



USA CAN

**CUISEUR À RIZ ET CHAUFFE-RIZ MICOM      MODE D'EMPLOI**

**NL-BAC05**

**INDEX**

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... 28  
  À PROPOS DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE ..... 31  
NOMS ET FONCTIONS DES PIÈCES ..... 32  
CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX..... 34  
RÉGLAGE DE L'HORLOGE ..... 35  
SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION..... 35  
CUISSON DU RIZ :  
  ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE ..... 36  
  ESTIMATION DU TEMPS DE CUISSON ..... 37  
  CONSEILS POUR LA CUISSON DE DIVERS  
  PLATS À BASE DE RIZ..... 38  
GARDER LE RIZ AU CHAUD :  
  MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET  
  MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ..... 40  
RÉCHAUFFER DU RIZ..... 42  
UTILISATION DE LA MINUTERIE POUR FAIRE  
CUIRE DU RIZ :  
  UTILISATION DE LA MINUTERIE..... 43  
COMMENT FAIRE CUIRE DES GÂTEAUX..... 44  
NETTOYAGE ET ENTRETIEN ..... 45  
PIÈCES DE RECHANGE ..... 46  
GUIDE DE DÉPANNAGE ..... 47  
AFFICHAGES D'ERREUR ET LEUR  
SIGNIFICATION..... 50  
SI L'ÉVÉNEMENT SUIVANT SE PRODUIT ..... 50  
FICHE TECHNIQUE..... 51

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

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

- 1** Lisez bien toutes les instructions.
- 2** Évitez en tout temps de toucher les surfaces chaudes et de fermer ou boucher l'ouverture de l'évent à vapeur. Des poignées et boutons ont été prévus pour vous assurer sécurité et protection.
- 3** Pour prévenir tout dysfonctionnement dangereux ou choc électrique, ne plongez pas le cordon d'alimentation, sa fiche mâle ou le cuiseur à riz (sauf la casserole intérieure) dans l'eau ou tout autre liquide.
- 4** Soyez vigilants lorsque les enfants utilisent l'appareil ou se trouvent à proximité.
- 5** Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant d'ajouter ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
- 6** N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé. Si l'appareil fonctionne mal ou a subi un dommage quelconque, débranchez-le et retournez-le au réparateur ou revendeur agréé le plus proche pour le faire inspecter, réparer ou régler.
- 7** L'utilisation d'accessoires ou pièces non recommandés par le fabricant de l'appareil peut présenter un danger ou causer un dysfonctionnement.
- 8** N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- 9** Ne laissez pas le cordon d'alimentation 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 sur ou près d'une surface chauffée telle que celle d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
- 11** Soyez très prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant un liquide ou un aliment chaud.
- 12** Branchez le cordon dans une prise de courant domestique. Pour débrancher l'appareil, appuyez sur le bouton annuler puis retirez la fiche mâle de la prise de courant.
- 13** N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues ou spécifiées.
- 14** Pour minimiser les risques de chocs électriques, n'utilisez que la casserole intérieure 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.

## SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

---

CET APPAREIL EST RÉSERVÉ À UN 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 de chute.

L'appareil a une fiche polarisée (l'une des broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de chocs électriques, la fiche mâle s'insère dans un seul sens à l'intérieur d'une prise de courant polarisée. Si la fiche mâle ne pénètre pas complètement dans la prise de courant, n'essayez pas de l'y insérer de force ou de la modifier. Inversez simplement la fiche mâle pour l'insérer. Si elle ne pénètre toujours pas, contactez un électricien qualifié.

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**Veillez suivre rigoureusement les instructions.**

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

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



**MISES EN GARDE** Indiquent un risque de blessure grave ou de décès.



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

■ Les gestes interdits ou requis sont indiqués comme suit :



Indique une opération interdite.



Indique une exigence ou une instruction à suivre impérativement.



## MISES EN GARDE



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



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



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

**Ne laissez aucun liquide entrer en contact avec la prise de l'appareil, la fiche mâle du cordon d'alimentation, le cordon d'alimentation ou la fiche femelle du cordon d'alimentation.** Il y a risque de court-circuit ou de choc électrique.



**Ne mettez pas d'objets métalliques tels que broches ou fils de fer dans l'évent ou les interstices situés au bas du cuiseur à riz.** Il y a risque de choc électrique ou de dysfonctionnement, lesquels peuvent entraîner une blessure.

**Ne laissez pas les enfants utiliser le cuiseur à riz sans surveillance. Gardez-le hors d'atteinte des nourrissons.** Les enfants courent un risque de brûlures, de choc électrique ou de blessure.

**Pendant la cuisson, n'ouvrez pas le couvercle extérieur ni déplacez le cuiseur à riz.** Il y a risque de brûlures.

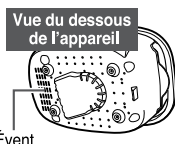
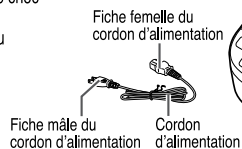
**Ce cuiseur à riz ne doit être utilisé que pour faire cuire du riz, garder le riz au chaud et cuire des gâteaux.**

**N'en faites aucun usage autre que ceux pour lesquels il a été conçu. Suivez toujours les instructions du Mode d'emploi et ne faites jamais cuire ce qui suit :**

- Des aliments emballés dans un sac de plastique.
- Des aliments enveloppés dans du papier de cuisson, du papier d'aluminium, une pellicule de plastique, etc., ou des plats cuits à la vapeur. Cela risquerait de boucher les conduits d'évacuation de la vapeur.

**N'utilisez pas le cuiseur à riz si le cordon d'alimentation ou sa fiche mâle 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.



Évent



Prise de courant

Prise de l'appareil



**N'abîmez pas le cordon d'alimentation. Ne pliez pas le cordon d'alimentation, ni tirez dessus, le torsadez ou le repliez sur lui-même, et n'essayez pas de le modifier. Ne le mettez pas sur ou près de surfaces ou appareils à température élevée, sous des objets lourds ou entre deux objets.**

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

**N'utilisez pas 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.

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

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



**Insérez la fiche mâle 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 mâle n'est pas insérée à fond.

**Utilisez uniquement des prises de courant d'au moins 15 ampères, et ne branchez pas d'autres appareils sur la même prise.** En branchant d'autres appareils sur la même prise de courant, vous risqueriez de provoquer une surchauffe de la prise, ce qui comporte un risque d'incendie.

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

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

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

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

- Il y a surchauffe du cordon d'alimentation, de sa fiche mâle ou de sa fiche femelle.
- Le cordon d'alimentation est abîmé ou le courant devient instable quand on touche le cordon.
- Le corps du cuiseur à riz est déformé ou anormalement chaud.
- Le cuiseur à riz dégage de la fumée ou une odeur de brûlé.
- Une pièce du cuiseur à riz est fissurée, mal serrée ou instable, etc.

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

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

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

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ (suite)

## ⚠ AVERTISSEMENTS



**Ne touchez pas 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, la casserole intérieure et la plaque chauffante.



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

Cela peut abîmer la table ou étagère coulissante et faire basculer le cuiseur à riz, entraînant une blessure ou des brûlures. La table ou étagère coulissante doit avoir une capacité de charge d'au moins 26 lb / 12 kg.

**N'utilisez pas le cuiseur à riz sur une surface où l'évent situé au bas de l'appareil risquera d'être bloqué ou recouvert (par ex. sur du papier, un linge, un tapis, un sac de plastique ou une feuille d'aluminium).**

Cela risquerait de causer une panne ou un dysfonctionnement.

**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 un risque de dysfonctionnement ou d'incendie.



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

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

Bouton d'ouverture



**N'utilisez pas le cuiseur à riz près d'une source de chaleur, ni dans un emplacement où il peut entrer en contact avec de l'eau.** Il y a un risque de choc électrique, de court-circuit ou de déformation au cuiseur à riz.

**N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine autres que la casserole intérieure fournie.**

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

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

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

**Ne mettez ou n'utilisez pas le cuiseur à riz sur une surface instable ou sensible à la chaleur.**

Il y a un risque de blessure ou d'incendie.



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

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



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

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

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

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

**Si la fiche mâle du cordon d'alimentation, le cordon d'alimentation ou la fiche femelle du 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

**Après l'utilisation, pensez à appuyer sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD/ANNULER pour annuler le mode Maintien au chaud.**

Le mode Maintien au chaud ne s'annulera pas si vous retirez simplement la casserole intérieure.

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

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

**Évitez d'abîmer, d'échapper ou de déformer la casserole intérieure.**

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

**N'utilisez pas le cuiseur à riz si des grains de riz ou d'autres matières sont coincés à l'intérieur du corps principal ou sur la face extérieure de la casserole intérieure, du capteur central ou de la plaque chauffante.**

Cela peut faire brûler le riz ou causer une cuisson inadéquate.

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

Cela risquerait de causer une panne du cuiseur à riz.

**N'exposez pas le cuiseur à riz aux éclaboussures d'eau, et ne le mettez pas sur un objet mouillé.**

Il y a un risque de choc électrique ou de panne.

**N'utilisez pas le cuiseur à riz à la lumière directe du soleil.**

Cela risquerait de causer la décoloration du cuiseur à riz.

**N'utilisez pas 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.

**Tenez toujours le cuiseur à riz par la poignée lorsque vous le portez.**

**N'inclinez pas le corps principal.**

Le contenu risquerait d'être renversé.

**Nettoyez le cuiseur à riz et l'espace avoisinant avant l'utilisation.**

Le cuiseur à riz est doté d'un évent pour améliorer son fonctionnement et son rendement, mais il risquera de mal fonctionner si de la poussière ou des insectes pénètrent dans l'évent. Des frais de réparation s'appliqueront en cas de dysfonctionnement dû à la pénétration d'insectes, etc., dans l'évent.

**N'utilisez pas le cuiseur à riz en le mettant sur un cuiseur à chauffage par induction.**

Cela risquerait de causer une panne.

**Cet appareil est conçu pour un usage domestique et pour les applications similaires énumérées ci-dessous :**

- Zones de cuisine pour le personnel (les employés) dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail

- \* Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par plusieurs personnes non spécifiées pendant une période prolongée.

**Cet appareil ne doit pas être utilisé dans les emplacements suivants :**

- Maisons de ferme.
- Par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
- Environnements de type gîte touristique.



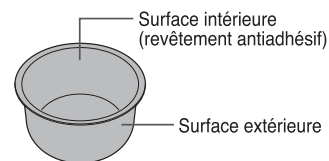
# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ (suite)

## À PROPOS DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE

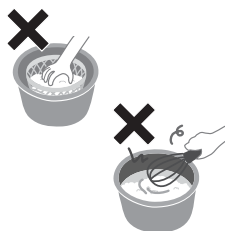
Veillez respecter les instructions suivantes pour pouvoir utiliser la casserole intérieure pendant les nombreuses années à venir.

### Surface intérieure (revêtement antiadhésif)

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



#### < Pendant les préparatifs >



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

#### < Une fois la cuisson terminée >



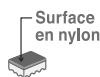
- Ne versez pas de vinaigre dans la casserole intérieure (pour faire du riz à sushi).
- N'utilisez pas de louche métallique (pour servir du quinoa ou des flocons d'avoine concassée, etc.).
- Évitez de heurter violemment la casserole intérieure avec la spatule ou tout autre ustensile (en servant le riz, etc.).

#### < Quand vous nettoyez l'appareil > → p. 45

- Ne mettez ni ustensiles ni vaisselles dans la casserole intérieure.
- Ne mettez pas la casserole intérieure au lave-vaisselle ou au sècheur de vaisselle.
- Si vous avez ajouté des épices, nettoyez la casserole intérieure immédiatement après l'utilisation.
- Pour le nettoyer, utilisez uniquement des matériaux doux, tels qu'une éponge.



