



CUISEUR À RIZ ET CHAUFFE-RIZ MICOM

MODE D'EMPLOI

NS-LAC05

INDEX

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ.....	2
NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES.....	6
À PROPOS DU RIZ.....	8
CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX (PRÉPARATION ET MAINTIEN AU CHAUD).....	9
LES ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE.....	10
CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX À L'AIDE DES MENUS.....	12
UTILISATION DE LA MINUTERIE.....	13
RÉGLAGE DE L'HORLOGE.....	15
LES SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION.....	16
RIZ MÉLANGÉ.....	17
BOUILLIE DE RIZ AUX SEPT HERBES.....	18
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	19
PIÈCES DE RECHANGE.....	20
GUIDE DE DÉPANNAGE.....	21
LES AFFICHAGES D'ERREUR ET LEUR SIGNIFICATION.....	23
FICHE TECHNIQUE.....	23

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, SUIVEZ LES PRÉCAUTIONS DE BASE SUIVANTES :

- 1** Lisez bien toutes les instructions.
- 2** Ne touchez pas les surfaces qui peuvent être chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. N'obturez en aucun cas l'orifice d'échappement de la vapeur.
- 3** Pour éviter les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil portatif, à l'exception du récipient intérieur, dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- 4** Soyez vigilants lorsque les enfants utilisent l'appareil ou se trouvent à proximité.
- 5** Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le manipuler ou de le nettoyer. Assurez-vous qu'il est arrêté lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y enlever ou d'y installer les accessoires ou encore avant de le laver.
- 6** N'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon ou la fiche sont endommagés ou lorsque l'appareil est pour une raison quelconque abîmé. Confiez l'appareil au service de réparation recommandé le plus proche pour toute réparation, tout examen ou réglage.
- 7** L'utilisation d'accessoires non conseillés par le fabricant peut entraîner des dégâts.
- 8** N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- 9** Ne laissez pas le cordon électrique pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir et assurez-vous qu'il n'est pas en contact avec une surface chaude.
- 10** Ne placez pas l'appareil près d'une surface chaude telle qu'un brûleur à gaz allumé, une plaque électrique, un poêle ou encore dans un four en train de chauffer.
- 11** Soyez très prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant un liquide ou un aliment chaud.
- 12** Branchez le cordon dans une prise domestique. Avant de débrancher l'appareil, placez-le sur la position ARRÊT puis retirez la fiche de la prise murale.
- 13** N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fonctions que celles auxquelles il est destiné.
- 14** Pour minimiser les risques de chocs électriques, ne cuire que dans le récipient amovible.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT À USAGE DOMESTIQUE.

L'appareil est livré avec un cordon court afin de réduire les risques d'emmêlements ou de chutes. Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées en respectant les précautions nécessaires. En cas d'utilisation, la tension du courant indiquée sur la rallonge électrique devra au minimum être égale à celle de l'appareil et la longueur du cordon sera réglée de manière à ce qu'il ne pende pas de la table ou du comptoir où il est posé afin d'éviter les accidents d'emmêlement dans le cordon ou tout accident provoqué par des enfants qui tireraient dessus. Il a une fiche polarisée (l'une des broches étant plus large que l'autre). Pour minimiser les chocs électriques, la fiche s'adapte dans un seul sens à une prise polarisée. Si la fiche n'entre pas correctement dans la prise, retournez-la. Si elle n'entre toujours pas, prenez contact avec un électricien agréé. Ne cherchez jamais à modifier la prise.

AVANT L'UTILISATION

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Veillez suivre rigoureusement les instructions.



- Ces MISES EN GARDE et AVERTISSEMENTS ont pour but de vous protéger, ainsi que les autres personnes présentes, contre les blessures, et d'éviter les dommages à la propriété.
- Veuillez les respecter rigoureusement, pour assurer un fonctionnement sécuritaire.



 **MISES EN GARDE** Indique un risque de blessure grave.*1



 **AVERTISSEMENTS** Indique un risque de blessure ou de dommages à la propriété en cas de mauvaise manipulation.*2 *3

*1 Les blessures graves comprennent la perte de la vue, les brûlures (à température très élevée ou légèrement élevée), les chocs électriques, les fractures osseuses, les réactions toxiques et autres blessures assez graves pour exiger des soins médicaux ou une hospitalisation prolongée.

*2 Les blessures consistent en lésions corporelles, brûlures ou chocs électriques pas assez graves pour exiger des soins médicaux ou une hospitalisation prolongée.

 Le symbole  indique une mise en garde ou un avertissement. La nature en est spécifiée dans le triangle ou à côté, sous forme de texte ou d'une illustration.

 Le symbole  indique une opération interdite. La nature en est spécifiée dans le cercle ou à côté, sous forme de texte ou d'une illustration.

 Le symbole  indique une exigence ou une directive à suivre. La nature en est spécifiée dans le cercle ou à côté, sous forme de texte ou d'une illustration.

*3 Les dommages à la propriété consistent en dommages matériels affectant une résidence, des meubles, des animaux domestiques ou des animaux.

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 brancher ou débrancher le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.

Il y a risque de choc électrique ou de blessure.



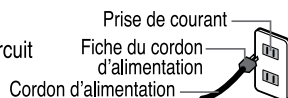
Ne pas laisser les enfants utiliser le cuiseur à riz sans surveillance. Gardez-le hors d'atteinte des enfants en bas âge.

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



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.



Pendant la cuisson ou en déplaçant le cuiseur à riz, ne pas toucher le bouton d'ouverture.

Il y a risque de brûlures.



Ne pas utiliser une source d'alimentation autre qu'une prise de courant C.A. 120 V.

L'utilisation de toute autre tension d'alimentation comporte un risque d'incendie ou de choc électrique.



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.



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 toucher l'évent à vapeur.

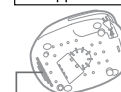
Il y a risque de brûlures ou d'éboullantage. Veuillez tout spécialement à ce que les enfants et nourrissons ne le touchent pas.



Ne pas mettre d'objets métalliques tels que broches ou fils de fer dans les orifices qui se trouvent sous le cuiseur à riz.

