



CUISEUR À RIZ ET CHAUFFE-RIZ MICOM

MODE D'EMPLOI

NS-VGC05

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
CUISSON DU RIZ	
LES ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE.....	10
CUISSON DU RIZ SANS RINÇAGE.....	12
CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX À L'AIDE DES MENUS.....	13
RÉGLAGE DE L'HORLOGE.....	14
LES SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION.....	14
CUISSON D'UN GÂTEAU.....	15
UTILISATION DE LA MINUTERIE.....	16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	18
PIÈCES DE RECHANGE.....	19
GUIDE DE DÉPANNAGE.....	20
LES AFFICHAGES D'ERREUR ET LEUR SIGNIFICATION.....	22
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'obtenez en aucun cas l'orifice d'échappement de la vapeur.
- 3** Pour éviter les chocs électriques, n'immergez jamais le cordon électrique ou la prise, ou encore l'autocuiseur à riz (à l'exception de la marmite située à l'intérieur) dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- 4** Soyez vigilants lorsque les enfants utilisent l'appareil ou se trouvent à proximité.
- 5** Débranchez l'appareil après usage 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 sur OFF lorsque vous ne vous en servez pas, avant d'en retirer ou d'y insérer les accessoires détachables ou encore avant de le nettoyer.
- 6** N'utilisez pas l'appareil avec une prise ou un cordon électrique endommagé. Ne vous servez pas d'un appareil qui pour une raison ou une autre fonctionne mal. Emportez l'appareil chez le réparateur ou le vendeur le plus proche en vue d'un contrôle ou d'une réparation.
- 7** L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant est susceptible d'entraîner des accidents.
- 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, n'utilisez que la marmite interne fournie avec l'appareil.
- 15** Veuillez d'abord relier le cordon d'alimentation à l'appareil avant de brancher la fiche dans une prise murale.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT À USAGE DOMESTIQUE.

L'appareil est équipé d'un cordon court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chutes sur le cordon. Des rallonges peuvent être utilisées à condition que toutes les précautions soient prises lors de leur utilisation.

Si vous vous servez d'une rallonge, sa puissance électrique indiquée devra être égale ou supérieure à celle de l'appareil; Le cordon devra être arrangé de manière à ce qu'il ne pende pas depuis le haut d'un comptoir ou d'une table où il serait à portée de main des enfants et où il occasionnerait des accidents dus à une chute ou à un enchevêtrement. L'appareil a une prise polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de chocs électriques, la prise s'insère dans un seul sens à l'intérieur d'une prise murale polarisée. Si la prise ne s'adapte pas correctement dans la prise murale, retournez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien spécialisé. Ne cherchez en aucun cas à modifier la prise.

IMPORTANT SAFEGUARDS

BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, INCLUDING THE FOLLOWING:

- 1** Read all instructions thoroughly.
- 2** Avoid touching hot surfaces and do not close or clog the steam vent opening under any circumstances. The handles and knobs are provided for your safety and protection.
- 3** To prevent hazardous operation or electric shock, do not immerse power cord, power plug, or rice cooker (except inner cooking pan) in water or other liquids.
- 4** Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- 5** Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before adding or removing parts, and before cleaning the appliance. Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- 6** Do not use or operate the appliance with a damaged cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any manner, unplug the appliance and return it to the nearest authorized service facility or dealer for examination, repair or adjustment.
- 7** The use of accessories or attachments not recommended by the appliance manufacturer may be hazardous or may cause malfunction.
- 8** Do not use outdoors.
- 9** Keep the power cord away from hot surfaces and do not let the cord hang over the edge of tables or counters.
- 10** Do not place the appliance on or near a heated surface such as a gas or electric stove, or in a heated oven.
- 11** Always use extreme caution when moving appliances containing hot contents or liquids.
- 12** Plug the cord into a household electrical outlet. To disconnect, turn the power control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- 13** Do not use the appliance for other than intended or specified purposes.
- 14** To reduce the risk of electric shock, use only the supplied inner cooking pan.
- 15** The plug to the appliance should be attached first before plugging the cord into a wall outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

This appliance is supplied with a short power cord to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and a longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug was designed to fit into a polarized outlet in only one direction. If the plug does not fit fully into the outlet, do not attempt to force it or modify it in any way. Simply reverse the plug and insert. If it still does not fit, contact a qualified electrician.



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



- 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.


Prise de courant
Fiche mâle du cordon d'alimentation
Cordon d'alimentation





 **Pendant la cuisson, ne pas ouvrir le couvercle extérieur et ne pas déplacer le cuiseur à riz.**
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.

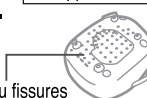
 **Insérez la fiche du cordon d'alimentation bien à fond dans la prise de courant.**
Il y a risque de choc électrique, de court-circuit, de dégagement de fumée ou de déclenchement d'incendie si la fiche n'est pas insérée à fond.


 **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'ébouillantage. 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.

Trous ou fissures



 **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 sont sales, 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.

Veillez suivre rigoureusement les instructions.

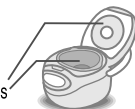
AVERTISSEMENTS



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.

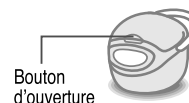
Le contact avec les surfaces chaudes comporte un risque de brûlures.

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.



