



USA CAN

CUISEUR À RIZ ET CHAUFFE-RIZ À PRESSION PAR INDUCTION MODE D'EMPLOI

NP-NWC10 / NP-NWC18

● Veuillez lire attentivement les présentes instructions et les respecter d'utilisation. L'utilisation inadéquate de ce cuiseur à riz peut être dangereuse en raison de la pression élevée qui s'en dégage. Veuillez garder ce mode d'emploi à portée de main pour pouvoir le consulter facilement.

INDEX

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ.....	2
À PROPOS DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE.....	6
NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES.....	7
CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX.....	9
RÉGLAGE DE L'HORLOGE.....	10
SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION.....	10
CUISSON DU RIZ	
ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE.....	11
SÉLECTION DE L'OPTION SANS RINÇAGE.....	13
CONSEILS POUR LA CUISSON	
DE DIVERS PLATS À BASE DE RIZ.....	14
ESTIMATION DU TEMPS DE CUISSON.....	15
RIZ BRUN ACTIVÉ (RIZ BRUN GABA).....	15
GARDER LE RIZ AU CHAUD	
MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET	
MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ.....	16
RÉCHAUFFER DU RIZ.....	18
UTILISATION DE LA MINUTERIE POUR LA CUISSON DU RIZ	
UTILISATION DE LA MINUTERIE.....	19
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	21
GUIDE DE DÉPANNAGE.....	26
AFFICHAGE DES ERREURS ET SIGNIFICATION.....	29
PIÈCES DE RECHANGE.....	30
FICHE TECHNIQUE.....	30

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

DES PRÉCAUTIONS DE BASE, DONT LES SUIVANTES, DOIVENT TOUJOURS ÊTRE PRISES PAR MESURE DE SÉCURITÉ LORSQUE L'ON UTILISE DES APPAREILS ÉLECTRIQUES.

- 1** Lisez bien ce mode d'emploi.
- 2** Évitez de toucher les surfaces chaudes, et ne fermez ou bloquez l'ouverture d'évent à vapeur en aucune circonstance. L'appareil est doté de poignées et de boutons pour votre sécurité et votre protection.
- 3** Pour éviter les risques de fonctionnement dangereux ou de choc électrique, ne plongez pas le cordon d'alimentation, sa fiche ou le cuiseur à riz (sauf la casserole intérieure) dans l'eau ou tout autre liquide.
- 4** Surveillez étroitement les enfants qui utilisent l'appareil ou se trouvent à proximité.
- 5** Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'en retirer ou d'y insérer les accessoires et avant de le nettoyer. Assurez-vous que l'appareil est éteint lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'en retirer ou d'y insérer les accessoires, ou avant de le nettoyer.
- 6** N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé. Si l'appareil fonctionne mal ou a subi des dommages, quels qu'ils soient, débranchez-le et renvoyez-le à votre détaillant ou au service après-vente agréé le plus près pour le faire inspecter, réparer ou régler.
- 7** L'utilisation d'accessoires ou de pièces non recommandés par le fabricant de l'appareil peut être dangereuse ou causer un dysfonctionnement.
- 8** N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- 9** Gardez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes, et ne le laissez pas pendre sur le bord des tables et comptoirs.
- 10** Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une surface chaude telle que celle d'un four à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
- 11** Soyez très prudent lorsque vous déplacez l'appareil alors qu'il contient un liquide ou aliment chaud.
- 12** Branchez le cordon dans une prise de courant domestique. Pour débrancher l'appareil, mettez son interrupteur d'alimentation en position d'arrêt, puis débranchez de la prise murale la fiche mâle du cordon d'alimentation.
- 13** N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- 14** Pour minimiser les risques de choc électrique, utilisez uniquement la casserole intérieure fournie.
- 15** Après utilisation, la surface de l'élément chauffant est encore chaude.
- 16** Cet appareil effectue la cuisson sous pression. Une utilisation inadéquate comporte un risque d'ébouillantage et de blessures. Avant l'utilisation, assurez-vous que l'appareil est bien fermé.
- 17** Ne faites pas cuire d'aliments tels que compotes de pommes, canneberges, orge perlé ou autres céréales, pois cassés, nouilles, macaroni, rhubarbe ou spaghettis. Ces aliments ont tendance à causer de la mousse, de l'écume ou des éclaboussures, et ils peuvent bloquer le dispositif de libération de la pression.
- 18** Avant l'utilisation, assurez-vous toujours que les dispositifs de libération de la pression ne sont pas bloqués.
- 19** N'ouvrez pas le cuiseur à riz à pression avant qu'il n'ait refroidi et que la pression interne ait diminué.
- 20** N'utilisez pas ce cuiseur à riz à pression pour faire de la friture à l'huile sous pression.

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR RÉFÉRENCE

CET APPAREIL EST CONÇU UNIQUEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

L'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement. Des rallonges peuvent être utilisées à condition que toutes les précautions soient prises lors de leur utilisation. Si vous utilisez une rallonge, sa puissance électrique nominale indiquée doit être égale ou supérieure à celle de l'appareil, et elle ne doit pas pendre sur un comptoir ou une table de sorte que les enfants risquent de tirer dessus ou d'y trébucher par inadvertance.

L'appareil a une fiche polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre).

Pour réduire les risques de choc électrique, la fiche est conçue de manière à ne pouvoir s'insérer que dans un seul sens dans une prise murale polarisée. Si la fiche ne pénètre pas à fond dans la prise, n'essayez pas de la forcer ou de la modifier. Inversez simplement la fiche pour l'insérer. Si elle ne pénètre toujours pas, contactez un technicien 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.



Indiquent une condition ou un ordre à suivre impérativement.



MISES EN GARDE

Pour faire cuire le riz en toute sécurité dans ce cuiseur à riz

Une pression étant appliquée pendant la cuisson, toute manipulation inadéquate est dangereuse, car le riz ou d'autres ingrédients peuvent déborder en bouillant, entraînant des brûlures ou une blessure.



Ce cuiseur à riz est conçu uniquement pour faire cuire du riz et le garder au chaud, conformément aux instructions du mode d'emploi et des recettes. Suivez toujours les instructions du mode d'emploi et des recettes.

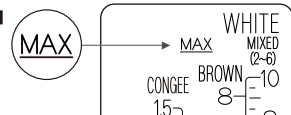
La cuisson des types d'aliments suivants peut bloquer la sortie de la vapeur, causer l'échappement de la vapeur par l'interstice situé entre le couvercle extérieur et le corps principal ou provoquer l'ouverture soudaine du couvercle extérieur. Évitez de faire cuire les aliments suivants.

<Exemples d'aliments à ne pas utiliser>

- Les plats à base d'ingrédients qui gonflent pendant la cuisson (pâtes, haricots, nouilles, etc.).
Faites d'abord bouillir les haricots séparément avant de les ajouter au riz.
- Des aliments qui peuvent déborder en bouillonnant, comme ceux qui contiennent du bicarbonate de soude.
- Cari, ragoût et autres plats de consistance épaisse.
- Des aliments qui contiennent beaucoup d'huile.
- Des aliments qui bouillonnent, comme la confiture.
- Des aliments emballés dans un sac de plastique.
- Les aliments emballés dans du papier sulfurisé, du papier d'aluminium, un film plastique, etc. ou des plats cuits à la vapeur.
- Des aliments qui comprennent des légumes verts (comme la bouillie de riz aux sept herbes); les légumes verts doivent être cuits séparément, puis ajoutés au riz une fois ce dernier cuit.
- Des plats avec des tomates non pelées.

N'ouvrez jamais le couvercle extérieur et ne déplacez pas non plus le cuiseur à riz pendant la période de la cuisson où une pression est appliquée.

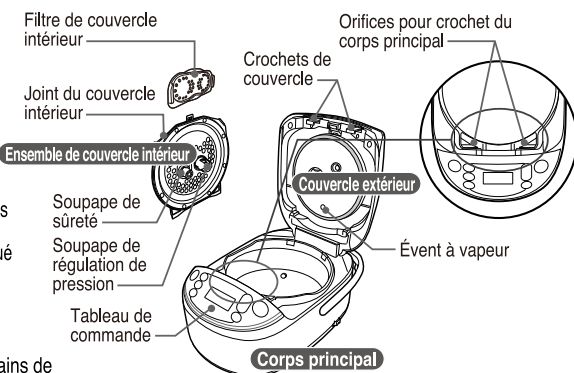
Pour la cuisson, ne pas verser d'eau plus haut que la ligne de niveau d'eau maximum (indiquée par MAX sur la casserole intérieure).



Avant la cuisson, assurez-vous toujours qu'il n'y a pas de grains de riz ou d'autres corps étrangers collés autour des crochets de couvercle, des orifices pour crochet du corps principal, de l'interstice situé entre le corps principal et le couvercle extérieur, du joint du couvercle intérieur, de la soupape de régulation de pression, de la soupape de sûreté, du filtre de couvercle intérieur ou autour de l'évent à vapeur.

• Les grains de riz ou autres corps étrangers collés à ces emplacements peuvent empêcher le couvercle extérieur de fermer complètement. Cela peut aussi causer l'échappement de la vapeur par l'interstice situé le couvercle extérieur et le corps principal, ou provoquer l'ouverture soudaine du couvercle extérieur, entraînant le débordement du riz ou des ingrédients en ébullition. Il se peut aussi que le dispositif de sécurité empêche le cuiseur à riz d'effectuer la cuisson.

• Il se peut que le couvercle extérieur ne puisse s'ouvrir si des grains de riz ou autres corps étrangers y sont collés.



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

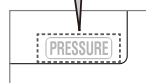
• Si le couvercle extérieur n'est pas bien fermé, il risque de s'ouvrir pendant la cuisson ou en mode Maintien au chaud.

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



Si vous ouvrez le couvercle extérieur pendant la cuisson, assurez-vous tout d'abord que l'indicateur **PRESSURE a disparu de l'affichage.**

Veillez à ce que ce message ait disparu.



● The illustrations used in this Operating Instructions may vary from the actual product you have purchased.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ (suite)

⚠ 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 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 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 laisser aucun liquide entrer en contact avec la fiche du cordon d'alimentation ou le cordon d'alimentation.

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



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 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 une 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 pas laisser la fiche du cordon d'alimentation entrer en contact avec la vapeur.

Il y a risque de court-circuit ou d'incendie si la fiche 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 du cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec la vapeur.

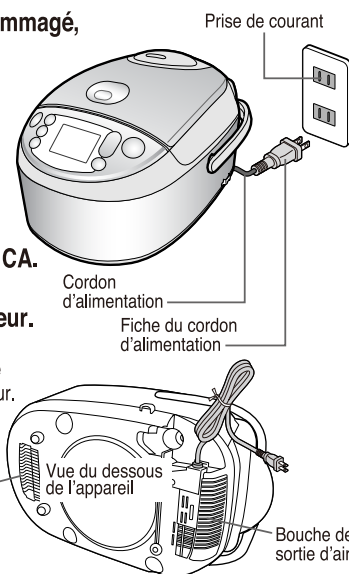
Ne pas laisser les enfants utiliser le cuiseur à riz sans surveillance.

Gardez-le hors d'atteinte des enfants en bas âge.

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

Évitez de lâcher des objets métalliques tels que broches ou fils dans la bouche d'entrée d'air ou la bouche de sortie d'air.

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



Insérez la fiche du cordon d'alimentation bien à fond dans la prise de courant.

Il y a risque de choc électrique, de court-circuit, de dégagement de fumée ou de déclenchement d'incendie si la fiche n'est pas insérée à fond.

Utilisez uniquement des prises de courant d'au moins 15 ampères et ne branchez pas d'autres appareils sur la même prise.

En branchant d'autres appareils sur la même prise de courant, vous risqueriez de provoquer une surchauffe de la prise, ce qui comporte un risque d'incendie.

Si les broches ou la surface de la fiche du cordon d'alimentation sont sales, nettoyez-les.

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

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.

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.

- Le cordon d'alimentation ou sa fiche est très chaud.
- 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.
- Le ventilateur, au bas de l'appareil, ne tourne pas pendant la cuisson. 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.

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 et la casserole intérieure.



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 l'ustensile de cuisine en question ou le dysfonctionnement du cuiseur à riz.

Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur une feuille d'aluminium ou un tapis électrique.