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

Vue du dessous de l'appareil



Évent ou interstices



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.



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.

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

⚠ 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 le 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 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 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.



Ne pas utiliser le cuiseur à riz là où il risque d'être exposé à des éclaboussures d'eau, ni près d'une source de chaleur.

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



Ne pas mettre ou utiliser le cuiseur à riz sur une surface instable ou sensible à la chaleur.

Il y a risque d'incendie.



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

Le contact avec les pièces chaudes peut entraîner 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.



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 choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.



Tenez toujours la fiche du cordon d'alimentation lorsque vous escamotez le cordon.

Il y a risque de blessure si la fiche vous heurte alors que le cordon s'escamote.



Si le cordon d'alimentation est endommagé, ne pas essayer de le démonter ou de le réparer soi-même.

Vérifiez le numéro de modèle du produit et informez-vous auprès du magasin où vous l'avez acheté, ou contactez le Service à la Clientèle Zojirushi.

IMPORTANT

■ **Ne pas recouvrir l'évent à vapeur d'un linge ou autre objet.**

Cela peut entraîner la déformation et/ou la décoloration.

■ **Ne pas utiliser le cuiseur à riz si des corps étrangers (grains de riz, etc.) sont collés à la plaque chauffante ou à la face extérieure de la casserole intérieure.**

Cela risquerait d'affecter la cuisson.

■ **Ne mettre dans la casserole intérieure aucun objet qui risque de causer des dommages.**

Si la casserole intérieure est abîmée, elle risque de ne pas bien cuire le riz.

■ **Ne pas utiliser le cuiseur à riz comme marmite à vapeur, ni pour autre chose que pour cuire ou maintenir au chaud du riz.**

L'évent à vapeur risquerait de se bloquer.

NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES

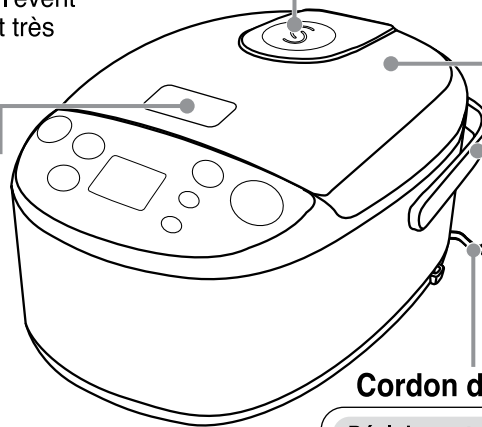
Corps principal

Bouchon d'évent à vapeur

- La vapeur qui s'échappe de l'évent pendant la cuisson du riz est très chaude. Soyez très prudent.

Bouton d'ouverture

Appuyez sur le bouton d'ouverture pour ouvrir le couvercle extérieur.



Couvercle extérieur

Poignée

Utilisez la poignée pour transporter l'appareil.

Fiche du cordon d'alimentation

Cordon d'alimentation

Déploiement du cordon d'alimentation :

Saisissez le cordon d'alimentation par sa fiche et tirez. (Ne tirez pas au-delà de la marque rouge du cordon.)

Escamotage du cordon d'alimentation :

Saisissez le cordon d'alimentation par sa fiche, tirez sur une distance d'environ un pouce puis laissez le mécanisme escamoter le cordon.

Couvercle intérieur

Support de couvercle intérieur

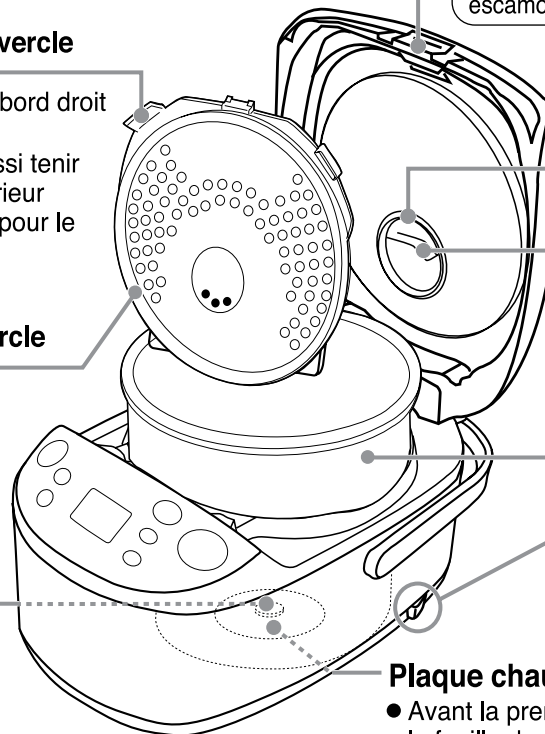
- Pensez à remettre en place le couvercle intérieur après chaque nettoyage.

Bouton du couvercle intérieur

(En 2 positions : bord droit et bord gauche)

Vous pouvez aussi tenir le couvercle intérieur par ces boutons pour le déplacer.

Joint du couvercle intérieur



Joint d'évent à vapeur

Évent à vapeur

Casserole intérieure

Fixation pour porte-spatule

(En 2 positions : bord droit et bord gauche)

Capteur central

Plaque chauffante

- Avant la première utilisation, veuillez retirer la feuille de protection qui se trouve entre la plaque chauffante et la casserole intérieure.

Tableau de commande

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

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.

Bouton MAINTIEN AU CHAUD

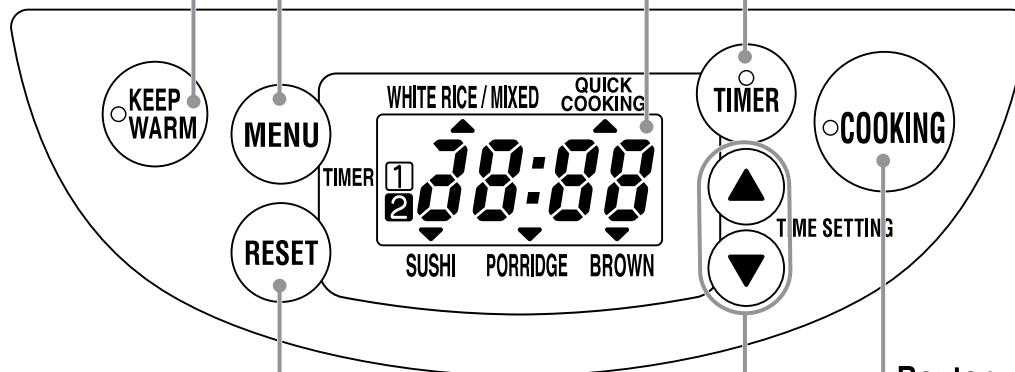
Utilisez ce bouton pour le MAINTIEN AU CHAUD.

