



MICOM RICE COOKER & WARMER

OPERATING INSTRUCTIONS

CUISEUR À RIZ ET CHAUFFE-RIZ MICOM

MODE D'EMPLOI

ARROCERA Y CALENTADORA MICOM

INSTRUCCIONES DE USO

NS-WXC10 / NS-WXC18

INDEX / INDEX / ÍNDICE

IMPORTANT SAFEGUARDS.....	2	PRECAUCIONES IMPORTANTES.....	36
PARTS NAMES AND FUNCTIONS.....	5	NOMBRES DE PIEZAS Y FUNCIONES.....	38
EXPLANATION OF RICE.....	7	EXPLICACIÓN SOBRE EL ARROZ.....	40
TIPS TO COOKING GREAT-TASTING RICE (PREPARATION & KEEP WARM).....	8	CONSEJOS PARA COCER UN ARROZ SABROSO (CÓMO PREPARARLO Y MANTENERLO CALIENTE).....	41
HOW TO COOK RICE:		CÓMO COCER EL ARROZ:	
BASIC COOKING STEPS.....	9	PASOS BÁSICOS DE LA COCCIÓN.....	42
TIPS TO COOKING GREAT-TASTING RICE BY MENUS.....	11	CONSEJOS PARA COCER UN ARROZ SABROSO POR MENÚS.....	44
USING THE TIMER.....	12	USO DEL TEMPORIZADOR.....	45
RECIPES:		LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	46
PAELLA / HAND-ROLLED SUSHI.....	13	PIEZAS DE RECAMBIO.....	47
SWEET RICE COOKED WITH ADZUKI BEANS / MIXED BROWN RICE.....	14	GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	48
CLEANING AND MAINTENANCE.....	15	INDICADORES DE ERROR Y SU SIGNIFICADO.....	49
REPLACEMENT PARTS.....	16	ESPECIFICACIONES.....	50
TROUBLESHOOTING GUIDE.....	17		
ERROR DISPLAYS AND THEIR MEANINGS.....	18		
SPECIFICATIONS.....	19		
IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ.....	20		
NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES...23			
À PROPOS DU RIZ.....	25		
CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX (PRÉPARATION ET MAINTIEN AU CHAUD).....	26		
CUISSON DU RIZ :			
LES ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE...27			
CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX À L'AIDE DES MENUS.....	29		
UTILISATION DE LA MINUTERIE.....	30		
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	31		
PIÈCES DE RECHANGE.....	32		
GUIDE DE DÉPANNAGE.....	33		
AFFICHAGES D'ERREUR ET LEUR SIGNIFICATION.....	34		
FICHE TECHNIQUE.....	35		

IMPORTANT SAFEGUARDS

BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, INCLUDING THE FOLLOWING:

- 1** Read all instructions thoroughly.
- 2** Avoid touching hot surfaces and do not close or clog the steam vent opening under any circumstances. The handles and knobs are provided for your safety and protection.
- 3** To prevent hazardous operation or electric shock, do not immerse power cord, power plug, or rice cooker (except inner cooking pan) in water or other liquids.
- 4** Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- 5** Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before adding or removing parts, and before cleaning the appliance. Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- 6** Do not use or operate the appliance with a damaged cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any manner, unplug the appliance and return it to the nearest authorized service facility or dealer for examination, repair or adjustment.
- 7** The use of accessories or attachments not recommended by the appliance manufacturer may be hazardous or cause malfunction.
- 8** Do not use outdoors.
- 9** Keep the power cord away from hot surfaces and do not let the cord hang over the edge of tables or counters.
- 10** Do not place the appliance on or near a heated surface such as a gas or electric stove, or in a heated oven.
- 11** Always use extreme caution when moving appliances containing hot contents or liquids.
- 12** Plug the cord into a household electrical outlet. To disconnect, turn the power control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- 13** Do not use the appliance for other than intended or specified purposes.
- 14** To reduce the risk of electric shock, use only the supplied inner cooking pan.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

This appliance is supplied with a short power cord to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and a longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug was designed to fit into a polarized outlet in only one direction. If the plug does not fit fully into the outlet, do not attempt to force it or modify it in any way. Simply reverse the plug and insert. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

IMPORTANT SAFEGUARDS


Be sure to follow the instructions.


- These WARNINGS and CAUTIONS are intended to protect you and others from personal injury and household damage. To ensure safe operation, please follow carefully.


 **WARNINGS** Indicates risk of serious injury. ※1

 **CAUTIONS** Indicates risk of injury or property damage if mishandled. ※2 ※3

- ※1 Serious injury includes loss of eyesight, burns (high and low temperature), electric shock, bone fractures, toxic reactions as well as other injuries severe enough to require medical care or extended hospitalization.
- ※2 Injury indicates physical damage, burns or electric shock not severe enough to require medical care or extended hospitalization.

 **CAUTIONS** Indicates a warning or caution. A specific caution is indicated inside or near the triangle by sentences or illustrations.

 **PROHIBITED** Indicates a prohibited operation. A specific prohibited operation is indicated inside or near the circle by sentences or illustrations.

 **INSTRUCTIONS** Indicates a requirement or instruction that must be followed. A specific instruction is indicated inside or near the circle by sentences or illustrations.

- ※3 Property damage indicates material damage towards a home, furniture, or pets and animals.

WARNINGS



Do not modify the Rice Cooker. Only a repair technician may disassemble or repair this unit.
Attempting to do so may cause fire, electric shock or injury. Make any repair inquiries to Zojirushi Customer Service.



Do not plug or unplug the Power Cord if your hands are wet.
Doing so may cause electric shock or injury.



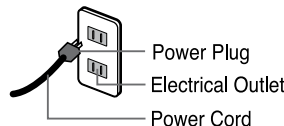
Do not touch the Steam Vent.
Doing so may cause burns or scalding. Take special precautions with children and infants.



Do not allow children to use the Rice Cooker unsupervised. Keep it out of the reach of infants.
Children are at risk of burns, electric shock or injury.



Do not use the Rice Cooker if the Power Plug or Power Cord is damaged or if the Power Plug is loosely inserted into the electrical outlet.
Doing so may cause electric shock, short circuit or fire.



Do not open the Outer Lid or move the Rice Cooker during cooking.
Doing so may cause burns.



Do not use a power source other than 120V AC.
Use of any other power supply voltage may cause fire or electric shock.



Insert the Power Plug completely and securely into the electrical outlet.
A loosely inserted Power Plug may cause electric shock, short circuit, smoke or fire.



If the blades or surface of the Power Plug become soiled, wipe them clean.
A dirty Power Plug may cause fire.



Do not immerse the Rice Cooker in water or splash it with water.
Do not pour water directly into the Rice Cooker.
Doing so may cause short circuit or electric shock.



Do not put any metal objects such as pins or wires into the holes located at the bottom of the Rice Cooker.
Doing so may cause electric shock or malfunction, resulting in injury.



Bottom view of the product



Do not damage the Power Cord. Do not bend, pull, twist, fold, or attempt to modify the Power Cord. Do not place it on or near high temperature surfaces or appliances, under heavy items or between objects.
A damaged Power Cord can cause fire or electric shock.



This Rice Cooker is for cooking and keeping rice warm only. Do not use for other than intended purposes. Always follow the Operating Instructions, and never cook the following:

- Foods packaged in plastic bags.
- Dishes that use paper towels or other lids to cover the food, or steaming dishes.

Doing so may clog the steam exhaust route.



Use only an electrical outlet rated at 15 amperes minimum, and do not plug other devices into the same outlet.
Plugging other devices into the same outlet may cause the electrical outlet to overheat, resulting in fire.



This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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

IMPORTANT SAFEGUARDS (cont.)

WARNINGS



Stop using immediately if you notice any of the following symptoms indicating a malfunction or breakdown.

Continued use of the Rice Cooker may cause smoke, fire, electric shock or injury.

- Power Plug or Power Cord has become very hot.
- The Power Cord is damaged or the electricity turns on and off when touched.
- The body of the Rice Cooker is deformed or unusually hot.
- Smoke is arising from the Rice Cooker or there is a burning smell.
- Some part of the Rice Cooker is cracked, loose or unstable.

Unplug the Rice Cooker immediately and contact the store where you purchased it or Zojirushi Customer Service for check-ups and/or repair.

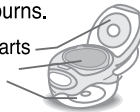
CAUTIONS



Do not touch hot surfaces during or immediately after use. (Removing the Inner Cooking Pan from the Rice Cooker will not turn its power off.) Be careful of steam when opening the Outer Lid. Be careful not to touch the Inner Cooking Pan when loosening rice.

Touching hot surfaces may cause burns.

Be especially careful with metal parts such as the Inner Lid Set, Inner Cooking Pan and Heating Plate.



Do not touch the Open Button when moving the Rice Cooker.

Doing so may cause the Outer Lid to open, resulting in injury or burns.



Open Button



Do not use cookware other than the provided Inner Cooking Pan and never place other objects inside it while cooking.

May cause the Inner Cooking Pan to overheat or the Rice Cooker to malfunction.



Do not use the Rice Cooker where it may come into contact with water or near heat sources.

May cause electric shock, short circuit, and can damage the Rice Cooker.



Do not use the Rice Cooker near walls, furniture or beneath shelving.

Steam or heat may damage, discolor or deform walls, furniture or shelving.



Do not place or use the Rice Cooker on unstable surfaces or on surfaces that are vulnerable to heat.

Doing so may cause fire.



Please allow the Rice Cooker to cool down before cleaning.

The Inner Lid and the Inner Cooking Pan may cause burns when hot.



Unplug the Power Plug from the outlet when the Rice Cooker is not in use.

Leaving the Power Plug in an outlet may cause the insulation to become damaged, resulting in electric shock, short circuit or fire.



Always unplug the Rice Cooker by holding the Power Plug, not by pulling the Power Cord.

Pulling the Power Cord to unplug the Rice Cooker may cause electric shock, short circuit or fire.



If the Power Cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons to avoid hazards.

IMPORTANT

■ **Do not cover the Steam Vent with a cloth or other objects.**

Doing so may cause deformation and/or discoloration.

■ **Do not place any objects inside the Inner Cooking Pan that may cause damage.**

A damaged Inner Cooking Pan may not cook rice properly.

■ **Do not use the Rice Cooker where its steam may come into contact with other electrical appliances.**

The steam may cause fire, malfunction, discoloration or deformation to other electrical appliances.

■ **Do not operate the Rice Cooker if rice or other matter is stuck to the heating plate or the outside surface of the Inner Cooking Pan.**

May cause irregular operation or imperfect cooking.

PARTS NAMES AND FUNCTIONS

MAIN BODY

Steam Vent Cap

- Steam arising from the vent is very hot while rice is cooking. Please exercise care.

Outer Lid

Center Sensor

Heating Plate

- Please remove the protective sheet placed between the Heating Plate and the Inner Cooking Pan before initial use.

Twist Tie

- Please remove the twist tie holding the Power Cord before use.
- Do not use the Power Cord bundled up. Doing so may cause the Power Cord to become excessively hot, resulting in malfunction.

Outer Lid Gasket

Inner Lid Knob

Use this knob for detaching and attaching the Inner Lid Set

- Be sure to reattach the Inner Lid Set after every cleaning
→ pg.16

Lid Sensor

Inner Lid Set

Inner Lid Set Mounting Axis

Inner Cooking Pan

Steam Vent

Handle

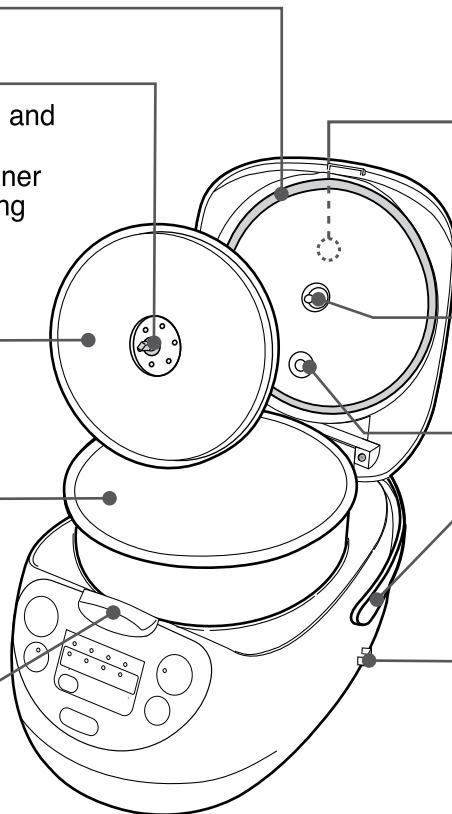
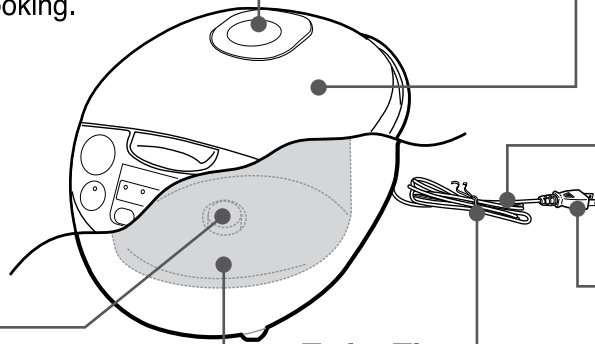
Use the Handle for carrying

Open Button

Press the Open Button to open the Outer Lid

Spatula Holder Attachment

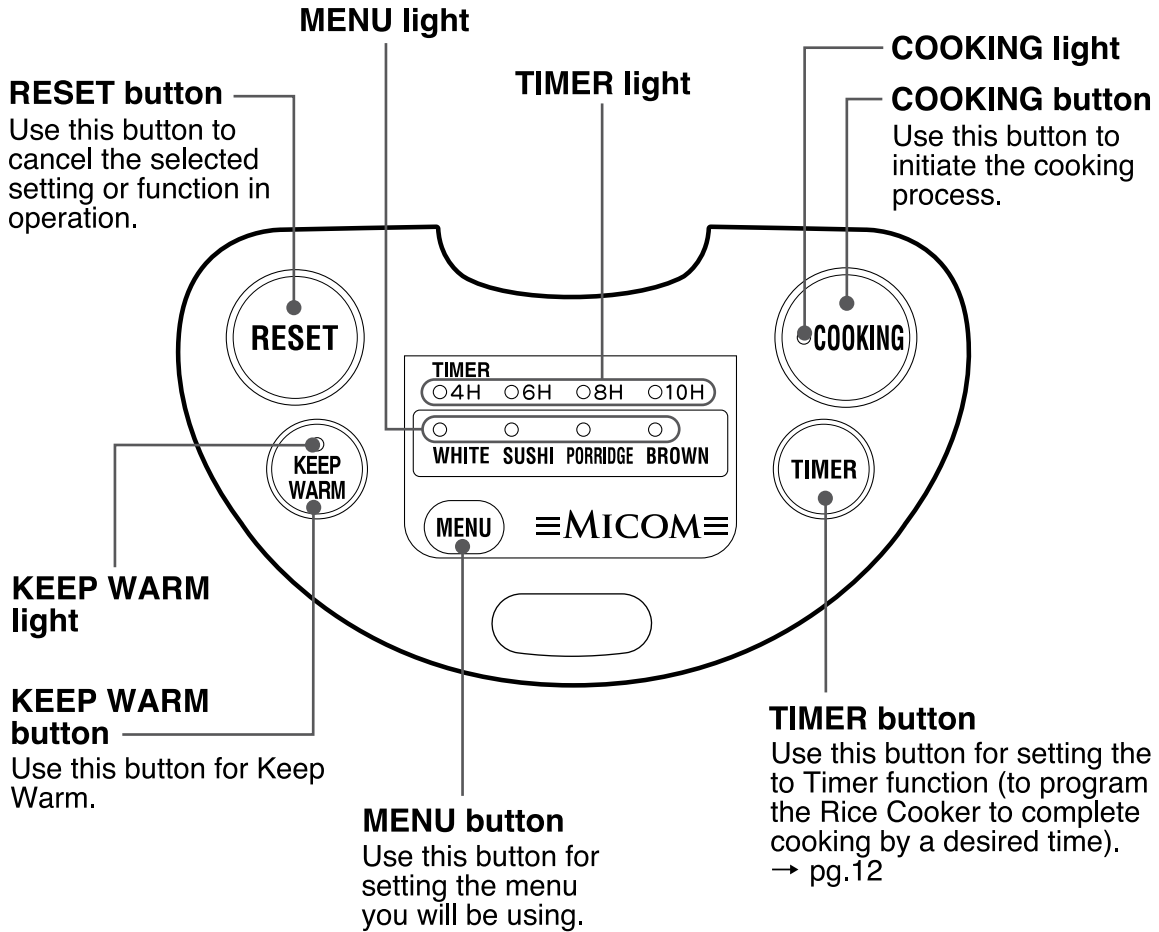
(Located at 2 positions: right & left edge)



PARTS NAMES AND FUNCTIONS (cont.)

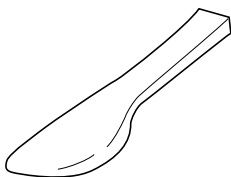
CONTROL PANEL

- Press buttons down firmly.
- The raised dot and dash (●, —) in the center of the COOKING and RESET buttons are provided for individuals with visual impairment.



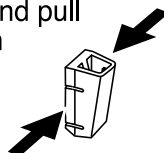
ACCESSORIES

Spatula

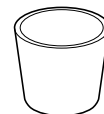


Spatula Holder

Squeeze the center as indicated in the illustration and pull up to detach the Spatula Holder.



Measuring Cup

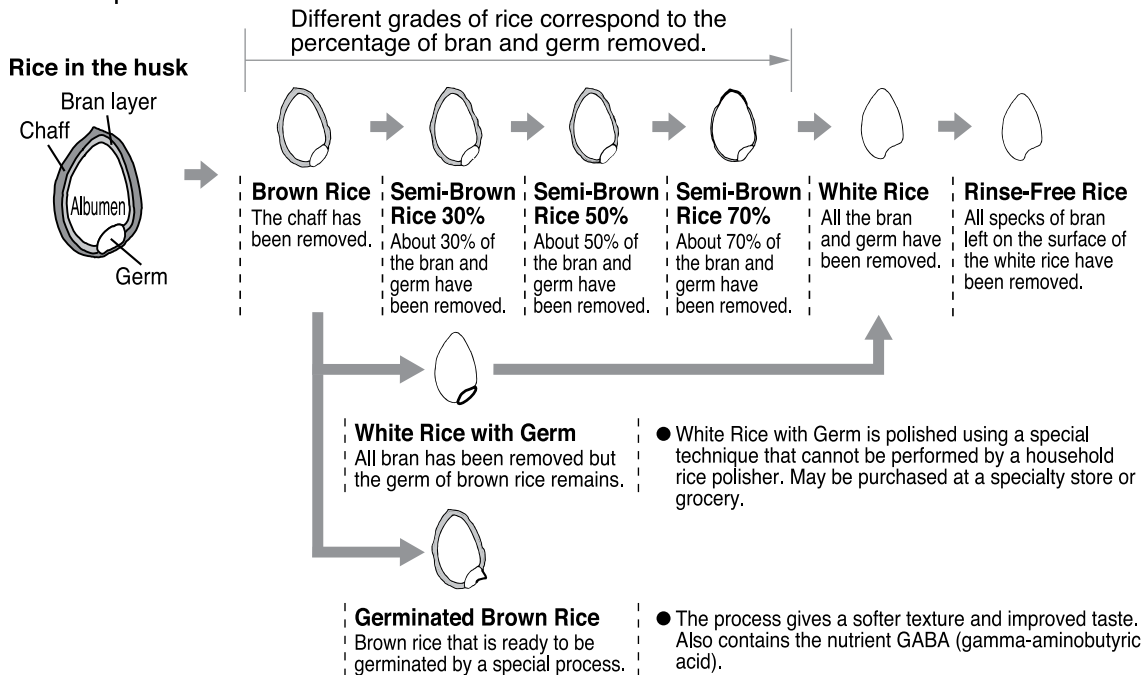


(1 Cup = approx. 6.1 oz. / approx. 180 mL)

EXPLANATION OF RICE

TYPES OF RICE

- Names and types of rice varies according to how the grain has been polished and/or processed.



