



CUISEUR À RIZ ET CHAUFFE-RIZ MICOM

MODE D'EMPLOI

NS-WAC10 / NS-WAC18

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..... | 15 |
| MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ..... | 16 |
| UTILISATION DE LA MINUTERIE..... | 17 |
| 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'obturez 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 recommended 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.

AVANT L'UTILISATION

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.


 **AVERTISSEMENTS** 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.

 **INTERDIT** 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.

 **DIRECTIVES** 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.


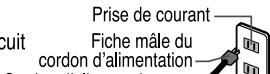
※3 Les dommages à la propriété consistent en dommages matériels affectant une résidence, des meubles, des animaux domestiques ou des animaux.


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


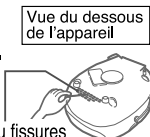
 **Pendant la cuisson, ne pas ouvrir le couvercle extérieur et ne pas déplacer le cuiseur à riz.**
Il y a risque de brûlures.


 **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. Veillez 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
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.

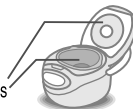
AVERTISSEMENTS



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.

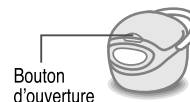
Le contact avec les surfaces chaudes comporte un risque de brûlures.

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 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.



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

Le couvercle intérieur et la casserole intérieure peuvent causer des brûlures lorsqu'ils sont chauds.



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.



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.



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

Il y a risque d'incendie.



Ne pas utiliser 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.



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.



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 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.

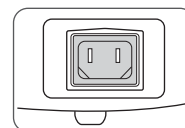
NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES

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.

Couvercle extérieur



Prise de l'appareil

La fiche femelle s'insère ici.

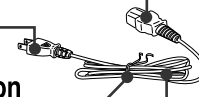
Capteur central

Plaque chauffante

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

Fiche femelle du cordon d'alimentation

Fiche mâle du cordon d'alimentation



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.

Joint de couvercle extérieur

Bouton d'ensemble de couvercle intérieur

Utilisez ce bouton pour enlever ou fixer l'ensemble de couvercle intérieur.

- Pensez à remettre en place l'ensemble de couvercle intérieur après chaque nettoyage.
→ p. 19

Ensemble de couvercle intérieur

Casserole intérieure

Bouton d'ouverture

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

Capteur du couvercle

Axe de montage de l'ensemble de couvercle intérieur

Évent à vapeur

Poignée

Utilisez la poignée pour transporter l'appareil.

Fixation pour porte-spatule

(En 2 positions : bord droit et bord gauche)

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.

Bouton ANNULER

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

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 CUISSON

Utilisez ce bouton pour lancer la cuisson.

Bouton SÉLECTION DE MAINTIEN AU CHAUD

Utilisez ce bouton pour sélectionner le mode de maintien au chaud ordinaire ou le mode de maintien au chaud prolongé. → p. 16

Bouton MENU

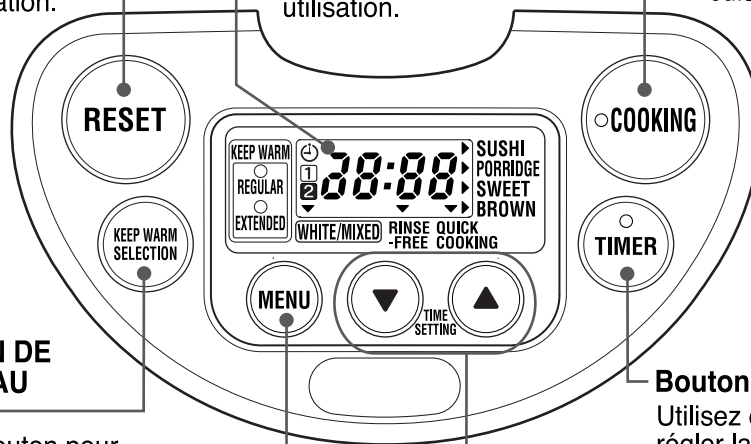
Utilisez ce bouton pour choisir le menu à utiliser.