Bouton MENU

Utilisez ce bouton pour choisir le menu à utiliser.

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).



Bouton ANNULER

Utilisez ce bouton pour annuler le réglage/menu sélectionné ou la fonction en cours d'utilisation.

Bouton RÉGLAGE DU TEMPS

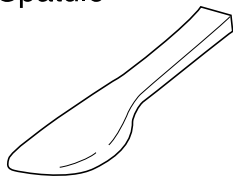
Utilisez ces boutons pour régler la minuterie (heure de fin de la cuisson) ou l'horloge.

Bouton CUISSON

Utilisez ce bouton pour lancer la cuisson.

Accessoires

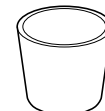
Spatule



Porte-spatule



Gobelet à mesurer
(1 tasse = environ 6,1 oz
/ environ 180 ml)

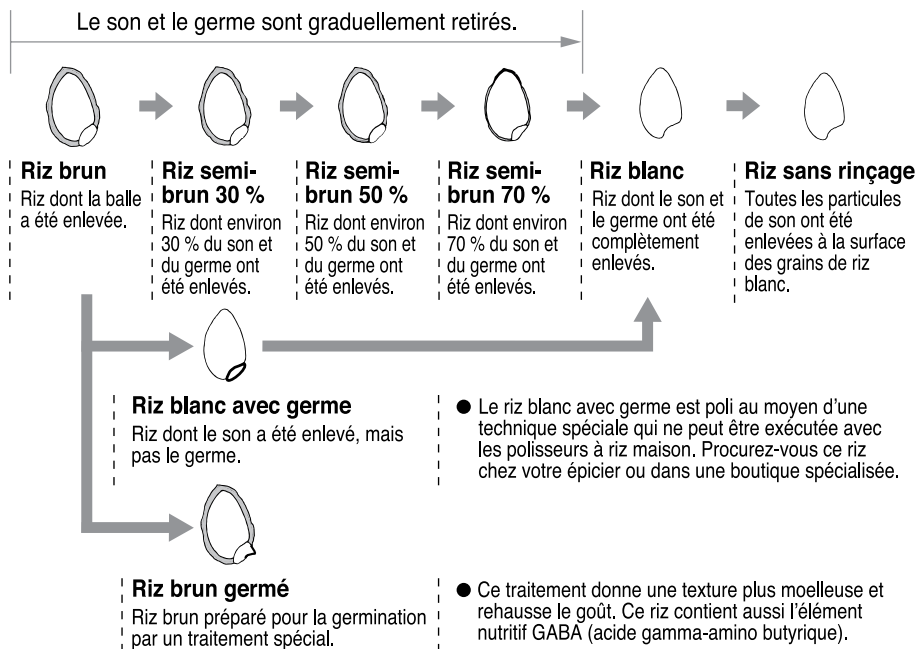
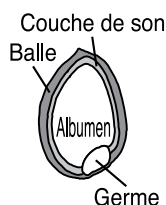


À PROPOS DU RIZ

LES TYPES DE RIZ

- Les types de riz et leur nomenclature varient suivant la façon dont a été poli et/ou traité le grain.

Riz dans son enveloppe



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>

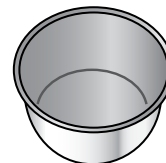
- Avant de rincer le riz, enlevez les corps étrangers (tels que le sable).
- N'utilisez pas d'ustensiles tels qu'un fouet pour rincer le riz.
- Ne mettez pas une passoire métallique dans la casserole intérieure quand vous nettoyez le riz.
- N'utilisez la casserole intérieure qu'avec ce cuiseur à riz.

<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. 20

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.

Rincer légèrement le riz

La première fois, il faut nettoyer le riz un court instant dans une grande quantité d'eau, puis jeter l'eau aussitôt. Nettoyez-le ensuite 4 ou 5 fois en remplaçant l'eau chaque fois, pour enlever le son.

Ajuster la quantité d'eau selon le type de riz

Type de riz	Niveau d'eau
Plus moelleux 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 Plus dur	Mettre un peu plus d'eau que le niveau normal

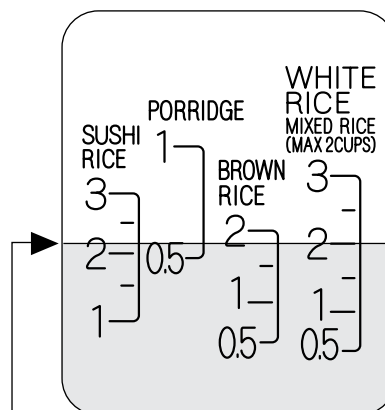
Ne pas utiliser une eau très alcaline

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.

Pour faire cuire 2 gobelets de riz blanc

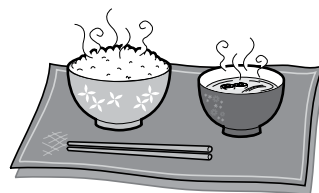


Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau 2 de riz Blanc.

UTILISATION DU MODE DE MAINTIEN AU CHAUD

N'utilisez pas le mode de maintien au chaud dans les cas suivants :

- Ajouter du riz.
- Réchauffer du riz froid.
- Garder le riz chaud alors qu'il contient d'autres ingrédients ou des épices (mélange de riz).
- Garder au chaud des aliments autres que le riz, comme des croquettes ou de la soupe miso.
- Garder le riz au chaud pendant plus de 12 heures.
- Garder le riz au chaud en laissant la spatule dans le cuiseur à riz.
- Laisser le cuiseur à riz débranché.