- N'utilisez pas de produits tels que diluant, nettoyants abrasifs, eau de Javel, brosses dures (en nylon, métal, etc.), éponges de mélamine ou éponges à surface de nylon.



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

- Le revêtement antiadhésif peut éventuellement se décolorer ou se détacher. Cela n'affectera pas le rendement de l'appareil pour la cuisson et le maintien au chaud, ne pose aucun problème d'hygiène et est sans danger pour la santé.
- Si le détachement du revêtement antiadhésif vous préoccupe, ou si la casserole intérieure se déforme, veuillez la remplacer par une neuve. → p. 46

### Surface extérieure

- La chaleur peut causer de la décoloration, mais cela n'affecte pas le résultat de la cuisson.
- La surface extérieure est en contact avec d'importants capteurs sensibles. Évitez soigneusement de la salir ou de l'endommager.

# NOMS ET FONCTIONS DES PIÈCES

## Bouchon d'évent à vapeur

- Assurez-vous d'avoir fermement inséré le bouchon d'évent à vapeur.
- Le bouchon d'évent à vapeur sera extrêmement chaud pendant la cuisson et immédiatement après. Soyez très prudent.

## Évent à vapeur

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

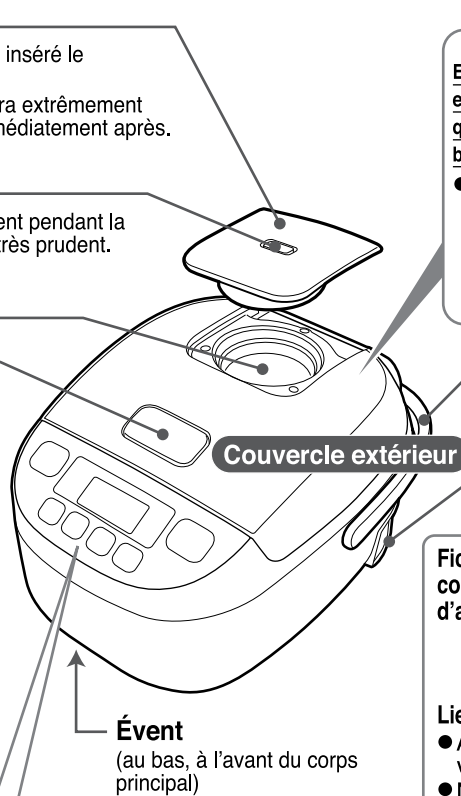
## Réceptacle du bouchon d'évent à vapeur

## Bouton d'ouverture

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

## À propos de la batterie au lithium

Une batterie au lithium est installée à l'intérieur, de sorte que les informations telles que l'heure courante et les options de menu soient conservées même si le cordon d'alimentation est débranché. La batterie au lithium s'épuisera à l'usage. → p. 50



## FERMETURE DU COUVERCLE EXTÉRIEUR

**Enfoncez le couvercle extérieur jusqu'à ce qu'il se ferme avec un bruit de déclic.**

**Appuyez au centre à l'avant du couvercle extérieur.**



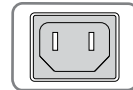
- Si le couvercle extérieur n'est pas bien fermé, il risque de s'ouvrir pendant la cuisson ou en mode Maintien au chaud.

## Poignée

Utilisez la poignée pour transporter l'appareil.

## Prise de l'appareil

La fiche femelle du cordon d'alimentation se branche ici.



**Fiche mâle du cordon d'alimentation**

**Fiche femelle du cordon d'alimentation**  
Insérez-la dans le corps principal.

**Lien torsadé**

**Cordon d'alimentation**

- 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.

## TABLEAU DE COMMANDE

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

## Affichage

- Des lignes noires peuvent apparaître sur l'écran ACL quand on l'essuie avec un linge; elles sont dues à l'électricité statique, non à un dysfonctionnement. Elles disparaîtront peu après leur apparition.

Cet affichage n'est qu'un exemple, il n'apparaîtra pas lors de l'utilisation réelle.

## Voyant MAINTIEN AU CHAUD

## Bouton MAINTIEN AU CHAUD/ANNULER

- Utilisez-le pour redémarrer le mode Maintien au chaud. → p. 41
- Utilisez-le pour annuler l'option sélectionnée ou la fonction en cours d'exécution.

## Bouton MENU

- Utilisez-le pour choisir le menu à utiliser. → p. 36
- Utilisez-le lorsque vous passez au mode Maintien au chaud ordinaire ou Maintien au chaud prolongé pendant le mode Maintien au chaud. → p. 40

## Voyant DÉMARRER/RÉCHAUFFER

## Bouton DÉMARRER/RÉCHAUFFER

Utilisez-le pour lancer la cuisson ou le Réchauffement.

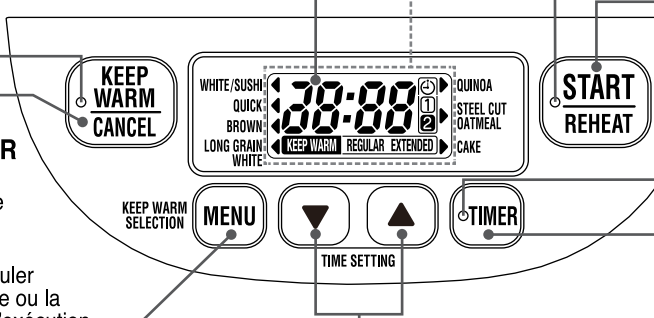
## Voyant MINUTERIE

## Bouton MINUTERIE

Utilisez-le pour faire cuire le riz avec la fonction de Minuterie. → p. 43

## Bouton RÉGLAGE DU TEMPS

- Utilisez-le pour régler l'heure courante. → p. 35
- Utilisez-le pour régler l'heure de programmation pour la cuisson par Minuterie. → p. 43



# NOMS ET FONCTIONS DES PIÈCES (suite)

## Support d'ensemble de couvercle intérieur

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

- Pensez à remettre en place l'ensemble de couvercle intérieur après chaque nettoyage. → p. 46

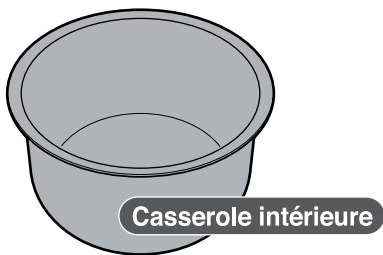
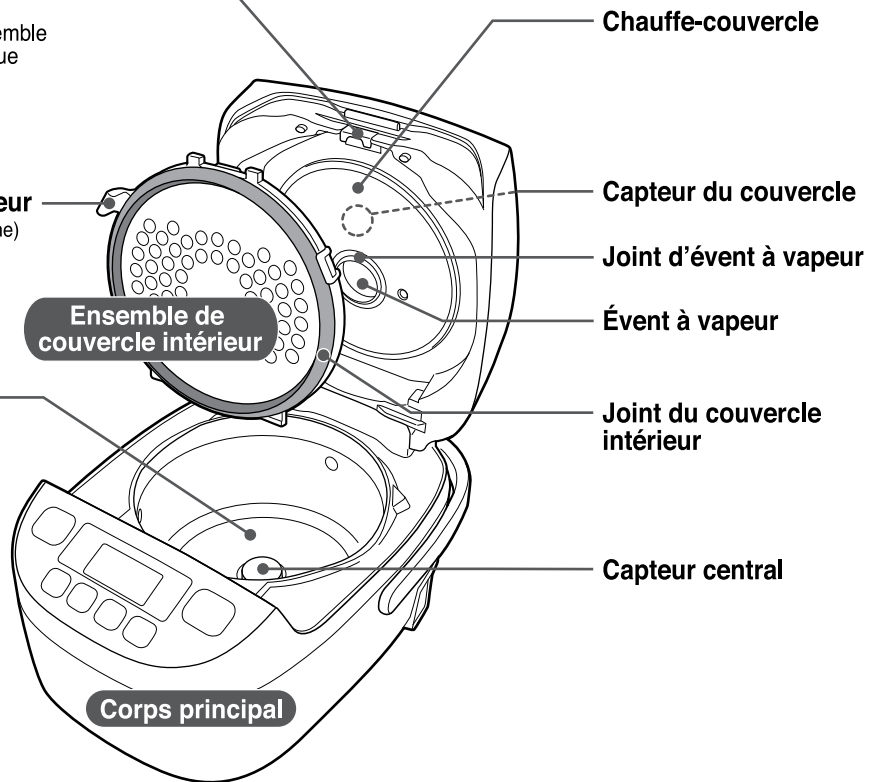
## Boutons de couvercle intérieur

(En 2 positions : bord droit et bord gauche)

Utilisez-les pour tenir l'ensemble de couvercle intérieur lorsque vous l'enlevez ou le nettoyez.

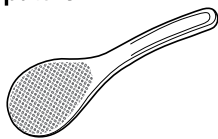
## Plaque chauffante

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



## ACCESSOIRES

### Spatule



### Gobelet à mesurer



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

# CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX

## CONSEILS POUR LA CUISSON D'UN RIZ DÉLICIEUX

### ● Mesurer le riz avec précision

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

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

- ① **Rincer le riz...** Tout d'abord, versez une grande quantité d'eau dans la casserole intérieure à l'aide du bol, et remuez légèrement le riz 2 à 3 fois (jusqu'à 10 secondes) avec la main.
- ② **Nettoyer le riz...** Pour nettoyer le riz, remuez-le 30 fois (environ 15 secondes) avec les doigts, ajoutez une grande quantité d'eau à l'aide du bol et remuez encore une fois le riz légèrement. Enlevez l'eau tout de suite après. Répétez cette procédure de nettoyage du riz de 2 fois.

Rincez le riz un bref instant dans une grande quantité d'eau.



Nettoyez le riz en le remuant avec les doigts.

- ③ **Rincer le riz...** Finalement, ajoutez une grande quantité d'eau à l'aide du bol et rincez le riz. Répétez deux fois.

(Suivez les étapes ① à ③ en moins de 10 minutes.)

**Mise en garde !**

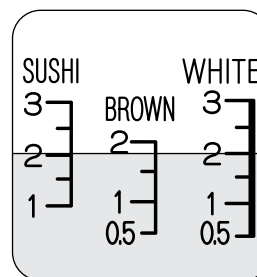
Ne nettoyez pas le riz ou n'ajustez pas la quantité d'eau avec de l'eau chaude (95 °F / 35 °C ou plus). Cela causerait une mauvaise cuisson du riz.

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

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

- Si vous ajoutez trop d'eau, elle risque de déborder par l'évent à vapeur en bouillant.

Ex. : Pour faire cuire 2 tasses de riz blanc



Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau 2 de WHITE (BLANC).

### ● Ne pas utiliser une eau ionisée très alcaline

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

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

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

## CONSEILS D'UTILISATION DU MODE MAINTIEN AU CHAUD

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

- Si le mode Maintien au chaud est annulé ou si le riz est laissé dans un cuiseur à riz débranché, il se peut que le riz se mette à dégager une odeur fétide ou que de l'humidité condensée dégoutte sur le riz et le rende collant.

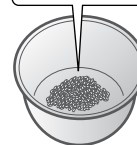
### ● Pour éviter que le riz ne soit mouillé, sec, dégage une odeur fétide ou jaunisse, n'utilisez pas le mode Maintien au chaud dans les cas suivants :

- Garder au chaud une petite quantité de riz pendant un grand nombre d'heures.
- Garder le riz au chaud pendant plus de 12 heures.
- Ajouter du riz pendant le maintien au chaud.
- Garder du quinoa et des flocons d'avoine concassée au chaud.
- Réchauffer du riz refroidi.
- Garder au chaud des aliments autres que le riz, comme des croquettes ou de la soupe miso.
- Garder le riz au chaud en laissant la spatule dans le cuiseur à riz.
- Garder le riz chaud alors qu'il contient d'autres ingrédients ou des épices (riz mélangé, etc.).