HOW TO MAINTAIN THE INNER COOKING PAN IN GOOD CONDITION

The nonstick coating can peel off if damaged. Please take special care to prevent damage and follow these precautions:

<During Preparation>

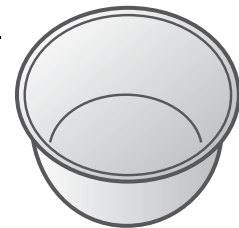
- Remove foreign matters (such as sand) from the rice before rinsing.
- Do not use utensils such as whisks to rinse the rice.
- Do not place a metallic strainer in the Inner Cooking Pan when cleaning rice.
- Use the Inner Cooking Pan only for this Rice Cooker.

<When Cooking Completes>

- Do not pour vinegar into the Inner Cooking Pan (when making sushi rice).
- Do not use a metal ladle (when serving porridge).
- Do not hit the Inner Cooking Pan hard (when serving).

<When Cleaning>

- Do not place spoons or bowls inside the Inner Cooking Pan.
- Clean the Inner Cooking Pan immediately after using any seasonings.
- Only use soft materials such as a sponge when cleaning.
- Do not use such items as thinner, benzine, abrasive cleaners and bleach scrubbing brushes (nylon, metal, etc.), melamine sponges or sponges with a nylon surface.



REMARKS: The nonstick coating may wear out with use.

The nonstick coating may eventually discolor or peel off. This will not affect its cooking or Keep Warm performances or sanitary properties, and is harmless to your health. If concerned with the peeling of the nonstick coating, please replace the Inner Cooking Pan by purchasing a new one.

TIPS TO COOKING GREAT-TASTING RICE (PREPARATION & KEEP WARM)

HOW TO COOK GREAT-TASTING RICE

Measure rice accurately

Be sure to use the Measuring Cup provided, as other measuring cups may differ. Level the rice off at the top of the cup to maintain accuracy.

Rinse rice quickly

The first rinse should be done quickly, swishing and stirring the rice by hand with plenty of water. Drain the water immediately afterwards. Then rinse the rice 4–5 times with fresh water to clean out the bran.

Adjust the amount of water accordingly

Type of Rice	Water Adjustment
Softer rice White rice with germ	Normal scale level
New crop	Reduce water slightly from the normal level
Old crop Harder rice	Add a little water to the normal level

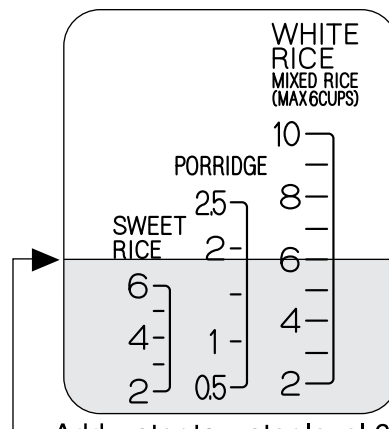
Do not use strong alkaline ionic water

Rice cooked with strong alkaline ionic water may appear yellow or become too glutinous.

Stir and loosen rice immediately after cooking has completed

Excessive moisture is released, resulting in rice that is perfectly cooked with a fluffy texture.

e.g.: When Cooking 6 Cups of White Rice



— Add water to water level 6 for WHITE RICE.

● This illustration shows the Inner Cooking Pan of 1.8L model.

HOW TO USE THE KEEP WARM MODE

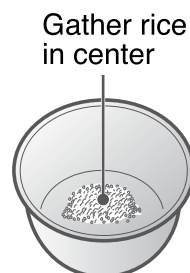
When keeping rice in the Inner Cooking Pan for later consumption, use the Keep Warm mode.

- The rice may develop a foul odor or spoil if the Keep Warm mode is cancelled or if left in an unplugged Rice Cooker.

Do not use the Keep Warm mode for the following:

- Adding rice.
- Reheating cold rice.
- Keeping rice warm when it contains additional ingredients and seasonings (mixed rice or sweet rice).
- Keeping food other than rice warm such as croquette or miso soup.
- Keeping rice warm for more than 12 hours.
- Keeping rice warm when the Spatula has been left inside the Rice Cooker.

When keeping a small amount of rice warm, gather the rice toward the center of the Inner Cooking Pan to prevent drying.



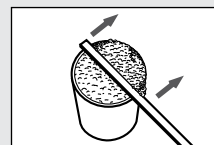
HOW TO COOK RICE

BASIC COOKING STEPS

1

Measure the rice with the provided Measuring Cup.

Overfill the Measuring Cup with rice, then level off.
(1 Cup = approx. 6.1 oz. / approx. 180 mL)



2

Rinse the rice and adjust the amount of water.

Place the Inner Cooking Pan on a flat surface. Add water to the water level according to the menu setting you have chosen (see pg. 11 "TIPS TO COOKING GREAT-TASTING RICE BY MENU"). For an accurate measurement, level the surface of the rice.

- The rice may be cooked immediately after rinsing, as soaking is not required. Soaking the rice will soften the texture of the rice.



3

Place the Inner Cooking Pan into the Main Body, close the Outer Lid, and plug in the Power Cord.

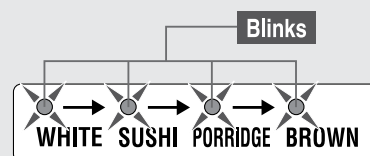
Always take precautions to wipe the outer surface of the Inner Cooking Pan clean, especially of moisture, before placing it securely into the Main Body. Be sure the Inner Lid Set is attached before closing.

4

Select the desired Menu setting by pressing the **MENU** button.

Each press of the button moves the blinking MENU light from "WHITE" → "SUSHI" → "PORRIDGE" → "BROWN".

- Press and hold the button to quickly cycle through the selections. (It will stop when it reaches WHITE.)
- Menu settings such as WHITE, BROWN will remain selected until you change the setting. However the setting will return to the factory-set WHITE approximately 10 minutes after the Rice Cooker is unplugged.



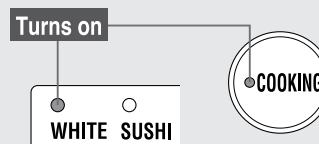
The blinking MENU light indicates the menu selected.

5

Press the **COOKING** button.

The COOKING light will turn on.

e.g.: When "WHITE" menu is selected.



HOW TO COOK RICE (cont.)

BASIC COOKING STEPS (cont.)

6 Stir the rice and loosen it immediately after cooking has completed.

The Rice Cooker automatically switches to the Keep Warm mode after cooking has completed and the KEEP WARM light turns on. Stir the rice and loosen it immediately to release excessive moisture for fluffy rice.

Light turns on



- When keeping rice in the Rice Cooker, be sure to use the Keep Warm mode; otherwise the rice may produce an odor. → Please see pg. 8 "HOW TO USE THE KEEP WARM MODE."

7 After use, press the button, then unplug the Power Cord.

- Do not hold the Power Plug if your hands are wet. (Doing so may cause short circuit or electric shock.)
- Removing the Inner Cooking Pan from the Rice Cooker will not turn its power off. Be sure to press the RESET button to turn the Rice Cooker off.

Estimated cooking time from start to completion:

	Length of Cooking Time	
	1.0L size	1.8L size
White Rice	approx. 50 minutes—1 hour	
Sushi Rice	approx. 50 minutes—1 hour	
Porridge	approx. 55 minutes—1 hour 10 minutes	
Brown Rice	approx. 1 hour 25 minutes—1 hour 50 minutes	
Mixed Rice*	approx. 50 minutes—1 hour	
Sweet Rice*	approx. 50—55 minutes	

- The above table is based on the testing conditions of 120 volts, a room temperature of 68°F (20°C), and water at a starting temperature of 64.4°F (18°C).
- The above lengths of time are counted from Cooking till the Keep Warm process. Actual times may vary depending on the voltage, room temperature, season, and the amount of water used.

*Cook Mixed Rice or Sweet Rice with WHITE menu setting.

Please Follow:

- Do not open the Outer Lid during cooking to prevent imperfect cooking results.
- When cooking more than one pot of rice consecutively, allow the Main Body and the Outer Lid to cool down to body temperature; otherwise it will not cook well.
- To prevent breakdown, do not press the COOKING button when the Inner Cooking Pan is empty.
- Depending on cooking conditions, the bottom portion of the rice may become slightly browned.

HOW TO COOK RICE (cont.)

TIPS TO COOKING GREAT-TASTING RICE BY MENUS

Overfill the Measuring Cup with rice, then level off.

MIXED RICE:	
Rice:	Limit the amount of rice to be cooked to 1–4 cups for the 1.0L model, or 2–6 cups for the 1.8L model; otherwise it may not cook well.
Water Level:	Use the water level for WHITE RICE .
Menu Selection:	Select the WHITE menu setting.
Ingredients:	The recommended amount of ingredients should be about 30–50% of the weight of the rice (mass). Excessive amount of additional ingredients may not cook properly. (1 cup of rice is approx. 5.3 oz. / approx. 150 g.) Chop ingredients into small pieces and place on top of the rice (do not mix into the rice).
Remarks:	Seasonings should be mixed with soup stock or water and then added to the rice. After adjusting the amount of water, stir thoroughly. If the seasonings are added directly to the rice or if not mixed properly, scorching or imperfect cooking may occur.

RICE MIXED WITH BARLEY:	
Water Level:	Slightly above the water level for WHITE RICE .
Menu Selection:	Select the WHITE menu setting.
Remarks:	The amount of barley mixed into the rice should be less than 20% of the total volume; otherwise it may not cook properly. e.g.: To cook 1 cup of rice mixed with barley, use 0.8 cup of white rice and 0.2 cup of barley.

WHITE RICE WITH GERM:	
Water Level:	Use the water level for WHITE RICE .
Menu Selection:	Select the WHITE menu setting.
Remarks:	Because the germ can easily be washed off, rinse rice gently.

BROWN RICE:	
Water Level:	Use the water level for BROWN RICE .
Menu Selection:	Select the BROWN menu setting.

SUSHI RICE:	
Water Level:	Use the water level for SUSHI RICE .
Menu Selection:	Select the SUSHI menu setting.


SWEET RICE:	
Rice:	Wash and place in a bamboo basket for about 30 minutes to drain the water.
Water Level:	Use the water level for SWEET RICE . <ul style="list-style-type: none"> • When cooking only sweet rice... Use the exact water level scale for SWEET RICE. • When cooking sweet rice mixed with white rice... Use slightly above the water level scale for SWEET RICE.
Menu Selection:	Select the WHITE menu setting.
Ingredients:	Place ingredients on top of rice after adjusting the water.
<ul style="list-style-type: none"> • Mixed glutinous rice cooked with adzuki beans... Bring adzuki beans to a boil, separate the beans from the hot water, cool to room temperature before using. Water used to boil the beans should also be used for cooking rice. 	

PORRIDGE:	
Rice:	Semi-brown rice (30%, 50%, and 70%) or brown rice cannot be used to make porridge.
Water Level:	Use the water level for PORRIDGE .
Menu Selection:	Select the PORRIDGE menu setting.
Ingredients:	The recommended amount of ingredients should be about 30–50% of the weight of the rice (mass). Chop ingredients into small pieces and place on top of rice without mixing them into the rice. Ingredients that do not cook easily should not be used in large amounts. Boil green leaf vegetables separately and add them after the rice porridge has finished cooking.

USING THE TIMER

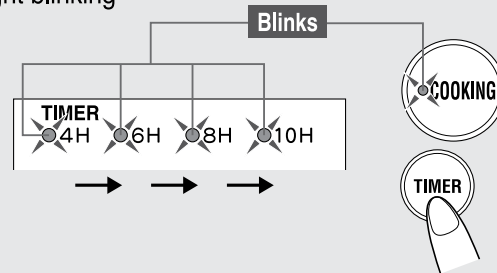
- The Rice Cooker will automatically complete cooking in the hours of time you have selected.

1

Press the  button to select how many hours later you wish to complete cooking.

Each press of the button changes the TIMER light blinking from "4H" → "6H" → "8H" → "10H".

- Press and hold the button to quickly cycle through the selections (it will stop when it reaches "4H").
- The blinking TIMER light indicates the one selected.



2

Press the  button to select the desired Menu.

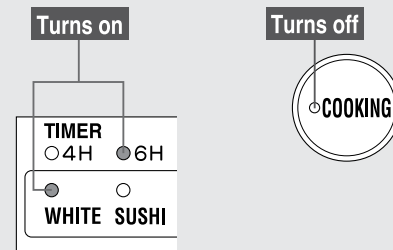
3

Press the  button.

e.g.: When the Timer is set to complete cooking White Rice in 6 hours.

The COOKING light turns off and the selected TIMER light turns on.

- The COOKING button must be pressed to set the Timer.
- When the Timer is on, the TIMER light will move to indicate the remaining time until cooking completion.
e.g.: When the Time is set to complete cooking in 10 hours, the TIMER light will move from "10H" → "8H" → "6H" to "4H" to indicate how much time is left. This does not indicate a malfunction.



NOTE:

- To cancel the Timer setting, press the RESET button.
- Do not use the Timer function if you are adding ingredients and/or seasonings to the rice. Ingredients may spoil or seasonings may settle to the bottom of the Inner Cooking Pan and your results may not be satisfactory.
- The rice may be softer in texture when cooking with the Timer function.

RECIPES

Measurement
conversion
guideline

- 1 Tablespoon = 0.5 oz. (15 mL)
- 1 teaspoon = 0.2 oz. (5 mL)
- Measure the rice with the provided Measuring Cup. (1 Cup = approx. 6.1 oz. / 180 mL)

PAELLA

Menu Selection : Select the **WHITE** menu setting.

Ingredients (4–5 servings)

- 3 cups Rice
- 4–6 pieces Prawns
- 4–6 pieces Hard clams (mull clams, if available)
- 5.3 oz. (150 g) Squid
- 3 pieces Green peppers
- 2 Tbsp. Olive oil
- 1/2 tsp. Salt

A)

- 1 cube Soup stock (cube)
- 1/2 tsp. Saffron
(1/2 tsp. Turmeric can be substituted)

How to cook

- 1 Peel shells off prawns and remove entrails. Remove sand from clams and wash. Cut squid into small pieces. Cut green peppers into small cubes.
- 2 Stir-fry ingredients from Step 1 with olive oil. Season with salt and cover with lid until clamshells open up. Put the ingredients aside and reserve 2 Tbsp. of the liquid.
- 3 Finely chop soup stock cubes.
- 4 Rinse rice and add water to cover the rice. Add "A" to the Inner Cooking Pan and fill with more water to water level 3 for WHITE RICE. Mix well from the bottom of the pan.
- 5 Press the MENU button, select WHITE and press the COOKING button to start cooking.
- 6 When the Rice Cooker switches to the Keep Warm mode, open the Outer Lid, add the ingredients from Step 2 along with the broth and mix well with the rice. Serve immediately.



HAND-ROLLED SUSHI

Menu Selection : Select the **SUSHI** menu setting.

Ingredients (4–5 servings)

- 3 cups Rice
- Mixed vinegar
- 4 Tbsp. Vinegar
- 1 Tbsp. Sugar
- 1-1/2 tsp. Salt
- Suggested Toppings
 - Sashimi (tuna, squid, prawns, etc.)
 - Pickles (e.g. pickled radish)
 - Natto (fermented soy bean) and green onions
 - Avocado and ham
 - Bacon and asparagus
 - Salmon roe, sea eel and rolled egg
 - Carrots, cucumbers and celery
- Seaweed, wasabi (horse radish), soy sauce and pickled red ginger to taste

How to cook

- 1 Rinse rice well and fill the Inner Cooking Pan with water to water level 3 for SUSHI RICE.
 - 2 Press the MENU button, select SUSHI and press the COOKING button to start cooking.
 - 3 When the Rice Cooker switches to the Keep Warm mode, place the rice into a wooden container (wiped with a clean wet cloth). Pour the mixed vinegar over the rice and mix thoroughly while cooling it with a fan.
- Hand-rolled sushi is simple and quick, wrapping your favorite Sashimi, ingredients and sushi rice with *Nori* (seaweed). You can also use a green leaf to wrap your hand-roll sushi.



RECIPES (cont.)

Measurement conversion guideline

- 1 Tablespoon = 0.5 oz. (15 mL)
- 1 teaspoon = 0.2 oz. (5 mL)
- Measure the rice with the provided Measuring Cup. (1 Cup = approx. 6.1 oz. / 180 mL)

SWEET RICE COOKED WITH ADZUKI BEANS

Menu Selection : Select the **WHITE** menu setting.

Ingredients (4–5 servings)

3 cups Sweet rice
1.8 oz. (50 g) Adzuki beans
Salt with parched sesame to taste

How to cook

- 1 Rinse rice and drain in a strainer for more than 30 minutes.
- 2 Rinse the adzuki beans, put into a saucepan with 2 cups of water and boil for 2 minutes. Then add 3 cups of water and boil for 20 minutes until the beans become soft enough to break by pressing with your fingertip. Drain the beans but keep the soup stock.
- 3 Put the rice from Step 1 into the Inner Cooking Pan, add the soup stock from Step 2, and pour water to water level 3 for SWEET RICE. Mix the ingredients well, stirring from the bottom of the pan, place the adzuki beans from Step 2 on top and level the surface.
- 4 Press the MENU button and select the WHITE menu setting. Then press the COOKING button.
- 5 When the Rice Cooker switches to the Keep Warm mode, loosen the rice. Serve in a bowl and sprinkle the salt with parched sesame on top.



- When adding regular white rice, add water to slightly above the water level for SWEET RICE.