Bouton RÉGLAGE DU TEMPS

Utilisez ces boutons pour régler la minuterie (heure de fin de la cuisson) ou l'horloge. → p. 14 et 17

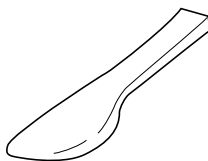
Bouton MINUTERIE

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. 17



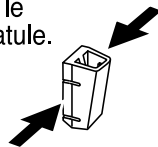
ACCESSORIES

Spatule



Porte-spatule

Pressez au centre tel qu'illustré et tirez vers le haut pour détacher le porte-spatule.



Gobelet à mesurer

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



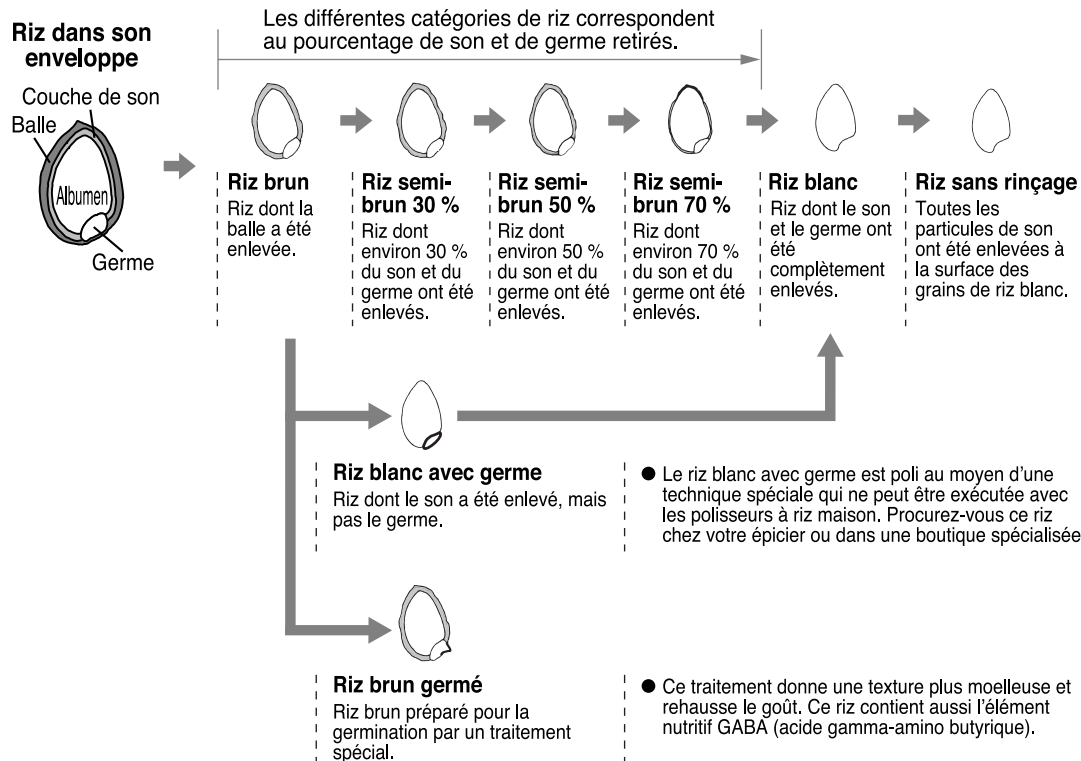
Pour le riz blanc sans rinçage uniquement (gobelet vert) (1 tasse = environ 5,8 oz / environ 171 ml)



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 |

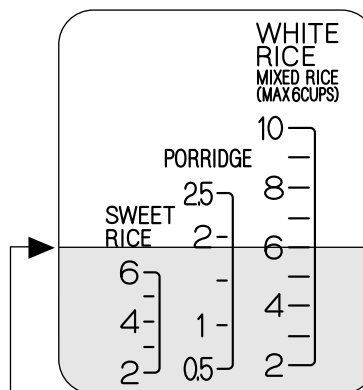
Ne pas utiliser une eau très alcaline

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 6 tasses de riz blanc ou de riz sans rinçage



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

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

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.



Regroupez les grains de riz au centre

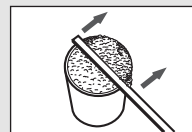
CUISSON DU RIZ

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).



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.

