



USA

CAN

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

## 微電腦炊飯電子鍋 使用說明書

# NS-TSC10A / NS-TSC18A

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

## INDEX / 目錄

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	30	安全注意事項.....	54
NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES.....	33	各部位名稱和使用方法.....	56
À PROPOS DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE.....	34	關於內鍋.....	57
CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX.....	35	美味米飯的秘訣.....	58
CUISSON DU RIZ		時間的調整方法.....	59
ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE.....	36	提示的種類及切換方法.....	59
RÉGLAGE DE L'HORLOGE.....	38	炊飯	
COMMENT MODIFIER LE SIGNAL SONORE.....	38	基本的炊飯方法.....	60
CONSEILS POUR LA CUISSON		炊煮各種米飯.....	62
DE DIVERS PLATS À BASE DE RIZ.....	39	炊飯所需的大約時間.....	63
ESTIMATION DU TEMPS DE CUISSON.....	40	保溫	
MAINTENIR AU CHAUD LE RIZ AU CHAUD		標準保溫、睡眠保溫.....	64
MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET		再加熱	
MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ.....	41	保溫再加熱.....	66
RÉCHAUFFER DU RIZ.....	43	預約炊飯	
UTILISATION DE LA MINUTERIE POUR LA CUISSON DU RIZ		定時預約炊飯.....	67
UTILISATION DE LA MINUTERIE.....	44	蒸煮的功能使用方法.....	68
COMMENT UTILISER LA FONCTION VAPEUR.....	45	清理.....	70
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	47	認為故障時.....	72
GUIDE DE DÉPANNAGE.....	49	有此情況時.....	75
SI L'ÉVÉNEMENT SUIVANT SE PRODUIT.....	52	出現此現象時.....	75
AFFICHAGE DES ERREURS ET SIGNIFICATION.....	52	關於零件更換、購買.....	76
PIÈCES DE RECHANGE.....	53	規格.....	76
FICHE TECHNIQUE.....	53		

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

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

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

## SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

---

CET APPAREIL EST RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE.

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

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

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**Veillez suivre rigoureusement ces instructions.**

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









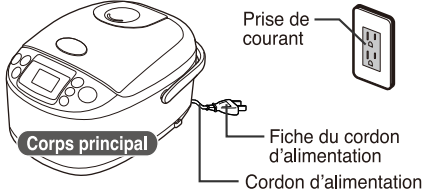
■ Le niveau de danger ou la gravité des dommages, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, est indiqué comme suit

 <p><b>MISES EN GARDE</b> Indiquent un risque de blessure grave, voire mortelle.</p>	 <p><b>AVERTISSEMENTS</b> Indiquent un risque de blessure, de dommages ménagers ou de dommages matériels en cas de manipulation inadéquate.</p>
---	--

■ Les gestes interdits ou requis sont indiqués comme suit

 <p>Indique une opération interdite.</p>	 <p>Indique une condition ou un ordre à suivre impérativement.</p>
---	---

## ⚠ MISES EN GARDE

 <p><b>Ne pas modifier le cuiseur à riz. Cet appareil ne doit être démonté ou réparé que par un technicien habilité.</b> Autrement, il y a risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure. Confiez toute demande de réparation au service clientèle de Zojirushi.</p>	 <p><b>Ne placez pas les mains ou le visage près de l'évent à vapeur.</b> Il y a risque de brûlures ou d'ébouillantage. Veillez tout spécialement à ce que les enfants et nourrissons ne le touchent pas.</p>
 <p><b>Ne pas brancher ou débrancher le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.</b> Il y a risque de choc électrique ou de blessure.</p>	 <p><b>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.</b> Un cordon abîmé comporte un risque d'incendie ou de choc électrique. <b>Ne pas utiliser de source d'alimentation autre qu'une prise de courant 120 V CA.</b> L'utilisation de toute autre tension d'alimentation comporte un risque d'incendie ou de choc électrique. <b>Ne laissez pas la fiche mâle du cordon d'alimentation entrer en contact avec la vapeur.</b> Il y a risque de court-circuit ou d'incendie si la fiche mâle du cordon d'alimentation entre en contact avec la vapeur une fois insérée dans la prise de courant. Si vous utilisez le cuiseur à riz sur une table ou étagère coulissante, placez-le de sorte que la fiche mâle du cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec la vapeur.</p>
 <p><b>Ne pas plonger le cuiseur à riz dans l'eau, ni l'éclabousser. Ne pas verser d'eau directement dans le cuiseur à riz.</b> Il y a risque de court-circuit ou de choc électrique. <b>Ne laisser aucun liquide entrer en contact avec la fiche du cordon d'alimentation ou le cordon d'alimentation.</b> Il y a risque de court-circuit ou de choc électrique.</p>	 <p><b>Insérez la fiche mâle du cordon d'alimentation bien à fond dans la prise de courant.</b> 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. <b>Utilisez uniquement des prises de courant d'au moins 15 ampères et ne branchez pas d'autres appareils sur la même prise.</b> 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. <b>Si les broches ou la surface de la fiche mâle du cordon d'alimentation est sale, nettoyez-les.</b> Les saletés présentes sur la fiche mâle du cordon d'alimentation peuvent entraîner un incendie. <b>Cessez immédiatement l'utilisation si vous constatez l'un ou l'autre des symptômes de dysfonctionnement ou de panne suivants.</b> Une utilisation continue du cuiseur à riz peut entraîner le dégagement de fumée, le déclenchement d'un incendie, un choc électrique ou une blessure.                 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le cordon d'alimentation ou la fiche du cordon d'alimentation est très chaud.</li> <li>• Le cordon d'alimentation est abîmé ou le courant devient instable quand on touche le cordon.</li> <li>• Le corps du cuiseur à riz est déformé ou anormalement chaud.</li> <li>• Le cuiseur à riz dégage de la fumée ou une odeur de brûlé.</li> <li>• Une pièce du cuiseur à riz est fissurée, mal serrée ou instable, etc.</li> </ul>                 Si l'une ou l'autre des situations ci-dessus se présente, débranchez immédiatement le cuiseur à riz et contactez le détaillant où vous l'avez acheté ou le service clientèle de Zojirushi pour faire inspecter et/ou réparer l'appareil.             </p>
 <p><b>Ne mettez pas d'objets métalliques tels que broches ou fils de fer dans l'évent ou les interstices situés au bas du cuiseur à riz.</b> Il y a risque de choc électrique ou de dysfonctionnement, lesquels peuvent entraîner une blessure. <b>Ne pas laisser les enfants utiliser le cuiseur à riz sans surveillance. Gardez-le hors d'atteinte des enfants en bas âge.</b> Les enfants courent un risque de brûlures, de choc électrique ou de blessure. <b>Pendant la cuisson, n'ouvrez pas le couvercle extérieur et ne déplacez pas le cuiseur à riz.</b> Il y a risque de brûlures. <b>Ce cuiseur à riz est conçu uniquement pour faire cuire du riz, le garder au chaud ainsi que pour cuire à la vapeur. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Respectez toujours les instructions du mode d'emploi et ne faites jamais cuire ce qui suit :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Des aliments emballés dans un sac de plastique.</li> <li>• Des aliments enveloppés dans du papier de cuisson, du papier d'aluminium, une pellicule de plastique, etc.</li> </ul>                 Cela risquerait de boucher les conduits d'évacuation de la vapeur. <b>Ne pas utiliser le cuiseur à riz si le cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé, ou si cette dernière n'est pas insérée à fond dans la prise de courant.</b> Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.             </p> <div style="text-align: center;">  <p><b>Vue du dessous de l'appareil</b></p> </div>	 <p>Prise de courant</p> <p>Fiche du cordon d'alimentation</p> <p>Cordon d'alimentation</p> <p>Corps principal</p>

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

Suite à la page suivante

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ (suite)

## ⚠ AVERTISSEMENTS



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

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

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



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

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

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

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

Cela risquerait de causer une panne ou un dysfonctionnement.



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

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

Bouton d'ouverture



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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

**Toujours retirer le cordon d'alimentation en tenant la fiche du cordon d'alimentation.**

Le contact avec la fiche du cordon d'alimentation peut occasionner des blessures.

**Si la fiche du cordon d'alimentation ou le cordon d'alimentation lui-même est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, un prestataire de service ou tout autre personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.**



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

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

## IMPORTANT

**Après avoir terminé, n'oubliez pas d'appuyer sur le bouton ANNULER.**

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

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

Cela risquerait de causer une panne.

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

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

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

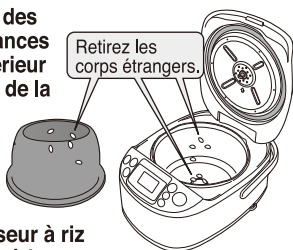
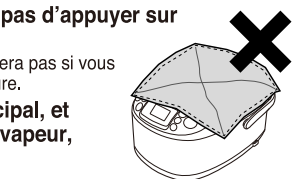
Cela peut faire brûler le riz ou bien encore le décolorer.

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

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

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

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



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

Cela risquerait de causer la décoloration du cuiseur à riz.

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

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

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

Le contenu risquerait d'être renversé.

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

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

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

Cela comporte un risque de panne.

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

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

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

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

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

# NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES

## Bouchon d'évent à vapeur

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

## Évent à vapeur

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

## Réceptacle du bouchon d'évent à vapeur

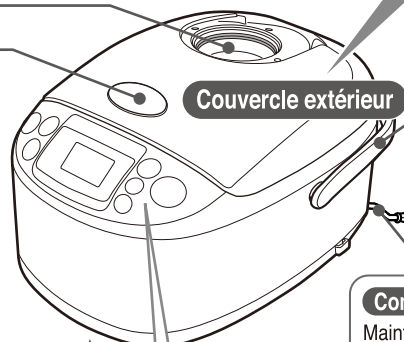
## Bouton d'ouverture

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

### À propos de la batterie au lithium

Une batterie au lithium est installée à l'intérieur, de sorte que les informations telles que l'heure actuelle et les options de menu soient conservées, même si le cordon d'alimentation est débranché. La batterie au lithium s'épuisera à l'usage. → p. 52

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

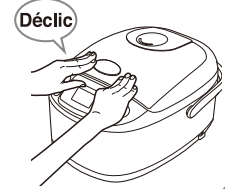


## FERMETURE DU COUVERCLE EXTÉRIEUR

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

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

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



## Poignée

Utilisez la poignée pour transporter l'appareil.

## Fiche du cordon d'alimentation

## Cordon d'alimentation

### Comment rallonger le cordon d'alimentation :

Maintenez la fiche du cordon d'alimentation et retirez-la. (Ne tirez pas au-delà de la marque rouge sur le cordon.)

### Comment retirer le cordon d'alimentation :

Maintenez la fiche du cordon d'alimentation et tirez le cordon d'alimentation sur 2,5 cm environ, puis retirez-le entièrement.

## TABLEAU DE COMMANDE

- Enfoncez fermement les boutons.
- Un point et un tiret en relief (●, —) au centre des boutons DÉMARRER / RÉCHAUFFER et ANNULER ainsi que des signaux sonores ont été prévus pour les personnes malvoyantes.

### Affichage

- Des lignes noires peuvent apparaître sur l'écran ACL quand on l'essuie avec un linge; elles sont dues à l'électricité statique, non à un dysfonctionnement. Elles disparaîtront peu après leur apparition.
- Si la fiche du cordon d'alimentation est retirée, l'affichage est éteint.

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

### Bouton MENU

Utilisez ce bouton pour choisir le menu à utiliser. → p. 36

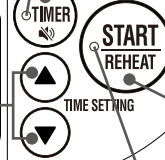
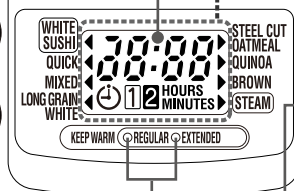
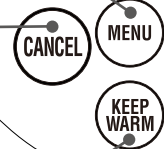
### Bouton ANNULER

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

### Bouton MAINTIEN AU CHAUD

- Pendant le maintien au chaud, utilisez ce bouton pour sélectionner le mode Maintien au chaud ordinaire ou le mode Maintien au chaud prolongé. → p. 41
- Utilisez ce bouton pour redémarrer le mode Maintien au chaud. → p. 42

### Voyant MAINTIEN AU CHAUD



### Bouton RÉGLAGE DU TEMPS

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

### Voyant MINUTERIE

### Bouton MINUTERIE / SILENCE

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

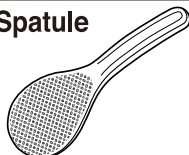
### Bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER

Utilisez ce bouton pour lancer le processus de cuisson, de cuisson à la vapeur ou le réchauffage.

### Voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER

## ACCESSOIRES

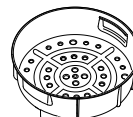
### Spatule



### Porte-spatule



### Panier à vapeur



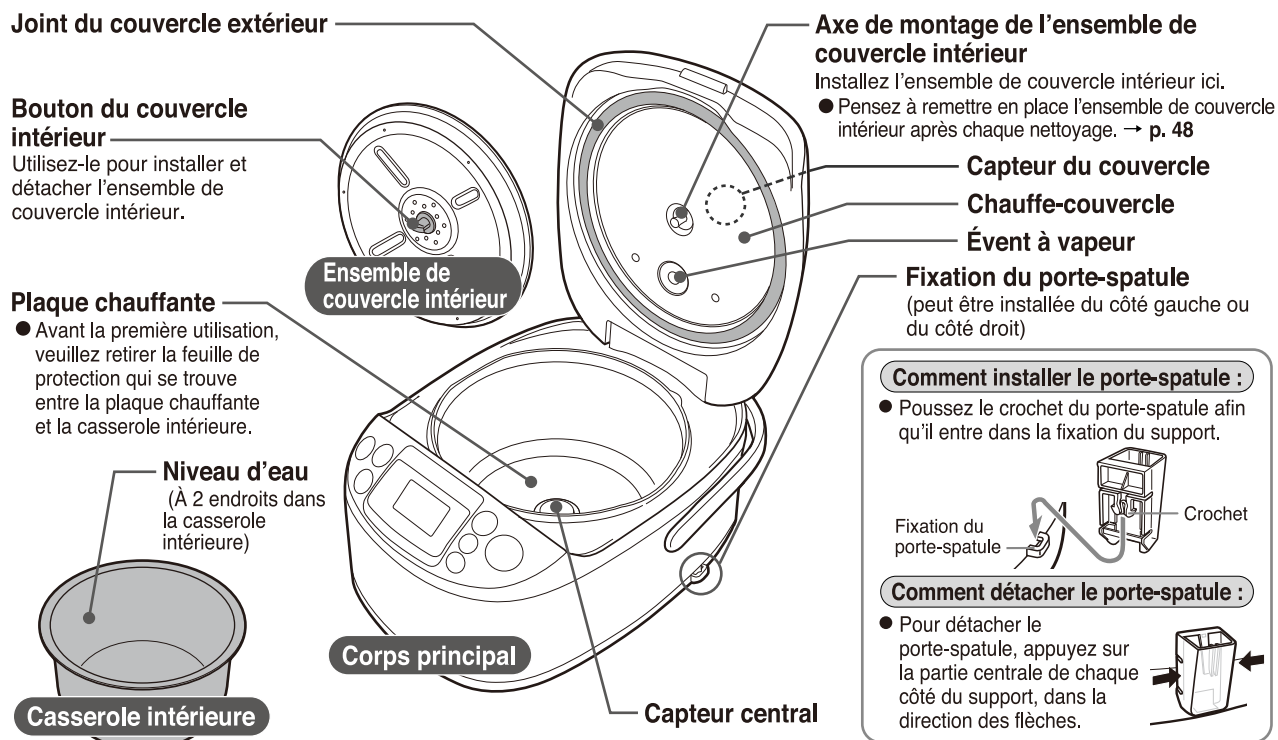
### Gobelet à mesurer



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

Suite à la page suivante

# NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES (suite)

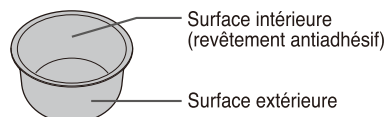


## À PROPOS DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE

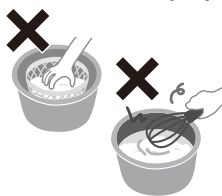
Veuillez respecter les instructions suivantes pour pouvoir utiliser la casserole intérieure pendant de nombreuses années.