MIXED BROWN RICE

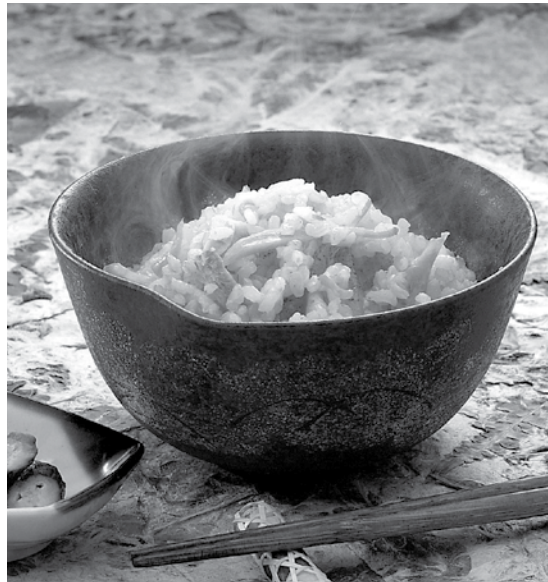
Menu Selection : Select the **BROWN** menu setting.

Ingredients (4–5 servings)

3 cups Brown rice **A)**
2.8 oz. (80 g) Chicken breast 3 Tbsp. Light soy sauce
1 piece Age (fried tofu) 1/2 Tbsp. Mirin (sweet sake)
1 oz. (30 g) each Carrots,
Konnyaku and Gobo

How to cook

- 1 Cut chicken into 1/2 inch cubes and Age into small strips.
 - 2 Cut carrots and Konnyaku into strips, pour hot water over Konnyaku and drain. Shred Gobo, soak in water until soft, then drain.
 - 3 Rinse rice and put A together in the Inner Cooking Pan, add water to water level 3 for BROWN RICE and mix well, stirring from the bottom of the pan.
 - 4 Place ingredients of Steps 1 and 2 on top of rice from Step 3.
 - 5 Press the MENU button and select BROWN menu setting, then press the COOKING button.
 - 6 When the Rice Cooker switches to the Keep Warm mode, loosen the rice.
- Rinse brown rice lightly to remove husks.
 - When cooking rice with ingredients, limit the amount of rice to be cooked to 1–4 cups for the 1.0L model and 2–6 cups for 1.8L model.



CLEANING AND MAINTENANCE

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

- Be sure to unplug the Power Cord and allow the Main Body and the Inner Cooking Pan to cool down.
- Do not use a thinner, benzene, abrasive cleaners and brushes (nylon/metal), bleach or anything that may damage the surface of the Rice Cooker.

HOW TO CLEAN THE EXTERIOR

Main Body:

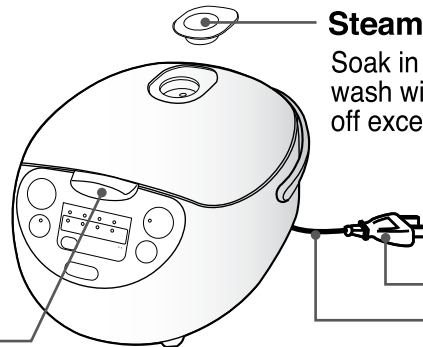
Soak a cloth in mild detergent, wring out all excess moisture, and wipe clean. Use a dry soft cloth to wipe the control button area.

- If using a cloth that is chemically treated, use sparingly to avoid transferring the chemical smell and do not scrub the Rice Cooker forcefully.

Open Button

If the Open Button becomes clogged with rice or other matter, remove with a toothpick or chopstick.

- Otherwise the Outer Lid may not open.



Steam Vent Cap

Soak in cold or warm water, wash with a sponge and wipe off excess moisture.

Power Plug Power Cord

Wipe with a dry damp cloth.

HOW TO CLEAN THE INTERIOR

Inner Lid Set

Soak the Inner Lid Set in warm or cold water and wash with a sponge. If it is clogged with rice or other matter, remove using a bamboo stick or a chopstick.

- Be sure to clean the Inner Lid Set after every use; otherwise, the lid may rust or become discolored.

Inside of the Main Body (interior)

Wipe it with a well-wrung cloth.

Center Sensor

Wipe with a well-wrung cloth. If it becomes clogged with rice or other matter, remove with a bamboo stick or chopstick.

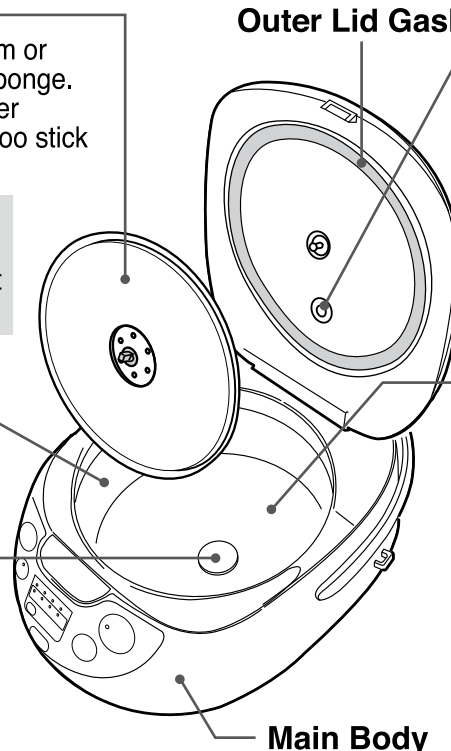
Outer Lid Gasket

Outer Lid and Steam Vent

Hold the Outer Lid securely and wipe with a well-wrung cloth. Remove any rice or residue on the inside of the Outer Lid.

Heating Plate

Wipe with a well-wrung cloth. If rice or any objects become stuck to the Heating Plate, lightly polish them off with a sand paper of about No.320 after dipping in water. If uncooked rice or other foreign matter gets stuck inside, remove it with a bamboo skewer, chopstick, or similar implement.

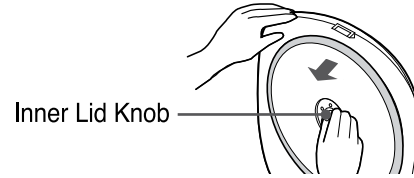


CLEANING AND MAINTENANCE / REPLACEMENT PARTS

HOW TO DETACH AND ATTACH THE INNER LID SET

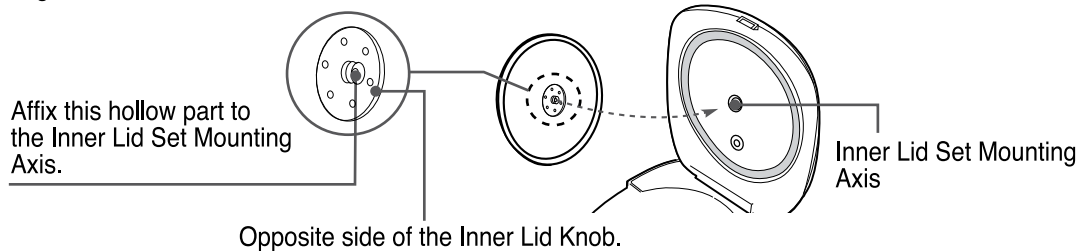
How to detach the Inner Lid Set:

Hold the Outer Lid with one hand and pull the Inner Lid Knob toward you with the other hand.



How to attach the Inner Lid Set:

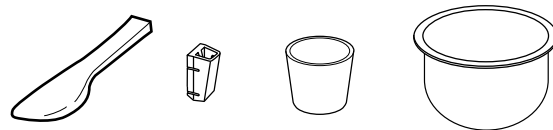
Affix the hollow part of Inner Lid Set (opposite side of the Inner Lid Knob) to the Inner Lid Set Mounting Axis to attach the Inner Lid Set.



HOW TO CLEAN ACCESSORIES AND THE INNER COOKING PAN

Wash with a soft sponge.

To wash thoroughly, use a mild kitchen detergent.



IF THERE IS AN ODOR INSIDE THE RICE COOKER

- 1 Fill the Inner Cooking Pan with water up to the water level for **WHITE RICE**. (For 1.0L size, fill up to level 1 and 1.8L size up to level 2.)
- 2 Close the Outer Lid and press the **MENU** button to select the **WHITE** menu setting.
- 3 Press the **COOKING** button.
- 4 When the Rice Cooker switches to the Keep Warm mode, press the **RESET** button.
- 5 Wait until the Main Body cools down and clean. See pg. 15 & 16.

REPLACEMENT PARTS

- Please replace damaged parts for optimum performance.
- When replacing parts, please check the model number and the parts name beforehand, then contact the store where you purchased the Rice Cooker or Zojirushi Customer Service.

Zojirushi Customer Service
1-800-733-6270
www.zojirushi.com

Parts Names	Parts Number
Inner Lid Set (1.0L size)	C104-6B
Inner Lid Set (1.8L size)	C105-6B
Inner Cooking Pan (1.0L size)	B257-6B
Inner Cooking Pan (1.8L size)	B258-6B
Spatula	SHAKN-6B
Spatula Holder	616864-00
Measuring Cup	615784-00

TROUBLESHOOTING GUIDE

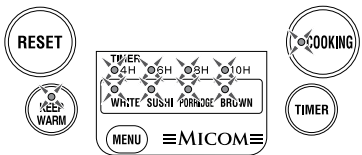
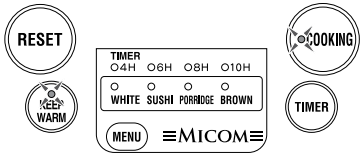
• Please check the following points before calling for service.

Problems	● Cause (Points to check)
COOKING RICE Rice cooks too hard or too soft:	<ul style="list-style-type: none"> ● If the Rice Cooker is positioned on an uneven or tilted surface, the texture of the cooked rice may be too hard or too soft as the amount of water becomes inconsistent. ● The texture of rice varies depending on the brand of the rice, where it was harvested, and how long it was stored (new crop or old crop). ● The texture of rice varies depending on the room and water temperatures. ● Using the Timer may result in softer rice. ● Make sure the Inner Cooking Pan has not deformed. ● Did you loosen the rice after cooking was completed? → Loosen the rice immediately after cooking is completed.
Rice is scorched:	<ul style="list-style-type: none"> ● Foreign matter such as rice may be stuck to the outside of the Inner Cooking Pan, on the Heating Plate or the Center Sensor. ● Rice may not have been rinsed sufficiently, allowing too much bran to be left on the rice grain. ● Make sure the Inner Cooking Pan has not deformed.
Boils over while cooking:	<ul style="list-style-type: none"> ● Has another menu setting other than PORRIDGE been selected when cooking porridge? ● Make sure the Steam Vent Cap is attached. ● Rice may not have been rinsed sufficiently, allowing too much bran to be left on the rice grain. ● Make sure the Inner Cooking Pan has not deformed. ● Is the Menu Selection or Water Level correct? → See pg.11
Unable to start cooking or the buttons do not respond:	<ul style="list-style-type: none"> ● Make sure the Power Plug is plugged in securely. ● Is the KEEP WARM light on? → Press the RESET button and press the COOKING button.
A clicking noise is heard during Cooking or Keep Warm:	<ul style="list-style-type: none"> ● The microprocessor (MICOM) makes a sound while adjusting the heat power of the Rice Cooker. This does not indicate a problem.
Steam comes out from the gap between the Outer Lid and the Main Body:	<ul style="list-style-type: none"> ● Please check if the Outer Lid has deformed or the Outer Lid Gasket is damaged. ● Has the Outer Lid Gasket become soiled? → Clean the gasket.
KEEP WARM During Keep Warm, rice has an odor, becomes yellow, or there is excessive condensation:	<ul style="list-style-type: none"> ● Was the Keep Warm mode used for more than 12 hours? ● Was the rice kept warm with the spatula left in the Inner Cooking Pan? ● Was cold rice reheated? ● Did you loosen the rice after cooking was completed? → Loosen the rice immediately after cooking is completed. ● Rice may not have been rinsed sufficiently and too much bran may be left. ● The type of rice and water used may make the rice appear yellow. ● Some odor may remain after cooking Mixed Rice. → Clean the Inner Cooking Pan thoroughly. → See pg. 16. ● The Keep Warm mode may not have been used for keeping rice warm. Leaving rice in the Inner Cooking Pan without using the Keep Warm mode may cause unwanted odor. → See "HOW TO USE THE KEEP WARM MODE" on pg. 8.

TROUBLESHOOTING GUIDE (cont.)

Problems		● Cause (Points to check)
TIMER COOKING	The Timer did not work:	<ul style="list-style-type: none"> ● Did you press the COOKING button after setting the Timer? → You need to press the COOKING button to complete setting the Timer.
OTHER	When power failure occurs:	<ul style="list-style-type: none"> ● If power returns immediately, the Rice Cooker will return to its condition immediately before the power failure. ● If power failure occurs during Cooking: Using too many appliances simultaneously may overload the circuit and cause the breaker to cut off electricity. → Unplug all appliances and then reset the breaker. Plug in the Rice Cooker and make sure it is not sharing the outlet with any other electrical appliances. Press the COOKING button to resume cooking. Please note that cooking results may vary and may not be satisfactory depending on how long the Rice Cooker was cut off of electricity. ※ If the COOKING and the KEEP WARM lights are blinking simultaneously, please discard the rice and restart from the beginning. ● If power failure occurs during Timer Cooking: Please make sure that the TIMER light is on, or it will need to be reset. ● If power failure occurs during Keep Warm: Press the KEEP WARM button if the rice is still warm. The Keep Warm light will turn on and the Rice Cooker will resume Keep Warm. If the rice has cooled and is cold, do not attempt to Keep Warm as doing so may cause the rice to develop an odor or become dry.

ERROR DISPLAYS AND THEIR MEANINGS

Panel Display		● Cause (Points to check)
Error Display	 <p>All the lights are blinking together:</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Indicates malfunction. → Please contact the store where you purchased the Rice Cooker or Zojirushi Customer Service.
	 <p>Both lights are blinking together:</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● The temperature of the Lid Sensor or the Center Sensor is too high. → Press the RESET button and open the Outer Lid for about 15 minutes and allow the interior to cool down. (Be careful not to burn yourself.)
<ul style="list-style-type: none"> ● If the display indicates other errors, please contact the store where you purchased the Rice Cooker or Zojirushi Customer Service. 		

SPECIFICATIONS

Model No.		NS-WXC10	NS-WXC18
Cooking Capacity of Each Menu Setting* ¹ (approx. L) [cups]	White Rice (short/medium grain white rice)	0.18–1.0L [1–5.5]	0.36–1.8L [2–10]
	Sushi Rice (short/medium grain white rice)	0.18–1.0L [1–5.5]	0.36–1.8L [2–10]
	Porridge (short/medium grain white rice)	0.09–0.27L [0.5–1.5]	0.09–0.45L [0.5–2.5]
	Brown Rice (short/medium grain brown rice)	0.18–0.72L [1–4]	0.36–1.44L [2–8]
	Mixed Rice (short/medium grain white rice)	0.18–0.72L [1–4]	0.36–1.08L [2–6]
	Sweet Rice (sweet rice, short/medium grain white rice)	0.18–0.72L [1–4]	0.36–1.08L [2–6]
Rating		AC 120 V 610 W 60 Hz	AC 120 V 820 W 60 Hz
Average Power Consumption during Keep Warm		29.5 W	37.8 W
Rice Cooking System		Direct Heating	
The Length of the Power Cord		3' 6" (1.1 m)	
External Dimensions	<approx. inches>	9-7/8(W) x 13-3/16(D) x 8-1/2(H)	11(W) x 14-3/8(D) x 9-7/8(H)
	<approx. cm>	25(W) x 33.5(D) x 21.5(H)	28(W) x 36.5(D) x 25(H)
Weight		approx. 6.1 lbs (approx. 2.8 kg)	approx. 8.2 lbs (approx. 3.7 kg)

- The average power consumption during Keep Warm is calculated with the Rice Cooker at maximum capacity and at a room temperature of 68°F (20°C).
- This product may not operate properly in certain environments or places with high altitudes or extreme weather conditions. Please avoid using this product in such areas.

*1 Capacity is measured in the supplied rice measuring cup, using raw rice. Other grains may vary.

IMPORTANTES MESURES 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 après usage ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'en retirer ou d'y insérer les accessoires et avant de le nettoyer. Assurez-vous que l'appareil est sur OFF lorsque vous ne vous en servez pas, avant d'en retirer ou d'y insérer les accessoires détachables ou encore avant de le nettoyer.
- 6** N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou sa fiche mâle 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 électrique pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir et assurez-vous qu'il n'est pas en contact avec une surface chaude.
- 10** Ne placez pas l'appareil 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 domestique. Avant de débrancher l'appareil, placez-le sur la position ARRÊT puis retirez la fiche de la prise murale.
- 13** N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fonctions que celles auxquelles il est destiné.
- 14** Pour minimiser les risques de chocs électriques, n'utilisez que la casserole intérieure fournie avec l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT À USAGE DOMESTIQUE.

L'appareil est équipé d'un cordon court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chutes sur le cordon. Des rallonges peuvent être utilisées à condition que toutes les précautions soient prises lors de leur utilisation.

Si vous vous servez d'une rallonge, sa puissance électrique indiquée devra être égale ou supérieure à celle de l'appareil; Le cordon devra être arrangé de manière à ce qu'il ne pende pas depuis le haut d'un comptoir ou d'une table où il serait à portée de main des enfants et où il occasionnerait des accidents dus à une chute ou à un enchevêtrement. L'appareil a une fiche polarisée (une des broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de chocs électriques, la fiche 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 MESURES DE SÉCURITÉ

Veillez suivre rigoureusement les instructions.

- Ces MISES EN GARDE et AVERTISSEMENTS ont pour but de vous protéger, ainsi que les autres personnes présentes, contre les blessures, et d'éviter les dommages à la propriété. Veillez les respecter rigoureusement, pour assurer un fonctionnement sécuritaire.



 **MISES EN GARDE** Indique un risque de blessure grave.*1



 **AVERTISSEMENTS** Indique un risque de blessure ou de dommages à la propriété en cas de mauvaise manipulation.**2 **3

*1 Les blessures graves comprennent la perte de la vue, les brûlures (à température très élevée ou légèrement élevée), les chocs électriques, les fractures osseuses, les réactions toxiques et autres blessures assez graves pour exiger des soins médicaux ou une hospitalisation prolongée.

**2 Les blessures consistent en lésions corporelles, brûlures ou chocs électriques pas assez graves pour exiger des soins médicaux ou une hospitalisation prolongée.

 **AVERTISSEMENTS** Le symbole  indique une mise en garde ou un avertissement. La nature en est spécifiée dans le triangle ou à côté, sous forme de texte ou d'une illustration.

 **INTERDIT** Le symbole  indique une opération interdite. La nature en est spécifiée dans le cercle ou à côté, sous forme de texte ou d'une illustration.

 **DIRECTIVES** Le symbole  indique une exigence ou une directive à suivre. La nature en est spécifiée dans le cercle ou à côté, sous forme de texte ou d'une illustration.

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

MISES EN GARDE



Ne pas modifier le cuiseur à riz. Cet appareil ne doit être démonté ou réparé que par un technicien en réparations.

Autrement il y a risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure. Confiez toute demande de réparation au Service à la Clientèle Zojirushi.



Ne pas brancher ou débrancher le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.

Il y a risque de choc électrique ou de blessure.



Ne pas toucher l'évent à vapeur.

Il y a risque de brûlures ou d'ébouillantage. Veillez tout spécialement à ce que les enfants et nourrissons ne le touchent pas.



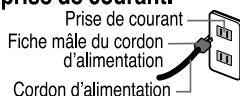
Ne pas laisser les enfants utiliser le cuiseur à riz sans surveillance. Gardez-le hors d'atteinte des enfants en bas âge.

