



USA

CAN

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

微電腦炊飯電子鍋 使用說明書

NL-DCC10 / NL-DCC18

- Merci d'avoir acheté ce produit. Veuillez respecter impérativement les consignes de sécurité de base lors de l'emploi d'appareils électriques. Lisez attentivement toutes les instructions. Veuillez garder ce mode d'emploi à portée de main pour pouvoir le consulter facilement.
- 感謝您購買本產品。請在使用前詳讀使用說明書，以便正確使用，並請妥善保管本說明書。

INDEX / 目錄

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	30
NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES.....	33
À PROPOS DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE.....	34
CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX.....	35
CUISSON DU RIZ	
ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE.....	36
RÉGLAGE DE L'HORLOGE.....	38
SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION.....	38
CONSEILS POUR LA CUISSON	
DE DIVERS PLATS À BASE DE RIZ.....	39
ESTIMATION DU TEMPS DE CUISSON.....	40
RIZ BRUN ACTIVÉ (RIZ BRUN GABA).....	40
MAINTENIR AU CHAUD LE RIZ AU CHAUD	
MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET	
MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ.....	41
RÉCHAUFFER DU RIZ.....	43
UTILISATION DE LA MINUTERIE POUR LA CUISSON DU RIZ	
UTILISATION DE LA MINUTERIE.....	44
PRÉPARATION DE GÂTEAUX.....	45
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	46
GUIDE DE DÉPANNAGE.....	48
SI L'ÉVÉNEMENT SUIVANT SE PRODUIT.....	52
AFFICHAGE DES ERREURS ET SIGNIFICATION.....	52
PIÈCES DE RECHANGE.....	53
FICHE TECHNIQUE.....	53
安全注意事項.....	56
各部位名稱和使用方法.....	58
關於內鍋.....	59
美味米飯的秘訣.....	60
時間的調整方法.....	61
提示的種類及切換方法.....	61
炊飯	
基本的炊飯方法.....	62
炊煮各種米飯.....	64
炊飯所需的大約時間.....	65
有關糙米活性化.....	65
保温	
標準保温、睡眠保温.....	66
再加熱	
保温再加熱.....	68
預約炊飯	
定時預約炊飯.....	69
製作蛋糕.....	70
清理.....	71
認為故障時.....	73
有此情況時.....	77
出現此現象時.....	77
關於零件更換、購買.....	78
規格.....	78

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 toujours 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 toute opération dangereuse ou tout 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. Veillez à éteindre l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre en place ou de retirer des pièces, et avant de procéder au nettoyage.
- 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, éteignez-le, puis débranchez la fiche de la prise.
- 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 la fiche à l'appareil avant de brancher le cordon 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 ces instructions.

Ces MISES EN GARDE et AVERTISSEMENTS ont pour but de prévenir tout dommage matériel ainsi que d'éventuelles lésions corporelles, que ce soit vis-à-vis de l'utilisateur ou des 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, voire mortelle.



AVERTISSEMENTS

Indiquent un risque de blessure, de dommages ménagers ou de dommages matériels en cas de manipulation inadéquate.

■ Les gestes interdits ou requis sont indiqués comme suit



Indique une opération interdite.



Indique une condition ou un ordre à suivre impérativement.



MISES EN GARDE



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



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



Ne pas plonger le cuiseur à riz dans l'eau, ni l'éclabousser. Ne pas verser d'eau directement dans le cuiseur à riz.

Il y a risque de court-circuit ou de choc électrique.

Ne 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.

Vue du dessous de l'appareil



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

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

Pendant la cuisson, n'ouvrez pas le couvercle extérieur et ne déplacez pas le cuiseur à riz.

Il y a risque de brûlures.

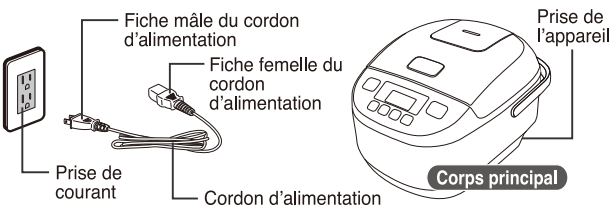
Ce cuiseur à riz est conçu uniquement pour faire cuire du riz, le garder au chaud ainsi que pour faire cuire des gâteaux. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Respectez toujours les instructions du mode d'emploi et ne faites jamais cuire ce qui suit :

- 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.

Ne pas utiliser le cuiseur à riz si le cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé, ou si cette dernière n'est pas insérée à fond dans la prise de courant.

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



Ne 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 le touchent pas.



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

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

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

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

Ne 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 10 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 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 la fiche mâle du cordon d'alimentation ou de la fiche femelle du cordon d'alimentation.
- 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 détaillant où vous l'avez acheté ou le service clientèle de 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.

Suite à la page suivante

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ (suite)

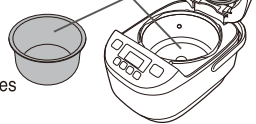
⚠ AVERTISSEMENTS



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

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

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



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

Il y a risque d'incendie.

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

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

N'utilisez pas le cuiseur à riz sur une surface où l'événement 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 risque de dysfonctionnement ou d'incendie.



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

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

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

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

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

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

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

Le manque d'espace peut entraîner une panne. La vapeur ou la chaleur peut également abîmer, décolorer ou déformer les murs, les meubles ou les étagères.

Bouton d'ouverture



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

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

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

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 avoir terminé, n'oubliez pas d'appuyer sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD / ANNULER.

Le seul retrait de la casserole intérieure n'implique pas une mise hors tension.

Ne pas recouvrir le corps principal, et tout particulièrement l'événement à vapeur, d'un linge ou autre objet. Cela risquerait de causer une panne.

Évitez d'abîmer, de lâcher 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 substances étrangères sont coincés à l'intérieur du corps principal, à l'extérieur de la casserole intérieure, sur le capteur central ou la plaque chauffante.

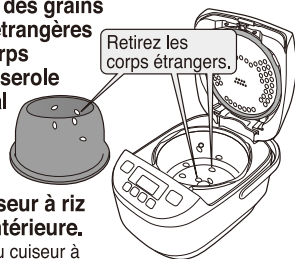
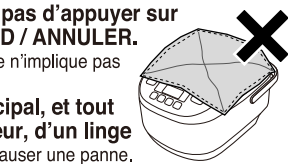
Cela peut faire brûler le riz ou bien encore le décolorer.

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

Cela risquerait de causer une panne du cuiseur à riz.

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

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



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

Cela risquerait de causer la décoloration du cuiseur à riz.

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

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

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

N'utilisez pas le cuiseur à riz en le mettant sur une cuisinière à induction. Cela comporte un risque de 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 :

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

NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES

Bouchon d'évent à vapeur

- Assurez-vous de bien insérer le bouchon d'évent à vapeur.
- Le bouchon d'évent à vapeur sera très chaud au cours de la cuisson et immédiatement après. Soyez très vigilant.

Évent à vapeur

- La vapeur qui s'échappe de l'évent pendant la cuisson du riz 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 actuelle et les options de menu soient conservées, même si le cordon d'alimentation est débranché. La batterie au lithium s'épuise à l'usage. → p. 52

Évent
(en bas, à l'avant du corps principal)

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.

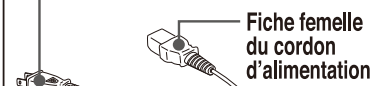
- Si le couvercle extérieur n'est pas bien fermé, il risque de s'ouvrir pendant la cuisson ou en mode Maintien au chaud.



Poignée

Utilisez la poignée pour transporter l'appareil.

Fiche mâle du cordon d'alimentation



Lien torsadé
Cordon d'alimentation

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

Prise de l'appareil

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

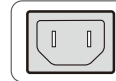


TABLEAU DE COMMANDE

- 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.

Bouton MAINTIEN AU CHAUD / ANNULER

- Utilisez ce bouton pour redémarrer le mode Maintien au chaud. → p. 42
- Utilisez ce bouton pour annuler l'option sélectionnée ou la fonction en cours d'exécution.

Voyant MAINTIEN AU CHAUD

Bouton MENU

- Utilisez ce bouton pour choisir le menu à utiliser. → p. 36
- Pendant le maintien au chaud, utilisez ce bouton pour sélectionner le mode Maintien au chaud ordinaire ou le mode Maintien au chaud prolongé. → p. 41

Bouton RÉGLAGE DU TEMPS

- Utilisez ce bouton pour régler l'heure actuelle. → p. 38
- Utilisez ce bouton pour régler l'heure de programmation pour la cuisson par Minuterie. → p. 44
- Utilisez ce bouton pour régler la minuterie pour la cuisson des gâteaux. → p. 45

Voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER

Bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER

Utilisez ce bouton pour lancer la cuisson ou le réchauffage.

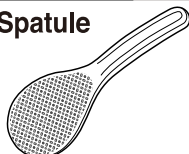
Bouton MINUTERIE / SILENCE

- Utilisez ce bouton pour faire cuire le riz avec la fonction de Minuterie. → p. 44
- Utilisez ce bouton pour changer le signal sonore. → p. 38

Voyant MINUTERIE

ACCESSOIRES

Spatule



Porte-spatule



Gobelet à mesurer



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

Suite à la page suivante

NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES (suite)

Support d'ensemble de couvercle intérieur (orange)

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. 47

Boutons de couvercle intérieur

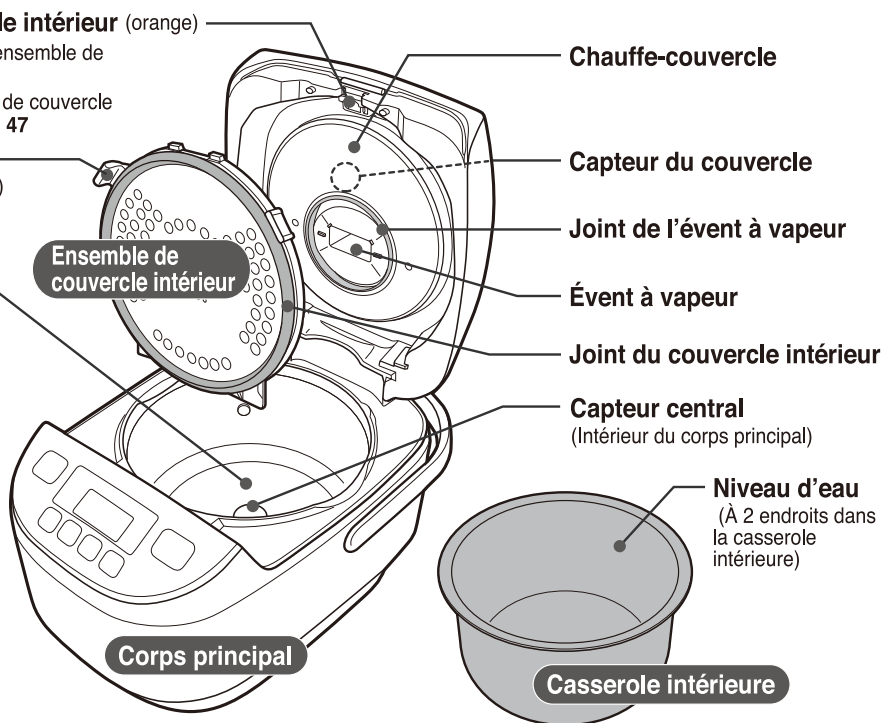
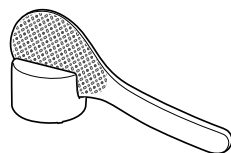
(En 2 positions : bord droit et bord gauche)

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.

Comment utiliser le porte-spatule

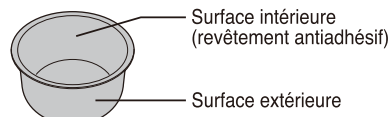


À PROPOS DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE

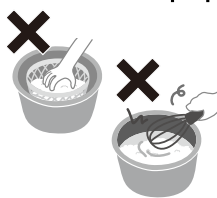
Veuillez respecter les instructions suivantes pour pouvoir utiliser la casserole intérieure pendant de nombreuses années.

Surface intérieure (revêtement antiadhésif)

Le revêtement antiadhésif peut se détacher s'il est abîmé. Veuillez tout particulièrement à ne pas l'abîmer, en prenant les précautions ci-dessous.



< Pendant la préparation >



- 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 congee, du quinoa, 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. 46

- Ne mettez ni ustensiles ni vaisselle dans la casserole intérieure.
- Ne mettez pas la casserole intérieure au lave-vaisselle ou au sèche-vaisselle.
- Si vous avez ajouté des condiments, 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. 53

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. Veuillez à ne pas la salir ou à l'endommager.
- Veuillez noter que si vous poussez fermement la surface inférieure de la casserole intérieure contre un évier, une table ou tout autre objet similaire, cela peut entraîner leur endommagement ou décoloration.

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 avec les doigts de 2 à 3 fois (pendant 10 secondes ou moins). Enlevez l'eau tout de suite après. Répétez deux fois.
- ② **Nettoyer le riz**.....Pour nettoyer le riz, remuez-le 30 fois avec les doigts, ajoutez une grande quantité d'eau à l'aide du bol et remuez encore une fois le riz légèrement. Enlevez l'eau tout de suite après. Répétez cette procédure de nettoyage du riz de 2 à 4 fois.
- ③ **Rincer le riz**.....Finalement, ajoutez une grande quantité d'eau à l'aide du bol et rincez le riz. Répétez deux fois.

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



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

Assurez-vous d'ajuster la quantité d'eau sur une surface plane. Le niveau d'eau sert de guide. Ajustez la quantité d'eau selon vos préférences, le type de riz et la période de récolte.

Type de riz	Nouvelle récolte	Récolte de l'année précédente
Niveau d'eau	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.

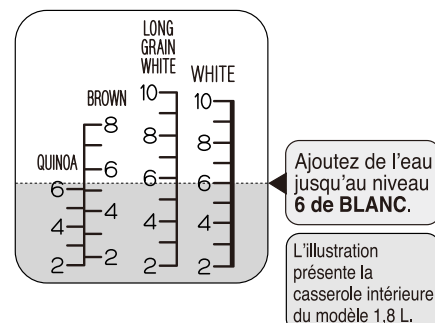
● Ne pas utiliser une eau très alcaline

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

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

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

Pour faire cuire 6 tasses de riz blanc



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 de maintien au chaud.

- Si du riz est laissé dans la casserole intérieure alors que la fiche femelle du cordon d'alimentation a été débranchée du corps principal, que la fiche mâle du cordon d'alimentation a été débranchée de la prise électrique ou que le mode Maintien au chaud a été annulé, le riz peut développer une mauvaise odeur ou de l'humidité de condensation peut tomber sur le riz, le rendant collant.

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

- Garder au chaud une petite quantité de riz pendant un grand nombre d'heures.
- Garder le riz au chaud pendant plus de 12 heures.
- Ajouter du riz tout en gardant le riz au chaud.
- Réchauffer du riz refroidi.
- Garder au chaud le congelé.
- Garder au chaud des aliments autres que le riz.
- Garder le riz au chaud en laissant la spatule dans le cuiseur à riz.
- Garder au chaud le quinoa ou les flocons d'avoine concassée.

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

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



CUISSON DU RIZ

ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE

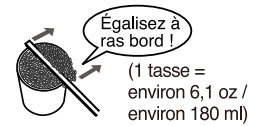
Réglages de menu	WHITE (BLANC)	QUICK (RAPIDE)	LONG GRAIN WHITE (BLANC À GRAIN LONG)	SUSHI (SUSHI)
	CONGEE (CONGEE)	BROWN (BRUN)	GABA BROWN (BRUN GABA)	JASMINE (JASMIN)
	QUINOA (QUINOA)	STEEL CUT OATMEAL (FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE)	CAKE (GÂTEAUX)	

Avant la première utilisation, nettoyez la casserole intérieure, l'ensemble de couvercle intérieur, le bouchon d'évent à vapeur, la spatule, le porte-spatule et le gobelet à mesurer. → p. 46-47

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.

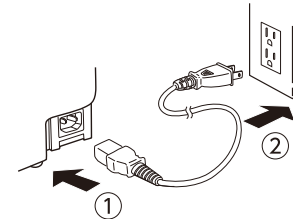
- ① Nettoyez le riz. → Voir p. 35 « CONSEILS POUR LA CUISSON D'UN RIZ DÉLICIEUX »
- ② Sur une surface plane, versez de l'eau sur le riz se trouvant dans la casserole intérieure, jusqu'à la ligne de mesure d'eau correspondant au nombre de gobelets de riz à faire cuire et à l'option de menu. → p. 39
- 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.
 - Le niveau d'eau sert de guide et la quantité d'eau doit être ajustée selon les préférences. (Ajustez de 1-2 mm au-dessus ou en dessous du niveau d'eau indiqué.)

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.

Assurez-vous d'essuyer toute trace d'humidité et toute autre substance étrangère présente 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 « déclic ».



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.

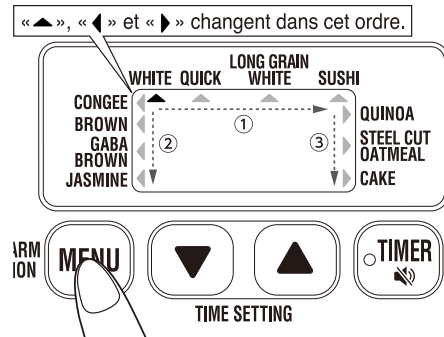
5

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

- À sa sortie d'usine, l'appareil est réglé sur le menu **BLANC**.

À chaque pression sur le bouton, les indicateurs « ▲ », « ▼ » et « ► » de l'affichage changent dans l'ordre indiqué par ①, ② et ③.

- Maintenez le bouton enfoncé pour faire défiler rapidement les options. Le défilement s'arrête quand il atteint l'option de menu **BLANC**.
- Les options de menu telles que **BLANC**, **BLANC À GRAIN LONG**, **BRUN**, **BRUN GABA** et **JASMIN** resteront sélectionnées jusqu'à ce qu'une autre option soit choisie.



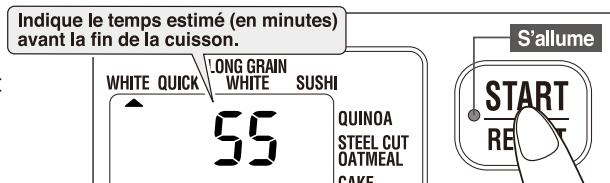
6

Appuyez sur le bouton **START REHEAT**.

Un bip retentit et la cuisson commence. Le voyant **DÉMARRER / RÉCHAUFFER** 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. 43
- Si vous voulez consulter l'heure actuelle pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **▲** ou **▼** et l'affichage permutera uniquement tant que le bouton restera enfoncé.

Ex. Affichage lors de la cuisson avec l'option de menu **BLANC**



- Le temps estimé avant la fin de la cuisson peut différer du temps réellement requis. Le temps réel pour la fin de la cuisson peut varier en fonction de facteurs tels que la température de la pièce ou celle de l'eau, de la tension ou de la mesure de l'eau.
- Lorsqu'il atteint le processus de cuisson à la vapeur, le cuiseur à riz ajuste le temps estimé avant la fin de la cuisson. Il se peut que le temps estimé avant la fin de la cuisson augmente ou diminue alors soudainement.