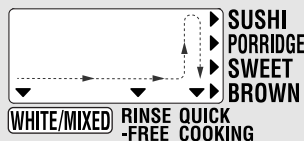
- 1) Insérez la fiche femelle du cordon d'alimentation à fond dans le corps principal.
- 2) Insérez la fiche mâle du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

4

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

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 BLANC / MÉLANGÉ.)
- Les options de menu telles que BLANC / MÉLANGÉ, RIZ SANS RINÇAGE 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 peut-être un peu plus durs.



5

Appuyez sur le bouton .

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



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



Réglages de Menu

WHITE / MIXED (BLANC / MÉLANGÉ) RINSE-FREE (RIZ SANS RINÇAGE)
 QUICK COOKING (CUISSON RAPIDE) SUSHI (SUSHI)
 PORRIDGE (BOUILLIE DE RIZ) SWEET (GLUANT) BROWN (BRUN)

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 ORDINAIRE s'allume. L'affichage indiquera en heures (h) 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



- 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 » ou page 16, « MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ ».
- 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 15, « 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 | |
|------------------|---|-------------------------|
| | Modèle 1,0 L | Modèle 1,8 L |
| Riz blanc | approx. 50 minutes à 1 heure | |
| Riz mélangé | approx. 50 minutes à 1 heure | |
| Riz sans rinçage | approx. 55 minutes à 1 heure 5 minutes | |
| Cuisson rapide | approx. 29 à 40 minutes | approx. 30 à 45 minutes |
| Riz à sushi | approx. 50 minutes à 1 heure | |
| Bouillie de riz | approx. 55 minutes à 1 heure 10 minutes | |
| Riz gluant | approx. 50 à 55 minutes | |
| Riz brun | approx. 1 heure 25 minutes à 1 heure 50 minutes | |
| Riz brun germé | approx. 1 heure à 1 heure 10 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.

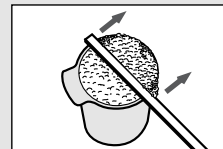
CUISSON DU RIZ (suite)

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



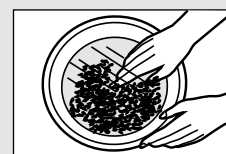
2

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 l'option 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 et 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 : | Respectez les limites de quantité de riz pour la cuisson, soit 1 à 4 tasses pour le modèle 1,0 L, ou 2 à 6 tasses pour le modèle 1,8 L, autrement il se peut que le riz ne cuise pas bien. |
| 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/MIXED , 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/MIXED , 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. |

| RIZ BLANC AVEC GERMÉ : | |
|------------------------|---|
| 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/MIXED . |
| Remarques : | Nettoyez le riz en douceur, car le germe se détache facilement du grain. |

| RIZ BRUN : | |
|---------------------|---|
| Niveau d'eau : | Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour BROWN RICE . |
| Sélection de menu : | Sélectionnez l'option de menu BROWN . |

| 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 SUSHI lorsque vous utilisez du riz blanc. Sélectionnez l'option de menu RINSE-FREE lorsque vous utilisez du riz sans rinçage. |

| RIZ GLUANT : | |
|--|--|
| Riz : | Lavez le riz et laissez-le dans une passoire pendant environ 30 minutes pour l'égoutter. |
| Niveau d'eau : | Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour SWEET RICE . ● Pour faire cuire seulement du riz gluant... Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour SWEET RICE . ● Pour faire cuire du riz gluant mélangé à du riz blanc... Mettre un peu plus d'eau que le niveau de SWEET RICE . |
| Sélection de menu : | Sélectionnez l'option de menu SWEET , Sélectionnez l'option de menu SWEET lorsque vous utilisez du riz sans rinçage. |
| Ingrédients : | Mettez les ingrédients sur le dessus du riz, après avoir ajouté la bonne quantité d'eau. |
| ● Si vous faites cuire des haricots rouges avec le riz gluant... Faites d'abord bouillir les haricots, séparez-les du bouillon et laissez-les refroidir à la température de la pièce avant de les utiliser. Au lieu d'utiliser de l'eau pour faire cuire le riz, remplacez-la par le bouillon des haricots bouillis. | |

| 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 1 à 4 tasses pour le modèle 1,0 L, ou 2 à 8 tasses pour le modèle 1,8 L. 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/MIXED . |
| 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 cuseur 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. |

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 ordinaire, le maintien au chaud prolongé et la cuisson par minuterie.


