### RETRAIT

Insérez un cure-dents dans la petite ouverture pour retirer le joint d'évent à vapeur.

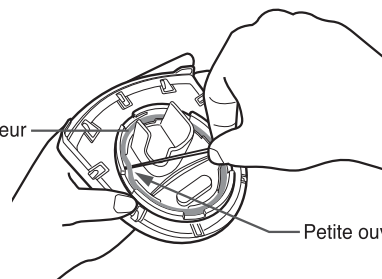
#### FIXATION

Fixez fermement le joint d'évent à vapeur dans la rainure du bouchon d'évent à vapeur.

Assurez-vous que le joint d'évent à vapeur n'est pas tordue.

• Mal fixé, le joint d'évent à vapeur peut causer de la vapeur ou une fuite.

Joint d'évent à vapeur



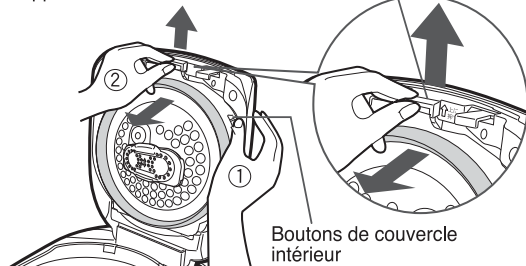
Petite ouverture

## FIXATION ET RETRAIT DE L'ENSEMBLE DE COUVERCLE INTÉRIEUR

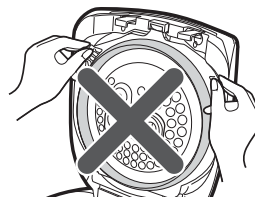
### RETRAIT DE L'ENSEMBLE DE COUVERCLE INTÉRIEUR

Saisissez le bouton de couvercle intérieur (①) et poussez le support d'ensemble de couvercle intérieur (②) vers le haut pour le détacher.

Support d'ensemble de couvercle intérieur



Boutons de couvercle intérieur



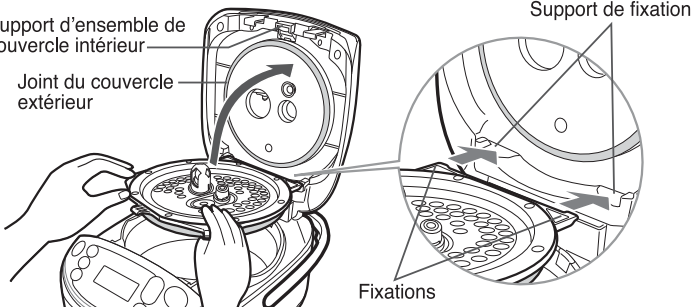
- Ne tirez pas les boutons de couvercle intérieur vers vous sans appuyer sur le support d'ensemble de couvercle intérieur. (Vous risqueriez de casser l'ensemble de couvercle intérieur et le couvercle extérieur.)

### FIXATION DE L'ENSEMBLE DE COUVERCLE INTÉRIEUR

Insérez dans le couvercle extérieur les fixations qui se trouvent au bas de l'ensemble de couvercle intérieur, et poussez-les vers le couvercle extérieur jusqu'à ce que le couvercle intérieur se mette en place avec un déclic.

- En fixant l'ensemble de couvercle intérieur, assurez-vous de ne pas y coincer le joint du couvercle extérieur.

Support d'ensemble de couvercle intérieur



Joint du couvercle extérieur

Support de fixation

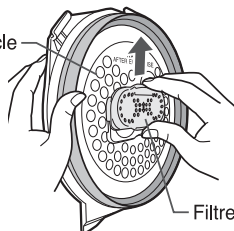
Fixations

## RETRAIT ET FIXATION DU FILTRE DE COUVERCLE INTÉRIEUR

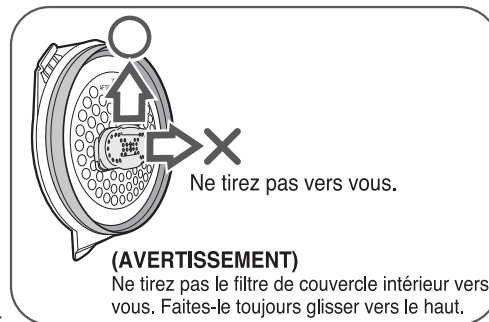
### RETRAIT DU FILTRE DE COUVERCLE INTÉRIEUR

Faites glisser le filtre de couvercle intérieur vers le haut à l'aide d'une main, tout en retenant l'ensemble de couvercle intérieur à l'aide de l'autre main.