CUISSON DU RIZ (suite)

7

Dès que le bip qui indique la fin de la cuisson retentit, remuez et aérez le riz pour le rendre délicieusement moelleux.

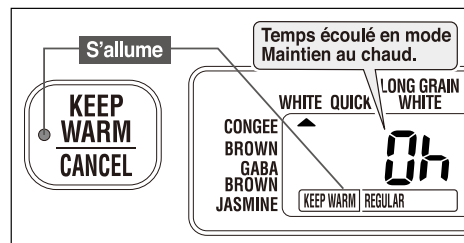
Une fois la cuisson terminée, l'appareil permute automatiquement sur le mode Maintien au chaud.

→ Voir « GARDER LE RIZ AU CHAUD », p. 41

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

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.



Ne fermez pas le couvercle extérieur si la spatule se trouve à l'intérieur du cuiseur à riz. Cela pourrait rendre l'ouverture du couvercle extérieur difficile.

- Il se peut que la casserole intérieure tourne quand vous aérez le riz. En tenant la casserole intérieure (qui est particulièrement chaude immédiatement après la cuisson) avec un gant 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 bruni 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, retirez l'intégralité du riz de la casserole intérieure, appuyez sur le bouton , débranchez les fiches mâle et femelle du cordon d'alimentation, puis nettoyez le cuiseur à riz.

- Ne commencez le nettoyage du cuiseur à riz qu'une fois le corps principal refroidi. → p. 46-47
- 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 CONGEE, QUINOA ou FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE, ne choisissez aucune autre option de menu que CONGEE, QUINOA ou FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE. L'utilisation d'une autre option risque de faire déborder le contenu bouillant.

- Les sélections d'option de menu CONGEE, QUINOA et FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE ne seront pas mémorisées. Lors de la cuisson du congee, du quinoa ou des flocons d'avoine concassée, veuillez sélectionner à chaque fois l'option de menu correspondante.

IMPORTANT

- Si vous cuisez plus d'une casserole de riz consécutivement ou que vous en cuisez une juste après avoir annulé le mode Maintien au chaud, laissez le cuiseur à riz refroidir pendant au moins 35 minutes. Si le corps principal et le couvercle extérieur sont chauds, il se peut que le riz ne cuise pas correctement.
Cuire du riz sans avoir d'abord laissé le cuiseur à riz refroidir pourra augmenter le temps de cuisson. (D'environ 60 minutes max.) En outre, dans une telle situation, le temps estimé avant la fin de la cuisson pourrait ne pas s'afficher pendant un certain temps.

REMARQUES

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

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

REMARQUE

- Vous pouvez changer les signaux sonores (bip, silence) qui vous indiquent certaines étapes d'utilisation.
→ Voir p. 38 « SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION »

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 actuelle est 15 h 01, mais que l'horloge affiche 14 h 56.

1 Placez la casserole intérieure et branchez la fiche dans une prise de courant.

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

2 Appuyez sur le bouton ▲ ou ▼.

3 Une fois que l'affichage de l'heure commence à clignoter, réglez immédiatement l'horloge sur l'heure actuelle.

▲ : le temps avance de 1 minute à chaque pression.

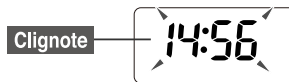
▼ : le temps recule de 1 minute à chaque pression.

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

4 L'affichage de l'heure cessera de clignoter au bout de 3 secondes, indiquant que le réglage de l'heure est terminé.

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

Réglage de l'heure en cours d'exécution



Une fois que l'affichage de l'heure commence à clignoter, appuyez immédiatement.

Le réglage de l'heure est terminé



- 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.

- 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 du riz, le Réchauffage, 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 Signal sonore qui vous informe lorsque certaines actions sont exécutées, par exemple lorsque la cuisson du riz commence, lorsque l'exécution de la Minuterie est terminée et lorsque la cuisson est terminée. Vous pouvez également mettre la fonction Signal sonore en silence.

Types de signaux sonores

Les types de signaux sonores et leur signification respective	Bip	Silence
	La valeur par défaut au moment de la sortie d'usine.	Choisissez cette option pour désactiver le signal sonore.
Indication		
La cuisson du riz a commencé	un bip	pas de son
La minuterie est activée	un bip	pas de son
La cuisson du riz / le réchauffage est terminé	5 bips	pas de son

Modification du signal sonore

1 Placez la casserole intérieure et branchez la fiche dans une prise de courant.

→ 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 / SILENCE enfoncé pendant plus de 3 secondes.

① **Bip**

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

- Vous ne pouvez pas modifier le signal de la mélodie pour le lancement du Réchauffage. (Si la fonction Signal sonore est mise en silence, le signal de la mélodie ne va pas être émis lors du lancement du réchauffage.)

- Il n'est pas possible de modifier le signal sonore pendant la Cuisson du riz, le Réchauffage, 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.

- Indépendamment du réglage, l'avertisseur indiquant une erreur émettra un son.

② **Silence**

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

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

- Le signal sonore sélectionné demeure en mémoire même si vous débranchez la fiche mâle du cordon d'alimentation ou la fiche femelle du cordon d'alimentation.

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 :

*La capacité est mesurée dans le gobelet à mesurer fourni, avec du riz non cuit.

Type de riz que vous voulez cuire	Type de riz à utiliser	Option de menu	Niveau d'eau	Capacité de cuisson [tasses] *	Remarques et conseils
Riz blanc	Riz blanc à grains courts / moyens	WHITE	WHITE	1,0 L : 1-5,5 1,8 L : 2-10	<ul style="list-style-type: none"> Cuit le riz blanc jusqu'à consistance uniforme.
Cuisson rapide	Riz blanc à grains courts / moyens	QUICK	WHITE	1,0 L : 1-5,5 1,8 L : 2-10	<ul style="list-style-type: none"> Cuit le riz blanc plus rapidement. À noter que la texture du riz sera peut-être légèrement moins tendre.
Riz blanc à grain long	Riz blanc à grain long	LONG GRAIN WHITE	LONG GRAIN WHITE	1,0 L : 1-5,5 1,8 L : 2-10	<ul style="list-style-type: none"> Selon la marque de riz, il pourra être un peu moins tendre qu'à l'habitude. → p. 48
Riz à sushi	Riz blanc à grains courts / moyens	SUSHI	SUSHI	1,0 L : 1-5,5 1,8 L : 2-10	<ul style="list-style-type: none"> Le riz est moins tendre que le riz cuit avec l'option BLANC.
Congee	Riz blanc au jasmin	CONGEE	CONGEE	1,0 L : 0,5-1 1,8 L : 0,5-1,5	<ul style="list-style-type: none"> L'on recommande une quantité d'ingrédients variant entre 30-50 % du poids du riz. Coupez les ingrédients en petits morceaux et répartissez-les également sur le dessus du riz sans les mélanger avec le riz. Ne mettez pas de grandes quantités d'ingrédients difficiles à cuire. Faites bouillir les légumes à feuilles vertes séparément, puis ajoutez-les une fois le congee de riz cuit. N'utilisez pas de riz brun pour préparer du congee.
Riz brun	Riz brun à grains courts / moyens	BROWN	BROWN	1,0 L : 1-4 1,8 L : 2-8	<ul style="list-style-type: none"> Cuit le riz brun. En cas de mélange de riz blanc et de riz brun, le riz pourrait déborder ou la cuisson pourrait être inégale. Par conséquent, il n'est pas recommandé de réaliser un tel mélange.
Riz brun GABA	Riz brun à grains courts / moyens	GABA BROWN	BROWN	1,0 L : 1-4 1,8 L : 2-8	<ul style="list-style-type: none"> Le réglage RIZ BRUN GABA du menu active le riz brun pour le rendre plus nutritif. Par rapport à la cuisson normale du riz brun, cette option permet d'obtenir un riz brun plus moelleux et plus facile à mâcher.
Riz blanc au jasmin	Riz blanc au jasmin	JASMINE	LONG GRAIN WHITE	1,0 L : 1-5,5 1,8 L : 2-10	<ul style="list-style-type: none"> Selon la marque de riz, il pourra être un peu moins tendre qu'à l'habitude.
Quinoa	Quinoa	QUINOA	QUINOA	1,0 L : 1-4 1,8 L : 2-6	<ul style="list-style-type: none"> Selon vos préférences, ajustez la quantité d'eau. Pour quinoa plus ferme → Utilisez moins d'eau. Pour quinoa plus moelleux → Utilisez plus d'eau.
Flocons d'avoine concassée	Flocons d'avoine concassée	STEEL CUT OATMEAL	STEEL CUT OATMEAL	1,0 L : 1-2,5 1,8 L : 2-3	<ul style="list-style-type: none"> Selon vos préférences, ajustez la quantité d'eau. Pour avoine plus ferme → Utilisez moins d'eau. Pour avoine plus moelleuse → Utilisez plus d'eau.

Suite à la page suivante

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

ESTIMATION DU TEMPS DE CUISSON

Menu	Modèle de 1,0 L	Modèle de 1,8 L
BLANC	Environ 48 minutes – 59 minutes	Environ 48 minutes – 58 minutes
RAPIDE	Environ 27 minutes – 44 minutes	Environ 29 minutes – 49 minutes
BLANC À GRAIN LONG	Environ 50 minutes – 56 minutes	Environ 51 minutes – 60 minutes
SUSHI	Environ 46 minutes – 52 minutes	Environ 42 minutes – 61 minutes
CONGEE	Environ 87 minutes – 93 minutes	Environ 86 minutes – 101 minutes
BRUN	Environ 84 minutes – 104 minutes	Environ 82 minutes – 104 minutes
BRUN GABA	Environ 192 minutes – 213 minutes	Environ 193 minutes – 220 minutes
JASMIN	Environ 44 minutes – 57 minutes	Environ 40 minutes – 53 minutes
QUINOA	Environ 41 minutes – 51 minutes	Environ 42 minutes – 55 minutes
FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE	Environ 54 minutes – 61 minutes	Environ 57 minutes – 64 minutes

- Le tableau ci-dessus est basé sur les conditions d'essai suivantes : 120 volts, température ambiante à 68 °F (20 °C) et température d'activation de l'eau à 64,4 °F (18 °C).
- Les durées ci-dessus s'étendent du mode Cuisson au mode Maintien au chaud. Les temps réels peuvent varier en fonction de la tension, de la température ambiante, de la saison et de la quantité d'eau utilisée.

RIZ BRUN ACTIVÉ (RIZ BRUN GABA)

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

OPTION DE BRUN GABA :

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

→ Voir « ESTIMATION DU TEMPS DE CUISSON ».

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

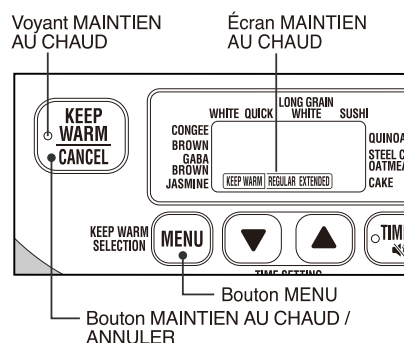
*Qu'est-ce que le GABA ?

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

MAINTENIR AU CHAUD LE RIZ AU CHAUD MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ

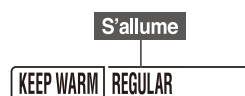
Vous pouvez choisir le mode Maintien au chaud ordinaire ou Maintien au chaud prolongé en appuyant sur le bouton MENU pendant que le voyant MAINTIEN AU CHAUD est allumé.

- Le mode Maintien au chaud prolongé n'est pas disponible dans les cas suivants. Le cuiseur à riz émet un bip et active automatiquement le mode Maintien au chaud ordinaire.
- Options de menu CONGEE, BRUN, BRUN GABA, 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 garder le riz au chaud à une température plus élevée afin que le riz ne dégage pas facilement d'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.



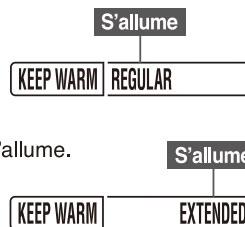
MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ Utilisez cette fonction si vous gardez du riz au chaud pendant longtemps. On réduira le riz qui s'assèche et jaunit en gardant une température légèrement plus basse.

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

1 Assurez-vous que l'écran MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE est bien allumé.

2 Appuyez 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 passer du mode Maintien au chaud prolongé au mode Maintien au chaud ordinaire

Appuyez sur le bouton **MENU**. Le réglage retourne au mode Maintien au chaud ordinaire et l'écran MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allume.

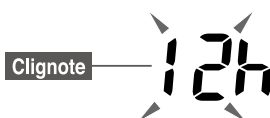


À PROPOS DES DURÉES DE MAINTIEN AU CHAUD

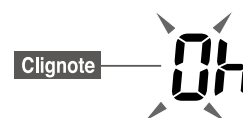
- Veillez à respecter la durée pendant laquelle le riz peut être maintenu au chaud, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.
- Vous ne pouvez pas sélectionner MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ pour les menus accompagnés de « — ». MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE est automatiquement sélectionné.
- Après la cuisson, tous les menus vont par défaut au mode Maintien au chaud. Veuillez toutefois ne pas utiliser le mode Maintien au chaud pour les menus accompagnés de « X » voir ci-dessous. Cela peut entraîner une décomposition des aliments et de mauvaises odeurs.

Menu	BLANC • RAPIDE • BLANC À GRAIN LONG • SUSHI • JASMIN	CONGEE* • QUINOA • FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE	BRUN • BRUN GABA
MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE	Jusqu'à 12 heures	X	Jusqu'à 12 heures
MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ		—	—

- Après expiration des 12 heures, le chiffre va se mettre à clignoter en signe d'avertissement. Consommez le riz aussi vite que possible.



- Pour les menus accompagnés de « X » voir ci-dessus, le chiffre va se mettre à clignoter à 0 heure. N'utilisez pas le mode Maintien au chaud pour ces menus.



* Le congee va s'épaissir au fil du temps. Désactivez donc le mode Maintien au chaud une fois la cuisson terminée et consommez ces aliments dès que possible.

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

Suite à la page suivante

GARDER LE RIZ AU CHAUD (suite)

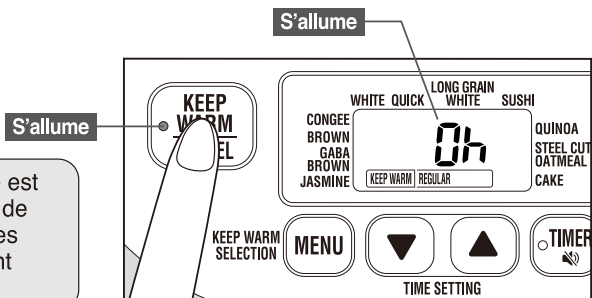
COMMENT GARDER LE RIZ AU CHAUD DE NOUVEAU

- 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 ORDINAIRE s'allume et la durée du temps écoulé revient à « 0 h ».

- Si la température du riz et de la casserole intérieure est faible, ne plus maintenir au chaud. Si vous essayez de garder de nouveau le contenu au chaud alors que les températures du riz et de la casserole intérieure sont basses, « 0 (h) » va clignoter.



Si l'odeur vous préoccupe

- Des odeurs fétides ou la prolifération de bactéries 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. Si vous êtes préoccupé par les mauvaises odeurs, le fait de nettoyer le cuiseur à riz conformément à p. 47 « INTÉRIEUR », puis d'utiliser le mode MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE peut être efficace. Il peut être encore plus efficace d'augmenter la température de chauffage, tel que décrit p. 52, « SI L'ÉVÉNEMENT SUIVANT SE PRODUIT ».

REMARQUE

- Si vous voulez consulter l'heure actuelle 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. Si l'affichage de temps écoulé de Maintien au chaud clignote, vous ne pouvez pas passer à un autre mode.

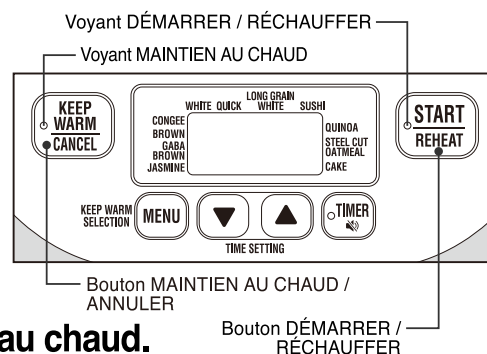
IMPORTANT

- Lorsque vous gardez le riz au chaud dans la casserole intérieure, vous devez utiliser le mode Maintien au chaud.

RÉCHAUFFER DU RIZ

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

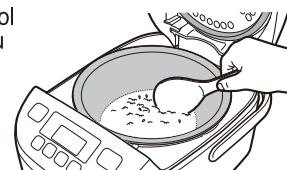
- La fonction Réchauffer sert à réchauffer le riz au cours du mode **Maintien au chaud** pour que le riz soit plus chaud. Tout particulièrement lorsque le riz est maintenu au chaud à faible température en mode **Maintien au chaud prolongé**, la fonction Réchauffer va réchauffer le riz pour obtenir la meilleure température de dégustation possible.
- Vous ne pouvez réchauffer le riz que si le voyant **MAINTIEN AU CHAUD** est allumé.



1

Aérez et nivelez la surface du riz maintenu au chaud.

- Assurez-vous d'aérer le riz pour éviter qu'il ne brûle ou qu'il ne devienne dur.
- Pour réchauffer une petite quantité de riz, ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau à chaque bol de riz (environ 5,5 oz / environ 160 g), mélangez bien, et regroupez les grains de riz au centre de la casserole intérieure. Cette opération permettra de réduire l'assèchement.
- 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 (qui est particulièrement chaude juste après le réchauffage) avec un gant 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

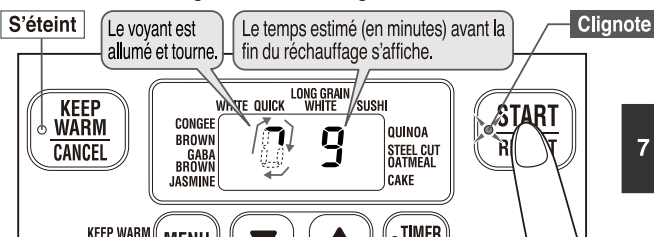
Appuyez sur le bouton **START REHEAT**.



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

Une mélodie va retentir et la fonction Réchauffer va démarrer.

Le voyant **MAINTIEN AU CHAUD** s'éteint, le voyant **DÉMARRER / RÉCHAUFFER** clignote et l'affichage ressemble à celui de l'illustration.



Temps de référence requis pour réchauffer

Environ 7 min. – 9 min.

Environ 7 min. – 9 min. plus tard

Un bip retentit et le réchauffage est terminé. Le voyant **DÉMARRER / RÉCHAUFFER** s'éteint et le voyant **MAINTIEN AU CHAUD** s'allume, et le cuiseur à riz permute en mode **Maintien au chaud ordinaire**.

3

Aérez le riz.

- Aérez et nivelez la surface du riz étant donné que le fond peut être plus dur.
- 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 (qui est particulièrement chaude juste après le réchauffage) avec un gant 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.