Ne pas utiliser d'autres ustensiles que la casserole intérieure fournie, et ne jamais y mettre d'autres objets pendant la cuisson.

Cela risquerait d'entraîner la surchauffe de la casserole intérieure ou le dysfonctionnement du cuiseur à riz.



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 utiliser le cuiseur à riz près des murs ou des meubles, ni sous une étagère.

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



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.



Ne pas utiliser d'autres cordons d'alimentation que celui fourni. Ne pas utiliser le cordon d'alimentation sur d'autres appareils.

Il y a risque de dysfonctionnement ou d'incendie.



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.



Insérez la fiche femelle du cordon d'alimentation à fond dans le corps principal.

Autrement il y a risque de choc électrique, de court-circuit, de dégagement de fumée ou de déclenchement d'incendie.



Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par un cordon ou ensemble-cordon approprié, disponible auprès du fabricant ou de son détaillant.

IMPORTANT

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

Cela peut causer la déformation et/ou la décoloration.

■ **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 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 si des grains de riz ou d'autres matières sont collés à la plaque chauffante ou à la face extérieure de la casserole intérieure.**

Il y a risque de fonctionnement irrégulier ou de mauvaise cuisson.

■ **Ne pas utiliser le cuiseur à riz pour autre chose que la cuisson de riz ou de gâteaux, tel que décrit dans le mode d'emploi.**

L'évent à vapeur risquerait de se bloquer.

NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES

Corps principal

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

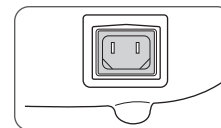
Appuyez sur le bouton d'ouverture pour ouvrir le couvercle extérieur.

Couvercle extérieur

Poignée

Utilisez la poignée pour transporter l'appareil.

Prise de l'appareil



Fiche femelle du cordon d'alimentation

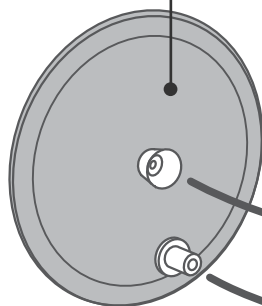
Fiche mâle du cordon d'alimentation

Lien torsadé

- Avant d'utiliser le cordon d'alimentation, veuillez retirer son lien torsadé.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation regroupé pendant l'utilisation. Le cordon d'alimentation risquerait de surchauffer et d'entraîner un dysfonctionnement.

Cordon d'alimentation

Couvercle intérieur



Évent à vapeur

Casserole intérieure

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 (●, —) au centre 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 ANNULER

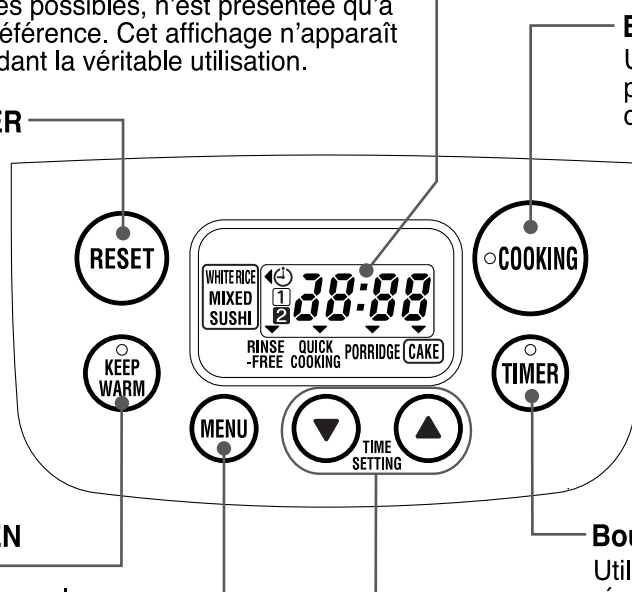
Utilisez ce bouton pour annuler le réglage/menu sélectionné ou la fonction en cours d'utilisation.

Bouton MAINTIEN AU CHAUD

Utilisez ce bouton pour le MAINTIEN AU CHAUD.

Bouton MENU

Utilisez ce bouton pour choisir le menu à utiliser.



Bouton CUISSON

Utilisez ce bouton pour lancer la cuisson.

Bouton MINUTERIE

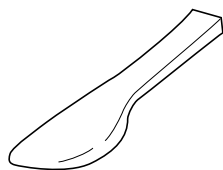
Utilisez ce bouton pour régler la fonction de minuterie (pour programmer le cuiseur à riz de sorte qu'il termine la cuisson au moment désiré). → p.16

Bouton RÉGLAGE DU TEMPS

Utilisez ces boutons pour régler la minuterie (heure de fin de la cuisson) ou l'horloge. → p.14 et 16

