



USA

CAN

CUISEUR À RIZ ET CHAUFFE-RIZ MICOM

MODE D'EMPLOI

# NS-WTC10

## INDEX

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	28
À PROPOS DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE .....	31
NOMS ET FONCTIONS DES PIÈCES .....	32
CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX.....	34
RÉGLAGE DE L'HORLOGE .....	35
SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION.....	35
CUISSON DU RIZ :	
ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE .....	36
ESTIMATION DU TEMPS DE CUISSON .....	37
CONSEILS POUR LA CUISSON DE DIVERS	
PLATS À BASE DE RIZ .....	38
UTILISATION DE LA MINUTERIE POUR FAIRE	
CUIRE DU RIZ :	
UTILISATION DE LA MINUTERIE .....	39
GARDER LE RIZ AU CHAUD :	
MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET	
MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ.....	40
COMMENT UTILISER LA FONCTION VAPEUR.....	42
NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	44
PIÈCES DE RECHANGE .....	45
GUIDE DE DÉPANNAGE .....	46
AFFICHAGES D'ERREUR ET LEUR	
SIGNIFICATION .....	49
FICHE TECHNIQUE.....	50

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

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

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

## SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

---

CET APPAREIL EST RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE.

L'appareil est équipé d'un cordon court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chutes sur le cordon. Des rallonges peuvent être utilisées à condition que toutes les précautions soient prises lors de leur utilisation. Si vous vous servez d'une rallonge, sa puissance électrique indiquée devra être égale ou supérieure à celle de l'appareil; Le cordon devra être arrangé de manière à ce qu'il ne pende pas depuis le haut d'un comptoir ou d'une table où il serait à portée de main des enfants et où il occasionnerait des accidents de chute.

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


# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**Veuillez suivre rigoureusement les instructions.**


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


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

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

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

■ Les gestes interdits ou requis sont indiqués comme suit :

 Indique une opération interdite.

 Indique une exigence ou une instruction à suivre impérativement.

## MISES EN GARDE



**Ne modifiez pas le cuiseur à riz. Cet appareil ne doit être démonté ou réparé que par un technicien en réparations.**  
Autrement il y a risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.  
Confiez toute demande de réparation au Service à la Clientèle Zojirushi.



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



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



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

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



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



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

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

**Ce cuiseur à riz ne doit être utilisé que pour faire cuire du riz, garder le riz au chaud et faire de la cuisson à la vapeur. N'en faites aucun usage autre que ceux pour lesquels il a été conçu. Suivez toujours les instructions du Mode d'emploi et ne faites jamais cuire ce qui suit :**

- Des aliments emballés dans un sac de plastique.
- Des aliments enveloppés dans du papier de cuisson, du papier d'aluminium, une pellicule de plastique, etc.

Cela risquerait de boucher les conduits d'évacuation de la vapeur.

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

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

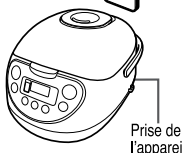
Fiche femelle du cordon d'alimentation



Fiche mâle du cordon d'alimentation



Cordon d'alimentation



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

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

**N'utilisez pas une source d'alimentation autre qu'une prise de courant C.A. 120 V.**

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ (suite)

## ⚠ AVERTISSEMENTS



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

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

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



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

Cela peut abîmer la table ou étagère coulissante et faire basculer le cuiseur à riz, entraînant une blessure ou des brûlures. La table ou étagère coulissante doit avoir une capacité de charge d'au moins 33 lb / 15 kg.

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

Cela risquerait de causer une panne ou un dysfonctionnement.

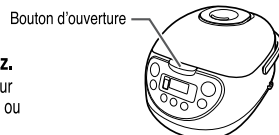
**Ne pas utiliser d'autres cordons d'alimentation que celui fourni. Ne pas utiliser le cordon d'alimentation sur d'autres appareils.**

Il y a risque de dysfonctionnement ou d'incendie.



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

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



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

**N'utilisez pas d'ustensile autre que la casserole intérieure ou le panier à vapeur fourni.**

Cela risquerait d'entraîner la surchauffe de la casserole ou le panier ou entraîner un mauvais fonctionnement du cuiseur à riz.

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

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

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

Il y a risque de blessure ou d'incendie.



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

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



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

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

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

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

**Insérez la fiche de l'appareil de façon sécuritaire dans la prise de l'appareil.**

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

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

## IMPORTANT

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cela risquerait de causer une panne du cuiseur à riz ou de faire fondre le panier à vapeur.

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

Il y a risque de choc électrique ou de panne.

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

Cela risquerait de causer la décoloration du cuiseur à riz.

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

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

**Tenez toujours le cuiseur à riz par la poignée lorsque vous le portez. N'inclinez pas le corps principal.**

Le contenu risquerait d'être renversé.

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

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

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

Cela risquerait de causer une panne.

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

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

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

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

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



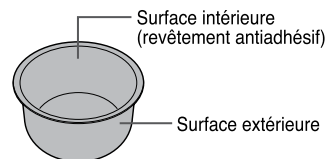
# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ (suite)

## À PROPOS DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE

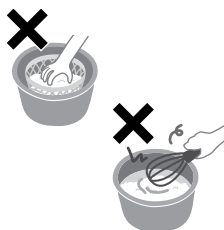
Veillez respecter les instructions suivantes pour pouvoir utiliser la casserole intérieure pendant les nombreuses années à venir.

### Surface intérieure (revêtement antiadhésif)

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



#### < Pendant les préparatifs >



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

#### < Une fois la cuisson terminée >



- Ne versez pas de vinaigre dans la casserole intérieure (pour faire du riz à sushi).
- N'utilisez pas de louche métallique (pour servir du 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. 44

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



- N'utilisez pas de produits tels que 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.



#### 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. 45

### Surface extérieure

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

# NOMS ET FONCTIONS DES PIÈCES

## Bouchon d'évent à vapeur

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

## Évent à vapeur

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

## Réceptacle du bouchon d'évent à vapeur

## Bouton d'ouverture

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

### À propos de la batterie au lithium

Une batterie au lithium est installée à l'intérieur, de sorte que les informations telles que l'heure courante et les options de menu soient conservées même si le cordon d'alimentation est débranché. La batterie au lithium s'épuisera à l'usage.  
→ p. 49

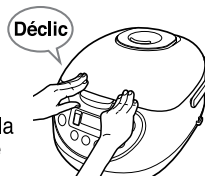


## FERMETURE DU COUVERCLE EXTÉRIEUR

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

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

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

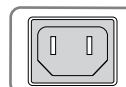


## Poignée

Utilisez la poignée pour transporter l'appareil.

## Prise de l'appareil

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



## Fiche mâle du cordon d'alimentation

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

## Lien torsadé

Cordon d'alimentation

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

## TABLEAU DE COMMANDE

- Enfoncez fermement les boutons.
- Un point et un tiret en relief (•, —) au centre des boutons DÉMARRER 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 ANNULER

- Utilisez-le pour annuler l'option sélectionnée ou la fonction en cours d'exécution.

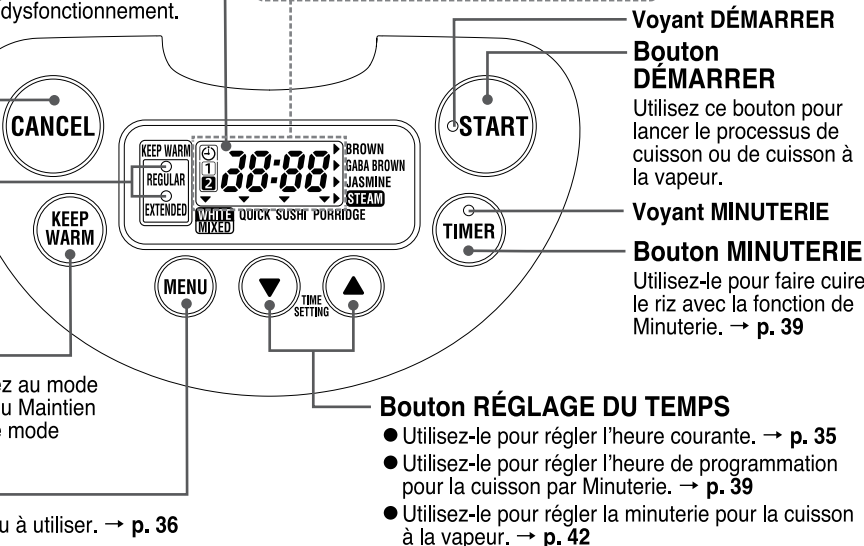
### Voyant MAINTIEN AU CHAUD

### Bouton MAINTIEN AU CHAUD

- Utilisez-le lorsque vous passez au mode Maintien au chaud ordinaire ou Maintien au chaud prolongé pendant le mode Maintien au chaud. → p. 40