Ne pas réchauffer dans les cas suivants

- Ne pas utiliser la fonction Réchauffer pour réchauffer un aliment autre que du riz blanc. Le fait de réchauffer d'autres types de riz peut entraîner un effet de brûlé ou la perte de couleur.
- Ne pas répéter la fonction Réchauffer ; cela peut entraîner un effet de brûlé ou un assèchement.
- Ne pas utiliser la fonction Réchauffer si la quantité de riz laissée est supérieure au niveau d'eau 3 (pour le modèle de 1,0 L) ou 6 (pour le modèle de 1,8 L) pour l'option **BLANC**, étant donné que le riz pourrait ne pas être chauffé correctement.
- Ne pas utiliser la fonction Réchauffer si le riz est froid ou que la température de la casserole intérieure est trop faible ; une telle opération pourrait entraîner un effet de brûlé, de mauvaises odeurs ou le durcissement du riz.

Pour annuler le mode Réchauffer et revenir au mode Maintien au chaud

Appuyez sur le bouton **START REHEAT**.

Le voyant **DÉMARRER / RÉCHAUFFER** s'éteint et le voyant **MAINTIEN AU CHAUD** s'allume, et le cuiseur à riz permute en mode **Maintien au chaud ordinaire**.

Pour annuler le mode Réchauffer et le mode Maintien au chaud

Appuyez sur le bouton **KEEP WARM CANCEL**.

Le voyant **DÉMARRER / RÉCHAUFFER** s'éteint et l'affichage de l'heure actuelle revient.

UTILISATION DE LA MINUTERIE POUR LA CUISSON 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 « **Minuterie 1** » et « **Minuterie 2** ».
- Les réglages initiaux sont **6:00** pour « **Minuterie 1** » et **18:00** pour « **Minuterie 2** ».

● Réglez l'horloge sur l'heure actuelle 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. 38

- Si vous réglez la minuterie sur une durée plus courte que les durées pour le réglage de la Minuterie, le cuiseur à riz émettra un bip et lancera immédiatement la cuisson. Le temps estimé avant la fin de la cuisson va s'afficher.
- Pour les préparatifs de pré-cuisson, voir les étapes 1 à 4 sous p. 36 « ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE ».

1 Appuyez sur le bouton **MENU** pour sélectionner l'option de menu souhaitée.

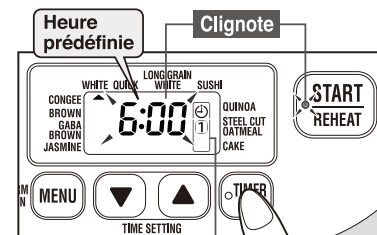
- La fonction de Minuterie n'est pas disponible pour les options de menu RAPIDE et GÂTEAUX.

Lorsque vous réglez la Minuterie 1 sur Ex. « 7:30 ».
(Cuisson avec l'option de menu BLANC)

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

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

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

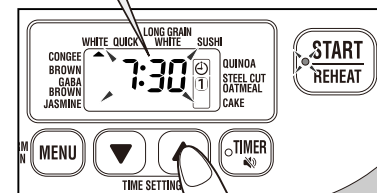


3 Appuyez sur le bouton **▲** ou **▼** pour spécifier l'heure de la fin de cuisson.

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

- ▲ : le temps avance de 10 minutes à chaque pression.
- ▼ : le temps recule de 10 minutes à chaque pression.

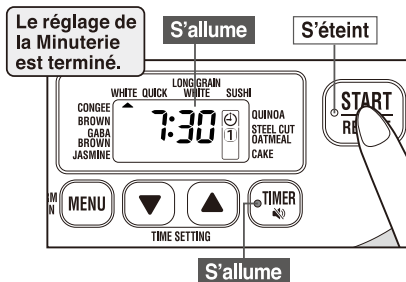
- Maintenez la pression sur le bouton pour faire avancer ou reculer le temps rapidement par tranches de 10 minutes.
- Il n'est pas nécessaire de spécifier l'heure à nouveau quand vous réutilisez les mêmes réglages de temps.



4 Appuyez sur le bouton **START REHEAT**. Un bip retentit 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 dans p. 37 « ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE »
- Pour annuler le réglage de la Minuterie pendant l'utilisation de la fonction Minuterie, il faut appuyer sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD / ANNULER.



Durées pour le réglage de la Minuterie

- Ne réglez pas la minuterie pour 13 heures ou plus. De plus, ne réglez pas la minuterie pour 8 heures ou plus si la température de l'eau est élevée (en été, par exemple). (Cela va empêcher que le riz ne se gâte en trempant plus longtemps que requis.)

	Modèle de 1,0 L	Modèle de 1,8 L		Modèle de 1,0 L	Modèle de 1,8 L
BLANC	1 heure 10 min. –	1 heure 10 min. –	BRUN GABA	3 heures 45 min. –	3 heures 50 min. –
BLANC À GRAIN LONG	1 heure 5 min. –	1 heure 10 min. –	JASMIN	1 heure 10 min. –	1 heure 5 min. –
SUSHI	1 heure 5 min. –	1 heure 15 min. –	QUINOA	1 heure 5 min. –	1 heure 5 min. –
CONGEE	1 heure 45 min. –	1 heure 55 min. –	FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE	1 heure 15 min. –	1 heure 15 min. –
BRUN	1 heure 55 min. –	1 heure 55 min. –			

IMPORTANT

- N'utilisez pas la fonction de Minuterie si vous ajoutez des ingrédients et/ou des condiments au riz. Vous risquez de ne pas obtenir des résultats de cuisson satisfaisants, car les ingrédients peuvent se gâcher et les condiments peuvent descendre au fond de la casserole intérieure.

REMARQUE

- Le temps estimé de cuisson ne s'affiche pas quand la Minuterie est activée.
- 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 actuelle pendant l'utilisation de la fonction de Minuterie, appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ et l'affichage permutera uniquement tant que le bouton restera enfoncé.

PRÉPARATION DE GÂTEAUX

1 Beurrez légèrement et uniformément l'intérieur de la casserole intérieure.
 ● Le gâteau peut être difficile à sortir si la casserole intérieure n'a pas été graissée uniformément.

2 Préparez la pâte à gâteau.
 Reportez-vous aux RECETTES (p. 20) pour savoir comment préparer la pâte à gâteau et connaître la quantité nécessaire pour chaque ingrédient.

*Ne pas ajouter de levure chimique ou de bicarbonate de soude ; le gâteau pourrait trop gonfler, entraînant du coup un dysfonctionnement.
 *La capacité maximale de la farine tout usage est de 4,2 oz / 120 g (modèle de 1,0 L) ou de 6,3 oz / 180 g (modèle de 1,8 L).



3 Versez la pâte à gâteau dans la casserole intérieure telle que préparée à l'étape 1, lissez la surface et retirez l'excédent d'air.
 ● Avec la paume de la main, tapotez plusieurs fois le fond de la casserole intérieure pour éliminer les bulles d'air de la pâte.
 Ne tapotez pas la casserole intérieure avec des objets durs et ne la laissez pas tomber sur le plan de travail ; cela pourrait déformer la casserole intérieure et entraîner une cuisson non uniforme.

4 Fermez le couvercle extérieur et appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner l'option de menu GÂTEAUX.

● Une fois l'option de menu GÂTEAUX sélectionnée, la durée de cuisson par défaut pour l'option de menu GÂTEAUX va commencer à clignoter. Appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ pour modifier le temps de cuisson. → Reportez-vous aux RECETTES (p. 20) pour le temps de cuisson.
 ● Maintenez le bouton enfoncé pour régler rapidement l'heure par paliers de 5 minutes.

Modèle	Durée de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson
Modèle de 1,0 L	45 minutes	1 minute – 60 minutes
Modèle de 1,8 L	65 minutes	1 minute – 80 minutes

● Affichage pour modèle de 1,0 L

5 Appuyez sur le bouton START REHEAT.

Un bip retentit et la cuisson commence.
 Le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER s'allume et l'écran affiche le temps restant (en minutes) jusqu'à la fin de la cuisson.

● Si vous voulez consulter l'heure actuelle pendant la cuisson, appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ et l'affichage permutera uniquement tant que le bouton restera enfoncé.

6 Quand on entend le bip pour indiquer la fin de la cuisson, appuyez sur le bouton KEEP WARM CANCEL et enlevez le gâteau de la casserole intérieure.

IMPORTANT

- Retirez le gâteau de la casserole intérieure immédiatement après la fin de la cuisson. Faute de quoi, le gâteau pourrait s'avérer difficile à retirer.
- Faites attention en enlevant le gâteau ; l'intérieur du cuiseur à riz et la casserole intérieure sont chauds à la fin de la cuisson.
- Si le gâteau a besoin de cuire plus longtemps, recommencez le processus à partir de l'étape 4 pour une cuisson un peu plus longue.
- Attendez que le corps principal refroidisse avant de nettoyer.
- S'il y a une odeur de gâteau laissée dans la casserole intérieure, voir p. 46 « EN CAS D'ODEUR » pour supprimer l'odeur.

● Une fois la cuisson terminée, assurez-vous de toujours appuyer sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD / ANNULER. 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.

Dans les 30 minutes après la fin de la cuisson

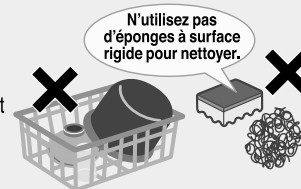
30 minutes après la fin de la cuisson

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez soigneusement le cuiseur à riz après chaque utilisation.

IMPORTANT

- Avant le nettoyage, 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 des diluants, des nettoyeurs abrasifs, de l'eau de Javel, du désinfectant à base d'alcool, des brosses dures (en nylon, en métal, etc.), des éponges de mélamine ou des éponges avec surface en 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.

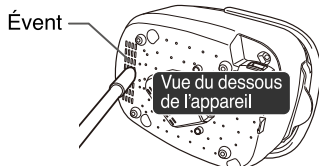
- Si vous utilisez un linge traité chimiquement, faites-le de manière modérée pour éviter que l'odeur chimique n'imprègne le cuiseur à riz, et ne frottez pas vigoureusement ce dernier. (Cela peut endommager la surface en causant de la décoloration, des rayures, une dégradation de la qualité ou de la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

Bouton d'ouverture

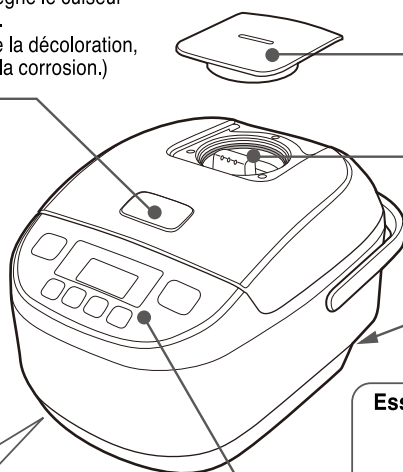
Si du riz ou une autre substance bloque le bouton d'ouverture, débloquez-le à l'aide d'un bâtonnet en bois.

- Sinon, 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 par de la poussière ou d'autres substances 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 et humide bien essoré.

Prise de l'appareil
Essuyez avec un linge doux et sec.

Tableau de commande
Essuyez avec un linge doux et sec.

Essuyez avec un linge doux et sec.

Fiche femelle du cordon d'alimentation
Fiche mâle du cordon d'alimentation

Casserole intérieure (→ p. 34) / spatule

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

Le revêtement antiadhésif de la surface intérieure de la casserole intérieure peut s'écailler en cas d'endommagement. Veuillez donc suivre les précautions répertoriées ci-dessous.

- N'utilisez pas de poudre à polir, ni de brosses dures en nylon ou en métal.
- Manipulez délicatement. Évitez de heurter ou de frotter trop fort.
- Si du riz séché ou d'autres aliments se sont collés à la casserole intérieure ou à la spatule, faites-les tremper dans l'eau jusqu'à ce que les aliments ramollissent et éliminez-les ensuite avec une éponge douce ou similaire.



Gobelet à mesurer / porte-spatule

Nettoyez avec une éponge douce.

- Pour nettoyer à fond, utilisez un produit à vaisselle neutre.



EN CAS D'ODEUR

1 Versez de l'eau dans la casserole intérieure jusqu'au niveau d'eau 1 de BLANC pour le modèle de 1,0 L et au niveau d'eau 2 pour le modèle de 1,8 L.

- Ne mettez aucune autre substance (par exemple, produit vaisselle) 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 Lorsqu'un bip retentit 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)

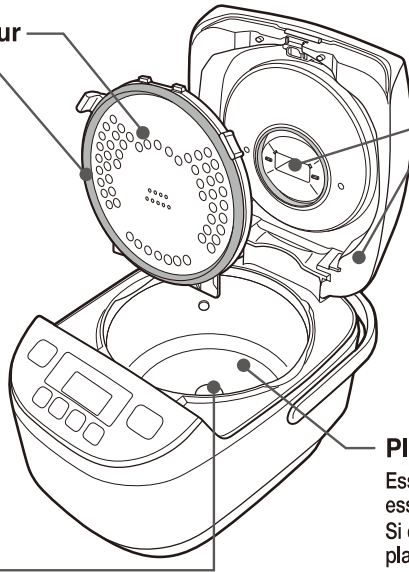
INTÉRIEUR

Ensemble de couvercle intérieur

Joint du couvercle intérieur

Rincez à l'eau chaude ou froide, nettoyez avec une éponge douce et essuyez soigneusement pour que ce soit bien sec.

- Retirez le riz ou toute autre substance. Si vous ne retirez pas les substances 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.
- Assurez-vous de nettoyer l'ensemble de couvercle intérieur après chaque utilisation. Si vous le laissez sale ou humide, sa couleur peut passer au brun et de la rouille peut se former.



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.

- Si vous laissez du riz, d'autres substances ou de l'humidité sur la surface, le couvercle extérieur peut rouiller ou décolorer.

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 délicatement 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 brochette en bambou.

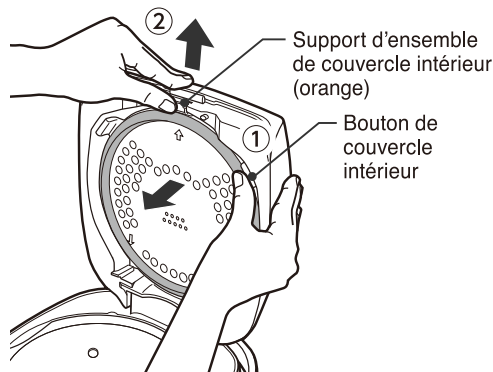
Capteur central

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 bâtonnet en bambou.

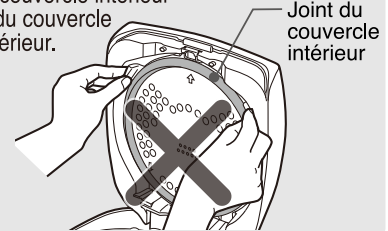
MISE EN PLACE ET RETRAIT DE L'ENSEMBLE DE COUVERCLE INTÉRIEUR

MISE EN RETRAIT

Tenez le bouton de couvercle intérieur (1), poussez le support d'ensemble de couvercle intérieur (2), tirez l'ensemble de couvercle intérieur vers l'avant et retirez-le.



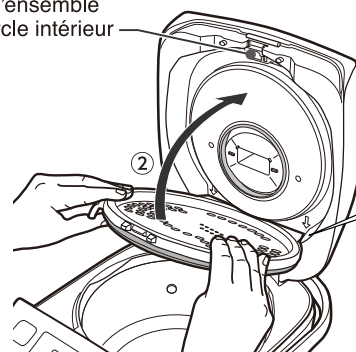
- Ne tirez pas de manière forcée les boutons de couvercle intérieur ou le joint du couvercle intérieur vers vous sans pousser vers le haut le support d'ensemble de couvercle intérieur. Cela pourrait entraîner la rupture de l'ensemble de couvercle intérieur et du couvercle extérieur.



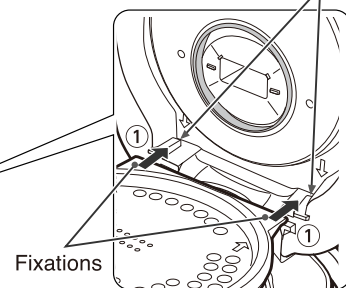
MISE EN PLACE

- 1 Aligned les fixations de l'ensemble de couvercle intérieur (2 positions) avec les supports de fixation du couvercle extérieur, puis insérez les fixations.
- 2 Une fois les fixations insérées, faites pression sur le support d'ensemble de couvercle intérieur jusqu'à ce qu'un bruit de déclic soit émis.

Support d'ensemble de couvercle intérieur (orange)



Supports de fixation



GUIDE DE DÉPANNAGE

● **Veillez vérifier les points suivants avant de faire appel au service technique.**

Problèmes	Causes possibles / solutions
<p>Le riz cuit est trop dur ou trop mou</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Augmentez ou diminuez légèrement l'eau (de 1-2 mm) par rapport à la ligne du niveau d'eau conformément à vos préférences. ● Si la quantité d'eau est ajustée avec le cuiseur à riz sur une surface inclinée, la quantité d'eau peut être trop élevée ou trop faible, ce qui aura des conséquences sur la dureté du riz cuit. ● La texture du riz varie en fonction de la marque du riz, de l'endroit où il a été cultivé et de sa durée d'entreposage (nouvelle récolte ou ancienne récolte). ● La texture du riz varie en fonction des températures de la pièce et de l'eau. ● Le riz cuit peut être plus moelleux quand vous utilisez la Minuterie. ● L'utilisation de l'option de menu RAPIDE peut avoir pour résultat un riz plus dur ou plus détrempe. → Veillez essayer l'utilisation de l'option de menu BLANC. ● Veillez à ce que la casserole intérieure ne soit pas déformée. ● Il se peut que le riz n'ait pas été suffisamment nettoyé et y laisse trop de son. ● Avez-vous nivelé la surface du riz avant la cuisson ? ● Avez-vous aéré le riz une fois la cuisson terminée ? → Aérez le riz dès la fin de la cuisson. ● Y a-t-il de l'humidité ou un corps étranger tel que du riz (cuit ou non) au fond de la casserole intérieure, sur le capteur central ou sur la plaque chauffante ? → Essuyez. ● Y a-t-il de l'humidité ou un corps étranger à l'intérieur du corps principal, sur l'ensemble de couvercle intérieur ou sur le bouchon d'évent à vapeur ? → Essuyez. ● Le riz blanc à grain long et le riz au jasmin peuvent être légèrement plus durs que le riz à grain court ou à grain moyen. → Si vous préférez rendre le riz plus mou, versez l'eau un peu plus haut que la ligne marquée sur la casserole intérieure (jusqu'à un point situé à mi-chemin de la prochaine ligne marquée), puis faites cuire. Notez toutefois que l'eau risque de déborder en bouillant si vous en versez trop.
<p>Il y a du riz brûlé</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Y a-t-il de l'humidité ou un corps étranger tel que du riz (cuit ou non) au fond de la casserole intérieure, sur le capteur central ou sur la plaque chauffante ? → Essuyez. ● Si vous laissez tremper le riz pendant une longue durée ou que vous préparez du riz à l'aide de la Minuterie, du son peut être recueilli au fond du cuiseur. Le riz aura alors plus de probabilité de brûler. ● Il se peut que le riz n'ait pas été suffisamment nettoyé et y laisse trop de son. ● Veillez à ce que la casserole intérieure ne soit pas déformée.
<p>La surface du riz cuit est inégale</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Selon la convection thermique au cours de la cuisson, la surface du riz cuit peut sembler inégale. ● Avez-vous nivelé la surface du riz avant la cuisson ? ● Veillez à ce que l'ensemble de couvercle intérieur et la casserole intérieure ne soient pas déformés.
<p>Débordement pendant la cuisson</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Avez-vous utilisé la mauvaise option de menu ou la mauvaise quantité d'eau ? → p. 39 Lors de la cuisson avec l'option de menu CONGEE, QUINOA ou FLOCONS D'AVOÏNE CONCASSÉE, le contenu risque tout particulièrement de déborder en bouillant, assurez-vous d'utiliser la bonne quantité d'eau. → Voir p. 37 « Prenez garde que le contenu ne déborde en bouillant. » ● Assurez-vous d'avoir mis le bouchon d'évent à vapeur. ● Il se peut que le riz n'ait pas été suffisamment nettoyé et y laisse trop de son. ● Veillez à ce que la casserole intérieure ne soit pas déformée.
<p>La cuisson ne commence pas ou les boutons ne répondent pas</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Avez-vous branché la fiche mâle du cordon d'alimentation dans la prise de courant ? ● La fiche femelle du cordon d'alimentation est-elle débranchée sur la prise de l'appareil ? ● L'affichage indique-t-il « E01 » ou « E02 » ? → p. 52 ● Le voyant MAINTIEN AU CHAUD est-il allumé ? → Appuyez sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD / ANNULER, puis sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER. ● « 0 » clignote-t-il à l'écran ? → Appuyez sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD / ANNULER, puis réalisez d'autres opérations. ● Après la sélection d'une option de menu sur l'écran d'affichage, avez-vous appuyé sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER ? → Il faut appuyer sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER pour lancer la cuisson du riz.
<p>De la vapeur s'échappe par l'interstice entre le couvercle extérieur et le corps principal</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Assurez-vous que l'ensemble de couvercle intérieur n'a pas été lâché ou déformé, et que le joint du couvercle intérieur n'est pas tordu. ● Le joint du couvercle intérieur est-il sale ? → Nettoyez le joint du couvercle intérieur. ● Veillez à ce que la casserole intérieure ne soit pas déformée.
<p>CUISSON DU RIZ / MAINTIEN AU CHAUD</p> <p>L'appareil émet un bruit pendant la cuisson / le Maintien au chaud</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Le microprocesseur (MICOM) émet un son quand il ajuste la chaleur du cuiseur à riz. Cela n'est pas dû à un dysfonctionnement. ● Il y a un bruit de crépitement quand il reste de l'eau sur la face extérieure de la casserole intérieure. → 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.
<p>La fonction Réchauffer ne fonctionne pas</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Assurez-vous que le voyant MAINTIEN AU CHAUD n'est pas éteint. → p. 43