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

1


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


- 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.

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.



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 | 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.

- 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.

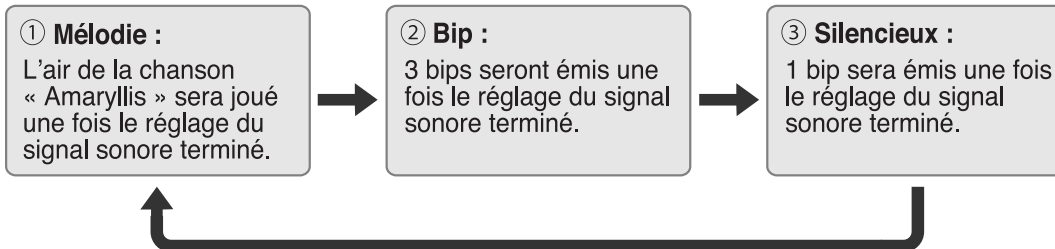
2 Maintenez le bouton enfoncé pendant plus de 3 secondes.

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 ou 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 :

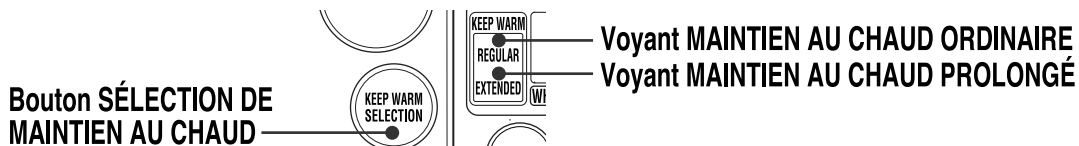
- Le signal sonore change chaque fois que vous maintenez le bouton MINUTERIE enfoncé pendant plus de 3 secondes.



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

MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ

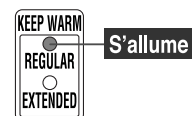
Appuyez sur le bouton **SÉLECTION DE MAINTIEN AU CHAUD** pour choisir le maintien au chaud ordinaire ou le maintien au chaud prolongé.



MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE

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

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



MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ

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

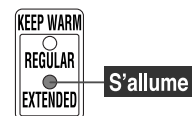
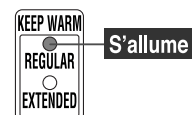
Utilisez cette fonction pour garder le riz au chaud plus longtemps. La température sera maintenue légèrement plus basse, à 140 °F / 60 °C, pour atténuer l'assèchement et le jaunissement du riz.

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

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

Le mode de maintien au chaud prolongé n'est pas disponible dans les cas suivants :

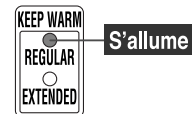
- Options de menu **BOUILLIE DE RIZ**, **GLUANT** et **BRUN**.
- Si 12 heures de maintien au chaud ordinaire se sont déjà écoulées.
- Si 4 heures de maintien au chaud prolongé se sont déjà écoulées.
- Si la température de la casserole intérieure est basse.
- Après 8 heures de maintien au chaud prolongé, le cuiseur à riz permute automatiquement en mode de maintien au chaud ordinaire.
- Évitez d'ouvrir et fermer fréquemment le couvercle extérieur pendant le maintien au chaud prolongé, car la baisse de la température peut donner une odeur fétide au riz ou le gâcher.







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

Appuyez une fois sur le bouton  **.**

Le réglage reviendra au maintien au chaud ordinaire et le voyant **MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE** s'allumera.



NOTE :

- Pour que l'affichage indique l'heure courante pendant le maintien au chaud, appuyez sur le bouton de réglage du temps  ou . Appuyez ensuite sur le bouton  ou  pour rétablir l'affichage du maintien au chaud. Veuillez noter que l'affichage du maintien au chaud ne se rétablira pas automatiquement à la prochaine utilisation du cuiseur à riz : il faudra le rétablir manuellement. Ce changement n'est possible qu'en mode de maintien au chaud.
- N'utilisez pas le mode de maintien au chaud prolongé avec le riz mélangé et le riz brun germé.
- Pensez à utiliser le mode de maintien au chaud lorsque vous mettez du riz déjà cuit dans la casserole intérieure.
→ P.9 "UTILISATION DU MODE DE MAINTIEN AU CHAUD".