En chauffant, l'aluminium risquerait de générer de la fumée ou de déclencher un incendie.

Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur une surface où la bouche d'entrée d'air ou la bouche de sortie d'air risque d'être obstruée ou recouverte (par exemple, par du papier, un linge, un sac en plastique ou une feuille d'aluminium).

Cela comporte un risque de panne ou de dysfonctionnement.

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.

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.

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

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

Bouton d'ouverture



Débranchez la fiche du cordon d'alimentation lorsque vous n'utilisez pas le cuiseur à riz.

En laissant la fiche branchée dans la prise de courant, vous risquez d'abîmer le matériau isolant, ce qui comporte un risque de 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, 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.

Si la fiche du cordon d'alimentation ou le cordon d'alimentation lui-même est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, son préposé à la clientèle ou par toute autre personne également qualifiée, afin d'éviter tout danger.

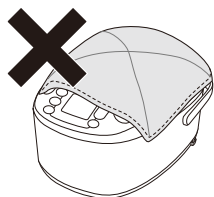
Les personnes qui portent un stimulateur cardiaque doivent consulter un médecin avant d'utiliser le cuiseur à riz.

L'utilisation du cuiseur à riz peut affecter le stimulateur cardiaque.

IMPORTANT

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

Cela risquerait de causer une panne.



- **Ne pas utiliser le cuiseur à riz si des grains de riz ou d'autres corps étrangers sont coincés à l'intérieur du corps principal ou sur la surface extérieure de la casserole intérieure ou sur le capteur latéral.**

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

IMPORTANT (suite)

● **Ne pas mettre d'appareils électroniques ou d'objets sensibles au magnétisme près du cuiseur à riz.**

Il peut causer du brouillage sur les téléviseurs, radios, ordinateurs, interphones, émetteurs-récepteurs, téléphones, etc. Il peut aussi effacer les données enregistrées magnétiquement (cartes de crédit, cartes de transport en commun, bandes magnétiques, etc.).

● **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.

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

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

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

Il y a risque de choc électrique ou de panne.

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

Cela risquerait de causer une panne du cuiseur à riz.

● **N'utilisez pas le cuiseur à riz en le mettant sur une cuisinière à induction.**

Cela comporte un risque 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 débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant au cours de la cuisson.**

De la vapeur pourrait gicler, ce qui peut être dangereux.

● **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.

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

Ce cuiseur à riz est équipé d'une bouche d'entrée d'air et d'une bouche de sortie d'air en vue d'en améliorer le fonctionnement et les performances. Toutefois, en cas de pénétration de poussière ou d'insectes dans les bouches d'entrée et de sortie d'air, le cuiseur à riz pourrait ne pas fonctionner correctement. En cas de dysfonctionnement du cuiseur à riz imputable aux insectes, etc. pénétrant dans les bouches d'entrée et de sortie d'air, des frais seront prélevés pour les réparations correspondantes.

● **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 :

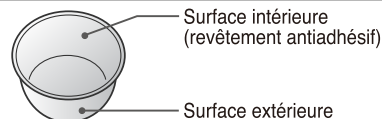
- Corps de ferme.
- Par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
- Environnements de type gîte touristique.

À PROPOS DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE

Veillez 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. Veillez 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.

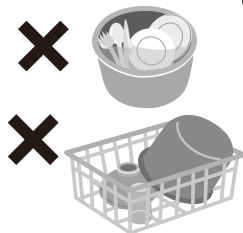
< Une fois la cuisson terminée >



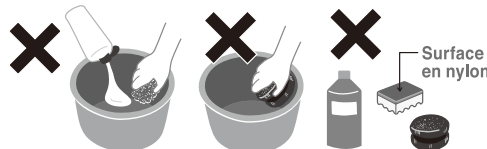
- Ne versez pas de vinaigre dans la casserole intérieure (pour faire du riz à sushi).
- N'utilisez pas de louche métallique (pour servir du porridge, etc.).
- Évitez de heurter violemment la casserole intérieure avec la spatule ou tout autre ustensile (en servant le riz, etc.).

< Quand vous nettoyez l'appareil > → p. 21

- 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, nettoyeurs 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. 30

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. Veillez 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.

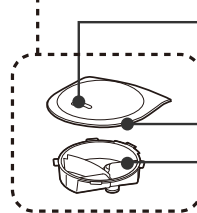
NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES

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'épuisera à l'usage. → p. 29

Ensemble d'évent à vapeur

- Assurez-vous de bien insérer l'ensemble d'évent à vapeur.
- L'ensemble 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.

Bouchon d'évent à vapeur

Boîtier d'évent à vapeur

Réceptacle de l'ensemble d'évent à vapeur

Bouton d'ouverture

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

- Il se peut que le couvercle extérieur mette un certain temps à s'ouvrir, car il a été conçu de manière à assurer une fermeture très hermétique pour accumuler la pression à l'intérieur.
- Le couvercle extérieur ne s'ouvrira pas pendant la cuisson s'il reste encore de la pression. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement, mais d'un dispositif de sécurité.

Bouche d'entrée d'air (en bas, à l'avant du corps principal)

Bouche de sortie d'air (en bas, à l'arrière du corps principal)

Poignée

Utilisez la poignée pour transporter l'appareil.

Cordon d'alimentation

Fiche du cordon d'alimentation

Lien torsadé

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

TABLEAU DE COMMANDE

- Enfoncez fermement les boutons.
- Un point et un tiret en relief (●, —) au centre des boutons DÉMARRER / RÉCHAUFFER et 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 RIZ SANS RINÇAGE

Utilisez ce bouton pour faire cuire du riz sans rinçage. → p. 12-13

Bouton ANNULER

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

Bouton MENU

Utilisez ce bouton pour choisir le menu à utiliser. → p. 12

Bouton MAINTIEN AU CHAUD

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

Voyant MAINTIEN AU CHAUD

Indicateur PRESSION
S'allume sur l'affichage pendant la cuisson, lorsque la pression est appliquée.

Bouton RÉGLAGE DU TEMPS

- Utilisez ce bouton pour régler l'heure actuelle. → p. 10
- Utilisez ce bouton pour régler l'heure de programmation pour la cuisson par Minuterie. → p. 19

Voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER

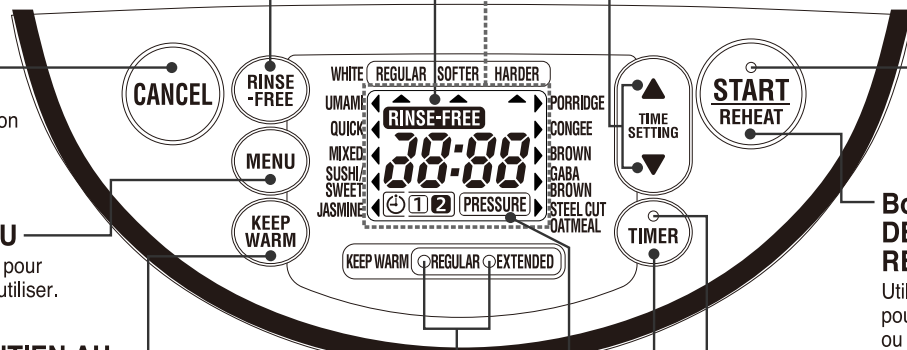
Bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER

Utilisez ce bouton pour lancer la cuisson ou le réchauffement.

Voyant MINUTERIE

Bouton MINUTERIE

Utilisez ce bouton pour faire cuire le riz avec la fonction de Minuterie. → p. 19



NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES (suite)

Filter de couvercle intérieur

Empêche les corps étrangers de bloquer la soupape de sûreté et la soupape de régulation de pression.

- Pensez à le remettre en place sur l'ensemble de couvercle intérieur après chaque nettoyage. → p. 25

Soupape de régulation de pression

Régularise le niveau de pression pendant la cuisson.

- Ne pas démonter. Pour le nettoyage et l'entretien, voir p. 22.

Boutons de couvercle intérieur

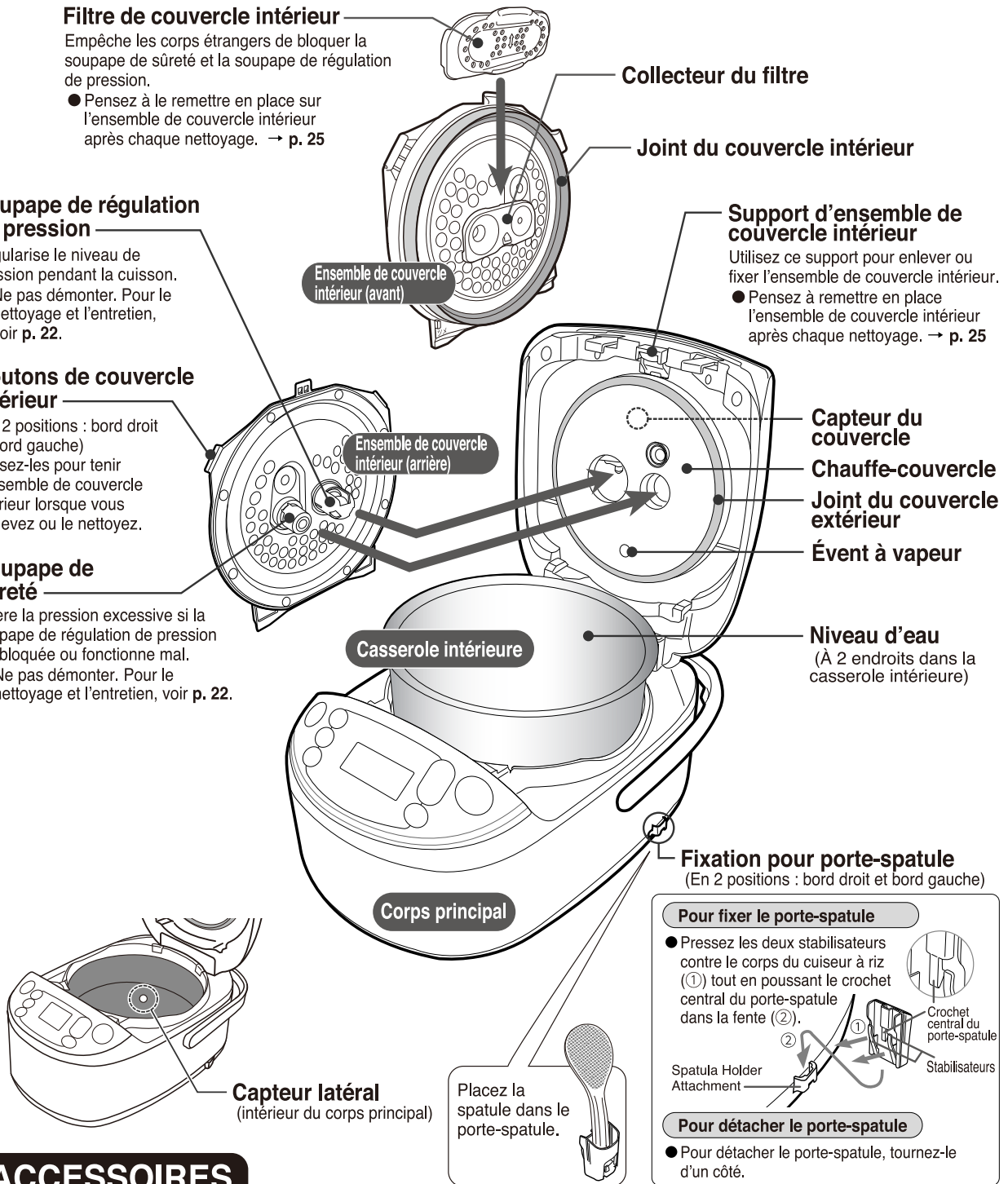
(En 2 positions : bord droit et bord gauche)

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

Soupape de sûreté

Libère la pression excessive si la soupape de régulation de pression est bloquée ou fonctionne mal.

- Ne pas démonter. Pour le nettoyage et l'entretien, voir p. 22.



ACCESSOIRES

Spatule



Porte-spatule



Gobelets à mesurer

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



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



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.)

- Utilisez une méthode différente (si elle est indiquée sur le sachet contenant le riz ou le gruau) pour laver le riz blanc au jasmin et le gruau d'avoine époincée. Si aucune méthode de lavage n'est préconisée, veuillez suivre les instructions données ci-dessus.