Suite à la page suivante

GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

Problèmes	Causes possibles / solutions
<p>MAINTIEN AU CHAUD</p> <p>Pendant le Maintien au chaud, le riz dégage une odeur ou devient collant</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Le riz a-t-il été maintenu au chaud en laissant la spatule dans la casserole intérieure ? ● Du riz froid a-t-il été réchauffé ? ● Avez-vous aéré le riz une fois la cuisson terminée ? → Aérez le riz dès la fin de la cuisson. ● Il se peut que le riz n'ait pas été suffisamment nettoyé et y laisse trop de son. ● Après avoir préparé du riz mélangé, une certaine odeur peut persister. → Nettoyez soigneusement la casserole intérieure et observez la section « EN CAS D'ODEUR » p. 46 ● Il se peut que le mode Maintien au chaud n'ait pas été utilisé pour garder le riz au chaud. → Si vous laissez le riz dans la casserole intérieure sans utiliser le mode Maintien au chaud, des odeurs indésirables peuvent survenir. → p. 35 ● Avez-vous bien nettoyé le cuiseur à riz après chaque utilisation ? → Des odeurs fétides dues à la prolifération de bactéries 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. Si vous êtes préoccupé par les mauvaises odeurs, le fait de nettoyer le cuiseur à riz conformément à « INTÉRIEUR » p. 47, puis d'utiliser le mode MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE p. 41 peut être efficace. Il peut être encore plus efficace d'augmenter la température de Maintien au chaud, comme décrit p. 52 dans « SI L'ÉVÉNEMENT SUIVANT SE PRODUIT ».
<p>Pendant le Maintien au chaud, le riz jaunit ou s'assèche</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Y a-t-il de l'humidité ou un corps étranger tel que du riz (cuit ou non) au fond de la casserole intérieure, sur le capteur central ou sur la plaque chauffante ? → Essuyez. ● Êtes-vous en train de garder au chaud dans la casserole intérieure une petite quantité de riz ? ● Le mode Maintien au chaud a-t-il été utilisé pendant plus de 12 heures ? → p. 41 ● Certains types de riz et d'eau utilisés peuvent donner un aspect jaune au riz. ● Si vous êtes préoccupé par le jaunissement ou l'assèchement du riz, voir p. 52 « SI L'ÉVÉNEMENT SUIVANT SE PRODUIT ». Il peut être efficace de réduire la température de Maintien au chaud.
<p>L'affichage n'indique pas le temps écoulé de Maintien au chaud</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● L'affichage indique-t-il l'heure actuelle ? → Appuyez sur les boutons Réglage du temps pour changer l'affichage. → p. 42 « REMARQUE »
<p>Mode Maintien au chaud prolongé non accepté</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Avez-vous sélectionné une option de menu pour laquelle le mode Maintien au chaud prolongé n'est pas disponible ? → p. 41 ● Le mode Maintien au chaud a-t-il été utilisé pendant plus de 12 heures ? → Si le mode Maintien au chaud est utilisé pendant plus de 12 heures, le mode Maintien au chaud prolongé ne sera pas accepté. ● Le riz qui se trouve dans la casserole intérieure est-il froid ? → Lorsque la température est basse dans la casserole intérieure, il n'est pas possible de sélectionner le mode Maintien au chaud prolongé.
<p>Le temps écoulé du Maintien au chaud clignote</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 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. 41
<p>GÂTEAU</p> <p>Le gâteau gonfle trop</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Avez-vous ajouté de la levure chimique ou du bicarbonate de soude ? → Ne pas ajouter de levure chimique ou de bicarbonate de soude ; le gâteau pourrait trop gonfler, entraînant du coup un dysfonctionnement.
<p>Le gâteau s'émiette facilement</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Un gâteau fraîchement cuit est fragile et s'émiette facilement. Retirez avec précaution le gâteau de la casserole intérieure immédiatement après la cuisson.
<p>Le gâteau a du mal à sortir de la casserole intérieure</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Veillez à bien beurrer l'intérieur de la casserole intérieure. → Faute de quoi, le gâteau pourrait s'avérer difficile à retirer. (Si vous versez la pâte à gâteau après avoir graissé l'intérieur de casserole intérieure, il sera plus facile de faire sortir le gâteau une fois la cuisson terminée.) ● Veillez à ce que la casserole intérieure ne soit pas déformée. → Si la casserole intérieure est déformée, le gâteau peut brunir ou ne pas cuire suffisamment.

Suite à la page suivante

GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

Problèmes		Causes possibles / solutions
GÂTEAU	Le gâteau est brûlé	<ul style="list-style-type: none"> ● Veillez à ce que la casserole intérieure ne soit pas déformée. → Si la casserole intérieure est déformée, le gâteau peut brunir ou ne pas cuire suffisamment. ● Il est possible que le temps de cuisson ait été trop long. → Assurez-vous de suivre les temps de cuisson suggérés dans les RECETTES p. 20. Si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, réduisez le temps de cuisson à l'aide du bouton ▲ ou ▼. → p. 45
	Le gâteau n'est pas cuit à l'intérieur ou ne gonfle pas	<ul style="list-style-type: none"> ● Il est possible que le temps de cuisson ait été trop court. → Assurez-vous de suivre les temps de cuisson suggérés dans les RECETTES p. 20. S'il faut un temps de cuisson supplémentaire, utilisez le bouton ▲ ou ▼ pour régler la durée. → p. 45 ● Les blancs d'œufs n'ont peut-être pas été suffisamment battus. → Si les blancs d'œufs ne sont pas suffisamment battus, le gâteau peut ne pas cuire à l'intérieur et ne pas gonfler. Fouettez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment un pic. ● Les blancs d'œufs ont peut-être été trop battus, et ils se sont séparés. → Si les blancs d'œufs se séparent, le gâteau peut ne pas cuire à l'intérieur et ne pas gonfler. Il suffit de fouetter les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment un pic. ● Les ingrédients n'ont peut-être pas été bien mesurés. → Si les ingrédients ne sont pas mesurés correctement, le gâteau peut ne pas cuire à l'intérieur et ne pas gonfler. ● Lors du mélange de la farine tout usage, il se peut que le mélange ait été trop mélangé (pétri). → Si le malaxage est trop important, le gâteau peut ne pas cuire à l'intérieur et ne pas gonfler. ● Lors de la confection d'un gâteau contenant des noix ou une autre garniture solide, il se peut que l'on ait ajouté trop de garniture. → Si la garniture est trop importante, il se peut que le gâteau ne cuise pas correctement. ● Il se peut qu'il y ait trop de pâte à gâteau. → Assurez-vous de cuisiner en respectant uniquement les quantités indiquées dans les RECETTES p. 20. → S'il y a trop de pâte, il se peut que l'intérieur du gâteau ne cuise pas. ● Trop de temps peut s'être écoulé depuis la préparation de la pâte. → Si trop de temps s'écoule entre la préparation de la pâte et la cuisson, les bulles peuvent disparaître et le gâteau ne pas gonfler. Après avoir préparé la pâte, faites cuire le gâteau rapidement. ● Si vous tapotez trop souvent le fond de la casserole intérieure après avoir ajouté la pâte, vous risquez d'empêcher le gâteau de lever correctement. Tapotez avec précaution seulement quelques fois. ● Veillez à ce que la casserole intérieure ne soit pas déformée. → Si la casserole intérieure est déformée, le gâteau ne peut pas cuire correctement.
		<ul style="list-style-type: none"> ● Ne versez rien d'autre dans la casserole intérieure à part la pâte. N'utilisez pas de moule à gâteau, de papier de cuisson ou de matériau similaire. → Cela pourrait déformer la casserole intérieure et, partant, entraîner l'écaillage du revêtement antiadhésif ou une cuisson incorrecte du gâteau.
CUISSON PAR MINUTERIE	Le cuiseur à riz commence la cuisson dès la validation du réglage de la Minuterie	<ul style="list-style-type: none"> ● L'heure actuelle est-elle correctement configurée ? → L'heure de l'horloge s'affiche au format (militaire) de 24 heures. Vérifiez et réglez de nouveau. ● Si vous réglez la minuterie sur une durée inférieure aux heures de cuisson par minuterie, le cuiseur à riz lancera immédiatement la cuisson.
	Le riz n'est pas prêt à l'heure spécifiée	<ul style="list-style-type: none"> ● L'heure actuelle est-elle correctement configurée ? → L'heure de l'horloge s'affiche au format (militaire) de 24 heures. Vérifiez et réglez de nouveau. ● 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.
	Impossible de régler la Minuterie	<ul style="list-style-type: none"> ● Avez-vous appuyé sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER après avoir réglé l'heure ? → Il faut appuyer sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER pour valider le réglage de la Minuterie. ● Est-ce que « 7:00 » clignote à l'affichage ? → Il sera impossible d'utiliser la fonction Minuterie tant que l'heure actuelle n'aura pas été configurée. → p. 38 ● Avez-vous sélectionné une option de menu incompatible avec la fonction Minuterie ? → La fonction de Minuterie n'est pas disponible pour les options de menu RAPIDE et GÂTEAUX.

Suite à la page suivante

GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

Problèmes		Causes possibles / solutions
AUTRES	Impossible d'ouvrir le couvercle extérieur	<ul style="list-style-type: none"> ● Si vous appuyez sur le côté du bouton d'ouverture, il se peut que le couvercle extérieur soit dur à ouvrir. Pensez à appuyer au centre du bouton d'ouverture.
	Le couvercle extérieur ne se ferme pas	<ul style="list-style-type: none"> ● L'ensemble de couvercle intérieur est-il correctement fixé ? → Si l'ensemble de couvercle intérieur n'est pas fixé, le couvercle extérieur, de par sa conception, ne fermera pas pour des raisons de sécurité. Il ne s'agit pas là d'un dysfonctionnement.
	Le couvercle extérieur s'ouvre pendant la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> ● Avez-vous complètement fermé le couvercle extérieur ? → Assurez-vous de fermer le couvercle extérieur jusqu'à ce que vous entendiez un bruit de dé clic.
	En cas de panne de courant	<ul style="list-style-type: none"> ● Si trop d'appareils sont utilisés simultanément, il peut y avoir surcharge et le disjoncteur coupera l'électricité. → Si un autre appareil est branché sur la même prise que le cuiseur à riz, débranchez-le avant de réinitialiser le disjoncteur. Si le courant est rétabli dans les 10 minutes, le cuiseur à riz poursuivra automatiquement la cuisson.
	J'ai mis le riz et l'eau directement dans le corps principal par erreur	<ul style="list-style-type: none"> ● Le fait de mettre du riz et de l'eau directement dans le corps principal peut entraîner un dysfonctionnement. Contactez le magasin où vous avez fait l'achat du cuiseur à riz, ou le service clientèle de Zojirushi.
	Il y a une odeur de résine, comme celle du plastique	<ul style="list-style-type: none"> ● Lors de la première utilisation du cuiseur à riz, il y aura une odeur de résine, similaire à celle du plastique, mais l'odeur va s'estomper au fur et à mesure de l'utilisation du cuiseur. Si cette odeur vous gêne, voir p. 46 « EN CAS D'ODEUR ».
	Le temps estimé avant la fin de la cuisson ne s'affiche pas	<ul style="list-style-type: none"> ● Si des casseroles de riz sont préparées consécutivement, le temps estimé ne sera pas indiqué tant que le corps principal n'aura pas refroidi, mais la cuisson du riz va démarrer. Il ne s'agit pas là d'un dysfonctionnement.
	Il y a de la saleté ayant l'aspect de la rouille à l'intérieur du couvercle extérieur ou sur l'ensemble de couvercle intérieur	<ul style="list-style-type: none"> ● Si des résidus de riz ont adhéré au couvercle extérieur ou à l'ensemble de couvercle intérieur et qu'ils ont changé de couleur, nettoyez-les. → p. 47
Le son de fonctionnement du bouton n'est pas émis	<ul style="list-style-type: none"> ● Le son est-il mis en silence ? → Changez le réglage du Signal sonore. → Voir « SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION » p. 38. 	

SI L'ÉVÉNEMENT SUIVANT SE PRODUIT

Si l'odeur du riz, ses changements de couleur ou son assèchement vous préoccupent...

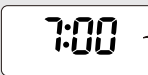
Changez la température de maintien au chaud.

Selon la région ou l'environnement, la température de maintien au chaud peut diminuer, ce qui peut entraîner les mauvaises odeurs du riz. Si la température de maintien au chaud augmente, le riz peut changer de couleur ou devenir sec. Si le riz présente une odeur, change de couleur ou devient sec, essayez de changer les réglages de la température de maintien au chaud comme suit.


● MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE et MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ vont changer simultanément.


■ Changement des réglages de la température de maintien au chaud

1 Placez la casserole intérieure et branchez la fiche dans une prise de courant.
→ Voir l'étape 4 sous « ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE », p. 36




L'heure actuelle s'affiche.



2 Maintenez le bouton  enfoncé pendant 3 secondes ou plus.





Maintenez enfoncé pendant 3 secondes ou plus.

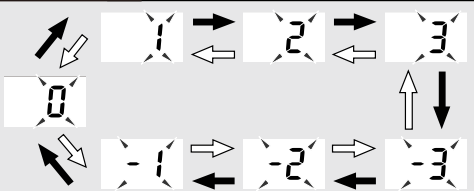


Vous allez entendre 3 bips et le réglage actuel va clignoter. (Le réglage par défaut est « 0 ».)


3 Appuyez sur  ou sur  pour régler la température.


Si vous appuyez sur , le réglage change dans le sens de la ➔. Si vous appuyez sur , le réglage change dans le sens de la ➜.

Plage de maintien au chaud	-3	-2	-1	0	1	2	3
Changements de température	Basse	←	Option par défaut	→	Élevée		

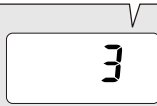


Si les odeurs du riz vous préoccupent, sélectionnez [1] – [3] pour augmenter la température de maintien au chaud. Si les changements de couleur ou l'assèchement du riz vous préoccupent, sélectionnez [-1] – [-3] pour réduire la température de maintien au chaud.

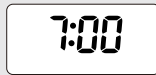
4 Appuyez sur le bouton .



Le réglage est mémorisé une fois qu'il arrête de clignoter et que 3 bips sont émis.



À la suite des bips, l'affichage revient à l'heure actuelle.



REMARQUE

- Il n'est pas possible de changer les réglages pendant la Cuisson du riz, le Réchauffage, le mode Maintien au chaud ordinaire, le mode Maintien au chaud prolongé et la cuisson par Minuterie.
- Si vous n'arrivez pas à mener à bien l'opération la première fois, recommencez à partir de l'étape 1.
- Une fois le réglage modifié, ce dernier va être mémorisé même si vous débranchez la fiche mâle du cordon d'alimentation ou la fiche femelle du cordon d'alimentation.
- Si 15 secondes ou plus s'écoulent sans qu'aucune action ne soit effectuée au cours du changement de réglage, l'affichage repasse à l'heure actuelle et le réglage n'est donc pas modifié.

Si vous ne constatez pas d'amélioration après avoir modifié le réglage de la température de maintien au chaud, repassez au réglage d'origine étant donné que le réglage modifié peut entraîner de mauvaises odeurs, des changements de couleur ou un assèchement du riz.

AFFICHAGE DES ERREURS ET SIGNIFICATION

Si les solutions listées ci-dessous ne permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz ou le service clientèle de Zojirushi.

Tableau d'affichage	Cause (Points à vérifier)
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 40px; text-align: center;">H01</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 40px; text-align: center;">H02</div> </div> <p style="text-align: center; margin-top: 10px;">Pas d'affichage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 35 minutes pour laisser refroidir l'intérieur. (Prenez garde aux brûlures.) Pour un refroidissement plus rapide, voir p. 37.
<p>Affichage d'erreur</p> <p>Lorsque le cordon d'alimentation est branché,</p> <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 5px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 40px; text-align: center; margin-right: 5px;">7:00</div> <p>clignote</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ● Si 7:00 clignote sur l'affichage, réglez l'heure. → p. 38 Le cuiseur à riz fonctionnera normalement une fois que vous aurez réglé l'horloge. Si la cuisson du riz est lancée alors que 7:00 clignote sur l'affichage (et que l'horloge n'a pas été réglée), l'heure actuelle ne s'affichera pas pendant la cuisson ou pendant le maintien au chaud. ● Si 7:00 clignote sur l'affichage même après avoir débranché la fiche mâle du cordon d'alimentation et l'avoir rebranchée dans la prise de courant. La batterie au lithium incorporée est morte. Lorsque la batterie au lithium est morte, l'affichage s'éteint et les données mémorisées (heure actuelle, sélection de menu, réglages du Maintien au chaud) vont être effacées si la fiche mâle du cordon d'alimentation est débranchée de la prise de courant ou si la fiche femelle du cordon d'alimentation est retirée de la prise de l'appareil. Toutefois, si la fiche mâle du cordon d'alimentation est rebranchée dans la prise de courant, le cuiseur à riz fonctionnera normalement une fois que vous aurez réglé l'horloge. Contactez le service clientèle de Zojirushi pour faire remplacer la batterie au lithium (moyennant frais de remplacement).
<p>Affichage bizarre</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 5px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 40px; text-align: center;">E01</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 40px; text-align: center;">E02</div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ● Débranchez le cordon d'alimentation et rebranchez-le. ● Indique un dysfonctionnement. → Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz ou le service clientèle de Zojirushi.