Quand il n'y a qu'une petite quantité de riz à garder au chaud, regroupez les grains au centre de la casserole intérieure pour éviter qu'ils ne sèchent.

Réglages de Menu

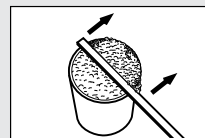
WHITE RICE / MIXED (RIZ BLANC / MÉLANGÉ) QUICK COOKING (CUISSON RAPIDE)
SUSHI (SUSHI) PORRIDGE (BOUILLIE DE RIZ) BROWN (BRUN)

LES ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE

1

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

Le gobelet à mesurer rempli de riz à ras bord équivaut à environ 6,1 oz / environ 180 ml.



2

Nettoyez le riz et ajustez la quantité d'eau.

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. → (voir page 12, « CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX À L'AIDE DES MENUS »), puis égalisez la surface du riz.



- 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.

3

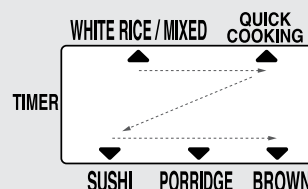
Mettez la casserole intérieure dans le corps principal, fermez le couvercle extérieur et branchez le cordon d'alimentation.

Essayez toute trace d'humidité ou de corps étranger sur la surface extérieure de la casserole, puis mettez-la bien en place dans le cuiseur à riz.

4

Sélectionnez l'option de menu désirée en appuyant sur le bouton **MENU**.

- Chaque pression sur le bouton modifie la position de « ▲ ». Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que l'option de menu désirée soit sélectionnée.
- Maintenez le bouton enfoncé pour faire défiler rapidement les options.
- Les options de menu telles que RIZ BLANC / MÉLANGÉ et BRUN resteront sélectionnées jusqu'à ce que vous changiez d'option.
- Menu CUISSON RAPIDE : Choisissez cette option si vous devez faire cuire du riz blanc très rapidement. Notez que les grains du riz seront un peu plus durs.



5

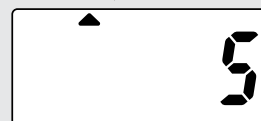
Appuyez sur le bouton **COOKING**.

Le voyant CUISSON s'allume et l'appareil joue la mélodie ou émet le bip de lancement de la cuisson. Quand le cuiseur à riz arrive à l'étape de la cuisson à la vapeur, l'affichage indique le temps qu'il reste avant la fin de la cuisson.

S'allume

COOKING

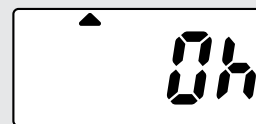
Le temps qu'il reste avant la fin de la cuisson, en minutes.



6 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.

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

Temps écoulé en mode de maintien au chaud.



- 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. Si vous ne rétablissez pas le mode d'affichage sur le temps écoulé de maintien au chaud, celui-ci ne s'affichera pas à la prochaine cuisson. Ce changement n'est possible qu'en mode de maintien au chaud.
- Si vous annulez le mode de maintien au chaud et appuyez de nouveau sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD, l'affichage indiquera 0 h.
- Il est aussi possible de modifier le réglage du signal sonore → Voir page 16, « LES SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION » pour plus de détails.

7 Après l'utilisation, appuyez sur le bouton , puis débranchez le cordon d'alimentation.

Estimation du temps total de cuisson

Menus	Durée de la cuisson	Menus	Durée de la cuisson
Riz blanc / Riz mélangé	40-55 minutes	Bouillie de riz	55 minutes-1 heure 5 minutes
Cuisson rapide	27-39 minutes	Riz brun	1 heure 20 minutes-1 heure 40 minutes
Riz à sushi	40-55 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). La durée réelle peut varier suivant la tension d'alimentation, la température de la pièce, la saison et la quantité d'eau utilisée.

Veillez respecter les points ci-dessous :

- N'ouvrez pas le couvercle extérieur pendant la cuisson du riz. Le riz ne cuirait pas bien.
- Avant de faire cuire à nouveau du riz, laissez refroidir le corps principal et le couvercle extérieur jusqu'à la température du corps, autrement le riz ne cuira pas bien.
- Pour éviter de provoquer une panne, n'appuyez pas sur le bouton CUISSON alors que la casserole intérieure est vide.
- 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.

CUISSON DU RIZ (Suite)

CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX À L'AIDE DES MENUS

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

RIZ MÉLANGÉ :

Quantité de riz :	Pour des résultats optimaux, ne faites pas cuire plus de 2 tasses; autrement la cuisson risque de ne pas être satisfaisante.
Niveau d'eau :	Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour WHITE RICE .
Sélection de menu :	Sélectionnez le menu WHITE RICE / MIXED .
Ingrédients :	La quantité d'ingrédients recommandée est d'environ 30 % à 50 % le volume (poids) de riz. S'il y a trop de riz, il se peut qu'il ne cuise pas bien. (1 tasse de riz correspond à environ 5,3 oz / environ 150 g.) Coupez les ingrédients en petits morceaux et mettez ces derniers sur le dessus du riz (ne les mélangez pas au riz).
Remarques :	Les épices doivent être mélangées au bouillon ou à l'eau avant d'être ajoutées au riz. Après avoir ajouté la bonne quantité, remuez bien à partir du fond de la casserole intérieure. Si les épices sont ajoutées directement ou ne sont pas bien mélangées au riz, elles risquent de brûler ou de ne pas cuire correctement.

RIZ À SUSHI :

Niveau d'eau :	Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour SUSHI RICE .
Sélection de menu :	Sélectionnez le menu SUSHI .

BOUILLIE DE RIZ :

Quantité de riz :	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.
Niveau d'eau :	Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour PORRIDGE .
Sélection de menu :	Sélectionnez le menu PORRIDGE .
Remarques :	La quantité d'ingrédients recommandée est d'environ 30 % à 50 % le volume de riz. Coupez les ingrédients en petits morceaux et mettez ces derniers sur le dessus du riz, sans les mélanger au riz. N'utilisez pas en grande quantité les ingrédients qui ne cuisent pas facilement. Faites bouillir les légumes verts séparément et ajoutez-les à la bouillie de riz une fois celle-ci cuite.