Ensemble de couvercle intérieur



Filtre de couvercle intérieur



Ne tirez pas vers vous.

#### (AVERTISSEMENT)

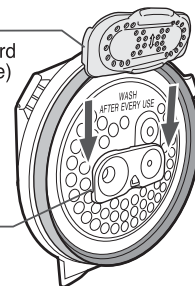
Ne tirez pas le filtre de couvercle intérieur vers vous. Faites-le toujours glisser vers le haut.

### FIXATION DU FILTRE DE COUVERCLE INTÉRIEUR

Couplez aux fixations de l'ensemble de couvercle intérieur les fixations qui se trouvent des deux côtés du filtre de couvercle intérieur, et faites-les glisser vers le bas jusqu'à ce qu'elles se mettent en place avec un léger bruit sec.

Fixations  
(En 2 positions : bord droit et bord gauche)

Support de fixation  
(En 2 positions : bord droit et bord gauche)



# GUIDE DE DÉPANNAGE












• Veuillez faire les vérifications suivantes avant d'appeler pour une demande d'entretien ou de réparation.

Problèmes	Cause (Points à vérifier)
<b>CUISSON DU RIZ</b>	<b>Le riz cuit est trop dur ou trop mou :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selon vos préférences, augmentez ou réduisez la quantité d'eau de 1 à 2 mm par rapport à ligne de niveau d'eau.</li> <li>• Si le cuiseur à riz se trouve sur une surface inégale ou inclinée, le riz cuit risque d'être trop dur ou trop mou, car la quantité d'eau est inégale.</li> <li>• La consistance du riz varie suivant la marque de riz, l'origine de la récolte et la durée pendant laquelle le riz a été entreposé (nouvelle récolte ou récolte de l'année précédente).</li> <li>• La consistance du riz varie suivant la température de la pièce et de l'eau.</li> <li>• Le riz cuit peut être plus mou quand vous utilisez la minuterie.</li> <li>• Avec les réglages de menu RAPIDE ou MOINS DE VAPEUR, il se peut que le riz soit plus dur ou mouillé. → <b>Essayez avec le menu de réglage RIZ BLANC / ORDINAIRE ou UMAMI.</b></li> <li>• Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée.</li> <li>• Avez-vous mesuré le riz blanc avec le gobelet à mesurer. Pour le riz blanc au lieu du gobelet à mesurer vert pour le riz sans rinçage ?</li> <li>• Avez-vous aéré le riz une fois la cuisson terminée ? → <b>Aérez le riz dès la fin de la cuisson.</b></li> </ul>
	<b>Il y a du riz brûlé :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Des corps étrangers, tels que des grains de riz, sont peut-être collés à la face inférieure de la casserole intérieure, sur le capteur latéral.</li> <li>• Il peut rester du son sur les grains de riz s'ils n'ont pas été suffisamment nettoyés.</li> <li>• Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée.</li> <li>• Le réglage de menu LÉGÈREMENT BRÛLÉ a-t-il été sélectionné ?</li> </ul>
	<b>Débordement pendant l'ébullition :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avez-vous sélectionné une autre option de menu que BOUILLIE DE RIZ pour faire cuire de la bouillie ?</li> <li>• Assurez-vous que l'ensemble d'évent à vapeur est fixé.</li> <li>• Il peut rester du son sur les grains de riz s'ils n'ont pas été suffisamment nettoyés.</li> <li>• Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée.</li> <li>• La bonne option de menu est-elle sélectionnée ? Le niveau d'eau est-il adéquat ? → <b>p. 41</b></li> </ul>