PIÈCES DE RECHANGE

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

Service clientèle de Zojirushi

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

Nomenclature des pièces		Numéro des pièces
Ensemble de couvercle intérieur	Modèle de 1,0 L	C238-WH
	Modèle de 1,8 L	C239-WH
Casserole intérieure	Modèle de 1,0 L	B611-6B
	Modèle de 1,8 L	B612-6B
Spatule		SHAKN-6B
Porte-spatule		BE772051L-00
Gobelet à mesurer		615784-00

FICHE TECHNIQUE

Numéro de modèle		NL-DCC10	NL-DCC18
Capacité de cuisson (environ en L) [tasses] *1	BLANC (Riz blanc à grains courts / moyens)	0,18–1,0 [1–5,5]	0,36–1,8 [2–10]
	RAPIDE (Riz blanc à grains courts / moyens)	0,18–1,0 [1–5,5]	0,36–1,8 [2–10]
	BLANC À GRAIN LONG (Riz blanc à grain long)	0,18–1,0 [1–5,5]	0,36–1,8 [2–10]
	SUSHI (Riz blanc à grains courts / moyens)	0,18–1,0 [1–5,5]	0,36–1,8 [2–10]
	CONGEE	0,09–0,18 [0,5–1]	0,09–0,27 [0,5–1,5]
	BRUN (Riz brun à grains courts / moyens)	0,18–0,72 [1–4]	0,36–1,44 [2–8]
	BRUN GABA (Riz brun à grains courts / moyens)	0,18–0,72 [1–4]	0,36–1,44 [2–8]
	JASMIN	0,18–1,0 [1–5,5]	0,36–1,8 [2–10]
	QUINOA	0,18–0,72 [1–4]	0,36–1,08 [2–6]
	FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE	0,18–0,45 [1–2,5]	0,36–0,54 [2–3]
GÂTEAUX	Farine tout usage, 4,2 oz / 120 g	Farine tout usage, 6,3 oz / 180 g	
Capacité nominale		CA 120 V 60 Hz	
Consommation d'électricité		660 W	900 W
Consommation moyenne d'électricité pendant le maintien au chaud		33 W	39 W
Système de cuisson du riz		Chauffage direct	
Longueur du cordon d'alimentation		3' 7" (1,1 m)	
Dimensions externes	<environ en pouces>	10 ^{-3/8} (L) × 14 ^{-5/8} (P) × 8 ^{-1/2} (H) (16 ^{-3/8} *2)	11 ^{-1/2} (L) × 15 ^{-5/8} (P) × 9 ^{-7/8} (H) (18 ^{-5/8} *2)
	<environ en cm>	26,5 (L) × 37 (P) × 21,5 (H) (41,5 *2)	29 (L) × 39,5 (P) × 25 (H) (47,5 *2)
Poids		environ 8 lb (environ 3,6 kg)	environ 11 lb (environ 4,6 kg)

- La consommation moyenne d'électricité pendant le maintien au chaud est calculée avec un cuiseur à riz fonctionnant à sa puissance maximale et à une température ambiante de 68 °F (20 °C).
- Cet appareil ne peut pas fonctionner correctement dans certains environnements ou lieux (altitudes élevées ou conditions météorologiques extrêmes). Veuillez ne pas utiliser l'appareil dans de tels emplacements.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé dans des zones où la tension d'alimentation ou la 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.

MÉMO

A large rectangular area with a dashed horizontal line for writing, intended for taking notes. The area is framed by a thick grey border.

MÉMO

A large rectangular area with a dashed horizontal line for writing, intended for taking notes. The area is framed by a thick grey border and contains approximately 25 horizontal dashed lines.

安全注意事項

務請遵守

為了防止給使用者或他人帶來危害及財產損害，特此說明務請遵守事項。

■將因操作有誤而導致的危害及損害程度，按以下區分說明。

警告 表示如果操作有誤，可能會導致死亡或重傷的內容。

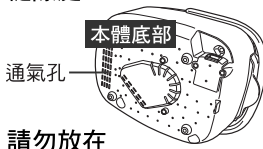
注意 表示如果操作有誤，可能會導致受到傷害或物品損害的內容。

■務請遵守的內容，按以下的區分予以說明。

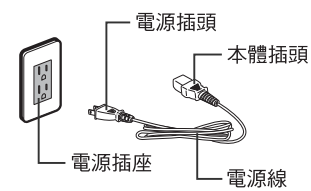
不得進行的「禁止」內容。

務必實行的「指示」內容。


警告	
<p>請勿改造。除了本公司技術人員以外，請勿拆卸、修理。 否則，有火災、觸電、受傷之危險。 需要修理時，請洽詢象印客戶服務中心。</p> <p>請勿用濕的手插拔電源插頭。 否則，有可能會導致觸電或受傷。</p> <p>請勿浸水或濺水，本體內部請勿進水。 否則，會有短路、觸電之危險。 請勿讓本體插座、電源插頭、電源線、本體插頭淋濕，或浸泡於液體中。 否則，會導致短路或觸電。</p> <p>請勿將別針、鐵絲等金屬物，以及其他異物放入本體底部的通氣孔和縫隙處。 否則，有導致觸電、異常情況的危險。</p> <p>請勿讓兒童單獨使用，請勿放在嬰幼兒摸得到的地方。 否則，會有燙傷、觸電、受傷之危險。</p> <p>請勿在炊飯中打開上蓋或移動本體。 否則，會有燙傷之危險。</p> <p>除使用說明書中所記載的炊飯與保溫、蛋糕項目以外，請勿用於其他用途。</p> <ul style="list-style-type: none">• 勿用於食材放入塑料袋加熱的料理• 勿用於使用烘焙紙、鋁箔、保鮮膜等的料理或蒸煮料理 <p>否則，會導致蒸氣途徑等的堵塞。</p> <p>電源線或電源插頭有損傷或電源插座鬆動時，請勿使用。 否則，會導致觸電、短路、著火。</p>	<p>手或臉請勿接近蒸氣口。 否則，會導致燙傷。 尤其應注意請勿讓嬰幼兒觸摸。</p> <p>電源線請勿受損。 電源線請勿過度彎曲、拉扯、扭轉、打結、或靠近高溫處。並請勿壓上重物、擠壓、或重新自行組裝。否則，電源線破損，會導致火災、觸電。</p> <p>請勿使用交流120伏特以外的電源。 否則，會導致火災、觸電。</p> <p>請勿讓電源插頭接觸到蒸氣。 電源插頭受到蒸氣影響，會導致短路、著火。若放置在可滑動式桌上時，請注意不可讓電源插頭接觸到蒸氣。</p> <p>務必把電源插頭完全插入電源插座。 否則，會導致觸電、短路、冒煙、起火。</p> <p>需單獨使用額定10安培以上的電源插座。 若與其他器具共同使用，多孔插座會因出現異常發熱現象，以致起火。</p> <p>電源插頭的兩片平行刀片（插頭前端）與平行刀片底端有灰塵沾附時，應仔細擦拭。 否則，會導致火災。</p> <p>發生異常及故障時，請立即停止使用。 如果照常使用會導致冒煙、起火、觸電、受傷的危險。</p> <p><異常、故障例></p> <ul style="list-style-type: none">• 電源插頭、電源線、本體插頭異常發熱• 電源線損傷，觸碰導致通電斷續• 本體變形或異常發熱• 本體冒煙，有焦臭味• 本體的部分破損、鬆動或晃動 等 <p>發生以上現象時，請立即拔下電源插頭，務必委託經銷店或象印客戶服務中心檢查、修理。</p> <p>在沒有成年人或監護人等對本機器的使用給予指揮管理或指示的情況下，本身對於運動能力、感覺能力或是智力低下及缺乏經驗和知識的人（包括兒童）嚴禁使用本機器。請確保兒童不能隨便玩弄本產品。</p>



本體底部
通氣孔



電源插頭
本體插頭
電源線
電源插座



本體插座
本體

●您所購買的商品與本說明書的插圖可能會有不符之處。

接下頁→

安全注意事項 續

⚠ 注意

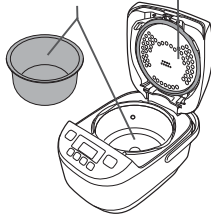


請不要在炊飯中或剛煮好飯時碰觸本體高溫部位。

打開上蓋時，小心蒸氣。攪拌米飯時，注意手不要碰觸到內鍋鍋體。

否則，會導致燙傷。

特別是內蓋組及內鍋、加熱板等金屬部位



請勿放在不穩定的地方或不耐熱的墊子上使用。否則，會有導致受傷或火災的危險。

請勿在負重強度不夠的滑動式桌上使用。

一旦滑動式桌子損壞，電子鍋掉落，會導致受傷或燙傷。

1.0L規格、請在負荷重量為33lbs.(15kg)以上；1.8L規格、請在負荷重量為44lbs.(20kg)以上的地方使用。

請勿在容易堵住本體底部通氣孔的地方（紙、布、地毯、塑料袋、鋁箔墊等）上面使用。

否則，會導致故障。

除專用電源線外請勿使用其他電源線。該專用電源線請勿用於其他器具。

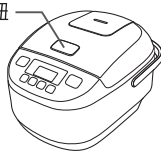
否則，會有導致故障、起火的危險。



移動本體時請勿碰觸或撞擊到上蓋開閉鈕。

否則，一旦上蓋突然開啟會導致燙傷和受傷。

上蓋開閉鈕



請勿在濺水的地方或火源附近使用。

否則，將會導致觸電、漏電或變形。

請勿使用專用內鍋以外的容器。

否則，易導致內鍋過熱而發生異常動作。

請勿在距離牆壁、傢俱過近之處使用。

在廚房用廚櫃等處炊飯時，請注意需讓蒸氣能順利排出。

否則，會導致故障。此外，蒸氣或散熱，將會導致牆壁或傢俱損傷、變色或變形。



不使用時，請將電源插頭拔離插座。

否則，會導致受傷、燙傷，或因電源線材絕緣劣化導致觸電、漏電、火災。



請待本體冷卻後再進行清理。

否則，碰觸到高溫部位將會導致燙傷。

拔下電源插頭時，務必手持插頭，請勿拉扯電源線。

否則，會導致觸電、短路、發生火災。

將本體插頭完全插入本體。

否則，會有導致觸電、短路、冒煙、起火的危險。

若電源插頭、電源線、本體插頭損壞時，必須以從製造廠或其服務處取得的專用電源插頭、電源線、本體插頭或電源線組進行更換。

敬請注意

使用後請務必按下“保溫/取消”鍵。

僅取出內鍋，電源不會切斷。

請勿在本體（特別是蒸氣口）上覆蓋抹布等。否則，會導致故障。

請勿損傷內鍋、摔落內鍋或使內鍋變形。

否則，會導致炊飯不良。

請勿在本體內側、內鍋外側、中心感熱器以及加熱板沾附異物（飯粒、米粒等）狀態下使用。

否則，會導致米飯燒焦或變色。

請勿空燒。

否則，會導致故障。

請勿濺水或放置於潮濕處使用。

否則，會導致觸電和故障。



請勿在陽光直射的地方使用。

否則，會導致退色。

請勿在蒸氣會噴到其他電器的地方使用。

否則，會因蒸氣噴出導致電器的火災、故障、變色及變形。

移動本體時，請務必緊握把手。

此外，請勿使本體傾斜。

否則，內容物有可能流出。

本體和本體的周圍，請清理乾淨使用。

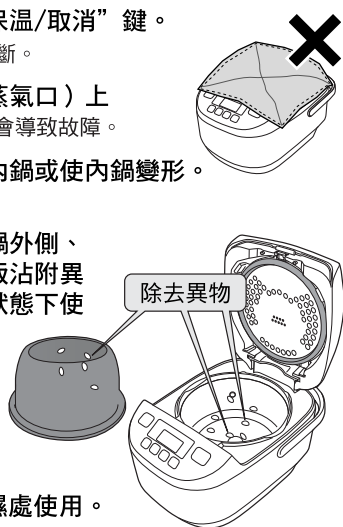
為了維持功能與性能，本體設有通氣孔，若有灰塵掉入或小蟲由此孔鑽入，會導致故障。此外，若有小蟲等鑽入導致故障時，需要付費修理。

請勿放在IH電磁爐、IH調理爐等上使用。

否則，會導致故障。

本產品適用於一般家庭以及下列類似用途。

- 可用於商店、辦公室或其他工作環境中之員工用廚房。
- ※但請勿在不特定人數多的情況下長時間使用。
- 飯店、汽車旅館、其他住宿設施等。



各部位名稱和使用方法

蒸氣口蓋

- 請確實安裝蒸氣口蓋。
- 炊飯中或是剛炊飯結束時蒸氣口蓋處於高溫，請注意。

蒸氣口

- 炊飯時蒸氣冒出，因處於高溫，請小心燙傷。

蒸氣口蓋的安裝部位

上蓋開閉鈕

打開上蓋時按壓

上蓋的關閉法

確實按壓關閉上蓋直到發出「卡嗒」聲

請按壓前端的中央部位。

- 如上蓋沒有確實關閉的話，在炊飯或保溫過程中會造成上蓋開啟。



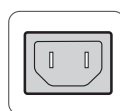
把手

搬運時使用

關於鋰電池

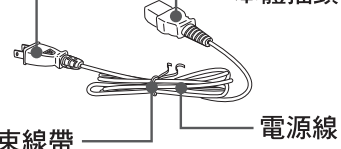
即使將電源插頭由插座拔起時，為了記憶現在的時間和炊煮項目等，內附有鋰電池。鋰電池會隨著使用而消耗。→參閱P.77

本體插座
插入本體插頭



電源插頭

束線帶



- 使用前，請取下捆束在電源線上的束線帶。
- 請勿在捆束電源線的狀態下使用。（否則會因電源線過熱導致故障。）

操作面板

- 請確實按下操作鍵。
- 提示音的變化以及“炊飯/再加熱”鍵和“保溫/取消”鍵中央的(●、—)，是為視力障礙者而設計的。

液晶顯示面板

- 如用布等擦拭液晶顯示面板時，可能會出現黑色線條，並非故障。（這是因靜電而產生的現象，片刻就恢復原狀。）

實際使用時不會有這樣的顯示。

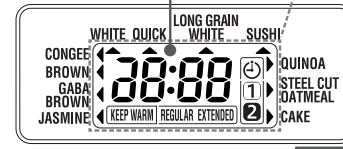
“保溫/取消”鍵

- 再保溫時使用。→參閱P.67
- 取消操作設定和中止正在運作的功能時使用。

保溫燈

“選擇”鍵

- 選擇炊煮項目時使用。→參閱P.62
- 保溫中切換為「標準保溫」和「睡眠保溫」時使用。→參閱P.66



炊飯/再加熱

“炊飯/再加熱”鍵
炊飯、製作蛋糕、再加熱時使用。

預約燈

“預約/消音”鍵

- 定時預約炊飯時使用。→參閱P.69
- 切換提示時使用。→參閱P.61

“調整時間”鍵

- 調整現在時間時使用。→參閱P.61
- 設定定時預約炊飯的預約時間時使用。→參閱P.69
- 設定製作蛋糕的烹調時間時使用。→參閱P.70

附件

飯匙



飯匙座



量米杯



(1杯=約6.1oz./約180mL)

各部位名稱和使用方法 續

內蓋組固定鉤 (橘色)

內蓋組的安裝和取下時使用

- 清理後，請務必安裝內蓋組。
→ 參閱P.72

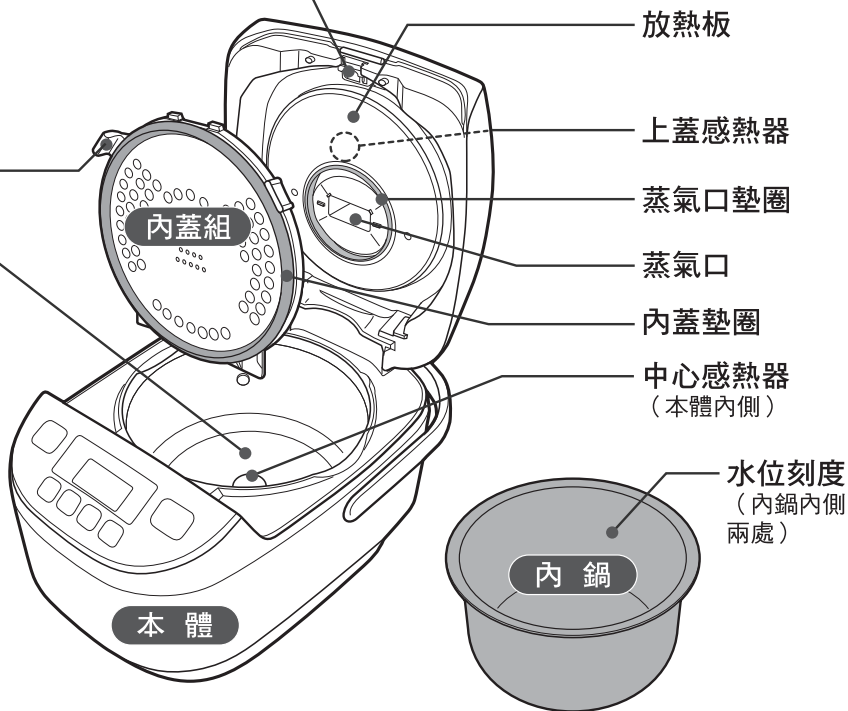
內蓋把手 (左右兩處)

搬運內蓋組時使用

加熱板

- 使用前請先取出置於加熱板與內鍋之間的保護紙。

飯匙座的使用方式



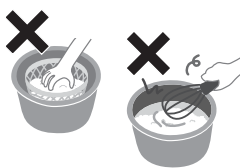
關於內鍋

為了能長久使用，請遵守以下的事項。

內側 (防沾塗層)

內鍋若使用不慎遭損傷，會使塗層剝落，故請小心使用和清洗。
為了避免塗層刮傷，使用時請遵守以下的事項。

〈炊飯前〉



- 請將混入米中的異物 (小碎石等) 清除後再洗米
- 請勿使用打蛋器等器具洗米
- 請避免讓洗米時所使用的金屬篩網，敲打到內鍋
- 此內鍋只限用於此款電子鍋炊煮，請勿用於其他用途

〈炊飯完成〉



- 請勿直接在鍋內加入醋攪拌 (如：做壽司飯時等)
- 請勿使用金屬杓子 (中式稀飯、藜麥、燕麥粥等)
- 請勿用飯匙等敲打內鍋 (如：盛飯時等)