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.

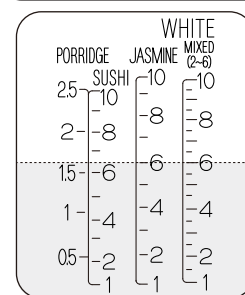
● Ne pas utiliser une eau très alcaline

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 ou de riz sans rinçage



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

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

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, et ce même si la fiche a été débranchée 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 12 heures ou plus en mode Maintien au chaud ordinaire ou pendant 24 heures ou plus en mode Maintien au chaud prolongé. (Cela peut varier en fonction de l'option de menu.)
- Ajouter du riz.
- Réchauffer du riz refroidi.
- Garder le porridge, le congee ou le gruau d'avoine époincée au chaud.
- Garder le riz chaud alors qu'il contient d'autres ingrédients ou des condiments (mélange de riz ou riz gluant).
- Garder au chaud des aliments autres que le riz, comme des croquettes ou de la soupe miso.
- Garder le riz au chaud en laissant la spatule dans le cuiseur à riz.

● 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.

Regroupez les grains de riz au centre



RÉGLAGE DE L'HORLOGE

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

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

Ex. : si l'heure 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.

2 Appuyez sur ▲ ou ▼ pour lancer le réglage de l'heure, puis réglez l'horloge sur l'heure actuelle lorsque l'heure affichée clignote.

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

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

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

3 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

Appuyez dessus pendant que l'heure affichée clignote.

Clignote



Le réglage de l'heure est terminé

Cesse de clignoter



- Bien que l'horloge ait été réglée en usine, il se peut qu'elle n'affiche pas la bonne heure en raison de certaines circonstances, telles que la température de la pièce.
- Si l'heure affichée est inexacte, la cuisson ne se terminera pas à l'heure définie sur la Minuterie.
- Il n'est pas possible de changer l'heure de l'horloge pendant la Cuisson, le Réchauffement, le mode Maintien au chaud ordinaire, le mode Maintien au chaud prolongé et la cuisson par Minuterie.
- Même si l'affichage de l'horloge s'éteint lorsque la fiche est débranchée, l'heure actuelle réapparaîtra lorsqu'elle sera rebranchée.

SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION

Ce produit comprend une fonction de mélodie permettant de régler une mélodie qui vous informe lorsque certaines actions sont exécutées, par exemple lorsque la cuisson commence, lorsque l'exécution de la Minuterie est terminée, et lorsque la cuisson est terminée.

Types de signaux sonores

Vous avez le choix entre les signaux sonores suivants

Les types de signaux sonores et leur signification respective	Mélodie	Bip	Silencieux
Indication	La valeur par défaut au moment de la sortie d'usine.	Choisissez cette option pour remplacer une mélodie par un bip.	Choisissez cette option pour désactiver le signal sonore.
La cuisson a commencé	« Ah ! vous dirai-je, maman »	un bip	
La minuterie est activée	« Ah ! vous dirai-je, maman »	un bip	
La cuisson ou le réchauffement est terminé	« Amaryllis »	5 bips	pas de son
Le couvercle extérieur n'est pas fermé pendant le maintien au chaud	quatre courts bips		pas de son
Le riz n'a pas été aéré après la cuisson	quatre courts bips		pas de son

Modification du signal sonore

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

2 Maintenez le bouton  enfoncé pendant plus de 3 secondes.

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

① Mélodie

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

② Bip

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

③ Silencieux

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

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

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

- Le signal sonore sélectionné est mémorisé même si la fiche est débranchée.

CUISSON DU RIZ

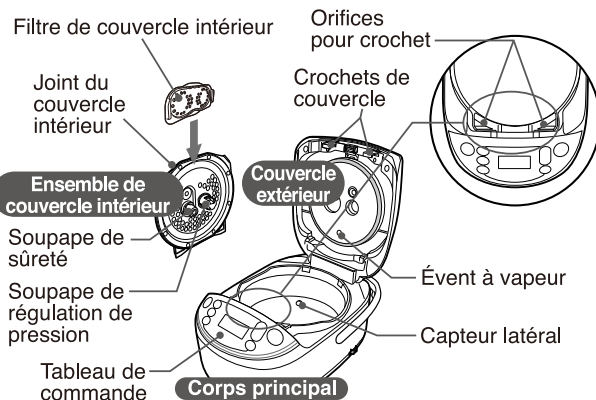
ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE

- À sa sortie d'usine, l'appareil est réglé sur le menu **BLANC (ORDINAIRE)**.
- Avant la première utilisation, veuillez nettoyer la casserole intérieure, l'ensemble de couvercle intérieur, l'ensemble d'évent à vapeur et les accessoires. → p. 21-25

Avant la cuisson, vérifiez les différents éléments du corps principal.

Avant la cuisson, vérifiez que toutes les pièces sont propres et exemptes de corps étrangers. Assurez-vous que le riz ou toute autre substance n'a pas adhéré aux pièces représentées à droite. → p. 22

- Si du riz ou une autre substance colle au niveau de ces zones, il se peut que le couvercle extérieur ne puisse se fermer intégralement. De la vapeur peut également s'échapper par l'interstice situé entre le couvercle extérieur et le corps principal ou bien le couvercle extérieur peut s'ouvrir soudainement, entraînant le débordement du riz ou des autres ingrédients bouillants. De plus, pour des raisons de sécurité, un tel phénomène pourrait empêcher la cuisson du cuiseur à riz.



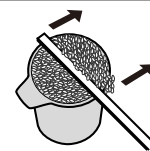
1 Mesurez le riz à l'aide du gobelet à mesurer fourni.

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



Riz blanc / riz gluant / riz blanc au jasmin / riz brun / gruau d'avoine épointée → Utilisez le gobelet à mesurer transparent pour la plupart des types de riz. (1 tasse = environ 6,1 oz / environ 180 ml)

CUISSON DU RIZ SANS RINÇAGE



Riz sans rinçage → Utilisez le gobelet à mesurer vert pour le riz blanc sans rinçage. (1 tasse = environ 5,8 oz / environ 171 ml)

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

- ① Nettoyez le riz. → Voir p. 9 « 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. 14
- 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.)

CUISSON DU RIZ SANS RINÇAGE

Ajoutez suffisamment d'eau pour recouvrir le riz et mélangez délicatement 2-3 fois en vue de séparer les grains. Puis, ajustez la quantité d'eau.

Utilisez le même niveau d'eau pour le menu BLANC.

- Selon la méthode de polissage du riz, il est possible de retrouver de l'amidon à la surface du riz. Si l'eau devient trouble, changez l'eau et rincez une ou deux fois pour empêcher que le riz ne brûle, qu'il ne déborde ou tout simplement pour éviter une cuisson inégale.

3 Mettez la casserole intérieure dans le corps principal, puis fixez l'ensemble de couvercle intérieur et l'ensemble 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 l'ensemble d'évent à vapeur.

- Assurez-vous de fixer le filtre de couvercle intérieur à l'ensemble de couvercle intérieur.
- Le couvercle extérieur pourrait ne pas fermer correctement étant donné qu'il est conçu, pour des raisons de sécurité, pour se verrouiller lors de la cuisson. Enfoncez le couvercle extérieur jusqu'à ce qu'il se ferme avec un bruit de dé clic.

CUISSON DU RIZ (suite)

4

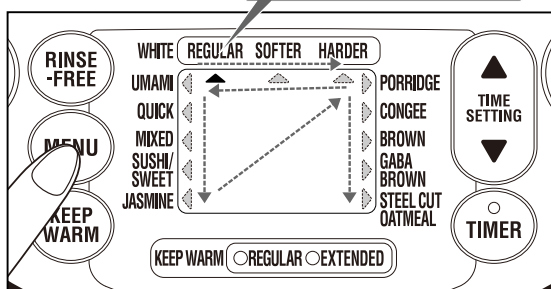
Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

- L'horloge va apparaître lors de la connexion de la fiche.

5

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

Il change chaque fois que vous appuyez sur le bouton.



CUISSON DU RIZ SANS RINÇAGE

Appuyez sur le bouton  et **RINSE-FREE** apparaît à l'affichage.

Sélectionnez le menu en appuyant sur le bouton .

- Les options de menu JASMIN, CONGEE, BRUN, BRUN GABA et GRUAU D'AVOINE ÉPOINTÉE ne peuvent être sélectionnées tant que l'option SANS RINÇAGE est. → Voir p. 13 « SÉLECTION DE L'OPTION SANS RINÇAGE ».



Chaque fois que vous appuyez sur le bouton, cela change l'élément qui apparaît sur l'affichage. BLANC (ORDINAIRE) → BLANC (PLUS MOELLEUX) → BLANC (PLUS DUR) → UMAMI → RAPIDE → MÉLANGÉ → SUSHI / GLUANT → JASMIN → PORRIDGE → CONGEE → BRUN → BRUN GABA → GRUAU D'AVOINE ÉPOINTÉE.

- Les options de menu telles que BLANC (ORDINAIRE, PLUS MOELLEUX, PLUS DUR), UMAMI, JASMIN, BRUN et BRUN GABA resteront sélectionnées jusqu'à ce qu'une autre option soit choisie.

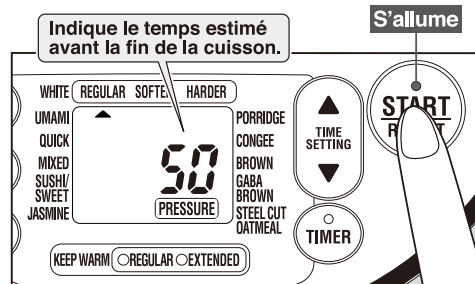
6

Appuyez sur le bouton .

Le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER va s'allumer et la mélodie ou le bip indiquant le début de la cuisson va se faire entendre. L'affichage indique le temps estimé avant la fin de la cuisson en minutes.

- Si du riz ou une autre substance adhère au cuiseur à riz, il se peut que le couvercle extérieur ne puisse se fermer intégralement. De la vapeur peut également s'échapper par l'interstice situé entre le couvercle extérieur et le corps principal ou bien le couvercle extérieur peut s'ouvrir soudainement, entraînant le débordement du riz ou des autres ingrédients bouillants. De plus, pour des raisons de sécurité, un tel phénomène pourrait empêcher la cuisson du cuiseur à riz.
- Si le couvercle extérieur n'est pas bien fermé, quatre bips brefs vont se faire entendre. Veuillez noter que cela n'est pas dû à un dysfonctionnement. Fermez complètement le couvercle extérieur jusqu'à ce qu'un bruit de déclic soit émis.
- Assurez-vous que le cuiseur à riz ne soit pas en mode Maintien au chaud, puis appuyez sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER. Si le voyant MAINTIEN AU CHAUD est allumé, le processus de réchauffage démarre. → Voir p. 18.
- Appuyez sur le bouton RÉGLAGE DU TEMPS  ou  pour vérifier l'heure actuelle pendant la cuisson. Si la batterie au lithium incorporée est morte et que l'heure actuelle n'avait pas été configurée, l'affichage n'indiquera pas l'heure actuelle.

Ex. Affichage lors de la cuisson avec l'option de menu BLANC (ORDINAIRE)



- Le temps estimé avant la fin de la cuisson peut différer du temps réellement requis. Le temps réel avant 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.

Réglages de menu WHITE / REGULAR • SOFTER • HARDER (RIZ BLANC / ORDINAIRE • PLUS MOELLEUX • PLUS DUR) UMAMI (UMAMI) QUICK (RAPIDE) MIXED (MÉLANGÉ) SUSHI/SWEET (SUSHI / GLUANT) JASMINE (JASMIN) PORRIDGE (PORRIDGE) CONGEE (CONGEE) BROWN (BRUN) GABA BROWN (BRUN GABA) STEEL CUT OATMEAL (GRUAU D'AVOINE ÉPOINTÉE)

7

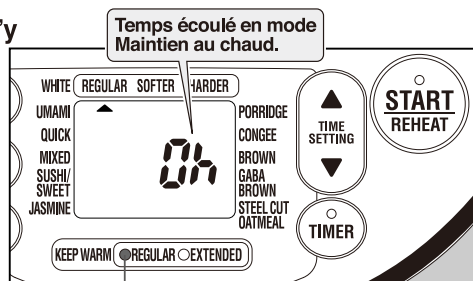
Dès que l'appareil joue la mélodie ou émet le bip qui indique la fin de la cuisson, remuez et aérez le riz pour le rendre délicieusement moelleux.