CUISSON RAPIDE :

Niveau d'eau :	Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour WHITE RICE .
Sélection de menu :	Sélectionnez le menu QUICK COOKING .
Remarques :	Choisissez ce menu si vous devez faire cuire du riz blanc très rapidement. Notez que les grains de riz seront peut-être un peu plus durs.

MÉLANGÉ DE RIZ ET D'ORGE :

Niveau d'eau :	Mettre un peu plus d'eau que le niveau de WHITE RICE .
Sélection de menu :	Sélectionnez le menu WHITE RICE / MIXED .
Remarques :	La quantité de l'orge mélangé au riz ne doit pas dépasser 20 % du volume total, autrement il se peut que le riz ne cuise pas bien. Ex.: Pour faire cuire 1 gobelet de riz mélangé à de l'orge, mettez 0,8 gobelet de riz blanc et 0,2 gobelet d'orge.

RIZ BRUN :

Niveau d'eau :	Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour BROWN RICE .
Sélection de menu :	Sélectionnez le menu BROWN .

UTILISATION DE LA MINUTERIE

- Cette fonction sert à régler le cuiseur à riz pour qu'il termine automatiquement la cuisson à l'heure spécifiée.

Ex. : Si vous souhaitez que la cuisson du riz se termine à 7 h 30.

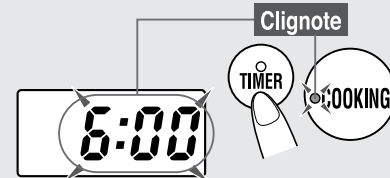
- Réglez l'horloge sur l'heure courante avant de régler la fonction de minuterie. → p. 15

1

Appuyez sur le bouton  pour sélectionner « Minuterie 1 ».

L'affichage indique l'heure prédéfinie, 6:00 ; l'heure affichée et le voyant CUISSON clignotent.

- Appuyez de nouveau sur le bouton et la « Minuterie 2 » prédéfinie sur « 18:00 » apparaîtra.




2


Appuyez sur le bouton  pour sélectionner le menu désiré.

- La fonction de minuterie n'est pas disponible pour le menu CUISSON RAPIDE.

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.



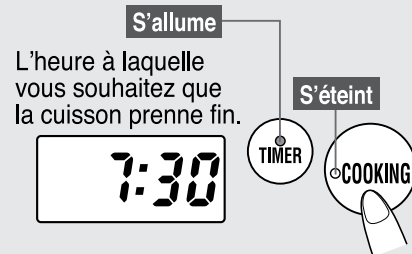
- Maintenez la pression sur le bouton pour faire avancer ou reculer le temps rapidement par tranches de 10 minutes.

4



Appuyez sur le bouton .

Le voyant CUISSON s'éteint, l'heure spécifiée — 7:30 — s'affiche, le voyant MINUTERIE s'allume et l'appareil joue une mélodie ou émet un bip.

- Il faut appuyer sur le bouton CUISSON pour valider le réglage de la MINUTERIE.



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 en mode de minuterie.
- N'utilisez pas la fonction de minuterie pour le menu Riz Mélangé. Les ingrédients pourront se gâter ou les assaisonnements pourront se déposer au fond de la Casserole de Cuisson Intérieure et vos résultats pourront ne pas être satisfaisants.

UTILISATION DE LA MINUTERIE (Suite)

Pour utiliser les réglages de minuterie mis en mémoire

- Une fois la minuterie réglée, les réglages sont mis en mémoire sous « Minuterie 1 » et « Minuterie 2 ».
Il n'est pas nécessaire de spécifier l'heure à nouveau quand vous réutilisez les mêmes réglages.

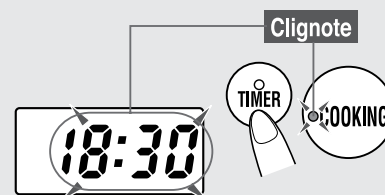
1

Appuyez sur le bouton  pour sélectionner

« Minuterie 1 » ou « Minuterie 2 ».

L'affichage indique l'heure définie (7:30) dans le menu de minuterie, puis l'heure affichée et le voyant CUISSON se mettent à clignoter.

- Si vous appuyez de nouveau sur le bouton, l'affichage indique que la « Minuterie 2 » est définie sur « 18:30 ».



2

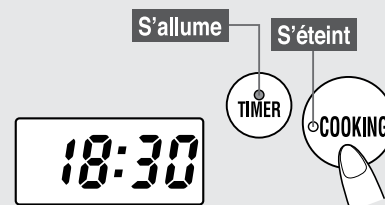
Appuyez sur le bouton  pour sélectionner le menu désiré.

3

Appuyez sur le bouton .

- Le réglage de minuterie est activé.

Ex. : L'illustration de droite indique que la « Minuterie 2 » est réglée sur 18:30.



Durées suggérées pour le réglage de la minuterie :

Menus	Réglages de la minuterie
Riz blanc	55 minutes – 13 heures
Bouillie de riz	1 heure 5 minutes – 13 heures
Riz brun	1 heure 40 minutes – 13 heures

NOTE :

- Il se peut que le riz obtenu soit un peu 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, tout spécialement l'été, pour éviter que le riz ne se gâte en trempant à cause de la température élevée de la pièce.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Il est important de régler l'horloge avant de faire cuire du riz avec la minuterie. Bien que l'horloge ait été réglée en usine, il se peut qu'elle n'affiche pas la bonne heure sous certaines conditions telles qu'une température fluctuante.


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

Ex. : Si l'heure actuelle est 15 h 01, mais que l'horloge affiche 14 h 58.


1


Insérez la casserole intérieure et branchez le cordon d'alimentation.

2

Appuyez sur le bouton de réglage du temps  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.

Réglage du temps en cours d'exécution



Clignote

- Le clignotement cessera au bout de 5 secondes.

3

Lorsque l'affichage du temps cesse de clignoter, le réglage du temps est terminé.

Le temps cessera de clignoter 3 secondes après l'achèvement du réglage du temps.

Le réglage du temps est terminé.



Cesse de clignoter

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. Les signaux sonores peuvent être permutés de la mélodie au bip, ou désactivés (pour la notification d'achèvement de la cuisson).