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

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

Regroupez les grains de riz au centre.



# RÉGLAGE DE L'HORLOGE

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

- L'horloge affiche l'heure sur un cycle de 24 heures.

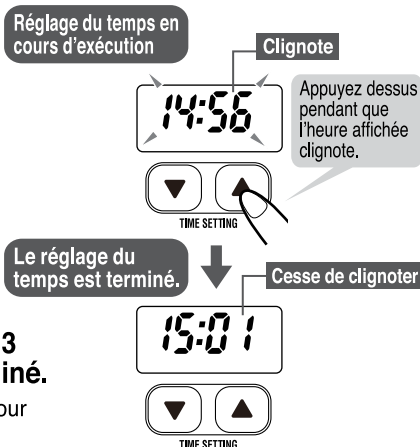
Ex. : Si l'heure courante est 15 h 01, mais que l'horloge affiche 14 h 56.

- 1 Appuyez sur ▲ ou ▼ pour lancer le réglage de l'heure, puis réglez l'horloge sur l'heure courante lorsque l'heure affichée clignote.**

- ▲ : Le temps avance de 1 minute à chaque pression.
- ▼ : 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.

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

Si l'horloge n'affiche toujours pas l'heure courante, répétez l'étape 1 pour régler l'heure de nouveau.



- Bien que l'affichage de l'horloge s'efface lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, l'heure courante s'affiche de nouveau lorsque vous le rebranchez. → Voir l'Étape 4 sous « ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE », p. 36.
- Bien que l'horloge ait été réglée en usine, il se peut qu'elle n'affiche pas la bonne heure en raison de certaines circonstances, telles que la température de la pièce.
- Si l'heure affichée est inexacte, la cuisson ne se terminera pas à l'heure définie sur la Minuterie.
- Il n'est pas possible de changer l'heure de l'horloge pendant la Cuisson, le Réchauffement, le mode Maintien au chaud ordinaire, le mode Maintien au chaud prolongé et la cuisson par Minuterie.

## SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION

Ce produit comprend une fonction de mélodie permettant de régler une mélodie qui vous informe lorsque certaines actions sont exécutées, par exemple lorsque la cuisson commence, lorsque l'exécution de la Minuterie est terminée, et lorsque la cuisson est terminée. Vous pouvez aussi remplacer la mélodie par un bip ou la rendre silencieuse.

**Types de signaux sonores :** Vous avez le choix entre les signaux sonores suivants :

Indication	Les types de signaux sonores et leur signification respective	Mélodie :	Bip :	Silencieux :
			La valeur par défaut au moment de la sortie d'usine.	Choisissez cette option pour remplacer une mélodie par un bip.
La Cuisson a commencé :		« Ah ! vous dirai-je, maman »	un bip	
La Minuterie est activée :		« Ah ! vous dirai-je, maman »	un bip	
La cuisson ou le Réchauffement est terminé :		« Amaryllis »	5 bips	pas de son

**Modification du signal sonore :**

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

→ Voir l'Étape 4 sous « ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE », p. 36.

- 2 Maintenez le bouton  enfoncé pendant plus de 3 secondes.**

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

**① Mélodie :**

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

**② Bip :**

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

**③ Silencieux :**

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

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

- 3 Le réglage est terminé lorsque le signal sonore désiré est émis.**

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

# CUISSON DU RIZ

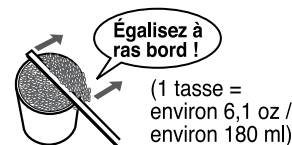
## ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE

- À sa sortie d'usine, l'appareil est réglé sur le menu BLANC/SUSHI.
- Avant la première utilisation, veuillez nettoyer la casserole intérieure, l'ensemble de couvercle intérieur, le bouchon d'évent à vapeur et les accessoires. → p. 45 et 46

### 1

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

Remplissez de riz le gobelet à mesurer, puis égalisez à ras bord.



### 2

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

- ① Nettoyez le riz. → Voir « CONSEILS POUR LA CUISSON D'UN RIZ DÉLICIEUX », p. 34.
- ② Sur une surface plane, versez de l'eau sur le riz dans la casserole intérieure, jusqu'à la ligne de mesure d'eau qui correspond au nombre de gobelets de riz à faire cuire et à l'option de menu. → p. 38
- ③ 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, puis fixez l'ensemble de couvercle intérieur et le bouchon d'évent à vapeur. Fermez le couvercle extérieur.

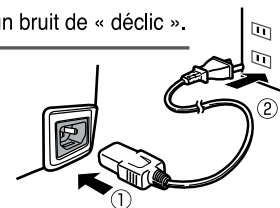
Pensez à essuyer l'humidité et tout corps étranger sur la surface extérieure de la casserole intérieure, à l'intérieur du corps principal, sur l'ensemble de couvercle intérieur et sur le bouchon d'évent à vapeur.

- Assurez-vous d'avoir inséré à fond la casserole intérieure.
- Fermez lentement et fermement le couvercle extérieur, jusqu'à ce que vous entendiez un bruit de « dé clic ».

### 4

#### Branchez les fiches.

- ① Branchez la fiche femelle du cordon d'alimentation à fond dans le corps principal.
  - ② Branchez la fiche mâle du cordon d'alimentation dans une prise de courant.
- L'horloge s'affiche lorsque vous branchez les fiches.

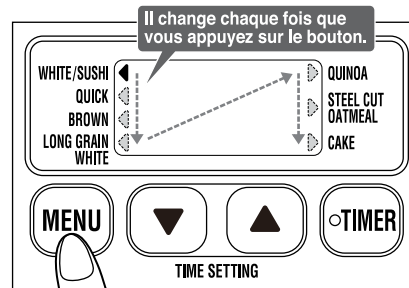


### 5

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

Chaque pression sur le bouton modifie la position de « ◀ ▶ » sur l'affichage.

- Maintenez le bouton enfoncé pour faire défiler rapidement les options. Le défilement s'arrête quand il atteint l'option de menu BLANC/SUSHI.
- Les options de menu telles que BLANC/SUSHI, BRUN et RIZ BLANC À GRAIN LONG resteront sélectionnées jusqu'à ce que vous changiez d'option.



### 6

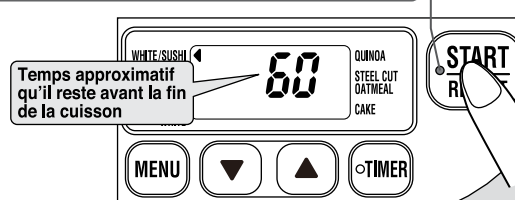
#### Appuyez sur le bouton **START REHEAT**.

La mélodie est jouée (le bip retentit) et la cuisson commence.

Le voyant **Maintien au chaud** s'allume et l'affichage indique le temps estimé (en minutes) d'ici la fin de la cuisson.

- Assurez-vous que le cuiseur à riz n'est pas en mode **Maintien au chaud**, puis appuyez sur le bouton **DÉMARRER/RÉCHAUFFER**. Quand le voyant **Maintien au chaud** s'allume, cela signifie que le réchauffement va commencer. → p. 42
- Pour connaître l'heure courante pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **▲** ou **▼** et l'affichage changera.

Ex. Affichage lors de la cuisson avec le menu BLANC/SUSHI



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



**Option de menu** WHITE/SUSHI (BLANC/SUSHI) QUICK (RAPIDE) BROWN (BRUN)  
LONG GRAIN WHITE (RIZ BLANC À GRAIN LONG) QUINOA (QUINOA)  
STEEL CUT OATMEAL (FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE) CAKE (GÂTEAUX)

**7**

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

Une fois la cuisson terminée, l'appareil permute automatiquement sur le mode Maintien au chaud.

→ Voir « **GARDER LE RIZ AU CHAUD** », p. 40.

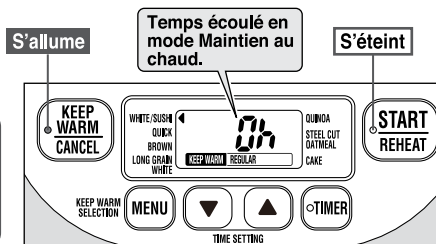
Le voyant DÉMARRER/RÉCHAUFFER s'éteint, le voyant MAINTIEN AU CHAUD s'allume et la durée pendant laquelle le riz a été gardé au chaud s'affiche en heures.

**Lorsque l'appareil permute en mode Maintien au chaud, remuez et aérez immédiatement le riz.**

**En remuant et en aérant le riz, vous enlevez l'excès d'humidité et empêchez ainsi le riz de durcir, de devenir collant ou de brûler.**

- Prenez garde aux brûlures lorsque vous mélangez et aérez le riz.

- Il se peut que la casserole intérieure tourne quand vous aérez le riz. En tenant la casserole intérieure avec des gants de cuisine ou un linge doux, vous l'empêcherez de tourner et réduirez du même coup le risque d'abîmer la face extérieure du fond de la casserole.
- Suivant les conditions de cuisson, il se peut que le riz soit légèrement brun au fond de la casserole.
- En raison de la convection de la chaleur pendant la cuisson, il se peut que la surface du riz cuit soit inégale.



**8**

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

- Ne commencez le nettoyage du cuiseur à riz qu'une fois le corps principal refroidi.
- Ne manipulez pas la fiche mâle du cordon d'alimentation ou la fiche femelle du cordon d'alimentation avec les mains mouillées. (Il y a risque de court-circuit ou de choc électrique.)
- Le mode Maintien au chaud ne s'annulera pas si vous retirez simplement la casserole intérieure. Pensez à appuyer sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD/ANNULER.

### Prenez garde que le contenu ne déborde en bouillant.

Lorsque vous ajoutez de l'eau jusqu'au niveau d'eau QUINOA ou FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE, ne faites la cuisson avec aucune autre option de menu que QUINOA ou FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE. L'utilisation d'une autre option de menu risque de faire déborder le contenu bouillant.

- Les options de menu QUINOA et FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE n'étant pas conservées en mémoire, vous devez les sélectionner chaque fois que vous faites cuire du quinoa ou des flocons d'avoine concassée.

### SUGGESTION

Avant de faire cuire une autre casserole de riz ou de faire cuire du riz juste après avoir annulé le mode Maintien au chaud, attendez au moins 30 minutes pour laisser refroidir le cuiseur à riz.

Le riz risque de ne pas bien cuire si le corps principal et le couvercle extérieur sont chauds.



### REMARQUES

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

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

### NOTE :

- Vous pouvez permuter les signaux sonores (mélodie, bip, silencieux) qui vous avertissent de certaines actions.  
→ Voir « **SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION** », p. 35.

## ESTIMATION DU TEMPS DE CUISSON

BLANC	Environ 51 minutes à 1 heure
SUSHI	Environ 53 minutes à 1 heure
RAPIDE	Environ 25 minutes à 40 minutes
BRUN	Environ 1 heure 24 minutes à 1 heure 30 minutes
RIZ BLANC À GRAIN LONG	Environ 53 minutes à 1 heure 4 minutes
QUINOA	Environ 38 minutes à 44 minutes
FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE	Environ 53 minutes à 59 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.

# CUISSON DU RIZ

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

Lors de la cuisson des types de riz avec les options de MENU assignés :

\*1 La capacité est mesurée dans le gobelet à mesurer fourni, avec du riz cru.