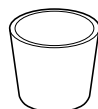
Accessoires

Spatule



Gobelet à mesurer

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



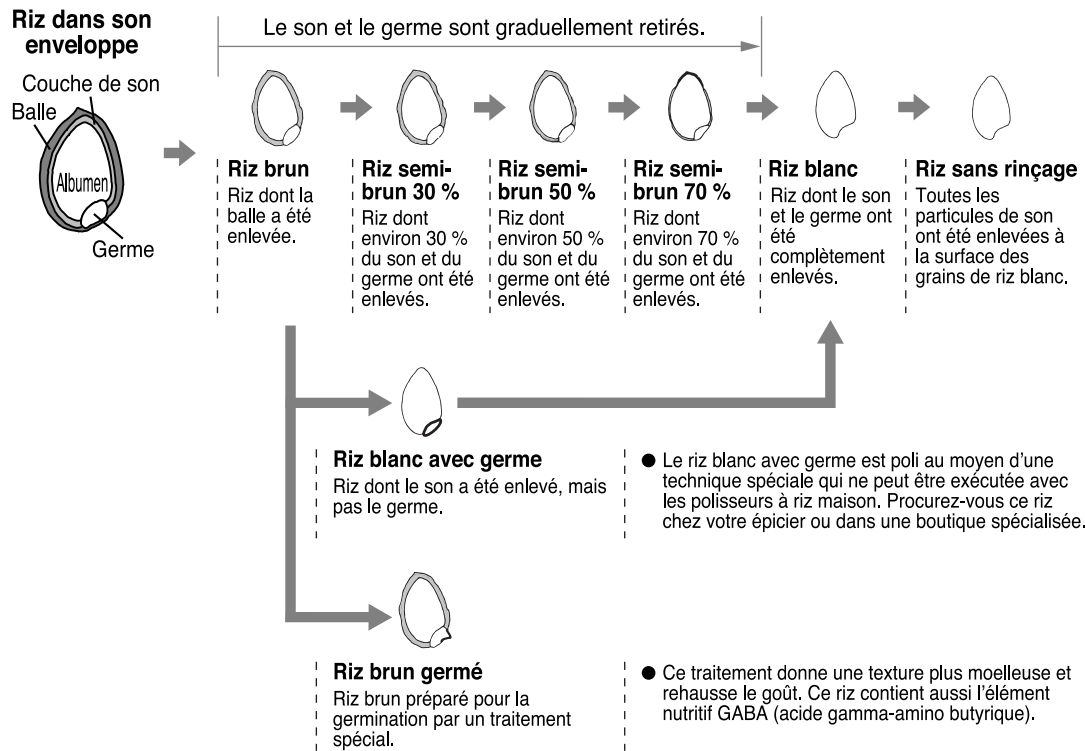
Pour le riz blanc sans rinçage uniquement (gobelet vert)
(1 tasse = environ 5,8 oz / environ 171 ml)



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.



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

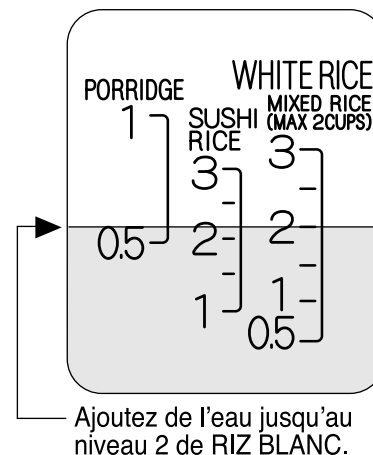
Ne pas utiliser une eau très alcaline

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.

Ex.: Pour faire cuire 2 tasses de riz blanc ou de riz sans rinçage



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.

Autrement le riz peut dégager une odeur fétide ou se gâter.

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 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 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 ou annuler le mode de maintien au chaud alors qu'il y a encore du riz dans la casserole intérieure.

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.



CUISSON DU RIZ

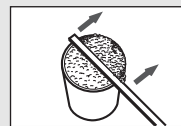
LES ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE

1

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

Rempli de riz à ras bord, le gobelet à mesurer fourni correspond à environ 6,1 oz (environ 180 ml).

Comparativement au riz à grain court, le riz à grain long a tendance à gonfler davantage à la cuisson. Suivant le type de riz à grain long que vous faites cuire, son volume peut dépasser la capacité de cuisson de la casserole intérieure. Le cas échéant, veuillez limiter la quantité (de riz non cuit) à 2 tasses.



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 13, « CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX À L'AIDE DES MENUS »). Pour mesurer le riz avec précision, égalisez sa surface.

• 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.

Prenez toujours soin de bien essuyer la surface extérieure de la casserole intérieure, tout spécialement pour enlever toute trace d'humidité, avant de la mettre bien en place dans le corps principal. Avant de fermer le couvercle extérieur, pensez à vérifier si l'ensemble de couvercle intérieur est fixé.

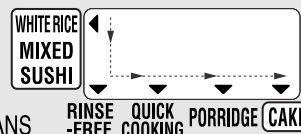
- 1) Insérez la fiche femelle du cordon d'alimentation à fond dans le corps principal.
- 2) Insérez la fiche mâle du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

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. (Le défilement s'arrêtera quand il atteindra RIZ BLANC / MÉLANGE / SUSHI.)
- Les options de menu telles que RIZ BLANC / MÉLANGÉ / SUSHI et RIZ SANS RINÇAGE 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 peut-être un peu plus durs.



5

Appuyez sur le bouton **COOKING**.

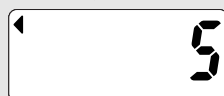
Le voyant CUISSON s'allume et l'appareil joue la mélodie ou émet le bip de lancement de la cuisson.

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.



Réglages de Menu

WHITE RICE / MIXED / SUSHI (RIZ BLANC / MÉLANGÉ / SUSHI)
RINSE-FREE (RIZ SANS RINÇAGE) QUICK COOKING (CUISSON RAPIDE)
PORRIDGE (BOUILLIE DE RIZ) CAKE (GÂTEAU)

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. Remuez et aérez immédiatement le riz pour libérer l'excès d'humidité et obtenir un riz moelleux.