	<b>La cuisson ne commence pas ou les boutons ne répondent pas :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que la fiche du cordon d'alimentation est branchée à fond.</li> <li>• L'affichage indique-t-il « E01 » ou « E02 » ? → <b>p. 54</b></li> <li>• La casserole intérieure a-t-elle été mise en place correctement ? → <b>Mettez la casserole intérieure en place correctement.</b></li> <li>• Le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ou MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ est-il allumé ? → <b>Appuyez sur le bouton ANNULER, puis sur le bouton DÉMARRER/RÉCHAUFFER.</b></li> <li>• Le couvercle extérieur est-il bien fermé ? → <b>Appuyez fermement vers le bas sur le couvercle extérieur, jusqu'à ce qu'il se verrouille avec un léger bruit sec.</b></li> <li>• Il y a peut-être des grains de riz ou autres corps étrangers collés aux orifices pour crochet du corps principal. → <b>Enlevez-les à l'aide d'un objet tel qu'une tige de bambou, puis appuyez vers le bas sur le couvercle extérieur, jusqu'à ce qu'il se verrouille avec un léger bruit sec.</b></li> </ul>
	<b>L'appareil émet un bruit pendant la cuisson ou le maintien au chaud :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ce bruit est émis par le microprocesseur (MICOM) lorsqu'il règle la puissance thermique du cuiseur à riz.</li> <li>• Le bruit de rotation est celui du ventilateur intérieur qui tourne pour libérer l'excès de chaleur.</li> <li>• Le faible bruit est celui du réglage de niveau de pression pendant la cuisson.</li> <li>• Le bruit mécanique est celui du dispositif régulateur du niveau de pression pendant la cuisson.</li> <li>• Le bruit de roulement est celui de la boule de libération de pression qui bouge dans la soupape de régulation de pression pour ajuster le niveau de pression.</li> <li>• Le son de sifflement est celui de libération de la pression émis lorsque la cuisson prend fin.</li> <li>• Un bruit mécanique et un bruit de roulement sont émis juste après le début de la cuisson, ou lorsque la minuterie est réglée, par un dispositif qui vérifie si le couvercle extérieur est bien fermé.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le bruit de sifflement vous prévient que la soupape de régulation de pression ou la soupape de sûreté est bloquée. Un bruit plus élevé peut-être émis lorsque la pression est libérée. → <b>Maintenez enfoncé le bouton ANNULER pendant plus de 1 seconde pour annuler la cuisson. Il se peut que la pression devienne trop élevée dans la casserole intérieure si la soupape de régulation de pression ou la soupape de sûreté se bloque. Nettoyez l'ensemble de couvercle intérieur et le couvercle extérieur une fois l'indicateur PRESSION disparu de l'affichage.</b></li> </ul>
	<b>De la vapeur s'échappe par l'interstice entre le couvercle extérieur et le corps principal :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ensemble de couvercle intérieur :</b> Assurez-vous qu'il n'a pas été échappé ou déformé, et que le joint de couvercle intérieur n'est pas abîmé. Le joint de couvercle intérieur est-il sale ? → <b>Nettoyez le joint.</b></li> <li>• <b>Soupape de sûreté :</b> Assurez-vous que l'orifice n'est pas bloqué et qu'aucun corps étranger n'y est collé.</li> <li>• <b>Soupape de régulation de pression :</b> Assurez-vous que la boule de libération de pression n'est pas coincée et qu'elle se déplace librement.</li> <li>• Assurez-vous que le joint de couvercle extérieur n'est pas coincé sur l'ensemble de couvercle intérieur. → <b>Remettez bien en place l'ensemble de couvercle intérieur.</b></li> <li>• <b>Filtre de couvercle intérieur :</b> Assurez-vous que l'orifice n'est pas bloqué et qu'aucun corps étranger n'y est collé. → <b>Si le filtre de couvercle intérieur est sale, nettoyez-le.</b></li> </ul>
	<b>La fonction de réchauffement est inopérante :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que le mode de maintien au chaud n'est pas annulé. → <b>p. 45</b></li> </ul>