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



Ne pas utiliser le cuiseur à riz si le cordon d'alimentation ou sa fiche 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.



Pendant la cuisson, ne pas ouvrir le couvercle extérieur et ne pas déplacer le cuiseur à riz.

Il y a risque de brûlures.



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

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



Insérez la fiche 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.



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

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



Ne pas mettre d'objets métalliques tels que broches ou fils de fer dans les orifices qui se trouvent sous le cuiseur à riz.

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

Vue du dessous de l'appareil



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.



Ce cuiseur à riz ne doit être utilisé que pour faire cuire du riz et garder le riz au chaud. 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 plats dont les aliments sont recouverts d'un essuie-tout ou d'un couvercle, ou des plats cuits à la vapeur.
- Cela risquerait de boucher les conduits d'évacuation de la vapeur.



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 sont sales, nettoyez-les.

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

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

MISES EN GARDE



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 la fiche mâle 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.

Débranchez immédiatement le cuiseur à riz et contactez le détaillant où vous l'avez acheté ou le Service à la Clientèle Zojirushi pour faire inspecter et/ou réparer l'appareil.

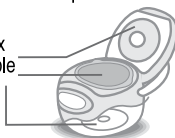
AVERTISSEMENTS



Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant ou juste après l'utilisation. (L'appareil ne s'éteindra pas si vous retirez simplement la casserole intérieure du cuiseur à riz.) Prenez garde à la vapeur en ouvrant le couvercle extérieur. Évitez soigneusement de toucher la casserole intérieure en aérant le riz.

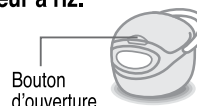
Le contact avec les surfaces chaudes comporte un risque de brûlures.

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



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

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



Ne pas utiliser d'autres ustensiles que la casserole intérieure fournie, et ne jamais y mettre d'autres objets pendant la cuisson.

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



Ne pas mettre ou utiliser le cuiseur à riz sur une surface instable ou sensible à la chaleur. Il y a risque d'incendie.



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

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



Ne pas utiliser le cuiseur à riz là où il risque d'être exposé à des éclaboussures d'eau, ni près d'une source de chaleur.

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



Ne pas utiliser le cuiseur à riz près des murs ou des meubles, ni sous une étagère.

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



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

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



Si le cordon d'alimentation est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, son agent de service à la clientèle ou autre personne également qualifiée, afin d'éviter tout danger.



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.

IMPORTANT

■ **Ne pas recouvrir l'évent à vapeur d'un linge ou tout autre objet.**

Cela peut causer la déformation et/ou la décoloration.

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

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

■ **Ne pas utiliser le cuiseur à riz si des grains de riz ou d'autres matières sont collés à la plaque chauffante ou à la face extérieure de la casserole intérieure.**

Il y a risque de fonctionnement irrégulier ou de mauvaise cuisson.

■ **Ne mettre dans la casserole intérieure aucun objet qui risque de causer des dommages.**

Si la casserole intérieure est abîmée, elle risque de ne pas bien cuire le riz.

NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES

CORPS PRINCIPAL

Bouchon d'évent à vapeur

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

Couvercle extérieur

Capteur central

Plaque chauffante

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

Lien torsadé

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

Joint de couvercle extérieur

Bouton du couvercle intérieur

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

- Pensez à remettre en place l'ensemble de couvercle intérieur après chaque nettoyage.
→ p. 32

Capteur du couvercle

Ensemble de couvercle intérieur

Axe de montage de l'ensemble de couvercle intérieur

Casserole intérieure

Évent à vapeur

Bouton d'ouverture

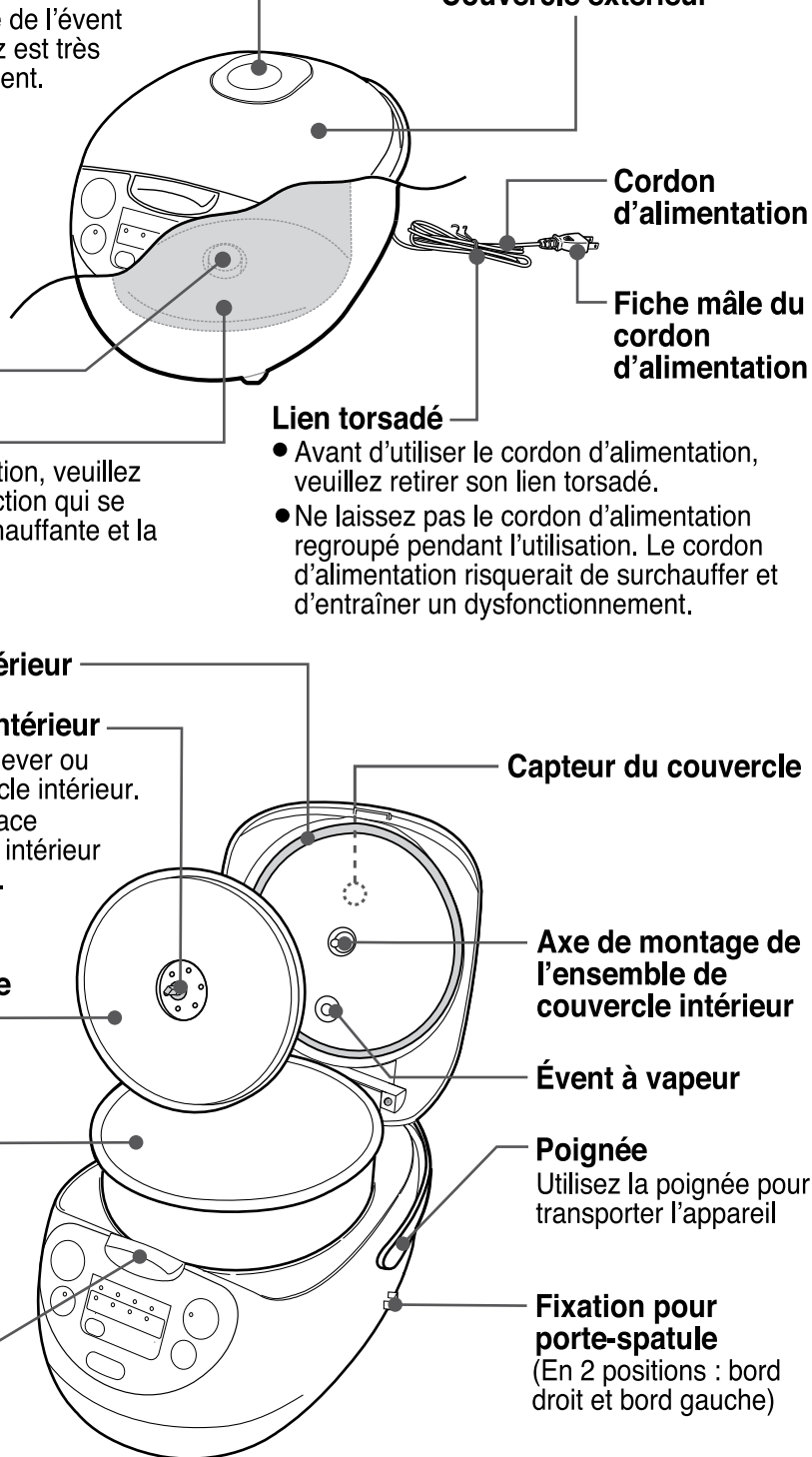
Appuyez sur le bouton d'ouverture pour ouvrir le couvercle extérieur.

Poignée

Utilisez la poignée pour transporter l'appareil

Fixation pour porte-spatule

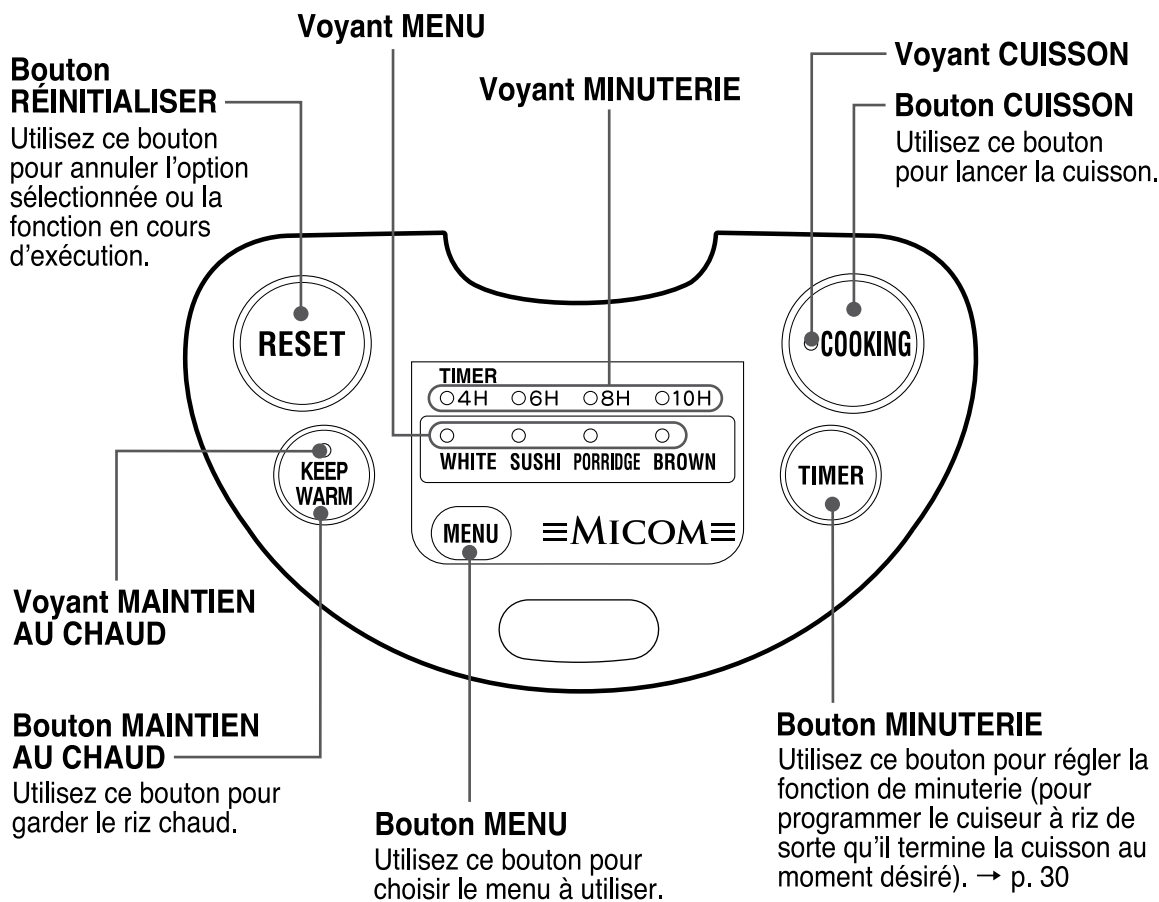
(En 2 positions : bord droit et bord gauche)



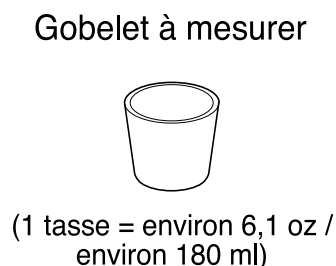
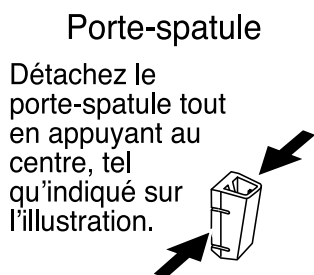
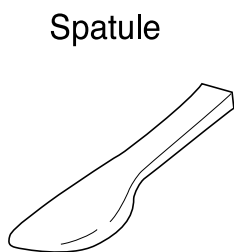
NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES (suite)

TABLEAU DE COMMANDE

- Enfoncez fermement les boutons.
- Un point et un tiret en relief (●, —) au centre des boutons CUISSON et RÉINITIALISER ont été prévus pour les personnes atteintes d'une déficience visuelle.



ACCESSOIRES

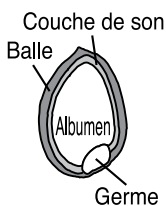


À PROPOS DU RIZ

TYPES DE RIZ

- Les types de riz et leur nomenclature varient suivant la façon dont a été poli et/ou traité le grain.

Riz dans son enveloppe



Les différentes catégories de riz correspondent au pourcentage de son et de germe retiré.



Riz brun

Riz dont la balle a été enlevée.

Riz semi-brun 30 %

Riz dont environ 30 % du son et du germe ont été enlevés.

Riz semi-brun 50 %

Riz dont environ 50 % du son et du germe ont été enlevés.

Riz semi-brun 70 %

Riz dont environ 70 % du son et du germe ont été enlevés.

Riz blanc

Riz dont le son et le germe ont été complètement enlevés.

Riz sans rinçage

Toutes les particules de son ont été enlevées à la surface des grains de riz blanc.

Riz blanc avec germe

Riz dont le son a été complètement enlevé, mais pas le germe.

- Le riz blanc avec germe est poli au moyen d'une technique spéciale qui ne peut être exécutée avec les polisseurs à riz maison. Procurez-vous ce riz chez votre épicier ou dans une boutique spécialisée.

Riz brun germé

Riz brun préparé pour la germination par un traitement spécial.

- Ce traitement donne une texture plus moelleuse et rehausse le goût. Ce riz contient aussi l'élément nutritif GABA (acide gamma-amino butyrique).

MAINTIEN DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE EN BON ÉTAT

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>

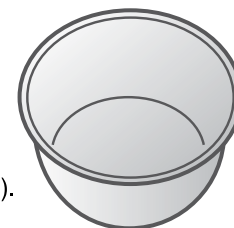
- Avant de nettoyer le riz, enlevez les corps étrangers (tels que le sable).
- N'utilisez pas d'ustensiles tels qu'un fouet pour rincer le riz.
- Ne mettez pas une passoire métallique dans la casserole intérieure quand vous nettoyez le riz.
- N'utilisez la casserole intérieure qu'avec ce cuiseur à riz.

<Une fois la cuisson terminée>

- Ne versez pas de vinaigre dans la casserole intérieure (pour faire du riz à sushi).
- N'utilisez pas une louche métallique (pour servir de la bouillie de riz).
- Évitez de heurter violemment la casserole intérieure (en servant le riz).

<Quand vous nettoyez l'appareil>

- Ne mettez ni cuillers ni bols dans la casserole intérieure.
- Si vous avez ajouté des épices, nettoyez la casserole intérieure immédiatement après l'utilisation.
- Pour la nettoyer, utilisez uniquement des matériaux doux, tels qu'une éponge.
- N'utilisez pas de produits tels que diluant, benzine, nettoyant abrasif, eau de Javel, brosses dures (en nylon, métal, etc.) éponges de mélamine ou éponges à surface de nylon.



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

Le revêtement antiadhésif peut éventuellement se décolorer ou se détacher. Cela n'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, veuillez remplacer la casserole intérieure par une neuve.

CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX

(PRÉPARATION ET
MAINTIEN AU CHAUD)

POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX

Mesurer le riz avec précision

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

Nettoyer le riz un bref instant

Le premier rinçage doit être effectué brièvement, en agitant le riz avec la main dans une grande quantité d'eau, puis en jetant l'eau aussitôt. Nettoyez-le ensuite 4 ou 5 fois en remplaçant l'eau chaque fois, pour enlever le son.

Ajuster la quantité d'eau selon le type de riz

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

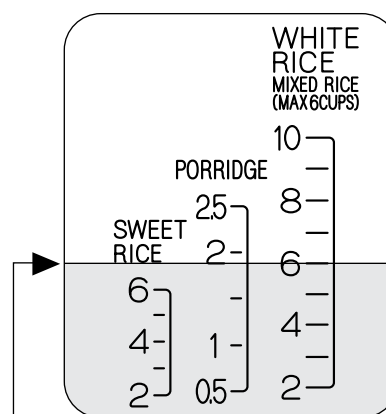
Ne pas utiliser une eau très alcaline

Le riz peut jaunir ou devenir trop gluant s'il est cuit dans une eau très alcaline.

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

Cela libérera l'excès d'humidité et vous obtiendrez un riz parfaitement cuit et moelleux.

EX. : Pour faire cuire 6 gobelets de riz blanc



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

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

UTILISATION DU MODE DE MAINTIEN AU CHAUD

Si vous laissez le riz dans la casserole intérieure pour le servir plus tard, utilisez le mode de maintien au chaud.

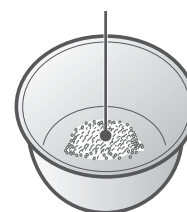
- Si le cuiseur à riz est débranché, ou si le mode de maintien au chaud est annulé, il se peut que le riz se mette à dégager une odeur fétide ou qu'il se gâte.

N'utilisez pas le mode de maintien au chaud dans les cas suivants :

- Ajouter du riz.
- Réchauffer du riz refroidi.
- Garder le riz chaud alors qu'il contient d'autres ingrédients ou des épices (mélange de riz ou riz gluant).
- Garder au chaud des aliments autres que le riz, comme des croquettes ou de la soupe miso.
- Garder le riz au chaud pendant plus de 12 heures.
- Garder le riz au chaud en laissant la spatule dans le cuiseur à riz.

Quand il n'y a qu'une petite quantité de riz à garder au chaud, regroupez les grains de riz au centre de la casserole intérieure pour éviter qu'ils ne sèchent.

Regroupez les grains de riz au centre



CUISSON DU RIZ

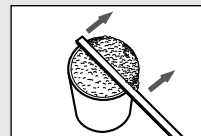
Menus : WHITE (BLANC) SUSHI (SUSHI)
PORRIDGE (BOUILLIE) BROWN (BRUN)

ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE

1

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

Mesurez le riz à l'aide du gobelet à mesurer fourni, en égalisant la surface. (1 tasse = environ 6,1 oz / environ 180 ml)



2

Nettoyez le riz et ajustez la quantité d'eau.

Mettez la casserole intérieure sur une surface plane. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau qui correspond à l'option de menu que vous avez choisie. → (voir page 29, « CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX À L'AIDE DES MENUS »). Pour mesurer le riz avec précision, égalisez sa surface.



- Vous pouvez faire cuire le riz immédiatement après l'avoir rincé, sans le laisser tremper. Le riz sera toutefois plus moelleux si vous le laissez tremper.

3

Mettez la casserole intérieure dans le corps principal, fermez le couvercle extérieur et branchez le cordon d'alimentation.

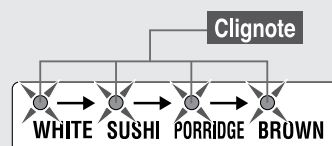
Prenez toujours soin de bien essuyer la surface extérieure de la casserole intérieure, tout spécialement pour enlever toute trace d'humidité, avant de la mettre bien en place dans le corps principal. Avant de fermer le couvercle extérieur, pensez à vérifier si l'ensemble de couvercle intérieur est fixé.

4

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

Chaque pression sur le bouton déplace le voyant MENU clignotant dans l'ordre suivant : « BLANC » → « SUSHI » → « BOUILLIE » → « BRUN ».