Type de riz à faire cuire	Type de riz à utiliser	Option de menu	Niveau d'eau	Capacité de cuisson [tasses] *1	Avantages / Conseils
<b>Riz blanc</b> *2	Riz blanc à grain court ou moyen	WHITE / SUSHI	WHITE	0,5 à 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuit le riz blanc avec une consistance normale.</li> </ul>
<b>Riz Sushi</b> *2	Riz blanc à grain court ou moyen	WHITE / SUSHI	SUSHI	1 à 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le riz est plus ferme que lorsqu'il est cuit avec le réglage Riz blanc.</li> </ul>
<b>Cuisson rapide</b> *2	Riz blanc à grain court ou moyen	QUICK	WHITE	0,5 à 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuit le riz blanc très rapidement. Notez que les grains du riz seront un peu plus durs.</li> </ul>
<b>Riz brun</b>	Riz brun à grain court ou moyen	BROWN	BROWN	0,5 à 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il n'est pas recommandé de mélanger le riz blanc au riz brun, car ce mélange risque de déborder ou de ne pas bien cuire.</li> </ul>
<b>Riz blanc à grain long</b>	Riz blanc à grain long	LONG GRAIN WHITE	LONG GRAIN WHITE	0,5 à 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suivant la marque du riz, il peut être légèrement plus dur que d'ordinaire. → p. 47</li> </ul>
<b>Quinoa</b>	Quinoa	QUINOA	QUINOA	0,5 à 1,5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Selon vos préférences, ajustez la quantité d'eau.  <b>Pour quinoa plus ferme</b>                      → Utilisez moins d'eau.  <b>Pour quinoa plus moelleux</b>                      → Utilisez plus d'eau.</li> </ul>
<b>Flocons d'avoine concassée</b>	Flocons d'avoine concassée	STEEL CUT OATMEAL	STEEL CUT OATMEAL	0,5 à 1,5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Selon vos préférences, ajustez la quantité d'eau.  <b>Pour avoine plus fermes</b>                      → Utilisez moins d'eau.  <b>Pour bouillie d'avoine plus moelleuse</b>                      → Utilisez plus d'eau.</li> </ul>

\*2 N'utilisez pas de riz autre que du riz blanc à grain court ou moyen lors de la cuisson de Riz blanc, de Riz Sushi ou d'une Cuisson rapide. Lorsque vous utilisez du Riz blanc à grain long, utilisez l'option de menu RIZ BLANC À GRAIN LONG.

# CUISSON DU RIZ **CONSEILS POUR LA CUISSON DE DIVERS PLATS À BASE DE RIZ** (suite)

Pour faire cuire les autres types de riz :

\*1 La capacité est mesurée dans le gobelet à mesurer fourni, avec du riz cru.

Type de riz à faire cuire	Type de riz à utiliser	Option de menu	Niveau d'eau	Capacité de cuisson [tasses] *1	Avantages / Conseils
<b>Mélange de riz et d'orge</b>	Orge mélangée à du riz blanc à grain court ou moyen	WHITE / SUSHI	WHITE	0,5 à 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>La quantité de l'orge mélangé au riz ne doit pas dépasser 20 % du volume total. Ex. : Pour faire cuire 1 tasse de riz mélangé à de l'orge, mettez 0,8 tasse de riz blanc et 0,2 tasse d'orge.</li> </ul>
<b>Riz blanc avec germe</b>	Riz blanc à grain court ou moyen avec germe	WHITE / SUSHI	WHITE	0,5 à 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyez le riz un bref instant, en douceur, car le germe se détache facilement du grain.</li> </ul>
<b>Riz brun germé</b>	Riz brun germé uniquement ou mélange du riz brun germé avec du riz blanc à grain court ou moyen	WHITE / SUSHI	WHITE	0,5 à 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>N'utilisez pas la fonction de Minuterie, et ne faites pas tremper le riz dans l'eau pendant plus de 30 minutes.</li> <li>Il se peut que le résultat obtenu à la cuisson varie et qu'il ne soit pas toujours satisfaisant. Il se peut que le cuiseur à riz déborde avec certains types de riz brun germé.</li> <li>Pour faire cuire du riz préparé avec une machine à riz brun germé, informez-vous directement auprès du fabricant pour connaître les meilleurs façons de faire cuire ce type de riz.</li> </ul>
<b>Riz semi-brun</b>	Riz semi-brun 30 %	BROWN	BROWN (Mettez un peu moins d'eau que le niveau de BROWN)	1 à 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suivant la marque de riz et/ou le degré de polissage du riz, il se peut que le cuiseur à riz déborde ou que le riz ne cuise pas bien. → <b>Ajustez la quantité d'eau.</b></li> </ul>
	Riz semi-brun 50 % / 70 %	WHITE / SUSHI	WHITE (Mettez un peu plus d'eau que le niveau de WHITE)	1 à 2	

Pour des instructions sur la cuisson des autres types de grains, consultez notre site Web à l'adresse [www.zojirushi.com/grains](http://www.zojirushi.com/grains).

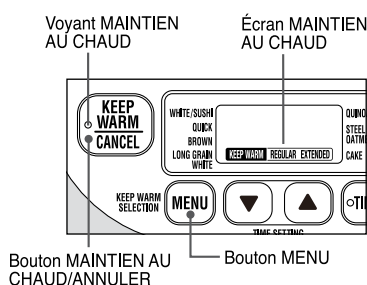
# GARDER LE RIZ AU CHAUD

## MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ

**Vous pouvez choisir le mode Maintien au chaud ordinaire ou le mode Maintien au chaud prolongé en appuyant sur le bouton MENU pendant que le voyant MAINTIEN AU CHAUD est allumé.**

● Le mode Maintien au chaud prolongé n'est pas disponible lors des opérations suivantes (le cuiseur à riz émet un bip et active automatiquement le mode Maintien au chaud ordinaire) :

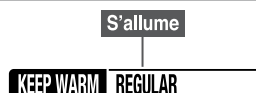
- Options de menu BRUN, QUINOA, FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE.
- Si 12 heures de Maintien au chaud ordinaire se sont déjà écoulées.
- Si 4 heures de Maintien au chaud prolongé se sont déjà écoulées.
- Si la température de la casserole intérieure est basse en raison de l'annulation du mode Maintien au chaud ou d'une panne de courant.



### MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE

Ce mode permet de maintenir le riz chaud à une température plus élevée afin que le riz ne dégage pas facilement des odeurs.

Quand la cuisson est terminée, le cuiseur à riz passe automatiquement au mode Maintien au chaud ordinaire, le voyant MAINTIEN AU CHAUD et l'écran MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allument.



### MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ

Employer cette fonction quand on garde du riz au chaud pendant longtemps. On réduira le riz qui sèche et jaunit en gardant une température légèrement plus basse.

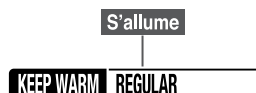
Cette fonction peut être activée pendant le mode Maintien au chaud ordinaire.

**1** Vérifier pour s'assurer que l'écran MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE est allumé.

**2** Appuyer sur le bouton **MENU**.

L'écran MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ s'allume.

- Après 8 heures de Maintien au chaud prolongé, le cuiseur à riz passe automatiquement à Maintien au chaud ordinaire.



Comment changer de Maintien au chaud prolongé à Maintien au chaud ordinaire :

Appuyer sur le bouton **MENU**.

Le réglage retourne au mode Maintien au chaud ordinaire et l'écran MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allume.

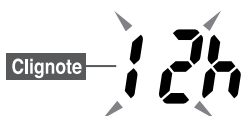


### À PROPOS DE LA DURÉE DU MODE MAINTIEN AU CHAUD

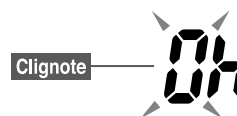
- Veillez à respecter les durées pendant lesquelles le riz peut être gardé au chaud, tel qu'indiqué dans le tableau ci-dessous.
- Il est impossible de sélectionner le mode Maintien au chaud prolongé pour les menus marqués d'un «—». Le mode Maintien au chaud ordinaire est sélectionné automatiquement.
- Après la cuisson, tous les menus passent par défaut au mode Maintien au chaud. Toutefois, n'utilisez pas le mode Maintien au chaud pour les menus avec un «X» en dessous. Sinon, il peut en résulter une décomposition ou de mauvaises odeurs.

Menu	BLANC · SUSHI · RAPIDE · RIZ BLANC À GRAIN LONG	QUINOA · FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE	BRUN · Riz semi-brun 30 %	Riz brun germé · Riz semi-brun 50 % / 70 %
MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE	Jusqu'à 12 heures	X	Jusqu'à 12 heures	Jusqu'à 12 heures
MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ		—	—	X*

- Après l'écoulement de 12 heures, le chiffre se mettra à clignoter en guise d'avertissement. Veuillez consommer le riz dès que possible.



- Pour les menus présentant un «X» au-dessus, le chiffre commence à clignoter à «0(h)». Ne les gardez pas au chaud.



\* Puisque le riz brun germé et le riz semi-brun 50 % / 70 % sont cuits à l'aide de l'option de menu BLANC/SUSHI (voir p. 39), le chiffre qui s'affiche à l'écran ne se mettra pas à clignoter à «0(h)» si vous sélectionnez Maintien au chaud prolongé. Toutefois, n'utilisez pas la fonction Maintien au chaud prolongé pour ce type de riz.

- Le mode Maintien au chaud n'est pas disponible pour l'option de menu GÂTEAUX.

# GARDER LE RIZ AU CHAUD MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ (suite)

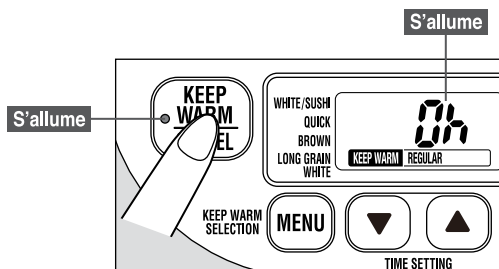
## COMMENT GARDER LE RIZ AU CHAUD DE NOUVEAU

- Lorsque vous voulez garder le riz au chaud après avoir annulé le mode Maintien au chaud.

Appuyez sur le bouton .

Le voyant MAINTIEN AU CHAUD s'allume et l'affichage du temps écoulé revient à « 0h ».

- Lorsque la température du riz et de la casserole intérieure est basse, ne gardez pas le riz au chaud de nouveau. Si vous essayez de garder de nouveau le contenu au chaud lorsque la température du riz et de la casserole intérieure est basse, « 0(h) » clignotera.



### Si l'odeur vous préoccupe :

- Il est possible que de mauvaises odeurs se dégagent ou que l'on assiste à une prolifération des bactéries, selon la manière dont l'unité a été nettoyée, la température ambiante basée sur la saison ou sur l'environnement d'utilisation, les ouvertures et fermetures fréquentes du couvercle extérieur, le type de riz utilisé ou la manière dont le riz a été nettoyé. Si vous êtes préoccupé par les mauvaises odeurs, le fait de nettoyer le cuiseur à riz conformément à « INTÉRIEUR » p. 46, puis d'utiliser le mode Maintien au chaud ordinaire peut être efficace. Il peut même plus efficace d'augmenter la température de chauffage, comme indiqué à la p. 50, « SI L'ÉVÉNEMENT SUIVANT SE PRODUIT ».

### NOTE :

- Si vous voulez consulter l'heure courante pendant l'utilisation du mode Maintien au chaud, appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ et l'affichage permutera. Appuyez de nouveau sur le bouton ▲ ou ▼ pour revenir à l'affichage du temps écoulé de Maintien au chaud.

Si vous ne remettez pas l'affichage sur le temps écoulé de Maintien au chaud, il ne s'affichera pas la prochaine fois que vous ferez cuire du riz. La permutation de l'affichage n'est pas possible si l'affichage du temps écoulé de Maintien au chaud clignote.