Avant l'ouverture du couvercle extérieur, veillez à ce qu'il n'y ait pas de vapeur s'échappant de l'évent à vapeur et attendez que l'indicateur **PRESSURE** disparaisse de l'affichage.

Le cuiseur à riz passe automatiquement en mode Maintien au chaud une fois la cuisson terminée et le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allume. L'affichage va indiquer le temps écoulé de Maintien au chaud en heure(s).

Mélangez le riz et aérez-le immédiatement pour en évacuer le surplus d'humidité ; de la sorte, le riz ne s'agglutinera pas et ne sera pas détrempé.

- Prenez garde aux brûlures lorsque vous mélangez et aérez le riz.
- Si vous annulez le mode Maintien au chaud pour ensuite y revenir, 0h apparaît sur l'affichage.
- Si le riz n'a pas été aéré une fois la cuisson terminée, quatre bips brefs vont se faire entendre. Veuillez noter que cela n'est pas dû à un dysfonctionnement. Aérez le riz et fermez le couvercle extérieur.
- Le réglage du son indiquant la fin de la cuisson peut être changé. Si vous passez en mode silencieux, les bips qui vous indiquent de fermer le couvercle extérieur ou d'aérer le riz ne vont pas se faire entendre. → p. 10



8

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

- Ne commencez le nettoyage du cuiseur à riz qu'une fois le corps principal refroidi.

Prenez garde que le contenu ne déborde en bouillant.

Lorsque vous ajoutez de l'eau jusqu'au niveau d'eau PORRIDGE, CONGEE ou GRUAU D'AVOINE ÉPOINTÉE, ne choisissez aucune autre option de menu que PORRIDGE, CONGEE ou GRUAU D'AVOINE ÉPOINTÉE. L'utilisation d'une autre option risque de faire déborder le contenu bouillant.

- Les sélections d'option de menu PORRIDGE, CONGEE et GRUAU D'AVOINE ÉPOINTÉE ne seront pas mémorisées. Lors de la cuisson du porridge, du congee ou du gruaud d'avoine épointée, veuillez sélectionner à chaque fois l'option de menu correspondante.

REMARQUE

Vous pouvez changer les signaux sonores (mélodie, bip, silencieux) qui vous indiquent certaines étapes d'utilisation.
→ Voir p. 10 « **SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION** »

IMPORTANT

Avant l'ouverture du couvercle extérieur, veillez à ce qu'il n'y ait pas de vapeur s'échappant de l'évent à vapeur et attendez que l'indicateur **PRESSURE** disparaisse de l'affichage.

- S'il faut ouvrir le couvercle extérieur au cours de la cuisson ou annuler la cuisson, maintenez le bouton ANNULER enfoncé pendant 1 seconde ou plus. Soyez vigilant avec l'évent à vapeur, étant donné que de la vapeur va être expulsée.
- Même si l'indicateur **PRESSURE** a disparu, si vous notez une certaine résistance en appuyant sur le bouton d'ouverture du couvercle extérieur, n'essayez pas de l'ouvrir par la force. Laissez le cuiseur à riz refroidir et réessayez. Si vous ouvrez le couvercle extérieur en forçant, le contenu bouillant peut gicler, entraînant éventuellement des brûlures.

- 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 riz refroidir pendant au moins 50 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.

SÉLECTION DE L'OPTION SANS RINÇAGE

POUR SÉLECTIONNER L'OPTION SANS RINÇAGE

Appuyez sur le bouton **RINSE-FREE** et **RINSE-FREE** apparaît sur l'affichage.

- Si vous appuyez sur le bouton RIZ SANS RINÇAGE alors que l'option de menu JASMIN, CONGEE, BRUN, BRUN GABA ou GRUAU D'AVOINE ÉPOINTÉE est sélectionnée, l'option de menu va automatiquement passer à BLANC (ORDINAIRE).

POUR ANNULER L'OPTION SANS RINÇAGE

Appuyez sur le bouton **RINSE-FREE** et **RINSE-FREE** disparaît de l'affichage.



CUISSON DU RIZ

CONSEILS POUR LA CUISSON DE DIVERS PLATS À BASE DE RIZ

*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 ordinaire	Riz blanc à grains courts / moyens, riz sans rinçage	WHITE REGULAR	WHITE	1,0 L : 0,5–5,5	<ul style="list-style-type: none"> • Cuit le riz blanc jusqu'à consistance uniforme.
Riz blanc plus moelleux	Riz blanc à grains courts / moyens, riz sans rinçage	WHITE SOFTER		1,0 L : 0,5–5,5	<ul style="list-style-type: none"> • Cuit le riz blanc jusqu'à une texture plus gluante et moelleuse que le mode BLANC (ORDINAIRE).
Riz blanc plus dur	Riz blanc à grains courts / moyens, riz sans rinçage	WHITE HARDER		1,0 L : 0,5–5,5	<ul style="list-style-type: none"> • Cuit le riz blanc jusqu'à une texture moins gluante et plus dure que le mode BLANC (ORDINAIRE).
Umami	Riz blanc à grains courts / moyens, riz sans rinçage	UMAMI		1,8 L : 1–10	<ul style="list-style-type: none"> • Fait tremper et cuire à la vapeur le riz plus longtemps pour un goût plus doux.
Cuisson rapide	Riz blanc à grains courts / moyens, riz sans rinçage	QUICK		1,8 L : 1–10	<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 mélangé	Riz blanc à grains courts / moyens, riz sans rinçage	MIXED	WHITE	1,0 L : 0,5–4 1,8 L : 2–6	<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 (ne pas les mélanger dans le riz). • L'assaisonnement devrait être mélangé à de la base de soupe ou à de l'eau, avant d'être ajouté au riz. Après avoir ajouté la bonne quantité d'eau, assurez-vous de bien mélanger le tout. Si l'assaisonnement est ajouté directement au riz ou s'il n'est pas mélangé de façon appropriée avec le riz, il pourrait brûler ou entraîner une cuisson inégale.
Riz à sushi	Riz blanc à grains courts / moyens, riz sans rinçage	SUSHI/SWEET	SUSHI	1,0 L : 0,5–5,5 1,8 L : 1–10	<ul style="list-style-type: none"> • Le riz est moins tendre que le riz cuit avec l'option BLANC (PLUS DUR).
Riz gluant	Riz gluant uniquement ou riz gluant + riz blanc à grains courts / moyens ou riz sans rinçage	SUSHI/SWEET	SWEET Pendant la cuisson du riz gluant mélangé au riz blanc, utilisez un niveau d'eau situé légèrement au-dessus du niveau GLUANT.	1,0 L : 1–4 1,8 L : 2–6	<ul style="list-style-type: none"> • Lavez le riz et égouttez-le dans une passoire pendant environ 30 minutes. • Après avoir ajusté l'eau, placez les ingrédients sur le dessus du riz. • L'assaisonnement devrait être mélangé à de la base de soupe ou à de l'eau, avant d'être ajouté au riz. Après avoir ajouté la bonne quantité d'eau, assurez-vous de bien mélanger le tout.
Riz blanc au jasmin	Riz blanc au jasmin	JASMINE	JASMINE	1,0 L : 0,5–5,5 1,8 L : 1–10	<ul style="list-style-type: none"> • Selon la marque de riz, il pourra être un peu moins tendre qu'à l'habitude.
Porridge	Riz blanc à grains courts / moyens, riz sans rinçage	PORRIDGE	PORRIDGE	1,0 L : 0,5–1,5 1,8 L : 0,5–2,5	<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 porridge de riz cuit. • N'utilisez pas de riz brun pour préparer du porridge.
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 porridge de riz cuit. • N'utilisez pas de riz brun pour préparer du porridge.
Riz brun	Riz brun à grains courts / moyens	BROWN	BROWN	1,0 L : 1–4	<ul style="list-style-type: none"> • Cuit le riz brun. • En cas de mélange de riz blanc ou de riz sans rinçage 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		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. → p. 15
Gruau d'avoine époutée	Gruau d'avoine époutée	STEEL CUT OATMEAL	STEEL CUT OATMEAL	1,0 L : 0,5–2,5 1,8 L : 1–3	<ul style="list-style-type: none"> • Ajustez la quantité d'eau selon vos préférences. Pour obtenir de l'avoine plus ferme → Utilisez moins d'eau. Pour un porridge plus crémeux → Utilisez plus d'eau.

- Pour l'utilisation du riz sans rinçage, voir p. 11-12 « CUISSON DU RIZ SANS RINÇAGE ».
- Pour mesurer le riz sans rinçage, utilisez le gobelet à mesurer vert pour le riz sans rinçage fourni.

ESTIMATION DU TEMPS DE CUISSON / OPTIONS DE MENU AVEC APPLICATION DE PRESSION

		Options de menu avec application de pression	Riz ordinaire		Riz sans rinçage	
			Modèle de 1,0 L	Modèle de 1,8 L	Modèle de 1,0 L	Modèle de 1,8 L
BLANC	ORDINAIRE	●	Environ 49 minutes - 55 minutes	Environ 52 minutes - 58 minutes	Environ 51 minutes - 58 minutes	Environ 53 minutes - 60 minutes
	PLUS MOELLEUX	●	Environ 52 minutes - 58 minutes	Environ 55 minutes - 61 minutes	Environ 54 minutes - 60 minutes	Environ 57 minutes - 66 minutes
	PLUS DUR	●	Environ 47 minutes - 55 minutes	Environ 48 minutes - 57 minutes	Environ 47 minutes - 57 minutes	Environ 52 minutes - 60 minutes
UMAMI		●	Environ 67 minutes - 74 minutes	Environ 70 minutes - 82 minutes	Environ 70 minutes - 77 minutes	Environ 78 minutes - 85 minutes
RAPIDE		●	Environ 26 minutes - 35 minutes	Environ 31 minutes - 46 minutes	Environ 30 minutes - 43 minutes	Environ 32 minutes - 47 minutes
MÉLANGÉ		●	Environ 65 minutes - 72 minutes	Environ 57 minutes - 64 minutes	Environ 68 minutes - 74 minutes	Environ 57 minutes - 64 minutes
SUSHI		—	Environ 57 minutes - 67 minutes	Environ 59 minutes - 69 minutes	Environ 57 minutes - 67 minutes	Environ 62 minutes - 71 minutes
GLUANT		—	Environ 57 minutes - 65 minutes	Environ 61 minutes - 67 minutes	Environ 55 minutes - 63 minutes	Environ 62 minutes - 68 minutes
JASMIN		●	Environ 52 minutes - 59 minutes	Environ 54 minutes - 63 minutes	—	
PORRIDGE		—	Environ 62 minutes - 68 minutes	Environ 61 minutes - 76 minutes	Environ 62 minutes - 68 minutes	Environ 61 minutes - 76 minutes
CONGEE		—	Environ 83 minutes - 91 minutes	Environ 82 minutes - 91 minutes	—	
BRUN		●	Environ 76 minutes - 83 minutes	Environ 64 minutes - 80 minutes	—	
BRUN GABA		●	Environ 198 minutes - 205 minutes	Environ 200 minutes - 214 minutes	—	
GRUAU D'AVOINE ÉPOINTÉE		—	Environ 59 minutes - 66 minutes	Environ 60 minutes - 66 minutes	—	

- Le tableau ci-dessus est basé sur les conditions d'essai suivantes : 120 volts, température ambiante à 68 °F (20 °C) et température 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.
- L'option de menu MÉLANGÉ nécessite un temps de cuisson plus long pour permettre au riz d'absorber les condiments. (Le préchauffage prend environ 30 minutes.)

RIZ BRUN ACTIVÉ (RIZ BRUN GABA)

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

OPTION DE RIZ BRUN GABA :

Lorsque vous sélectionnez RIZ 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 de 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 ?

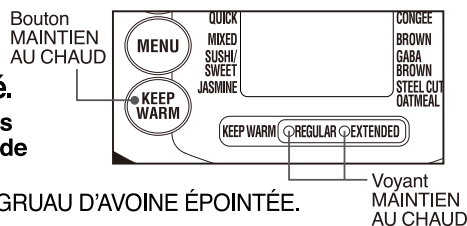
Le GABA (acide gamma-amino butyrique) est un acide aminé qui a la réputation d'abaisser la pression sanguine et de réduire le stress.