〈清理時〉 → 參閱P.71

- 請勿放入湯匙及餐具類等
- 請勿放入洗碗機或烘碗機
- 使用調味料後請儘快洗淨
- 請使用海綿等軟性材質清洗



- 請勿使用信那水 (松香水)、去污粉、含研磨劑的清潔劑、漂白劑、去污刷 (尼龍、金屬等)、魔術海綿 (三聚氰胺)、海綿的尼龍面等



因長期使用，會耗損內鍋內側的防沾塗層。

- 有時會出現色斑或剝落，但不影響衛生及產品性能，對人體也無害，並能正常炊飯和保溫，敬請安心使用。
- 若在意防沾塗層剝落或內鍋刮傷時可購買內鍋更換。 → 參閱P.78

外側

- 因受熱有時會發生變色，但是不會影響炊飯的性能。
- 外側是和感熱器接觸的重要部分。請注意避免污垢附著或刮傷。
- 將內鍋底面強壓於水槽內或餐桌上等，可能損傷水槽或餐桌等，且可能沾染上色，請多加注意。

美味米飯的秘訣

美味炊飯的秘訣

●正確量米

務必使用附屬的量米杯平口盛滿進行計量。如用按鍵式自動量米機和市售的量米杯，量米將會產生差異。

●快速洗米

請準備好能儲水的洗米盆。

- ①沖洗…第一次注入大量水，大動作地攪拌2~3次（約10秒鐘內），立即將水倒淨（反覆2次）。
- ②洗米…將手指豎成爪狀，攪拌洗米30次（約15秒鐘），然後注入大量的水大動作地攪拌，立即將水倒淨。上述動作反覆2~4次。
- ③沖洗…最後，用大量的水，快速沖洗2次。
(請在10分鐘內完成①~③)



注意! 請勿用熱水(95°F/35°C以上)洗米或增減水量。否則會影響炊飯效果。

●正確增減水量

務必於平坦檯面上增減水量。水位刻度為參考標準，請依喜好、米的種類、新米度調節水量增減。

米的種類	新米	舊米
水量增減標準	比水位刻度稍微減少些	比水位刻度稍微增加些

- 如加入水量過多，可能從蒸氣口溢出。

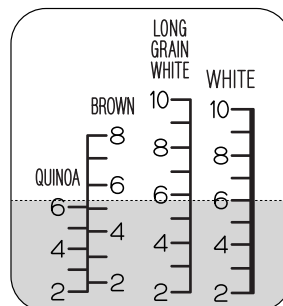
●不要使用鹼性強的水炊飯

請使用弱鹼性水(pH9以下)。否則米飯會變黃、或發黏。

●炊飯結束後請馬上攪拌

趁熱攪拌飯可使多餘的水分蒸發，保持米飯鬆軟可口。炊飯結束後10分鐘以內為基準。如果放置不管的話米飯會結塊、黏稠或燒焦。

炊煮 6 杯米量的白米時



加水至內鍋白米水位刻度「6」處

圖例為1.8L規格的內鍋水位刻度。

保溫的秘訣

●將米飯保存於內鍋中時，請務必使用保溫功能

- 將本體插頭由本體拔下的狀態，或在電源插頭由插座拔下，或保溫取消的狀態下，將米飯保存於內鍋中時，會導致米飯產生異味，或凝結水滴掉入米飯使米飯呈現發黏。

●為防止米飯的乾燥、黏濕、變味、變色，不要進行下述之保溫

- 少量的米飯長時間保溫
- 保溫12小時以上
- 加入餘飯
- 使用保溫功能來加熱冷飯
- 保溫中式稀飯
- 米飯以外的食品保溫
- 飯匙放在鍋內保溫
- 藜麥、燕麥粥的保溫

●將少量的米飯堆在內鍋中央

- 保溫的米飯量變少時，由於內鍋側面的米飯容易變乾或黏稠，請將米飯堆到內鍋中央進行保溫。



時間的調整方法

當時間出現誤差時，請依照以下順序進行調整。

- 時間以24小時表示。

例：目前時間是 15:01，而顯示時間為 14:56時

1 將內鍋放入本體中，連接上電源插頭和本體插頭

→參閱P.62「基本的炊飯方法 4」

2 按 ▲ 或 ▼

3 於時間顯示閃爍後立刻調整目前時間

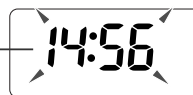
- ▲：以1分鐘為單位遞增 ●持續按住按鍵，則以10分鐘為單位快速遞增/遞減。
- ▼：以1分鐘為單位遞減

4 閃爍燈變為持續亮燈，即完成時間調整

目前時間被調整後，經過3秒鐘，閃爍燈將變為持續亮燈。

正在調整時間

閃爍

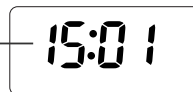


時間顯示閃爍後立即按下



時間調整完成時

亮燈



- 拔下電源插頭、本體插頭後將無法顯示時間，但再次插入插頭後則會顯示目前時間。
- 由於室溫等的不同，時間有時會出現少許誤差。
- 當時間出現誤差時，則不能在預定時間完成炊飯。
- 炊飯（製作蛋糕）中、再加熱中、標準保溫中、睡眠保溫中、定時預約炊飯中，無法進行時間調整。

提示的種類及切換方法

本產品在炊飯（製作蛋糕）開始、完成定時預約，及炊飯結束時等有以蜂鳴器提示的告知功能。也可將蜂鳴器切換成消音。

提示種類和時刻

提示種類和用途	蜂鳴器	消音
	鳴響時刻	本產品的標準報知音。 為出廠設定值。
炊飯（製作蛋糕）開始時	「嗶」	不鳴響
完成定時預約時	「嗶」	不鳴響
炊飯（製作蛋糕）/再加熱結束時	「嗶」鳴響5次	不鳴響

切換方法

1 將內鍋放入本體中，連接上電源插頭和本體插頭

→參閱P.62「基本的炊飯方法 4」

2 按 3秒以上

每次按住“預約/消音”鍵3秒以上，提示音會以①→②進行切換。

①蜂鳴器

「嗶」鳴響3次，即完成設定。

②消音

「嗶」鳴響1次，即完成設定。

- 不能切換再加熱開始時的音樂。
（設定為消音時，再加熱開始時的音樂不會鳴響。）
- 在炊飯（製作蛋糕）中、再加熱中、標準保溫中、睡眠保溫中、定時預約炊飯中無法進行切換。
- 不能順利進行切換時，請從步驟**1**再次重新開始。
- 在任何設定下，告知錯誤的蜂鳴器均會鳴響。

3 希望切換的提示音在鳴響後即完成設定

- 一旦切換，切換後的提示設定即使於拔下電源插頭、本體插頭後仍會被記憶。

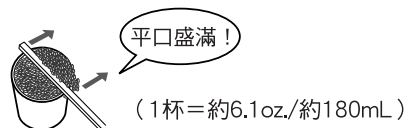
炊飯 基本的炊飯方法

設定炊煮項目 WHITE (白米) QUICK (白米快速) LONG GRAIN WHITE (長粒白米) SUSHI (壽司飯)
 CONGEE (中式稀飯) BROWN (糙米) GABA BROWN (活性糙米) JASMINE (茉莉香米飯)
 QUINOA (藜麥) STEEL CUT OATMEAL (燕麥粥) CAKE (蛋糕)

初次使用時，請清洗內鍋、內蓋組、蒸氣口蓋、飯匙、飯匙座、量米杯。→參閱P.71~P.72

1 使用附屬的量米杯進行量米

以附屬的量米杯平口盛滿1杯為標準進行量米。



2 洗米，增減水量

- ①洗米。→參閱P.60「美味炊飯的秘訣」
 - ②在平坦的檯面上將水加入米中，配合想要的炊煮項目以及米的杯數，調整水位至適當的刻度。→參閱P.64
 - ③將米攤平。
- 米不需浸泡可立即炊飯。炊煮浸泡過的米及使用預約炊飯功能所煮出的飯會稍軟。
 - 水位刻度為參考標準，請依喜好調節水量。(比水位刻度加減1~2mm)

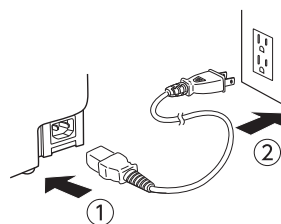
3 將內鍋放入本體中，安裝內蓋組和蒸氣口蓋，關閉上蓋

擦去內鍋外側、本體內側、內蓋組和蒸氣口蓋沾附的水分和異物。

- 請確實將內鍋裝入至最底部。
- 請慢慢地、並確實關閉上蓋直到發出「卡嚓」聲為止。

4 將本體插頭和電源插頭插進各插座裡

- ①將本體插頭完全插入本體
- ②將電源插頭確實插入插座

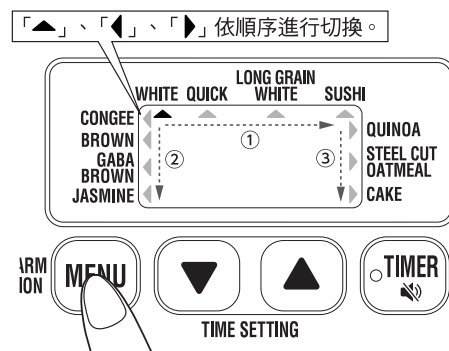


5 按 MENU，選擇炊煮項目

- 出廠時的炊煮項目設定為“白米”。

每按下按鍵，會依①②③的順序，液晶顯示面板上的「▲」、「◀」、「▶」會進行切換。

- 持續按鍵則炊煮項目可快速移動。返回“白米”炊煮項目時，移動將停止。
- 選擇“白米”、“長粒白米”、“糙米”、“活性糙米”或“茉莉香米飯”炊煮項目功能炊飯後，其功能將被自動記憶直到下次選擇變更為止。



6 按 START REHEAT

蜂鳴器響起，開始炊飯。

炊飯/再加熱燈亮燈，液晶顯示面板顯示至炊飯結束的大約時間（分鐘）。

- 確認保溫燈處滅燈狀態後按“炊飯/再加熱”鍵。若保溫燈亮燈時，則進入「再加熱」的功能。→參閱P.68
- 炊飯中想知道目前時間時，請按▲或▼，僅按下按鍵的狀態下可切換顯示。



- 至炊飯結束的大約時間可能與實際炊飯結束的時間不同。實際炊飯結束的時間會隨室溫、水溫、電壓、加減水量等而變化。
- 進入燜飯狀態後，將會調整至炊飯結束的大約時間。調整的時候，參考時間可能會有一次增加或減少。

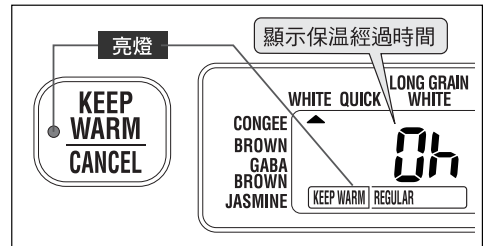
炊飯 續

7 炊飯結束的蜂鳴器鳴響，自動進入保溫後，請立刻攪拌米飯

炊飯結束後自動切換為保溫。→參閱P.66「保溫」
保溫燈亮燈，炊飯/再加熱燈滅燈。
顯示部位以1小時(h)為單位顯示保溫經過時間。

切換為保溫後請立刻攪拌米飯。
攪拌米飯使多餘的水分散發，以減少米飯結塊、黏稠、燒焦。

- 攪拌米飯時，請小心燙傷。



關閉上蓋時，請勿放入飯匙。否則上蓋可能難以開啟。

- 攪拌米飯時，內鍋有時會轉動，如使用隔熱手套等按住（剛使用後的內鍋為高溫），可防止轉動及內鍋底部（外側）的損傷等。
- 因炊飯條件的不同，有時煮好的米飯底部可能有淺黃色的鍋巴。
- 炊飯中因為熱對流，煮好的米飯有時表面會呈現不平整，此為正常現象。

8 使用結束後，於內鍋內未殘留米飯的狀態下按 ，才可拔下電源插頭、本體插頭進行清理

- 請待本體冷卻後再進行清理。→參閱P.71~P.72
- 請勿用濕的手拿電源插頭、本體插頭。（以避免短路或觸電）
- 僅取出內鍋，不會取消保溫。請務必按“保溫/取消”鍵。

請注意米漿溢出。

將水加至“中式稀飯”、“藜麥”、“燕麥粥”的水位時，請勿利用“中式稀飯”、“藜麥”、“燕麥粥”以外的炊煮項目炊飯。

利用其他的炊煮項目炊飯可能會造成米漿溢出。

- “中式稀飯”、“藜麥”、“燕麥粥”炊煮項目不會被記憶，因此要炊煮中式稀飯、藜麥、燕麥粥時，請每次選擇“中式稀飯”、“藜麥”、“燕麥粥”炊煮項目。

請注意 欲連續炊飯時或取消保溫並立即炊飯時，請將本體冷卻35分鐘以上。

如未冷卻即直接進行炊飯，炊飯時間可能延長。（最長約60分鐘）並且，可能暫時無法顯示炊飯結束的大約時間。

建議

想快速冷卻本體或上蓋時，請嘗試使用以下的方法。

- 將冷水加入內鍋，冷卻本體裡面。
- 打開上蓋，取下內蓋組，冷卻放熱板。

提示

- 提示音（蜂鳴器、消音）可以互相切換。
→參閱P.61「提示的種類及切換方法」

炊煮各種米飯

以“選擇”鍵所設定的炊煮項目進行炊飯

※以附屬的量米杯所量的米量。

想炊煮的米飯	使用的米	炊煮項目選擇	水位刻度	炊飯容量(杯數)※	特色、建議
白米	短粒、中粒白米	WHITE	WHITE	1.0L: 1~5.5 ----- 1.8L: 2~10	<ul style="list-style-type: none"> 以本產品的標準硬度炊煮。
白米快速	短粒、中粒白米	QUICK	WHITE	1.0L: 1~5.5 ----- 1.8L: 2~10	<ul style="list-style-type: none"> 想要快速炊煮白米飯時選擇白米快速。但有可能煮出的飯會稍硬。
長粒白米	長粒白米	LONG GRAIN WHITE	LONG GRAIN WHITE	1.0L: 1~5.5 ----- 1.8L: 2~10	<ul style="list-style-type: none"> 依米種的不同，炊煮好的米飯可能稍硬。 →參閱P.73
壽司飯	短粒、中粒白米	SUSHI	SUSHI	1.0L: 1~5.5 ----- 1.8L: 2~10	<ul style="list-style-type: none"> 炊煮好的米飯會比“白米”炊煮項目的米飯稍硬。
中式稀飯	茉莉香米	CONGEE	CONGEE	1.0L: 0.5~1 ----- 1.8L: 0.5~1.5	<ul style="list-style-type: none"> 加入配料的量約佔米量(重量)的30%~50%為宜。 請將配料切成小塊放在米上，不要攪拌，直接進行炊煮。 不易煮熟的配料請減少用量。 青菜類請事先燙煮，務必等中式稀飯煮好後再加入。 無法炊煮糙米。
糙米	短粒、中粒糙米	BROWN	BROWN	1.0L: 1~4 ----- 1.8L: 2~8	<ul style="list-style-type: none"> 炊煮糙米時選擇本炊煮項目。 建議不要加入白米炊煮，否則有時會導致溢出或影響炊飯效果。
活性糙米	短粒、中粒糙米	GABA BROWN	BROWN	1.0L: 1~4 ----- 1.8L: 2~8	<ul style="list-style-type: none"> 可使糙米活性化，提高營養價值的炊煮項目。 比起標準的糙米炊飯更軟更好下口。
茉莉香米	茉莉香米	JASMINE	LONG GRAIN WHITE	1.0L: 1~5.5 ----- 1.8L: 2~10	<ul style="list-style-type: none"> 依米種的不同，炊煮好的米飯可能稍硬。
藜麥	藜麥	QUINOA	QUINOA	1.0L: 1~4 ----- 1.8L: 2~6	<ul style="list-style-type: none"> 請根據個人喜好調整水量。 喜好乾硬口感時 → 減少水量。 喜好軟糯口感時 → 增加水量。
燕麥粥	燕麥粒	STEEL CUT OATMEAL	STEEL CUT OATMEAL	1.0L: 1~2.5 ----- 1.8L: 2~3	<ul style="list-style-type: none"> 請根據個人喜好調整水量。 希望增添彈性口感時 → 減少水量。 希望煮出濃稠的粥時 → 增加水量。

炊煮各種米飯 續

炊飯所需的大約時間

炊煮項目	1.0L規格	1.8L規格
白米	約48分鐘 ~ 59分鐘	約48分鐘 ~ 58分鐘
白米快速	約27分鐘 ~ 44分鐘	約29分鐘 ~ 49分鐘
長粒白米	約50分鐘 ~ 56分鐘	約51分鐘 ~ 60分鐘
壽司飯	約46分鐘 ~ 52分鐘	約42分鐘 ~ 61分鐘
中式稀飯	約87分鐘 ~ 93分鐘	約86分鐘 ~ 101分鐘
糙米	約84分鐘 ~ 104分鐘	約82分鐘 ~ 104分鐘
活性糙米	約192分鐘 ~ 213分鐘	約193分鐘 ~ 220分鐘
茉莉香米飯	約44分鐘 ~ 57分鐘	約40分鐘 ~ 53分鐘
藜麥	約41分鐘 ~ 51分鐘	約42分鐘 ~ 55分鐘
燕麥粥	約54分鐘 ~ 61分鐘	約57分鐘 ~ 64分鐘

- 為電壓120V、室溫68°F（20°C）、水溫64.4°F（18°C）的情況。
- 時間為從炊飯開始到進入保溫狀態所需的時間。另外因電壓、室溫、季節、水量等而異。

有關糙米活性化

- 本產品可煮糙米。此外，選擇“活性糙米”功能，可使糙米活性化，提高營養價值。

關於“活性糙米”功能選擇

選擇“活性糙米”功能炊煮糙米飯時，首先進入糙米活性化程序，然後會自動進入一般的糙米炊飯程序。由於在糙米活性化過程中，須將鍋內的溫度維持在約104°F（約40°C）達約2小時，因此炊煮至完成需要花上較久的時間。→請參照「炊飯所需的大約時間」所示。

透過糙米活性化，營養成分之一※ γ -氨基丁酸的含量將增加到糙米原有含量的約1.5倍。此外，與一般的糙米飯相比要柔軟得多，容易入口。

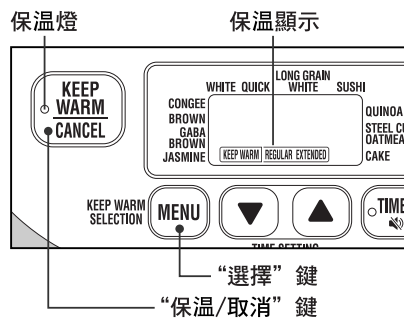
※ γ -氨基丁酸· γ -氨基丁酸是氨基酸的一種，具有降低血壓，鎮定神經的效果。

保温

標準保温、睡眠保温

保温燈亮燈時按“選擇”鍵，可以選擇「標準保温」或「睡眠保温」。

- 下列情形時，即使按“選擇”鍵，也無法選擇「睡眠保温」。此時，蜂鳴器鳴響，自動切換為「標準保温」。
 - 以“中式稀飯”、“糙米”、“活性糙米”、“藜麥”、“燕麥粥”炊煮項目炊飯時
 - 「標準保温」超過12小時
 - 「睡眠保温」超過4小時
 - 因保温取消或停電等，內鍋溫度過低時



標準保温

稍高的溫度下保温，可抑制米飯產生味道。

炊飯結束後自動切換至「標準保温」狀態，保温燈亮燈、標準保温顯示亮燈。



睡眠保温

在較低的溫度下長時間保温，可有效防止米飯變乾、變色等。

於「標準保温」狀態下使用。

1 確認標準保温顯示處於亮燈狀態



2 按 **MENU** 睡眠保温顯示亮燈。

- 「睡眠保温」開始後超過8小時，將自動回復「標準保温」狀態。



從「睡眠保温」返回「標準保温」時...