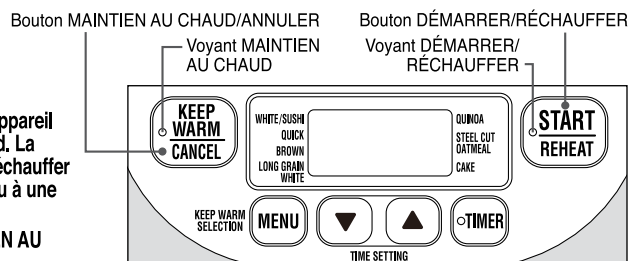
### REQUÊTE

- Lorsque vous gardez le riz au chaud dans la casserole intérieure, pensez à sélectionner le mode Maintien au chaud.

# RÉCHAUFFER DU RIZ

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

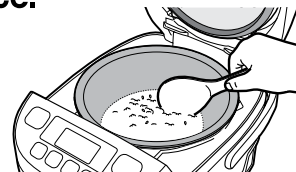
- Cette fonction de Réchauffement sert à réchauffer le riz alors que l'appareil est en mode **Maintien au chaud**, pour rendre le riz encore plus chaud. La fonction de Réchauffement est tout particulièrement pratique pour réchauffer le riz à la température idéale de consommation, quand il est maintenu à une température plus basse par le mode **Maintien au chaud prolongé**.
- Vous pouvez réchauffer le riz uniquement lorsque le voyant **MAINTIEN AU CHAUD** est allumé.



1

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

- Pensez à aérer le riz, pour éviter que les grains brûlent ou durcissent.
- Pour réchauffer une petite quantité de riz, ajoutez 1 cuillerée à soupe d'eau pour chaque bol de riz (environ 5,5 oz / environ 160 g), mélangez bien les grains et regroupez-les au centre de la casserole intérieure. Cela minimisera l'assèchement des grains.
- Prenez garde aux brûlures lorsque vous mélangez et aérez le riz.
- Il se peut que la casserole intérieure tourne quand vous aérez le riz. En tenant la casserole intérieure avec des gants de cuisine ou un linge doux, vous l'empêcherez de tourner et réduirez du même coup le risque d'abîmer la face extérieure du fond de la casserole.



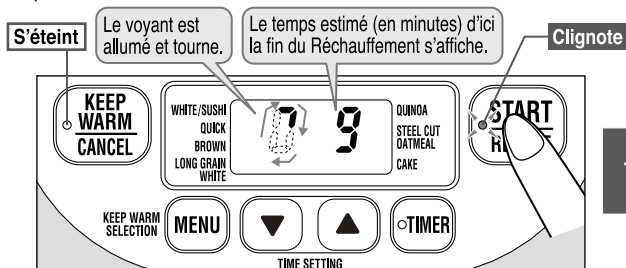
2

Assurez-vous que le voyant **MAINTIEN AU CHAUD** est allumé, puis

Appuyez sur le bouton **START REHEAT**.

Une mélodie sera jouée et le Réchauffement commencera.

Le voyant **MAINTIEN AU CHAUD** s'éteint, le voyant **DÉMARRER/RÉCHAUFFER** clignote et l'affichage est tel que sur l'illustration.



S'allume



Si vous appuyez sur le bouton **DÉMARRER/RÉCHAUFFER** lorsque le voyant **MAINTIEN AU CHAUD** est éteint, la cuisson commencera.

Temps normalement requis pour le Réchauffement :

Environ 7 min – 9 min

Environ 7 min – 9 min plus tard

La mélodie est jouée et le Réchauffement est terminé.

Le voyant **MAINTIEN AU CHAUD** s'allume, le voyant **DÉMARRER/RÉCHAUFFER** s'éteint.

3

## Aérez le riz.

- Aérez le riz et égalisez sa surface, car les grains du fond peuvent être plus durs.
- Prenez garde aux brûlures lorsque vous mélangez et aérez le riz.
- Il se peut que la casserole intérieure tourne quand vous aérez le riz. En tenant la casserole intérieure avec des gants de cuisine ou un linge doux, vous l'empêcherez de tourner et réduirez du même coup le risque d'abîmer la face extérieure du fond de la casserole.

### Pour annuler le mode Réchauffement :

Appuyez sur

le bouton **KEEP WARM CANCEL**.

Le voyant **DÉMARRER/RÉCHAUFFER** s'éteint et l'affichage de l'heure courante est rétabli.

### Pour annuler le mode Réchauffement et rétablir le mode Maintien au chaud :

Appuyez sur

le bouton **START REHEAT**.

Le voyant **DÉMARRER/RÉCHAUFFER** s'éteint, le voyant **MAINTIEN AU CHAUD** s'allume.

### Ne réchauffez pas le riz dans les cas suivants :

- N'utilisez pas la fonction de Réchauffement pour réchauffer autre chose que du riz blanc, car les autres types de riz peuvent brûler ou se décolorer.
- N'utilisez pas la fonction de Réchauffement deux fois de suite, car le riz risque de brûler ou de se dessécher.
- N'utilisez pas la fonction de Réchauffement du riz si la quantité restante de riz dépasse le niveau d'eau 2 de BLANC, car le riz risque de ne pas bien se réchauffer.
- N'utilisez pas la fonction de Réchauffement si le riz est froid ou si la température de la casserole intérieure est trop basse, car le riz risque de brûler, de dégager une odeur fétide ou de durcir.



# UTILISATION DE LA MINUTERIE POUR FAIRE CUIRE DU RIZ 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 **⌚1 (Minuterie 1)** et **⌚2 (Minuterie 2)**.
- Les réglages initiaux sont **6:00** pour « **Minuterie 1** » et **18:00** pour « **Minuterie 2** ».
- Réglez l'horloge sur l'heure courante avant de régler la fonction de Minuterie. Si l'heure affichée est inexacte, la cuisson ne se terminera pas à l'heure définie sur la Minuterie. → p. 35
- Pour les préparatifs de pré-cuisson, voir les étapes **1** à **4** sous « **ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE** », p. 36.

## 1 Appuyez sur le bouton **MENU** pour sélectionner le menu désiré.

- La fonction de Minuterie n'est pas disponible pour les options de menu **RAPIDE** et **GÂTEAUX**.

## 2 Appuyez sur le bouton **TIMER** pour sélectionner **⌚1 (Minuterie 1)** ou **⌚2 (Minuterie 2)**.

L'heure prédéfinie pour **Minuterie 1** et le voyant **DÉMARRER/RÉCHAUFFER** se mettent à clignoter.

- Appuyez de nouveau sur le bouton pour faire apparaître l'heure prédéfinie de **Minuterie 2**.

## 3 Appuyez sur le bouton **▲** ou **▼** pour spécifier l'heure de la fin de cuisson.

**▲** : Le temps avance de 10 minutes à chaque pression. **▼** : Le temps recule de 10 minutes à chaque pression.

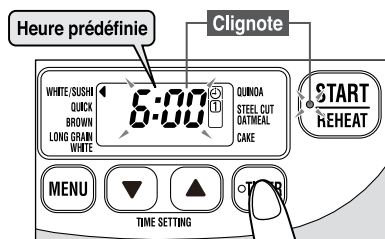
- Maintenez la pression sur le bouton pour faire avancer ou reculer le temps rapidement par tranches de 10 minutes.
- Il n'est pas nécessaire de spécifier l'heure à nouveau quand vous réutilisez les mêmes réglages de temps.

## 4 Appuyez sur le bouton **START REHEAT**. La mélodie est jouée et le réglage de la Minuterie est terminé.

Le voyant **DÉMARRER/RÉCHAUFFER** s'éteint et l'heure désirée pour la fin de la cuisson s'allume ainsi que le voyant **MINUTERIE**.

- Il faut appuyer sur le bouton **DÉMARRER/RÉCHAUFFER** pour valider le réglage de la Minuterie.
- La cuisson sera terminée à l'heure spécifiée. → Voir l'étape 7 sous « **ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE** », p. 37.
- Pour annuler le réglage de la Minuterie, appuyez sur le bouton **MAINTIEN AU CHAUD/ANNULER**.

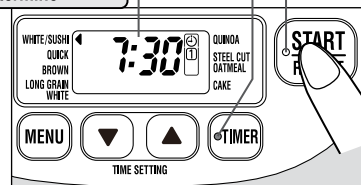
Ex. Lorsque vous réglez la Minuterie 1 sur « **7:30** » (option de menu **BLANC/SUSHI**)



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



Le réglage de la Minuterie est terminé. S'allume S'éteint



Durées suggérées pour le réglage de la Minuterie :

BLANC	1 heure 15 minutes à 13 heures
SUSHI	1 heure 15 minutes à 13 heures
BRUN	1 heure 45 minutes à 13 heures

RIZ BLANC À GRAIN LONG	1 heure 25 minutes à 13 heures
QUINOA	55 minutes à 13 heures
FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE	1 heure 15 minutes à 13 heures

### SUGGESTION

- N'utilisez pas la fonction de Minuterie si vous ajoutez des ingrédients et/ou des épices au riz. Vous risquez de ne pas obtenir des résultats de cuisson satisfaisants, car les ingrédients peuvent se gâcher et les épices peuvent descendre au fond de la casserole intérieure.
- Pensez à régler la Minuterie sur une durée de moins de 13 heures (moins de 8 heures pour le quinoa et les flocons d'avoine concassée), 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.

### NOTE :

- 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, un bip sera émis, le cuiseur à riz lancera immédiatement la cuisson et le temps restant d'ici la fin de la cuisson s'affichera.
- Il se peut que la cuisson ne se termine pas à l'heure spécifiée si la température de la pièce ou de l'eau est trop basse. De plus, le temps de cuisson peut être affecté par la quantité d'eau ou la tension d'alimentation.
- Lors de la cuisson avec la fonction de Minuterie, le riz absorbe l'excès d'humidité, ce qui peut rendre le riz plus mou ou regrouper le son au fond et le faire brûler.
- Si vous voulez consulter l'heure courante pendant l'utilisation de la fonction de Minuterie, appuyez sur le bouton **▲** ou **▼** et l'affichage permutera.

# COMMENT FAIRE CUIRE DES GÂTEAUX

● Pour les recettes, veuillez voir p. 20.

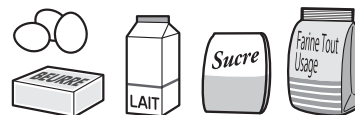
## 1 Graisser légèrement et également l'intérieur de la casserole intérieure avec du beurre.

● Il pourra être difficile d'enlever le gâteau si la casserole intérieure n'est pas graissée également.

## 2 Préparer la pâte pour le gâteau.

Ne pas ajouter de levure chimique ou de bicarbonate de soude comme ils pourront faire lever le gâteau trop haut et causer un mauvais fonctionnement.

La capacité maximum pour la farine tous usages est de 2,1 oz / 60 g.



## 3 Verser la pâte à gâteau dans la casserole intérieure à partir de l'Étape 1. Aplanir la surface et laisser échapper l'air en excès.

● Frapper plusieurs fois le fond de la casserole intérieure avec la paume de vos mains pour faire échapper les bulles d'air dans la pâte. Ne pas frapper le fond de la casserole intérieure avec des objets durs et ne pas non plus le laisser tomber sur le comptoir de la cuisine comme cela pourra déformer la casserole intérieure et causer une cuisson inégale.

## 4 Placer la casserole intérieure dans le corps principal, fermer le couvercle extérieur et choisir l'option de menu GÂTEAUX en appuyant sur le bouton **MENU**.