GARDER 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 MAINTIEN AU CHAUD 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 MÉLANGÉ, PORRIDGE, CONGEE, BRUN, BRUN GABA, GRUAU D'AVOINE ÉPOINTÉE.
- Si 12 heures de Maintien au chaud ordinaire 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 en mode Maintien au chaud ordinaire et le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allume.

- Afin d'activer le mode Maintien au chaud ordinaire alors que le cuiseur à riz est éteint, appuyez sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD.



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 Vérifiez que le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE est allumé.



2 Appuyez sur le bouton

Le voyant MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ s'allume.



Comment passer de Maintien au chaud prolongé à Maintien au chaud ordinaire

Appuyez sur le bouton



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

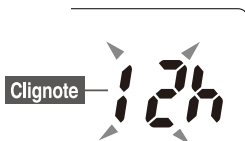
- De nouveau en mode Maintien au chaud ordinaire, le ventilateur va commencer à ajuster la température.

À PROPOS DES DURÉES DE MAINTIEN AU CHAUD

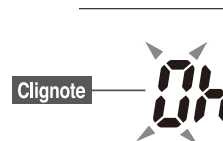
- Veillez à respecter la durée pendant laquelle le riz peut être maintenu au chaud, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.
- Vous ne pouvez pas sélectionner MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ pour les menus accompagnés de « — ». MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE est automatiquement sélectionné.
- Après la cuisson,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

Menu	BLANC (ORDINAIRE, PLUS MOELLEUX, PLUS DUR) • UMAMI • RAPIDE • SUSHI • JASMIN	MÉLANGÉ • GLUANT*1 • PORRIDGE • CONGEE • GRUAU D'AVOINE ÉPOINTÉE	BRUN • BRUN GABA
MAINTIEN AU CHAUD			
MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE	Jusqu'à 12 heures	X	Jusqu'à 12 heures
MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ	Jusqu'à 24 heures	—	—

- Pour chaque option de menu, une fois le temps indiqué dans le tableau ci-dessus écoulé, le chiffre va se mettre à clignoter en signe d'avertissement. Consommez le riz aussi vite que possible.



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



*1 Étant donné que le riz gluant est préparé avec l'option de menu SUSHI / GLUANT (voir p. 14), le chiffre qui s'affiche à l'affichage ne se mettra pas à clignoter à « 0(h) ». N'utilisez cependant pas la fonction Maintien au chaud pour ce type de riz.

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**. **S'allume**

Appuyez sur le bouton .

Le voyant **MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE** s'allume et la durée du temps écoulé revient à « 0h ».







S'allume

- Lorsque la température du riz et de la casserole intérieure est basse, ne gardez pas le riz au chaud de nouveau. Si vous essayez de garder de nouveau le contenu au chaud 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. 22 « INTÉRIEUR », puis d'utiliser le mode **MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE** peut être efficace. Il peut être encore plus efficace d'augmenter la température de maintien au chaud, comme décrit sous « Changez la température de maintien au chaud » ci-dessous.

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, pensez à sélectionner le mode **Maintien au chaud**.

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.

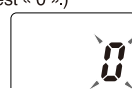
L'heure actuelle s'affiche.





- 2** Maintenez le bouton **RIZ SANS RINÇAGE** enfoncé pendant 3 secondes ou plus.

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

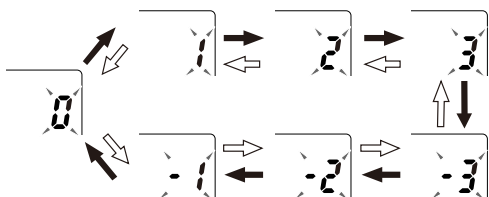
Maintenez enfoncé pendant 3 secondes ou plus.



- 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 ⇐.

Si les odeurs du riz vous préoccupent, sélectionnez [1]–[3] pour augmenter la température de maintien au chaud.

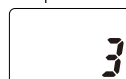


Si les changements de couleur ou l'assèchement du riz vous préoccupent, sélectionnez [-1]–[-3] pour réduire la température de maintien au chaud.

- 4** Appuyez sur le bouton **RIZ SANS RINÇAGE**.

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

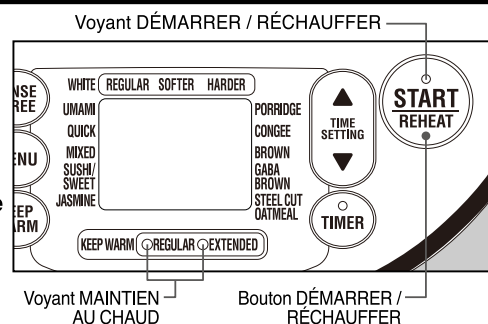
- Il n'est pas possible de changer les réglages dans les modes **Cuisson**, **Réchauffer**, **Maintien au chaud ordinaire**, **Maintien au chaud prolongé** ou **Cuisson par Minuterie**.
- Si vous n'arrivez pas à mener à bien l'opération la première fois, recommencez à partir de l'étape **1**.
- Une fois le réglage modifié, ce dernier va être mémorisé même si vous débranchez la fiche de la prise de courant.
- 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.

RÉCHAUFFER DU RIZ

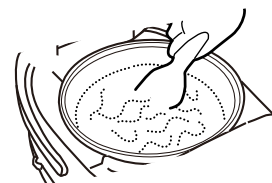
Vous pouvez utiliser cette fonction pendant le mode Maintien au chaud ordinaire ou le mode Maintien au chaud prolongé.

- 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) 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.

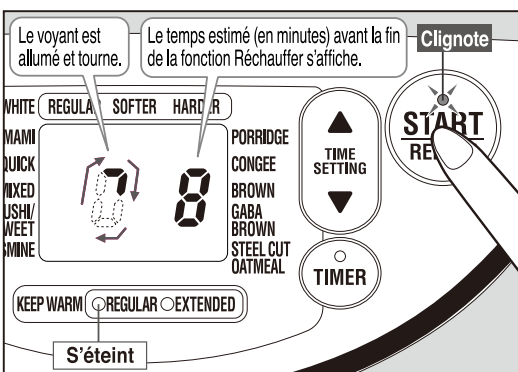


2 Assurez-vous que le voyant MAINTIEN AU CHAUD est allumé, puis

Appuyez sur le bouton

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.



S'allume

Si vous appuyez sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER alors que les voyants MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE et PROLONGÉ sont éteints, le processus de cuisson va démarrer.

Temps de référence requis pour réchauffer

Environ 4 min. – 8 min.

Environ 4 min. – 8 min. plus tard

La mélodie est jouée et la fonction Réchauffer est terminée.
Le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allume, le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER s'éteint et l'affichage revient à l'écran qu'il y avait avant la fonction Réchauffer.

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.

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

Appuyez sur le bouton . Le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER s'éteint et l'affichage de l'heure actuelle revient.

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

Appuyez sur le bouton . Le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER s'éteint et le voyant MAINTIEN AU CHAUD s'allume.

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. 10

- Pour les préparatifs de pré-cuisson, voir les étapes 1 à 4 sous p. 11-12 « ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE »

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

→ Voir l'étape 5 sous « ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE » à la p. 12

- La fonction de Minuterie n'est pas disponible pour les options de menu RAPIDE et MÉLANGÉ.
- N'utilisez pas la fonction Minuterie pour l'option GLUANT.

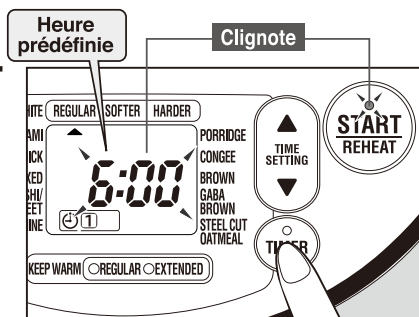
Ex. Lorsque vous réglez la Minuterie 1 sur « 7:30 », (Cuisson avec l'option de menu BLANC (ORDINAIRE))

2 Appuyez sur le bouton pour sélectionner


 1 (Minuterie 1) ou  2 (Minuterie 2).


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

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



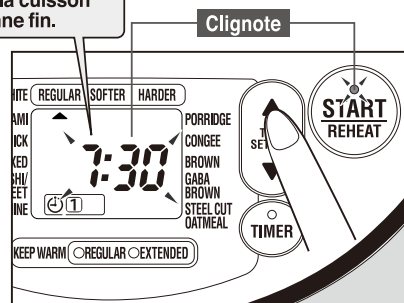
3 Appuyez sur le bouton ou pour spécifier l'heure de la fin de cuisson.

 : le temps avance de 10 minutes à chaque pression.

 : le temps recule de 10 minutes à chaque pression.

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

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



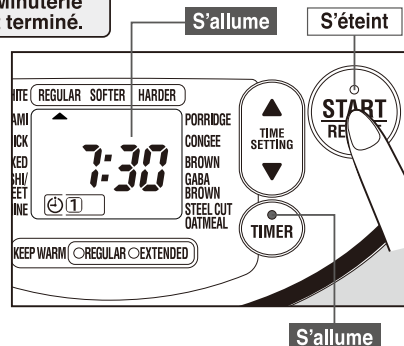
4 Appuyez sur le bouton .

La mélodie est jouée et le réglage de la Minuterie est terminé.

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

- Il faut appuyer sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER pour valider le réglage de la MINUTERIE.
- La cuisson sera terminée à l'heure spécifiée. → Voir l'étape 7 dans p. 13 « 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 ANNULER.

Le réglage de la Minuterie est terminé.



UTILISATION DE LA MINUTERIE POUR LA CUISSON DU RIZ (suite)



Durées suggérées pour le réglage de la Minuterie

		Riz ordinaire		Riz sans rinçage	
		Modèle de 1,0 L	Modèle de 1,8 L	Modèle de 1,0 L	Modèle de 1,8 L
BLANC	ORDINAIRE	1 heure 10 minutes — 13 heures		1 heure 10 minutes — 13 heures	
	PLUS MOELLEUX	1 heure 10 minutes — 13 heures	1 heure 15 minutes — 13 heures	1 heure 15 minutes — 13 heures	
	PLUS DUR	1 heure 10 minutes — 13 heures		1 heure 10 minutes — 13 heures	
UMAMI		1 heure 25 minutes — 13 heures	1 heure 35 minutes — 13 heures	1 heure 30 minutes — 13 heures	1 heure 35 minutes — 13 heures
SUSHI		1 heure 20 minutes — 13 heures		1 heure 20 minutes — 13 heures	
JASMIN		1 heure 10 minutes — 13 heures	1 heure 15 minutes — 13 heures	—	
PORRIDGE		1 heure 20 minutes — 13 heures	1 heure 25 minutes — 13 heures	1 heure 20 minutes — 13 heures	1 heure 25 minutes — 13 heures
CONGEE		1 heure 40 minutes — 13 heures		—	
BRUN		1 heure 35 minutes — 13 heures	1 heure 30 minutes — 13 heures	—	
BRUN GABA		3 heures 35 minutes — 13 heures	3 heures 45 minutes — 13 heures	—	
GRUAU D'AVOINE ÉPOINTÉE		1 heure 15 minutes — 13 heures		—	

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.
- Pensez à régler la Minuterie sur une durée de 13 heures maximum (8 heures maximum pour le riz sans rinçage et le gruau d'avoine épointée), tout spécialement l'été, pour éviter que le riz ne se gâte en trempant à cause de la température élevée de la pièce.

REMARQUE

- Le temps estimé de cuisson ne s'affiche pas quand la Minuterie est activée.
- Si vous réglez la minuterie sur une durée inférieure à celle suggérée ci-dessus, le cuiseur à riz émettra un bip et lancera immédiatement la cuisson. Le temps estimé avant la fin de la cuisson va s'afficher.
- 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.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez soigneusement le cuiseur à riz après chaque utilisation.

- Pensez à débrancher le cordon d'alimentation et à laisser refroidir le corps principal et la casserole intérieure.
- N'utilisez pas de produits tels que des diluants, des nettoyants abrasifs, de l'eau de Javel, 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, l'ensemble d'évent à vapeur et le porte-spatule.