### Bouton MENU

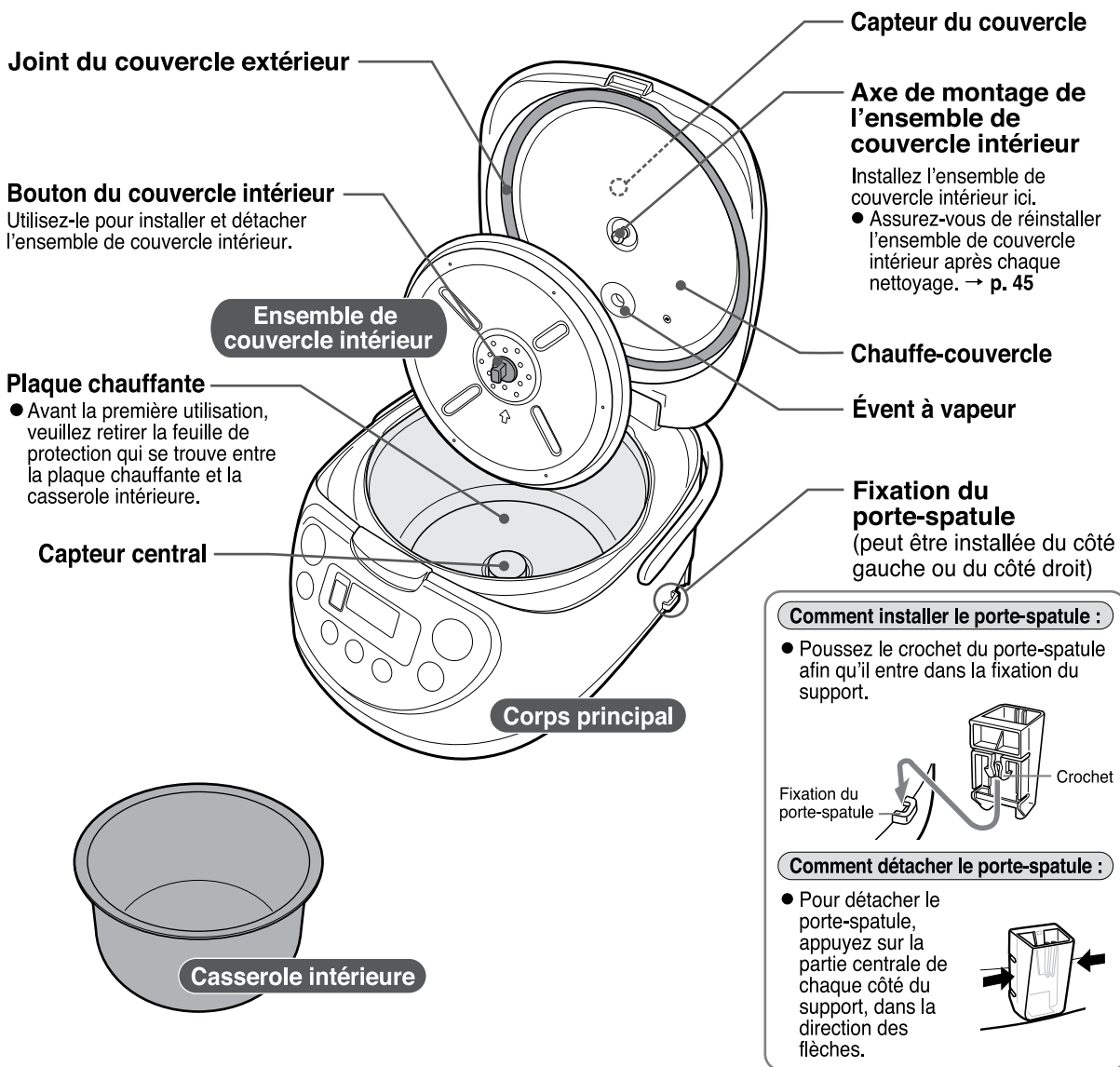
- Utilisez-le pour choisir le menu à utiliser. → p. 36



### Bouton RÉGLAGE DU TEMPS

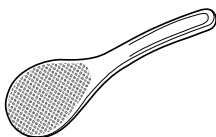
- Utilisez-le pour régler l'heure courante. → p. 35
- Utilisez-le pour régler l'heure de programmation pour la cuisson par Minuterie. → p. 39
- Utilisez-le pour régler la minuterie pour la cuisson à la vapeur. → p. 42

# NOMS ET FONCTIONS DES PIÈCES (suite)



## ACCESSOIRES

**Spatule**



**Porte-spatule**



**Panier à vapeur**



**Gobelet à mesurer**



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

# CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX

## CONSEILS POUR LA CUISSON D'UN RIZ DÉLICIEUX

### ● Mesurer le riz avec précision

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

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

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

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



Nettoyez le riz en le remuant avec les doigts.



**Mise en garde !**

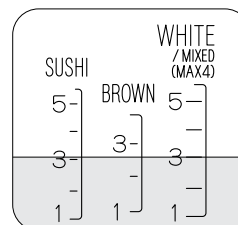
Ne nettoyez pas le riz ou n'ajustez pas la quantité d'eau avec de l'eau chaude (95 °F / 35 °C ou plus). Cela causerait une mauvaise cuisson du riz.

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

Type de riz	Nouvelle récolte	Récolte de l'année précédente
Niveau d'eau	Mettre un peu moins d'eau afin que le niveau soit inférieur au niveau normal	Mettre un peu plus d'eau que le niveau normal

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

Ex. : Pour faire cuire 3 tasses de riz blanc



Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau 3 de WHITE (BLANC).

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

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

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

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

## CONSEILS D'UTILISATION DU MODE MAINTIEN AU CHAUD

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

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

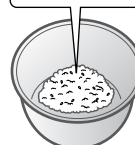
### ● Pour éviter que le riz ne soit mouillé, sec, dégage une odeur fétide ou jaunisse, n'utilisez pas le mode Maintien au chaud dans les cas suivants :

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

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

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

Regroupez les grains de riz au centre.



# RÉGLAGE DE L'HORLOGE

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


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


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

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

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

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

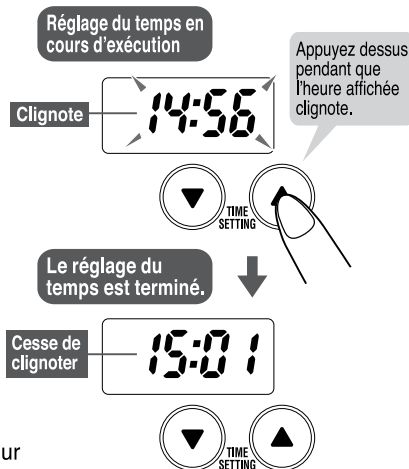
 : Le temps avance de 1 minute à chaque pression.

 : Le temps recule de 1 minute à chaque pression.

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

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

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



- 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 quand l'appareil est en mode Cuisson (à la vapeur), Maintien au chaud ordinaire, Maintien au chaud prolongé et Cuisson par minuterie.

# SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION

Ce produit comprend une fonction de mélodie qui vous permet de sélectionner une mélodie afin d'indiquer l'étape d'utilisation du cuiseur, par exemple lorsque débute la cuisson (à la vapeur), lorsque le fonctionnement par minuterie s'arrête et à la fin de la cuisson (à la vapeur). Vous pouvez aussi remplacer la mélodie par un bip ou la rendre silencieuse.

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

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

**Modification du signal sonore :**

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

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

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

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

① **Mélodie :**

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

② **Bip :**

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

③ **Silencieux :**

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

- Il n'est pas possible de modifier le signal sonore en mode Cuisson (à la vapeur), Maintien au chaud ordinaire, Maintien au chaud prolongé et Cuisson par minuterie.
- Si vous avez du mal à modifier / sélectionner le signal sonore, veuillez recommencer à partir de l'étape 1.