- Maintenez le bouton enfoncé pour faire défiler rapidement les options. (Le défilement s'arrête quand il atteint BLANC.)
- Les options de menu telles que BLANC, BRUN resteront sélectionnées jusqu'à ce que vous changiez d'option. Le réglage reviendra toutefois à la valeur d'usine BLANC environ 10 minutes après le débranchement du cuiseur à riz.



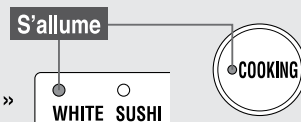
Le voyant MENU clignotant indique le menu sélectionné.

5

Appuyez sur le bouton **COOKING**.

Le voyant CUISSON s'allumera.

Ex. : Lorsque le menu « BLANC » est sélectionné.



CUISSON DU RIZ (suite)

ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE (suite)

6 Dès la fin de la cuisson, remuez et aérez le riz.

Une fois la cuisson terminée, le cuiseur à riz permute automatiquement en mode de maintien au chaud et le voyant MAINTIEN AU CHAUD s'allume. Remuez et aérez immédiatement le riz pour libérer l'excès d'humidité et obtenir un riz moelleux.

Le voyant s'allume



- Lorsque vous laissez du riz dans le cuiseur à riz, veillez à utiliser le mode de maintien au chaud, autrement le riz risque de dégager une odeur fétide. → Voir page 26, « UTILISATION DU MODE DE MAINTIEN AU CHAUD ».

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

- Ne tenez pas la fiche du cordon d'alimentation avec les mains mouillées. (Il y a risque de court-circuit ou de choc électrique.)
- Le cuiseur à riz ne s'éteindra pas si vous retirez simplement la casserole intérieure. Pensez à appuyer sur le bouton RÉINITIALISER pour éteindre l'appareil.

Estimation du temps total de cuisson :

	Durée de la cuisson	
	Taille de 1,0 L	Taille de 1,8 L
Riz Blanc	Environ 50 minutes à 1 heure	
Riz à Sushi	Environ 50 minutes à 1 heure	
Bouillie de Riz	Environ 55 minutes à 1 heure 10 minutes	
Riz Brun	Environ 1 heure 25 minutes à 1 heure 50 minutes	
Riz Mélangé*	Environ 50 minutes à 1 heure	
Riz Gluant*	Environ 50 à 55 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.

*Faites cuire le riz mélangé ou le riz gluant avec l'option de menu BLANC.

Veillez respecter les points ci-dessous :

- N'ouvrez pas le couvercle extérieur pendant la cuisson du riz. Le riz ne cuirait pas bien.
- Avant de faire cuire à nouveau du riz, laissez refroidir le corps principal et le couvercle extérieur jusqu'à la température du corps, autrement le riz ne cuira pas bien.
- Pour éviter de provoquer une panne, n'appuyez pas sur le bouton CUISSON alors que la casserole intérieure est vide.
- Suivant les conditions de cuisson, il se peut que le riz soit légèrement brun au fond de la casserole.

CUISSON DU RIZ (suite)

CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX À L'AIDE DES MENUS

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

RIZ MÉLANGÉ :	
Riz :	Respectez les limites de quantité de riz pour la cuisson, soit 1 à 4 tasses pour le modèle 1,0 L, ou 2 à 6 tasses pour le modèle 1,8 L, autrement il se peut que le riz ne cuise pas bien.
Niveau d'eau :	Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour WHITE RICE .
Sélection de menu :	Sélectionnez l'option de menu WHITE .
Ingrédients :	La quantité d'ingrédients recommandée est d'environ 30 % à 50 % le poids (masse) de riz. S'il y a trop d'ingrédients, il se peut qu'il ne cuise pas bien. (1 tasse de riz correspond à environ 5,3 oz / environ 150 g.) Coupez les ingrédients en petits morceaux et mettez ces derniers sur le dessus du riz (ne les mélangez pas au riz).
Remarques :	Les épices doivent être mélangées au bouillon ou à l'eau avant d'être ajoutées au riz. Après avoir ajouté la bonne quantité d'eau, remuez bien à partir du fond de la casserole intérieure. Si les épices sont ajoutées directement ou ne sont pas bien mélangées au riz, elles risquent de brûler ou de ne pas cuire correctement.

MÉLANGÉ DE RIZ ET D'ORGE :	
Niveau d'eau :	Mettez un peu plus d'eau que le niveau de WHITE RICE .
Sélection de menu :	Sélectionnez l'option de menu WHITE .
Remarques :	La quantité de l'orge mélangé au riz ne doit pas dépasser 20 % du volume total, autrement il se peut que le riz ne cuise pas bien. Ex. : Pour faire cuire 1 gobelet de riz mélangé à de l'orge, mettez 0,8 gobelet de riz blanc et 0,2 gobelet d'orge.

RIZ BLANC AVEC GERME :	
Niveau d'eau :	Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour WHITE RICE .
Sélection de menu :	Sélectionnez l'option de menu WHITE .
Remarques :	Nettoyez le riz en douceur, car le germe se détache facilement du grain.

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

RIZ À SUSHI :	
Niveau d'eau :	Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour SUSHI RICE .
Sélection de menu :	Sélectionnez l'option de menu SUSHI .

RIZ GLUANT :	
Riz :	Lavez le riz et laissez-le dans une passoire en bambou pendant environ 30 minutes pour l'égoutter.
Niveau d'eau :	Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour SWEET RICE . <ul style="list-style-type: none"> • Pour faire cuire seulement du riz gluant... Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour SWEET RICE. • Pour faire cuire du riz gluant mélangé à du riz blanc... Mettez un peu plus d'eau que le niveau de SWEET RICE.
Sélection de menu :	Sélectionnez l'option de menu WHITE .
Ingrédients :	Mettez les ingrédients sur le dessus du riz, après avoir ajouté la bonne quantité d'eau.

<ul style="list-style-type: none"> • Si vous faites cuire le riz gluant aux azuki (haricots rouges)... Faites d'abord bouillir les haricots, séparez-les du bouillon et laissez-les refroidir à la température de la pièce avant de les utiliser. Au lieu d'utiliser de l'eau pour faire cuire le riz, remplacez-la par le bouillon des haricots bouillis.

BOUILLIE DE RIZ :	
Riz :	Il n'est pas possible d'utiliser le riz semi-brun (30 %, 50 % et 70 %) ou le riz brun pour faire de la bouillie de riz.
Niveau d'eau :	Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour PORRIDGE .
Sélection de menu :	Sélectionnez l'option de menu PORRIDGE .
Ingrédients :	La quantité d'ingrédients recommandée est d'environ 30 % à 50 % le poids (masse) de riz. Coupez les ingrédients en petits morceaux et mettez ces derniers sur le dessus du riz, sans les mélanger au riz. N'utilisez pas en grande quantité les ingrédients qui ne cuisent pas facilement. Faites bouillir les légumes verts séparément et ajoutez-les à la bouillie de riz une fois celle-ci cuite.

UTILISATION DE LA MINUTERIE

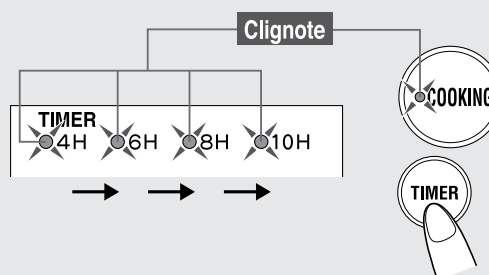
- Le cuiseur à riz terminera automatiquement la cuisson au bout du nombre d'heures sélectionné.

1

Appuyez sur le bouton  pour sélectionner dans combien d'heures vous souhaitez terminer la cuisson.

Chaque pression sur le bouton change le clignotement du voyant MINUTERIE dans l'ordre suivant : « 4H » → « 6H » → « 8H » → « 10H ».

- Maintenez le bouton enfoncé pour parcourir rapidement les sélections (le cycle s'arrêtera lorsqu'il atteindra « 4H »).
- Le voyant MINUTERIE clignotant indique l'option sélectionnée.



2

Appuyez sur le bouton  pour sélectionner le menu désiré.

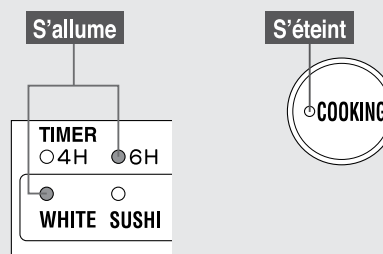
3

Appuyez sur le bouton .

Le voyant CUISSON s'éteint et le voyant MINUTERIE sélectionné s'allume.

- Il faut appuyer sur le bouton CUISSON pour valider le réglage de la minuterie.
- Une fois la MINUTERIE activée, le voyant MINUTERIE se déplacera pour indiquer le temps restant d'ici la fin de la cuisson.
Ex. : Si le temps est réglé pour terminer la cuisson dans 10 heures, le voyant MINUTERIE se déplacera dans l'ordre suivant pour indiquer le temps restant : « 10H » → « 8H » → « 6H » → « 4H ». Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.

Ex. : Si la minuterie est réglée pour terminer la cuisson du riz blanc après 6 heures.



NOTE :

- Pour annuler le réglage de la minuterie, appuyez sur le bouton RÉINITIALISER.
- 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.
- Il se peut que le riz obtenu soit plus mou quand vous le faites cuire avec la fonction de minuterie.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Tout autre travail de maintenance doit être effectué par un représentant de service après-vente autorisé.

- Pensez à débrancher le cordon d'alimentation et à laisser refroidir le corps principal et la casserole intérieure.
- N'utilisez pas de diluant, de benzène, de nettoyant abrasif, de broches (en nylon ou en métal), d'eau de Javel, ni quoi que ce soit qui puisse abîmer la surface du cuiseur à riz.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR

Corps principal :

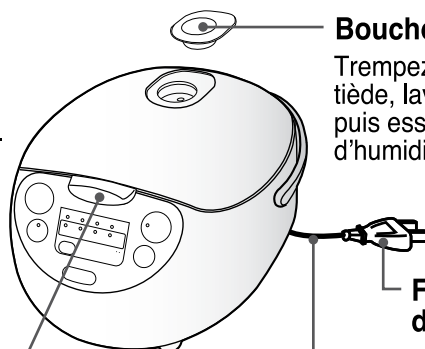
Passez un linge trempé dans un détergent doux et bien essoré. Pour essuyer la zone des boutons de commande, utilisez un linge doux et sec.

- Si vous utilisez un linge traité chimiquement, faites-le de manière modérée pour éviter que l'odeur chimique n'imprègne le cuiseur à riz, et ne frottez pas vigoureusement ce dernier.

Bouton d'ouverture

Si le bouton d'ouverture est bloqué par des grains de riz ou autres substances, enlevez-les au moyen d'un cure-dent ou d'une baguette à riz.

- Autrement le couvercle extérieur risque de ne pas s'ouvrir.



Bouchon d'évent à vapeur

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

Fiche mâle du cordon d'alimentation

Cordon d'alimentation

Essuyez avec un linge sec.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR

Ensemble de couvercle intérieur

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

- Pensez à nettoyer l'ensemble de couvercle intérieur après chaque utilisation ; autrement le couvercle risque de rouiller ou de se décolorer.

Parties internes du corps principal (Intérieur)

Essuyez avec un linge humide bien essoré.

Capteur central

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

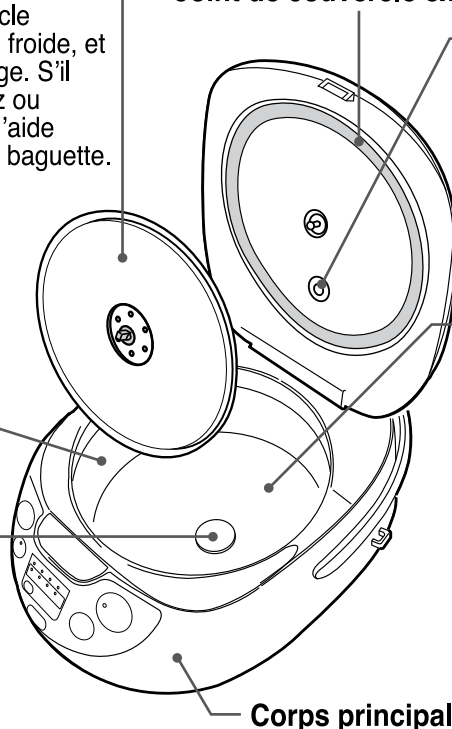
Joint de couvercle extérieur

Couvercle extérieur et évent à vapeur

Tenez le couvercle extérieur fermement et essuyez-le à l'aide d'un linge humide bien essoré. Retirez le riz ou tout résidu à l'intérieur du couvercle extérieur.

Plaque chauffante

Essuyez avec un linge humide bien essoré. Essuyez 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 non cuit ou un corps étranger reste coincé à l'intérieur, enlevez-le avec un pic à brochette en bambou, une baguette ou autre ustensile similaire.



Corps principal

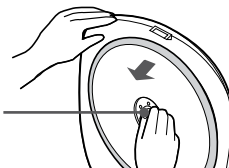
NETTOYAGE ET ENTRETIEN / PIÈCES DE RECHANGE

FIXATION ET RETRAIT DE L'ENSEMBLE DE COUVERCLE INTÉRIEUR

Retrait de l'ensemble de couvercle intérieur :

Tenez le couvercle extérieur d'une main et, de l'autre, tirez le bouton de couvercle intérieur vers vous.

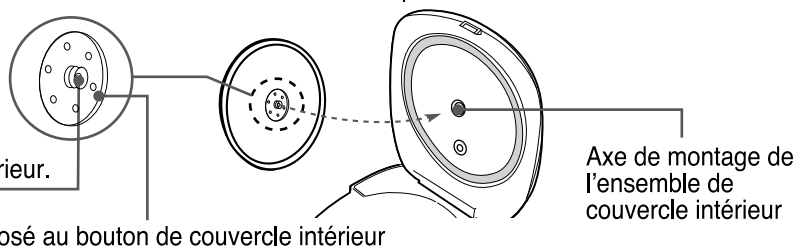
Bouton de couvercle intérieur



Fixation de l'ensemble de couvercle intérieur :

Fixez la partie creuse de l'ensemble de couvercle intérieur (côté opposé au bouton de couvercle intérieur) à l'axe de montage de l'ensemble de couvercle intérieur pour fixer l'ensemble de couvercle intérieur.

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



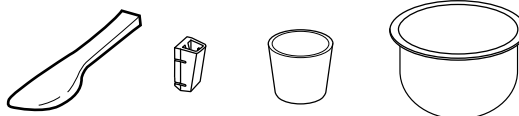
Côté opposé au bouton de couvercle intérieur

Axe de montage de l'ensemble de couvercle intérieur

NETTOYAGE DES ACCESSOIRES ET DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE

Nettoyez avec une éponge douce.

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



SI UNE ODEUR IMPRÈGNE L'INTÉRIEUR DU CUISEUR À RIZ

- 1 Versez de l'eau dans la casserole intérieure jusqu'au niveau 1 de RIZ BLANC pour la taille de 1,0 L, ou jusqu'au niveau 2 pour la taille de 1,8 L.
- 2 Fermez le couvercle extérieur et appuyez sur le bouton **MENU** pour sélectionner l'option de menu BLANC.
- 3 Appuyez sur le bouton **COOKING**.
- 4 Lorsque le cuiseur à riz permute en mode de maintien au chaud, appuyez sur le bouton **RESET**.
- 5 Attendez que le corps principal ait refroidi, et nettoyez. Voir page 31 et 32.

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

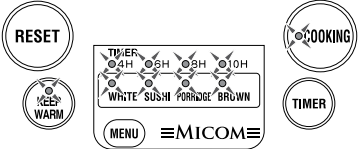
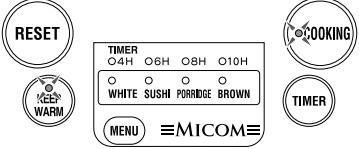
Nomenclature des pièces	Numéro des pièces
Ensemble de couvercle intérieur (taille de 1,0 L)	C104-6B
Ensemble de couvercle intérieur (taille de 1,8 L)	C105-6B
Casserole intérieure (taille de 1,0 L)	B257-6B
Casserole intérieure (taille de 1,8 L)	B258-6B
Spatule	SHAKN-6B
Porte-spatule	616864-00
Gobelet à mesurer	615784-00

Problèmes		● Cause (Points à vérifier)
CUISSON DU RIZ	Le riz cuit est trop dur ou trop mou :	<ul style="list-style-type: none"> ● Si le cuiseur à riz se trouve sur une surface inégale ou inclinée, le riz cuit risque d'être trop dur ou trop mou, car la quantité d'eau est inégale. ● La consistance du riz varie suivant la marque de riz, l'origine de la récolte et la durée pendant laquelle le riz a été entreposé (nouvelle récolte ou récolte de l'année précédente). ● La consistance du riz varie suivant la température de la pièce et de l'eau. ● Le riz cuit peut être plus mou quand vous utilisez la minuterie. ● Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée. ● Avez-vous aéré le riz une fois la cuisson terminée ? → Aérez le riz dès la fin de la cuisson.
	Il y a du riz brûlé :	<ul style="list-style-type: none"> ● Des grains de riz et autres corps étrangers peuvent coller sur la face extérieure de la casserole intérieure, sur la plaque chauffante ou sur le capteur central. ● Il peut rester trop de son sur les grains de riz s'ils n'ont pas été suffisamment nettoyés. ● Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée.
	Débordement pendant l'ébullition :	<ul style="list-style-type: none"> ● Avez-vous sélectionné une autre option de menu que BOUILLIE pour faire cuire de la bouillie ? ● Assurez-vous d'avoir mis le bouchon d'évent à vapeur. ● Il peut rester trop de son sur les grains de riz s'ils n'ont pas été suffisamment nettoyés. ● Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée. ● La bonne option de menu est-elle sélectionnée ? Le niveau d'eau est-il adéquat ? → Voir page 29
	La cuisson ne commence pas ou les boutons ne répondent pas :	<ul style="list-style-type: none"> ● Assurez-vous que les fiches du cordon d'alimentation sont insérées à fond. ● Le voyant MAINTIEN AU CHAUD est-il allumé ? → Appuyez sur le bouton ANNULER, puis sur le bouton CUISSON.
	L'appareil émet un bruit de déclic pendant la cuisson ou le maintien au chaud :	<ul style="list-style-type: none"> ● Le microprocesseur (MICOM) émet un son quand il ajuste la chaleur du cuiseur à riz. Cela n'est pas dû à un dysfonctionnement.
	De la vapeur s'échappe par l'interstice entre le couvercle extérieur et le corps principal :	<ul style="list-style-type: none"> ● Veuillez vous assurer que le couvercle extérieur n'est pas déformé et que le joint du couvercle extérieur n'est pas abîmé. ● Le joint du couvercle extérieur est-il sale ? → Nettoyez le joint.
MAINTIEN AU CHAUD	Pendant le maintien au chaud, le riz dégage une odeur ou jaunit, ou il y a condensation excessive :	<ul style="list-style-type: none"> ● Le mode de maintien au chaud a-t-il été utilisé pendant plus de 12 heures ? ● Pendant le maintien au chaud du riz, avez-vous laissé la spatule dans la casserole intérieure ? ● Avez-vous réchauffé du riz froid ? ● Avez-vous aéré le riz une fois la cuisson terminée ? → Aérez le riz dès la fin de la cuisson. ● Il peut rester du son sur les grains de riz s'ils n'ont pas été suffisamment nettoyés. ● Le riz peut prendre une coloration jaune, suivant le type de riz ou d'eau utilisé. ● Lorsque vous faites cuire un mélange de riz, il se peut que cela laisse une odeur. → Nettoyez bien la casserole intérieure. → Voir page 32. ● Le mode de maintien au chaud n'a peut-être pas été utilisé pour garder le riz au chaud. Il peut y avoir une odeur indésirable si le riz est laissé dans la casserole intérieure sans utiliser le mode de maintien au chaud. → Voir « UTILISATION DU MODE DE MAINTIEN AU CHAUD », page 26.

GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

Problèmes		● Cause (Points à vérifier)
CUISSON PAR MINUTERIE	La minuterie n'a pas fonctionné :	<ul style="list-style-type: none"> ● Avez-vous appuyé sur le bouton CUISSON après avoir réglé la minuterie ? → Il faut appuyer sur le bouton CUISSON pour valider le réglage de la MINUTERIE.
AUTRES	En cas de panne de courant :	<ul style="list-style-type: none"> ● Si le courant est immédiatement rétabli, le cuiseur à riz reviendra à l'état où il se trouvait immédiatement avant la panne de courant. ● Si la panne de courant survient pendant la cuisson : L'utilisation simultanée d'un trop grand nombre d'appareils peut surcharger le circuit et entraîner la coupure du courant par le disjoncteur. → Débranchez tous les appareils, puis réactivez le disjoncteur. Branchez le cuiseur à riz en vous assurant qu'il ne partage la prise de courant avec aucun autre appareil électrique. Appuyez sur le bouton CUISSON pour poursuivre la cuisson. Notez que les résultats de cuisson peuvent varier et ne pas être satisfaisants, suivant la durée pendant laquelle le cuiseur à riz a été privé d'électricité. ※ Si les voyants CUISSON et MAINTIEN AU CHAUD clignotent simultanément, veuillez jeter le riz et recommencer depuis le début. ● Si la panne de courant survient pendant la cuisson par minuterie : Assurez-vous que le voyant MINUTERIE est allumé; s'il ne l'est pas, il faudra de nouveau régler la minuterie. ● Si la panne de courant survient pendant le MAINTIEN AU CHAUD : Appuyez sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD si le riz est encore chaud. Le voyant MAINTIEN AU CHAUD s'allumera et le cuiseur à riz poursuivra le maintien au chaud. Si le riz a refroidi, n'essayez pas d'utiliser le maintien au chaud, car le riz s'imprégnerait d'une odeur ou sécherait.

AFFICHAGES D'ERREUR ET LEUR SIGNIFICATION

Indication sur le tableau d'affichage		● Cause (Points à vérifier)
Affichage d'erreur	 <p>Tous les voyants clignotent ensemble :</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Indique un dysfonctionnement. → Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz, au Service à la Clientèle Zojirushi.
	 <p>Deux voyants clignotent ensemble :</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● La température du capteur de couvercle ou du capteur central est trop élevée. → Appuyez sur le bouton ANNULER et laissez le couvercle extérieur ouvert pendant environ 15 minutes pour laisser refroidir l'intérieur. (Prenez garde aux brûlures.)
<ul style="list-style-type: none"> ● Si l'affichage indique d'autres erreurs, veuillez contacter le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz ou le Service à la Clientèle Zojirushi. 		

FICHE TECHNIQUE

Numéro de Modèle		NS-WXC10	NS-WXC18
Capacité de cuisson de chaque option de menu*1 (environ en L) [tasses]	Riz Blanc (riz blanc à grain court ou moyen)	0,18 à 1,0 L [1 à 5,5]	0,36 à 1,8 L [2 à 10]
	Riz à Sushi (riz blanc à grain court ou moyen)	0,18 à 1,0 L [1 à 5,5]	0,36 à 1,8 L [2 à 10]
	Bouillie de Riz (riz blanc à grain court ou moyen)	0,09 à 0,27 L [0,5 à 1,5]	0,09 à 0,45 L [0,5 à 2,5]
	Riz Brun (riz brun à grain court ou moyen)	0,18 à 0,72 L [1 à 4]	0,36 à 1,44 L [2 à 8]
	Riz Mélangé (riz blanc à grain court ou moyen)	0,18 à 0,72 L [1 à 4]	0,36 à 1,08 L [2 à 6]
	Riz Gluant (riz gluant, riz blanc à grain court ou moyen)	0,18 à 0,72 L [1 à 4]	0,36 à 1,08 L [2 à 6]
Capacité nominale		C.A. 120 V, 610 W, 60 Hz	C.A. 120 V, 820 W, 60 Hz
Consommation moyenne d'électricité pendant le maintien au chaud		29,5 W	37,8 W
Système de cuisson du riz		Chauffage direct	
Longueur du cordon d'alimentation		3' 6" (1,1 m)	
Dimensions externes	<Environ en pouces>	9-7/8 (L) x 13-3/16 (P) x 8-1/2 (H)	11 (L) x 14-3/8 (P) x 9-7/8 (H)
	<Environ cm>	25 (L) x 33,5 (P) x 21,5 (H)	28 (L) x 36,5 (P) x 25 (H)
Poids		Environ 6,1 lbs. (environ 2,8 kg)	Environ 8,2 lbs. (environ 3,7 kg)

- La consommation moyenne d'électricité pendant le maintien au chaud est calculée avec le cuiseur à riz rempli à capacité maximale et à une température ambiante de 68 °F (20 °C).
- Il se peut que cet appareil ne fonctionne pas bien dans certains environnements ou emplacements à haute altitude ou dans des conditions climatiques extrêmes. Veuillez ne pas utiliser l'appareil dans de tels emplacements.

*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.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Siga estas instrucciones.



- Estas ADVERTENCIAS y PRECAUCIONES son para evitar daños a la propiedad y personales a usted u otras personas. Siga las indicaciones cuidadosamente para garantizar un funcionamiento seguro del producto.



 **ADVERTENCIAS** Indica el riesgo de lesiones graves. ※1


 **PRECAUCIONES** Indica el riesgo de lesiones o daños materiales por un uso incorrecto. ※2 ※3

※1 Se entiende por lesiones graves la pérdida de visión, quemaduras (a temperatura alta y baja), descargas eléctricas, fracturas óseas, reacciones tóxicas y otras lesiones lo bastante graves para requerir atención médica u hospitalización prolongada.

※2 Se entiende por lesiones los daños físicos, quemaduras o descargas eléctricas no lo bastante graves para requerir atención médica u hospitalización prolongada.

 **PRECAUCIONES**  Indica una advertencia o una precaución. La precaución concreta se indica con explicaciones o ilustraciones dentro o cerca del triángulo.

 **PROHIBICIÓN**  Indica una prohibición. La prohibición concreta se indica con explicaciones o ilustraciones dentro o cerca del círculo.

 **INSTRUCCIONES**  Indica un requisito o instrucción que debe seguirse. La instrucción concreta se indica con explicaciones o ilustraciones dentro o cerca del círculo.

※3 Se entiende por daños a la propiedad los daños materiales provocados en viviendas, muebles, mascotas y otros animales.

ADVERTENCIAS



No modifique la arrocera. Solo un técnico de reparaciones puede desmontar o reparar la unidad.

Al intentarlo podría provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones. Dirija las consultas sobre reparaciones al Servicio de Atención al Cliente de Zojirushi.



No enchufe o desenchufe el cable de alimentación con las manos húmedas.

Podría sufrir descargas eléctricas o lesiones.



No toque el orificio de salida del vapor.

Podría quemarse o escaldarse. Tome precauciones especiales con los niños.



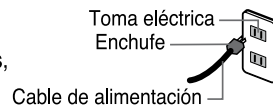
No permita que los niños utilicen la arrocera sin supervisión. Manténgala fuera del alcance de los niños pequeños.

Los niños podrían sufrir quemaduras, descargas eléctricas o lesiones.



No utilice la arrocera si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, o con el enchufe medio introducido en la toma eléctrica.

Podría provocar descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios.



No abra la tapadera exterior ni mueva la arrocera durante la cocción.

Podría provocar quemaduras.



No utilice una fuente de alimentación que no sea de 120 V CA.

El uso de cualquier otra tensión de alimentación podría provocar incendios o descargas eléctricas.



Si las patas o la superficie del enchufe se ensucian, límpielas.

La suciedad del enchufe puede provocar un incendio.



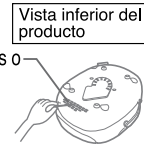
No sumerja la arrocera en agua ni la salpique de agua. No vierta agua directamente en la arrocera.

Podría provocar cortocircuitos o descargas eléctricas.



No introduzca objetos metálicos como clavijas o alambres en los orificios de la parte inferior de la arrocera.

Podría provocar descargas eléctricas o mal funcionamiento que deriven en lesiones.



No dañe el cable de alimentación. No lo doble, estire, tuerza, pliegue o intente modificar. No lo sitúe encima o cerca de superficies o aparatos a altas temperaturas, debajo de objetos pesados o entre objetos.

Un cable de alimentación dañado puede provocar incendios o descargas eléctricas.



Esta arrocera solo es para cocinar arroz y mantenerlo caliente. No la utilice para otros fines que los indicados. Siga siempre las instrucciones de uso y nunca cocine lo siguiente:

- Alimentos empaquetados en bolsas de plástico.
- Platos que utilizan toallitas de papel u otras tapas para cubrir la comida, o platos al vapor.

Podría atascarse la vía de escape del vapor.



Utilice solo una toma eléctrica con un valor nominal mínimo de 15 amperios, y no enchufe otros dispositivos en la misma toma.

Enchufar otros dispositivos a la misma toma puede hacer que la toma se sobrecaliente y se origine un incendio.



Introduzca el enchufe hasta el fondo y fíjelo a la toma eléctrica.

Si el enchufe está medio introducido en la toma, puede provocar descargas eléctricas, cortocircuitos, humo o incendios.

- Las ilustraciones que se utilizan en estas instrucciones de funcionamiento pueden ser distintas al producto que ha adquirido.

! ADVERTENCIAS



Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, carentes de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben supervisarse para asegurarse de que no juegan con el aparato.



Interrumpa inmediatamente el uso del producto si detecta cualquiera de los siguientes síntomas que indican mal funcionamiento o avería.

El uso continuado de la arrocera puede provocar humo, incendios, descargas eléctricas o lesiones.

- El enchufe o el cable de alimentación está muy caliente.
- El cable de alimentación está dañado, o la electricidad se enciende y apaga al tocarlo.
- La superficie de la arrocera está deformada o inusualmente caliente.
- Sale humo u olor a quemado de la arrocera.
- Una parte de la arrocera está partida, suelta o inestable.

Desenchufe la arrocera inmediatamente y póngase en contacto con el establecimiento donde la adquirió o bien con el Servicio de Atención al Cliente de Zojirushi para solicitar una revisión o reparación.

! PRECAUCIONES

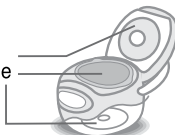


No toque las superficies calientes durante el uso o inmediatamente después. (La arrocera no se apaga solo con sacar la cazuela interior.)

Tenga cuidado con el vapor al abrir la tapadera exterior. No toque la cazuela interior al despegar el arroz.

El contacto con las superficies calientes puede provocar quemaduras.

Tenga especial cuidado con las piezas metálicas como el juego de la tapadera interior, la cazuela interior y la placa calentadora.



No toque el botón de apertura al transportar la arrocera.

La tapadera exterior podría abrirse y provocar lesiones o quemaduras.



No utilice otros recipientes de cocina que la cazuela interior suministrada con el producto, y no introduzca en ningún caso objetos en ella durante la cocción.

Podría provocar el sobrecalentamiento de la cazuela interior o el mal funcionamiento de la arrocera.



No utilice la arrocera en lugares donde pueda entrar en contacto con agua o cerca de fuentes de calor.

Podría provocar descargas eléctricas, cortocircuitos y daños a la arrocera.



No sitúe ni utilice la arrocera en superficies inestables o que sean vulnerables al calor.

Podría provocar un incendio.



No utilice la arrocera cerca de paredes, muebles o debajo de estantes.

El vapor y el calor pueden dañar, decolorar o deformar las paredes, los muebles y los estantes.



Desenchufe el cable de alimentación de la toma cuando no esté usando la arrocera.

Si deja el cable de alimentación enchufado, el aislamiento podría dañarse y provocar descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios.



Desenchufe la arrocera agarrando siempre el enchufe y no el cable de alimentación.

Tirar del cable de alimentación para desenchufar la arrocera puede provocar descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios.



Deje enfriar la arrocera antes de limpiarla.

La tapadera interior y la cazuela interior pueden provocar quemaduras cuando están calientes.



Si el cable de alimentación se daña, debe sustituirlo el fabricante, su agente de servicios o personas igualmente cualificadas para evitar daños.

IMPORTANTE

■ **No cubra el orificio de salida del vapor con telas u otros objetos.**

Podría provocar deformaciones y decoloración.

■ **No introduzca ningún objeto que pueda causar daños dentro de la cazuela interior.**

Si la cazuela interior se daña, el arroz podría no cocerse correctamente.

■ **No utilice la arrocera en lugares donde el vapor pueda entrar en contacto con otros aparatos eléctricos.**

El vapor puede provocar incendios, mal funcionamiento, decoloración o deformación de otros aparatos eléctricos.

■ **No utilice la arrocera si hay arroz u otro material enganchado a la placa calentadora o a la superficie externa de la cazuela interior.**

Podría provocar un funcionamiento irregular o una cocción imperfecta.

NOMBRES DE PIEZAS Y FUNCIONES

CUERPO

Tapón del orificio de salida del vapor

- El vapor que sale del orificio de ventilación está muy caliente cuando la arrozera está cociendo. Tenga cuidado.

Tapadera exterior

Sensor central

Placa calentadora

- Retire la película protectora situada entre la placa calentadora y la cazuela interior antes de usar el producto por primera vez.

Atadura de alambre

- Retire la atadura de alambre que sujeta el cable de alimentación antes del uso.
- No utilice el cable de alimentación atado. Podría calentarse en exceso y provocar un mal funcionamiento.

Junta de la tapadera exterior

Cierre de la tapadera interior

Utilice el cierre para desmontar y fijar el juego de la tapadera interior.

- Vuelva a montar el juego de la tapadera interior siempre después de lavarla.
→ p. 47

Juego de la tapadera interior

Cazuela interior

Botón de apertura

Pulse el botón de apertura para abrir la tapadera exterior.

Sensor de la tapadera

Eje de montaje del juego de la tapadera interior

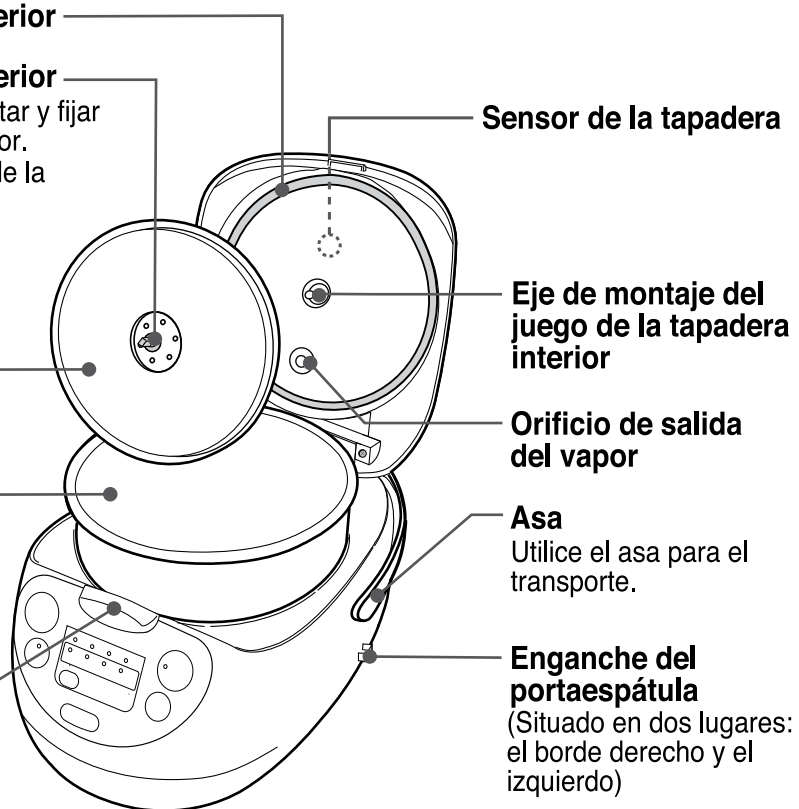
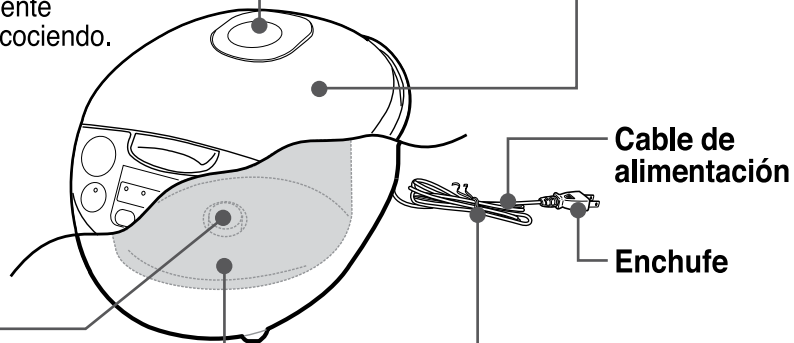
Orificio de salida del vapor

Asa

Utilice el asa para el transporte.