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

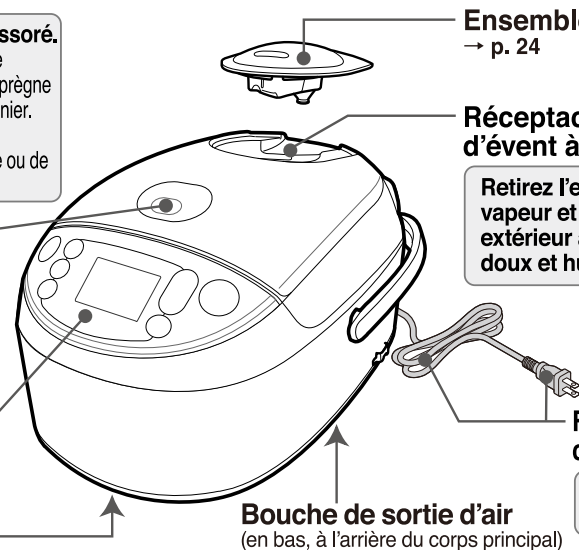
Si du riz ou une autre substance bloque le bouton d'ouverture, débloquez-le à l'aide d'un bâtonnet en bois.

- Sinon, il se peut que le couvercle extérieur ne s'ouvre pas.

Tableau de commande

Essuyez avec un linge doux et sec.

Bouche d'entrée d'air
(en bas, à l'avant du corps principal)



Ensemble d'évent à vapeur
→ p. 24

Réceptacle de l'ensemble d'évent à vapeur

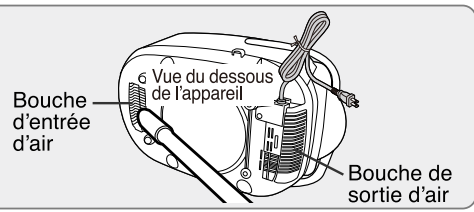
Retirez l'ensemble d'évent à vapeur et essuyez le couvercle extérieur à l'aide d'un linge doux et humide bien essoré.

Fiche électrique / cordon d'alimentation

Essuyez avec un linge doux et sec.

Nettoyez avec un aspirateur (une fois par mois).

L'utilisation du cuiseur à riz avec une bouche d'entrée d'air et une bouche de sortie d'air obstruées par de la poussière ou toute autre substance peut entraîner une élévation anormale de la température interne et causer une panne.



Casserole intérieure (→ p. 6) / spatule

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

- 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.

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 pour sélectionner l'option de menu RAPIDE.
- 3** Appuyez sur le bouton .

- 4** Lorsqu'une mélodie/un bip retentit et que le cuiseur à riz permute en mode Maintien au chaud, appuyez sur le bouton .
- 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.

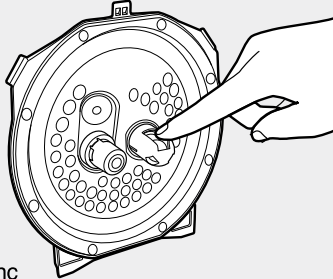
NETTOYAGE ET ENTRETIEN (suite)

INTÉRIEUR

Soupape de régulation de pression

Poussez avec le doigt la bille à l'intérieur de la soupape de régulation de pression pour vous assurer qu'elle n'est pas obstruée par une substance étrangère. Si du riz ou une autre substance la bloque, débloquez-la à l'aide d'un bâtonnet en bois.

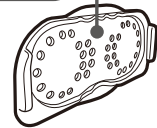
- Elle sera, immédiatement après la cuisson, très chaude et pourra entraîner des brûlures. Veuillez donc ne pas y toucher.



Filtre de couvercle intérieur

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

- Retirez et nettoyez le filtre de couvercle intérieur après chaque utilisation.



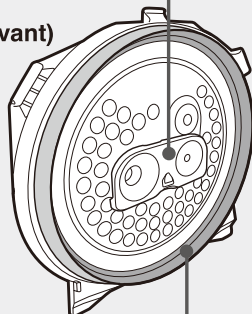
Rincez à l'eau chaude ou froide, nettoyez avec une éponge douce et essuyez soigneusement pour que ce soit bien sec.

- Si l'intérieur est rayé, qu'il y a encore du riz ou toute autre substance ou en présence d'humidité à la surface, il pourrait perdre ses couleurs, rouiller ou encore s'écailler.
- Ne le démontez pas. Cela risquerait de causer une panne.

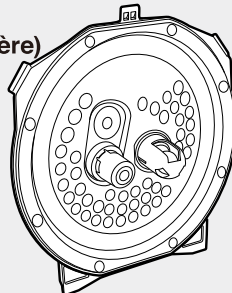
Collecteur du filtre

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

(Avant)



(Arrière)



Joint du couvercle intérieur

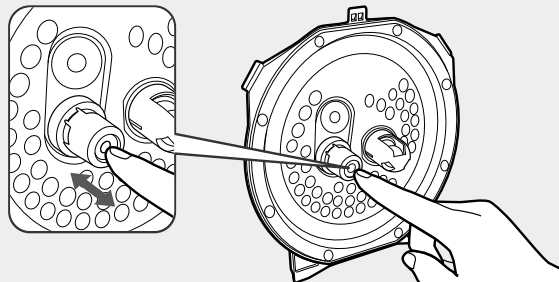
- Retirez le riz ou toute autre substance. Si vous ne retirez pas les substances coincées, la vapeur risque de s'échapper, le riz de sécher, et cela peut affecter la cuisson ou le Maintien au chaud.
- Il n'est pas possible de retirer le joint du couvercle intérieur.

Ensemble de couvercle intérieur

- MISE EN PLACE ET RETRAIT DE L'ENSEMBLE DE COUVERCLE INTÉRIEUR → p. 25
- MISE EN PLACE ET RETRAIT DU FILTRE DE COUVERCLE INTÉRIEUR → p. 25

Soupape de sûreté

Poussez avec le doigt la soupape de sûreté 2 ou 3 fois pour vous assurer qu'elle se déplace librement. Si du riz ou une autre substance la bloque, débloquez-la à l'aide d'un bâtonnet en bois.

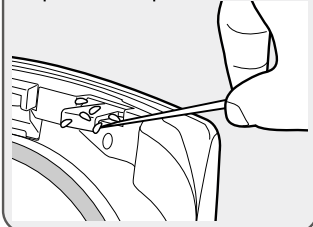


NETTOYAGE ET ENTRETIEN (suite)

Crochets de couvercle

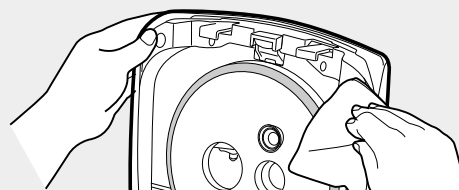
Retirez le riz ou toute autre substance à l'aide d'un bâtonnet en bois.

- Si le couvercle extérieur n'est pas complètement fermé, la cuisson peut être empêchée pour des raisons de sécurité ou le couvercle extérieur pourrait ne pas s'ouvrir.



Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré. Retirez le riz ou tout résidu visqueux à l'intérieur du couvercle extérieur.

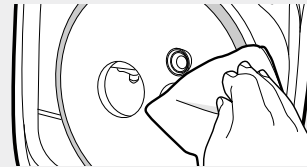
- Si vous le laissez sale ou humide, la couleur peut en changer et de la rouille peut se former.
- Tenez le couvercle extérieur fermement pendant le nettoyage.



Joint du couvercle extérieur

Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré. Retirez tout reste de riz ou tout résidu.

- Il n'est pas possible de retirer le joint du couvercle extérieur.



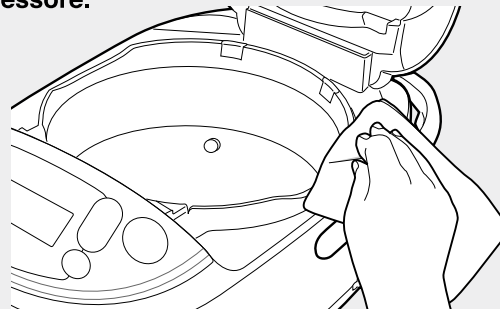
Capteur latéral

Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré.

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

Zone de collecte des condensats

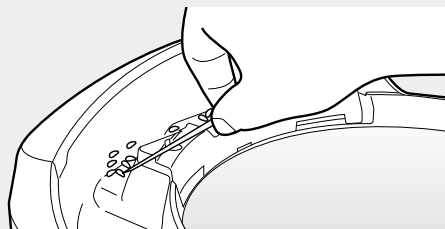
Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré.



Orifices pour crochet du corps principal

Retirez le riz ou toute autre substance à l'aide d'un bâtonnet en bois.

- Si le couvercle extérieur n'est pas complètement fermé, la cuisson peut être empêchée pour des raisons de sécurité ou le couvercle extérieur pourrait ne pas s'ouvrir.



Espace entre le corps principal et le couvercle extérieur (zone grisée)

Essuyez le riz ayant adhéré ou toute autre substance à l'aide d'un chiffon doux bien essoré.

- Le couvercle extérieur peut ne pas s'ouvrir s'il a été fermé alors qu'il y restait du riz ou une autre substance.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN (suite)

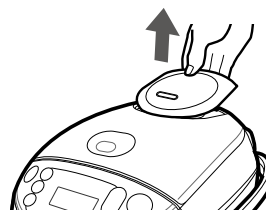
NETTOYAGE DE L'ENSEMBLE D'ÉVENT À VAPEUR

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

Nettoyez à grande eau l'extérieur et l'intérieur de l'ensemble d'évent à vapeur.

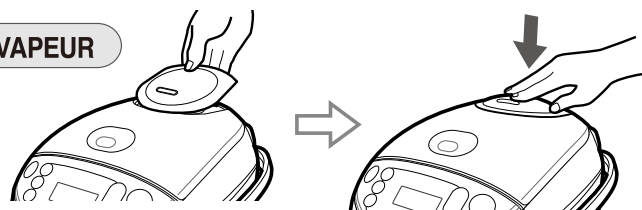
MISE EN RETRAIT DE L'ENSEMBLE D'ÉVENT À VAPEUR

Tenez la partie arrière et soulevez-la.



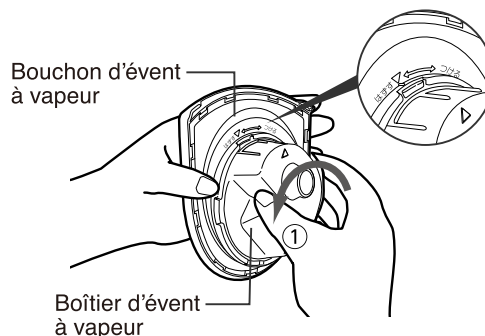
MISE EN PLACE DE L'ENSEMBLE D'ÉVENT À VAPEUR

Tenez la partie arrière et poussez-la vers le bas.



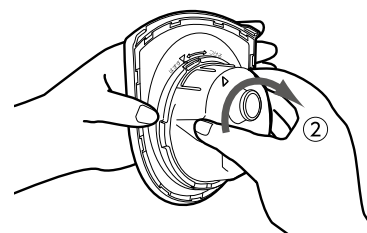
MISE EN RETRAIT DU BOÎTIER D'ÉVENT À VAPEUR

Tournez le boîtier d'évent à vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, alignez la marque « \triangle » du boîtier d'évent à vapeur avec la marque « ∇ » du bouchon d'évent à vapeur et retirez. (1)



MISE EN PLACE DU BOÎTIER D'ÉVENT À VAPEUR

Alignez la marque « \triangle » du boîtier d'évent à vapeur avec la marque « ∇ » du bouchon d'évent à vapeur. Ensuite, tournez le boîtier d'évent à vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour bien le remettre en place. (2)



MISE EN PLACE ET RETRAIT DU JOINT DE L'ÉVENT À VAPEUR

MISE EN RETRAIT

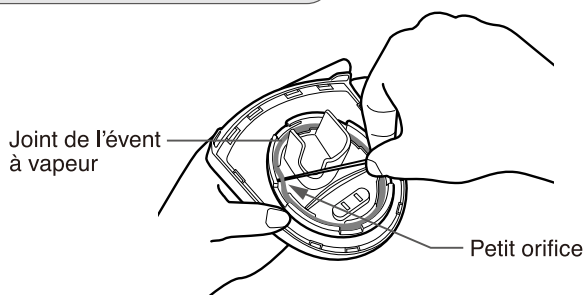
Insérez un cure-dent dans le petit orifice en vue de retirer le joint de l'évent à vapeur.