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

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

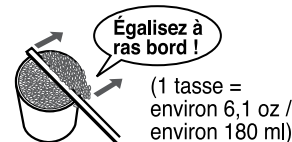
# CUISSON DU RIZ

## ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE

- À sa sortie d'usine, l'appareil est réglé sur le menu BLANC/MÉLANGÉ.
- Avant la première utilisation, veuillez nettoyer la casserole intérieure, l'ensemble de couvercle intérieur, le bouchon d'évent à vapeur et les accessoires. → p. 44 et 45

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

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



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

- ① Nettoyez le riz. → Voir « CONSEILS POUR LA CUISSON D'UN RIZ DÉLICIEUX », p. 34.
- ② Sur une surface plane, versez de l'eau sur le riz dans la casserole intérieure, jusqu'à la ligne de mesure d'eau qui correspond au nombre de gobelets de riz à faire cuire et à l'option de menu. → p. 38
- ③ Pour mesurer le riz avec précision, égalisez sa surface.
  - Vous pouvez faire cuire le riz immédiatement après l'avoir rincé, sans le laisser tremper. Le riz sera toutefois plus moelleux si vous le laissez tremper.

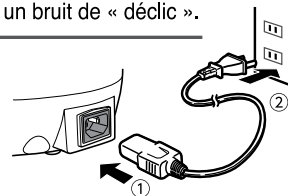
### 3 Mettez la casserole intérieure dans le corps principal, puis fixez l'ensemble de couvercle intérieur et le bouchon d'évent à vapeur. Fermez le couvercle extérieur.

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

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

### 4 Branchez les fiches.

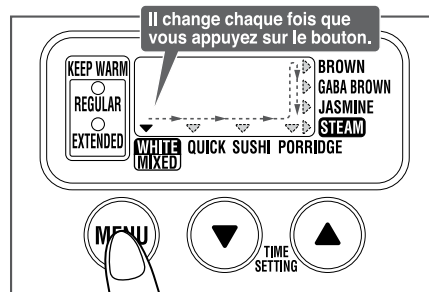
- ① Branchez la fiche femelle du cordon d'alimentation à fond dans le corps principal.
- ② Branchez la fiche mâle du cordon d'alimentation dans une prise de courant.



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

Chaque fois que vous appuyez sur le bouton, cela change la position du « ▼ » ou du « ► » sur l'affichage.

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

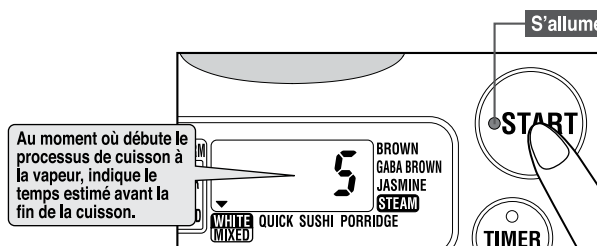


### 6 Appuyez sur le bouton **START**.

La mélodie se fait entendre (le bip retentit) et la cuisson commence. Le voyant DÉMARRER s'allume et, au moment où débute le processus de cuisson à la vapeur, l'affichage indique le temps estimé (en minutes) avant la fin de la cuisson.

- Ne mettre le panier à vapeur dans le cuiseur à riz que si vous cuisez des aliments à la vapeur en plus du riz.

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



- Lorsqu'il atteint le processus de cuisson à la vapeur, le cuiseur à riz ajuste le temps restant avant la fin de la cuisson. Il se peut que le temps restant avant la fin de la cuisson augmente ou diminue alors soudainement.



Option de menu	WHITE/MIXED (BLANC/MÉLANGÉ)	QUICK (RAPIDE)	SUSHI (SUSHI)
	PORRIDGE (PORRIDGE)	BROWN (BRUN)	GABA BROWN (BRUN GABA)
	JASMINE (JASMIN)	STEAM (VAPEUR)	

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

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

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

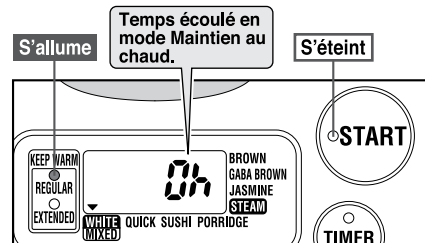
Le voyant DÉMARRER s'éteint, le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allume et la durée pendant laquelle le riz a été gardé au chaud s'affiche en heures.

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

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

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

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



## 8 Après l'utilisation, 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.
- Ne manipulez pas la fiche mâle du cordon d'alimentation ou la fiche femelle du cordon d'alimentation avec les mains mouillées. (Il y a risque de court-circuit ou de choc électrique.)
- **Le mode Maintien au chaud ne s'annulera pas si vous retirez simplement la casserole intérieure. Pensez à appuyer sur le bouton ANNULER.**

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

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

- L'option de menu PORRIDGE n'étant pas conservée en mémoire, vous devrez la sélectionner chaque fois que vous ferez cuire du porridge.

### SUGGESTION

Avant de faire cuire une autre casserole de riz ou de faire cuire du riz juste après avoir annulé le mode Maintien au chaud, attendez au moins 15 minutes pour laisser refroidir le cuiseur à riz.

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



### REMARQUES

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

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

### NOTE :

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

## ESTIMATION DU TEMPS DE CUISSON

Riz blanc	Environ 50 minutes à 60 minutes
Riz mélangé	Environ 50 minutes à 60 minutes
Cuisson rapide	Environ 29 minutes à 40 minutes
Riz à sushi	Environ 50 minutes à 60 minutes
Porridge	Environ 55 minutes à 70 minutes
Riz brun	Environ 85 minutes à 110 minutes
Riz brun Gaba	Environ 220 minutes à 240 minutes
Riz au jasmin	Environ 50 minutes à 60 minutes

- Le tableau ci-dessus est basé sur les conditions d'essai suivantes : 120 volts, température de la pièce à 68 °F (20 °C) et température initiale de l'eau à 64,4 °F (18 °C).
- Les durées ci-dessus s'étendent du moment du lancement de la Cuisson à celui du début du Maintien au chaud. La durée réelle peut varier suivant la tension d'alimentation, la température de la pièce, la saison et la quantité d'eau utilisée.

# CUISSON DU RIZ

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

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

Menus	Type de riz à utiliser	Option de menu	Niveau d'eau	Capacité de cuisson [tasses] *1	Avantages / Conseils
<b>Riz blanc</b> *2	Riz blanc à grains courts ou moyens	WHITE / MIXED	WHITE / MIXED	1 à 5,5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuit le riz blanc jusqu'à consistance uniforme.</li> </ul>
<b>Riz mélangé</b> *2	Riz blanc à grains courts ou moyens	WHITE / MIXED	WHITE / MIXED	1 à 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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, s'assurer 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.</li> <li>• L'on recommande de limiter la quantité d'ingrédients à un volume variant entre 30 et 50 % du volume de riz.</li> <li>• Coupez les ingrédients en petits morceaux et répartissez-les également sur le dessus du riz (ne pas les mélanger dans le riz).</li> </ul>
<b>Cuisson rapide</b> *2	Riz blanc à grains courts ou moyens	QUICK	WHITE / MIXED	1 à 5,5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choisissez ce réglage lorsque vous devez cuire rapidement du riz blanc. À noter que la texture du riz sera peut-être légèrement moins tendre.</li> </ul>
<b>Riz à sushi</b> *2	Riz blanc à grains courts ou moyens	SUSHI	SUSHI	1 à 5,5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le riz est plus ferme que lorsqu'il est cuit avec le réglage Riz blanc.</li> </ul>
<b>Porridge</b> *2	Riz blanc à grains courts ou moyens	PORRIDGE	PORRIDGE	0,5 à 1,5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'on recommande une quantité d'ingrédients variant entre 30 et 50 % du volume de riz.</li> <li>• Coupez les ingrédients en petits morceaux et répartissez-les également sur le dessus du riz sans les mélanger avec le riz.</li> <li>• Ne mettez pas de grandes quantités d'ingrédients difficiles à cuire.</li> <li>• <b>Faites bouillir les légumes à feuilles vertes séparément, puis ajoutez-les une fois le porridge de riz cuit.</b></li> <li>• N'utilisez pas de riz brun pour préparer du porridge.</li> </ul>
<b>Riz brun</b>	Riz brun à grains courts ou moyens	BROWN	BROWN	1 à 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuit le riz brun.</li> <li>• Il n'est pas recommandé de mélanger du riz blanc et du riz brun, car le riz blanc pourrait renverser ou la cuisson pourrait être inégale.</li> </ul>
<b>Riz brun Gaba</b>	Riz brun à grains courts ou moyens	GABA BROWN	BROWN	1 à 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour le riz brun qui a une plus grande valeur nutritive.</li> </ul>
<b>Riz au jasmin</b>	Riz blanc au jasmin	JASMINE	JASMINE	1 à 5,5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selon la marque de riz, il pourra être un peu moins tendre qu'à l'habitude. → p. 46</li> </ul>

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

\*2 N'utilisez que du riz blanc à grains courts ou moyens lorsque vous faites cuire du riz blanc, du riz mélangé, du riz à sushi ou du porridge ou en mode Cuisson rapide.