Enganche del portaespátula

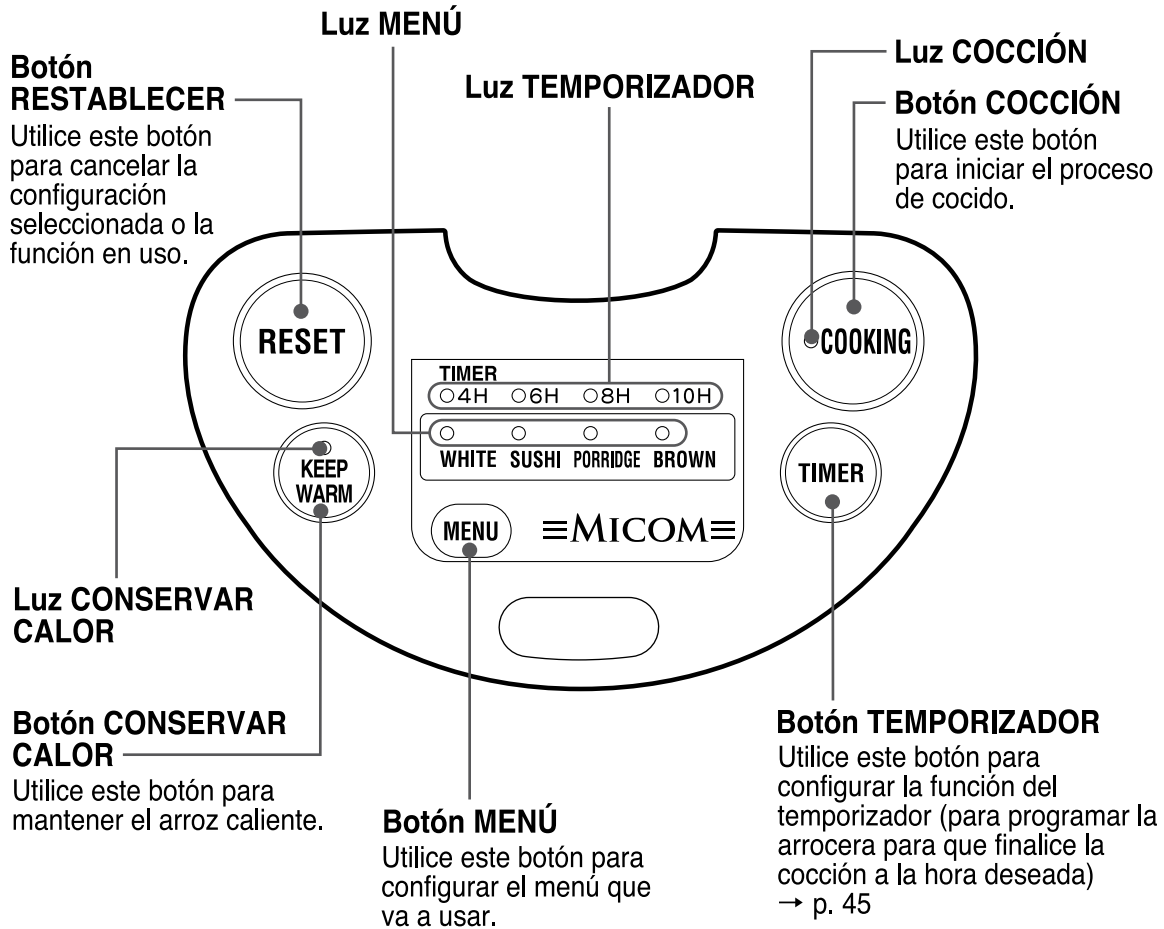
(Situado en dos lugares: el borde derecho y el izquierdo)



NOMBRES DE PIEZAS Y FUNCIONES

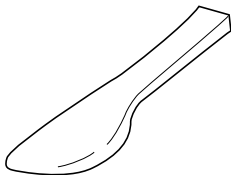
PANEL DE CONTROL

- Pulse los botones con firmeza.
- El punto y la raya con relieve (●, —) que hay en el centro de los botones COCCIÓN y RESTABLECER son para las personas con discapacidades visuales.



ACCESORIOS

Espátula

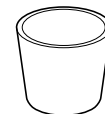


Portaespátula

Apriete el centro como se indica en la ilustración y tire hacia arriba para desenganchar el portaespátula.



Vaso medidor

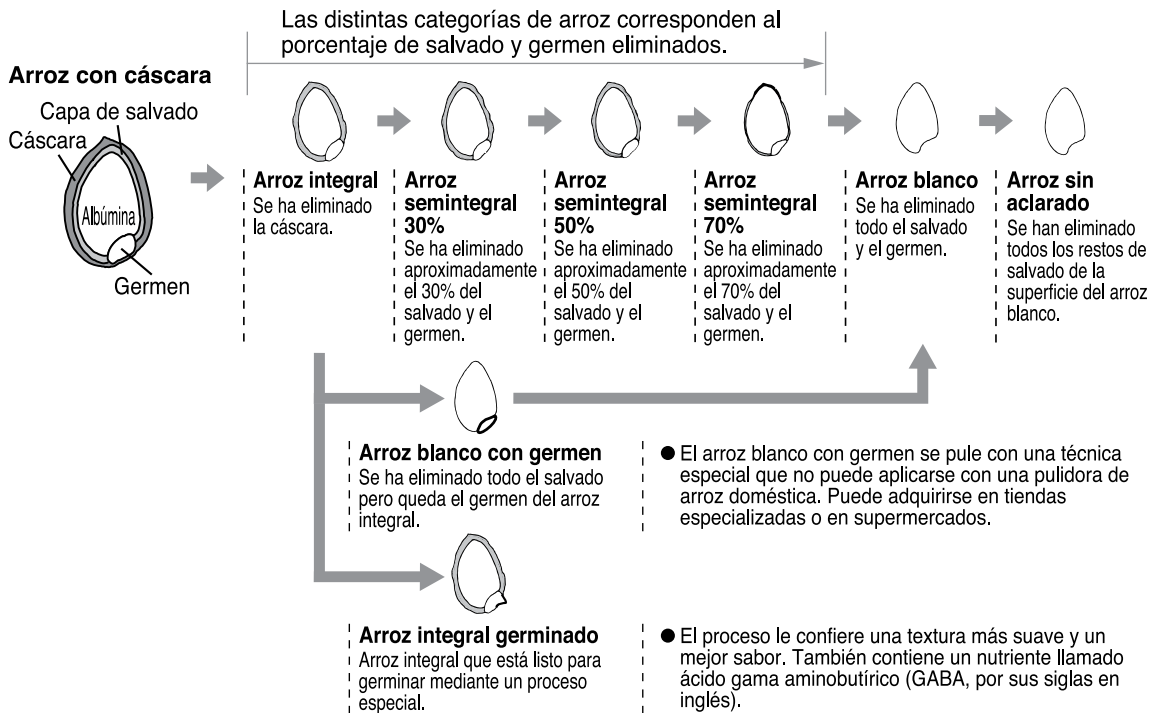


(1 vaso = 6,1 oz aprox. / 180 ml aprox.)

EXPLICACIÓN SOBRE EL ARROZ

TIPOS DE ARROZ

- Los nombres y tipos de arroz varían según la forma de pulir o procesar el grano.



CÓMO MANTENER LA CAZUELA INTERIOR EN BUEN ESTADO

El revestimiento antiadherente puede pelarse si se daña. Tenga especial cuidado en evitar el daño y siga estas precauciones:

<Durante la preparación>

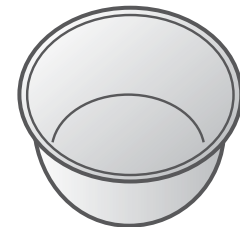
- Elimine materiales extraños (como arena) del arroz antes de lavarlo.
- No utilice utensilios como batidoras para aclarar el arroz.
- No introduzca un colador metálico en la cazuela interior al lavar el arroz.
- Utilice la cazuela interior solo para esta arrocera.

<Al finalizar la cocción>

- No eche vinagre a la cazuela interior (al cocer arroz para sushi).
- No utilice un cucharón metálico (para servir gachas).
- No golpee fuerte la cazuela interior (al servir).

<Al lavar>

- No coloque cucharas o boles dentro de la cazuela interior.
- Lave la cazuela interior inmediatamente después de usar cualquier condimento.
- Utilice solo materiales blandos como una esponja para lavar.
- No utilice agentes como disolvente, benceno, limpiadores abrasivos o lejía, ni cepillos de limpiar (nylon, metal, etc.), esponjas de melamina o esponjas con superficie de nylon.



NOTAS: El revestimiento antiadherente puede gastarse por el uso.

El revestimiento antiadherente puede decolorarse o pelarse. Eso no afecta las funciones de cocción y mantenimiento del calor ni sus propiedades sanitarias, y es inocuo para la salud.

Si le preocupa que el revestimiento antiadherente se pele, adquiera una nueva cazuela interior para sustituirla.

CONSEJOS PARA COCER UN ARROZ SABROSO (CÓMO PREPARARLO Y MANTENERLO CALIENTE)

CÓMO COCER UN ARROZ SABROSO

Mida el arroz con precisión

Utilice el vaso medidor suministrado, ya que otros vasos medidores pueden ser distintos. Nivele el arroz por la parte superior del vaso para mantener la precisión.

Lave el arroz rápidamente

El primer aclarado debe realizarse rápidamente, moviendo y mezclando el arroz con la mano y abundante agua. Luego escurra el agua inmediatamente. Aclare el arroz 4-5 veces con agua fresca para eliminar el salvado.

Ajuste la cantidad de agua adecuadamente

Tipo de arroz	Ajuste del agua
Arroz blando Arroz blanco con germen	Nivel normal
Cosecha nueva	Reduzca el agua ligeramente respecto al nivel normal
Cosecha vieja Arroz duro	Añada un poco de agua al nivel normal

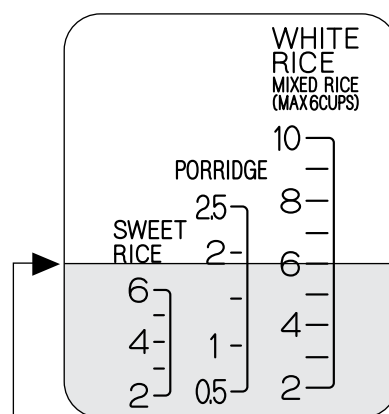
No utilice agua ionizada de alta alcalinización

El arroz cocido con agua ionizada de alta alcalinización puede tener un color amarillo o resultar demasiado glutinoso.

Remueva y despegue el arroz inmediatamente tras finalizar la cocción

La humedad excesiva se evapora y queda un arroz perfectamente cocido con una textura esponjosa.

Ejemplo: Para cocer 6 vasos de arroz blanco



Añada agua hasta el nivel 6 de WHITE RICE.

- Esta ilustración muestra la cazuela interior del modelo de 1,8 litros.

CÓMO USAR EL MODO DE CONSERVACIÓN DEL CALOR

Utilice el modo de conservación del calor si guarda el arroz en la cazuela interior para su consumo posterior.

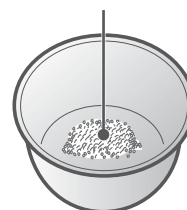
- El arroz puede adquirir un olor desagradable si se cancela el modo de conservación del calor o si se guarda en la arrocera apagada.

No utilice el modo de conservación del calor para lo siguiente:

- Añadir arroz.
- Recalentar arroz frío.
- Conservar el arroz caliente cuando contiene ingredientes y condimentos adicionales (arroz mixto o arroz dulce).
- Conservar calientes alimentos que no sean arroz, como croquetas o sopa de miso.
- Mantener el arroz caliente durante más de 12 horas.
- Mantener el arroz caliente con la espátula dentro de la arrocera.

Para mantener caliente una cantidad de arroz pequeña, junte el arroz en el centro de la cazuela interior para evitar que se seque.

Junte el arroz en el centro



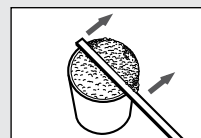
CÓMO COCER EL ARROZ

PASOS BÁSICOS DE LA COCCIÓN

1

Mida el arroz con el vaso medidor suministrado.

Llene el vaso medidor hasta que rebose y elimine el exceso por arriba.
(1 vaso = 6,1 oz aprox. / 180 ml aprox.)



2

Aclare el arroz y ajuste la cantidad de agua.

Sitúe la cazuela interior sobre una superficie plana. Añada agua hasta el nivel indicado para el ajuste del menú que haya elegido (ver p. 44, "CONSEJOS PARA COCER UN ARROZ SABROSO POR MENÚ"). Para medir con precisión nivele la superficie del arroz.



- El arroz puede cocerse inmediatamente tras lavarlo, ya que no es necesario dejarlo en remojo. Si se deja en remojo adquiere una textura más suave.

3

Introduzca la cazuela interior en el cuerpo de la arrocera, cierre la tapadera exterior y enchufe el cable de alimentación.

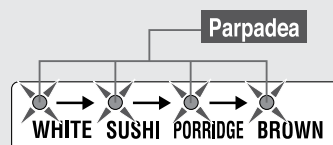
Tenga siempre la precaución de limpiar con un paño la superficie externa de la cazuela interior, especialmente para secar la humedad, antes de introducirla de forma segura en el cuerpo de la arrocera. Asegúrese de que el juego de la tapadera interior está montado antes de cerrar.

4

Seleccione el ajuste de menú deseado pulsando el botón **MENU**.

Cada vez que se pulsa el botón la luz intermitente **MENÚ** cambia en el siguiente orden: "BLANCO" → "SUSHI" → "GACHAS" → "INTEGRAL".

- Mantenga pulsado el botón para cambiar rápidamente entre las opciones de selección. (Al llegar a BLANCO parará.)
- Los ajustes de menú como BLANCO y INTEGRAL quedarán seleccionados hasta que usted los cambie. Sin embargo, el ajuste vuelve a la opción predeterminada BLANCO cuando hace unos 10 minutos que la arrocera está desenchufada.



La luz intermitente **MENÚ** indica el menú seleccionado.

5

Pulse el botón **COCCIÓN**.

Se encenderá la luz **COCCIÓN**.

Ejemplo: Cuando se selecciona el menú "BLANCO".



6 Remueva y despegue el arroz inmediatamente tras finalizar la cocción.

La arrocera cambia automáticamente al modo de conservación del calor al finalizar la cocción y la luz CONSERVAR CALOR se enciende.

Remueva y despegue el arroz inmediatamente para eliminar la humedad excesiva y lograr un arroz esponjoso.

La luz se enciende



- Si conserva el arroz dentro de la arrocera, utilice el modo de conservación del calor; de lo contrario el arroz puede adquirir un mal olor. → Consulte en p. 41 "CÓMO USAR EL MODO DE CONSERVACIÓN DEL CALOR".

7 Tras el uso, pulse el botón y luego desenchufe el cable de alimentación.

- No toque el cable de alimentación con las manos húmedas. (Podría provocar un cortocircuito o una descarga eléctrica.)
- La arrocera no se apaga solo con sacar la cazuela interior. Para apagarla pulse el botón RESTABLECER.

Tiempo de cocción estimado desde el inicio hasta el fin:

	Duración de la cocción	
	Tamaño de 1 litro	Tamaño de 1,8 litros
Arroz blanco	aprox. 50 minutos – 1 hora	
Arroz para sushi	aprox. 50 minutos – 1 hora	
Gachas	aprox. 55 minutos – 1 hora 10 minutos	
Arroz integral	aprox. 1 hora 25 minutos – 1 hora 50 minutos	
Arroz mixto*	aprox. 50 minutos – 1 hora	
Arroz dulce*	aprox. 50 – 55 minutos	

* La tabla de arriba se basa en las siguientes condiciones de prueba: 120 voltios, temperatura ambiente de 68 °F (20 °C) y temperatura inicial del agua de 64,4 °F (18 °C).

* Las duraciones de arriba van desde la cocción hasta el proceso de mantenimiento del calor. La duración real puede variar en función de la tensión, la temperatura ambiente, la estación y la cantidad de agua utilizada.

*Cocine el arroz mixto y el arroz dulce con el ajuste de menú BLANCO.

Siga estas indicaciones:

- No abra la tapadera exterior durante la cocción para evitar una cocción imperfecta.
- Si cuece dos o más cazuelas de arroz consecutivas, deje enfriar el cuerpo de la arrocera y la tapadera exterior hasta que alcancen la temperatura corporal, o de lo contrario la cocción puede ser inadecuada.
- Para evitar averías, no pulse el botón COCCIÓN cuando la cazuela interior esté vacía.
- Según las condiciones de cocción el arroz de la parte inferior puede adquirir un color ligeramente tostado.

CÓMO COCER EL ARROZ (cont.)

CONSEJOS PARA COCER UN ARROZ SABROSO POR MENÚS

Llene el vaso medidor hasta que rebose y elimine el exceso por arriba.

ARROZ MIXTO:	
Arroz:	Limite la cantidad de arroz a cocer a 1-4 vasos para el modelo de 1 litro, y a 2-6 vasos para el modelo de 1,8 litros; de lo contrario la cocción puede no realizarse correctamente.
Nivel del agua:	Utilice el nivel del agua para WHITE RICE .
Selección del menú:	Seleccione el ajuste del menú WHITE .
Ingredientes:	La cantidad de ingredientes recomendada es del 30-50% del peso del arroz (masa). Una cantidad excesiva de ingredientes adicionales puede impedir la correcta cocción. (1 vaso de arroz son 5,3 oz aprox. / 150 g aprox.) Corte los ingredientes en trozos pequeños y colóquelos encima del arroz (no los mezcle con el arroz).
Notas:	Los condimentos deben mezclarse con agua o caldo y echarse al arroz. Tras ajustar la cantidad de agua, remueva bien. Si se añaden condimentos directamente al arroz o no se mezclan debidamente, pueden quemarse o no cocerse correctamente.

ARROZ MIXTO CON CEBADA:	
Nivel del agua:	Algo superior al nivel del agua para WHITE RICE .
Selección del menú:	Seleccione el ajuste del menú WHITE .
Notas:	La cantidad de cebada mezclada con el arroz debe ser menos del 20% del volumen total; de lo contrario la cocción puede no realizarse correctamente. Ejemplo: Para cocer 1 vaso de arroz mixto con cebada, utilice 0,8 vasos de arroz blanco y 0,2 vasos de cebada.

ARROZ BLANCO CON GERMEN:	
Nivel del agua:	Utilice el nivel del agua para WHITE RICE .
Selección del menú:	Seleccione el ajuste del menú WHITE .
Notas:	Aclare el arroz con cuidado para evitar que el germen se desprenda.

ARROZ INTEGRAL:	
Nivel del agua:	Utilice el nivel del agua para BROWN RICE .
Selección del menú:	Seleccione el ajuste del menú BROWN .

ARROZ PARA SUSHI:	
Nivel del agua:	Utilice el nivel del agua para SUSHI RICE .
Selección del menú:	Seleccione el ajuste del menú SUSHI .


ARROZ DULCE:	
Arroz:	Lave el arroz y déjelo en un cesto de bambú durante 30 minutos para escurrir el agua.
Nivel del agua:	Utilice el nivel del agua para SWEET RICE . • Para cocer solo arroz dulce... Utilice la misma medida de agua que para SWEET RICE . • Para cocer arroz dulce con arroz blanco... Utilice algo más de agua que para SWEET RICE .
Selección del menú:	Seleccione el ajuste del menú WHITE .
Ingredientes:	Ponga los ingredientes encima del arroz tras ajustar el agua.
• Arroz glutinoso mixto cocido con judías azuki... Hierva las judías <i>azuki</i> , sáquelas del agua caliente y déjelas enfriar a temperatura ambiente antes de usarlas. El agua utilizada para hervir las judías debe usarse también para cocer el arroz.	

GACHAS:	
Arroz:	Las gachas no pueden prepararse con arroz semintegral (30%, 50% o 70%) ni con arroz integral.
Nivel del agua:	Utilice el nivel del agua para PORRIDGE .
Selección del menú:	Seleccione el ajuste del menú PORRIDGE .
Ingredientes:	La cantidad de ingredientes recomendada es del 30-50% del peso del arroz (masa). Corte los ingredientes en trozos pequeños y colóquelos encima del arroz, sin mezclarlos. No deben usarse grandes cantidades de ingredientes que cuesten de cocer. Hierva las verduras de hoja verde por separado y añádalas cuando termine de cocer las gachas.