Types de signaux sonores :

※ La fonction de silencieux ne désactive le signal sonore que pour l'achèvement de la cuisson. Un bip est émis pour vous informer du lancement de la cuisson et de l'activation de la minuterie.

Les types de signaux sonores et leur signification respective	Mélodie :	Bip :	Silencieux : ※
Indication	L'option réglée par défaut à la sortie d'usine.	Choisissez cette option pour remplacer une mélodie par un bip.	Choisissez ce réglage si vous souhaitez désactiver le signal sonore d'achèvement de la cuisson.
La cuisson a commencé :	« Ah ! vous dirai-je, maman »	un bip	
La minuterie est activée :	« Ah ! vous dirai-je, maman »	un bip	
La cuisson est terminée :	« Amaryllis »	5 bips	pas de son

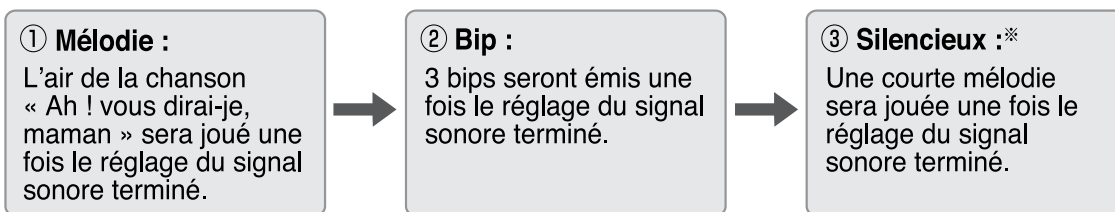
MODIFICATION DU SIGNAL SONORE :

- 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 modifier le signal sonore pendant la cuisson et le maintien au chaud.
- 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.



RECETTES

Mesures utilisées dans ces recettes :

- Mesurer le riz avec le gobelet à mesurer fourni (1 tasse = environ 6,1 oz / environ 180 ml).
- 1 Cuiller à Soupe = 0,5 oz (15 ml)
- 1 cuiller à Café = 0,2 oz (5 ml)

RIZ MÉLANGÉ

Sélection du menu : Sélectionner le menu **WHITE RICE / MIXED**.



Ingrédients : (2-3 portions)

2 tasses de Riz
1 oz (30 g) de Poulet (ou de jeunes sardines séchées)
1/3 de part d'Age (tofu frit)
0,7 oz (20 g) de carottes
0,7 oz (20 g) de *Konnyaku*
0,7 oz (20 g) de *Gobo*
2 tranches de champignons Shiitaké Séchés

A)

1 Cuiller à Soupe de sauce de soja allégée
1 Cuiller à Soupe de *Mirin* (saké doux)
1/3 de cuiller à thé de sel
1/3 de cuiller à thé de *dashinomoto*
Soupe prise des shiitaké séchés, selon le goût
Haricots verts (bouillis) ou persil des roches selon le goût

Comment faire cuire

- 1 Couper le poulet en cubes de 1/2 pouce (1 cm) et l'age en bandes. Mettre l'Age dans une passoire et verser de l'eau chaude dessus; presser doucement pour évacuer l'huile en excès. Tremper le poulet et l'Age dans le bouillon A pendant 5 minutes (ne pas jeter ce bouillon).
- 2 Couper les carottes et le *Konnyaku* en petites bandes, tremper dans l'eau chaude et égoutter. Couper le *Gobo* en lanières, tremper dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit mou et égoutter ensuite. Tremper le Shiitaké dans l'eau pour le ramollir, enlever les bouts durs et couper ensuite en petites bandes.
- 3 Ajouter le bouillon de la 1ère Étape à l'eau utilisée pour tremper le Shiitaké séché et bien les mélanger.
- 4 Rincer le riz et ajouter le mélange de la 3ème Étape. Remplir la casserole intérieure avec de l'eau jusqu'au niveau 2 de **WHITE RICE** et bien mélanger à partir du fond de la casserole.
- 5 Mettre les ingrédients des 1ère et 2ème Étapes au-dessus du riz de la 4ème Étape et répartir également partout au-dessus.
- 6 Appuyer sur le bouton **(MENU)**, sélectionner **WHITE RICE / MIXED** et appuyer sur le bouton **(COOKING)** pour démarrer la cuisson.
- 7 Quand le cuiseur à riz permute sur le mode de maintien au chaud, mélanger le riz pour l'aérer.
- 8 Servir le riz dans un bol et parsemer de haricots verts ou de persil des roches au-dessus.

RECETTES (Suite)

BOUILLIE DE RIZ AUX SEPT HERBES Sélection du menu : Sélectionner le menu **PORRIDGE**.



Ingrédients : (2-3 portions)

0,5 tasse de Riz

1,2 oz (35 g) de légumes verts (les sept herbes du printemps si disponibles ou d'autres légumes verts de substitution)

Une pincée de sel

Comment faire cuire

- 1 Laver et faire bouillir les légumes. Les tremper ensuite dans l'eau froide, faire sortir l'eau en excès en pressant et les couper en petits morceaux.
- 2 Bien rincer le riz, et ajouter de l'eau jusqu'au niveau 0,5 de **PORRIDGE**.
- 3 Appuyer sur le bouton **(MENU)**, sélectionner **PORRIDGE** et appuyer sur le bouton **(COOKING)** pour démarrer la cuisson.
- 4 Quand le cuiseur à riz permute sur le mode « MAINTIEN AU CHAUD », ouvrir le couvercle extérieur, ajouter les ingrédients de la 1ère étape avec une pincée de sel, et bien remuer.

● Quand on fait cuire la bouillie :

- ① S'assurer que le menu **PORRIDGE** est sélectionné.
- ② Pour faire cuire de la bouillie avec des légumes verts tels que les sept herbes, les faire bouillir à l'avance et ne les ajouter qu'une fois la bouillie achevée.

Vous devez toujours respecter ces 2 points, autrement la bouillie risque de déborder ou l'évent à vapeur de se boucher, ce qui présente un danger.