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.

- Assurez-vous que l'horloge est réglée 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.

Heure définie 

Clignote 

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

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

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


- 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.



S'éteint 
 S'allume 

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



Pour utiliser les réglages de minuterie mis en mémoire

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

Durées suggérées pour le réglage de la minuterie :

| Menus | Réglages de la minuterie | Menus | Réglages de la minuterie |
|------------------|--------------------------|-----------------|--------------------------------|
| Riz blanc | 1 heure à 13 heures | Bouillie de riz | 1 heure 10 minutes à 13 heures |
| Riz sans rinçage | 1 heure à 13 heures | Riz brun | 1 heure 50 minutes à 13 heures |
| Riz à sushi | 1 heure à 13 heures | | |

NOTE : • Pour annuler le réglage de la minuterie, appuyez sur le bouton ANNULER.

- Appuyez sur le bouton de réglage du temps  ou  pour vérifier l'heure courante 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 intérieure et vos résultats pourront ne pas être satisfaisants.
- N'utilisez pas la minuterie pour faire cuire du riz brun germé, car celui-ci a tendance à absorber trop d'eau et vous risquez de ne pas obtenir un résultat satisfaisant.
- Il se peut que 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 suggérée 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.

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

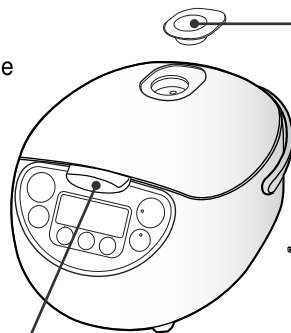
Passez un linge trempé dans un détergent doux et bien essoré. Pour essuyer la zone des boutons de commande, utilisez un linge doux et sec.

- 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.



Bouchon d'évent à vapeur

Trempez dans l'eau froide ou tiède, lavez avec une éponge puis essuyez toute trace d'humidité.

Fiche femelle du cordon d'alimentation

Cordon d'alimentation

Fiche mâle du cordon d'alimentation

Essuyez avec un linge sec.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR

Ensemble de couvercle intérieur

Trempez le couvercle intérieur dans une eau tiède ou froide, et nettoyez-le à l'aide d'une éponge. S'il est bloqué par des grains de riz ou autres matières, enlevez-les à l'aide d'une tige de bambou ou d'une baguette.

- 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)

Passez un linge bien essoré.

Capteur central

Passez un linge bien essoré. Si du riz ou toute autre matière recouvre le capteur, dégagez-le à l'aide d'une tige de bambou ou d'une baguette.

Joint de couvercle extérieur

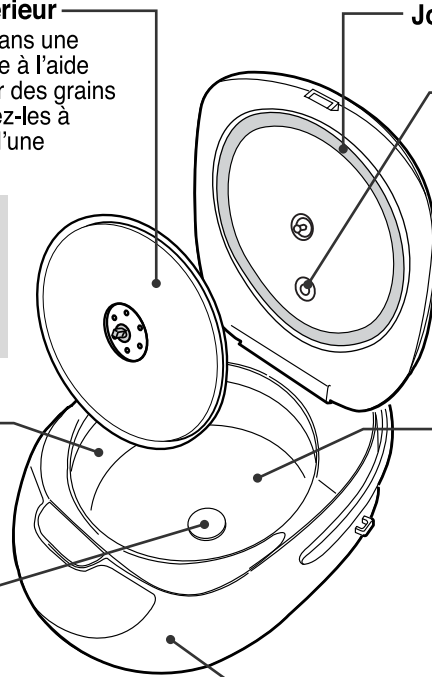
Couvercle extérieur et évent à vapeur

Tenez le couvercle extérieur fermement et passez un linge bien essoré. Retirez le riz ou tout résidu à l'intérieur du couvercle extérieur.

Plaque chauffante

Passez un linge 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.