Problèmes	Cause (Points à vérifier)
<b>MAINTIEN AU CHAUD</b>	<p>Pendant le maintien au chaud, le riz dégage une odeur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pendant le maintien au chaud du riz, avez-vous laissé la spatule dans la casserole intérieure ?</li> <li>• Avez-vous réchauffé du riz froid ?</li> <li>• Avez-vous aéré le riz une fois la cuisson terminée ? → <b>Aérez le riz dès la fin de la cuisson.</b></li> <li>• Il reste peut-être trop de son sur les grains, si vous n'avez pas assez rincé le riz.</li> <li>• Lorsque vous faites cuire un mélange de riz, il se peut que cela laisse une odeur. → <b>Nettoyez bien la casserole intérieure.</b> → p. 47</li> <li>• Le mode de maintien au chaud n'a peut-être pas été utilisé pour garder le riz au chaud. Il peut y avoir une odeur indésirable si le riz est laissé dans la casserole intérieure sans utiliser le mode de maintien au chaud. → p. 37</li> <li>• Le mode de maintien au chaud prolongé a-t-il été utilisé pendant plus de 24 heures ?</li> </ul>
	<p>Pendant le maintien au chaud, le riz dégage une odeur, jaunit ou sèche :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Est-ce que vous ne gardez qu'une petite quantité de riz au chaud dans la casserole intérieure ?</li> <li>• Le mode de maintien au chaud ordinaire a-t-il été utilisé pendant plus de 12 heures ?</li> <li>• Le riz peut prendre une coloration jaune, suivant le type de riz ou d'eau utilisé.</li> </ul>
	<p>Pendant le maintien au chaud, le riz dégage une odeur ou devient mouillé :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avez-vous bien nettoyé le cuiseur à riz après chaque utilisation ? → <b>La température de la pièce, l'ouverture et la fermeture fréquentes du couvercle extérieur, un cuiseur à riz mal nettoyé, le type de riz utilisé ou la façon dont il a été nettoyé peuvent causer des odeurs fétides ou la croissance des germes. Nettoyez le cuiseur à riz en vous reportant à la section « NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR », p. 44, et utilisez le plus possible le cuiseur en mode de maintien au chaud ordinaire pour minimiser ces effets.</b></li> </ul>
	<p>Impossible de sélectionner le mode de maintien au chaud prolongé :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avez-vous sélectionné une option de menu pour laquelle le mode de maintien au chaud prolongé n'est pas disponible ? → p. 44</li> <li>• Le mode de maintien au chaud a-t-il été utilisé pendant plus de 12 heures ? → <b>Après l'utilisation du mode de maintien au chaud ordinaire pendant plus de 12 heures, il n'est pas possible de sélectionner le mode de maintien au chaud prolongé.</b></li> <li>• Le riz est-il froid dans la casserole intérieure ? → <b>Lorsque la température est basse dans la casserole intérieure, il n'est pas possible de sélectionner le mode de maintien au chaud prolongé.</b></li> </ul>
	<p>L'affichage n'indique pas le temps écoulé de maintien au chaud :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'affichage indique-t-il l'heure courante ? → <b>Appuyez sur es boutons de réglage du temps pour changer l'affichage.</b> → « NOTE », p. 44.</li> </ul>