Sept herbes du printemps :

Persil japonais, bourse-à-pasteur, peuplier de Virginie, mouron des oiseaux, Lamium amplexicaule, navet, radis du potager.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

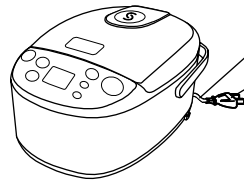
Tout autre travail de maintenance doit être effectué par un représentant de service après-vente autorisé.

- 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), ni quoi que ce soit qui puisse abîmer la surface du cuiseur à riz.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR

EXTÉRIEUR

Passez un linge trempé dans un détergent doux et bien essoré. Pour essuyer la zone des boutons de commande, utilisez un linge doux et sec.



Cordon d'alimentation

Fiche du cordon d'alimentation

Essuyez avec un linge doux et sec.

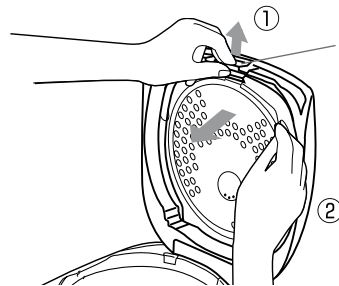
- Si vous utilisez un linge traité chimiquement, faites-le de manière modérée pour éviter que l'odeur chimique n'imprègne le cuiseur à riz, et ne frottez pas vigoureusement ce dernier.

FIXATION ET RETRAIT DU COUVERCLE INTÉRIEUR

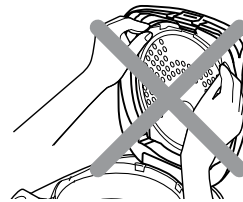
Fixation du couvercle intérieur :

Poussez le support du couvercle intérieur ① vers le haut, puis tirez vers vous les boutons du couvercle intérieur ②.

- Ne tirez pas les boutons du couvercle intérieur vers vous sans appuyer sur le support du couvercle intérieur.
(Les boutons risqueraient de se casser.)



Support du couvercle intérieur



Fixation du couvercle intérieur :

Insérez dans le couvercle extérieur les fixations qui se trouvent au bas du couvercle intérieur, jusqu'à ce que vous entendiez un léger bruit sec.

- Ne rayez pas le joint d'évent à vapeur avec le couvercle intérieur pendant que vous l'attachez.

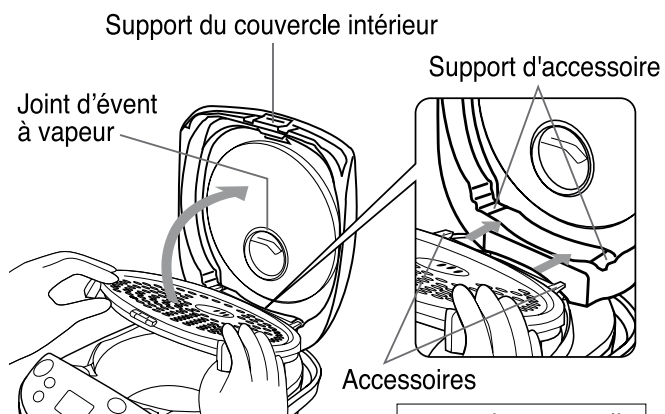


Illustration agrandie

NETTOYAGE ET ENTRETIEN (Suite) PIÈCES DE RECHANGE

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR

Couvercle intérieur

Joint du couvercle intérieur

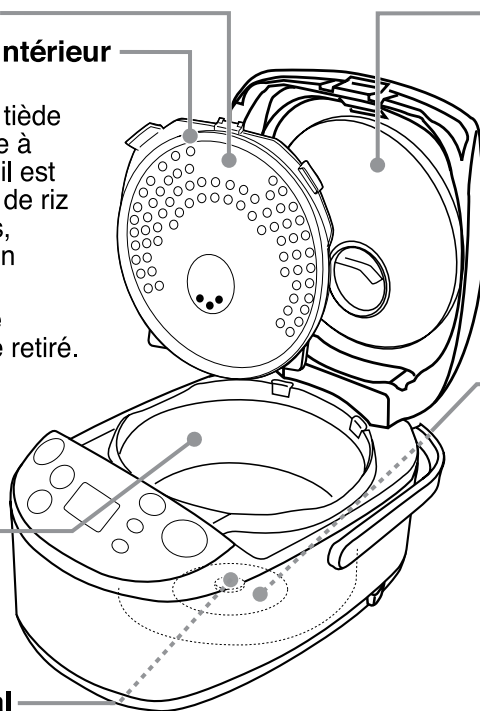
Trempez le couvercle intérieur dans une eau tiède ou froide, et nettoyez-le à l'aide d'une éponge. S'il est obstrué par des grains de riz ou des corps étrangers, enlevez-les à l'aide d'un cure-dents.

- Le joint du couvercle intérieur ne peut être retiré.

Parties internes du corps principal (Intérieur)

Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré.

Capteur central



Couvercle extérieur

Tenez le couvercle extérieur fermement et essuyez-le à l'aide d'un linge doux et humide bien essoré. Retirez le riz ou tout résidu visqueux à l'intérieur du couvercle extérieur.

Plaque chauffante

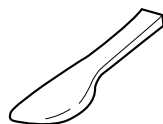
Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré. (Si du riz ou d'autres matières restent collées à la plaque chauffante, polissez-la à l'aide de papier sablé N° 320 ou similaire préalablement trempé dans l'eau.) Décollez les grains de riz ou corps étrangers à l'aide d'une spatule en bois ou d'une baguette à riz.

NETTOYAGE DES ACCESSOIRES ET DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE

Nettoyez avec une éponge douce.

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

Spatule



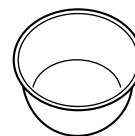
Porte-spatule



Gobelet à mesurer



Casseroles intérieure → p. 8



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.