Corps principal



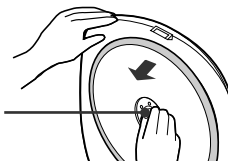
NETTOYAGE ET ENTRETIEN / PIÈCES DE RECHANGE

FIXATION ET RETRAIT DE L'ENSEMBLE DE COUVERCLE INTÉRIEUR

Retrait du couvercle intérieur :

En tenant le couvercle extérieur d'une main, tirez sur le bouton d'ensemble de couvercle intérieur avec l'autre main.

Bouton d'ensemble de couvercle intérieur

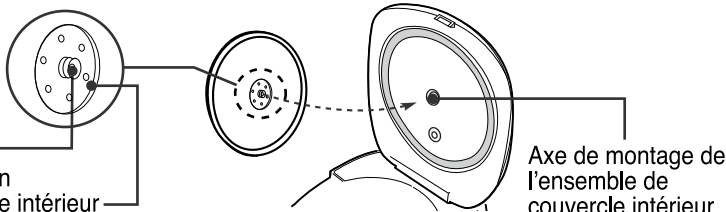


Fixation du couvercle intérieur :

Fixez la partie creuse de l'ensemble de couvercle intérieur (face opposée au bouton d'ensemble de couvercle intérieur) à l'axe de montage de l'ensemble de couvercle intérieur pour poser l'ensemble de couvercle intérieur.

Fixez cette partie creuse à l'axe de montage de l'ensemble de couvercle intérieur.

Face opposée au bouton d'ensemble de couvercle intérieur



Axe de montage de l'ensemble de couvercle intérieur

NETTOYAGE DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE, DE LA SPATULE, DU PORTE-SPATULE ET DU BOUCHON D'ÉVENT À VAPEUR

Nettoyez avec une éponge douce. Pour nettoyer à fond, utilisez un savon à vaisselle doux.

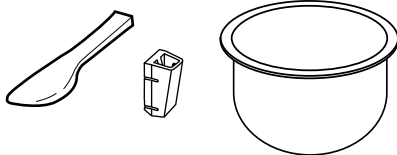
NOTE : Le revêtement antiadhésif peut se détacher s'il est abîmé. Veuillez éviter soigneusement de l'abîmer, en prenant les précautions ci-dessous.

- Ne mettez ni cuillers ni bols dans la casserole intérieure lorsque vous faites la vaisselle.
- Pour les nettoyer, n'utilisez ni nettoyant abrasif ni brosse.
- 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 éventuellement se décolorer ou se détacher. Cela n'affecte pas le rendement, ne pose pas de problème sanitaire et est sans risque pour la santé. Si le détachement du revêtement antiadhésif vous préoccupe, veuillez remplacer la casserole intérieure par une neuve.



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 |
|--|-------------------|
| Ensemble de couvercle intérieur (Modèle 1,0 L) | C104 |
| Ensemble de couvercle intérieur (Modèle 1,8 L) | C105 |
| Casserole intérieure (Modèle 1,0 L) | B257 |
| Casserole intérieure (Modèle 1,8 L) | B258 |
| Spatule | SHAKN |
| Porte-spatule | 61-6864 |
| Gobelet à mesurer pour la plupart des types de riz | 61-5784 |
| Gobelet à mesurer pour le riz blanc sans rinçage uniquement (gobelet vert) | 61-7824 |

GUIDE DE DÉPANNAGE







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

| | 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 ? ● Assurez-vous que le bouchon d'évent à vapeur est fixé. ● 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"> ● Assurez-vous que les fiches du cordon d'alimentation sont insérées à fond. ● L'affichage indique-t-il « E01 » ou « E02 » ? → p. 22 ● Le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ou MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ est-il allumé ? → Appuyez sur le bouton ANNULER, puis sur le bouton CUISSON. |
| | Un léger bruit sec est émis pendant la cuisson ou le maintien au chaud. | <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"> ● Vérifiez si le couvercle extérieur est déformé ou si le joint de couvercle extérieur est déformé. |