# UTILISATION DE LA MINUTERIE POUR FAIRE CUIRE DU RIZ UTILISATION DE LA MINUTERIE

- Cette fonction sert à régler le cuiseur à riz pour qu'il termine automatiquement la cuisson à l'heure spécifiée. Une fois définis, les réglages de la Minuterie sont sauvegardés sous 1 (Minuterie 1) et 2 (Minuterie 2).
- Les réglages initiaux sont 6:00 pour « Minuterie 1 » et 18:00 pour « Minuterie 2 ».
- Réglez l'horloge sur l'heure courante avant de régler la fonction de Minuterie. Si l'heure affichée est inexacte, la cuisson ne se terminera pas à l'heure définie sur la Minuterie. → p. 35
- Pour les préparatifs de pré-cuisson, voir les étapes 1 à 4 sous « ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE », p. 36.

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

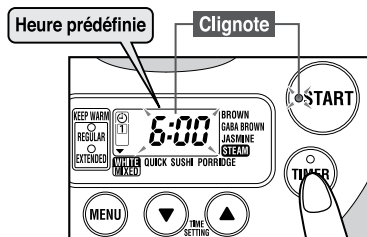
- La fonction de Minuterie n'est pas disponible pour les options de menu RAPIDE et VAPEUR.
- N'utilisez pas la fonction Minuterie pour régler l'option MÉLANGÉ dans le menu.

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

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

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

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

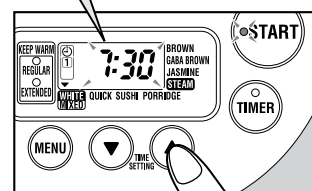


## 3 Appuyez sur le bouton ou pour spécifier l'heure de la fin de cuisson.

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

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

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

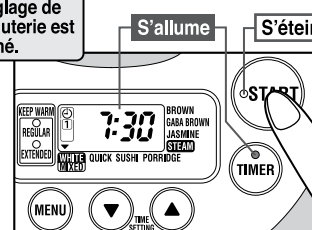


## 4 Appuyez sur le bouton . La mélodie est jouée et le réglage de la Minuterie est terminé.

Le voyant DÉMARRER 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 pour valider le réglage de la MINUTERIE.
- La cuisson sera terminée à l'heure spécifiée. → Voir l'étape 7 sous « ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE », p. 37.
- Pour annuler le réglage de la Minuterie, il faut appuyer sur le bouton ANNULER.

Le réglage de la Minuterie est terminé.



Durées suggérées pour le réglage de la Minuterie :

BLANC	1 heure à 13 heures
SUSHI	1 heure à 13 heures
PORRIDGE	1 heure 10 minutes à 13 heures

BRUN	1 heure 50 minutes à 13 heures
BRUN GABA	4 heures 15 minutes à 13 heures
JASMIN	1 heure 20 minutes à 13 heures

### SUGGESTION

- N'utilisez pas la fonction de Minuterie si vous ajoutez des ingrédients et/ou des épices au riz. Vous risquez de ne pas obtenir des résultats de cuisson satisfaisants, car les ingrédients peuvent se gâcher et les épices peuvent descendre au fond de la casserole intérieure.
- Pensez à régler la Minuterie sur une durée inférieure à 13 heures, tout spécialement l'été, pour éviter que le riz ne se gâte en trempant à cause de la température élevée de la pièce.

### NOTE :

- Le temps restant de cuisson ne s'affiche pas quand la Minuterie est activée.
- Si vous réglez la minuterie sur une durée inférieure à celle suggérée ci-dessus, le cuiseur à riz émettra un bip et lancera immédiatement la cuisson.
- Il se peut que la cuisson ne se termine pas à l'heure spécifiée si la température de la pièce ou de l'eau est trop basse. De plus, le temps de cuisson peut être affecté par la quantité d'eau ou la tension d'alimentation.
- Lors de la cuisson avec la fonction de Minuterie, le riz absorbe l'excès d'humidité, ce qui peut rendre le riz plus mou ou regrouper le son au fond et le faire brûler.
- Si vous voulez consulter l'heure courante pendant l'utilisation de la fonction de Minuterie, appuyez sur le bouton ou et l'affichage permutera.

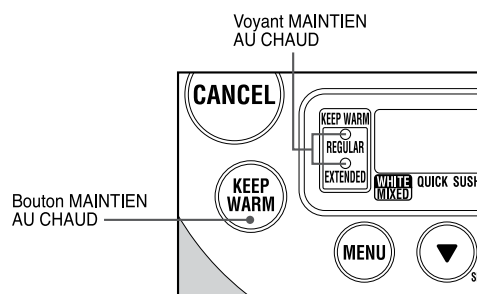
# GARDER LE RIZ AU CHAUD

## 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) :

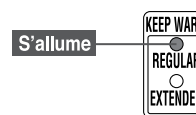
- Réglages de menu PORRIDGE, BRUN et BRUN GABA.
- Si 12 heures de Maintien au chaud ordinaire se sont déjà écoulées.
- Si 4 heures de Maintien au chaud prolongé se sont déjà écoulées.
- Si la température de la casserole intérieure est basse en raison de l'annulation du mode Maintien au chaud ou d'une panne de courant.



### MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE

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

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



### MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ

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

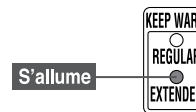
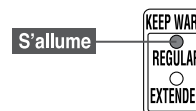
Cette fonction peut être activée pendant le mode Maintien au chaud ordinaire.

**1** Vérifier pour s'assurer que le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE est allumé.

**2** Appuyer sur le bouton .

Le voyant MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ s'allume.

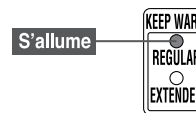
- Après 8 heures de Maintien au chaud prolongé, le cuiseur à riz passe automatiquement à Maintien au chaud ordinaire.



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

Appuyer sur le bouton .

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



# GARDER LE RIZ AU CHAUD (suite)

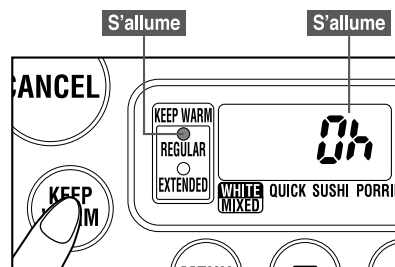
## COMMENT GARDER LE RIZ AU CHAUD DE NOUVEAU

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

Appuyez sur le bouton .

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

- Lorsque la température du riz et de la casserole intérieure est basse, ne gardez pas le riz au chaud de nouveau.



### Si l'odeur vous préoccupe :

- Il est possible que de mauvaises odeurs se dégagent ou que l'on assiste à une prolifération des bactéries, selon la manière dont l'unité a été nettoyée, la température ambiante basée sur la saison ou sur l'environnement d'utilisation, les ouvertures et fermetures fréquentes du couvercle extérieur, le type de riz utilisé ou la manière dont le riz a été nettoyé. Si vous êtes préoccupé par les mauvaises odeurs, le fait de nettoyer le cuiseur à riz conformément à « INTÉRIEUR » p. 45, puis d'utiliser le mode Maintien au chaud ordinaire peut être efficace.

### NOTE :

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

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

### REQUÊTE

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

# COMMENT UTILISER LA FONCTION VAPEUR

**1** Ajoutez de l'eau dans la casserole intérieure.  
18 oz / 540 ml (ou 3 tasses mesurées avec le gobelet fourni)

**2** Mettez la casserole intérieure dans le corps principal avant d'ajouter le panier à vapeur.

Assurez-vous d'essuyer toute humidité et toute autre substance étrangère sur la surface extérieure de la casserole intérieure, de l'intérieur du corps principal, de l'ensemble du couvercle intérieur et du bouchon d'évent à vapeur.  
● Veuillez vous assurer de mettre le panier à vapeur droit sinon la vapeur pourra s'échapper par l'espace créé.