### Surface intérieure (revêtement antiadhésif)

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



#### < Pendant la préparation >



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

#### < Une fois la cuisson terminée >



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

#### < Quand vous nettoyez l'appareil > → p. 47

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



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



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

- Le revêtement antiadhésif peut éventuellement se décolorer ou se détacher. Cela n'affectera pas le rendement de l'appareil pour la cuisson et le maintien au chaud, ne pose aucun problème d'hygiène et est sans danger pour la santé.
- Si le détachement du revêtement antiadhésif vous préoccupe, ou si la casserole intérieure se déforme, veuillez la remplacer par une neuve. → p. 53

### Surface extérieure

- La chaleur peut causer de la décoloration, mais cela n'affecte pas le résultat de la cuisson.
- La surface extérieure est en contact avec d'importants capteurs sensibles. Veuillez à ne pas la salir ou à l'endommager.
- Veuillez noter que si vous poussez fermement la surface inférieure de la casserole intérieure contre un évier, une table ou tout autre objet similaire, cela peut entraîner leur endommagement ou décoloration.

# CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX

## CONSEILS POUR LA CUISSON D'UN RIZ DÉLICIEUX

### ● Mesurer le riz avec précision

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

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

① **Rincer le riz**.....Tout d'abord, versez une grande quantité d'eau dans la casserole intérieure à l'aide du bol et remuez légèrement le riz avec les doigts de 2 à 3 fois (pendant 10 secondes ou moins). Enlevez l'eau tout de suite après. Répétez deux fois.

② **Nettoyer le riz**..... Pour nettoyer le riz, remuez-le 30 fois avec les doigts, ajoutez une grande quantité d'eau à l'aide du bol et remuez encore une fois le riz légèrement. Enlevez l'eau tout de suite après. Répétez cette procédure de nettoyage du riz de 2 à 4 fois.

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

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



#### Mise en garde !

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

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

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

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

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

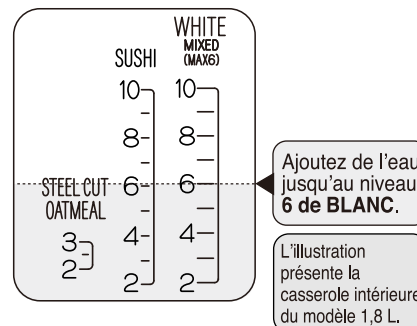
### ● Ne pas utiliser une eau très alcaline

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

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

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

#### Pour faire cuire 6 tasses de riz blanc



## CONSEILS D'UTILISATION DU MODE MAINTIEN AU CHAUD

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

● S'il reste du riz dans la casserole intérieure alors que la fiche du cordon d'alimentation est débranchée, ou si le mode de maintien au chaud est désactivé, le riz peut dégager une mauvaise odeur, ou de l'humidité de condensation peut tomber sur le riz, le rendant pâteux.

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

- Garder au chaud une petite quantité de riz pendant un grand nombre d'heures.
- Garder le riz au chaud pendant plus de 12 heures.
- Ajouter du riz tout en gardant le riz au chaud.
- Réchauffer du riz refroidi.
- Garder le riz au chaud lorsqu'il contient des ingrédients supplémentaires ou des assaisonnements (riz mélangé, etc.).
- Garder au chaud des aliments autres que le riz.
- Garder le riz au chaud en laissant la spatule dans le cuiseur à riz.
- Garder au chaud les flocons d'avoine concassée ou le quinoa.
- Garder au chaud la nourriture cuite avec la fonction VAPEUR.

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

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

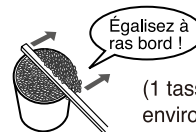


# CUISSON DU RIZ ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE

Lavez la casserole intérieure, l'ensemble de couvercle intérieur, le bouchon d'évent à vapeur, la spatule, le porte-spatule, le gobelet à mesurer et le panier à vapeur avant utilisation. → p. 47-48

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

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



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

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

① Nettoyez le riz. → Voir p. 35 « CONSEILS POUR LA CUISSON D'UN RIZ DÉLICIEUX »

② Sur une surface plane, versez de l'eau sur le riz se trouvant dans la casserole intérieure, jusqu'à la ligne de mesure d'eau correspondant au nombre de gobelets de riz à faire cuire et à l'option de menu. → p. 39

③ Pour mesurer le riz avec précision, égalisez sa surface.

- Vous pouvez faire cuire le riz immédiatement après l'avoir rincé, sans le laisser tremper. Le riz sera toutefois plus moelleux si vous le laissez tremper.
- Le niveau d'eau sert de guide et la quantité d'eau doit être ajustée selon les préférences. (Ajustez de 1-2 mm au-dessus ou en dessous du niveau d'eau indiqué.)

## 3 Placez la casserole intérieure dans le corps principal, attachez l'ensemble de couvercle intérieur le bouchon d'évent à vapeur, fermez le couvercle extérieur et insérez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

Assurez-vous d'essuyer toute trace d'humidité et toute autre substance étrangère présente sur la surface extérieure de la casserole intérieure, à l'intérieur du corps principal, sur l'ensemble de couvercle intérieur et sur le bouchon d'évent à vapeur.

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

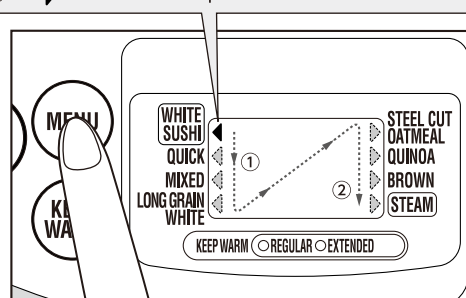
## 4 Sélectionnez l'option de menu désirée en appuyant sur le bouton **MENU**.

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

Chaque fois que vous appuyez sur le bouton, l'écran d'affichage lumineux passe de ceci « ◀ » à cela « ▶ » dans l'ordre suivant : ①, ②.

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

« ◀ », et « ▶ » s'allument lorsque la fonction est enclenchée.



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

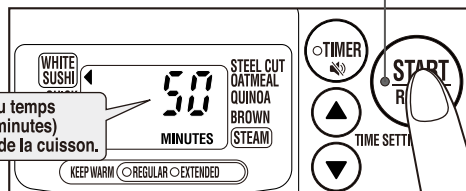
Ex. Affichage lors de la cuisson avec l'option de menu **BLANC / SUSHI**

S'allume

La mélodie est jouée (le bip retentit) et la cuisson commence. Le voyant **DÉMARRER / RÉCHAUFFER** s'allume et l'affichage indique le temps estimé (en minutes) d'ici la fin de la cuisson.

- Assurez-vous que le cuiseur à riz n'est pas en mode **Maintien au chaud**, puis appuyez sur le bouton **DÉMARRER / RÉCHAUFFER**. Quand le voyant **Maintien au chaud** s'allume, cela signifie que le réchauffement va commencer. → p. 43
- Si vous voulez consulter l'heure actuelle pendant la cuisson, appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ et l'affichage permutera uniquement tant que le bouton restera enfoncé.
- Ne mettez le panier à vapeur dans le cuiseur à riz que si vous cuisinez des aliments à la vapeur en plus du riz.

Affichage du temps estimé (en minutes) avant la fin de la cuisson.



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



<b>Réglages de menu</b>	WHITE/SUSHI (BLANC / SUSHI) QUICK (RAPIDE) MIXED (MÉLANGÉ) LONG GRAIN WHITE (BLANC À GRAIN LONG) STEEL CUT OATMEAL (FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE) QUINOA (QUINOA) BROWN (BRUN) STEAM (VAPEUR)
-------------------------	---

6

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

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

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

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

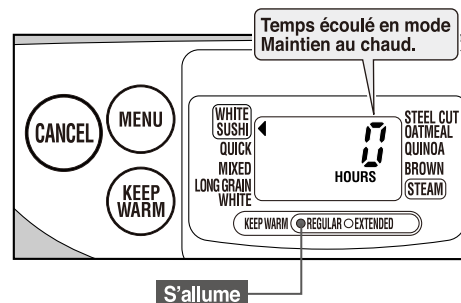
**Lorsque l'appareil permute en mode Maintien au chaud, remuez et aérez immédiatement le riz.**

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

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

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

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



7

## Après utilisation, enlevez tout le riz de la casserole intérieure, appuyez sur le bouton **CANCEL**, débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant, puis lavez le cuiseur à riz.

- Ne commencez le nettoyage du cuiseur à riz qu'une fois le corps principal refroidi. → p. 47-48
- Ne manipulez pas la fiche du cordon d'alimentation si vous avez les mains mouillées. (Il y a risque de court-circuit ou de choc électrique.)
- Le mode Maintien au chaud ne s'annulera pas si vous retirez simplement la casserole intérieure. Pensez à appuyer sur le bouton ANNULER.

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

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

- Les sélections d'option de menu FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE et QUINOA ne seront pas mémorisées. Lorsque vous cuisez des flocons d'avoine concassée ou du quinoa, sélectionnez le programme correspondant.

### IMPORTANT

- Si vous cuisez plus d'une casserole de riz consécutivement ou que vous en cuisez une juste après avoir annulé le mode Maintien au chaud, laissez le cuiseur à riz refroidir pendant au moins 45 minutes. Si le corps principal et le couvercle extérieur sont chauds, il se peut que le riz ne cuise pas correctement. Cuire du riz sans avoir d'abord laissé le cuiseur à riz refroidir pourra augmenter le temps de cuisson. (D'environ 60 minutes max.) En outre, dans une telle situation, le temps estimé avant la fin de la cuisson pourrait ne pas s'afficher pendant un certain temps.

### CONSEILS

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

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

### REMARQUE

- Vous pouvez modifier les signaux sonores (mélodie, bip, silence) qui vous alertent de certaines actions.  
→ Voir p. 38 « COMMENT MODIFIER LE SIGNAL SONORE »

# RÉGLAGE DE L'HORLOGE

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


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


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

**1** Placez la casserole intérieure et branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

**2** Appuyez sur le bouton  ou .

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

 : le temps avance de 1 minute à chaque pression.

 : le temps recule de 1 minute à chaque pression.

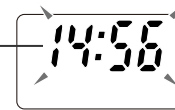
- Maintenez la pression sur le bouton pour faire avancer ou reculer le temps rapidement par tranches de 10 minutes.

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

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

Réglage de l'heure en cours d'exécution

Clignote



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



Le réglage de l'heure est terminé

Cesse de clignoter



- Même si l'affichage de l'horloge s'éteint lorsque la fiche du cordon d'alimentation est débranchée de la prise de courant, l'heure réapparaît lorsque la fiche est rebranchée.
- Bien que l'horloge ait été réglée en usine, il se peut qu'elle n'affiche pas la bonne heure en raison de certaines circonstances, telles que la température de la pièce.
- Si l'heure affichée est inexacte, la cuisson ne se terminera pas à l'heure définie sur la Minuterie.
- Il n'est pas possible de changer l'heure de l'horloge quand l'appareil est en mode Cuisson (à la vapeur), Réchauffage, Maintien au chaud ordinaire, Maintien au chaud prolongé ou Cuisson par minuterie.

## COMMENT MODIFIER LE SIGNAL SONORE

Ce produit comprend une fonction Signal sonore qui vous informe lorsque certaines actions sont exécutées, par exemple lorsque la cuisson (à la vapeur) du riz commence, lorsque l'exécution de la Minuterie est terminée et lorsque la cuisson (à la vapeur) est terminée. Pour le signal sonore, vous avez le choix entre mélodie, bip ou silence.

### Types de signaux sonores

Types de signaux sonores et leur signification	Mélodie	Bip	Silence
Indication	La valeur par défaut au moment de la sortie d'usine.	Choisissez cette option pour remplacer une mélodie par un bip.	Sélectionnez ce réglage pour couper le signal sonore.
La cuisson (à la vapeur) a commencé	« Ah ! vous dirai-je, maman »	un bip	pas de son
La minuterie est activée	« Ah ! vous dirai-je, maman »	un bip	pas de son
La cuisson (à la vapeur) / le réchauffage est terminé	« Amaryllis »	5 bips	pas de son

### Comment modifier le signal sonore

**1** Placez la casserole intérieure et branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

**2** Maintenez le bouton  enfoncé

pendant plus de 3 secondes.

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

① **Mélodie**

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

② **Bip**

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

③ **Silence**

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

- Vous ne pouvez pas modifier le signal de la mélodie pour le lancement du Réchauffage. (Si la fonction Signal sonore est mise en silence, le signal de la mélodie ne va pas être émis lors du lancement du réchauffage.)
- Il n'est pas possible de modifier le signal sonore pendant la Cuisson (à la vapeur), le Réchauffage, le Maintien au chaud ordinaire, le Maintien au chaud prolongé ou la Cuisson par minuterie.
- Si vous avez du mal à modifier / sélectionner le signal sonore, veuillez recommencer à partir de l'étape 1.
- Indépendamment du réglage, l'avertisseur indiquant une erreur émettra un son.

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

- Le signal sonore sélectionné demeure en mémoire même si vous débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.

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

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

Type de riz que vous voulez cuire	Type de riz à utiliser	Option de menu	Niveau d'eau	Capacité de cuisson [tasses] *	Remarques et conseils
<b>Riz blanc</b>	Riz blanc à grains courts / moyens	WHITE/ SUSHI	WHITE	1,0 L : 1-5,5 1,8 L : 2-10	
<b>Riz à sushi</b>	Riz blanc à grains courts / moyens	WHITE/ SUSHI	SUSHI	1,0 L : 1-5,5 1,8 L : 2-10	
<b>Cuisson rapide</b>	Riz blanc à grains courts / moyens	QUICK	WHITE	1,0 L : 1-5,5 1,8 L : 2-10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuit le riz blanc plus rapidement. À noter que la texture du riz sera peut-être légèrement moins tendre.</li> </ul>
<b>Riz mélangé</b>	Riz blanc à grains courts / moyens	MIXED	WHITE	1,0 L : 1-4 1,8 L : 2-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'assaisonnement devrait être mélangé à de la base de soupe ou à de l'eau, avant d'être ajouté au riz. Après avoir ajouté la bonne quantité d'eau, assurez-vous de bien mélanger le tout. Si l'assaisonnement est ajouté directement au riz ou s'il n'est pas mélangé de façon appropriée avec le riz, il pourrait brûler ou entraîner une cuisson inégale.</li> <li>• L'on recommande une quantité d'ingrédients variant entre 30-50 % du poids du riz.</li> <li>• Coupez les ingrédients en petits morceaux et répartissez-les également sur le dessus du riz sans les mélanger avec le riz.</li> </ul>
<b>Riz blanc à grain long</b>	Riz blanc à grain long	LONG GRAIN WHITE	LONG GRAIN WHITE	1,0 L : 1-5,5 1,8 L : 2-10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selon la marque de riz, il pourra être un peu moins tendre qu'à l'habitude. → p. 49</li> </ul>
<b>Flocons d'avoine concassée</b>	Flocons d'avoine concassée	STEEL CUT OATMEAL	STEEL CUT OATMEAL	1,0 L : 1-2,5 1,8 L : 2-3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selon vos préférences, ajustez la quantité d'eau. <b>Pour avoine plus ferme</b> → <b>Utilisez moins d'eau.</b> <b>Pour avoine plus moelleuse</b> → <b>Utilisez plus d'eau.</b></li> </ul>
<b>Quinoa</b>	Quinoa	QUINOA	QUINOA	1,0 L : 1-4 1,8 L : 2-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selon vos préférences, ajustez la quantité d'eau. <b>Pour quinoa plus ferme</b> → <b>Utilisez moins d'eau.</b> <b>Pour quinoa plus moelleux</b> → <b>Utilisez plus d'eau.</b></li> </ul>
<b>Riz brun</b>	Riz brun à grains courts / moyens	BROWN	BROWN	1,0 L : 1-4 1,8 L : 2-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuit le riz brun.</li> <li>• En cas de mélange de riz blanc et de riz brun, le riz pourrait déborder ou la cuisson pourrait être inégale. Par conséquent, il n'est pas recommandé de réaliser un tel mélange.</li> </ul>