● Lorsque l'option de menu GÂTEAUX est sélectionnée en appuyant sur le bouton MENU, le temps de cuisson par défaut apparaît sur l'affichage. Le temps de cuisson pourra être prolongé ou raccourci en se servant du bouton **▲** ou **▼**.

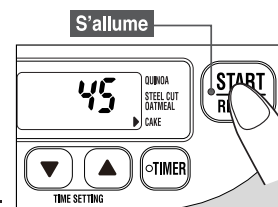
Temps de Cuisson Implicite	Temps de Cuisson Possible
45 minutes	1 à 80 minutes

## 5 Appuyer sur le bouton **START REHEAT**.

Le voyant DÉMARRER/RÉCHAUFFER s'allume et on entendra la mélodie/le bip pour commencer la cuisson.

L'écran affiche le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson.

● Appuyer sur le bouton **▲** ou **▼** pour vérifier l'heure courante pendant la cuisson.



## 6 Quand on entend la mélodie/le bip pour indiquer la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton **KEEP WARM CANCEL** et enlever le gâteau de la casserole intérieure.

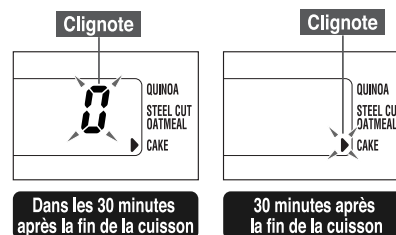
● Enlever le gâteau de la casserole intérieure immédiatement après la fin de la cuisson. Autrement, il pourra devenir difficile d'enlever le gâteau.

● Toujours appuyer sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD/ANNULER à la fin de la cuisson. Le cuiseur à riz fera bip toutes les 30 minutes pour vous rappeler d'enlever le gâteau si le bouton MAINTIEN AU CHAUD/ANNULER n'est pas enfoncé.

● Si le gâteau a besoin de cuire plus longtemps, recommencer le processus à partir de l'Étape 4 pour cuire plus longtemps.

● S'il y a une odeur de gâteau laissée dans la casserole intérieure, voir p. 45 « EN CAS D'ODEUR » pour supprimer l'odeur.

● Faites attention en enlevant le gâteau comme l'intérieur du cuiseur à riz et la casserole intérieure sont chauds à la fin de la cuisson.



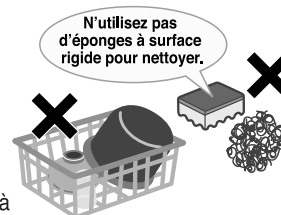
Dans les 30 minutes après la fin de la cuisson

30 minutes après la fin de la cuisson

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez soigneusement le cuiseur à riz après chaque utilisation.

- Pensez à débrancher le cordon d'alimentation et à laisser refroidir le corps principal et la casserole intérieure.
- N'utilisez pas de produits tels que diluant, nettoyeurs abrasifs, eau de Javel, brosses dures (en nylon, métal, etc.), éponges de mélamine ou éponges à surface de nylon. (Cela peut endommager la surface en causant de la décoloration, des rayures, une dégradation de la qualité ou de la corrosion.)
- N'utilisez pas un lave-vaisselle ou un sèche-vaisselle. Cela peut rayer, déformer ou décolorer l'appareil.
- Assurez-vous de bien remettre en place l'ensemble de couvercle intérieur et le bouchon d'évent à vapeur.



## EXTÉRIEUR

Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré.

- Si vous utilisez un linge traité chimiquement, faites-le de manière modérée pour éviter que l'odeur chimique n'imprègne le cuiseur à riz, et ne frottez pas vigoureusement ce dernier. (Cela peut endommager la surface en causant de la décoloration, des rayures, une dégradation de la qualité ou de la corrosion.)

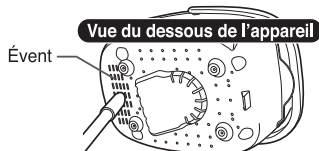
### Bouton d'ouverture

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

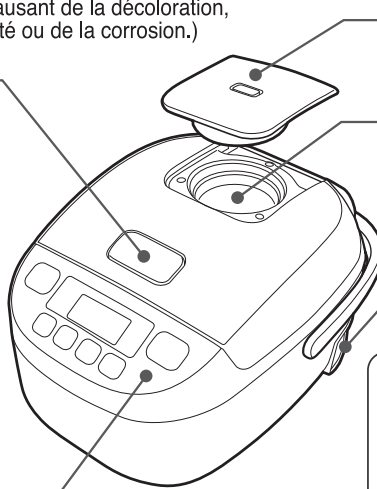
- Il se peut que le couvercle extérieur ne s'ouvre pas.

### Évent

Nettoyez avec un aspirateur (une fois par mois).



- L'utilisation du cuiseur à riz avec un évent obstrué peut entraîner une élévation anormale de la température interne et causer une panne.



### Bouchon d'évent à vapeur

Lavez à l'eau courante et laissez sécher complètement.

### Réceptacle du bouchon d'évent à vapeur

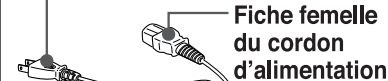
Retirez le bouchon d'évent à vapeur et essuyez le couvercle extérieur à l'aide d'un linge doux bien essoré.

### Prise de l'appareil

Essuyez avec un linge doux et sec.

Essuyez avec un linge doux et sec.

### Fiche mâle du cordon d'alimentation



### Fiche femelle du cordon d'alimentation

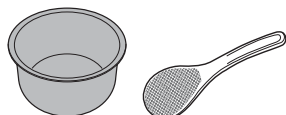
### Cordon d'alimentation

### Tableau de commande

Essuyez avec un linge doux et sec.

## CASSEROLE INTÉRIEURE (→ p. 31) / SPATULE

Nettoyez avec un savon à vaisselle neutre et une éponge douce.



- N'utilisez pas de poudre à polir, ni de brosses dures en nylon ou en métal.
- Manipulez soigneusement. Évitez de heurter ou de frotter trop fort.

## GOBELET À MESURER

Nettoyez avec une éponge douce.

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



## EN CAS D'ODEUR

**1** Versez de l'eau dans la casserole intérieure jusqu'au niveau d'eau 1 de BLANC.

- Ne mettez ni savon à vaisselle ni aucune autre substance dans la casserole intérieure.

**2** Fermez le couvercle extérieur et appuyez sur le bouton **MENU** pour sélectionner l'option de menu **RAPIDE**.

**3** Appuyez sur le bouton **START REHEAT**.

**4** Lorsque la mélodie est jouée (ou le bip émis) et que le cuiseur à riz permute en mode **Maintien au chaud**, appuyez sur le bouton **KEEP WARM CANCEL**.

**5** Attendez que le corps principal ait refroidi, jetez l'eau et nettoyez.

- Ouvrez le couvercle extérieur et laissez sécher le cuiseur à riz dans un emplacement bien aéré.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN (suite)

## INTÉRIEUR

### Ensemble de couvercle intérieur

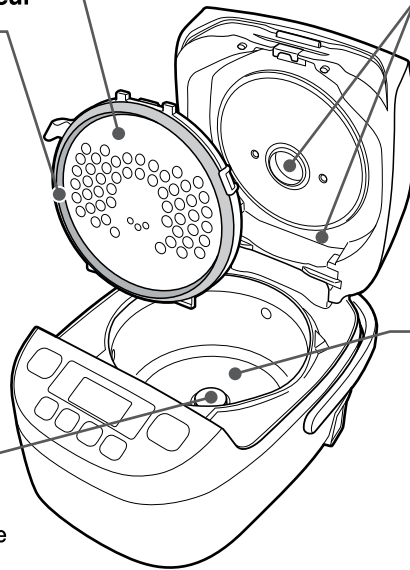
#### Joint du couvercle intérieur

Rincez à l'eau chaude ou froide, nettoyez avec une éponge douce et laissez sécher complètement.

- Retirez le riz ou toute autre matière. Si vous ne retirez pas les matières coincées, la vapeur risque de s'échapper, le riz de sécher, et cela peut affecter la cuisson ou le Maintien au chaud.
- Il n'est pas possible de retirer le joint du couvercle intérieur.
- Pensez à nettoyer l'ensemble de couvercle intérieur après chaque utilisation; autrement le couvercle risque de rouiller ou de se décolorer.

#### Capteur central

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



### Couvercle extérieur / Évén à vapeur

Tenez le couvercle extérieur fermement et essuyez-le à l'aide d'un linge doux et humide bien essoré.

Retirez le riz ou tout résidu visqueux à l'intérieur du couvercle extérieur.

- N'utilisez pas de savon à vaisselle.
- Le couvercle extérieur risque de rouiller ou de se décolorer si vous laissez du riz, d'autres matières ou de l'humidité sur sa surface.

### Plaque chauffante

Essuyez la surface avec un linge doux et humide bien essoré.

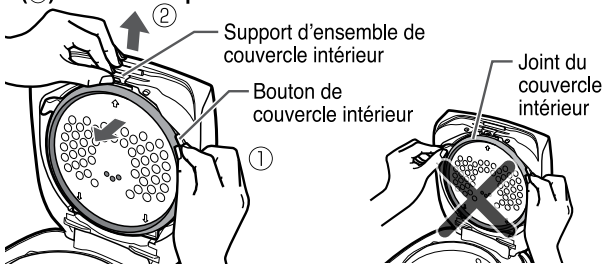
Si du riz ou d'autres matières restent collées à la plaque chauffante, polissez-la à l'aide de papier sablé N° 320 ou similaire préalablement trempé dans l'eau.

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

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

### Retrait de l'ensemble de couvercle intérieur :

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



- Ne tirez pas de manière forcée les boutons de couvercle intérieur ou le joint du couvercle intérieur vers vous sans pousser vers le haut le support d'ensemble de couvercle intérieur. (Vous risqueriez de casser l'ensemble de couvercle intérieur et le couvercle extérieur.)

### Fixation de l'ensemble de couvercle intérieur :

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

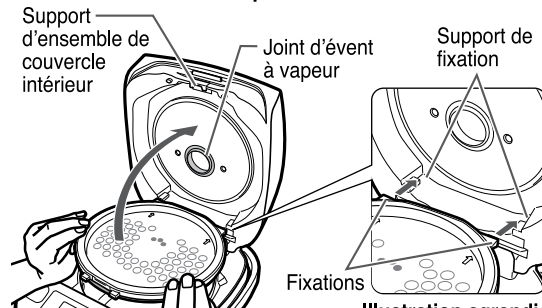


Illustration agrandie

## 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 cuitiseur à riz ou le Service à la Clientèle Zojirushi.

### Service à la Clientèle Zojirushi

1-800-733-6270

www.zojirushi.com

Nomenclature des pièces	Numéro des pièces
Ensemble de couvercle intérieur	C207-GR
Casserole intérieure	B506-6B
Spatule	BE243033L-00
Gobelet à mesurer	615784-00