| Problèmes | ● Cause (Points à vérifier) |
|------------------------------|---|
| MAINTIEN AU CHAUD | <p>Pendant le maintien au chaud du riz, le riz dégage une odeur, jaunit, devient trop sec ou il y a condensation excessive :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Le mode de maintien au chaud ordinaire 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 du riz mélangé, il se peut que cela laisse une odeur. → Nettoyez bien la casserole intérieure. ● 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. |
| | <p>Impossible de sélectionner le mode de maintien au chaud prolongé :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Avez-vous sélectionné une option de menu pour laquelle le mode de maintien au chaud prolongé n'est pas disponible ? → Voir « MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ », page. 16. ● Le mode de maintien au chaud ordinaire a-t-il été utilisé pendant plus de 12 heures ? → Après l'utilisation du mode de maintien au chaud ordinaire pendant plus de 12 heures, il n'est pas possible de sélectionner le mode de maintien au chaud prolongé. ● Le riz est-il froid dans la casserole intérieure ? → Lorsque la température est basse dans la casserole intérieure, il n'est pas possible de sélectionner le mode de maintien au chaud prolongé. |
| | <p>L'affichage n'indique pas le temps écoulé de maintien au chaud :</p> <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 «NOTE », p. 16. |
| CUISSON PAR MINUTERIE | <p>Le cuiseur à riz commence la cuisson dès la validation du réglage de la minuterie :</p> <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. |
| | <p>Le riz n'est pas prêt à l'heure spécifiée :</p> <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. |
| | <p>Impossible de régler la minuterie :</p> <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 | <p>En cas de panne de courant :</p> <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   | ● Indique un dysfonctionnement. → Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté le cuseur à riz, ou le Service à la Clientèle Zojirushi. |
|   | ● La température du capteur du couvercle ou 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 : | ● 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). |
| Affichage bizarre : | ● Débranchez et rebranchez le cordon d'alimentation. → 7:00 clignotera sur l'affichage. Veuillez régler à nouveau l'horloge en suivant les instructions, p. 14. |

FICHE TECHNIQUE

| Numéro de modèle | | NS-WAC10 | NS-WAC18 |
|---|---------------------|-------------------------------------|---------------------------------|
| Capacité de cuisson [tasses] | Riz blanc | 0,18 à 1,0 L [1 à 5,5] | 0,36 à 1,8 L [2 à 10] |
| | Riz mélangé | 0,18 à 0,72 L [1 à 4] | 0,36 à 1,08 L [2 à 6] |
| | Riz sans rinçage | 0,17 à 0,94 L [1 à 5,5] | 0,34 à 1,71 L [2 à 10] |
| | Cuisson rapide | 0,18 à 1,0 L [1 à 5,5] | 0,36 à 1,8 L [2 à 10] |
| | Riz à sushi | 0,18 à 1,0 L [1 à 5,5] | 0,36 à 1,8 L [2 à 10] |
| | Bouillie de riz | 0,09 à 0,27 L [0,5 à 1,5] | 0,09 à 0,45 L [0,5 à 2,5] |
| | Riz gluant | 0,18 à 0,72 L [1 à 4] | 0,36 à 1,08 L [2 à 6] |
| | Riz brun | 0,18 à 0,72 L [1 à 4] | 0,36 à 1,44 L [2 à 8] |
| | Riz brun germé | 0,18 à 0,72 L [1 à 4] | 0,36 à 1,44 L [2 à 8] |
| Capacité nominale | | C.A. 120 V 610 W 60 Hz | C.A. 120 V 820 W 60 Hz |
| Consommation moyenne d'électricité pendant le maintien au chaud | | 29,5 W | 37,8 W |
| Système de cuisson du riz | | Chauffage direct | |
| Longueur du cordon d'alimentation | | 3,6 pieds (1,1m) | |
| Dimensions externes | (Approx. en pouces) | 9-7/8 (L) x 13-3/16 (P) x 8-1/2 (H) | 11 (L) x 14-3/8 (P) x 9-7/8 (H) |
| | (Approx. en cm) | 25 (L) x 33,5 (P) x 21,5 (H) | 28 (L) x 36,5 (P) x 25 (H) |
| Poids | | environ 6,4 lb (environ 2,9 kg) | environ 8,4 lb (environ 3,8 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-WAC RF ©(B)(A)