Suite à la page suivante

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

## ESTIMATION DU TEMPS DE CUISSON

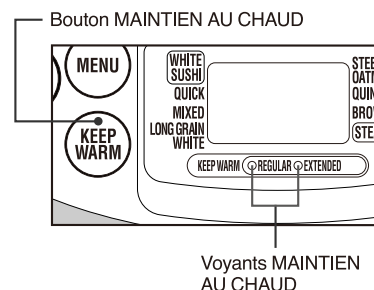
Menu	Modèle de 1,0 L	Modèle de 1,8 L
BLANC	Environ 45 minutes – 60 minutes	Environ 45 minutes – 60 minutes
SUSHI	Environ 45 minutes – 60 minutes	Environ 45 minutes – 60 minutes
RAPIDE	Environ 29 minutes – 40 minutes	Environ 30 minutes – 45 minutes
MÉLANGÉ	Environ 55 minutes – 65 minutes	Environ 55 minutes – 65 minutes
BLANC À GRAIN LONG	Environ 53 minutes – 64 minutes	Environ 53 minutes – 64 minutes
FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE	Environ 54 minutes – 61 minutes	Environ 57 minutes – 64 minutes
QUINOA	Environ 38 minutes – 44 minutes	Environ 38 minutes – 44 minutes
BRUN	Environ 85 minutes – 110 minutes	Environ 85 minutes – 110 minutes

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

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

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

- Le mode **Maintien au chaud prolongé** n'est pas disponible dans les cas suivants. Le cuiseur à riz émet un bip et active automatiquement le mode **Maintien au chaud ordinaire**.
  - Options de menu **MÉLANGÉ**, **FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE**, **QUINOA**, **BRUN**.
  - Si 12 heures de **Maintien au chaud ordinaire** se sont déjà écoulées.
  - Si 4 heures de **Maintien au chaud prolongé** se sont déjà écoulées.
  - Si la température de la casserole intérieure est basse en raison de l'annulation du mode **Maintien au chaud** ou d'une panne de courant.



## **MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE** Ce mode permet de garder le riz au chaud à une température plus élevée afin que le riz ne dégage pas facilement d'odeurs.

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



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

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

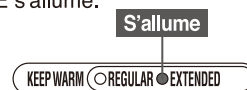
**1** Vérifiez que le voyant **MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE** est allumé.



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

Le voyant **MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ** s'allume.

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



Comment passer du mode **Maintien au chaud prolongé** au mode **Maintien au chaud ordinaire**

Appuyez sur le bouton **KEEP WARM**.

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

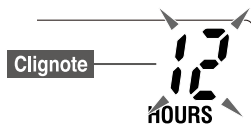


## **À PROPOS DES DURÉES DE MAINTIEN AU CHAUD**

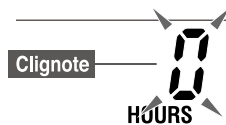
- Veuillez à respecter la durée pendant laquelle le riz peut être maintenu au chaud, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.
- Vous ne pouvez pas sélectionner **MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ** pour les menus accompagnés de « — », **MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE** est automatiquement sélectionné.
- Après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

Menu	BLANC • SUSHI • RAPIDE • BLANC À GRAIN LONG	MÉLANGÉ • FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE • QUINOA	BRUN
<b>MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE</b>	Jusqu'à 12 heures	X	Jusqu'à 12 heures
<b>MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ</b>		—	—

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



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



Suite à la page suivante

# MAINTENIR AU CHAUD LE RIZ AU CHAUD (suite)

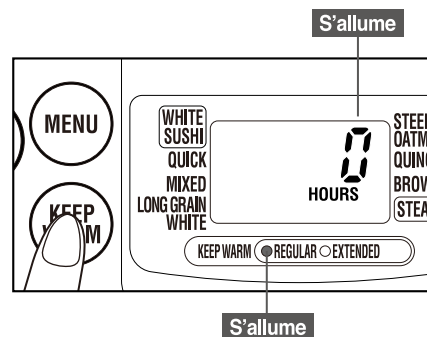
## COMMENT GARDER LE RIZ AU CHAUD DE NOUVEAU

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

Appuyez sur le bouton .

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

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



### Si l'odeur vous préoccupe

- Des odeurs fétides ou la prolifération de bactéries peuvent être causées par un nettoyage inadéquat de l'appareil, par la température de la pièce (selon la saison ou l'environnement d'utilisation), par l'ouverture et la fermeture fréquentes du couvercle extérieur, par le type de riz utilisé ou par la façon dont le riz a été nettoyé. Si vous êtes préoccupé par les mauvaises odeurs, le fait de nettoyer le cuiseur à riz conformément à p. 48 « INTÉRIEUR », puis d'utiliser le mode MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE peut être efficace. Il peut être encore plus efficace d'augmenter la température de chauffage, tel que décrit p. 52, « SI L'ÉVÉNEMENT SUIVANT SE PRODUIT ».

### REMARQUE

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

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

- Le mode Maintien au chaud ne peut pas être utilisé avec l'option de menu VAPEUR.

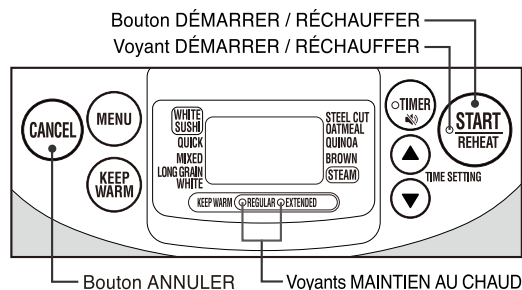
### IMPORTANT

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

# RÉCHAUFFER DU RIZ

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

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



## 1

### Aérez et nivelez la surface du riz maintenu au chaud.

- Assurez-vous d'aérer le riz pour éviter qu'il ne brûle ou qu'il ne devienne dur.
- Pour réchauffer une petite quantité de riz, ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau à chaque bol de riz (environ 5,5 oz / environ 160 g), mélangez bien, et regroupez les grains de riz au centre de la casserole intérieure. Cette opération permettra de réduire l'assèchement.
- Prenez garde aux brûlures lorsque vous mélangez et aérez le riz.
- Il se peut que la casserole intérieure tourne quand vous aérez le riz. En tenant la casserole intérieure (qui est particulièrement chaude juste après le réchauffage) avec un gant de cuisine ou un linge doux, vous l'empêcherez de tourner et réduirez du même coup le risque d'abîmer la face extérieure du fond de la casserole.



## 2

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

Appuyez sur le bouton **START REHEAT**.

#### REMARQUE

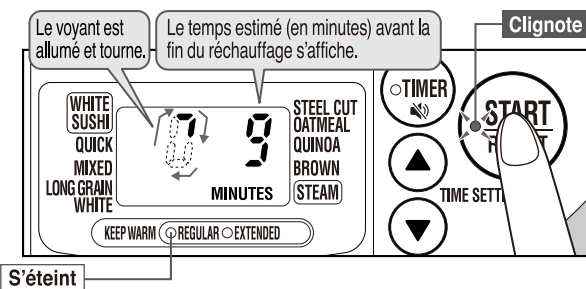
S'allume

KEEP WARM REGULAR

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

Une mélodie va retentir et la fonction Réchauffer va démarrer.

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



#### Temps de référence requis pour réchauffer

Environ 7 min. – 9 min.

Environ 7 min. – 9 min. plus tard

La mélodie (le bip retentit) est jouée et la fonction Réchauffer est terminée.

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

## 3

### Aérez le riz.

- Aérez et nivelez la surface du riz étant donné que le fond peut être plus dur.
- Prenez garde aux brûlures lorsque vous mélangez et aérez le riz.
- Il se peut que la casserole intérieure tourne quand vous aérez le riz. En tenant la casserole intérieure (qui est particulièrement chaude juste après le réchauffage) avec un gant de cuisine ou un linge doux, vous l'empêcherez de tourner et réduirez du même coup le risque d'abîmer la face extérieure du fond de la casserole.

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

Appuyez sur

le bouton **KEEP WARM**.

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

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

Appuyez sur

le bouton **CANCEL**.

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

#### Ne pas réchauffer dans les cas suivants

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

# UTILISATION DE LA MINUTERIE POUR LA CUISSON DU RIZ

## UTILISATION DE LA MINUTERIE

- Cette fonction sert à régler le cuiseur à riz pour qu'il termine automatiquement la cuisson à l'heure spécifiée. Une fois définis, les réglages de la Minuterie sont sauvegardés sous « **Minuterie 1** » et « **Minuterie 2** ».
- Les réglages initiaux sont **6:00** pour « **Minuterie 1** » et **18:00** pour « **Minuterie 2** ».

● Réglez l'horloge sur l'heure actuelle avant de régler la fonction de Minuterie. Si l'heure affichée est inexacte, la cuisson ne se terminera pas à l'heure définie sur la Minuterie. → p. 38

- Si vous réglez la minuterie sur une durée plus courte que les durées pour le réglage de la Minuterie, le cuiseur à riz émettra un bip et lancera immédiatement la cuisson. Le temps estimé avant la fin de la cuisson va s'afficher.
- Pour les préparatifs de pré-cuisson, voir les étapes **1** à **3** sous p. 36 « ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE ».

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

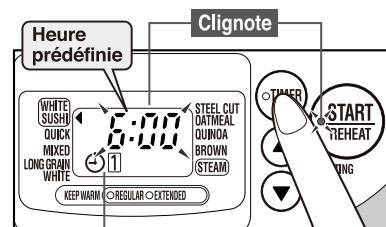
- La fonction de Minuterie n'est pas disponible pour les options de menu RAPIDE, MÉLANGÉ et VAPEUR.

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

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

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

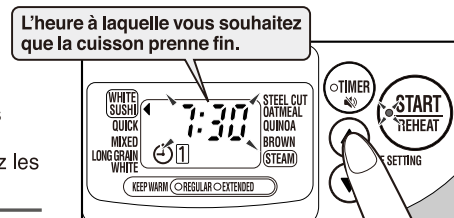
- Appuyez de nouveau sur le bouton pour faire apparaître l'heure prédéfinie de « **Minuterie 2** ».



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

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

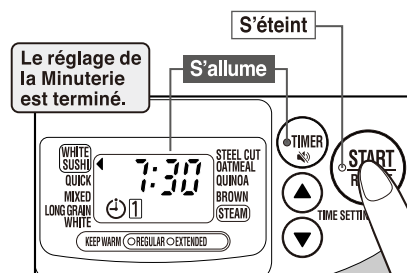
- Maintenez la pression sur le bouton pour faire avancer ou reculer le temps rapidement par tranches de 10 minutes.
- Il n'est pas nécessaire de spécifier l'heure à nouveau quand vous réutilisez les mêmes réglages de temps.



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

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

- Il faut appuyer sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER pour valider le réglage de la MINUTERIE.
- La cuisson sera terminée à l'heure spécifiée. → Voir l'étape 6 dans p. 37 « ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE »
- Pour annuler le réglage de la Minuterie pendant l'utilisation de la fonction Minuterie, il faut appuyer sur le bouton ANNULER.



#### Durées pour le réglage de la Minuterie

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

	Modèle de 1,0 L	Modèle de 1,8 L		Modèle de 1,0 L	Modèle de 1,8 L
BLANC	1 heure 5 min. –	1 heure 10 min. –	FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE	1 heure 15 min. –	1 heure 15 min. –
SUSHI	1 heure 5 min. –	1 heure 10 min. –	QUINOA	55 min. –	55 min. –
BLANC À GRAIN LONG	1 heure 15 min. –	1 heure 15 min. –	BRUN	1 heure 55 min. –	2 heures –

#### IMPORTANT

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

#### REMARQUE

- Le temps estimé de cuisson ne s'affiche pas quand la Minuterie est activée.
- Il se peut que la cuisson ne se termine pas à l'heure spécifiée si la température de la pièce ou de l'eau est trop basse. De plus, le temps de cuisson peut être affecté par la quantité d'eau ou la tension d'alimentation.
- Lors de la cuisson avec la fonction de Minuterie, le riz absorbe l'excès d'humidité, ce qui peut rendre le riz plus mou ou regrouper le son au fond et le faire brûler.
- Si vous voulez consulter l'heure actuelle pendant l'utilisation de la fonction de Minuterie, appuyez sur le bouton ▲ ou ▼ et l'affichage permutera uniquement tant que le bouton restera enfoncé.



# COMMENT UTILISER LA FONCTION VAPEUR

## 1 Ajoutez de l'eau dans la casserole intérieure.

18 oz / 540 ml (3 tasses avec le gobelet à mesurer fourni) pour le modèle de 1,0 L  
24 oz / 720 ml (4 tasses avec le gobelet à mesurer fourni) pour le modèle de 1,8 L

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



Essuyez la surface extérieure de la casserole intérieure, à l'intérieur du corps principal, sur l'ensemble de couvercle intérieur et sur le bouchon d'évent à vapeur pour éliminer toute trace d'humidité et toute autre substance étrangère.

- Veuillez vous assurer de mettre le panier à vapeur droit sinon la vapeur pourra s'échapper par l'espace créé.

## 3 Placez les aliments dans le panier à vapeur à partir de l'étape 2, avant d'installer l'ensemble de couvercle intérieur et le bouchon d'évent à vapeur, fermez le couvercle extérieur, puis branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

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

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

- Une fois le réglage du menu VAPEUR sélectionné, la durée de cuisson par défaut s'affichera dans l'affichage. Vous pouvez augmenter ou réduire la durée de cuisson à l'aide des boutons  ou . Consultez la p. 46 « Suggestion du temps de cuisson à la vapeur ».



Modèle	Durée de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson
Modèle de 1,0 L	40 minutes	1 minute – 60 minutes
Modèle de 1,8 L		

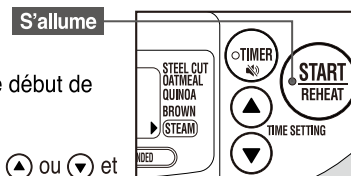
\*La durée de cuisson inclut le temps requis pour faire bouillir l'eau.

## 5 Appuyez sur le bouton .

Le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER s'allume et la mélodie (bip) indiquant le début de la cuisson à la vapeur va se faire entendre.

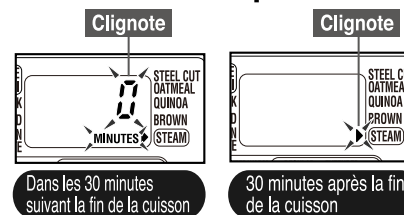
L'affichage indique le temps restant avant la fin de la cuisson à la vapeur.

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



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

- Retirez les aliments du panier à vapeur dès la fin de la cuisson pour éviter qu'ils ne deviennent mouillés ou détrempés.
- Soyez prudent au moment d'ouvrir le couvercle extérieur et de retirer les aliments cuits à la vapeur et le panier à vapeur, car la vapeur et l'intérieur du corps principal seront très chauds.
- Une fois la cuisson terminée, assurez-vous de toujours appuyer sur le bouton ANNULER. Le cuiseur à riz émettra un bip toutes les 30 minutes pour vous rappeler d'en retirer les aliments si vous n'avez pas appuyé sur le bouton ANNULER.
- Si les aliments doivent être cuits à la vapeur plus longtemps, reprenez le processus à compter de l'étape 4 pour prolonger le temps de cuisson.
- Si l'odeur des aliments reste dans la casserole intérieure après la cuisson, consultez la p. 47 « NETTOYAGE ET ENTRETIEN : EN CAS D'ODEUR » pour éliminer l'odeur.
- Le panier à vapeur peut se décolorer en raison des ingrédients (notamment les carottes et les légumes à feuilles), cela n'aura aucune incidence sur la performance de cuisson. Lavez le panier à vapeur immédiatement après usage car les taches sont plus difficiles à éliminer une fois sèches.