Temps écoulé en mode de maintien au chaud.



S'allume

0h

- Lorsque vous laissez du riz dans le cuiseur à riz, veillez à utiliser le mode de maintien au chaud, autrement le riz risque de dégager une odeur fétide. → Voir page 9, « UTILISATION DU 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 14, « LES SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION » pour plus de détails.

7

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

- Ne tenez pas la fiche du cordon d'alimentation avec les mains mouillées. (Il y a risque de court-circuit ou de choc électrique.)

Estimation du temps total de cuisson :

	Durée de la cuisson
Riz blanc	approx. 45 à 55 minutes
Riz mélangé	approx. 45 à 55 minutes
Riz à sushi	approx. 45 à 55 minutes
Riz sans rinçage	approx. 45 à 55 minutes
Cuisson rapide	approx. 32 à 43 minutes
Bouillie de riz	approx. 50 minutes à 1 heure 20 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.

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 bruni au fond de la casserole.

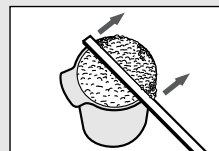
CUISSON DU RIZ (Suite)

CUISSON DU RIZ SANS RINÇAGE

1

Mesurez le riz à l'aide du gobelet à mesurer vert pour riz sans rinçage fourni.

Le gobelet à mesurer (pour riz sans rinçage) fourni donne environ 5,8 oz (environ 171 ml) quand il est rempli à ras bord de riz sans rinçage.



2

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.

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 13, « CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX À L'AIDE DES MENUS »)

Pour mesurer le riz avec précision, égalisez sa surface.

- 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.
- Si vous faites cuire le riz avec des épices, mélangez bien par le fond de la casserole intérieure.
- 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

Sélectionnez RIZ SANS RINÇAGE

en appuyant sur le bouton .



4

Appuyez sur le bouton .

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

Lorsque vous faites cuire du riz sans rinçage, utilisez le même niveau d'eau que pour RIZ BLANC. Voir p. 12, « CUISSON DU RIZ SANS RINÇAGE ».

● Mesurez le riz avec précision, à l'aide des gobelets à mesurer fournis.

Riz blanc, riz brun germé → Utilisez le gobelet à mesurer transparent

Riz sans rinçage → Utilisez le gobelet à mesurer vert pour le riz blanc sans rinçage

RIZ MÉLANGÉ :	
Riz :	Limitez la quantité de riz à cuire à 2 tasses ou moins; autrement, il risque de ne pas bien cuire.
Niveau d'eau :	Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour WHITE RICE .
Sélection de menu :	Sélectionnez l'option de menu WHITE RICE/MIXED/SUSHI . Sélectionnez l'option de menu RINSE-FREE lorsque vous utilisez du riz sans rinçage.
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 d'eau, 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.

MÉLANGÉ DE RIZ ET D'ORGE* :	
Niveau d'eau :	Mettez un peu plus d'eau que le niveau de WHITE RICE .
Sélection de menu :	Sélectionnez l'option de menu WHITE RICE/MIXED/SUSHI . Sélectionnez l'option de menu RINSE-FREE lorsque vous utilisez du riz sans rinçage.
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.

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

RIZ À SUSHI* :	
Riz :	Utilisez du riz blanc ou du riz sans rinçage.
Niveau d'eau :	Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour SUSHI RICE .
Sélection de menu :	Sélectionnez l'option de menu WHITE RICE/MIXED/SUSHI . Sélectionnez l'option de menu RINSE-FREE lorsque vous utilisez du riz sans rinçage.

BOUILLIE DE RIZ :	
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 l'option de menu PORRIDGE . Sélectionnez l'option de menu PORRIDGE lorsque vous utilisez du riz sans rinçage.
Ingrédients :	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.

RIZ BRUN GERMÉ :	
Riz :	Respectez les limites de quantité de riz pour la cuisson, soit 0,5 à 2 tasses. Pour la cuisson, utilisez uniquement du riz brun germé ou mélangez-le à du riz blanc.
Niveau d'eau :	Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour WHITE RICE .
Sélection de menu :	Sélectionnez l'option de menu WHITE RICE/MIXED/SUSHI .
Remarques :	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. N'utilisez pas la fonction de minuterie, et ne faites pas tremper le riz dans l'eau pendant plus de 30 minutes pour faire cuire du riz brun germé, car il absorberait trop d'eau. Lorsque vous faites cuire du riz brun germé produit avec une machine à riz brun germé, informez-vous auprès du fabricant de la machine à propos des méthodes idéales de cuisson.

*Comparativement au riz à grain court, le riz à grain long a tendance à gonfler davantage à la cuisson. Suivant le type de riz à grain long que vous faites cuire, son volume peut dépasser la capacité de cuisson de la casserole intérieure. Le cas échéant, veuillez limiter la quantité (de riz non cuit) à 2 tasses.

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 en raison de certaines circonstances. Si l'heure affichée est inexacte, procédez comme suit pour régler l'horloge.

- Il n'est pas possible de changer l'heure de l'horloge pendant la cuisson, le maintien au chaud et la cuisson par minuterie.


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.

→ p. 10, « étape 3 de LES ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE »

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.