Nomenclature des pièces	Numéro des pièces
Couvercle intérieur	C100
Casseroles intérieure	B250
Spatule	8-NSZ-P290

GUIDE DE DÉPANNAGE

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







Problèmes	● Cause (Points à vérifier)
Le riz cuit est trop dur ou trop mou :	<ul style="list-style-type: none"> ● 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. ● 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). ● La consistance du riz varie suivant la température de la pièce et de l'eau. ● Le riz cuit peut être plus mou quand vous utilisez la minuterie. ● Le riz cuit peut être plus dur quand vous utilisez le menu CUISSON RAPIDE.
Il y a du riz brûlé :	<ul style="list-style-type: none"> ● Des grains de riz ou des corps étrangers peuvent être collés à la plaque chauffante, au capteur central ou à la face extérieure de la casserole intérieure. ● Il peut rester du son sur les grains de riz s'ils n'ont pas été suffisamment nettoyés. ● Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée.
Débordement pendant l'ébullition :	<ul style="list-style-type: none"> ● Avez-vous sélectionné un autre menu que BOUILLIE DE RIZ pour faire cuire de la bouillie de riz ? ● Avez-vous pensé à poser le couvercle intérieur ? ● Il peut rester du son sur les grains de riz s'ils n'ont pas été suffisamment nettoyés. ● Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée.
La cuisson ne commence pas ou les boutons ne répondent pas :	<ul style="list-style-type: none"> ● Avez-vous branché la fiche du cordon d'alimentation ? ● L'affichage indique-t-il « E01 » ou « E02 » ? → p. 23 ● Le voyant de maintien au chaud est-il allumé ? → Appuyez sur le bouton ANNULER, puis appuyez de nouveau sur le bouton CUISSON.
De la vapeur s'échappe par l'interstice entre le couvercle extérieur et le corps principal :	<ul style="list-style-type: none"> ● Veuillez vérifier si le couvercle intérieur est déformé ou si son joint est endommagé.

CUISSON DU RIZ

GUIDE DE DÉPANNAGE (Suite)

	Problèmes	● Cause (Points à vérifier)
MAINTIEN AU CHAUD	Pendant le maintien au chaud du riz, le riz dégage une odeur, jaunit, devient trop sec ou il y a condensation excessive :	<ul style="list-style-type: none"> ● Le mode de maintien au chaud a-t-il été utilisé pendant plus de 12 heures ? ● Est-ce que vous ne gardez qu'une petite quantité de riz au chaud dans la casserole intérieure ? ● Pendant le maintien au chaud du riz, avez-vous laissé la spatule dans la casserole intérieure ? ● Avez-vous réchauffé du riz froid ? ● Avez-vous aéré le riz une fois la cuisson terminée ? → Aérez le riz dès la fin de la cuisson. ● Il peut rester du son sur les grains de riz s'ils n'ont pas été suffisamment nettoyés. ● Le riz peut prendre une coloration jaune, suivant le type de riz ou d'eau utilisé. ● Lorsque vous faites cuire un mélange de riz, il se peut que cela laisse une odeur. → Nettoyez bien la casserole intérieure.
CUISSON PAR MINUTERIE	Le cuiseur à riz commence la cuisson dès la validation du réglage de la minuterie :	<ul style="list-style-type: none"> ● L'horloge est-elle bien réglée sur l'heure courante ? → L'horloge affiche l'heure sur un cycle de 24 heures. Vérifiez l'heure courante et réglez l'horloge. ● Si la minuterie est réglée sur un temps plus court que celui recommandé, la cuisson commencera immédiatement.
	Le riz n'est pas prêt à l'heure spécifiée :	<ul style="list-style-type: none"> ● L'horloge est-elle bien réglée sur l'heure courante ? → L'horloge affiche l'heure sur un cycle de 24 heures. Vérifiez l'heure courante et réglez l'horloge.
	Impossible de régler la minuterie :	<ul style="list-style-type: none"> ● Avez-vous appuyé sur le bouton CUISSON après avoir réglé le temps ? → Il faut appuyer sur le bouton CUISSON pour valider le réglage de la minuterie.
AUTRES	En cas de panne de courant :	<ul style="list-style-type: none"> ● Si trop d'appareils sont utilisés simultanément, il peut y avoir surcharge et le disjoncteur coupera le courant. → Veuillez ne pas utiliser en même temps que le cuiseur à riz un autre appareil branché sur la même prise de courant. Si le courant est rétabli dans les 10 minutes qui suivent, le cuiseur à riz poursuivra la cuisson.

LES AFFICHAGES D'ERREUR ET LEUR SIGNIFICATION

Indication sur le tableau d'affichage		● Cause (Points à vérifier)
Affichage d'erreur	 	● Indique un dysfonctionnement. → Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz, ou le Service à la Clientèle Zojirushi.
	 	● Ouvrez le couvercle extérieur pendant environ 15 minutes pour laisser refroidir. (Prenez garde de vous ébouillanter.)
	 Pas d'affichage :	● La batterie au lithium intégrée est épuisée. Si la fiche du cordon d'alimentation est débranchée, l'affichage s'éteindra et les réglages mémorisés (heure courante, menu et réglage de maintien au chaud) seront effacés. Pour remplacer la batterie au lithium, informez-vous au centre de Service à la Clientèle Zojirushi (des frais s'appliquent à l'achat de la batterie).
	 clignote :	
	Affichage bizarre :	

FICHE TECHNIQUE

Numéro de modèle		NS-LAC05
Capacité de cuisson [tasses]	Riz blanc, Cuisson rapide	0,09 à 0,54 L [0,5 à 3]
	Riz mélangé	0,09 à 0,36 L [0,5 à 2]
	Riz à sushi	0,18 à 0,54 L [1 à 3]
	Bouillie de riz	0,09 à 0,18 L [0,5 à 1]
	Riz brun	0,09 à 0,36 L [0,5 à 2]
Capacité nominale		C.A. 120 V 60 Hz
Consommation d'électricité		450 W
Consommation moyenne d'électricité pendant le maintien au chaud		28 W
Système de cuisson du riz		Chauffage direct
Longueur du cordon d'alimentation		3,6 pieds (1,1 m)
Dimensions externes	(Approx. en pouces)	9,1 (L) x 11,8 (P) x 7,5 (H)
	(Approx. en cm)	23 (L) x 30 (P) x 19 (H)
Poids		Environ 6,0 lb (environ 2,7 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.



www.zojirushi.com

NS-LAC RF ©(B)(A)