USO DEL TEMPORIZADOR

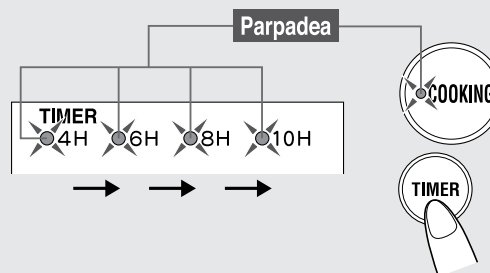
- La arrocera completará la cocción automáticamente tras el número de horas que se haya seleccionado.

1

Pulse el botón  para seleccionar cuántas horas más tarde desea finalizar la cocción.

Cada vez que se pulsa el botón la luz intermitente TEMPORIZADOR cambia en el siguiente orden: "4H" → "6H" → "8H" → "10H".

- Mantenga pulsado el botón para cambiar rápidamente entre las opciones de selección (al llegar a "4H" parará).
- La luz intermitente TEMPORIZADOR indica la opción seleccionada.



2

Pulse el botón  para seleccionar el menú deseado.

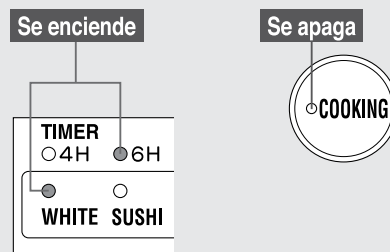
3

Pulse el botón .

La luz COCCIÓN se apagará y la luz TEMPORIZADOR seleccionada se encenderá.

- Para configurar el temporizador hay que pulsar el botón COCCIÓN.
- Cuando el temporizador está encendido, la luz TEMPORIZADOR se mueve para indicar el tiempo que queda para finalizar la cocción. Ejemplo: Cuando se configura el tiempo para que la cocción finalice al cabo de 10 horas, la luz TEMPORIZADOR se mueve en el orden "10H" → "8H" → "6H" → "4H" para indicar cuánto tiempo falta. No indica ningún problema de funcionamiento.

Ej.: Cuando el temporizador está programado para finalizar la cocción de arroz blanco al cabo de 6 horas.



ATENCIÓN:

- Para cancelar la configuración del temporizador, pulse el botón RESTABLECER.
- No utilice la función de temporizador si añade otros ingredientes o condimentos al arroz. Los ingredientes pueden dañarse y los condimentos pueden quedar en el fondo de la cazuela interior con resultados insatisfactorios.
- El arroz puede tener una textura más suave al cocerlo con la función de temporizador.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cualquier otro servicio debe ser llevado a cabo por un representante de servicio autorizado.

- Asegúrese de desenchufar el cable de alimentación y deje enfriar el cuerpo de la arrocera y la cazuela interior.
- No utilice disolvente, benceno, limpiadores y cepillos abrasivos (nailon/metal), lejía ni nada que pueda dañar la superficie de la arrocera.

CÓMO LIMPIAR EL EXTERIOR

Cuerpo:

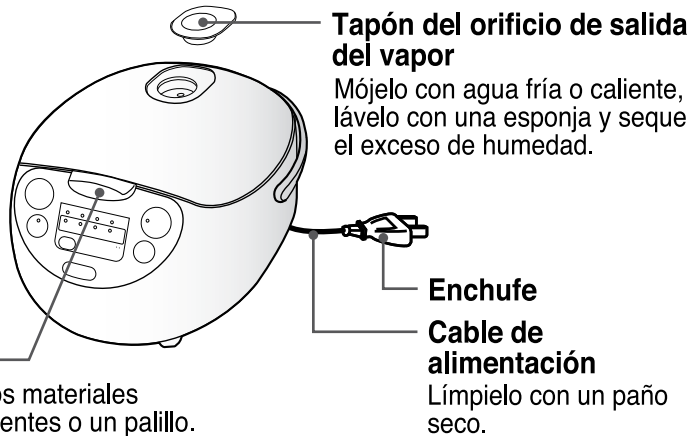
Moje un paño en detergente suave, escurra el exceso de líquido y limpie con el paño. Utilice un paño seco para limpiar la zona de los botones de control.

- Si utiliza un paño tratado químicamente, aplíquelo levemente para evitar transferir el olor químico y no frote la arrocera con fuerza.

Botón de apertura

Si el botón de apertura tiene arroz u otros materiales acumulados, elimínelos con un mondadientes o un palillo.

- De lo contrario es posible que la tapadera exterior no se abra.



CÓMO LIMPIAR EL INTERIOR

Juego de la tapadera interior

Moje el conjunto de la tapadera interior con agua fría o caliente y lávelo con una esponja. Si tiene arroz u otros materiales acumulados, elimínelos con un palo de bambú o un palillo.

- Lave el juego de la tapadera interior después de cada uso; de lo contrario la tapadera puede oxidarse o decolorarse.

Dentro del cuerpo de la arrocera (interior)

Límpielo con un paño bien escurrido.

Sensor central

Límpielo con un paño bien escurrido. Si se le acumula arroz u otros materiales, elimínelos con un palo de bambú o un palillo.

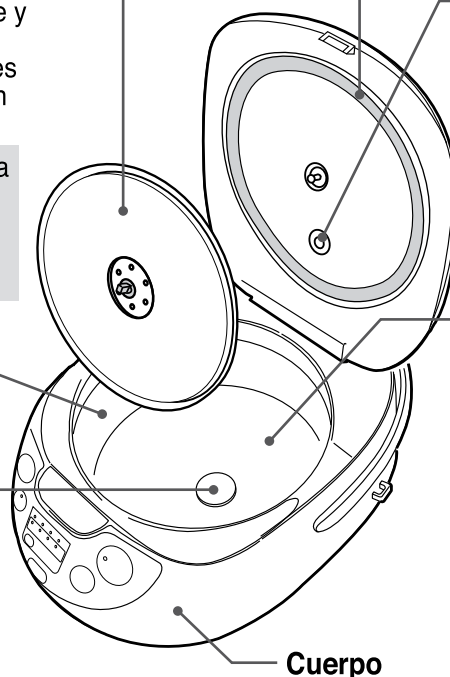
Junta de la tapadera exterior

Tapadera exterior y orificio de salida del vapor

Sujete firmemente la tapadera exterior y límpiela con un paño bien escurrido. Elimine cualquier resto de arroz o residuo del interior de la tapadera exterior.

Placa calentadora

Límpielo con un paño bien escurrido. Si la placa calentadora tiene arroz u otros objetos enganchados, retírelos con cuidado con papel de lija de alrededor del número 320 previamente sumergido en agua. Si se queda pegado arroz crudo u otro material extraño en las rendijas, sáquelo con una brocheta de bambú, un palillo o un objeto similar.



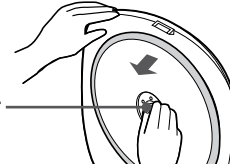
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO / PIEZAS DE RECAMBIO

CÓMO DESMONTAR Y MONTAR EL JUEGO DE LA TAPADERA INTERIOR

Cómo desmontar el juego de la tapadera interior:

Sujete la tapadera exterior con una mano, y con la otra tire del cierre de la tapadera interior hacia usted.

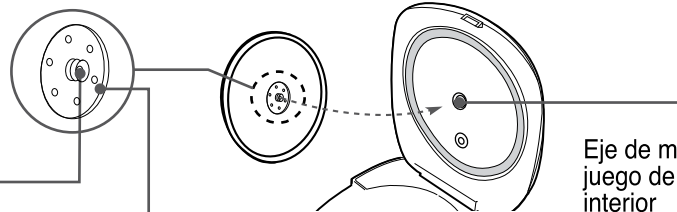
Cierre de la tapadera interior



Cómo montar el juego de la tapadera interior:

Para montar el juego de la tapadera interior, fije su parte hueca (lado opuesto al cierre) al eje de montaje del juego.

Fije esta parte hueca al eje de montaje del juego de la tapadera interior.



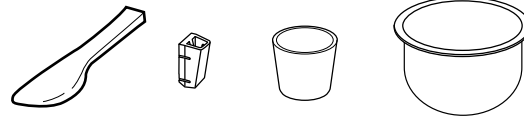
Lado opuesto al cierre de la tapadera interior.

Eje de montaje del juego de la tapadera interior

CÓMO LIMPIAR LOS ACCESORIOS Y LA CAZUELA INTERIOR

Lávalos con una esponja suave.

Para lavarlos a fondo, utilice un detergente de cocina suave.



SI EL INTERIOR DE LA ARROCERA HUELE MAL

- 1 Llene la cazuela interior de agua hasta el nivel **WHITE RICE**. (Para el tamaño de 1 litro, llénela hasta el nivel 1 y, para el tamaño de 1,8 litros, hasta el nivel 2.)
- 2 Cierre la tapadera exterior y pulse el botón **MENU** para seleccionar el ajuste del menú **BLANCO**.
- 3 Pulse el botón **COOKING**.
- 4 Cuando la arrocera cambie al modo de conservación del calor, pulse el botón **RESET**.
- 5 Espere a que se enfríe el cuerpo de la arrocera y límpielo.
Vea p. 46 y 47.

PIEZAS DE RECAMBIO

- Sustituya las piezas dañadas para un rendimiento óptimo.
- Al sustituir una pieza, compruebe primero el número de modelo y el nombre de la pieza, y luego póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió la arrocera o con el Servicio de Atención al Cliente de Zojirushi.

Servicio de Atención al Cliente de Zojirushi
1-800-733-6270
www.zojirushi.com

Nombres de las piezas	Número de pieza
Juego de la tapadera interior (tamaño de 1,0 litro)	C104-6B
Juego de la tapadera interior (tamaño de 1,8 litros)	C105-6B
Cazuela interior (tamaño de 1,0 litro)	B257-6B
Cazuela interior (tamaño de 1,8 litros)	B258-6B
Espátula	SHAKN-6B
Portaespátula	616864-00
Vaso medidor	615784-00

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

• Antes de solicitar una reparación compruebe los siguientes puntos.

Problemas		● Causa (puntos a comprobar)
COCCIÓN DEL ARROZ	Al cocerlo, el arroz queda demasiado duro o demasiado blando:	<ul style="list-style-type: none"> ● Si la arrocera está situada sobre una superficie irregular o inclinada, la textura del arroz cocido puede quedar demasiado dura o demasiado blanda, ya que la cantidad de agua no se reparte de forma homogénea. ● La textura del arroz varía en función de la marca del arroz, de dónde se cultivó y de cuánto tiempo estuvo almacenado (cosecha nueva o vieja). ● La textura del arroz varía en función de la temperatura del ambiente y del agua. ● El uso del temporizador puede hacer que el arroz salga más blando. ● Asegúrese de que la cazuela interior no se haya deformado. ● ¿Despegó el arroz después de cocerlo? → Despegue el arroz inmediatamente después de finalizar la cocción.
	El arroz está quemado:	<ul style="list-style-type: none"> ● Puede que material ajeno como el arroz se haya pegado en el exterior de la cazuela interior, en la placa calentadora o en el sensor central. ● Puede que el arroz no se haya aclarado lo suficiente y haya quedado demasiado salvado en el grano. ● Asegúrese de que la cazuela interior no se haya deformado.
	El agua se desborda durante la cocción:	<ul style="list-style-type: none"> ● ¿Se ha seleccionado un ajuste del menú que no sea GACHAS para cocer gachas? ● Asegúrese de que el tapón del orificio de salida del vapor esté colocado. ● Puede que el arroz no se haya aclarado lo suficiente y haya quedado demasiado salvado en el grano. ● Asegúrese de que la cazuela interior no se haya deformado. ● ¿La selección del menú y el nivel de agua son correctos? → Vea p. 44
	No se puede iniciar la cocción o los botones no responden:	<ul style="list-style-type: none"> ● Compruebe que el enchufe esté bien conectado. ● ¿La luz CONSERVAR CALOR está encendida? → Pulse el botón RESTABLECER y luego el botón COCCIÓN.
	Se oye un chasquido durante la cocción o la conservación del calor:	<ul style="list-style-type: none"> ● El microprocesador (MICOM) emite un sonido al ajustar la potencia de calor de la arrocera. No es indicio de ningún problema.
	Sale vapor del hueco entre la tapadera exterior y el cuerpo de la arrocera:	<ul style="list-style-type: none"> ● Compruebe si la tapadera exterior se ha deformado o si la junta de la tapadera exterior está dañada. ● ¿La junta de la tapadera exterior está sucia? → Límpiela la junta.
CONSERVACIÓN DEL CALOR	Al usar el modo de conservación del calor, el arroz adquiere mal olor, se vuelve amarillo o hay demasiada condensación:	<ul style="list-style-type: none"> ● ¿El modo de conservación del calor se ha utilizado durante más de 12 horas seguidas? ● ¿El arroz se conservó caliente con la espátula dentro de la cazuela interior? ● ¿Se recalentó arroz frío? ● ¿Despegó el arroz después de cocerlo? → Despegue el arroz inmediatamente después de finalizar la cocción. ● Puede que el arroz no se haya aclarado lo suficiente y que haya quedado demasiado salvado. ● El tipo de arroz y agua pueden dar un aspecto amarillento al arroz. ● Tras cocer arroz mixto puede quedar un cierto olor. → Limpie a fondo la cazuela interior. → Vea p. 47. ● Puede que no se haya usado el modo de conservación del calor para mantener el arroz caliente. Si se deja el arroz en la cazuela interior sin utilizar el modo de conservación del calor, puede generarse un olor no deseado. → Vea "CÓMO USAR EL MODO DE CONSERVACIÓN DEL CALOR" en p. 41.

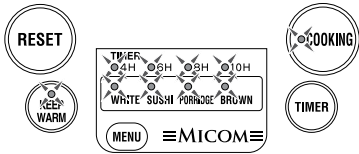
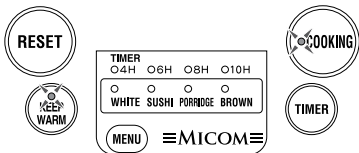
ANTES DE SOLICITAR UNA REPARACIÓN

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

• Antes de solicitar una reparación compruebe los siguientes puntos.

Problemas		● Causa (puntos a comprobar)
COCCIÓN CON TEMPORIZADOR	El temporizador falló:	<ul style="list-style-type: none"> ● ¿Pulsó el botón COCCIÓN después de configurar el tiempo? → Tiene que pulsar el botón COCCIÓN para completar la configuración del temporizador.
OTROS	Cuando hay un corte eléctrico:	<ul style="list-style-type: none"> ● Si la electricidad se restablece inmediatamente, la arrocera volverá al estado anterior al corte eléctrico. ● Si se produce un corte eléctrico durante la cocción: Si utiliza demasiados aparatos eléctricos a la vez puede sobrecargar el circuito eléctrico y hacer que salte el diferencial que corta el suministro. → Desenchufe todos los aparatos y restablezca la posición del diferencial. Enchufe la arrocera y asegúrese de que no comparte la toma con ningún otro aparato eléctrico. Pulse el botón COCCIÓN para retomar la cocción. Tenga en cuenta que los resultados de la cocción pueden variar y no ser satisfactorios según el tiempo que la arrocera pasó sin electricidad. ※ Si las luces COCCIÓN y CONSERVAR CALOR parpadean a la vez, deseche el arroz y vuelva a empezar desde el principio. ● Si hay un corte eléctrico durante la cocción con temporizador: Asegúrese de que la luz TEMPORIZADOR está encendida; si está apagada tendrá que volver a configurarlo. ● Si hay un corte eléctrico durante el modo de conservación del calor: Si el arroz todavía está caliente, pulse el botón CONSERVAR CALOR. La luz CONSERVAR CALOR se encenderá y la arrocera retomará el modo de conservación del calor. Si el arroz se ha enfriado, no intente usar el modo de conservación del calor ya que el arroz puede adquirir un olor desagradable o secarse.

INDICADORES DE ERROR Y SU SIGNIFICADO

Panel de indicadores		● Causa (puntos a comprobar)
Indicadores de error	 <p>Todas las luces parpadean a la vez:</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Indica un mal funcionamiento. → Póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió la arrocera o con el Servicio de Atención al Cliente de Zojirushi.
	 <p>Ambas luces parpadean a la vez:</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● La temperatura del sensor de la tapadera o del sensor central es demasiado alta. → Pulse el botón RESTABLECER, deje la tapadera exterior abierta durante unos 15 minutos y permita que el interior se enfríe. (Tenga cuidado de no quemarse.)
	<p>● Si el panel indica otros errores, póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió la arrocera o con el Servicio de Atención al Cliente de Zojirushi.</p>	

ESPECIFICACIONES

Número de modelo		NS-WXC10	NS-WXC18
Capacidad de cocción de cada menú* ¹ (litros aproximados) [vasos]	Arroz blanco (grano de arroz blanco corto/medio)	0,18—1,0 l [1—5,5]	0,36—1,8 l [2—10]
	Arroz para sushi (grano de arroz blanco corto/medio)	0,18—1,0 l [1—5,5]	0,36—1,8 l [2—10]
	Gachas (grano de arroz blanco corto/medio)	0,09—0,27 l [0,5—1,5]	0,09—0,45 l [0,5—2,5]
	Arroz integral (grano de arroz integral corto/medio)	0,18—0,72 l [1—4]	0,36—1,44 l [2—8]
	Arroz mixto (grano de arroz blanco corto/medio)	0,18—0,72 l [1—4]	0,36—1,08 l [2—6]
	Arroz dulce (arroz dulce, grano de arroz blanco corto/medio)	0,18—0,72 l [1—4]	0,36—1,08 l [2—6]
Potencia nominal		CA 120 V, 610 W, 60 Hz	CA 120 V, 820 W, 60 Hz
Consumo eléctrico medio durante la conservación del calor		29,5 W	37,8 W
Sistema de cocción del arroz		Calentamiento directo	
Longitud del cable de alimentación		3' 6" (1,1 m)	
Dimensiones externas	<inch aprox.>	9-7/8 (an.) x 13-3/16 (prof.) x 8-1/2 (al.)	11 (an.) x 14-3/8 (prof.) x 9-7/8 (al.)
	<cm aprox.>	25 (an.) x 33,5 (prof.) x 21,5 (al.)	28 (an.) x 36,5 (prof.) x 25 (al.)
Peso		6,1 lb aprox. (2,8 kg aprox.)	8,2 lb aprox. (3,7 kg aprox.)

- El consumo eléctrico medio durante la conservación del calor se calcula con la arrocera a la máxima capacidad y a una temperatura ambiente de 68 °F (20 °C).
- Este producto puede no funcionar debidamente en ciertos entornos o lugares de altitudes elevadas o condiciones meteorológicas extremas. Evite usar el producto en lugares de dichas características.

*1 La capacidad se calcula con el vaso medidor suministrado, utilizando arroz crudo. Con otros granos puede variar.

A large rectangular frame with a thick gray border and rounded corners. Inside the frame is a white area with horizontal dashed lines, resembling a writing template or a page for notes.



www.zojirushi.com

NS-WXC (F)(E)