### REMARQUE

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

Suite à la page suivante

# COMMENT UTILISER LA FONCTION VAPEUR (suite)

## Suggestion du temps de cuisson à la vapeur

Veillez à ce que la hauteur ne dépasse pas 1-1/2" / 3,5 cm lorsque vous ajoutez les aliments. Si vous dépassez la hauteur, les aliments peuvent heurter l'ensemble de couvercle intérieur et entraîner une panne.

Ingrédients	Quantité	Temps	Conseils pour la cuisson à la vapeur
Carotte	1, environ 7 oz / 200 g	20 min.	Coupez en petits morceaux
Brocoli	1/2, environ 7 oz / 200 g	15 min.	Coupez en petits morceaux
Épinard	Environ 3-1/2 oz / 100 g	15 min.	Coupez en petits morceaux
Citrouille	1/4, environ 9 oz / 250 g	20 min.	Coupez en petits morceaux
Pomme de terre	3, environ 16 oz / 450 g	40 min.	Coupez en petits morceaux
Patate douce	1, environ 10-1/2 oz / 300 g	35 min.	Coupez en petits morceaux
Maïs	1, environ 7 oz / 200 g	30 min.	Coupez en petits morceaux
Poulet	1 filet, environ 10-1/2 oz / 300 g	30 min.	Faites de petites fentes en dessous de l'aliment (dans la partie en contact avec le panier à vapeur)
Poisson (poisson blanc, saumon, etc.)	Coupé en filets, environ 5 oz / 150 g	25 min.	Coupez en tranches de moins de 1 po / 2 cm d'épaisseur, avant de les emballer dans du papier d'aluminium
Crevette	15, environ 5 oz / 150 g	20 min.	Cuisez-les à la vapeur, sans en retirer la carapace
Pétoncle	Environ 5 oz / 150 g	20 min.	Retirez-les des coquilles (Il est recommandé de mettre du chou ou du chou chinois dans le fond du panier à vapeur pour empêcher les pétoncles de coller)
Dumplings à la viande réfrigérés, raviolis chinois (jiaozi), dumplings à la viande (xiaolongbao)	Environ 7 oz / 200 g	15 min.	Laissez un espacement approprié entre les aliments
Dumplings à la viande surgelés, raviolis chinois (jiaozi), dumplings à la viande (xiaolongbao)	Environ 7 oz / 200 g	20 min.	Laissez un espacement approprié entre les aliments

## REMARQUE

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

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

### Pendant la cuisson...

- N'utilisez ni essuie-tout ni aucun autre couvercle pour recouvrir les aliments.
- Retirez tout objet étranger se trouvant à l'extérieur de la casserole intérieure, de la plaque chauffante ou du capteur central. → p. 47-48
- Lorsque vous utilisez du papier d'aluminium ou du papier parchemin, ne couvrez pas complètement les trous dans le panier à vapeur ou ne laissez pas le papier dépasser à l'extérieur du panier à vapeur. Cela risquerait de causer une panne, de faire déborder le contenu bouillant ou de la vapeur pourrait s'échapper.
- La durée de cuisson à la vapeur variera en fonction de la température de la pièce ou de l'eau, de la tension, de la quantité d'eau, de la taille, de la quantité et de la température des aliments, ainsi que d'autres facteurs.
- Si les aliments ne sont pas suffisamment cuits, répétez le processus de cuisson à la vapeur en suivant les étapes **4 à 6**.
- Lorsque vous utilisez le cuiseur pour cuire plusieurs aliments à la vapeur l'un à la suite de l'autre, veuillez vous assurer qu'il y a suffisamment d'eau dans la casserole intérieure et en ajouter au besoin pour éviter l'évaporation à sec.
- Une longue cuisson à la vapeur du poisson ou de la viande fera durcir ces aliments. Si vous voyez qu'ils ne sont pas cuits suffisamment, coupez-les en tranches minces avant de les cuire à la vapeur. Ajouter des fines herbes, de l'ail ou assaisonner avec du sel et du poivre pourra diminuer l'odeur.

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

- Faites cuire le riz au réglage de menu BLANC / SUSHI.
- Faites cuire 1 tasse de riz s'il s'agit d'un modèle d'une capacité de 1,0 L et 2 à 4 tasses de riz si c'est un modèle d'une capacité de 1,8 L. Si vous faites cuire trop de riz, cela peut entraîner une ouverture du couvercle extérieur pendant la cuisson, ce qui se traduira par une cuisson inégale du riz et empêchera la cuisson à la vapeur appropriée des autres aliments.
- Nivelez la surface du riz avant la cuisson. → Ne pas le faire pourra pousser le riz contre le panier à vapeur.
- Les ingrédients qui exigent une longue cuisson à la vapeur, comme les pommes de terre, les patates douces, le maïs, la citrouille et le poisson (enveloppé dans du papier d'aluminium) peuvent être cuits ensemble. S'ils ne cuisent pas bien, vous pouvez soit réduire la quantité d'aliments ou les couper en petits morceaux.
- Les ingrédients qui exigent une courte cuisson à la vapeur, comme les épinards, ne cuiront pas bien.
- Évitez d'ajouter des ingrédients pendant la cuisson du riz.
- Le riz pourra brûler plus facilement ou prendre la couleur et l'odeur des autres ingrédients.

### Après la cuisson...

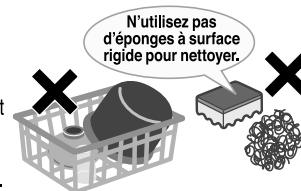
- Soyez prudent au moment de retirer des aliments en fin de cuisson, car l'intérieur du corps principal, le panier à vapeur et les aliments sont extrêmement chauds, ce qui pourra causer des brûlures.
- L'huile et l'écume peuvent salir l'ensemble de couvercle intérieur et l'intérieur du couvercle extérieur,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

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez soigneusement le cuiseur à riz après chaque utilisation.

## IMPORTANT

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



## EXTÉRIEUR

Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré.

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

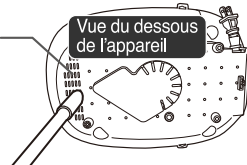
### Bouton d'ouverture

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

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

**Évent** Nettoyez avec un aspirateur (une fois par mois).

Évent



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

**Tableau de commande**  
Essuyez avec un linge doux et sec.

**Bouchon d'évent à vapeur**  
Lavez à l'eau courante et laissez sécher complètement.

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

**Fiche du cordon d'alimentation / Cordon d'alimentation**  
Essuyez avec un linge doux et sec.

## Casserole intérieure (→ p. 34) / spatule / panier à vapeur

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



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

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

## Gobelet à mesurer / porte-spatule

Nettoyez avec une éponge douce.

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



## EN CAS D'ODEUR

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

- Ne mettez aucune autre substance (par exemple, produit vaisselle) dans la casserole intérieure.

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

**3** Appuyez sur le bouton .

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

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

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

Suite à la page suivante

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN (suite)

## INTÉRIEUR

### Joint du couvercle extérieur

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

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

### Ensemble de couvercle intérieur

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

- Ne retirez pas le bouton du couvercle intérieur.
- Assurez-vous de nettoyer l'ensemble de couvercle intérieur après chaque utilisation. Si vous le laissez sale ou humide, sa couleur peut passer au brun et de la rouille peut se former.

### Couvercle extérieur / Évén à vapeur

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

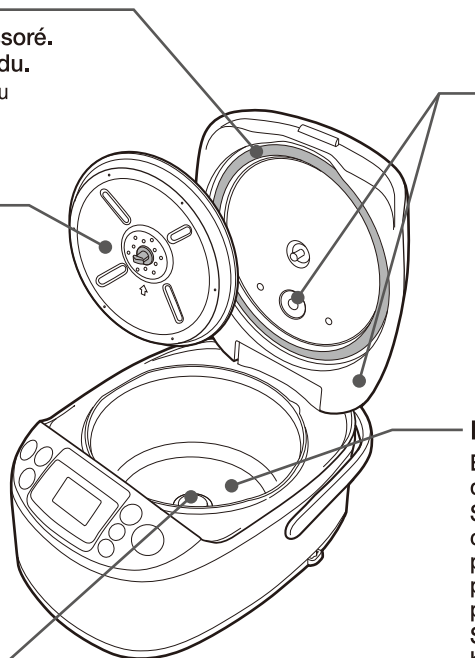
- Si vous laissez du riz, d'autres substances ou de l'humidité sur la surface, le couvercle extérieur peut rouiller ou décolorer.

### Plaque chauffante

Essuyez la surface avec un linge doux et humide bien essoré. Si du riz ou d'autres matières restent collées à la plaque chauffante, polissez-la délicatement à l'aide de papier sablé N° 320 ou similaire préalablement trempé dans l'eau. Si du riz ou une autre matière la bloque, débloquez-la à l'aide d'une brochette en bambou.

### Capteur central

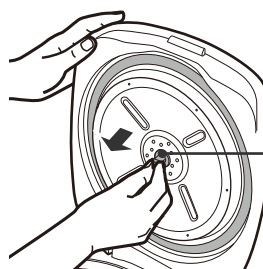
Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré. Si du riz ou une autre matière le bloque, débloquez-le à l'aide d'une bâtonnet en bambou.



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

### MISE EN RETRAIT

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



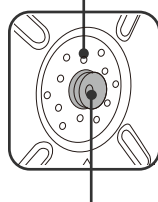
Bouton du couvercle intérieur

### MISE EN PLACE

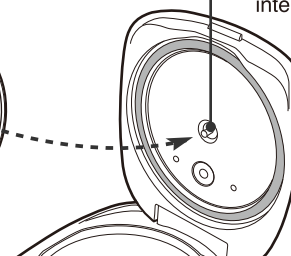
Mettez la partie vide de l'ensemble de couvercle intérieur (du côté opposé du bouton du couvercle intérieur) sur l'axe de montage de l'ensemble de couvercle intérieur pour installer l'ensemble de couvercle intérieur.

Côté opposé du bouton du couvercle intérieur

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



Axe de montage de l'ensemble de couvercle intérieur



# GUIDE DE DÉPANNAGE

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

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

Suite à la page suivante

# GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

Problèmes	Causes possibles / solutions
<b>MAINTIEN AU CHAUD</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le riz a-t-il été maintenu au chaud en laissant la spatule dans la casserole intérieure ?</li> <li>● Du riz froid a-t-il été réchauffé ?</li> <li>● Avez-vous aéré le riz une fois la cuisson terminée ? → <b>Aérez le riz dès la fin de la cuisson.</b></li> <li>● Il se peut que le riz n'ait pas été suffisamment nettoyé et y laisse trop de son.</li> <li>● Des odeurs peuvent subsister après la cuisson de riz mélangé ou après utilisation de la fonction VAPEUR. → <b>Nettoyez soigneusement la casserole intérieure et observez la section « EN CAS D'ODEUR » p. 47</b></li> <li>● Il se peut que le mode Maintien au chaud n'ait pas été utilisé pour garder le riz au chaud. → <b>Si vous laissez le riz dans la casserole intérieure sans utiliser le mode Maintien au chaud, des odeurs indésirables peuvent survenir. → p. 35</b></li> <li>● Avez-vous bien nettoyé le cuiseur à riz après chaque utilisation ? → <b>Des odeurs fétides dues à la prolifération de bactéries peuvent être causées par un nettoyage inadéquat de l'appareil, par la température de la pièce (selon la saison ou l'environnement d'utilisation), par l'ouverture et la fermeture fréquentes du couvercle extérieur, par le type de riz utilisé ou par la façon dont le riz a été nettoyé. Si vous êtes préoccupé par les mauvaises odeurs, le fait de nettoyer le cuiseur à riz conformément à « INTÉRIEUR » p. 48, puis d'utiliser le mode MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE p. 41 peut être efficace. Il peut être encore plus efficace d'augmenter la température de Maintien au chaud, comme décrit p. 52 dans « SI L'ÉVÉNEMENT SUIVANT SE PRODUIT ».</b></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Y a-t-il de l'humidité ou un corps étranger tel que du riz (cuit ou non) au fond de la casserole intérieure, sur le capteur central ou sur la plaque chauffante ? → <b>Essuyez.</b></li> <li>● Êtes-vous en train de garder au chaud dans la casserole intérieure une petite quantité de riz ?</li> <li>● Le mode Maintien au chaud a-t-il été utilisé pendant plus de 12 heures ? → <b>p. 41</b></li> <li>● Certains types de riz et d'eau utilisés peuvent donner un aspect jaune au riz.</li> <li>● Si vous êtes préoccupé par le jaunissement ou l'assèchement du riz, voir <b>p. 52</b> « SI L'ÉVÉNEMENT SUIVANT SE PRODUIT ». Il peut être efficace de réduire la température de Maintien au chaud.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● L'affichage indique-t-il l'heure actuelle ? → <b>Appuyez sur les boutons Réglage du temps pour changer l'affichage.</b> → <b>p. 42 « REMARQUE »</b></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Avez-vous sélectionné une option de menu pour laquelle le mode Maintien au chaud prolongé n'est pas disponible ? → <b>p. 41</b></li> <li>● Le mode Maintien au chaud a-t-il été utilisé pendant plus de 12 heures ? → <b>Si le mode Maintien au chaud est utilisé pendant plus de 12 heures, le mode Maintien au chaud prolongé ne sera pas accepté.</b></li> <li>● Le riz qui se trouve dans la casserole intérieure est-il froid ? → <b>Lorsque la température est basse dans la casserole intérieure, il n'est pas possible de sélectionner le mode Maintien au chaud prolongé.</b></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Si la température du riz est basse, ou si le temps de Maintien au chaud a dépassé 12 heures, l'affichage du temps écoulé de Maintien au chaud clignotera. (Cela peut varier suivant l'option de menu.) → <b>p. 41</b></li> </ul>
<b>CUISSON PAR MINUTERIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● L'heure actuelle est-elle correctement configurée ? → <b>L'heure de l'horloge s'affiche au format (militaire) de 24 heures. Vérifiez et réglez de nouveau.</b></li> <li>● Si vous réglez la minuterie sur une durée inférieure aux heures de cuisson par minuterie, le cuiseur à riz lancera immédiatement la cuisson.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● L'heure actuelle est-elle correctement configurée ? → <b>L'heure de l'horloge s'affiche au format (militaire) de 24 heures. Vérifiez et réglez de nouveau.</b></li> <li>● Il se peut que la cuisson ne se termine pas à l'heure spécifiée si la température de la pièce ou de l'eau est trop basse. De plus, le temps de cuisson peut être affecté par la quantité d'eau ou la tension d'alimentation.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Avez-vous appuyé sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER après avoir réglé l'heure ? → <b>Il faut appuyer sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER pour valider le réglage de la Minuterie.</b></li> <li>● Est-ce que « 7:00 » clignote à l'affichage ? → <b>Il sera impossible d'utiliser la fonction Minuterie tant que l'heure actuelle n'aura pas été configurée. → p. 38</b></li> <li>● Avez-vous sélectionné une option de menu incompatible avec la fonction Minuterie ? → <b>La fonction de Minuterie n'est pas disponible pour les options de menu RAPIDE, MÉLANGÉ et VAPEUR.</b></li> </ul>

# GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

Problèmes	Causes possibles / solutions
<b>CUISSON À LA VAPEUR</b>	<p>Les aliments ne cuisent pas à la vapeur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Y a-t-il suffisamment d'eau pour la cuisson à la vapeur ? → p. 45</li> <li>● Y a-t-il trop d'ingrédients ? → <b>Réduisez la quantité d'ingrédients ou augmentez la durée de cuisson.</b></li> <li>● Les aliments sont-ils trop gros ? → <b>Coupez les aliments en plus petits morceaux ou augmentez la durée de cuisson.</b> → p. 46 « Estimation du temps de cuisson à la vapeur »</li> </ul>
	<p>Les aliments cuits à la vapeur sont durs</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Légumes : la durée de cuisson à la vapeur est trop courte. Ajoutez de l'eau et poursuivez la cuisson.</li> <li>● Poisson et viande : la durée de cuisson à la vapeur est trop longue. Réduisez la durée de cuisson.</li> </ul>
	<p>Les aliments cuits à la vapeur sont froids</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Est-ce qu'il s'est écoulé trop de temps depuis la fin de la cuisson ? → <b>Ne les laissez pas en mode Maintien au chaud. Sortez-les dès que la cuisson est terminée.</b></li> </ul>
<b>AUTRES</b>	<p>Impossible d'ouvrir le couvercle extérieur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Si vous appuyez sur le côté du bouton d'ouverture, il se peut que le couvercle extérieur soit dur à ouvrir. Pensez à appuyer au centre du bouton d'ouverture.</li> </ul>
	<p>Le couvercle extérieur ne se ferme pas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● L'ensemble de couvercle intérieur est-il correctement fixé ?</li> </ul>
	<p>Le couvercle extérieur s'ouvre pendant la cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Avez-vous complètement fermé le couvercle extérieur ? → <b>Assurez-vous de fermer le couvercle extérieur jusqu'à ce que vous entendiez le déclic.</b></li> </ul>
	<p>J'ai mis le riz et l'eau directement dans le corps principal par erreur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Le fait de mettre du riz et de l'eau directement dans le corps principal peut entraîner un dysfonctionnement. Contactez le magasin où vous avez fait l'achat du cuiseur à riz, ou le service clientèle de Zojirushi.</li> </ul>
	<p>Il y a une odeur de résine, comme celle du plastique</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lors de la première utilisation du cuiseur à riz, il y aura une odeur de résine, similaire à celle du plastique, mais l'odeur va s'estomper au fur et à mesure de l'utilisation du cuiseur. Si cette odeur vous gêne, voir p. 47 « EN CAS D'ODEUR ».</li> </ul>
	<p>En cas de panne de courant</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Si trop d'appareils sont utilisés simultanément, il peut y avoir surcharge et le disjoncteur coupera l'électricité. → <b>Si un autre appareil est branché sur la même prise que le cuiseur à riz, débranchez-le avant de réinitialiser le disjoncteur. Si le courant est rétabli dans les 10 minutes, le cuiseur à riz poursuivra automatiquement la cuisson.</b></li> </ul>
	<p>Le temps estimé avant la fin de la cuisson ne s'affiche pas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Si des casseroles de riz sont préparées consécutivement, le temps estimé ne sera pas indiqué tant que le corps principal n'aura pas refroidi, mais la cuisson du riz va démarrer. Il ne s'agit pas là d'un dysfonctionnement.</li> </ul>
	<p>Il y a de la saleté ayant l'aspect de la rouille à l'intérieur du couvercle extérieur ou sur l'ensemble de couvercle intérieur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Si des résidus de riz ont adhéré au couvercle extérieur ou à l'ensemble de couvercle intérieur et qu'ils ont changé de couleur, nettoyez-les. → p. 48</li> </ul>
<p>Le son de fonctionnement du bouton n'est pas émis</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Le son est-il mis en silence ? → <b>Modifiez le réglage du signal sonore.</b> → Voir « COMMENT MODIFIER LE SIGNAL SONORE » p. 38.</li> </ul>	

# SI L'ÉVÉNEMENT SUIVANT SE PRODUIT

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

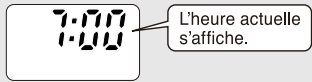
**Changez la température de maintien au chaud.**

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

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

## ■ Changement des réglages de la température de maintien au chaud

**1** Placez la casserole intérieure et branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.



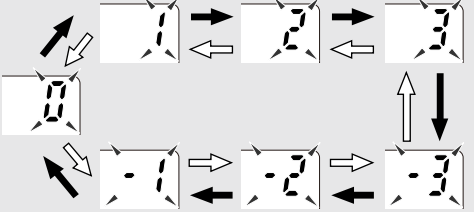
**2** Maintenez le bouton **CANCEL** enfoncé pendant 3 secondes ou plus.



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

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

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

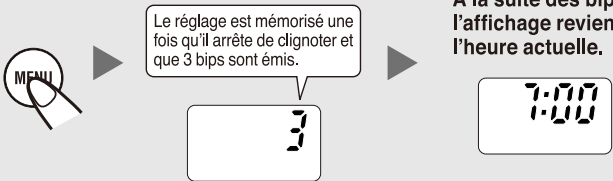


**Si les changements de couleur ou l'assèchement du riz vous préoccupent, sélectionnez [-1] – [-3] pour réduire la température de maintien au chaud.**

**4** Appuyez sur le bouton **MENU**.

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

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







**REMARQUE**

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

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

# AFFICHAGE DES ERREURS ET SIGNIFICATION

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

Tableau d'affichage		Cause (Points à vérifier)
Affichage d'erreur		● La température du capteur du couvercle ou du capteur central est trop élevée. → Appuyez sur le bouton <b>ANNULER</b> et laissez le couvercle extérieur ouvert pendant plus de 45 minutes pour laisser refroidir l'intérieur. (Prenez garde aux brûlures.) Pour un refroidissement plus rapide, voir p. 37.
	 Pas d'affichage	● La fiche du cordon d'alimentation est-elle débranchée de la prise de courant ? → L'affichage s'éteint lorsque la fiche du cordon d'alimentation n'est pas raccordée.
	Lorsque le cordon d'alimentation est branché,  clignote	● Si <b>7:00</b> clignote sur l'affichage, réglez l'heure. → p. 38 Le cuiseur à riz fonctionnera normalement une fois que vous aurez réglé l'horloge. Si la cuisson du riz est lancée alors que <b>7:00</b> clignote sur l'affichage (et que l'horloge n'a pas été réglée), l'heure actuelle ne s'affichera pas pendant la cuisson ou pendant le maintien au chaud. ● Si <b>7:00</b> clignote sur l'affichage même après avoir débranché la fiche mâle du cordon d'alimentation et l'avoir rebranchée dans la prise de courant. La batterie au lithium intégrée est vide. Lorsque la batterie au lithium intégrée est vide, les fonctions mémorisées (heure, sélection du menu et réglages de Maintien au chaud) seront effacées si la fiche du cordon d'alimentation est débranchée de la prise de courant. Toutefois, si la fiche du cordon d'alimentation est rebranchée dans la prise de courant, le cuiseur à riz fonctionnera normalement une fois que vous aurez réglé l'horloge. Contactez le service clientèle de Zojirushi pour faire remplacer la batterie au lithium (moyennant frais de remplacement).
	Affichage bizarre 	● Débranchez le cordon d'alimentation et rebranchez-le. ● Indique un dysfonctionnement. → Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz ou le service clientèle de Zojirushi.



# PIÈCES DE RECHANGE

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

**Service clientèle de Zojirushi**

1-800-733-6270

www.zojirushi.com

Nomenclature des pièces		Numéro des pièces
Ensemble de couvercle intérieur	Modèle de 1,0 L	C194-6B
	Modèle de 1,8 L	C243-6B
Casserole intérieure	Modèle de 1,0 L	B625-6B
	Modèle de 1,8 L	B626-6B
Spatule		SHAKN-6B
Porte-spatule		616864-00
Gobelet à mesurer		615784-00
Panier à vapeur	Modèle de 1,0 L	BU195031L-00
	Modèle de 1,8 L	BU195032L-00

# FICHE TECHNIQUE

Numéro de modèle		NS-TSC10A	NS-TSC18A
Capacité de cuisson (environ en L) [tasses] *1	BLANC (Riz blanc à grains courts / moyens)	0,18–1,0 [1–5,5]	0,36–1,8 [2–10]
	SUSHI (Riz blanc à grains courts / moyens)	0,18–1,0 [1–5,5]	0,36–1,8 [2–10]
	RAPIDE (Riz blanc à grains courts / moyens)	0,18–1,0 [1–5,5]	0,36–1,8 [2–10]
	MÉLANGÉ (Riz blanc à grains courts / moyens)	0,18–0,72 [1–4]	0,36–1,08 [2–6]
	BLANC À GRAIN LONG (Riz blanc à grain long)	0,18–1,0 [1–5,5]	0,36–1,8 [2–10]
	FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE	0,18–0,45 [1–2,5]	0,36–0,54 [2–3]
	QUINOA	0,18–0,72 [1–4]	0,36–1,08 [2–6]
	BRUN (Riz brun à grains courts / moyens)	0,18–0,72 [1–4]	0,36–1,44 [2–8]
Hauteur limite pour les aliments qui seront cuits à la vapeur		1-½ po / 3,5 cm	
Capacité nominale		CA 120 V 60 Hz	
Consommation d'électricité		610 W	820 W
Consommation moyenne d'électricité pendant le maintien au chaud		29 W	35 W
Système de cuisson du riz		Chauffage direct	
Longueur du cordon d'alimentation		3' 7" (1,1 m)	
Dimensions externes	<environ en pouces>	10-1/8 (L) × 14 (P) × 8-5/8 (H) (16-1/4 *2)	11-1/8 (L) × 15 (P) × 10 (H) (18-5/8 *2)
	<environ en cm>	25,5 (L) × 35,5 (P) × 21,5 (H) (41 *2)	28 (L) × 38 (P) × 25 (H) (47 *2)
Poids		environ 8 lb (environ 3,5 kg)	environ 11 lb (environ 4,6 kg)

- La consommation moyenne d'électricité pendant le maintien au chaud est calculée avec un cuiseur à riz fonctionnant à sa puissance maximale et à une température ambiante de 68 °F (20 °C).
- Cet appareil ne peut pas fonctionner correctement dans certains environnements ou lieux (altitudes élevées ou conditions météorologiques extrêmes). Veuillez ne pas utiliser l'appareil dans de tels emplacements.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé dans des zones où la tension d'alimentation ou la fréquence d'alimentation est différente.
- (\*1) La capacité est mesurée dans le gobelet à mesurer fourni, avec du riz cru. Elle peut être différente avec d'autres types de grain.
- (\*2) Hauteur avec le couvercle extérieur ouvert.

# 安全注意事項

## 務請遵守

為了防止給使用者或他人帶來危害及財產損害，特此說明務請遵守事項。

■將因操作有誤而導致的危害及損害程度，按以下區分說明。

**警告** 表示如果操作有誤，可能會導致死亡或重傷的內容。

**注意** 表示如果操作有誤，可能會導致受到傷害或物品損害的內容。

■務請遵守的內容，按以下的區分子以說明。

不得進行的「禁止」內容。

務必實行的「指示」內容。

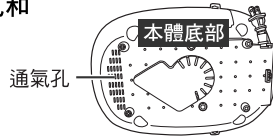
### 警告

請勿改造。除了本公司技術人員以外，請勿拆卸、修理。  
否則，有火災、觸電、受傷之危險。  
需要修理時，請洽詢象印客戶服務中心。

請勿用濕的手插拔電源插頭。  
否則，有可能會導致觸電或受傷。

請勿浸水或濺水，本體內部請勿進水。  
否則，會有短路、觸電之危險。  
請勿讓電源插頭和電源線淋濕，或浸泡於液體中。  
否則，會導致短路或觸電。

請勿將別針、鐵絲等金屬物，以及其他異物放入本體底部的通氣孔和縫隙處。  
否則，有導致觸電、異常情況的危險。



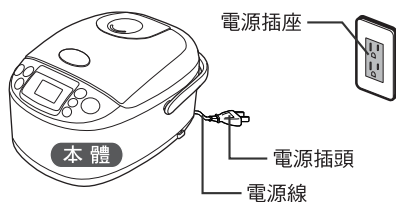
請勿讓兒童單獨使用，請勿放在嬰幼兒摸得到的地方。  
否則，會有燙傷、觸電、受傷之危險。

請勿在炊飯中打開上蓋或移動本體。  
否則，會有燙傷之危險。

除使用說明書中所記載的炊飯、保溫與蒸煮以外，請勿用於其他用途。

- 勿用於食材放入塑料袋加熱的料理
  - 勿用於使用烘焙紙、鋁箔、保鮮膜等的料理
- 否則，會導致蒸氣途徑等的堵塞。

電源線或電源插頭有損傷或電源插座鬆動時，請勿使用。  
否則，會導致觸電、短路、著火。



手或臉請勿接近蒸氣口。  
否則，會導致燙傷。  
尤其應注意請勿讓嬰幼兒觸摸。

電源線請勿受損。  
電源線請勿過度彎曲、拉扯、扭轉、打結、或靠近高溫處。並請勿壓上重物、擠壓、或重新自行組裝。否則，電源線破損，會導致火災、觸電。

請勿使用交流120伏特以外的電源。  
否則，會導致火災、觸電。

請勿讓電源插頭接觸到蒸氣。  
電源插頭受到蒸氣影響，會導致短路、著火。若放置在可滑動式桌上時，請注意不可讓電源插頭接觸到蒸氣。

務必把電源插頭完全插入電源插座。  
否則，會導致觸電、短路、冒煙、起火。

需單獨使用額定15安培以上的電源插座。  
若與其他器具共同使用，多孔插座會因出現異常發熱現象，以致起火。

電源插頭的兩片平行刀片（插頭前端）與平行刀片底端有灰塵沾附時，應仔細擦拭。  
否則，會導致火災。

發生異常及故障時，請立即停止使用。  
如果照常使用會導致冒煙、起火、觸電、受傷的危險。

#### <異常、故障例>

- 電源插頭、電源線異常發熱
- 電源線損傷，觸碰導致通電斷續
- 本體變形或異常發熱
- 本體冒煙，有焦臭味
- 本體的部分破損、鬆動或晃動 等

發生以上現象時，請立即拔下電源插頭，務必委託經銷店或象印客戶服務中心檢查、修理。

在沒有成年人或監護人等對本機器的使用給予指揮管理或指示的情況下，本身對於運動能力、感覺能力或是智力低下及缺乏經驗和知識的人（包括兒童）嚴禁使用本機器。請確保兒童不能隨便玩弄本產品。