**3** Placez les aliments dans le panier à vapeur avant d'installer l'ensemble de couvercle intérieur et le bouchon d'évent à vapeur. Fermez ensuite le couvercle extérieur et branchez le cordon d'alimentation.

1) Branchez la fiche femelle du cordon d'alimentation à fond dans le corps principal.

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

● Répartissez également les aliments dans le panier à vapeur. Ce dernier pourra s'incliner si les aliments se trouvent tous du même côté.

**4** Sélectionnez le réglage de menu VAPEUR en appuyant sur le bouton .

● Une fois le réglage du menu VAPEUR sélectionné, la durée de cuisson par défaut s'affichera dans l'affichage. La durée peut être augmentée ou réduite à l'aide des boutons de réglage du temps  ou . Consultez la p. 43 « Estimation du temps de cuisson ».

Durée de cuisson par défaut	Durée de cuisson possible
40 minutes	1 à 60 minutes

La durée de cuisson inclut le temps requis pour faire bouillir l'eau.

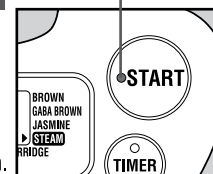
**5** Appuyez sur le bouton .


Le voyant DÉMARRER s'allume et la mélodie ou le bip indiquant le début de la cuisson à la vapeur se fait entendre.

L'affichage indique le temps restant avant la fin de la cuisson à la vapeur.

● Appuyez sur le bouton de réglage de temps  ou  pour vérifier le temps actuel pendant la cuisson.

S'allume



**6** Lorsque la mélodie ou le bip se fait entendre pour indiquer que la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton  et retirez les aliments du panier à vapeur.

● Retirez les aliments du panier à vapeur dès la fin de la cuisson pour éviter qu'ils ne deviennent mouillés ou détrempés.

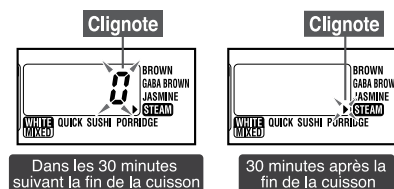
● Soyez prudent au moment d'ouvrir le couvercle extérieur ou de retirer les aliments cuits à la vapeur ou le panier à vapeur, car la vapeur et l'intérieur du corps principal seront très chauds.

● Une fois la cuisson terminée, assurez-vous de toujours appuyer sur le bouton ANNULER. Le cuiseur à riz émettra un signal sonore toutes les 30 minutes pour vous rappeler d'en retirer les aliments si vous n'avez pas appuyé sur le bouton ANNULER.

● Si les aliments doivent être cuits plus longtemps, reprenez le processus à compter de l'étape **4** pour prolonger le temps de cuisson.

● Si l'odeur des aliments reste dans la casserole intérieure après la cuisson, consultez la p. 44 « NETTOYAGE ET ENTRETIEN : EN CAS D'ODEUR » pour éliminer l'odeur.

● Des ingrédients foncés (tout particulièrement les carottes et les légumes à feuilles) pourraient tacher le panier à vapeur. Pour éviter toute tache, mettez un papier parchemin dans le panier à vapeur puis déposez les aliments sur ce dernier.



**REMARQUE :**

- Nettoyez l'écume que produisent des aliments comme le poulet ou le poisson après la cuisson.
- Mettez les légumes cuits à la vapeur dans de l'eau glacée immédiatement après la cuisson avant de les égoutter pour qu'ils conservent leur couleur éclatante.



# COMMENT UTILISER LA FONCTION VAPEUR (suite)

## Estimation du temps de cuisson :

Veillez vous assurer que la hauteur des aliments ne dépasse pas 1-½" / 3,5 cm pour éviter qu'ils ne touchent l'ensemble de couvercle intérieur, ce qui pourrait entraîner un bris ou un mauvais fonctionnement.

Ingrédients	Quantité	Estimation du temps de cuisson	Conseils pour la cuisson à la vapeur
Carotte	1, approx. 7 oz / 200 g	20 min.	Coupé en petits morceaux
Brocoli	½, approx. 7 oz / 200 g	15 min.	Coupé en petits morceaux
Épinard	Approx. 3-½ oz / 100 g	15 min.	Coupé en petits morceaux
Citrouille	¼, approx. 9 oz / 250 g	20 min.	Coupé en petits morceaux
Pomme de terre	3, approx. 16 oz / 450 g	40 min.	Coupé en petits morceaux
Patate douce	1, approx. 10-½ oz / 300 g	35 min.	Coupé en petits morceaux
Maïs	1, approx. 7 oz / 200 g	30 min.	Coupé en petits morceaux
Poulet	1 filet, approx. 10-½ oz / 300 g	30 min.	Faites de petites fentes en dessous de l'aliment (dans la partie en contact avec le panier à vapeur)
Poisson (poisson blanc, saumon, etc.)	Coupé en filets, approx. 5 oz / 150 g	25 min.	Coupez en tranches de moins de 1 po / 2 cm d'épaisseur, avant de les emballer dans du papier d'aluminium
Crevette	15, approx. 5 oz / 150 g	20 min.	Cuisez-les à la vapeur, sans en retirer la carapace
Pétoncle	Approx. 5 oz / 150 g	20 min.	Retirez-les des coquilles (Il est recommandé de mettre du chou ou du chou chinois dans le fond du panier à vapeur pour empêcher les pétoncles de coller)
Dumplings à la viande réfrigérés, raviolis chinois (jiaozi), dumplings à la viande (xiaolongbao)	Approx. 7 oz / 200 g	15 min.	Laissez un espacement approprié entre les aliments
Dumplings à la viande surgelés, raviolis chinois (jiaozi), dumplings à la viande (xiaolongbao)	Approx. 7 oz / 200 g	20 min.	Laissez un espacement approprié entre les aliments

## REMARQUE :

### Ne faites pas cuire les types d'aliments suivants dans le cuiseur à riz :

- Des aliments épais comme le cari et les ragoûts.
- Tous les aliments qui peuvent déborder, comme ceux qui contiennent du bicarbonate de soude.
- Tous les aliments qui s'ouvrent ou s'étendent après la cuisson, comme les produits de la mer transformés et les haricots.
- Tous les aliments qui contiennent de grandes quantités d'huile.
- Tous les aliments emballés dans des sacs de plastique.

### Pendant la cuisson...

- N'utilisez ni essuie-tout ni aucun autre couvercle pour recouvrir les aliments.
- Retirez tout objet étranger se trouvant à l'extérieur de la casserole intérieure, de la plaque chauffante ou du capteur central. → p. 44 et 45
- Lorsque vous utilisez du papier d'aluminium ou du papier parchemin, ne couvrez pas complètement les trous dans le panier à vapeur ou ne laissez pas le papier dépasser à l'extérieur du panier à vapeur, car cela pourrait entraîner un bris, un débordement ou une fuite de vapeur.
- La durée de cuisson à la vapeur variera en fonction de la température de la pièce ou de l'eau, de la tension, de la quantité d'eau, de la taille, de la quantité et de la température des aliments, ainsi que d'autres facteurs.
- Si les aliments ne sont pas suffisamment cuits, répétez le processus de cuisson à la vapeur en suivant les étapes **4 à 6**.
- Lorsque vous utilisez le cuiseur pour cuire plusieurs aliments à la vapeur l'un à la suite de l'autre, veuillez vous assurer qu'il y a suffisamment d'eau dans la casserole intérieure et en ajouter au besoin pour éviter l'évaporation à sec.
- Une longue cuisson à la vapeur du poisson ou de la viande fera durcir ces aliments. Si vous voyez qu'ils ne sont pas cuits suffisamment, coupez-les en tranches minces avant de les cuire à la vapeur. Ajouter des fines herbes, de l'ail ou assaisonner avec du sel et du poivre pourra diminuer l'odeur.