Réglage du temps en cours d'exécution



- 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'affichage du temps n'indique toujours pas l'heure courante, répétez l'étape 2 pour régler de nouveau le temps.

Le réglage du temps est terminé



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 :

Les types de signaux sonores et leur signification respective	Méloдие :	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.

→ p. 10, « étape 3 de LES ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE »

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, 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.

Méloдие :

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



Bip :

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



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.

CUISSON D'UN GÂTEAU

● Voir pages 18 et 19 du mode d'emploi anglais pour plus de détails sur les ingrédients et les instructions.

1 Avec du beurre, graissez légèrement et uniformément l'intérieur de la casserole intérieure.

- Si vous ne graissez pas uniformément la casserole intérieure, le gâteau risque d'être difficile à retirer.

2 Préparez la pâte à gâteau.

- N'ajoutez ni poudre à pâte ni bicarbonate de soude, car le gâteau risque de trop lever et de causer un dysfonctionnement.
- La quantité maximale de farine tout usage à utiliser est de 2,1 oz / 60 g.

3 Versez la pâte à gâteau dans la casserole intérieure à l'étape 1, égalisez la surface et libérez l'excès d'air.

- Frappez plusieurs fois le fond de la casserole intérieure avec la paume de la main pour libérer les bulles d'air présentes dans la pâte. Ne frappez pas la casserole intérieure avec un objet dur, et ne la frappez pas contre le comptoir de cuisine, car cela risquerait de déformer la casserole et de causer une cuisson inégale.

4 Mettez la casserole intérieure dans le corps principal, fermez le couvercle extérieur et choisissez l'option de menu GÂTEAU en appuyant sur le bouton **MENU**.

- Quand vous sélectionnez l'option de menu GÂTEAU, le temps de cuisson par défaut apparaîtra sur l'affichage. Vous pouvez allonger ou raccourcir le temps de cuisson à l'aide du bouton de réglage du temps **▲** ou **▼**.

Temps de cuisson par défaut	Plage de réglage du temps de cuisson
45 minutes	1 à 80 minutes

5 Appuyez sur le bouton **COOKING**.

S'allume

Le voyant **COOKING** s'allume et l'appareil joue la mélodie ou émet le bip de lancement de la cuisson.

L'affichage indique le temps restant de cuisson.

- Pour vérifier l'heure courante pendant la cuisson, appuyez sur le bouton de réglage du temps **▲** ou **▼**.

6 Lorsque l'appareil joue la mélodie ou émet le bip pour indiquer la fin de la cuisson, appuyez sur le bouton **RESET** et retirez le gâteau de la casserole intérieure.

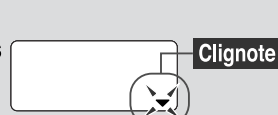
- Retirez le gâteau de la casserole intérieure dès que la cuisson prend fin. Autrement le gâteau risque d'être difficile à retirer.
- Appuyez toujours sur le bouton ANNULER une fois la cuisson terminée. Si vous n'appuyez pas sur le bouton ANNULER, le cuiseur à riz émettra un bip toutes les 30 minutes pour vous rappeler qu'il faut retirer le gâteau.
- Si le gâteau n'est pas suffisamment cuit, recommencez à l'étape 4 pour le faire cuire un peu plus longtemps.
- Si la casserole intérieure reste imprégnée de l'odeur du gâteau, voir « NETTOYAGE ET ENTRETIEN : SI UNE ODEUR IMPRÈGNE L'INTÉRIEUR DU CUISEUR À RIZ », p. 19, pour enlever cette odeur.
- Soyez prudent en retirant le gâteau, car l'intérieur du cuiseur à riz et la casserole intérieure sont très chauds au moment où la cuisson prend fin.

Clignote

Dans les 30 minutes qui suivent la fin de la cuisson



Plus de 30 minutes après la fin de la cuisson



UTILISATION DE LA MINUTERIE

- 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 ⌚ 1 » et « Minuterie 2 ⌚ 2 ».

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

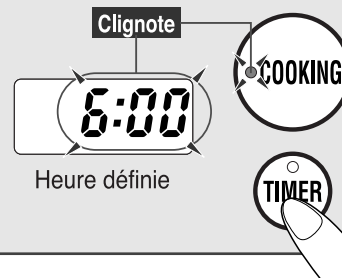
- Réglez l'horloge sur l'heure courante avant de régler la fonction de minuterie. → p. 14

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 les options de menu CUISSON RAPIDE et GÂTEAU.

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.

L'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson prenne fin.



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 si vous ajoutez des ingrédients et/ou assaisonnements au riz. Les ingrédients pourront se gâter ou les assaisonnements pourront se déposer au fond de la casserole intérieure et vos résultats pourront ne pas être satisfaisants.

Pour utiliser les réglages de minuterie mis en mémoire

- Une fois la minuterie réglée, les réglages sont mis en mémoire sous « Minuterie 1 ⌚ 1 » et « Minuterie 2 ⌚ 2 ».

Ex. : Lorsque la « Minuterie 1 » est prédéfinie sur 7:30 et la « Minuterie 2 » sur 18:30.

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, ainsi que l'heure courante, et le voyant CUISSON se met à clignoter.

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



2

Appuyez sur le bouton  pour sélectionner l'option de menu désirée.