	<p>Des bips retentissent en mode de maintien au chaud :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les bips vous rappellent qu'il faut aérer le riz après la cuisson. → <b>Aérez le riz et fermez le couvercle extérieur.</b></li> <li>• Le couvercle extérieur est-il ouvert ? → <b>Fermez le couvercle extérieur.</b></li> </ul>
<b>CUISSON PAR MINUTERIE</b>	<p>Le cuiseur à riz commence la cuisson dès la validation du réglage de la minuterie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'horloge est-elle bien réglée sur l'heure courante ? → <b>L'horloge affiche l'heure sur un cycle de 24 heures. Vérifiez l'heure courante et réglez l'horloge.</b></li> <li>• Si la minuterie est réglée sur un temps plus court que celui recommandé, la cuisson commencera immédiatement.</li> </ul>
	<p>Le riz n'est pas prêt à l'heure spécifiée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'horloge est-elle bien réglée sur l'heure courante ? → <b>L'horloge affiche l'heure sur un cycle de 24 heures. Vérifiez l'heure courante et réglez l'horloge.</b></li> <li>• Il se peut que la cuisson ne se termine pas à l'heure spécifiée si la température de la pièce ou de l'eau est trop basse. De plus, le temps de cuisson peut être affecté par la quantité d'eau ou la tension d'alimentation.</li> </ul>
	<p>Impossible de régler la minuterie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avez-vous appuyé sur le bouton DÉMARRER/RÉCHAUFFER après avoir réglé le temps ? → <b>Il faut appuyer sur le bouton DÉMARRER/RÉCHAUFFER pour valider le réglage de la MINUTERIE.</b></li> <li>• Est-ce que « 7:00 » clignote sur l'affichage ? → <b>La fonction de minuterie n'est disponible que si l'heure courante a été spécifiée sur l'horloge.</b> → p. 36</li> <li>• Le couvercle extérieur est-il bien fermé ? → <b>Appuyez fermement vers le bas sur le couvercle extérieur, jusqu'à ce qu'il se verrouille avec un léger bruit sec.</b></li> <li>• Des grains de riz ou autres corps étrangers sont peut-être collés aux orifices pour crochet du corps principal. → <b>Enlevez-les à l'aide d'un objet tel qu'une tige de bambou, et appuyez vers le bas sur le couvercle extérieur, jusqu'à ce qu'il se verrouille avec un léger bruit sec.</b></li> </ul>
<b>AUTRES</b>	<p>En cas de panne de courant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si trop d'appareils sont utilisés simultanément, il peut y avoir surcharge et le disjoncteur coupera le courant. → <b>Si un autre appareil est branché sur la même prise de courant que le cuiseur à riz, débranchez cet autre appareil avant de réarmer le disjoncteur. Si le courant est rétabli dans les 10 minutes, le cuiseur à riz poursuivra automatiquement la cuisson.</b></li> </ul>
	<p>La fiche du cordon d'alimentation projette des étincelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il peut y avoir des étincelles lorsque la fiche du cordon d'alimentation est branchée ou débranchée de la prise de courant. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement, mais d'un phénomène normal avec les cuiseurs à riz à chauffage par induction.</li> </ul>
	<p>Il y a des saletés de couleur rouille dans le couvercle extérieur ou sur l'ensemble de couvercle intérieur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si un résidu visqueux est collé au couvercle extérieur ou à l'ensemble de couvercle intérieur et a changé de couleur, enlevez-le. → p. 48</li> </ul>