### Au moment de cuire d'autres aliments avec le riz...

- Faites cuire le riz au réglage de menu BLANC / MÉLANGÉ.
- Ne mettez pas plus d'une tasse de riz à la fois (le couvercle extérieur pourrait s'ouvrir pendant la cuisson, ce qui entraînera une cuisson inégale du riz et empêchera la cuisson à la vapeur appropriée des autres aliments).
- Nivelez la surface du riz avant la cuisson. → Ne pas le faire pourra pousser le riz contre le panier à vapeur.
- Les ingrédients qui exigent une longue cuisson à la vapeur, comme les pommes de terre, les patates douces, le maïs, la citrouille et le poisson (enveloppé dans du papier d'aluminium) peuvent être cuits ensemble. S'ils ne cuisent pas bien, vous pouvez soit réduire la quantité d'aliments ou les couper en petits morceaux.
- Les ingrédients qui exigent une courte cuisson à la vapeur, comme les épinards, ne cuiront pas bien.
- Évitez d'ajouter des ingrédients pendant la cuisson du riz.
- Le riz pourra brûler plus facilement ou prendre la couleur des autres ingrédients.

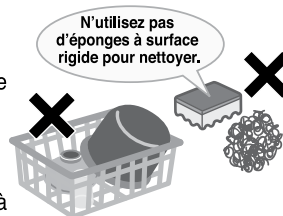
### Après la cuisson...

- Soyez prudent au moment d'ouvrir le couvercle extérieur ou de retirer des aliments cuits à la vapeur ou le panier à vapeur, puisque la vapeur et l'intérieur du corps principal seront très chauds, ce qui pourra causer des brûlures.
- L'huile et l'écume peuvent salir l'ensemble de couvercle intérieur et l'intérieur du couvercle extérieur, tout particulièrement lorsque des viandes sont cuites à la vapeur. Lavez toujours l'ensemble de couvercle intérieur, la casserole intérieure et le panier à vapeur après chaque utilisation et essuyez le joint du couvercle extérieur et l'intérieur du couvercle extérieur après chaque utilisation pour empêcher les odeurs ou la détérioration.
- De la condensation chaude peut tomber de l'ensemble de couvercle intérieur lorsque le couvercle extérieur est ouvert, ce qui peut causer des brûlures. Soyez très prudent.

# 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 et le bouchon d'évent à vapeur.



## EXTÉRIEUR

Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré.

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

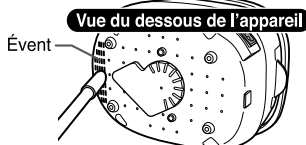
### Bouton d'ouverture

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

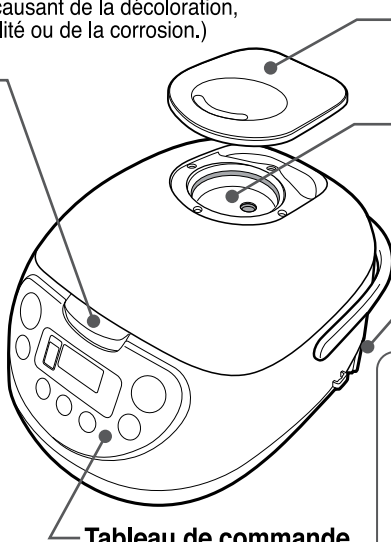
- Il se peut que le couvercle extérieur ne s'ouvre pas.

### Évent

Nettoyez avec un aspirateur (une fois par mois).



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



### Bouchon d'évent à vapeur

Lavez à l'eau courante et laissez sécher complètement.

### Réceptacle du bouchon d'évent à vapeur

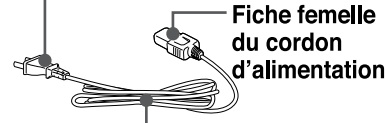
Retirez le bouchon d'évent à vapeur et essuyez le couvercle extérieur à l'aide d'un linge doux bien essoré.

### Prise de l'appareil

Essuyez avec un linge doux et sec.

Essuyez avec un linge doux et sec.

### Fiche mâle du cordon d'alimentation



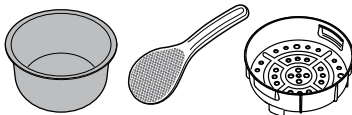
### Cordon d'alimentation

### Tableau de commande

Essuyez avec un linge doux et sec.

## CASSEROLE INTÉRIEURE (→ p. 31) / SPATULE / PANIER À VAPEUR

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



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

## Gobelet à mesurer / Porte-spatule

Nettoyez avec une éponge douce.

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



## EN CAS D'ODEUR

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

- Ne mettez ni savon à vaisselle ni aucune autre substance 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** Lorsque la mélodie est jouée (ou le bip émis) et que le cuiseur à riz permute en mode Maintien au chaud, appuyez sur le bouton .

**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.

## INTÉRIEUR

### Joint du couvercle extérieur

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

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

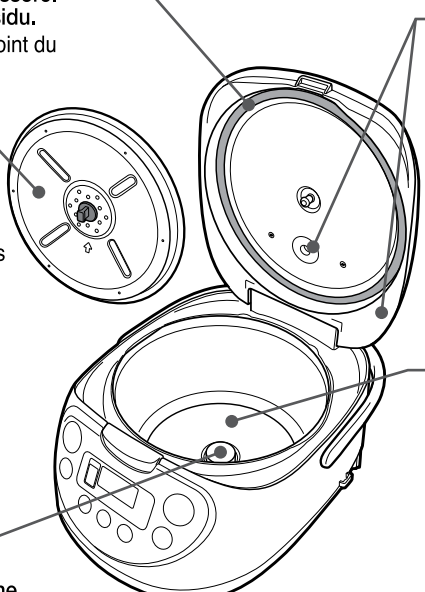
### Ensemble de couvercle intérieur

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

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

### Capteur central

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



### Couvercle extérieur / Évén à vapeur

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

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

- N'utilisez pas de savon à vaisselle.

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

### Plaque chauffante

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

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

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

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

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

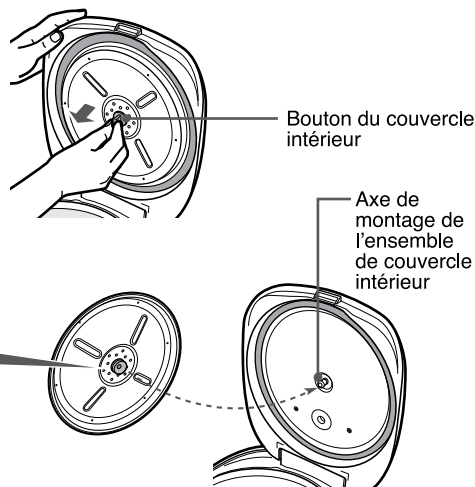
Tenez le couvercle extérieur d'une main et utilisez l'autre main pour tirer le bouton du couvercle intérieur vers vous.

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

Mettez la partie vide de l'ensemble de couvercle intérieur (du côté opposé du bouton du couvercle intérieur) sur l'axe de montage de l'ensemble de couvercle intérieur pour installer l'ensemble de couvercle intérieur.

Côté opposé du bouton du couvercle intérieur.

Installez la partie vide sur l'axe de montage de l'ensemble de couvercle intérieur.



## PIÈCES DE RECHANGE

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

### Service à la Clientèle Zojirushi

1-800-733-6270

www.zojirushi.com

Nomenclature des pièces	Numéro des pièces
Ensemble de couvercle intérieur	C194-6B
Casserole intérieure	B480-6B
Spatule	SHAKN-6B
Porte-spatule	616864-00
Gobelet à mesurer	615784-00
Panier à vapeur	BU195031L-00

# GUIDE DE DÉPANNAGE

● Veuillez faire les vérifications suivantes avant d'appeler le service de réparation.