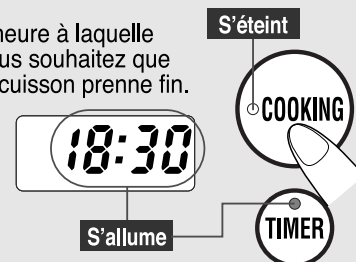
3

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.

L'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson prenne fin.



Durées suggérées pour le réglage de la minuterie :

Menus	Réglages de la minuterie
Riz blanc / Riz à sushi	55 minutes à 13 heures
Riz sans rinçage	55 minutes à 13 heures
Bouillie de riz	1 heure 20 minutes à 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 (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.

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 brosses (en nylon ou en métal), d'agent de blanchiment, ni quoi que ce soit qui puisse abîmer la surface du cuiseur à riz.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR

Corps principal

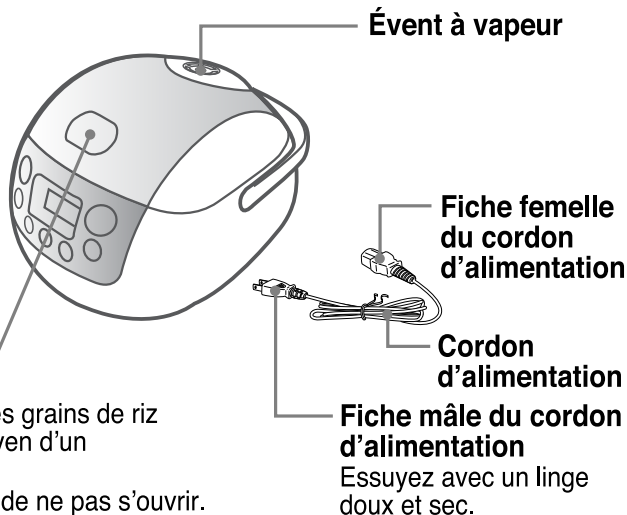
Passez un linge trempé dans un détergent doux et bien essoré. Pour essuyer la zone des boutons de commande, utilisez un linge doux et sec.

- 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 le bouton d'ouverture est bloqué par des grains de riz ou autres substances, enlevez-les au moyen d'un cure-dent ou d'une baguette à riz.

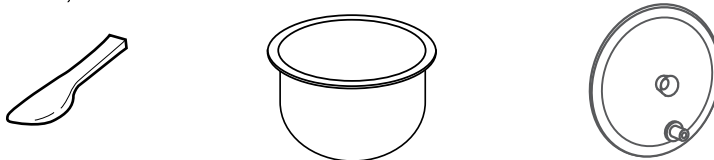
- Autrement le couvercle extérieur risque de ne pas s'ouvrir.



NETTOYAGE DE LA SPATULE, DE LA CASSEROLE INTÉRIÈRE ET DE L'ENSEMBLE DE COUVERCLE INTÉRIEUR

Nettoyez avec une éponge douce.

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



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

- Lorsque vous faites la vaisselle, ne mettez pas de cuillers ou de bols dans la casserole intérieure.
- N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de brosse pour la nettoyer.
- Ne versez pas de vinaigre dans la casserole intérieure.
- Si vous avez ajouté des épices, nettoyez la casserole intérieure immédiatement après l'utilisation.

Remarques :

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

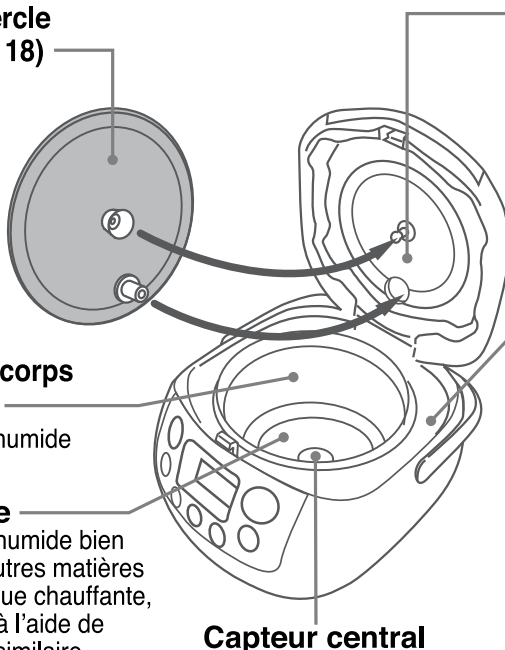
Le revêtement antiadhésif peut se décolorer ou se détacher, mais cela n'affecte pas l'efficacité de la cuisson ou du maintien au chaud, ne pose aucun problème d'hygiène et est sans danger pour la santé. Si le détachement du revêtement antiadhésif vous préoccupe, veuillez remplacer la casserole intérieure par une neuve.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN / PIÈCES DE RECHANGE

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR

Ensemble de couvercle intérieur (Voir page 18)

- Pensez à nettoyer l'ensemble de couvercle intérieur après chaque utilisation ; autrement le couvercle risque de rouiller ou de se décolorer.



Parties internes du corps principal (Intérieur)

Essuyez avec un linge humide bien essoré.

Plaque chauffante

Essuyez avec un linge humide bien essoré. Si du riz ou d'autres matières restent collées à la plaque chauffante, polissez-la légèrement à l'aide de papier sablé N° 320 ou similaire préalablement trempé dans l'eau. Si des grains de riz ou autres matières bloquent le capteur central, enlevez-les à l'aide d'une tige de bambou ou de baguettes à riz.