●您所購買的商品與本說明書的插圖可能會有不符之處。

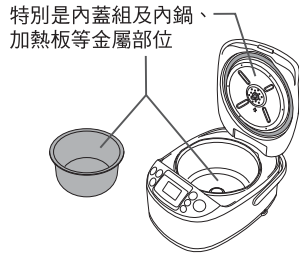
# 安全注意事項 續

## ⚠ 注意



請不要在炊飯中或剛煮好飯時碰觸本體高溫部位。  
打開上蓋時，小心蒸氣。攪拌米飯時，注意手不要碰觸到內鍋鍋體。

否則，會導致燙傷。



移動本體時請勿碰觸或撞擊到上蓋開閉鈕。

否則，一旦上蓋突然開啟會導致燙傷和受傷。

請勿在濺水的地方或火源附近使用。

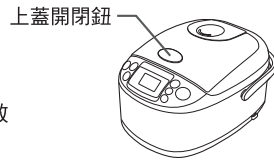
否則，將會導致觸電、漏電或變形。

請勿使用專用內鍋、專用蒸籠以外的容器。

否則，易導致內鍋或蒸籠過熱而發生異常動作。

請勿在距離牆壁、傢俱過近之處使用。  
在廚房用廚櫃等處炊飯時，請注意需讓蒸氣能順利排出。

否則，會導致故障。此外，蒸氣或散熱，將會導致牆壁或傢俱損傷、變色或變形。



不使用時，請將電源插頭拔離插座。

否則，會導致受傷、燙傷，或因電源線材絕緣劣化導致觸電、漏電、火災。



請勿放在不穩定的地方或不耐熱的墊子上使用。  
否則，會有導致受傷或火災的危險。

請勿在負重強度不夠的滑動式桌上使用。

一旦滑動式桌子損壞，電子鍋掉落，會導致受傷或燙傷。

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

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

否則，會導致故障。



請待本體冷卻後再進行清理。

否則，碰觸到高溫部位將會導致燙傷。

拔下電源插頭時，務必手持插頭，請勿拉扯電源線。

否則，會導致觸電、短路、發生火災。

捲繞電源線時，應握持電源插頭。

否則，插頭會跳動，導致人員受傷。

若電源插頭、電源線損壞時，必須請製造廠或其服務處亦或專業技術人員進行更換。

## 敬請注意

使用後請務必按下“取消”鍵。

僅取出內鍋，不會取消保溫。

請勿在本體（特別是蒸氣口）上覆蓋抹布等。否則，會導致故障。

請勿損傷內鍋、摔落內鍋或使內鍋變形。否則，會導致炊飯不良。

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

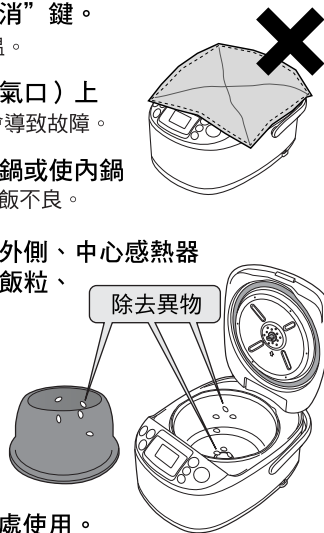
否則，會導致米飯燒焦或變色。

請勿空燒。

- 否則，會導致故障。
- 蒸籠可能會熔化。

請勿濺水或放置於潮濕處使用。

否則，會導致觸電和故障。



請勿在陽光直射的地方使用。

否則，會導致退色。

請勿在蒸氣會噴到其他電器的地方使用。

否則，會因蒸氣噴出導致電器的火災、故障、變色及變形。

移動本體時，請務必緊握把手。

此外，請勿使本體傾斜。

否則，內容物有可能流出。

本體和本體的周圍，請清理乾淨使用。

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

請勿放在IH電磁爐、IH調理爐等上使用。

否則，會導致故障。

本產品適用於一般家庭以及下列類似用途。

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

# 各部位名稱和使用方法

## 蒸氣口蓋

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

## 蒸氣口

- 炊飯時蒸氣冒出，因處於高溫，請小心燙傷。

## 蒸氣口蓋的安裝部位

## 上蓋開閉鈕

打開上蓋時按壓

## 關於鋰電池

即使將電源插頭由插座拔起時，為了記憶現在的時間和炊煮項目等，內附有鋰電池。鋰電池會隨著使用而消耗。→參閱P.75

## 上蓋的關閉法

確實按壓關閉上蓋直到發出「卡嚓」聲

請按壓前端的中央部位。

- 如上蓋沒有確實關閉的話，在炊飯或保溫過程中會造成上蓋開啟。



## 把手

搬運時使用

## 電源插頭

電源線

## 電源線拉出方法

捏住電源插頭，拉出電源線。  
(嚴禁超過紅色標誌)

## 電源線捲回方法

捏住電源插頭，拉出電源線2~3cm並返回時，自動捲回電源線。

## 通氣孔

(本體底部前方)

## 操作面板

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

## 液晶顯示面板

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

實際使用時不會有這樣的顯示。

## “選擇”鍵

選擇炊煮項目時使用。→參閱P.60

## “取消”鍵

取消操作設定和中止正在運作的功能時使用。

## “保溫”鍵

- 保溫中切換為「標準保溫」和「睡眠保溫」時使用。→參閱P.64
- 再保溫時使用。→參閱P.65

保溫燈

## “調整時間”鍵

- 調整現在時間時使用。→參閱P.59
- 設定定時預約炊飯的預約時間時使用。→參閱P.67
- 設定蒸煮料理的烹調時間時使用。→參閱P.68

## 預約燈

## “預約/消音”鍵

- 定時預約炊飯時使用。→參閱P.67
- 切換提示時使用。→參閱P.59

## “炊飯/再加熱”鍵

炊飯、蒸煮、再加熱時使用。

炊飯/再加熱燈

## 附件

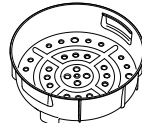
### 飯匙



### 飯匙架



### 蒸籠

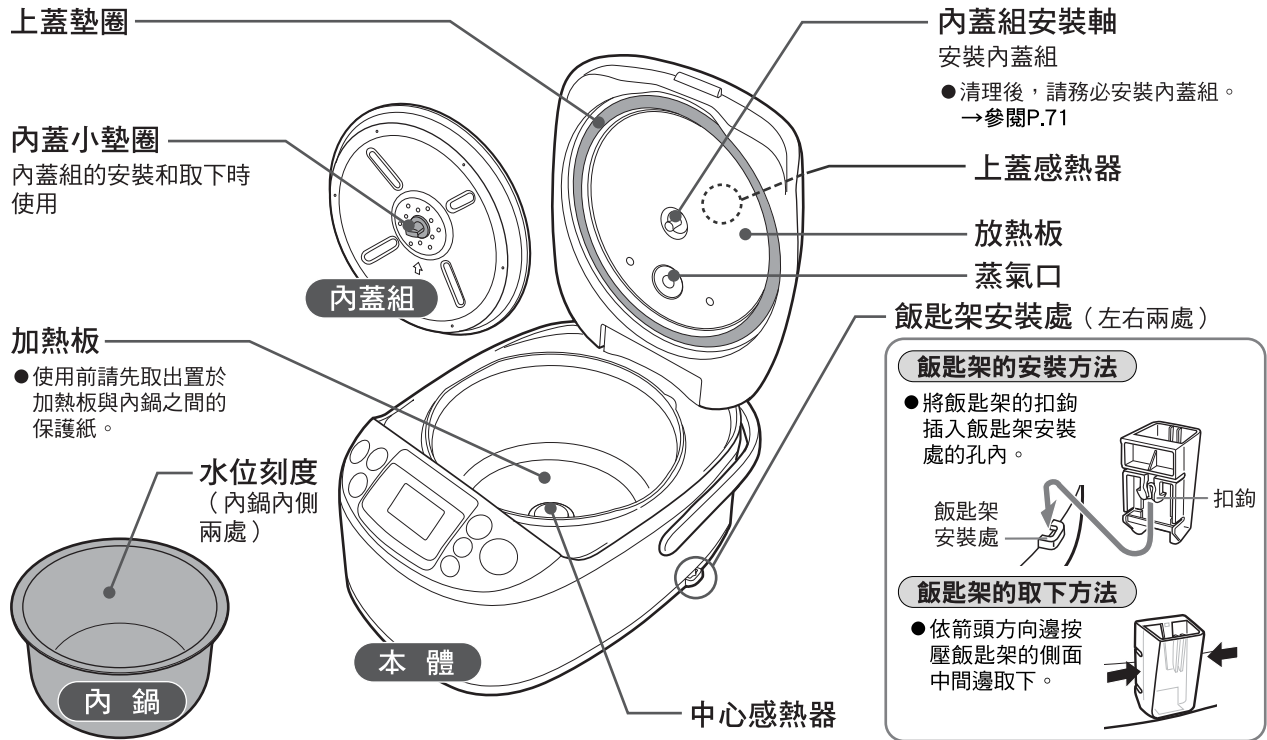


### 量米杯



(1杯=約6.1oz./約180mL)

# 各部位名稱和使用方法 續

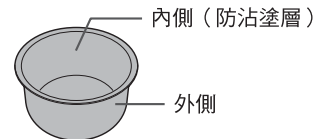


## 關於內鍋

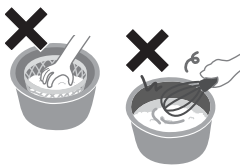
為了能長久使用，請遵守以下的事項。

### 內側（防沾塗層）

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



#### 〈炊飯前〉



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

#### 〈炊飯完成〉



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

#### 〈清理時〉→參閱P.70

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



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



因長期使用，會耗損內鍋內側的防沾塗層。

- 有時會出現色斑或剝落，但不影響衛生及產品性能，對人體也無害，並能正常炊飯和保溫，敬請安心使用。
- 若在意防沾塗層剝落或內鍋刮傷時可購買內鍋更換。→參閱P.76

### 外側

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

# 美味米飯的秘訣

## 美味炊飯的秘訣

### ●正確量米

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

### ●快速洗米

請準備好能儲水的洗米盆。

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



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

### ●正確增減水量

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

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

- 如加入水量過多，可能從蒸氣口溢出。

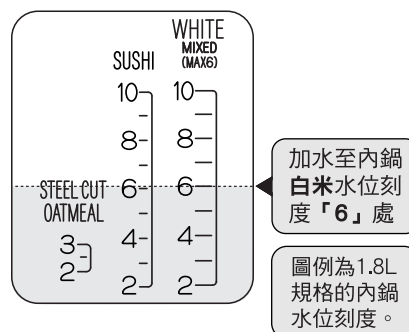
### ●不要使用鹼性強的水炊飯

請使用弱鹼性水（pH9以下）。否則米飯會變黃、或發黏。

### ●炊飯結束後請馬上攪拌

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

### 炊煮 6 杯米量的白米時



## 保溫的秘訣

### ●將米飯保存於內鍋中時，請務必使用保溫功能

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

### ●為防止米飯的乾燥、黏濕、變味、變色，不要進行下述之保溫

- 少量的米飯長時間保溫
- 保溫12小時以上
- 加入餘飯
- 使用保溫功能來加熱冷飯
- 加入配料及調味料烹煮的什錦飯等米飯的保溫
- 米飯以外的食品保溫
- 飯匙放在鍋內保溫
- 燕麥粥、藜麥的保溫
- 保溫蒸煮料理

### ●將少量的米飯堆在內鍋中央

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



# 時間的調整方法

當時間出現誤差時，請依照以下順序進行調整。

- 時間以24小時表示。

例：目前時間是15:01，而顯示時間為14:56時

**1** 將內鍋放入本體中，並將電源插頭插入電源插座

**2** 按 ▲ 或 ▼

**3** 於時間顯示閃爍後立刻調整目前時間

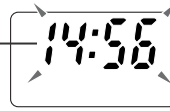
- ▲：以1分鐘為單位遞增
- ▼：以1分鐘為單位遞減
- 持續按住按鍵，則以10分鐘為單位快速遞增/遞減。

**4** 閃爍燈變為持續亮燈，即完成時間調整

目前時間被調整後，經過3秒鐘，閃爍燈將變為持續亮燈。

正在調整時間

閃爍



時間顯示閃爍後立即按下



時間調整完成時

亮燈



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

# 提示的種類及切換方法

本產品在炊飯（蒸煮）開始、完成定時預約，及炊飯（蒸煮）結束時等有以音樂提示的「音樂告知」功能。也可將音樂切換成蜂鳴器或消音。

## 提示種類和時刻

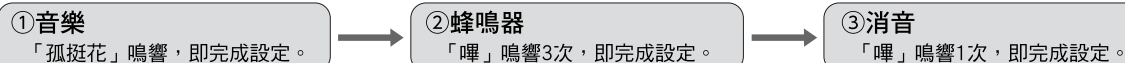
提示種類和用途	音樂	蜂鳴器	消音
	鳴響時刻	本產品的標準報知音。 為出廠設定值。	希望將音樂改變為蜂鳴器時使用。
炊飯（蒸煮）開始時	小星星	「嗶」	不鳴響
完成定時預約時	小星星	「嗶」	不鳴響
炊飯（蒸煮）/再加熱結束時	孤挺花	「嗶」鳴響5次	不鳴響

## 切換方法

**1** 將內鍋放入本體中，並將電源插頭插入電源插座

**2** 按 3秒以上

每次按住“預約/消音”鍵3秒以上，提示音會以①→②→③進行切換。



**3** 希望切換的提示音在鳴響後即完成設定

- 一旦切換，切換後的提示設定即使於拔下電源插頭後仍會被記憶。

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

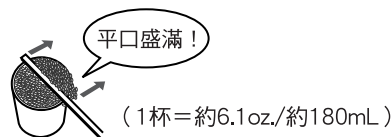
# 炊飯

## 基本的炊飯方法

初次使用時，請清洗內鍋、內蓋組、蒸氣口蓋、飯匙、飯匙架、量米杯、蒸籠。  
→參閱P.70~P.71

### 1 使用附屬的量米杯進行量米

以附屬的量米杯平口盛滿1杯為標準進行量米。



### 2 洗米，增減水量

①洗米。→參閱P.58「美味炊飯的秘訣」

②在平坦的檯面上將水加入米中，配合想要的炊煮項目以及米的杯數，調整水位至適當的刻度。→參閱P.62

③將米攤平。

- 米不需浸泡可立即炊飯。炊煮浸泡過的米及使用預約炊飯功能所煮出的飯會稍軟。
- 水位刻度為參考標準，請依喜好調節水量。(比水位刻度加減1~2mm)

### 3 將內鍋放入本體中，安裝內蓋組和蒸氣口蓋，關閉上蓋，將電源插頭插入插座

擦去內鍋外側、本體內側、內蓋組和蒸氣口蓋沾附的水分和異物。

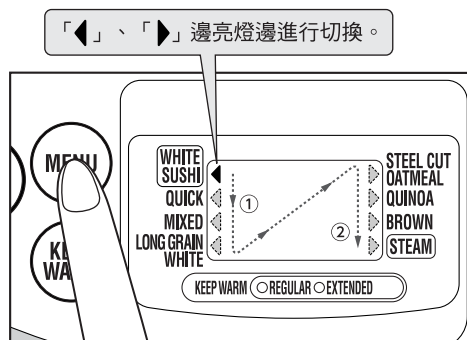
- 請確實將內鍋裝入至最底部。
- 請慢慢地、並確實關閉上蓋直到發出「卡嚓」聲為止。

### 4 按 **MENU**，選擇炊煮項目

- 出廠時的炊煮項目設定為“白米/壽司飯”。

每按下按鍵，液晶顯示面板上的「◀」、「▶」會依①②的順序邊亮燈邊進行切換。

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



### 5 按 **START REHEAT**

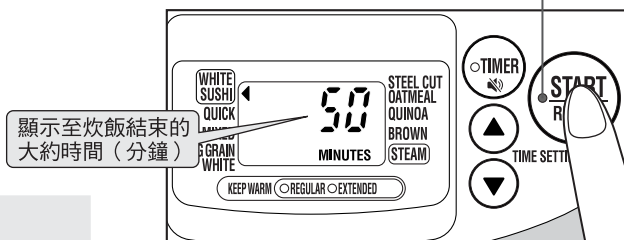
音樂（蜂鳴器）響起，開始炊飯。

炊飯/再加熱燈亮燈，液晶顯示面板顯示至炊飯結束的大約時間（分鐘）。

- 確認保溫燈處滅燈狀態後按“炊飯/再加熱”鍵。若保溫燈亮燈時，則進入「再加熱」的功能。→參閱P.66
- 炊飯中想知道目前時間時，請按 ▲ 或 ▼，僅按下按鍵的狀態下可切換顯示。
- 不進行蒸煮時，請勿放上蒸籠後炊飯。

例 以“白米/壽司飯”炊煮項目炊飯時的顯示

亮燈



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



設定炊煮項目 WHITE/SUSHI (白米/壽司飯) QUICK (白米快速) MIXED (什錦飯)  
LONG GRAIN WHITE (長粒白米) STEEL CUT OATMEAL (燕麥粥) QUINOA (藜麥)  
BROWN (糙米) STEAM (蒸煮)