Problèmes	Cause (Points à vérifier)
<b>CUISSON DU RIZ</b>	<p><b>Le riz cuit est trop dur ou trop mou :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Selon vos préférences, augmentez ou réduisez la quantité d'eau de 1 à 2 mm par rapport à ligne de niveau d'eau.</li> <li>● Si le cuiseur à riz se trouve sur une surface inégale ou inclinée, le riz cuit risque d'être trop dur ou trop mou, car la quantité d'eau est inégale.</li> <li>● La consistance du riz varie suivant la marque de riz, l'origine de la récolte et la durée pendant laquelle le riz a été entreposé (nouvelle récolte ou récolte de l'année précédente).</li> <li>● La consistance du riz varie suivant la température de la pièce et de l'eau.</li> <li>● Le riz cuit peut être plus mou quand vous utilisez la Minuterie.</li> <li>● Si vous faites cuire le riz avec l'option de menu RAPIDE, il se peut que le riz obtenu soit collant ou dur. → <b>Essayez avec l'option de menu BLANC/MÉLANGÉ.</b></li> <li>● Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée.</li> <li>● Il peut rester trop de son sur les grains de riz s'ils n'ont pas été suffisamment nettoyés.</li> <li>● Avez-vous aéré le riz une fois la cuisson terminée ? → <b>Aérez le riz dès la fin de la cuisson.</b></li> <li>● Y a-t-il de l'humidité ou un corps étranger sur la surface extérieure de la casserole intérieure, à l'intérieur du corps principal, sur l'ensemble de couvercle intérieur ou sur le bouchon d'évent à vapeur ? → <b>Essuyez.</b></li> <li>● Le riz au JASMIN peut être légèrement plus dur que le riz ordinaire. → <b>Si vous préférez rendre le riz plus mou, versez l'eau un peu plus haut que la ligne marquée sur la casserole intérieure (sans dépasser 1/2 de l'échelle) puis faites cuire. Notez toutefois que l'eau risque de déborder si vous en versez trop.</b></li> </ul>
	<p><b>Il y a du riz brûlé :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Des corps étrangers tels que des grains de riz peuvent se coincer sur la face extérieure de la casserole intérieure, à l'intérieur du corps principal, sur le capteur central ou sur la plaque chauffante.</li> <li>● Si vous faites tremper le riz longtemps ou le faites cuire avec la Minuterie, il se peut que le son se regroupe au fond et que le riz brûle plus facilement.</li> <li>● Il peut rester trop de son sur les grains de riz s'ils n'ont pas été suffisamment nettoyés.</li> <li>● Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée.</li> </ul>
	<p><b>La surface du riz cuit est inégale :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● En raison de la convection de la chaleur pendant la cuisson, il se peut que la surface du riz cuit soit inégale.</li> <li>● Assurez-vous que l'ensemble de couvercle intérieur n'est pas déformé.</li> <li>● Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée.</li> </ul>
	<p><b>Débordement pendant l'ébullition :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Avez-vous utilisé le mauvais menu ou la mauvaise quantité d'eau ? → <b>p. 38</b> Lors de la cuisson avec l'option de menu Porridge, le contenu risquant tout particulièrement de déborder en bouillant, assurez-vous d'utiliser la bonne quantité d'eau. → <b>Voir « Prenez garde que le contenu ne déborde en bouillant », p. 37.</b></li> <li>● Assurez-vous d'avoir mis le bouchon d'évent à vapeur.</li> <li>● Il peut rester trop de son sur les grains de riz s'ils n'ont pas été suffisamment nettoyés.</li> <li>● Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée.</li> </ul>
	<p><b>La cuisson ne commence pas ou les boutons ne répondent pas :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Avez-vous branché la fiche mâle du cordon d'alimentation dans la prise de courant ?</li> <li>● La fiche femelle du cordon d'alimentation est-elle débranchée sur la prise de l'appareil ?</li> <li>● L'affichage indique-t-il « E01 » ou « E02 » ? → <b>p. 49</b></li> <li>● Le voyant MAINTIEN AU CHAUD est-il allumé ? → <b>Appuyez sur le bouton ANNULER, puis sur le bouton DÉMARRER.</b></li> </ul>
	<p><b>De la vapeur s'échappe par l'interstice entre le couvercle extérieur et le corps principal :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Assurez-vous que l'ensemble de couvercle intérieur n'a pas été échappé ou déformé, et que le joint du couvercle extérieur n'est pas tordu.</li> <li>● Le joint du couvercle extérieur est-il sale ? → <b>Nettoyez le joint du couvercle extérieur.</b></li> <li>● Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée.</li> </ul>
	<p><b>CUISSON DU RIZ / MAINTIEN AU CHAUD</b></p> <p><b>L'appareil émet un bruit pendant la cuisson ou le Maintien au chaud :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Le microprocesseur (MICOM) émet un son quand il ajuste la chaleur du cuiseur à riz. Cela n'est pas dû à un dysfonctionnement.</li> <li>● Il y a un bruit de crépitements quand il reste de l'eau sur la face extérieure de la casserole intérieure. → <b>Avant de mettre la casserole intérieure dans le corps principal, prenez toujours soin de bien essuyer la face extérieure de la casserole intérieure et la face intérieure du corps principal, en prêtant une attention spéciale aux traces d'humidité et aux corps étrangers.</b></li> </ul>

# GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

● Veuillez faire les vérifications suivantes avant d'appeler le service de réparation.

Problèmes	Cause (Points à vérifier)
<p><b>MAINTIEN AU CHAUD</b></p> <p>Pendant le Maintien au chaud, le riz dégage une odeur ou devient collant :</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pendant le maintien au chaud du riz, avez-vous laissé la spatule dans la casserole intérieure ?</li> <li>● Avez-vous réchauffé du riz froid ?</li> <li>● Avez-vous aéré le riz une fois la cuisson terminée ? → <b>Aérez le riz dès la fin de la cuisson.</b></li> <li>● Il peut rester trop de son sur les grains de riz s'ils n'ont pas été suffisamment nettoyés.</li> <li>● Lorsque vous faites cuire du riz mélangé, etc., il se peut que cela laisse une odeur. → <b>Nettoyez bien la casserole intérieure et procédez « EN CAS D'ODEUR »</b> → p. 44</li> <li>● Le mode Maintien au chaud n'a peut-être pas été utilisé pour garder le riz au chaud. → <b>Il peut y avoir une odeur indésirable si le riz est laissé dans la casserole intérieure sans utiliser le mode Maintien au chaud.</b> → p. 34</li> <li>● Avez-vous bien nettoyé le cuiseur à riz après chaque utilisation ? → <b>Des odeurs fétides ou la prolifération de bactérie peuvent être causées par un nettoyage inadéquat de l'appareil, par la température de la pièce (selon la saison ou l'environnement d'utilisation), par l'ouverture et la fermeture fréquentes du couvercle extérieur, par le type de riz utilisé ou par la façon dont le riz a été nettoyé. En cas d'odeurs gênantes, consultez la section « INTÉRIEUR », p. 45, et nettoyez le cuiseur à riz, puis l'utilisation du mode MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE, p. 40, doit être efficace.</b></li> </ul>
<p>Pendant le Maintien au chaud, le riz jaunit ou sèche :</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Est-ce que vous ne gardez qu'une petite quantité de riz au chaud dans la casserole intérieure ?</li> <li>● Le mode Maintien au chaud a-t-il été utilisé pendant plus de 12 heures ?</li> <li>● Le riz peut prendre une coloration jaune, suivant le type de riz ou d'eau utilisé.</li> </ul>
<p>L'affichage n'indique pas le temps écoulé de Maintien au chaud :</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● L'affichage indique-t-il l'heure courante ? → <b>Appuyez sur les boutons de réglage du temps pour changer l'affichage.</b> → Voir p. 41 « NOTE ».</li> </ul>
<p>Impossible de sélectionner le mode Maintien au chaud prolongé :</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Avez-vous sélectionné une option de menu pour laquelle le mode Maintien au chaud prolongé n'est pas disponible ? → p. 40</li> <li>● Le mode Maintien au chaud a-t-il été utilisé pendant plus de 12 heures ? → <b>Après l'utilisation du mode Maintien au chaud pendant plus de 12 heures, il n'est pas possible de sélectionner le mode Maintien au chaud prolongé.</b></li> <li>● Le riz est-il froid dans la casserole intérieure ? → <b>Lorsque la température est basse dans la casserole intérieure, il n'est pas possible de sélectionner le mode Maintien au chaud prolongé.</b></li> </ul>
<p><b>CUISSON PAR MINUTERIE</b></p> <p>Le cuiseur à riz commence la cuisson dès la validation du réglage de la Minuterie :</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● L'horloge est-elle bien réglée sur l'heure courante ? → <b>L'horloge affiche l'heure sur un cycle de 24 heures. Vérifiez l'heure courante et réglez l'horloge.</b></li> <li>● Si la Minuterie est réglée sur un temps plus court que celui recommandé, la cuisson commencera immédiatement.</li> </ul>
<p>Le riz n'est pas prêt à l'heure spécifiée :</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● L'horloge est-elle bien réglée sur l'heure courante ? → <b>L'horloge affiche l'heure sur un cycle de 24 heures. Vérifiez l'heure courante et réglez l'horloge.</b></li> <li>● Il se peut que la cuisson ne se termine pas à l'heure spécifiée si la température de la pièce ou de l'eau est trop basse. De plus, le temps de cuisson peut être affecté par la quantité d'eau ou la tension d'alimentation.</li> </ul>
<p>Impossible de régler la Minuterie :</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Avez-vous appuyé sur le bouton DÉMARRER après avoir réglé l'heure ? → <b>Il faut appuyer sur le bouton DÉMARRER pour valider le réglage de la Minuterie.</b></li> <li>● Est-ce que « 1:00 » clignote sur l'affichage ? → <b>La fonction de Minuterie n'est disponible que si l'heure courante a été spécifiée sur l'horloge.</b> → p. 35</li> <li>● Avez-vous sélectionné une option de menu non compatible avec la fonction de Minuterie ? → <b>La fonction de Minuterie n'est pas disponible avec les options RAPIDE et VAPEUR.</b></li> </ul>