Couvercle extérieur et évent à vapeur

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

Essuyez toute trace de condensation dans cette zone

- Essuyez toute trace de condensation dans cette zone après chaque utilisation. Autrement l'appareil risque de déborder ou de dégager des odeurs.
- Il peut y avoir de la condensation juste après la cuisson ou en mode de maintien au chaud, suivant la température de la pièce et autres facteurs. Essuyez toute trace de condensation.

SI UNE ODEUR IMPRÈGNE L'INTÉRIEUR DU CUISEUR À RIZ

- 1 Versez de l'eau dans la casserole intérieure.
- 2 Fermez le couvercle extérieur et appuyez sur le bouton **(MENU)** pour sélectionner l'option de menu **CUISSON RAPIDE**.
- 3 Appuyez sur le bouton **(COOKING)**.
- 4 Lorsque le signal sonore est émis et que le cuiseur à riz et permute en mode de maintien au chaud, appuyez sur le bouton **(RESET)**.
- 5 Attendez que le corps principal ait refroidi, puis nettoyez. Voir pages 18 et 19.

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
Casserole intérieure	B297-6B
Ensemble de couvercle intérieur	C84-6B
Spatule	SHAKN-6B
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

GUIDE DE DÉPANNAGE





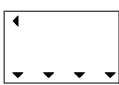
Problèmes		● Cause (Points à vérifier)
CUISSON DU RIZ	Le riz cuit est trop dur ou trop mou :	<ul style="list-style-type: none"> ● Si le cuiseur à riz se trouve sur une surface inégale ou inclinée, le riz cuit risque d'être trop dur ou trop mou, car la quantité d'eau est inégale. ● La consistance du riz 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. ● Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée.
	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 surface extérieure de la casserole intérieure, à la plaque chauffante ou au capteur central. ● 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 ? ● 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. ● Comparativement au riz à grain court, le riz à grain long a tendance à gonfler davantage à la cuisson. Suivant le type de riz à grain long que vous faites cuire, son volume peut dépasser la capacité de cuisson de la casserole intérieure. Le cas échéant, veuillez limiter la quantité (de riz non cuit) à 2 tasses.
	La cuisson ne commence pas ou les boutons ne répondent pas :	<ul style="list-style-type: none"> ● Assurez-vous que les fiches du cordon d'alimentation sont insérées à fond. ● L'affichage indique-t-il « E02 » ? → p. 22 ● Le voyant de maintien au chaud est-il allumé ? → Appuyez sur le bouton ANNULER, puis appuyez de nouveau sur le bouton CUISSON.
	Un léger bruit sec est émis pendant la Cuisson :	<ul style="list-style-type: none"> ● Le microprocesseur (MICOM) émet un son quand il ajuste la chaleur du cuiseur à riz. Cela n'est pas dû à un dysfonctionnement.
	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 l'ensemble de couvercle intérieur est déformé. ● Comparativement au riz à grain court, le riz à grain long a tendance à gonfler davantage à la cuisson. Suivant le type de riz à grain long que vous faites cuire, son volume peut dépasser la capacité de cuisson de la casserole intérieure. Le cas échéant, veuillez limiter la quantité (de riz non cuit) à 2 tasses.
GÂTEAU	Le gâteau n'est pas cuit au milieu ou ne lève pas :	<ul style="list-style-type: none"> ● Le temps de cuisson est peut-être trop court. → Assurez-vous de bien respecter les temps de cuisson recommandés dans les RECETTES. S'il faut quand même prolonger la cuisson, utilisez le bouton de réglage du temps ▲ ou ▼ pour ajuster le temps de cuisson. Voir « CUISSON D'UN GÂTEAU », p. 15, ou « RECETTES », p. 18 et 19 du mode d'emploi anglais. ● Battez les blancs d'œuf jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Autrement le gâteau risque de ne pas bien cuire ou de ne pas lever. ● Ne battez pas trop les blancs d'œuf. Le gâteau risquerait de ne pas bien cuire ou de ne pas lever. ● Le gâteau risque de ne pas bien cuire ou de ne pas lever si les ingrédients ne sont pas bien mesurés. ● Le gâteau risque de ne pas bien cuire ou de ne pas lever si vous battez trop le mélange en ajoutant la farine tout usage. ● Le gâteau risque de ne pas bien cuire si vous ajoutez trop d'ingrédients comme des raisins. ● Assurez-vous de ne pas ajouter trop d'ingrédients. Respectez les quantités indiquées dans les RECETTES. Le gâteau risque de ne pas bien cuire s'il y a trop de pâte à gâteau. ● Vous devez faire cuire le gâteau immédiatement après avoir préparé la pâte. La pâte risque de dégonfler si vous la laissez reposer trop longtemps, et le gâteau ne lèvera pas. ● Si vous frappez trop de fois le fond de la casserole intérieure, la pâte libérera trop d'air et se dégonflera. Ne frappez la casserole intérieure que quelques fois. ● Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée. Avec une casserole intérieure déformée, le gâteau risque de prendre une couleur de brûlé ou de ne pas cuire suffisamment.