按 **MENU** 返回「標準保温」，標準保温顯示亮燈。

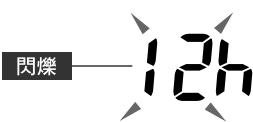


關於保温時間

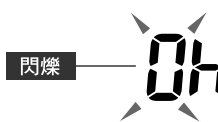
- 請務必遵守下表所記載的保温時間。
- 「一」的炊煮項目不能選擇「睡眠保温」。將自動選為「標準保温」。
- 炊飯結束後，所有炊煮項目皆自動進入保温，但是「X」的炊煮項目請勿進行保温。否則會造成腐臭或異味。

炊煮項目	白米、白米快速、長粒白米、壽司飯、茉莉香米飯	中式稀飯*、藜麥、燕麥粥	糙米、活性糙米
保温			
標準保温	12小時為止	X	12小時為止
睡眠保温		—	—

- 超過12小時則數字呈現閃爍狀態以告知。請儘早食用。



- 「X」的炊煮項目會從0小時開始閃爍以告知。請勿保温。



* “中式稀飯”經一段時間後會糊掉，因此炊煮完成後請關閉保温，並儘早食用。

- 蛋糕項目不能保温。

保溫 續

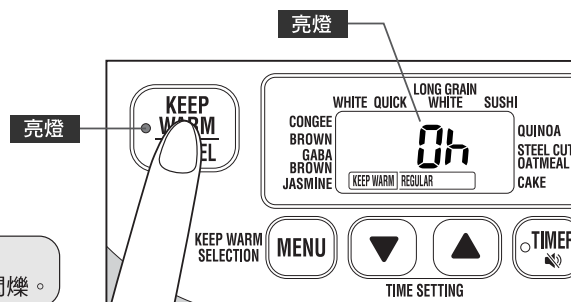
再保溫的方法

■取消保溫後，要再度保溫時



保溫燈亮燈，液晶顯示面板的保溫經過時間返回「0h」。

- 米飯或內鍋的溫度太低時請勿進行再保溫。
若米飯或內鍋的溫度太低時進行再保溫，「0 (h)」會閃爍。



發現異味時

- 由於清理不充分、季節或居住環境的室溫、上蓋的關閉、米的種類、洗米方法等原因，容易使雜菌繁殖，有可能產生異味。發現異味時，效果最佳的處理方法是先進行P.72「本體內側」的清理，然後再使用「標準保溫」。或是參閱P.77「有此情況時」提高保溫溫度，效果將更為顯著。

提示

- 保溫中想知道目前時間時，請按▲或▼，即可切換顯示。
再度按▲或▼即可恢復顯示保溫經過時間。

若未恢復至保溫經過時間，下次炊飯後也不會顯示保溫經過時間。保溫經過時間閃爍時不能進行切換。

請注意

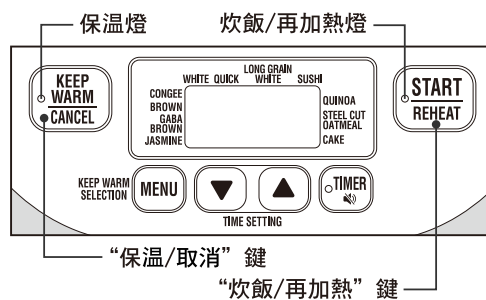
- 在內鍋保存米飯時，請務必使用保溫功能。

再加熱

保溫再加熱

用於保溫中（標準保溫、睡眠保溫）。

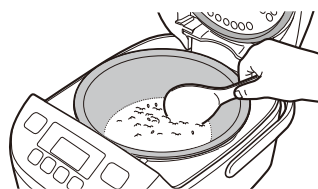
- 加熱處於保溫狀態的米飯，特別對於睡眠保溫，因其溫度較低，利用再加熱使米飯溫度提高。
- 只有保溫燈亮燈時才能再加熱。



1

攪拌並攤平處於保溫狀態的米飯

- 請務必進行攪拌，防止米飯焦糊或變硬。
- 再加熱少量米飯時，按每一碗（約5.5oz./約160g）左右的量灑一大匙飲用開水（常溫），並充分攪拌米飯後堆集在內鍋的中央，可防止米飯乾燥發硬。
- 攪拌米飯時，請小心燙傷。
- 攪拌米飯時，內鍋有時會轉動，如使用隔熱手套等按住（剛使用後的內鍋為高溫），可防止轉動及內鍋底部（外側）的損傷等。



2

確認保溫燈亮燈，



亮燈



保溫燈沒有亮燈時按下“炊飯/再加熱”鍵會開始炊飯。

音樂響起，開始再加熱。

保溫燈滅燈，炊飯/再加熱燈閃爍，如圖顯示。

再加熱的大約時間 約7分鐘~9分鐘



約7分鐘~9分鐘後

蜂鳴器響起，再加熱結束。
炊飯/再加熱燈滅燈，保溫燈亮燈，進入「標準保溫」狀態。

3

攪拌米飯

- 由於鍋底的米飯會稍微變硬，因此要充分攪鬆、攤平。
- 攪拌米飯時，請小心燙傷。
- 攪拌米飯時，內鍋有時會轉動，如使用隔熱手套等按住（剛使用後的內鍋為高溫），可防止轉動及內鍋底部（外側）的損傷等。

以下情況請不要再加熱。

- 白米以外的情況。（會使米飯焦糊、變色）
- 反覆進行再加熱。（會使米飯焦糊、乾硬）
- 米飯的量（1.0L規格）超過白米水位刻度3以上時；（1.8L規格）超過白米水位刻度6以上時。（不能充分加熱）
- 米飯過於冷卻或內鍋溫度較低時。（會使米飯變焦、產生異味及變硬）

希望停止再加熱，恢復保溫狀態時...



炊飯/再加熱燈滅燈，保溫燈亮燈，
進入「標準保溫」狀態。

希望停止再加熱、保溫時...



炊飯/再加熱燈滅燈，
恢復現在時間的顯示。

預約炊飯

定時預約炊飯

- 在預約的時間炊飯自動完成。用「預約1」和「預約2」來記憶2個預約炊飯時間。
- 出廠時「預約1」設定為6:00，「預約2」設定為18:00。

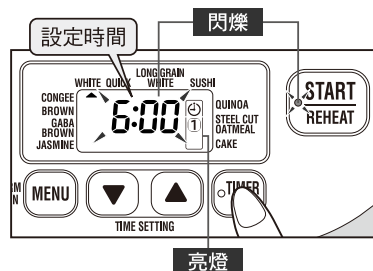
● 在定時預約之前，請先將面板顯示的時間調整成目前時間。當時間出現誤差時，則不能在預定時間完成炊飯。→參閱P.61

- 當設定時間低於定時預約炊飯時間時，蜂鳴器鳴響後，立即開始炊飯，並顯示炊飯結束的大約時間。
- 炊飯前的準備請參閱P.62「基本的炊飯方法」1~4項。

1 按 **MENU**，選擇炊煮項目

- “白米快速”、“蛋糕”不能使用定時預約炊飯。

例 設定預約1為「7:30」時
(以“白米”炊煮項目炊飯)



2 按 **TIMER**，選擇「預約1」(或「預約2」)

顯示「預約1」的設定時間，炊飯/再加熱燈閃爍。

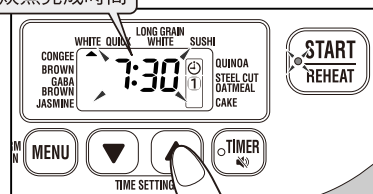
- 如再次按鍵，將顯示「預約2」的設定時間。

3 按 **▲** 或 **▼**，設定希望炊煮完成時間

▲：以10分鐘為單位遞增 **▼**：以10分鐘為單位遞減

- 按住按鍵不放，則以10分鐘為單位快速遞增/遞減。
- 希望預約的時間與前次相同時，則不需要調整時鐘。

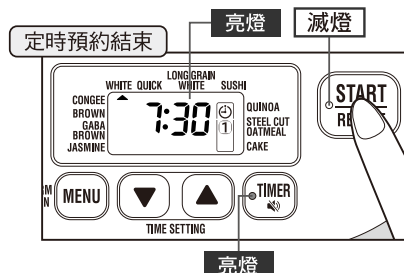
希望炊煮完成時間



4 按 **START REHEAT** 蜂鳴器響起，定時預約結束。

炊飯/再加熱燈滅燈，希望炊煮完成時間和預約燈亮燈。

- 需按“炊飯/再加熱”鍵，才能完成定時預約。
- 在預約的時間炊飯結束。→參閱P.63「基本的炊飯方法 7」
- 取消定時預約炊飯時，請按“保溫/取消”鍵。



定時預約炊飯時間

- 請勿預約13個小時以上。夏天等水溫較高時，請勿預約8個小時以上。
(為防止米浸泡過久導致腐壞)

	1.0L規格	1.8L規格		1.0L規格	1.8L規格
白米	1小時10分鐘~	1小時10分鐘~	活性糙米	3小時45分鐘~	3小時50分鐘~
長粒白米	1小時5分鐘~	1小時10分鐘~	茉莉香米飯	1小時10分鐘~	1小時5分鐘~
壽司飯	1小時5分鐘~	1小時15分鐘~	藜麥	1小時5分鐘~	1小時5分鐘~
中式稀飯	1小時45分鐘~	1小時55分鐘~	燕麥粥	1小時15分鐘~	1小時15分鐘~
糙米	1小時55分鐘~	1小時55分鐘~			

請注意

- 在加入配料和調味料的狀態下，請勿用定時預約炊飯。有時會因配料變質或調味料沉澱而影響炊飯效果。

提示

- 定時預約炊飯時，不顯示炊飯結束的大約時間。
- 室溫、水溫較低時，或因電壓、水量增減等因素，到了預約時間有時飯還沒煮好。
- 使用定時預約炊飯時，米會多吸收水分而煮出的飯稍軟，或因米糠沉澱造成底部微焦。
- 定時預約中想知道目前時間時，請按 **▲** 或 **▼**，僅按下按鍵的狀態下可切換顯示。

製作蛋糕

1

請在內鍋內側底部及側面均勻塗上一層薄薄的奶油

- 奶油塗法如果不均勻，將導致麵糊容易沾到鍋上。

2

調製蛋糕麵糊

麵糊的分量及烹調法請參閱「食譜」。→P.20

※請不要放入泡打粉。過度膨脹可能會使產品發生故障。

※低筋麵粉的最大容量為，1.0L規格4.2oz. (120g) 份、1.8L規格6.3oz. (180g) 份。



3

把麵糊倒進步驟 1 的內鍋裡，推平表面。
然後，去除麵糊內的氣泡

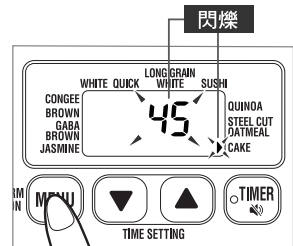
- 去除氣泡時，請用手掌拍打鍋底數次。
請勿將鍋底撞擊廚房台面或堅硬物體，否則會導致鍋底變形，影響蛋糕的成品。

4

關閉上蓋，按 **MENU**，選擇“蛋糕”項目

- 選擇“蛋糕”項目，“蛋糕”項目的最初顯示時間會閃爍。
請按 **▲** 或 **▼** 變更烹調時間。→烹調時間參照食譜 (P.20)
- 持續按住按鍵，則以5分鐘為單位快速遞增。

規格	最初顯示時間	可設定的時間範圍
1.0L規格	45分鐘	1分鐘~60分鐘
1.8L規格	65分鐘	1分鐘~80分鐘



● 1.0L規格的標示。

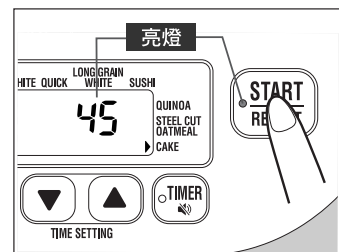
5

按 **START REHEAT**

蜂鳴器響起，開始烹調。

炊飯/再加熱燈亮燈，液晶顯示面板顯示至烹調結束的大約時間（分鐘）。

- 烹調中想知道目前時間時，請按 **▲** 或 **▼**，僅按下按鍵的狀態下可切換顯示。



6

烹調完成的蜂鳴器鳴響，烹調完成。

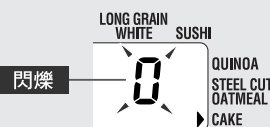
按 **KEEP WARM CANCEL**，將蛋糕從鍋中取出

請注意

- 烹調完成後請立刻取出蛋糕。如不及時取出，可能會沾到鍋上。
- 烹調完成時本體內側溫度相當高，取出蛋糕時請務必小心。
- 如果蛋糕尚未烤熟，請從步驟 4 起再操作一遍，延長烹調時間。
- 請待本體冷卻後再清理。
- 製作蛋糕後如鍋內留有蛋糕味，請參照P.71的「異味清理」一欄，進行清理。

- 烹調完成後請務必按“保溫/取消”鍵。如不按“保溫/取消”鍵，則蜂鳴器將每隔30分鐘鳴響一次，顯示閃爍以提醒您取出蛋糕。

烹調完成後30分鐘之內



烹調完成後30分鐘之後



清理

●每次炊飯、保溫後，請進行清理。

請注意

- 請務必拔下電源插頭，待本體和內鍋冷卻後再進行。
- 請勿使用信那水（松香水）、去污粉、含研磨劑的清潔劑、漂白劑、除菌酒精、去污刷（尼龍、金屬等）、魔術海綿（三聚氰胺）、海綿的尼龍面等。（否則會導致表面損傷、變色、破裂、劣化或生鏽。）
- 請勿放入洗碗機或烘碗機。（否則會導致損傷、變形、變色。）
- 清理後，請正確安裝內蓋組及蒸氣口蓋。



本體外側

用擰乾水分的軟布擦拭。

- 使用化學擦拭布時，請不要用力擦拭和長時間地接觸。（否則會導致表面損傷、變色、破裂、劣化或生鏽。）

上蓋開閉鈕

上蓋開閉鈕周圍如有飯粒、米粒等異物嵌入時，務必使用竹籤等將米粒清除乾淨。

- 否則有可能會導致無法開蓋。

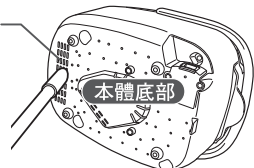
操作面板

用乾的軟布擦拭。

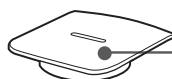
通氣孔

請用吸塵器清理（約每月一次）

通氣孔



- 若將沾附灰塵等放置不理照常使用，會引起本體內部的溫度異常上昇，導致故障。



蒸氣口蓋

用水沖洗後，充分擦乾水分。

蒸氣口蓋的安裝部位

將蒸氣口蓋朝上取出，用擰乾水分的軟布擦拭本體。

本體插座

用乾的軟布擦拭。

用乾的軟布擦拭。

本體插頭



內鍋（→參閱P.59）、飯匙

使用中性洗滌劑（洗碗精）和柔軟海綿等清洗

內鍋若使用不慎遭損傷，會使塗層剝落，使用時請遵守以下的事項。

- 請勿使用研磨粉、金屬刷、尼龍刷等清洗。
- 請輕柔清洗勿敲打或用力磨刷。
- 乾燥的飯粒黏著時，請在泡水、泡軟之後，以柔軟的海綿等清洗。



量米杯、飯匙座

利用柔軟海綿等清洗

- 對較髒部位，使用中性洗滌劑（洗碗精）清洗



異味清理

1 清洗後的內鍋中加入水量至“白米”水位刻度（1.0L規格為1，1.8L規格為2）

- 除水以外請勿加入其他洗滌劑（洗碗精等）。

2 關閉上蓋，按 **MENU**，選擇“白米快速”

3 按 **START REHEAT**

4 蜂鳴器鳴響，切換成保溫後，

按



5 待本體冷卻後，清理本產品

- 請置於通風良好處，並打開上蓋使其乾燥。

接下頁→

清理 續

本體內側

內蓋組

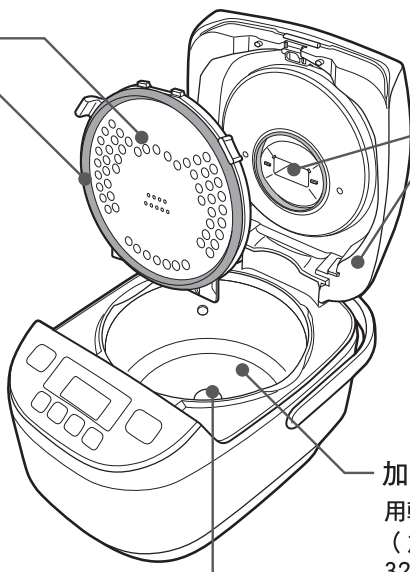
內蓋墊圈

請用熱水或冷水浸泡，用柔軟的海綿塊等清洗，然後將水分完全擦乾。

- 如有飯粒等異物沾附，會因蒸氣洩漏導致米飯乾燥，無法進行美味炊煮及可口保溫，故請清除乾淨。

- 內蓋墊圈不能取下。

- 每次使用後，請務必清洗內蓋組。如污垢殘留不予清洗，或有水分殘留，會導致變為茶色及生鏽。



上蓋、蒸氣口

請握緊上蓋，用擰乾水分的軟布擦拭。

將上蓋內側沾附的米漿及飯粒擦拭乾淨。

- 如髒污或水分殘留放置不予理會，會導致變色（茶色）及生鏽。

加熱板

用軟布浸溫水擰乾後擦拭表面污垢。

（加熱板有飯粒等牢固黏附時，用市售的320號砂紙沾上水輕輕擦磨。）

如有飯粒、米粒等異物嵌入時，請用竹籤等剔除。

中心感熱器

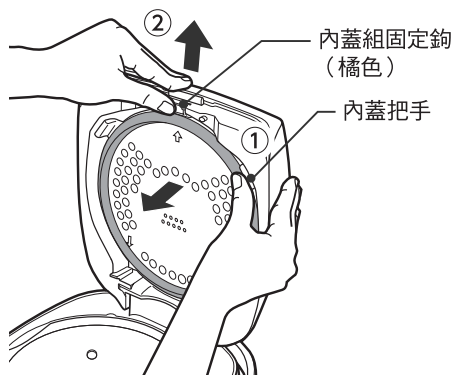
用擰乾水分的軟布擦拭。

如有飯粒、米粒等異物嵌入時，請用竹籤等剔除。

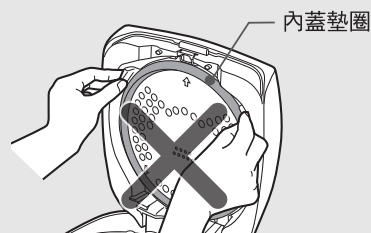
內蓋組的取下、安裝方法

取下方法

用單手按著內蓋把手（①），同時將內蓋組固定鉤往上推（②），將內蓋組往自己的方向鬆開即可取出。



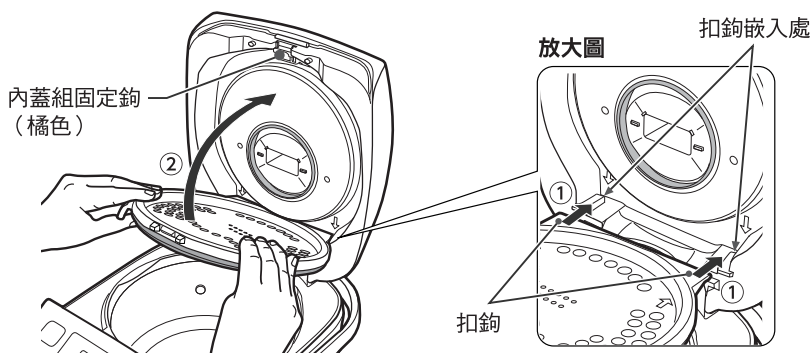
- 在沒有按壓上推內蓋組固定鉤時，請不要用力拉扯內蓋把手或內蓋墊圈。否則會導致內蓋組或上蓋故障。