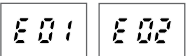
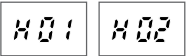


# GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

Problèmes		Cause (Points à vérifier)
<b>CUISSON À LA VAPEUR</b>	Les aliments ne cuisent pas à la vapeur :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Y a-t-il suffisamment d'eau pour la cuisson à la vapeur ? → p. 42</li> <li>● Y a-t-il trop d'ingrédients ? → Réduisez la quantité d'ingrédients ou augmentez la durée de cuisson.</li> <li>● Les aliments sont-ils trop gros ? → Coupez les aliments en plus petits morceaux ou augmentez la durée de cuisson. → p. 43 « Estimation du temps de cuisson »</li> </ul>
	Les aliments cuits à la vapeur sont durs :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Légumes : la durée de cuisson à la vapeur est trop courte. Ajoutez de l'eau et poursuivez la cuisson.</li> <li>● Poisson et viande : la durée de cuisson à la vapeur est trop longue. Réduisez la durée de cuisson.</li> </ul>
	Les aliments cuits à la vapeur sont froids :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Est-ce qu'il s'est écoulé trop de temps depuis la fin de la cuisson ? → Ne les laissez pas en mode MAINTIEN AU CHAUD. Sortez-les dès que la cuisson est terminée.</li> </ul>
<b>AUTRES</b>	Impossible d'ouvrir le couvercle extérieur :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il se peut que le couvercle extérieur soit difficile à ouvrir si vous appuyez sur le bord du bouton d'ouverture. Pensez à appuyer au centre du bouton d'ouverture.</li> </ul>
	Le couvercle extérieur ne se ferme pas :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● L'ensemble de couvercle intérieur est-il correctement fixé ?</li> </ul>
	Le couvercle extérieur s'ouvre pendant la cuisson :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Avez-vous fermé complètement le couvercle extérieur ? → Assurez-vous de fermer le couvercle extérieur jusqu'à ce que vous entendiez un bruit de déclic.</li> </ul>
	J'ai mis le riz et l'eau directement dans le corps principal par erreur :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il y a risque de dysfonctionnement si le riz et l'eau sont mis directement dans le corps principal. Le cas échéant, contactez le magasin où vous avez fait l'achat du cuiseur à riz, ou le Service à la Clientèle Zojirushi.</li> </ul>
	Il y a une odeur de résine, comme celle du plastique :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le cuiseur à riz dégage une odeur de résine comme celle du plastique lors de la première utilisation, mais cette odeur s'atténue à l'usage. Si cette odeur vous gêne, voir p. 44, « EN CAS D'ODEUR ».</li> </ul>
	En cas de panne de courant :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Si trop d'appareils sont utilisés simultanément, il peut y avoir une surcharge et le disjoncteur coupera le courant. → Si un autre appareil est branché sur la même prise de courant que le cuiseur à riz, débranchez cet autre appareil avant de réarmer le disjoncteur. Si le courant est rétabli dans les 10 minutes, le cuiseur à riz poursuivra automatiquement la cuisson.</li> </ul>
	Il y a un résidu de couleur rouille à l'intérieur du couvercle extérieur ou sur l'ensemble de couvercle intérieur :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Si un résidu de riz est collé au couvercle extérieur ou à l'ensemble de couvercle intérieur et a changé de couleur, enlevez-le. → p. 45</li> </ul>



# AFFICHAGES D'ERREUR ET LEUR SIGNIFICATION

Indication sur le tableau d'affichage	Cause (Points à vérifier)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Indique un dysfonctionnement. → Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz ou le Service à la Clientèle Zojirushi.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La température du capteur du couvercle ou du capteur central est trop élevée. → Appuyez sur le bouton ANNULER et laissez le couvercle extérieur ouvert pendant plus de 15 minutes pour laisser refroidir l'intérieur. (Prenez garde aux brûlures.) → Pour un refroidissement plus rapide, voir « REMARQUES », p. 37.</li> </ul>
<p data-bbox="220 533 326 596"><b>Affichage d'erreur</b></p> <p data-bbox="347 590 581 638">Pas d'affichage :</p> <p data-bbox="347 659 516 707">7:00 clignote :</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La batterie au lithium intégrée est épuisée. L'affichage s'éteindra et les réglages mémorisés (heure courante, sélection de menu et options de Maintien au chaud) seront effacés lors du débranchement. Le cuiseur à riz fonctionnera toutefois normalement une fois que vous l'aurez branché et aurez réglé l'horloge. Si la cuisson du riz est lancée alors que 7:00 clignote sur l'affichage, l'heure courante ne s'affichera pas pendant la cuisson. Pour remplacer la batterie au lithium, informez-vous au Service à la Clientèle Zojirushi (des frais s'appliquent à l'achat de la batterie).</li> </ul>
<p data-bbox="347 785 516 810">Affichage bizarre :</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Débranchez et rebranchez le cordon d'alimentation. (Si l'affichage indique 7:00 en clignotant, réglez le temps.) → p. 35</li> </ul>

# FICHE TECHNIQUE

Numéro de modèle		NS-WTC10	
Capacité de cuisson pour chaque option de menu* <sup>1</sup> (environ en L) [tasses]	<b>BLANC</b> (riz blanc à grains courts ou moyens)	0,18 à 1,0	[1 à 5,5]
	<b>MÉLANGÉ</b> (riz blanc à grains courts ou moyens)	0,18 à 0,72	[1 à 4]
	<b>RAPIDE</b> (riz blanc à grains courts ou moyens)	0,18 à 1,0	[1 à 5,5]
	<b>SUSHI</b> (riz blanc à grains courts ou moyens)	0,18 à 1,0	[1 à 5,5]
	<b>PORRIDGE</b> (riz blanc à grains courts ou moyens)	0,09 à 0,27	[0,5 à 1,5]
	<b>BRUN</b> (riz brun à grains courts ou moyens)	0,18 à 0,72	[1 à 4]
	<b>BRUN GABA</b> (riz brun à grains courts ou moyens)	0,18 à 0,72	[1 à 4]
	<b>JASMIN</b> (riz blanc au jasmin)	0,18 à 1,0	[1 à 5,5]
Hauteur limite pour les aliments qui seront cuits à la vapeur		1-½ po / 3,5 cm	
Capacité nominale		C.A. 120 V 60 Hz	
Consommation d'électricité		610 W	
Consommation moyenne d'électricité pendant le Maintien au chaud		29,5 W	
Système de cuisson du riz		Chauffage direct	
Longueur du cordon d'alimentation		3' 7" (1,1 m)	
Dimensions externes	<Environ en pouces>	10 (L) x 13-1/8 (P) x 8-5/8 (H) (16-1/8 * <sup>2</sup> )	
	<Environ en cm>	25 (L) x 33,5 (P) x 21,5 (H) (41 * <sup>2</sup> )	
Poids		Environ 7 lb (environ 2,9 kg)	

● La consommation moyenne d'électricité pendant le Maintien au chaud est calculée avec le cuiseur à riz rempli à capacité maximale et à une température ambiante de 68 °F (20 °C).

● Il se peut que cet appareil ne fonctionne pas bien dans certains environnements ou emplacements à haute altitude ou dans des conditions climatiques extrêmes. Veuillez ne pas utiliser l'appareil dans de tels emplacements.

● Ce produit ne peut pas être utilisé dans les régions où la tension ou fréquence d'alimentation est différente.

\*1 La capacité est mesurée dans le gobelet à mesurer fourni, avec du riz cru. Elle peut être différente avec d'autres types de grain.

\*2 Hauteur avec le couvercle extérieur ouvert.

A large rectangular writing area with a thick gray border and horizontal dashed lines for writing. The writing area is white and contains 20 horizontal dashed lines spaced evenly down the page.



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

**FOR CALIFORNIA USA ONLY**

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

NS-WTC(1) ©(B)(A)