# LES AFFICHAGES D'ERREUR ET LEUR SIGNIFICATION

Indication sur le tableau d'affichage	Cause (Points à vérifier)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indique un dysfonctionnement.</li> <li>→ <b>Veillez contacter le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz ou le Service à la Clientèle Zojirushi.</b></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En cas d'anomalie de tension, l'appareil s'arrête automatiquement pour éviter une panne.</li> <li>→ <b>Revérifiez la tension nominale de la prise pour vous assurer qu'elle est conforme aux spécifications du cuiseur à riz. Dans le cas contraire, utilisez une autre prise.</b></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si H17 apparaît 5 fois de suite sur l'affichage, E17 apparaîtra et les boutons ne répondront plus.</li> <li>→ <b>Appuyez sur le bouton ANNULER et assurez-vous que le couvercle extérieur est bien fermé, puis appuyez sur le bouton DÉMARRER/RÉCHAUFFER.</b></li> <li>• Si E17 ne disparaît pas après les mesures ci-dessus, il y a peut-être un dysfonctionnement.</li> <li>→ <b>Contactez le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz ou le Service à la Clientèle Zojirushi.</b></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La température du capteur de couvercle ou du Capteur Latéral est trop élevée.</li> <li>→ <b>Appuyez sur le bouton ANNULER et laissez le couvercle extérieur ouvert pendant plus de 50 minutes pour laisser refroidir l'intérieur. (Prenez garde aux brûlures.) Pour faire refroidir l'appareil plus vite, voir p. 40.</b></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La casserole intérieure n'est pas insérée. → <b>Insérez fermement la casserole intérieure.</b></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le couvercle extérieur n'est pas bien fermé.</li> <li>→ <b>Si H17 apparaît pendant moins de 5 secondes :</b>  <b>Appuyez fermement vers le bas sur le couvercle extérieur, jusqu'à ce qu'il se verrouille avec un léger bruit sec.</b>                      Le voyant DÉMARRER/RÉCHAUFFER s'allumera et la cuisson commencera. </li> <li>→ <b>Si H17 apparaît pendant plus de 5 secondes :</b>  <b>Appuyez sur le bouton ANNULER et assurez-vous que le couvercle extérieur est bien fermé, puis appuyez sur le bouton DÉMARRER/RÉCHAUFFER.</b></li> </ul>
<p>Pas d'affichage : </p> <p>clignote : </p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La batterie au lithium intégrée est épuisée.</li> <li>L'affichage s'éteindra et les réglages mémorisés (heure courante, sélection de menu et heures de maintien au chaud) seront effacés. Le cuiseur à riz fonctionnera toutefois normalement une fois que vous l'aurez branché et aurez réglé l'horloge.</li> <li>Si la cuisson du riz est lancée alors que  clignote sur l'affichage, l'heure courante ne s'affichera pas pendant la cuisson. → p. 39</li> <li>Pour remplacer la batterie au lithium, informez-vous au Service à la Clientèle Zojirushi (des frais s'appliquent à l'achat de la batterie).</li> </ul>
<p><b>PRESSURE</b> clignote :</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le cuiseur à riz a cessé la cuisson alors qu'il y avait encore de la pression à l'intérieur. Attendez que l'indicateur PRESSURE disparaisse de l'affichage (environ 5 à 10 minutes).</li> <li>L'utilisation des boutons est impossible tant que l'indicateur PRESSURE clignote.</li> </ul>
<p>Affichage bizarre :</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Débranchez et rebranchez le cordon d'alimentation.</li> <li>→  clignotera sur l'affichage. <b>Veillez régler à nouveau l'horloge en suivant les instructions, p. 36.</b></li> </ul>