## 6 炊飯結束的音樂（蜂鳴器）鳴響，自動進入保溫後，請立刻攪拌米飯

炊飯結束後自動切換為保溫。→參閱P.64「保溫」

保溫燈亮燈，炊飯/再加熱燈滅燈。

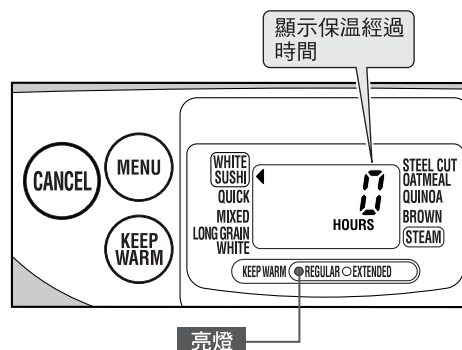
顯示部位以1小時（HOURS）為單位顯示保溫經過時間。

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

- 攪拌米飯時，請小心燙傷。

關閉上蓋時，請勿放入飯匙。否則上蓋可能難以開啟。

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



## 7 使用結束後，於內鍋內未殘留米飯的狀態下按 **CANCEL**，才可從插座上拔下電源插頭，進行清理

- 請待本體冷卻後再進行清理。→參閱P.70~P.71
- 請勿用濕的手拿電源插頭。（以避免短路或觸電）
- 僅取出內鍋，不會取消保溫。請務必按“取消”鍵。

### 請注意米漿溢出。

將水加至“燕麥粥”、“藜麥”的水位時，請勿利用“燕麥粥”、“藜麥”以外的炊煮項目炊飯。利用其他的炊煮項目炊飯可能會造成米漿溢出。

- “燕麥粥”、“藜麥”炊煮項目不會被記憶，因此要炊煮燕麥粥、藜麥時，請每次選擇“燕麥粥”、“藜麥”炊煮項目。

**請注意** 欲連續炊飯時或取消保溫並立即炊飯時，請將本體冷卻45分鐘以上。

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

### 建議

想快速冷卻本體或上蓋時，請嘗試使用以下的方法。

- 將冷水加入內鍋，冷卻本體裡面。
- 打開上蓋，取下內蓋組，冷卻放熱板。

### 提示

- 提示音（音樂、蜂鳴器、消音）可以互相切換。  
→參閱P.59「提示的種類及切換方法」

# 炊煮各種米飯

※以附屬的量米杯所量的米量。

想炊煮的米飯	使用的米	炊煮項目選擇	水位刻度	炊飯容量(杯數)※	特色、建議
白米	短粒、中粒 白米	WHITE/ SUSHI	WHITE	1.0L:1~5.5 ----- 1.8L:2~10	
壽司飯	短粒、中粒 白米	WHITE/ SUSHI	SUSHI	1.0L:1~5.5 ----- 1.8L:2~10	
白米快速	短粒、中粒 白米	QUICK	WHITE	1.0L:1~5.5 ----- 1.8L:2~10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 想要快速炊煮白米飯時選擇白米快速。但有可能煮出的飯會稍硬。</li> </ul>
什錦飯	短粒、中粒 白米	MIXED	WHITE	1.0L:1~4 ----- 1.8L:2~6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 將調味料用湯汁或水等稀釋後再加入米中，增減水量後從鍋底進行充分攪拌。若沒有稀釋或沒有充分攪拌，有時會焦糊，或影響炊飯效果。</li> <li>• 加入配料的量約佔米量(重量)的30%~50%為宜。</li> <li>• 請將配料切成小塊放在米上，不要攪拌，直接進行炊煮。</li> </ul>
長粒白米	長粒白米	LONG GRAIN WHITE	LONG GRAIN WHITE	1.0L:1~5.5 ----- 1.8L:2~10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 依米種的不同，炊煮好的米飯可能稍硬。 → 參閱P.72</li> </ul>
燕麥粥	燕麥粒	STEEL CUT OATMEAL	STEEL CUT OATMEAL	1.0L:1~2.5 ----- 1.8L:2~3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 請根據個人喜好調整水量。</li> <li>• 希望增添彈性口感時 → 減少水量。</li> <li>• 希望煮出濃稠的粥時 → 增加水量。</li> </ul>
藜麥	藜麥	QUINOA	QUINOA	1.0L:1~4 ----- 1.8L:2~6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 請根據個人喜好調整水量。</li> <li>• 喜好乾硬口感時 → 減少水量。</li> <li>• 喜好軟糯口感時 → 增加水量。</li> </ul>
糙米	短粒、中粒 糙米	BROWN	BROWN	1.0L:1~4 ----- 1.8L:2~8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 炊煮糙米時選擇本炊煮項目。</li> <li>• 建議不要加入白米炊煮，否則有時會導致溢出或影響炊飯效果。</li> </ul>

# 炊煮各種米飯 續

## 炊飯所需的大約時間

炊煮項目	1.0L規格	1.8L規格
白米	約45分鐘 ~ 60分鐘	約45分鐘 ~ 60分鐘
壽司飯	約45分鐘 ~ 60分鐘	約45分鐘 ~ 60分鐘
白米快速	約29分鐘 ~ 40分鐘	約30分鐘 ~ 45分鐘
什錦飯	約55分鐘 ~ 65分鐘	約55分鐘 ~ 65分鐘
長粒白米	約53分鐘 ~ 64分鐘	約53分鐘 ~ 64分鐘
燕麥粥	約54分鐘 ~ 61分鐘	約57分鐘 ~ 64分鐘
藜麥	約38分鐘 ~ 44分鐘	約38分鐘 ~ 44分鐘
糙米	約85分鐘 ~ 110分鐘	約85分鐘 ~ 110分鐘

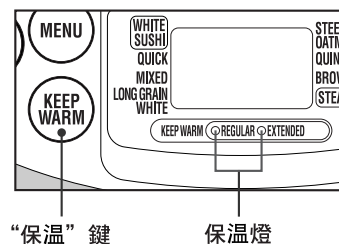
- 為電壓120V、室溫68°F（20°C）、水溫64.4°F（18°C）的情況。
- 時間為從炊飯開始到進入保溫狀態所需的時間。另外因電壓、室溫、季節、水量等而異。

# 保温

## 標準保温、睡眠保温

保温燈亮燈時按“保温”鍵，可以選擇「標準保温」或「睡眠保温」。

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



### 標準保温

稍高的溫度下保温，可抑制米飯產生味道。

炊飯結束後自動切換至「標準保温」狀態，標準保温燈亮燈。



### 睡眠保温

在較低的溫度下長時間保温，可有效防止米飯變乾、變色等。

於「標準保温」狀態下使用。

#### 1 確認標準保温燈處於亮燈狀態



#### 2 按 睡眠保温燈亮燈。

睡眠保温燈亮燈。

- 「睡眠保温」開始後超過8小時，將自動回復「標準保温」狀態。



從「睡眠保温」返回「標準保温」時...

#### 按

返回「標準保温」，標準保温燈亮燈。

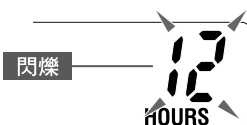


### 關於保温時間

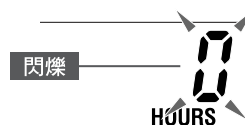
- 請務必遵守下表所記載的保温時間。
- 「一」的炊煮項目不能選擇「睡眠保温」。將自動選為「標準保温」。
- 炊飯結束後，所有炊煮項目皆自動進入保温，但是「X」的炊煮項目請勿進行保温。否則會造成腐臭或異味。

炊煮項目	白米、壽司飯、白米快速、長粒白米	什錦飯、燕麥粥、藜麥	糙米
保温			
標準保温	12小時為止	X	12小時為止
睡眠保温		—	—

- 超過12小時則數字呈現閃爍狀態以告知。請儘早食用。



- 「X」的炊煮項目會從0小時開始閃爍以告知。請勿保温。



# 保溫 續

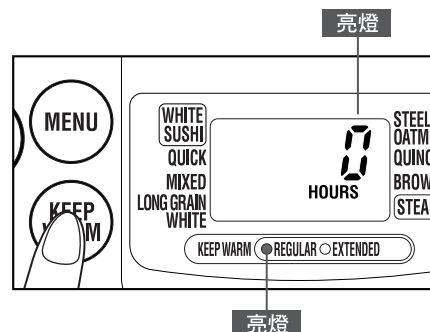
## 再保溫的方法

### ■取消保溫後，要再度保溫時



保溫燈亮燈，液晶顯示面板的保溫經過時間返回「0HOURS」。





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



### 發現異味時…

- 由於清理不充分、季節或居住環境的室溫、上蓋的開閉、米的種類、洗米方法等原因，容易使雜菌繁殖，有可能產生異味。發現異味時，效果最佳的處理方法是先進行P.71「本體內側」的清理，然後再使用「標準保溫」。或是參閱P.75「有此情況時」提高保溫溫度，效果將更為顯著。

### 提示

- 保溫中想知道目前時間時，請按  或 ，即可切換顯示。  
再度按  或  即可恢復顯示保溫經過時間。
- 若未恢復至保溫經過時間，下次炊飯後也不會顯示保溫經過時間。保溫經過時間閃爍時不能進行切換。
- “蒸煮”項目無法保溫。

### 請注意

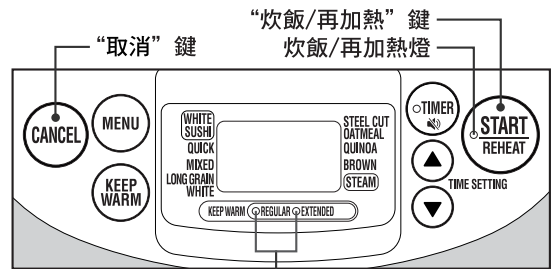
- 在內鍋保存米飯時，請務必使用保溫功能。

# 再加熱

## 保溫再加熱

用於保溫中（標準保溫、睡眠保溫）。

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



保溫燈



### 1 攪拌並攤平處於保溫狀態的米飯

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

2 確認保溫燈亮燈，



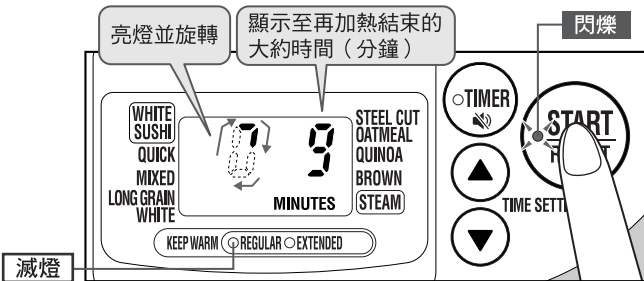
亮燈

保溫燈沒有亮燈時按下“炊飯/再加熱”鍵會開始炊飯。

音樂響起，開始再加熱。

保溫燈滅燈，炊飯/再加熱燈閃爍，如圖顯示。

再加熱的大約時間 約7分鐘~9分鐘



約7分鐘~9分鐘後

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

### 3 攪拌米飯

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

希望停止再加熱，恢復保溫狀態時...



炊飯/再加熱燈滅燈，保溫燈亮燈，進入「標準保溫」狀態。

希望停止再加熱、保溫時...



炊飯/再加熱燈滅燈，恢復現在時間的顯示。

以下情況請不要再加熱。

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

# 預約炊飯

## 定時預約炊飯

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

●在定時預約之前，請先將面板顯示的時間調整成目前時間。當時間出現誤差時，則不能在預定時間完成炊飯。→參閱P.59

●當設定時間低於定時預約炊飯時間時，蜂鳴器鳴響後，立即開始炊飯，並顯示炊飯結束的大約時間。

●炊飯前的準備請參閱P.60「基本的炊飯方法」1~3項。

### 1 按 **MENU**，選擇炊煮項目

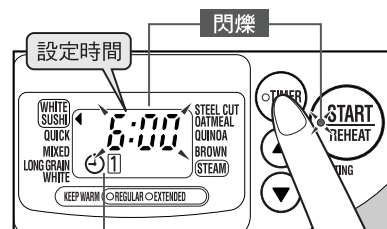
- “白米快速”、“什錦飯”、“蒸煮”不能使用定時預約炊飯。

例 設定預約1為「7:30」時  
(以“白米/壽司飯”炊煮項目炊飯)

### 2 按 **TIMER**，選擇「預約1」(或「預約2」)

顯示「預約1」的設定時間，炊飯/再加熱燈閃爍。

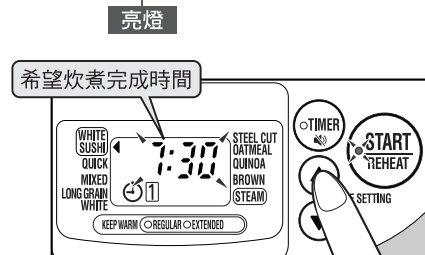
- 如再次按鍵，將顯示「預約2」的設定時間。



### 3 按 **▲** 或 **▼**，設定希望炊煮完成時間

**▲**：以10分鐘為單位遞增    **▼**：以10分鐘為單位遞減

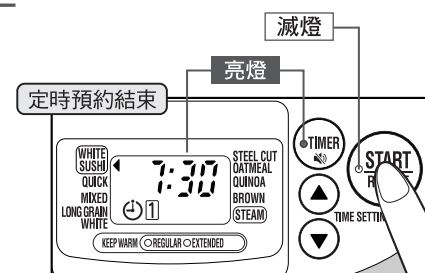
- 按住按鍵不放，則以10分鐘為單位快速遞增/遞減。
- 希望預約的時間與前次相同時，則不需要調整時鐘。



### 4 按 **START REHEAT** 音樂(蜂鳴器)響起，定時預約結束。

炊飯/再加熱燈滅燈，希望炊煮完成時間和預約燈亮燈。

- 需按“炊飯/再加熱”鍵，才能完成定時預約。
- 在預約的時間炊飯結束。→參閱P.61「基本的炊飯方法 6」
- 取消定時預約炊飯時，請按“取消”鍵。



#### 定時預約炊飯時間

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

	1.0L規格	1.8L規格		1.0L規格	1.8L規格
白米	1小時5分鐘~	1小時10分鐘~	燕麥粥	1小時15分鐘~	1小時15分鐘~
壽司飯	1小時5分鐘~	1小時10分鐘~	藜麥	55分鐘~	55分鐘~
長粒白米	1小時15分鐘~	1小時15分鐘~	糙米	1小時55分鐘~	2小時~

#### 請注意

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

#### 提示

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

# 蒸煮的功能使用方法

## 1 將水加入內鍋

1.0L的內鍋加入18oz./540mL (量米杯3杯)  
1.8L的內鍋加入24oz./720mL (量米杯4杯)

## 2 將內鍋放入本體中，並將蒸籠放入內鍋內



擦去內鍋外側、本體內側、內蓋組、蒸氣口蓋沾附的水分和異物。

- 請直直地放入蒸籠，斜放會使蒸氣洩漏。

## 3 將食材放入 2 的蒸籠內，安裝內蓋組和蒸氣口蓋，關閉上蓋，並將電源插頭插入插座

- 均勻地放入食材，放得不均勻可能會使蒸籠傾斜。

## 4 按 ，選擇“蒸煮”項目

- 按“選擇”鍵選擇“蒸煮”後，液晶顯示面板顯示烹調時間。這一時間是“蒸煮”項目的最初顯示時間，可按  或  來變更烹調時間。

→參閱P.69「蒸煮的參考烹調時間」



規格	最初顯示時間	可設定的時間範圍
1.0L規格	40分鐘	1分鐘~60分鐘
1.8L規格		

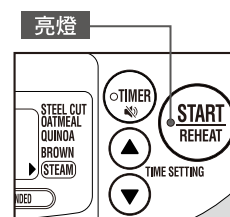
※蒸煮時間包括到沸騰前的時間。

## 5 按

炊飯/再加熱燈亮燈，烹調開始的提示音樂（蜂鳴器）鳴響。

顯示至烹調物蒸好的剩餘時間。

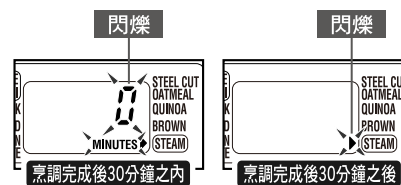
- 烹調中想知道目前時間時，請按  或 ，僅按下按鍵的狀態下可切換顯示。



## 6 烹調完成的提示音樂（蜂鳴器）鳴響，烹調完成

按 ，打開上蓋將烹調物從蒸籠中取出

- 由於沒有進入保溫，烹調完成後請立刻取出烹調物。如不及時取出，烹調物會變得潮濕並使味道變淡。
- 烹調結束時，蒸氣殘留和本體內側處於高溫狀態，取出蒸籠或烹調物時請格外留意。
- 烹調完成後請務必按“取消”鍵。如不按“取消”鍵，則蜂鳴器將每隔30分鐘鳴響一次，提醒您取出烹調物。
- 蒸煮程度不足時，請從步驟 4 開始重新操作，增加烹調時間。
- 烹調後如鍋內留有烹調物味，請參閱P.70的「異味清理」，去除異味。
- 有些烹調物（胡蘿蔔、綠葉菜類等）的顏色可能會染到蒸籠上，但不影響使用。沾附的色素可能無法完全洗去，蒸籠乾後更難洗，故請在蒸籠乾前清理。