# GUIDE DE DÉPANNAGE

● Veuillez faire les vérifications suivantes avant d'appeler le service 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"> <li>● Selon vos préférences, augmentez ou réduisez la quantité d'eau de 1 à 2 mm par rapport à ligne de niveau d'eau.</li> <li>● Si le cuiseur à riz se trouve sur une surface inégale ou inclinée, le riz cuit risque d'être trop dur ou trop mou, car la quantité d'eau est inégale.</li> <li>● La consistance du riz varie suivant la marque de riz, l'origine de la récolte et la durée pendant laquelle le riz a été entreposé (nouvelle récolte ou récolte de l'année précédente).</li> <li>● La consistance du riz varie suivant la température de la pièce et de l'eau.</li> <li>● Le riz cuit peut être plus mou quand vous utilisez la Minuterie.</li> <li>● Si vous faites cuire le riz avec l'option de menu RAPIDE, il se peut que le riz obtenu soit collant ou dur. → <b>Essayez avec l'option de menu BLANC/SUSHI.</b></li> <li>● Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée.</li> <li>● Il peut rester trop de son sur les grains de riz s'ils n'ont pas été suffisamment nettoyés.</li> <li>● Avez-vous aéré le riz une fois la cuisson terminée ? → <b>Aérez le riz dès la fin de la cuisson.</b></li> <li>● Y a-t-il de l'humidité ou un corps étranger sur la surface extérieure de la casserole intérieure, à l'intérieur du corps principal, sur l'ensemble de couvercle intérieur ou sur le bouchon d'évent à vapeur ? → <b>Essayez.</b></li> <li>● Le riz au RIZ BLANC À GRAIN LONG peut être légèrement plus dur que le riz ordinaire. → <b>Si vous préférez rendre le riz plus mou, versez l'eau un peu plus haut que la ligne marquée sur la casserole intérieure (sans dépasser ½ de l'échelle) puis faites cuire. Notez toutefois que l'eau risque de déborder si vous en versez trop.</b></li> </ul>
	Il y a du riz brûlé :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Des corps étrangers tels que des grains de riz peuvent se coincer sur la face extérieure de la casserole intérieure, à l'intérieur du corps principal, sur le capteur central ou sur la plaque chauffante.</li> <li>● Si vous faites tremper le riz longtemps ou le faites cuire avec la Minuterie, il se peut que le son se regroupe au fond et que le riz brûle plus facilement.</li> <li>● Il peut rester trop de son sur les grains de riz s'ils n'ont pas été suffisamment nettoyés.</li> <li>● Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée.</li> </ul>
	La surface du riz cuit est inégale :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● En raison de la convection de la chaleur pendant la cuisson, il se peut que la surface du riz cuit soit inégale.</li> <li>● Assurez-vous que l'ensemble de couvercle intérieur n'est pas déformé.</li> <li>● Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée.</li> </ul>
	Débordement pendant l'ébullition :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Avez-vous utilisé le mauvais menu ou la mauvaise quantité d'eau ? → <b>p. 38</b> Lors de la cuisson avec l'option de menu QUINOA ou FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE, le contenu risquant tout particulièrement de déborder en bouillant, vous devez veiller à ne pas utiliser la mauvaise quantité d'eau. → <b>Voir « Prenez garde que le contenu ne déborde en bouillant. », p. 37.</b></li> <li>● Assurez-vous d'avoir mis le bouchon d'évent à vapeur.</li> <li>● Il peut rester trop de son sur les grains de riz s'ils n'ont pas été suffisamment nettoyés.</li> <li>● Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée.</li> </ul>
	La cuisson ne commence pas ou les boutons ne répondent pas :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Avez-vous branché la fiche mâle du cordon d'alimentation dans la prise de courant ?</li> <li>● La fiche femelle du cordon d'alimentation est-elle débranchée sur la prise de l'appareil ?</li> <li>● L'affichage indique-t-il « E01 » ou « E02 » ? → <b>p. 50</b></li> <li>● Le voyant MAINTIEN AU CHAUD est-il allumé ? → <b>Appuyez sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD/ANNULER, puis sur le bouton DÉMARRER/RÉCHAUFFER.</b></li> </ul>
	De la vapeur s'échappe par l'interstice entre le couvercle extérieur et le corps principal :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Assurez-vous que l'ensemble de couvercle intérieur n'a pas été échappé ou déformé, et que le joint du couvercle intérieur n'est pas tordu.</li> <li>● Le joint du couvercle intérieur est-il sale ? → <b>Nettoyez le joint.</b></li> <li>● Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée.</li> </ul>
CUISSON DU RIZ / MAINTIEN AU CHAUD	L'appareil émet un bruit pendant la cuisson ou le Maintien au chaud :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le microprocesseur (MICOM) émet un son quand il ajuste la chaleur du cuiseur à riz. Cela n'est pas dû à un dysfonctionnement.</li> <li>● Il y a un bruit de crépitements quand il reste de l'eau sur la face extérieure de la casserole intérieure. → <b>Avant de mettre la casserole intérieure dans le corps principal, prenez toujours soin de bien essuyer la face extérieure de la casserole intérieure et la face intérieure du corps principal, en prêtant une attention spéciale aux traces d'humidité et aux corps étrangers.</b></li> </ul>
	La fonction de Réchauffement est inopérante :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Assurez-vous que le voyant MAINTIEN AU CHAUD n'est pas éteint. → <b>p. 42</b></li> </ul>






# GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

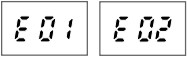
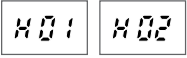




Problèmes		Cause (Points à vérifier)
<b>MAINTIEN AU CHAUD</b>	Pendant le Maintien au chaud, le riz dégage une odeur ou devient collant :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pendant le maintien au chaud du riz, avez-vous laissé la spatule dans la casserole intérieure ?</li> <li>● Avez-vous réchauffé du riz froid ?</li> <li>● Avez-vous aéré le riz une fois la cuisson terminée ? → <b>Aérez le riz dès la fin de la cuisson.</b></li> <li>● Il peut rester trop de son sur les grains de riz s'ils n'ont pas été suffisamment nettoyés.</li> <li>● Lorsque vous faites cuire du riz mélangé, etc., il se peut que cela laisse une odeur. → <b>Nettoyez bien la casserole intérieure et procédez « EN CAS D'ODEUR »</b> → p. 45</li> <li>● Le mode Maintien au chaud n'a peut-être pas été utilisé pour garder le riz au chaud. → <b>Il peut y avoir une odeur indésirable si le riz est laissé dans la casserole intérieure sans utiliser le mode Maintien au chaud.</b> → p. 34</li> <li>● Avez-vous bien nettoyé le cuiseur à riz après chaque utilisation ? → <b>Des odeurs fétides ou la prolifération de bactérie peuvent être causées par un nettoyage inadéquat de l'appareil, par la température de la pièce (selon la saison ou l'environnement d'utilisation), par l'ouverture et la fermeture fréquentes du couvercle extérieur, par le type de riz utilisé ou par la façon dont le riz a été nettoyé. En cas d'odeurs gênantes, consultez la section « INTÉRIEUR », p. 46, et nettoyez le cuiseur à riz, puis l'utilisation du mode MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE, p. 40, doit être efficace. Il peut être encore plus efficace d'augmenter la température de chauffage, tel que décrit p. 50, « SI L'ÉVÉNEMENT SUIVANT SE PRODUIT ».</b></li> </ul>
	Pendant le Maintien au chaud, le riz jaunit ou sèche :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Est-ce que vous ne gardez qu'une petite quantité de riz au chaud dans la casserole intérieure ?</li> <li>● Le mode Maintien au chaud a-t-il été utilisé pendant plus de 12 heures ?</li> <li>● Le riz peut prendre une coloration jaune, suivant le type de riz ou d'eau utilisé.</li> <li>● Si vous êtes préoccupé par le changement de couleur ou l'assèchement du riz, voir p. 50, « SI L'ÉVÉNEMENT SUIVANT SE PRODUIT ». Il peut être efficace de réduire la température de Maintien au chaud.</li> </ul>
	L'affichage n'indique pas le temps écoulé de Maintien au chaud :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● L'affichage indique-t-il l'heure courante ? → <b>Appuyez sur les boutons de réglage du temps pour changer l'affichage.</b> → Voir p. 41 « NOTE ».</li> </ul>
	Impossible de sélectionner le mode Maintien au chaud prolongé :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Avez-vous sélectionné une option de menu pour laquelle le mode Maintien au chaud prolongé n'est pas disponible ? → p. 40</li> <li>● Le mode Maintien au chaud a-t-il été utilisé pendant plus de 12 heures ? → <b>Après l'utilisation du mode Maintien au chaud pendant plus de 12 heures, il n'est pas possible de sélectionner le mode Maintien au chaud prolongé.</b></li> <li>● Le riz est-il froid dans la casserole intérieure ? → <b>Lorsque la température est basse dans la casserole intérieure, il n'est pas possible de sélectionner le mode Maintien au chaud prolongé.</b></li> </ul>
	L'affichage du temps écoulé de Maintien au chaud clignote :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Si la température du riz est basse, ou si le temps de Maintien au chaud a dépassé 12 heures, l'affichage du temps écoulé de Maintien au chaud clignotera. (Cela peut varier suivant l'option de menu.) → p. 40</li> </ul>
<b>GÂTEAU</b>	Le gâteau n'est pas complètement cuit ou ne monte pas :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le temps de cuisson pourra avoir été trop court. → <b>Assurez-vous de respecter les temps de cuisson suggérés dans les « RECIPES », p. 20. S'il est nécessaire de continuer la cuisson, utilisez le bouton ▲ ou ▼ pour régler l'heure.</b> → p. 44</li> <li>● Assurez-vous de battre les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils moussent. Autrement, il pourra causer une cuisson ou une montée insuffisante. Battre les blancs de l'œuf jusqu'à l'obtention de pics fermes.</li> <li>● Assurez-vous de ne pas trop battre les blancs en neige. Battre les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils se séparent pourra causer une cuisson ou une montée insuffisante.</li> <li>● Des ingrédients mesurés inexactement pourront causer une cuisson ou une montée insuffisante.</li> <li>● Trop mélanger la pâte quand on ajoute la farine tous usages pourra causer une cuisson ou une montée insuffisante.</li> <li>● Ajouter trop d'ingrédients supplémentaires tels que des raisins secs pourra causer une cuisson insuffisante.</li> <li>● Assurez-vous de ne pas ajouter trop d'ingrédients. Respectez la quantité indiquée dans les « RECIPES » à la p. 20. Trop de pâte pourra causer une cuisson insuffisante.</li> <li>● Assurez-vous de faire cuire le gâteau immédiatement après avoir préparé la pâte. Permettre à la pâte de reposer pendant une période prolongée pourra faire retomber la pâte et la faire cuire sans monter.</li> <li>● Si vous frappez le fond de la casserole intérieure trop de fois, cela libère trop d'air et fait retomber la pâte. Ne frappez le fond de la casserole intérieure que quelques fois.</li> <li>● Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée. Si la casserole intérieure est déformée, le gâteau pourra s'avérer trop sombre ou cuire insuffisamment.</li> </ul>
	Le gâteau monte trop :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Avez-vous ajouté de la levure chimique ou du bicarbonate de soude ? → <b>Ne pas ajouter de levure chimique ou de bicarbonate de soude comme ils pourront faire lever le gâteau trop haut et causer un mauvais fonctionnement.</b></li> </ul>



# GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

Problèmes		Cause (Points à vérifier)
<b>GÂTEAU</b>	<b>Il est difficile de faire sortir le gâteau de la casserole intérieure :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Assurez-vous de bien graisser l'intérieur de la casserole intérieure. Autrement, il pourra être difficile d'enlever le gâteau. (Verser la pâte à gâteau après avoir graissé l'intérieur de la casserole intérieure rendra plus facile de retirer le gâteau quand la cuisson est terminée.)</li> <li>● Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée. Si la casserole intérieure est déformée, le gâteau pourra s'avérer trop sombre ou cuire insuffisamment.</li> </ul>
	<b>Le gâteau casse facilement :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Un gâteau fraîchement cuit est fragile et casse facilement. Sortir avec soin le cake de la casserole intérieure, directement après la cuisson.</li> </ul>
	<b>Le gâteau est brûlé :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée. Si la casserole intérieure est déformée, le gâteau pourra s'avérer trop sombre ou cuire insuffisamment.</li> <li>● Le temps de cuisson peut avoir été trop long. Assurez-vous de respecter les temps de cuisson suggérés dans les « RECIPES » à la p. 20. Si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, réduisez le temps de cuisson à l'aide le bouton  ou . → p. 44</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ne pas placer d'autres moules à gâteaux ou de papier paraffiné dans le cuiseur à riz ou la casserole intérieure. Le faire risque de déformer la casserole intérieure, d'entraîner le détachement du revêtement fluoré de la casserole intérieure ou de produire une mauvaise cuisson.</li> </ul>	
<b>CUISSON PAR MINUTERIE</b>	<b>Le cuiseur à riz commence la cuisson dès la validation du réglage de la Minuterie :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● L'horloge est-elle bien réglée sur l'heure courante ? → <b>L'horloge affiche l'heure sur un cycle de 24 heures. Vérifiez l'heure courante et réglez l'horloge.</b></li> <li>● Si la Minuterie est réglée sur un temps plus court que celui recommandé, la cuisson commencera immédiatement.</li> </ul>
	<b>Le riz n'est pas prêt à l'heure spécifiée :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● L'horloge est-elle bien réglée sur l'heure courante ? → <b>L'horloge affiche l'heure sur un cycle de 24 heures. Vérifiez l'heure courante et réglez l'horloge.</b></li> <li>● Il se peut que la cuisson ne se termine pas à l'heure spécifiée si la température de la pièce ou de l'eau est trop basse. De plus, le temps de cuisson peut être affecté par la quantité d'eau ou la tension d'alimentation.</li> </ul>
	<b>Impossible de régler la Minuterie :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Avez-vous appuyé sur le bouton DÉMARRER/RÉCHAUFFER après avoir réglé le temps ? → <b>Il faut appuyer sur le bouton DÉMARRER/RÉCHAUFFER pour valider le réglage de la Minuterie.</b></li> <li>● Est-ce que «  » clignote sur l'affichage ? → <b>La fonction de Minuterie n'est disponible que si l'heure courante a été spécifiée sur l'horloge.</b> → p. 35</li> <li>● Avez-vous sélectionné une option de menu non compatible avec la fonction de Minuterie ? → <b>La fonction de Minuterie n'est pas disponible avec l'option de menu RAPIDE et GÂTEAUX.</b></li> </ul>
<b>AUTRES</b>	<b>Impossible d'ouvrir le couvercle extérieur :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il se peut que le couvercle extérieur soit difficile à ouvrir si vous appuyez sur le bord du bouton d'ouverture. Pensez à appuyer au centre du bouton d'ouverture.</li> </ul>
	<b>Le couvercle extérieur ne se ferme pas :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● L'ensemble de couvercle intérieur est-il correctement fixé ?</li> </ul>
	<b>Le couvercle extérieur s'ouvre pendant la cuisson :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Avez-vous fermé complètement le couvercle extérieur ? → <b>Assurez-vous de fermer le couvercle extérieur jusqu'à ce que vous entendiez un bruit de déclic.</b></li> </ul>
	<b>J'ai mis le riz et l'eau directement dans le corps principal par erreur :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il y a risque de dysfonctionnement si le riz et l'eau sont mis directement dans le corps principal. Le cas échéant, contactez le magasin où vous avez fait l'achat du cuiseur à riz, ou le Service à la Clientèle Zojirushi.</li> </ul>
	<b>Il y a une odeur de résine, comme celle du plastique :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le cuiseur à riz dégage une odeur de résine comme celle du plastique lors de la première utilisation, mais cette odeur s'atténue à l'usage. Si cette odeur vous gêne, voir p. 45, « EN CAS D'ODEUR ».</li> </ul>
	<b>En cas de panne de courant :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Si trop d'appareils sont utilisés simultanément, il peut y avoir une surcharge et le disjoncteur coupera le courant. → <b>Si un autre appareil est branché sur la même prise de courant que le cuiseur à riz, débranchez cet autre appareil avant de réarmer le disjoncteur. Si le courant est rétabli dans les 10 minutes, le cuiseur à riz poursuivra automatiquement la cuisson.</b></li> </ul>
	<b>Il y a un résidu de couleur rouille à l'intérieur du couvercle extérieur ou sur l'ensemble de couvercle intérieur :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Si un résidu de riz est collé au couvercle extérieur ou à l'ensemble de couvercle intérieur et a changé de couleur, enlevez-le. → p. 46</li> </ul>

# AFFICHAGES D'ERREUR ET LEUR SIGNIFICATION

Indication sur le tableau d'affichage	Cause (Points à vérifier)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Indique un dysfonctionnement. → Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz ou le Service à la Clientèle Zojirushi.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La température du capteur du couvercle ou du capteur central est trop élevée. → Appuyez sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD/ANNULER et laissez le couvercle extérieur ouvert pendant plus de 30 minutes pour laisser refroidir l'intérieur. (Prenez garde aux brûlures.) → Pour un refroidissement plus rapide, voir « REMARQUES », p. 37.</li> </ul>
<p>Affichage d'erreur</p> <p> Pas d'affichage :</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Vérifiez que la fiche mâle du cordon d'alimentation et la fiche femelle du cordon d'alimentation sont fermement branchées. → L'affichage disparaît si le cordon d'alimentation est débranché.</li> </ul>
<p>Lorsque le cordon d'alimentation est branché,</p> <p> clignote :</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La batterie au lithium intégrée est épuisée. L'affichage s'éteindra et les réglages mémorisés (heure courante, sélection de menu et options de Maintien au chaud) seront effacés lors du débranchement. Le cuiseur à riz fonctionnera toutefois normalement une fois que vous l'aurez branché et aurez réglé l'horloge. Si la cuisson du riz est lancée alors que  clignote sur l'affichage, l'heure courante ne s'affichera pas pendant la cuisson. Pour remplacer la batterie au lithium, informez-vous au Service à la Clientèle Zojirushi (des frais s'appliquent à l'achat de la batterie).</li> </ul>
<p>Affichage bizarre :</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Débranchez et rebranchez le cordon d'alimentation. (Si l'affichage indique  en clignotant, réglez le temps.) → p. 35</li> </ul>

## SI L'ÉVÉNEMENT SUIVANT SE PRODUIT

Lorsque des odeurs fétides, des changements de couleur ou l'assèchement du riz vous incommode...

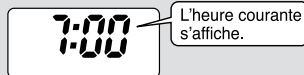
**Changer la température de Maintien au chaud.**

En fonction de la région ou de l'environnement, la température de Maintien au chaud peut baisser; et cela peut être à l'origine de mauvaises odeurs du riz. Si la température de Maintien au chaud monte, cela peut entraîner un changement de couleur du riz ou son assèchement. Si le riz dégage une odeur, change de couleur ou s'assèche, essayez de changer les réglages de température de Maintien au chaud comme suit.

- MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE et MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ changent au même moment.

### ■ Comment modifier les paramètres de la température de Maintien au chaud

- 1** Insérez la casserole intérieure et branchez la fiche mâle du cordon d'alimentation dans la prise de courant.



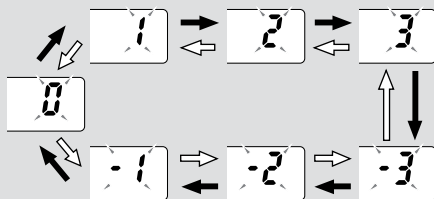
- 2** Maintenez le bouton MAINTIEN AU CHAUD/ANNULER enfoncé pendant 3 secondes ou plus.



- 3** Appuyez sur ▲ ou ▼ pour régler la température.

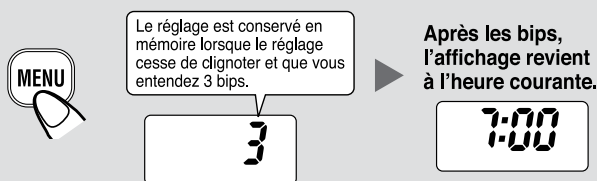
Si vous appuyez sur ▲, le réglage change dans le sens de ➡. Si vous appuyez sur ▼, le réglage change dans le sens de ⇐.

Si vous êtes incommodé par les odeurs du riz, sélectionnez une valeur de [1] à [3] pour augmenter la température.



Si vous êtes incommodé par le changement de couleur ou l'assèchement du riz, sélectionnez une valeur de [-1] à [-3] pour réduire la température.

- 4** Appuyez sur le bouton MENU.



#### NOTE :

- Il n'est pas possible de changer les réglages pendant la Cuisson, le Réchauffement, le mode Maintien au chaud ordinaire, le mode Maintien au chaud prolongé ou la cuisson par Minuterie.
- Si vous n'arrivez pas à terminer l'opération avec succès la première fois, reprenez depuis l'étape 1.
- Une fois le réglage modifié, il sera sauvegardé même si vous débranchez la fiche mâle du cordon d'alimentation de la prise de courant.
- Si 15 secondes ou plus s'écoulent sans aucune action pendant que vous modifiez le réglage, l'affichage reviendra à l'heure courante et le réglage ne sera pas modifié.

S'il n'y a aucune amélioration après la modification du réglage de la température de Maintien au chaud, rétablissez le réglage initial, car le réglage modifié peut causer des odeurs, des changements de couleur ou l'assèchement du riz.

# FICHE TECHNIQUE

Numéro de modèle		NL-BAC05	
Capacité de cuisson pour chaque option de menu* <sup>1</sup> (environ en L) [tasses]	<b>BLANC</b> (riz blanc à grain court ou moyen)	0,09 à 0,54	[0,5 à 3]
	<b>SUSHI</b> (riz blanc à grain court ou moyen)	0,18 à 0,54	[1 à 3]
	<b>RAPIDE</b> (riz blanc à grain court ou moyen)	0,09 à 0,54	[0,5 à 3]
	<b>BRUN</b> (riz brun à grain court ou moyen)	0,09 à 0,36	[0,5 à 2]
	<b>RIZ BLANC À GRAIN LONG</b> (riz blanc à grain long)	0,09 à 0,54	[0,5 à 3]
	<b>QUINOA</b>	0,09 à 0,27	[0,5 à 1,5]
	<b>FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE</b>	0,09 à 0,27	[0,5 à 1,5]
	<b>GÂTEAUX</b>	Farine tous usages, 2,1 oz / 60 g	
Capacité nominale		C.A. 120 V 60 Hz	
Consommation d'électricité		500 W	
Consommation moyenne d'électricité pendant le Maintien au chaud		24 W	
Système de cuisson du riz		Chauffage direct	
Longueur du cordon d'alimentation		3' 7" (1,1 m)	
Dimensions externes	<Environ en pouces>	9- <sup>3</sup> / <sub>8</sub> (L) x 12- <sup>7</sup> / <sub>8</sub> (P) x 7- <sup>7</sup> / <sub>8</sub> (H) (14- <sup>3</sup> / <sub>8</sub> * <sup>2</sup> )	
	<Environ en cm>	23,5 (L) x 32,5 (P) x 19,5 (H) (36,5 * <sup>2</sup> )	
Poids		Environ 6 lb (environ 2,7 kg)	

- La consommation moyenne d'électricité pendant le Maintien au chaud est calculée avec le cuiseur à riz rempli à capacité maximale et à une température ambiante de 68 °F (20 °C).
  - Il se peut que cet appareil ne fonctionne pas bien dans certains environnements ou emplacements à haute altitude ou dans des conditions climatiques extrêmes. Veuillez ne pas utiliser l'appareil dans de tels emplacements.
  - Ce produit ne peut pas être utilisé dans les régions où la tension ou fréquence d'alimentation est différente.
- \*1 La capacité est mesurée dans le gobelet à mesurer fourni, avec du riz cru. Elle peut être différente avec d'autres types de grain.
- \*2 Hauteur avec le couvercle extérieur ouvert.



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

**FOR CALIFORNIA USA ONLY**

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

NL-BAC(1) ©