# PIÈCES DE RECHANGE

- Pour un rendement optimal, faites remplacer les pièces endommagées.
- Pour faire remplacer les pièces, vérifiez à l'avance le numéro de modèle de l'appareil et le nom des pièces à remplacer, puis contactez le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz ou le Service à la Clientèle Zojirushi.

## Service à la Clientèle Zojirushi

1-800-733-6270  
www.zojirushi.com

Nomenclature des pièces	Numéro des pièces
Ensemble de couvercle intérieur (Modèle 1,0 L)	C162-6B
Ensemble de couvercle intérieur (Modèle 1,8 L)	C163-6B
Casserole intérieure (Modèle 1,0 L)	B384-6B
Casserole intérieure (Modèle 1,8 L)	B385-6B
Spatule	SHAKN-6B
Porte-spatule	618112-00
Gobelet à mesurer pour la plupart des types de riz	615784-00
Gobelet à mesurer pour le riz blanc sans rinçage uniquement (gobelet vert)	617824-00
Filtre de couvercle intérieur	BU201011L-00

# FICHE TECHNIQUE

Numéro de Modèle		NP-NVC10	NP-NVC18
Capacité de cuisson (approx. L) [tasses]	Riz Blanc	0,09 à 1,0 [0,5 à 5,5]	0,18 à 1,8 [1 à 10]
	Riz Sans Rinçage	0,09 à 0,94 [0,5 à 5,5]	0,17 à 1,71 [1 à 10]
	Riz Umami	0,09 à 1,0 [0,5 à 5,5]	0,18 à 1,8 [1 à 10]
	Riz Sans Rinçage	0,09 à 0,94 [0,5 à 5,5]	0,17 à 1,71 [1 à 10]
	Cuisson Rapide	0,09 à 1,0 [0,5 à 5,5]	0,18 à 1,8 [1 à 10]
	Riz Sans Rinçage	0,09 à 0,94 [0,5 à 5,5]	0,17 à 1,71 [1 à 10]
	Riz Mélangé	0,09 à 0,72 [0,5 à 4]	0,36 à 1,08 [2 à 6]
	Riz Sans Rinçage	0,09 à 0,68 [0,5 à 4]	0,34 à 1,03 [2 à 6]
	Riz à Sushi	0,09 à 1,0 [0,5 à 5,5]	0,18 à 1,8 [1 à 10]
	Riz Sans Rinçage	0,09 à 0,94 [0,5 à 5,5]	0,17 à 1,71 [1 à 10]
	Riz Gluant	0,18 à 0,72 [1 à 4]	0,36 à 1,08 [2 à 6]
	Riz Sans Rinçage	0,17 à 0,68 [1 à 4]	0,34 à 1,03 [2 à 6]
	Bouillie de Riz	0,09 à 0,27 [0,5 à 1,5]	0,09 à 0,45 [0,5 à 2,5]
	Riz Sans Rinçage	0,09 à 0,26 [0,5 à 1,5]	0,09 à 0,43 [0,5 à 2,5]
	Riz Brun	0,18 à 0,72 [1 à 4]	0,36 à 1,44 [2 à 8]
	Riz brun GABA	0,18 à 0,72 [1 à 4]	0,36 à 1,44 [2 à 8]
	Moins de vapeur	0,09 à 1,0 [0,5 à 5,5]	0,18 à 1,8 [1 à 10]
	Riz Sans Rinçage	0,09 à 0,94 [0,5 à 5,5]	0,17 à 1,71 [1 à 10]
	Riz légèrement brûlé	0,09 à 1,0 [0,5 à 5,5]	0,18 à 1,8 [1 à 10]
	Riz Sans Rinçage	0,09 à 0,94 [0,5 à 5,5]	0,17 à 1,71 [1 à 10]
Capacité nominale	C.A. 120 V , 60 Hz		
Consommation d'électricité	1240 W	1370 W	
Consommation moyenne d'électricité pendant le maintien au chaud	29 W	36 W	
Système de cuisson du riz	Dispositif de cuisson à pression et chauffage à induction		
Longueur du cordon d'alimentation	3' 3" (1,0 m)		
Dimensions externes	<Approx. en pouces>	10-1/8 (L) x 15-3/8 (P) x 8-5/8 (H) (16-3/8**1)	11-1/8 (L) x 16-1/2 (P) x 10-1/8 (H) (18-7/8**1)
	<Approx. en cm>	25,5 (L) x 39 (P) x 22 (H) (41,5**1)	28 (L) x 42 (P) x 25,5 (H) (47,5**1)
Poids	Environ 13 lb ( Environ 5,5 kg )	Environ 15 lb ( Environ 6,5 kg )	

- La consommation moyenne d'électricité pendant le maintien au chaud est calculée avec le cuiseur à riz rempli à capacité maximale et à une température ambiante de 68 °F (20 °C).
- Il se peut que cet appareil ne fonctionne pas bien dans certains environnements ou emplacements à haute altitude ou dans des conditions climatiques extrêmes. Veuillez ne pas utiliser l'appareil dans de tels emplacements.
- \*\*1 Hauteur avec le couvercle extérieur ouvert.

## DECLARATION OF CONFORMITY WITH FCC RULES

According to 47CFR, Part 2 and 18

We, Zojirushi America Corporation,

Located at : 1149 W. 190th Street, Suite 1000 Gardena, CA 90248, USA

Telephone Number : 310-769-1900

Declare under sole responsibility that the product:

Trade Name: ZOJIRUSHI

Kind of equipment: Electric Rice Cooker & Warmer

Model Name: NP-NVC10, NP-NVC18

Complies with 47CFR Part 2 and 18 of the FCC rules as a Consumer, Industrial, Scientific and medical equipment. Each product marketed, is identical to the representative unit tested and found to be compliant with the standards.

Records maintained continue to reflect the equipment being produced can be expected to be within the variation accepted, due to quantity production and testing on a statistical basis as required by 47CFR §2.909.

Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

The above named party is responsible for ensuring that the equipment complies with the standards of 47CFR §18.301 to 18.311.

Signature of Party Responsible: \_\_\_\_\_

  
Tatsuya Yamasaki President / CEO

Date of issue: June 18, 2012

[www.zojirushi.com](http://www.zojirushi.com)

### **FOR CALIFORNIA USA ONLY**

This product contains a CR Coin Lithium Battery which contains Perchlorate Material - special handling may apply. See [www.dtsc.ca.gov/hazardouswaste/perchlorate](http://www.dtsc.ca.gov/hazardouswaste/perchlorate)

NP-NVC(1) ©(B)