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

Problèmes		● Cause (Points à vérifier)
GÂTEAU	Le gâteau lève trop :	<ul style="list-style-type: none"> ● Avez-vous ajouté de la poudre à pâte ou du bicarbonate de soude ? → N'ajoutez ni poudre à pâte ni bicarbonate de soude, car le gâteau risque de trop lever et de causer un dysfonctionnement.
	Le gâteau est difficile à retirer de la casserole intérieure :	<ul style="list-style-type: none"> ● Pensez à bien graisser l'intérieur de la casserole intérieure. Autrement le gâteau risque d'être difficile à retirer. ● Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée. Avec une casserole intérieure déformée, le gâteau risque de prendre une couleur de brûlé ou de ne pas cuire suffisamment.
	Le gâteau se défait facilement :	<ul style="list-style-type: none"> ● Le gâteau est fragile et se défait facilement juste après la cuisson. Laissez refroidir le gâteau avant de le manipuler.
	Le gâteau est brûlé :	<ul style="list-style-type: none"> ● Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée. Avec une casserole intérieure déformée, le gâteau risque de prendre une couleur de brûlé ou de ne pas cuire suffisamment. ● Le temps de cuisson spécifié est peut-être trop long. Vous devez respecter les temps de cuisson recommandés dans les RECETTES. Si la cuisson ne donne pas un résultat satisfaisant, réduisez le temps de cuisson à l'aide du bouton de réglage du temps ▲ ou ▼. Voir « CUISSON D'UN GÂTEAU », p. 15, ou « RECETTES », p. 18 et 19 du mode d'emploi anglais.
	● Ne mettez pas de moule à gâteau ou de papier ciré dans le cuiseur à riz ou la casserole intérieure. Cela peut entraîner le dysfonctionnement du cuiseur à riz ou déformer la casserole intérieure.	
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 ? ● 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. → Voir « SI UNE ODEUR IMPRÈGNE L'INTÉRIEUR DU CUISEUR À RIZ », page 19. ● 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. → Voir « UTILISATION DU MODE DE MAINTIEN AU CHAUD », page 9.
	L'affichage n'indique pas le temps écoulé de maintien au chaud :	<ul style="list-style-type: none"> ● L'affichage indique-t-il l'heure courante ? → Appuyez sur les boutons de réglage du temps pour changer l'affichage. Voir « étape 6 de LES ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE », page 11.
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. ● Est-ce que « 7:00 » clignote sur l'affichage ? → La fonction de minuterie n'est disponible que si l'heure courante a été spécifiée sur l'horloge. Voir p. 14 « RÉGLAGE DE L'HORLOGE ».
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. → Si un autre appareil est branché sur la même prise de courant que le cuiseur à riz, débranchez l'appareil en question avant de réarmer le disjoncteur. Si le courant est rétabli dans les 10 minutes qui suivent, le cuiseur à riz poursuivra la cuisson.

VÉRIFIEZ LA PRÉSENTE SECTION AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE

LES AFFICHAGES D'ERREUR ET LEUR SIGNIFICATION

Indication sur le tableau d'affichage	● Cause (Points à vérifier)
Affichage d'erreur 	<ul style="list-style-type: none"> ● Indique un dysfonctionnement. → Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz, ou le Service à la Clientèle Zojirushi.
	<ul style="list-style-type: none"> ● La température du capteur central est trop élevée. → Appuyez sur le bouton ANNULER et laissez le couvercle extérieur ouvert pendant 15 minutes environ pour laisser l'intérieur refroidir. (Prenez garde aux brûlures.)
 Pas d'affichage :  clignote :	<ul style="list-style-type: none"> ● 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. Si l'horloge est bien réglée sur l'heure courante, le cuiseur à riz fonctionnera normalement. 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 :	<ul style="list-style-type: none"> ● Une panne de courant est survenue ou le cuiseur à riz a été débranché pendant la cuisson, en mode de maintien au chaud ou en mode de minuterie. Débranchez et rebranchez le cuiseur à riz. Si la panne de courant est survenue pendant la cuisson et que le cuiseur à riz ne la poursuit pas, vous devrez peut-être recommencer depuis le début.
Affichage bizarre :	<ul style="list-style-type: none"> ● Débranchez et rebranchez le cordon d'alimentation. → 7:00 clignotera sur l'affichage. Veuillez régler à nouveau le temps, en suivant les instructions de la page 14.

FICHE TECHNIQUE

Numéro de modèle		NS-VGC05
Capacité de cuisson [tasses]	Riz blanc	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]
	Riz sans rinçage	0,09 à 0,51 L [0,5 à 3]
	Cuisson rapide	0,09 à 0,54 L [0,5 à 3]
	Bouillie de riz	0,09 à 0,18 L [0,5 à 1]
	Gâteau	Farine tout usage 2,1 oz (60 g)
Capacité nominale		C.A. 120 V 420 W 60 Hz
Consommation moyenne d'électricité pendant le maintien au chaud		27 W
Système de cuisson du riz		Chauffage direct
Longueur du cordon d'alimentation		3,9 pieds (1,2 m)
Dimensions externes	(Approx. en pouces)	8- ³ / ₄ (L) x 10- ⁷ / ₈ (P) x 7- ⁷ / ₈ (H)
	(Approx. en cm)	22 (L) x 27,5 (P) x 20 (H)
Poids		environ 4,3 lb (environ 2,0 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-VGC RF ©(B)(A)