MISE EN PLACE

Fixez fermement le joint de l'évent à vapeur dans la rainure du bouchon d'évent à vapeur.

Vérifiez que le joint de l'évent à vapeur n'est pas tordu.

● Un joint de l'évent à vapeur non correctement mis en place peut entraîner des fuites de vapeur ou de condensation.



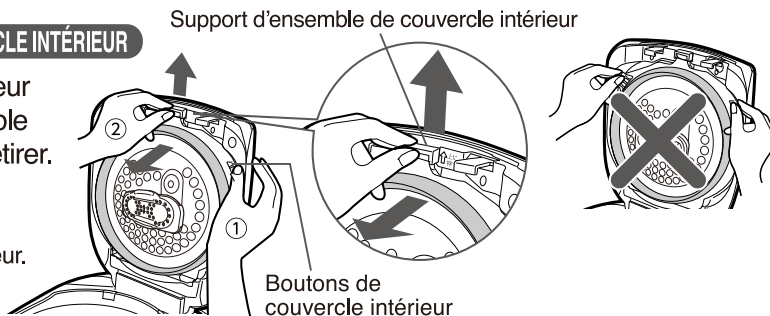
NETTOYAGE ET ENTRETIEN (suite)

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

MISE EN RETRAIT DE L'ENSEMBLE DE COUVERCLE INTÉRIEUR

Tenez le bouton du couvercle intérieur (①) et poussez le support d'ensemble de couvercle intérieur (②) pour le retirer.

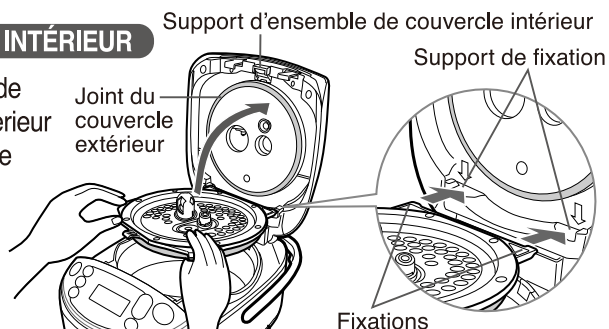
- Ne tirez pas les boutons de couvercle intérieur vers vous sans appuyer sur le support d'ensemble de couvercle intérieur. (Cela pourrait entraîner la rupture de l'ensemble de couvercle intérieur et du couvercle extérieur.)



MISE EN PLACE DE L'ENSEMBLE DE COUVERCLE INTÉRIEUR

Insérez les fixations se trouvant sur les côtés inférieurs de l'ensemble de couvercle intérieur dans le couvercle extérieur et poussez en direction du couvercle extérieur jusqu'à ce qu'un clic vous confirme la bonne mise en place.

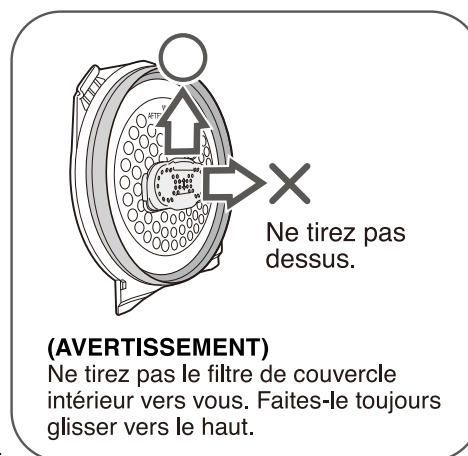
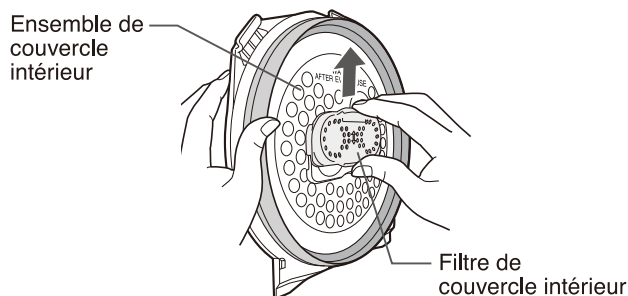
- N'accrochez pas le joint du couvercle extérieur à l'ensemble de couvercle intérieur lors de la mise en place de ce dernier. De fait, ne poussez pas sur le joint du couvercle intérieur pour mettre en place l'ensemble de couvercle intérieur.



MISE EN PLACE ET RETRAIT DU FILTRE DE COUVERCLE INTÉRIEUR

MISE EN RETRAIT DU FILTRE DE COUVERCLE INTÉRIEUR

Faites glisser le filtre de couvercle intérieur d'une main, tout en maintenant l'ensemble de couvercle intérieur de l'autre.

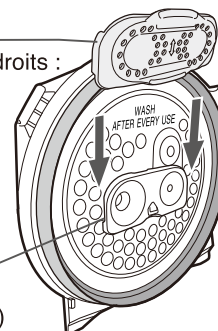


MISE EN PLACE DU FILTRE DE COUVERCLE INTÉRIEUR

Ajustez les fixations des deux côtés du filtre de couvercle intérieur aux pièces de l'ensemble de couvercle intérieur et faites glisser le filtre de couvercle intérieur vers le bas jusqu'à ce qu'un clic vous confirme la bonne mise en place.

Fixations
(Situées à 2 endroits :
côté gauche et
côté droit)

Support de fixation
(Situées à 2 endroits :
côté gauche et côté droit)



GUIDE DE DÉPANNAGE

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

Problèmes	Cause (Points à vérifier)
<p>Le riz cuit est trop dur ou trop mou</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Augmentez ou diminuez 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 des options du menu RAPIDE peut avoir pour résultat un riz plus dur ou plus détrempe. → Veillez essayer l'utilisation de l'option de menu BLANC (ORDINAIRE) ou UMAMI. ● 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 mesuré le riz blanc avec le gobelet à mesurer pour riz blanc, et non avec le gobelet à mesurer vert pour riz sans rinçage ? ● 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 sur la surface extérieure de la casserole intérieure, à l'intérieur du corps principal, sur l'ensemble de couvercle intérieur ou sur l'ensemble d'évent à vapeur ? → Essuyez. ● Le riz blanc au JASMIN peut être légèrement plus dur que le riz ordinaire. → 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"> ● Une substance étrangère (par exemple, du riz) peut adhérer au fond de la casserole intérieure ou au capteur latéral. ● Il se peut que le riz n'ait pas été suffisamment nettoyé et y laisse trop de son. ● 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. ● 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. ● Veillez à ce que l'ensemble de couvercle intérieur ne soit pas déformé. ● Veillez à ce que la casserole intérieure ne soit pas déformée.
<p>Débordement pendant la cuisson</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Assurez-vous d'avoir mis l'ensemble 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. ● Avez-vous utilisé la mauvaise option de menu ou la mauvaise quantité d'eau ? → p. 14 Lors de la cuisson avec l'option de menu PORRIDGE, CONGEE ou GRUAU D'AVOINE ÉPOINTÉE, le contenu risquant tout particulièrement de déborder en bouillant, assurez-vous d'utiliser la bonne quantité d'eau. → Voir p. 13 « Prenez garde que le contenu ne déborde en bouillant. »
<p>La cuisson ne commence pas ou les boutons ne répondent pas</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Assurez-vous que la fiche du cordon d'alimentation est correctement branchée. ● L'affichage indique-t-il « E01 » ou « E02 » ? → p. 29 ● La casserole intérieure a-t-elle bien été insérée ? → Insérez correctement la casserole intérieure. ● Le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ou MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ est-il allumé ? → Appuyez sur le bouton ANNULER, puis sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER. ● Le couvercle extérieur est-il bien fermé ? → Enfoncez bien le couvercle extérieur jusqu'à ce qu'il se ferme avec un bruit de déclic. ● Une substance étrangère (par exemple, du riz) peut adhérer aux orifices pour crochet du corps principal. → Retirez-la avec un bâtonnet en bois et enfoncez le couvercle extérieur jusqu'à ce qu'il se ferme avec un bruit de déclic.
<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. ● Assurez-vous que la bille de décharge de pression de la soupape de régulation de pression n'est pas coincée et peut se déplacer librement. ● Assurez-vous que l'orifice de la soupape de sûreté n'est pas obstrué et qu'une substance étrangère n'y a pas adhéré. ● Assurez-vous que le joint du couvercle extérieur n'est pas accroché à l'ensemble de couvercle intérieur. → Réinstallez correctement l'ensemble de couvercle intérieur. ● Assurez-vous que les orifices du filtre de couvercle intérieur ne sont pas obstrués et qu'une substance étrangère n'y a pas adhéré. → Si cette partie est encrassée, nettoyez-la. ● Veillez à ce que la casserole intérieure ne soit pas déformée.

CUISSON DU RIZ

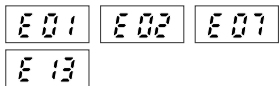


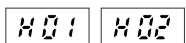




GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

Problèmes		Cause (Points à vérifier)
CUISSON DU RIZ / MAINTIEN AU CHAUD	L'appareil émet un bruit pendant la cuisson / le Maintien au chaud	<ul style="list-style-type: none"> ● Le bruit correspond au microprocesseur (MICOM) qui ajuste la puissance thermique du cuiseur à riz. ● Le bruit tournant correspond au fonctionnement du ventilateur interne qui sert à évacuer le surplus de chaleur. ● Le bruit faible correspond au niveau de pression contrôlé lors de la cuisson. ● Le bruit mécanique correspond au bruit du dispositif qui contrôle le niveau de pression au cours de la cuisson. ● Le bruit de roulement correspond au mouvement de la bille de décharge de pression de la soupape de régulation de pression, qui contrôle le niveau de pression. ● Un bruit de sifflement de la pression étant évacuée peut s'entendre lorsque le riz est cuit. ● Le bruit mécanique et le bruit de roulement qui peuvent s'entendre au démarrage de la cuisson ou lorsque la Minuterie est configurée servent à confirmer que le couvercle extérieur est bien fermé. <p>● Le bruit de sifflement indique que la soupape de régulation de pression ou la soupape de sûreté est obstruée. Un bruit plus puissant peut se faire entendre lorsque la pression est relâchée. → Maintenez le bouton ANNULER enfoncé pendant 1 seconde ou plus pour annuler la cuisson. La pression de la casserole intérieure peut devenir trop élevée en raison de l'obstruction de la soupape de régulation de pression ou de la soupape de sûreté. (Si tel est le cas, soyez vigilant avec l'évent à vapeur, étant donné que de la vapeur va être expulsée.) Nettoyez l'ensemble de couvercle intérieur et le couvercle extérieur seulement une fois que l'indicateur <small>(PRESSURE)</small> a disparu de l'affichage.</p>
	La fonction Réchauffer ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> ● Le mode Maintien au chaud a-t-il été annulé ? → p. 18
MAINTIEN AU CHAUD	Pendant le Maintien au chaud, le riz dégage une odeur ou devient collant	<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. 21 ● 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. 9 ● Le mode Maintien au chaud prolongé a-t-il été utilisé pendant 24 heures ou plus ? (Cela peut varier en fonction de l'option de menu.) → p. 16 ● Avez-vous bien nettoyé le cuiseur à riz après chaque utilisation ? → 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. 22 « INTÉRIEUR », puis d'utiliser le mode MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE p. 16 peut être efficace.
	Pendant le Maintien au chaud, le riz jaunit ou s'assèche	<ul style="list-style-type: none"> ● Êtes-vous en train de garder au chaud dans la casserole intérieure une petite quantité de riz ? ● Le mode Maintien au chaud ordinaire a-t-il été utilisé pendant 12 heures ou plus ou le mode Maintien au chaud prolongé a-t-il été utilisé pendant 24 heures ou plus ? (Cela peut varier en fonction de l'option de menu.) → p. 16 ● Le type de riz et d'eau utilisé peut donner l'impression que le riz a un ton jaune. ● Si le changement de couleur ou l'assèchement du riz vous préoccupe, consultez « Changez la température de maintien au chaud » p. 17. Il peut se révéler utile de réduire la température de maintien au chaud.
	Mode Maintien au chaud prolongé non accepté	<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. 16 ● 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.
	L'affichage n'indique pas le temps écoulé de Maintien au chaud	<ul style="list-style-type: none"> ● L'affichage indique-t-il l'heure actuelle ? → Appuyez sur les boutons Réglage du temps pour changer l'affichage. → p. 17 « REMARQUE »
	Le temps écoulé du Maintien au chaud clignote	<ul style="list-style-type: none"> ● Si la température du riz est faible ou que le temps de maintien au chaud a dépassé 24 heures pour le mode Maintien au chaud prolongé ou 12 heures pour le mode Maintien au chaud ordinaire, le temps écoulé du Maintien au chaud va clignoter. (Cela peut varier en fonction de l'option de menu.) → p. 16
	Des bips sont émis au cours du mode Maintien au chaud	<ul style="list-style-type: none"> ● Les bips servent à vous rappeler d'aérer le riz une fois la cuisson terminée. → Aérez le riz et fermez le couvercle extérieur. ● Le couvercle extérieur est-il ouvert ? → Fermez le couvercle extérieur.

GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

Problèmes		Cause (Points à vérifier)
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 la Minuterie est réglée sur une durée plus courte que celle suggérée, le cuiseur à riz va commencer la cuisson immédiatement.
	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. 10 ● Avez-vous sélectionné une option de menu incompatible avec la fonction Minuterie ? → La fonction de Minuterie n'est pas disponible avec les options RAPIDE et MÉLANGÉ. ● Le couvercle extérieur est-il bien fermé ? → Fermez bien le couvercle extérieur. ● Une substance étrangère (par exemple, du riz) peut adhérer aux orifices pour crochet du corps principal. → Retirez-la avec un bâtonnet en bois et enfoncez bien le couvercle extérieur jusqu'à ce qu'il se ferme avec un bruit de dé clic.
AUTRES	Le couvercle extérieur ne se ferme pas ou difficilement	<ul style="list-style-type: none"> ● Y a-t-il du riz ou toute autre substance étrangère ayant adhéré aux crochets de couvercle, aux orifices pour crochet du corps principal, entre le corps principal et le couvercle extérieur, sur le joint du couvercle intérieur, la soupape de régulation de pression, la soupape de sûreté ou l'évent à vapeur ? → Retirez la substance étrangère. → p. 22 ● L'ensemble de couvercle intérieur est-il correctement fixé ? → Si l'ensemble de couvercle intérieur n'est pas fixé une fois la casserole intérieure placée dans le corps principal, le couvercle extérieur, de par sa conception, ne fermera pas pour des raisons de sécurité. Il ne s'agit pas là d'un dysfonctionnement. ● Pour permettre la cuisson du riz à haute pression, les joints sont extrêmement étanches. Lors de la fermeture du couvercle extérieur, il se peut que vous notiez une certaine résistance. Enfoncez le couvercle extérieur lentement et sûrement jusqu'à ce qu'il se ferme avec un bruit de dé clic.
	Impossible d'ouvrir le couvercle extérieur	<ul style="list-style-type: none"> ● Le couvercle extérieur est verrouillé pendant la cuisson du riz à haute pression et ne peut pas être ouvert. S'il faut ouvrir le couvercle extérieur au cours de la cuisson, maintenez le bouton ANNULER enfoncé pendant 1 seconde ou plus. → Voir p. 13 « IMPORTANT ». ● 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 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.
	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. 21 « EN CAS D'ODEUR ».
	Vous entendez un bruit lors de l'ouverture ou de la fermeture du couvercle extérieur	<ul style="list-style-type: none"> ● Le bruit de claquement que vous entendez lors de l'ouverture ou de la fermeture du couvercle extérieur correspond au déplacement de la bille de décharge de pression.
	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.
	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.
	Étincelles au niveau de la fiche du cordon d'alimentation	<ul style="list-style-type: none"> ● Il peut se produire des étincelles lors du branchement de la fiche dans la prise de courant ou de son débranchement. Cela est courant sur les cuiseurs à riz à induction et n'implique aucunement un dysfonctionnement.
	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. 22

AFFICHAGE DES ERREURS ET SIGNIFICATION

Tableau d'affichage	Cause (Points à vérifier)
	<ul style="list-style-type: none"> ● Indique un dysfonctionnement. → Veillez contacter le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz ou le service clientèle de Zojirushi.
	<ul style="list-style-type: none"> ● En cas d'anomalie au niveau de la tension, l'appareil s'arrête automatiquement en vue d'éviter toute panne. → Vérifiez de nouveau la tension nominale de la prise secteur pour voir si elle est conforme à celle du cuiseur à riz. Si ce n'est pas le cas, utilisez une autre prise.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Le couvercle extérieur n'est pas complètement fermé. → Appuyez sur le bouton ANNULER et vérifiez que le couvercle extérieur est complètement fermé, puis appuyez sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER. Si le problème n'est toujours pas résolu, veuillez contacter le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz ou le Service à la Clientèle Zojirushi.
	<ul style="list-style-type: none"> ● La température du capteur du couvercle ou du capteur latéral est trop élevée. → Appuyez sur le bouton ANNULER et laissez le couvercle extérieur ouvert pendant plus de 50 minutes pour laisser refroidir l'intérieur. (Prenez garde aux brûlures.) Pour un refroidissement plus rapide, voir p. 13.
	<ul style="list-style-type: none"> ● La casserole intérieure n'est pas insérée. → Insérez bien la casserole intérieure.
 L'affichage est vide	<ul style="list-style-type: none"> ● La fiche du cordon d'alimentation est-elle débranchée de la prise de courant ? → L'affichage s'éteint lorsque la fiche du cordon d'alimentation n'est pas raccordée.
 clignote lorsque la fiche du cordon d'alimentation est raccordée	<ul style="list-style-type: none"> ● La batterie au lithium intégrée est morte. L'affichage s'éteint et les données mémorisées (heure actuelle, sélection de menu, réglages du Maintien au chaud) vont être effacées lorsque la fiche du cordon d'alimentation sera retirée de la prise de courant. Toutefois, le cuiseur à riz fonctionnera normalement une fois la fiche raccordée et l'heure configurée. Si la cuisson du riz est lancée alors que 7:00 clignote sur l'affichage, l'heure actuelle ne s'affichera pas pendant la cuisson. → Contactez le Service à la Clientèle Zojirushi pour faire remplacer la batterie au lithium (moyennant frais de remplacement).
 clignote	<ul style="list-style-type: none"> ● Le cuiseur à riz a interrompu la cuisson alors qu'il y a encore de la pression. Veuillez attendre que l'indicateur PRESSURE disparaisse de l'affichage (environ 5-10 minutes) Il sera impossible d'utiliser les boutons tant que l'indicateur PRESSURE clignotera.
Affichage bizarre	<ul style="list-style-type: none"> ● Débranchez le cordon d'alimentation et rebranchez-le. (Si 7:00 clignote sur l'affichage, réglez l'heure.) → p. 10

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 à la Clientèle Zojirushi
1-800-733-6270
www.zojirushi.com

Nomenclature des pièces	Numéro des pièces
Ensemble de couvercle intérieur (modèle de 1,0 L)	C162-GR
Ensemble de couvercle intérieur (modèle de 1,8 L)	C163-GR
Casserole intérieure (modèle de 1,0 L)	B572-6B
Casserole intérieure (modèle de 1,8 L)	B573-6B
Spatule	SHAKN-6B
Porte-spatule	618112-00
Gobelet à mesurer pour la plupart des types de riz (gobelet transparent)	615784-00
Gobelet à mesurer pour les riz blanc sans rinçage uniquement (gobelet à mesurer vert)	617824-00
Filtre de couvercle intérieur	BU201011L-00

FICHE TECHNIQUE

Numéro de modèle		NP-NWC10		NP-NWC18	
Capacité de cuisson (environ en L) [tasses] *1	BLANC (Riz blanc à grains courts / moyens) (ORDINAIRE, PLUS MOELLEUX, PLUS DUR)	0,09–1,0	[0,5–5,5]	0,18–1,8	[1–10]
	Riz sans rinçage	0,09–0,94	[0,5–5,5]	0,17–1,71	[1–10]
	UMAMI (Riz blanc à grains courts / moyens)	0,09–1,0	[0,5–5,5]	0,18–1,8	[1–10]
	Riz sans rinçage	0,09–0,94	[0,5–5,5]	0,17–1,71	[1–10]
	RAPIDE (Riz blanc à grains courts / moyens)	0,09–1,0	[0,5–5,5]	0,18–1,8	[1–10]
	Riz sans rinçage	0,09–0,94	[0,5–5,5]	0,17–1,71	[1–10]
	MÉLANGÉ (Riz blanc à grains courts / moyens)	0,09–0,72	[0,5–4]	0,36–1,08	[2–6]
	Riz sans rinçage	0,09–0,68	[0,5–4]	0,34–1,03	[2–6]
	SUSHI (Riz blanc à grains courts / moyens)	0,09–1,0	[0,5–5,5]	0,18–1,8	[1–10]
	Riz sans rinçage	0,09–0,94	[0,5–5,5]	0,17–1,71	[1–10]
	GLUANT (Riz gluant uniquement ou riz gluant + riz blanc à grains courts / moyens)	0,18–0,72	[1–4]	0,36–1,08	[2–6]
	Riz sans rinçage	0,17–0,68	[1–4]	0,34–1,03	[2–6]
	JASMIN	0,09–1,0	[0,5–5,5]	0,18–1,8	[1–10]
	PORRIDGE (Riz blanc à grains courts / moyens)	0,09–0,27	[0,5–1,5]	0,09–0,45	[0,5–2,5]
	Riz sans rinçage	0,09–0,26	[0,5–1,5]	0,09–0,43	[0,5–2,5]
	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]	
GRUAU D'AVOINE ÉPOINTÉE	0,09–0,45	[0,5–2,5]	0,18–0,54	[1–3]	
Capacité nominale	CA 120 V 60 Hz				
Consommation d'électricité	1 240 W		1 370 W		
Consommation moyenne d'électricité pendant le maintien au chaud	29 W		36 W		
Système de cuisson du riz	Système de PRESSION à induction				
Longueur du cordon d'alimentation	3' 3" (1,0 m)				
Dimensions externes	<environ en pouces>	10 ⁻¹ / ₈ (L) × 15 ⁻³ / ₈ (P) × 8 ⁻⁵ / ₈ (H) (16 ⁻³ / ₈ *2)		11 ⁻¹ / ₈ (L) × 16 ⁻¹ / ₂ (P) × 10 ⁻¹ / ₈ (H) (18 ⁻⁷ / ₈ *2)	
	<environ en cm>	25,5 (L) × 39 (P) × 22 (H) (41,5*2)		28 (L) × 42 (P) × 25,5 (H) (47,5*2)	
Poids	environ 13 lb (environ 5,5 kg)		environ 15 lb (environ 6,5 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.

DECLARATION OF CONFORMITY WITH FCC RULES

According to 47CFR, Part 2 and 18

We, Zojirushi America Corporation,

Located at : 19310 Pacific Gateway Drive, Suite 101 Torrance, CA 90502, USA

Telephone Number : 310-769-1900

Declare under sole responsibility that the product:

Trade Name: ZOJIRUSHI

Kind of equipment: Electric Rice Cooker & Warmer

Model Name: NP-NWC10, NP-NWC18

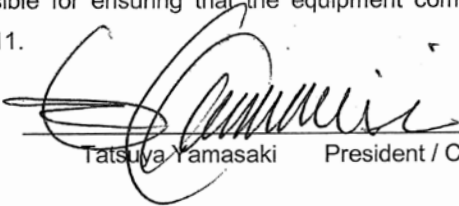
Complies with 47CFR Part 2 and 18 of the FCC rules as a Consumer, Industrial, Scientific and medical equipment. Each product marketed, is identical to the representative unit tested and found to be compliant with the standards.

Records maintained continue to reflect the equipment being produced can be expected to be within the variation accepted, due to quantity production and testing on a statistical basis as required by 47CFR §2.909.

Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

The above named party is responsible for ensuring that the equipment complies with the standards of 47CFR §18.301 to 18.311.

Signature of Party Responsible: _____


Tatsuya Yamasaki President / CEO

Date of issue: January 21, 2020

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

NP-NWC(2) ©(B)