安裝方法

①將內蓋組的扣鉤（兩處），對準箭頭處插入上蓋的扣鉤嵌入處。

②扣鉤插入的狀態下按壓，直至內蓋組的固定鉤發出「卡噠」聲為止。



認為故障時

●委託修理前，請檢查以下項目。

現象	需檢查項目
炊飯	<p>米飯過硬或過軟</p> <ul style="list-style-type: none"> ●根據口感，將水量調整在離水位刻度的1~2mm左右。 ●在傾斜的場所增減水量時，易導致水量過多或過少，導致米飯的軟硬度變化。 ●因品種、產地、保存日期（新米和舊米）等不同，米飯的軟硬度會有變化。 ●因室溫、水溫等不同，米飯的軟硬度會有變化。 ●用定時預約炊飯時，米飯有時會變得稍軟。 ●若以“白米快速”炊飯，可能會使米飯發黏或變硬。 →請以“白米”試試。 ●內鍋是否變形？ ●是否洗米不夠充分而使米糠殘留？ ●炊飯前是否將米表面攤平？ ●是否將煮好的飯充分攪拌？→請將煮好的飯充分攪拌。 ●內鍋底部、中心感熱器、加熱板是否沾附水分或飯粒、米粒等異物？ →若有請擦拭乾淨。 ●本體內側、內蓋組和蒸氣口蓋是否沾附水分或異物？ →若有請擦拭乾淨。 ●長粒白米、茉莉香米有可能炊煮成稍硬的米飯。 →炊煮好的米飯稍硬時，請加少許水使水量高於水位刻度（1/2格刻度以內）進行炊飯。 但水量過多時，可能會造成炊飯中米漿溢出。
	<p>米飯過於焦糊</p> <ul style="list-style-type: none"> ●內鍋底部、中心感熱器、加熱板是否沾附水分或飯粒、米粒等異物？ →若有請擦拭乾淨。 ●長時間浸泡在水中，或定時預約炊飯，會使米糠沉澱在底部而容易燒焦。 ●是否洗米不夠充分而使米糠殘留？ ●內鍋是否變形？
	<p>炊煮好的米飯表面呈現凹凸不平</p> <ul style="list-style-type: none"> ●炊飯中因為熱對流，有時會使炊煮好的米飯表面呈現凹凸不平。 ●炊飯前是否將米表面攤平？ ●內蓋組、內鍋是否變形？
	<p>炊飯中米漿溢出</p> <ul style="list-style-type: none"> ●炊煮項目或水量是否正確？→參閱P.64 尤其是“中式稀飯”、“藜麥”、“燕麥粥”炊煮項目容易使米漿溢出，請注意避免弄錯。 →參閱P.63「請注意米漿溢出。」 ●是否忘了安裝蒸氣口蓋？ ●是否洗米不夠充分而使米糠殘留？ ●內鍋是否變形？
	<p>不能炊飯 操作鍵失靈</p> <ul style="list-style-type: none"> ●是否將電源插頭完全插入插座？ ●本體插頭是否有確實插進本體插座裡？ ●是否在液晶顯示面板上顯示有「E01」、「E02」等？→參閱P.77 ●保溫燈是否亮燈？ →請按“保溫/取消”鍵後再次按“炊飯/再加熱”鍵。 ●顯示「0」是否閃爍？ →請按下“保溫/取消”鍵後再操作。 ●在炊飯操作最後，是否按了“炊飯/再加熱”鍵？ →需按“炊飯/再加熱”鍵，才能開始炊飯。
<p>蒸氣從上蓋與本體之間洩漏</p> <ul style="list-style-type: none"> ●內蓋組是否因掉落而變形，或內蓋墊圈是否斷裂？ ●內蓋墊圈有無髒污？→請清理乾淨。 ●內鍋是否變形？ 	
炊飯/保溫	<p>炊飯及保溫中發出聲音</p> <ul style="list-style-type: none"> ●「卡嚓」「卡嚓」的聲音是微電腦啟動，調節火力的聲音。 ●鍋內有水滴時可能會發出「啪嗒啪嗒」較大的聲音。 →請擦去鍋內的水滴或異物後再放入本體。
	<p>不能進行再加熱</p> <ul style="list-style-type: none"> ●保溫燈是否滅燈？→參閱P.68

接下頁→

認為故障時 續

現象	需檢查項目
<p>在保溫中： 米飯有異味、黏濕</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否將飯匙放在鍋內進行保溫？ ● 是否將冷飯重新加熱進行保溫？ ● 是否將煮好的飯充分攪拌？ →請將煮好的飯充分攪拌。 ● 是否洗米不夠充分而使米糠殘留？ ● 炊煮什錦飯後，有時會殘留異味。 →請仔細清洗內鍋，請按照「異味清理」進行清理。 →參閱P.71 ● 將米飯保存於內鍋中時，是否沒有使用保溫功能就這樣放置？ →如不使用保溫功能，將米飯放置於內鍋中，會導致米飯產生異味。 →參閱P.60 ● 是否每次炊飯、保溫後，都有進行清理？ →由於清理不充分、季節或居住環境的室溫、上蓋的開閉、米的種類、洗米方法等原因，容易導致雜菌繁殖，有可能產生異味。發現異味時，效果最佳的處理方法是先進行P.72「本體內側」的清理，然後再使用P.66「標準保溫」。或是參閱P.77「有此情況時」提高保溫溫度，效果將更為顯著。
<p>在保溫中： 米飯有變黃、變乾</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 內鍋底部、中心感熱器、加熱板是否沾附水分或飯粒、米粒等異物？ →若有請擦拭乾淨。 ● 是否對少量米飯進行保溫？ ● 是否超過了12小時以上的保溫？→參閱P.66 ● 因米及水的種類不同，有時煮好後的飯看上去發黃。 ● 發現米飯變色或乾燥時，參考P.77「有此情況時」降低保溫溫度，則效果更佳。
<p>不顯示保溫經過時間</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否顯示目前時間？ →請按“調整時間”鍵，切換顯示時間。 →參閱P.67「提示」
<p>無法進行「睡眠保溫」</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否選擇了無法進行「睡眠保溫」的炊煮項目？ →參閱P.66 ● 保溫經過時間是否超過12小時？ →保溫經過時間超過12小時，將無法進行「睡眠保溫」。 ● 是否將冷飯重新加熱進行保溫？ →內鍋溫度過低時，將無法進行「睡眠保溫」。
<p>保溫經過時間在閃爍</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 米飯溫度太低時，或保溫時間超過12小時則保溫經過時間閃爍。 (依炊煮項目有所不同。) →參閱P.66
<p>蛋糕過度膨鬆</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 烹調時是否在麵糊裡加入發酵粉或小蘇打等？ →請勿添加小蘇打。小蘇打等將導致蛋糕過度膨鬆，進而導致本電子鍋故障。
<p>蛋糕坍塌</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 剛做好的蛋糕容易坍塌，從鍋裡取出時請小心。
<p>蛋糕沾到內鍋上</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 是否忘了在內鍋內側塗上奶油？ →不塗奶油將導致蛋糕容易沾到內鍋上。(在內鍋裡塗上奶油後再倒進麵糊，將使蛋糕烤好後容易取出。) ● 內鍋是否變形？ →內鍋變形可能導致蛋糕嚴重烤焦或烤不熟。

認為故障時 續

現象	需檢查項目
蛋糕烤焦	<ul style="list-style-type: none"> ●內鍋是否變形？ →內鍋變形可能導致蛋糕嚴重烤焦或烤不熟。 ●蛋糕烹調時間是否過長？ →請依照P.20「RECIPES」的烹調時間製作。以此設定仍無法將蛋糕烤好時，則請用“調整時間”鍵縮短烹調時間。→參閱P.70
蛋糕烤不熟不膨鬆	<ul style="list-style-type: none"> ●蛋糕烹調時間是否過短？ →請依照P.20「RECIPES」的烹調時間製作。如果還是烤不熟，則請用“調整時間”鍵調整或延長烹調時間。→參閱P.70 ●蛋白是否沒有充分打發？ →蛋白沒有充分打發可能導致蛋糕烤不熟或不膨鬆。蛋白請打發到挑起時尖端挺立為止。 ●蛋白是否過度打發導致分離？ →蛋白分離可能導致蛋糕烤不熟或不膨鬆。蛋白只需要打發到挑起時挺立即可。 ●材料計量是否正確？ →如果沒有正確計量材料，可能導致蛋糕烤不熟或不膨鬆。 ●加入低筋麵粉時是否過度攪拌（打稠）？ →過度攪拌可能導致蛋糕烤不熟或不膨鬆。 ●製作加料蛋糕時，是否加入配料過多？ →加入過多配料可能會影響蛋糕的成品。 ●是否加入的麵糊過多？ →請依照P.20「RECIPES」加入適當分量的麵糊，麵糊過多可能導致蛋糕烤不熟。 ●是否麵糊調好後立刻烘烤？ →麵糊調好後如果不立刻使用，氣泡將消失而難以膨漲。麵糊調好後請立刻使用。 ●麵糊倒入內鍋裡後，如果拍打鍋底次數過多，將導致蛋糕難以膨鬆，請輕拍數次即可。 ●內鍋是否變形？ →內鍋變形可能導致蛋糕烤不熟。
	<ul style="list-style-type: none"> ●內鍋裡只能倒進麵糊，請勿使用蛋糕模或鋪上烤模紙。 →可能導致內鍋變形、防沾塗層剝落或蛋糕烤不熟。
預約後立即開始炊飯	<ul style="list-style-type: none"> ●目前時間是否與面板顯示時鐘一致？ →時間以24小時表示。請再次確認。 ●當設定時間低於定時預約炊飯時間時，則立即開始炊飯。
到了預約時間飯還沒煮好	<ul style="list-style-type: none"> ●目前時間是否與面板顯示時鐘一致？ →時間以24小時表示。請再次確認。 ●室溫、水溫較低時，或因電壓、水量增減等因素，到了預約時間有時飯還沒煮好。
不能預約	<ul style="list-style-type: none"> ●在操作定時預約的炊飯最後，是否按了“炊飯/再加熱”鍵？ →需按“炊飯/再加熱”鍵，才能完成定時預約。 ●「7:00」是否閃爍？ →不進行時間調整則將無法接受預約。→參閱P.61 ●是否選擇了不能使用定時預約的炊煮項目？ →“白米快速”、“蛋糕”不能使用定時預約炊飯。

認為故障時 續

現象	需檢查項目
上蓋無法打開	● 按壓上蓋開閉鈕的邊緣時，上蓋可能不易打開。請按壓上蓋開閉鈕的中央部位。
上蓋無法關閉	● 內蓋組是否有正確安裝？ → 若沒有安裝內蓋組，由於安全顧慮而設計為上蓋無法關閉的構造，並非故障。
炊飯中上蓋開啟	● 上蓋是否有確實關閉？ → 請確實壓住上蓋直至發出「卡噠」的聲音。
發生停電時	● 炊飯並同時使用電熱水瓶燒開水或同時使用微波爐時，有時會超過額定電流，導致總電源開關跳電。 → 電子鍋請單獨使用電源插座。請勿使用延長線。復電後，如停電時間未滿10分鐘則開始繼續炊飯。
不小心直接把米和水放入本體內部了	● 未使用內鍋而直接把米或水放入本體內部時，會造成故障，請洽詢經銷店或象印客戶服務中心。
有塑膠等樹脂的異味	● 剛開始使用時，可能會有塑膠等樹脂的異味，但會隨著使用次數增加而逐漸消失。 若介意異味時，請嘗試P.71的「異味清理」。
不顯示炊飯結束的大約時間	● 如連續進行炊飯，至本體冷卻為止不會顯示炊飯結束的大約時間，但是炊飯已正常開始，並非故障。
上蓋內側及內蓋組附著猶如銹斑的茶色髒污	● 因有時會沾附米漿等髒污，請進行清理。→參閱P.72
操作音（按鍵音）不鳴響	● 是否設定為消音？ →請變更提示的設定。→參閱P.61「提示的種類及切換方法」

其他

有此情況時

發現米飯有異味、變色、乾燥時...

變更保溫溫度

隨使用地區或環境可能使保溫溫度降低，造成米飯產生異味。或使保溫溫度提高，造成米飯變色或乾燥。發現米飯有異味、變色、乾燥時，請試試下列的保溫溫度設定變更。


- 「標準保溫」和「睡眠保溫」同時被變更。


■保溫溫度的設定變更方法


1 將內鍋放入本體中，連接上電源插頭和本體插頭 →參閱P.62「基本的炊飯方法 4」



2 按  3秒以上

按3秒以上  

3 按  或  設定溫度

按  鍵往  的方向移動，按  鍵以  的順序切換。

保溫溫度	-3	-2	-1	0	1	2	3
變更範圍	低	←	最初設定	→	高		



發現米飯有異味時，請選擇「1」~「3」以提高保溫溫度。發現變色或乾燥時，請選擇「-1」~「-3」以降低保溫溫度。

4 按 

設定的溫度亮燈，蜂鳴器響起（「嗶」鳴響3次）後則設定完成

按鍵操作結束後，蜂鳴器響聲停止即恢復為時間顯示



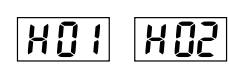


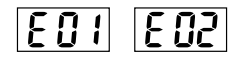
提示

- 炊飯（製作蛋糕）中、再加熱中、標準保溫中、睡眠保溫中、定時預約炊飯中，無法進行設定變更。
- 操作不順時，請再次從 **1** 開始重新設定。
- 一旦設定變更後，即使拔下插頭、本體插頭，該設定仍被記憶。
- 設定途中若停止15秒鐘以上沒有操作時，則恢復為時間顯示，設定未被變更。

變更保溫溫度的設定後仍無法改善時，請復原為原來的設定，以免造成變色、乾燥或異味。

出現此現象時

當進行以下處理仍無法解決時，請與經銷店或象印客戶服務中心聯繫。

	顯示	需檢查項目
錯誤顯示		● 上蓋感熱器、中心感熱器處於高溫。 →請按“保溫/取消”鍵，並打開上蓋，冷卻35分鐘以上。 (小心燙傷。)→想快速冷卻時→參閱P.63「建議」
	 顯示消失	● 電源插頭是否從插座上鬆脫？或者，本體插頭是否從本體插座上鬆脫？ →沒有插入插頭時無法顯示。
	插入插頭時  閃爍	● 7:00 閃爍時，請重新調整時間。→P.61 重新調整時間後則可正常使用。若未重新調整時間，在 7:00 閃爍的狀態下進行炊飯，則炊飯中、保溫中不顯示現在時間。 ● 將電源插頭從電源插座拔下再插入，7:00 依舊閃爍時... 內建的鋰電池用盡。 鋰電池用盡時，從插座拔下電源插頭，或從本體插座拔下本體插頭，顯示和記憶（現在時間、炊煮項目、保溫狀態）雖會消失，但再次插入電源插頭，並重新調整時間後則可正常使用。 更換鋰電池時，請與象印客戶服務中心聯繫。可付費更換新電池。
	顯示異常	● 請拔下電源插頭，重新再次插入電源插座。
		● 是故障。 →請與經銷店或象印客戶服務中心聯繫。

關於零件更換、購買

- 損壞時，請更換新的零件（收費）。
- 購買時，請確認好產品的型號及零件名稱後，洽詢經銷店或象印客戶服務中心購買。

象印客戶服務中心
1-800-733-6270
www.zojirushi.com

零件名		零件號碼
內蓋組	1.0L規格	C238-WH
	1.8L規格	C239-WH
內鍋	1.0L規格	B611-6B
	1.8L規格	B612-6B
飯匙		SHAKN-6B
飯匙座		BE772051L-00
量米杯		615784-00

規格

型號		NL-DCC10		NL-DCC18	
※1 炊飯容量 (約L) 「」內為杯數	白米 (短粒、中粒白米)	0.18~1.0	[1~5.5]	0.36~1.8	[2~10]
	白米快速 (短粒、中粒白米)	0.18~1.0	[1~5.5]	0.36~1.8	[2~10]
	長粒白米 (長粒白米)	0.18~1.0	[1~5.5]	0.36~1.8	[2~10]
	壽司飯 (短粒、中粒白米)	0.18~1.0	[1~5.5]	0.36~1.8	[2~10]
	中式稀飯	0.09~0.18	[0.5~1]	0.09~0.27	[0.5~1.5]
	糙米 (短粒、中粒糙米)	0.18~0.72	[1~4]	0.36~1.44	[2~8]
	活性糙米 (短粒、中粒糙米)	0.18~0.72	[1~4]	0.36~1.44	[2~8]
	茉莉香米飯	0.18~1.0	[1~5.5]	0.36~1.8	[2~10]
	藜麥	0.18~0.72	[1~4]	0.36~1.08	[2~6]
	燕麥粥	0.18~0.45	[1~2.5]	0.36~0.54	[2~3]
	蛋糕	低筋麵粉 4.2oz./120g份		低筋麵粉 6.3oz./180g份	
電 源		交流 120V 60Hz			
額 定 電 量		660W		900W	
保 溫 時 平 均 耗 電 量		33W		39W	
炊 飯 方 式		直接加熱式			
電 源 線 長 度		3' 7" (1.1m)			
外 形 尺 寸	< 約inch >	寬10-3/8×深14-5/8×高8-1/2 (16-3/8※2)		寬11-1/2×深15-5/8×高9-7/8 (18-5/8※2)	
	< 約cm >	寬26.5×深37×高21.5 (41.5※2)		寬29×深39.5×高25 (47.5※2)	
重 量		約8lbs. (約3.6kg)		約11lbs. (約4.6kg)	

- 保溫時平均耗電量是室溫68°F (20°C)、最大炊飯容量的數值。
- 在特定地區 (高山、嚴寒地帶)，功能可能無法正常運作。請儘量避免在此類地區使用。
- 本商品不能在電源電壓或電源頻率相異的地區使用。
- (※1) 以附屬的量米杯所量的米量。
- (※2) 為上蓋打開時的高度。

備忘錄

A large rectangular area with a dashed horizontal line pattern, intended for writing notes.



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

NL-DCC ©(B)(A)