### 要點

- 欲去除雞肉、魚等浮沫的話，應在蒸後再去除浮沫。
- 想要綠葉蔬菜類蒸得顏色漂亮，可在蒸後用冷水鎮，充分除掉水分。



# 蒸煮的功能使用方法 續

## 蒸煮的參考烹調時間

請不要蒸厚度在1-1/2 inch/3.5cm以上的食物，勉強關閉會碰上內蓋組，可能導致故障。

材料	量	蒸煮的參考烹調時間	切法與蒸煮重點
胡蘿蔔	約7oz/200g (1根)	20分鐘	切成一口大小
花椰菜	約7oz/200g (1/2顆)	15分鐘	切成一口大小
菠菜	約3-1/2oz/100g	15分鐘	切成一口大小
南瓜	約9oz/250g (1/4顆)	20分鐘	切成一口大小
馬鈴薯	約16oz/450g (3顆)	40分鐘	切成一口大小
番薯	約10-1/2oz/300g (1根)	35分鐘	切成一口大小
玉米	約7oz/200g (1根)	30分鐘	切成一口大小
雞肉	約10-1/2oz/300g (1片)	30分鐘	在下側 (與蒸籠接觸的一側) 切上切口
魚 (白肉魚、鮭魚等)	約5oz/150g (切片)	25分鐘	切成厚度1inch/2cm以下的切片 ●請用鋁箔紙包起後蒸煮。
蝦子	約5oz/150g (15隻)	20分鐘	帶殼蒸煮
新鮮干貝	約5oz/150g	20分鐘	去殼 ●黏在蒸籠上的話，可在下面鋪上大白菜或高麗菜等。
燒賣、餃子 小籠包 (冷藏品)	約7oz/200g	15分鐘	請避免相互之間靠得太緊，排列時留出適當間距。
燒賣、餃子 小籠包 (冷凍品)	約7oz/200g	20分鐘	請避免相互之間靠得太緊，排列時留出適當間距。

## 注意

### 請不要用於烹調下列料理

- 勿用於糊狀咖哩及使用濃塊等的料理
- 勿用於會急劇起泡的小蘇打料理
- 勿用於以膨脹食物 (魚板等) 及煮豆等豆類為主的料理
- 勿用於放入大量油份的料理
- 勿用於食材放入塑料袋加熱的料理

### 烹調時

- 烹調時不要放入小鍋蓋。
- 擦去內鍋外側、加熱板、中心感熱器的異物。→參閱P.70~P.71
- 鋁箔紙、烹調紙不要超出蒸籠外，也不要蓋住蒸籠中所有的孔。否則，烹調物會溢出、蒸氣漏氣或發生故障。
- 根據室溫、水溫、電壓、增減水量、烹調物的大小、量、溫度等條件調節蒸煮的時間。
- 蒸煮物仍不熟時，延長蒸煮的時間並觀察烹調物的情況。步驟 6 之後再從步驟 4 開始操作。
- 如連續蒸煮，水量將會變少。請務必加水，以免空燒。
- 魚、肉類食物蒸煮的時間過長會變硬，若短時間不能蒸熟，可切成片蒸煮。  
蒸前放入香草、大蒜或預先放入鹽、胡椒粉等調味料可去除腥味。

### 與炊飯同時烹調時

- 烹煮項目請選擇“白米/壽司飯”進行炊飯。
- 請勿超過炊飯容量1.0L規格：1杯、1.8L規格：2~4杯的容量進行炊飯。否則，炊飯過程中會造成上蓋自動打開、不能炊煮出可口的米飯、不易煮熟配料等。
- 請攤平米後再進行炊飯。→否則，米飯可能會碰到蒸籠。
- 能夠同時烹調馬鈴薯、番薯、玉米、南瓜、魚 (用鋁箔紙包起) 等蒸煮時間較長的烹調物。不易煮熟時，請減少烹調物的數量，或將配料切成小塊。
- 無法順利蒸煮菠菜類等蒸煮時間較短的烹調物。
- 炊飯途中，請勿放入烹調物。
- 容易使米飯變焦，或使配料的顏色轉移到米飯上。

### 烹調結束後

- 烹調結束時本體內側、蒸籠和烹調物的溫度都相當高，取出時應充分小心。(否則，會導致燙傷)
- 務必清洗內蓋組、內鍋和蒸籠，並擦乾淨上蓋墊圈和上蓋內側，尤其是烹調肉類較多的料理時，油汁或浮沫容易弄髒內蓋組和上蓋內側。(否則，會發生氣味或腐壞)
- 烹調結束打開上蓋時，水蒸氣可能會從內蓋組上落下。(注意不要燙傷)

# 清理

●每次炊飯、保溫後，請進行清理。

## 請注意

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



## 本體外側

用擰乾水分的軟布擦拭。

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

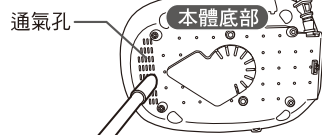
### 上蓋開閉鈕

上蓋開閉鈕周圍如有飯粒、米粒等異物嵌入時，務必使用竹籤等將米粒清除乾淨。

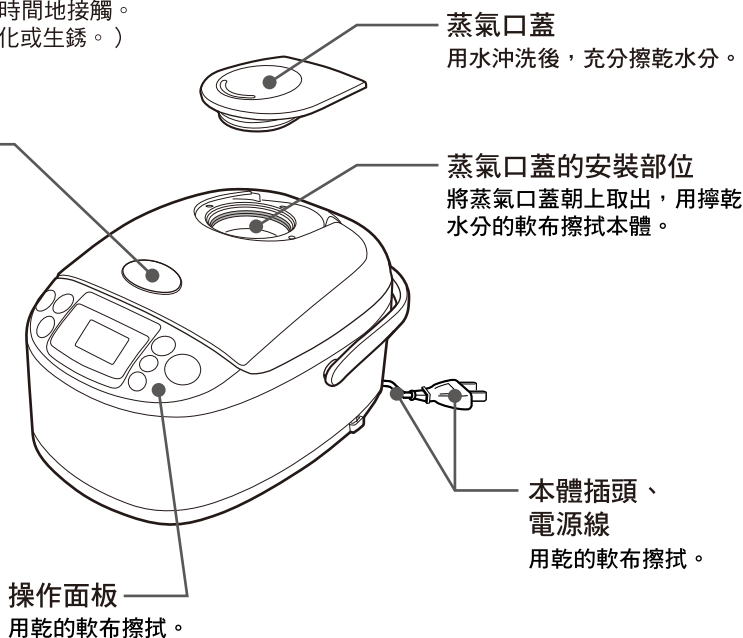
- 否則有可能會導致無法開蓋。

### 通氣孔

請用吸塵器清理（約每月一次）

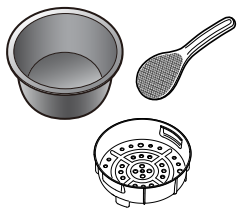


- 若將沾附灰塵等放置不理照常使用，會引起本體內部的溫度異常上昇，導致故障。



## 內鍋（→參閱P.57）、飯匙、蒸籠

使用中性洗滌劑（洗碗精）和柔軟海綿等清洗



內鍋若使用不慎遭損傷，會使塗層剝落，使用時請遵守以下的事項。

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

## 量米杯、飯匙架

利用柔軟海綿等清洗

- 對較髒部位，使用中性洗滌劑（洗碗精）清洗



## 異味清理

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

- 除水以外請勿加入其他洗滌劑（洗碗精等）。

**2** 關閉上蓋，按 **MENU**，選擇“白米快速”

**3** 按 **START REHEAT**

**4** 音樂（蜂鳴器）鳴響，切換成保溫後，

按 **CANCEL**

**5** 待本體冷卻後，清理本產品

- 請置於通風良好處，並打開上蓋使其乾燥。

# 清理 續

## 本體內側

### 上蓋墊圈

用擰乾水分的軟布，將上蓋內側沾附的米漿及飯粒擦拭乾淨。

- 不能取下上蓋墊圈。

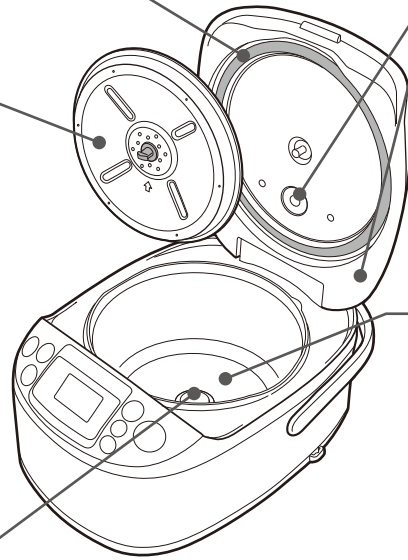
### 內蓋組

請用熱水或冷水浸泡，用柔軟的海綿塊等清洗，然後將水分完全擦乾。

- 請勿取下內蓋小墊圈。
- 每次使用後，請務必清洗內蓋組。如污垢殘留不予清洗，或有水分殘留，會導致變為茶色及生銹。

### 中心感熱器

用擰乾水分的軟布擦拭。  
如有飯粒、米粒等異物嵌入時，請用竹籤等剔除。



### 上蓋、蒸氣口

請握緊上蓋，用擰乾水分的軟布擦拭。  
將上蓋內側沾附的米漿及飯粒擦拭乾淨。

- 如髒污或水分殘留放置不理會導致變色（茶色）及生銹。

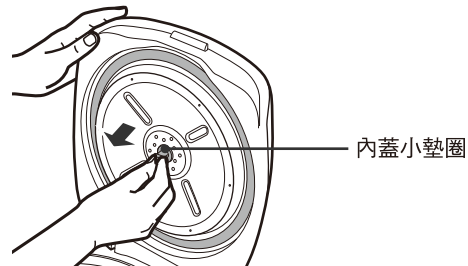
### 加熱板

用軟布浸溫水擰乾後擦拭表面污垢。  
（加熱板有飯粒等牢固黏附時，用市售的320號砂紙沾上水輕輕擦磨。）  
如有飯粒、米粒等異物嵌入時，請用竹籤等剔除。

## 內蓋組的取下、安裝方法

### 取下方法

用單手握緊上蓋，同時用另一隻手捏著內蓋小墊圈往前拉出。



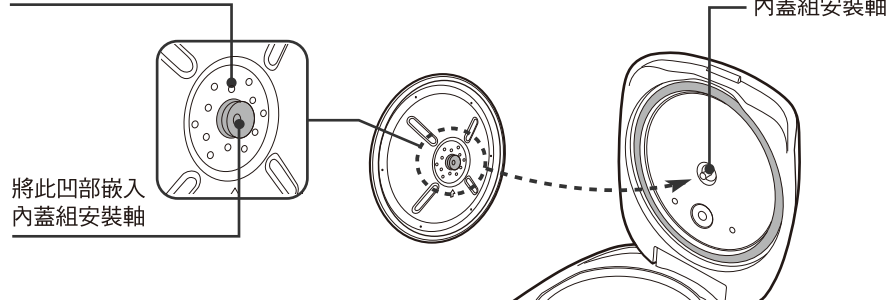
### 安裝方法

將內蓋小墊圈背面的凹部對準嵌入內蓋組安裝軸。

內蓋小墊圈背面

將此凹部嵌入內蓋組安裝軸

內蓋組安裝軸



# 認為故障時

●委託修理前，請檢查以下項目。

現象		需檢查項目
炊飯	米飯過硬或過軟	<ul style="list-style-type: none"> <li>●根據口感，將水量調整在離水位刻度的1~2mm左右。</li> <li>●在傾斜的場所增減水量時，易導致水量過多或過少，導致米飯的軟硬度變化。</li> <li>●因品種、產地、保存日期（新米和舊米）等不同，米飯的軟硬度會有變化。</li> <li>●因室溫、水溫等不同，米飯的軟硬度會有變化。</li> <li>●用定時預約炊飯時，米飯有時會變得稍軟。</li> <li>●若以“白米快速”炊飯，可能會使米飯發黏或變硬。 →請以“白米/壽司飯”試試。</li> <li>●內鍋是否變形？</li> <li>●是否洗米不夠充分而使米糠殘留？</li> <li>●炊飯前是否將米表面攤平？</li> <li>●是否將煮好的飯充分攪拌？ →請將煮好的飯充分攪拌。</li> <li>●內鍋底部、中心感熱器、加熱板是否沾附水分或飯粒、米粒等異物？ →若有請擦拭乾淨。</li> <li>●本體內側、內蓋組和蒸氣口蓋是否沾附水分或異物？ →若有請擦拭乾淨。</li> <li>●長粒白米有可能炊煮成稍硬的米飯。 →炊煮好的米飯稍硬時，請加少許水使水量高於水位刻度（1/2格刻度以內）進行炊飯。 但水量過多時，可能會造成炊飯中米漿溢出。</li> </ul>
	米飯過於焦糊	<ul style="list-style-type: none"> <li>●內鍋底部、中心感熱器、加熱板是否沾附水分或飯粒、米粒等異物？ →若有請擦拭乾淨。</li> <li>●長時間浸泡在水中，或定時預約炊飯，會使米糠沉澱在底部而容易燒焦。</li> <li>●是否洗米不夠充分而使米糠殘留？</li> <li>●內鍋是否變形？</li> </ul>
	炊煮好的米飯表面呈現凹凸不平	<ul style="list-style-type: none"> <li>●炊飯中因為熱對流，有時會使炊煮好的米飯表面呈現凹凸不平。</li> <li>●炊飯前是否將米表面攤平？</li> <li>●內蓋組、內鍋是否變形？</li> </ul>
	炊飯中米漿溢出	<ul style="list-style-type: none"> <li>●炊煮項目或水量是否正確？ →參閱P.62 尤其是“燕麥粥”、“藜麥”炊煮項目容易使米漿溢出，請注意避免弄錯。 →參閱P.61「請注意米漿溢出。」</li> <li>●是否忘了安裝蒸氣口蓋？</li> <li>●是否洗米不夠充分而使米糠殘留？</li> <li>●內鍋是否變形？</li> </ul>
	不能炊飯 操作鍵失靈	<ul style="list-style-type: none"> <li>●是否將電源插頭完全插入插座？</li> <li>●是否在液晶顯示面板上顯示有「E01」、「E02」等？ →參閱P.75</li> <li>●保溫燈是否亮燈？ →請按“取消”鍵後再次按“炊飯/再加熱”鍵。</li> <li>●顯示「0」是否閃爍？ →請按下“取消”鍵後再操作。</li> <li>●在炊飯操作最後，是否按了“炊飯/再加熱”鍵？ →需按“炊飯/再加熱”鍵，才能開始炊飯。</li> </ul>
	蒸氣從上蓋與本體之間洩漏	<ul style="list-style-type: none"> <li>●內蓋組是否因掉落而變形，或上蓋墊圈是否斷裂？</li> <li>●上蓋墊圈有無髒污？ →請清理乾淨。</li> <li>●內鍋是否變形？</li> </ul>
炊飯/保溫	炊飯及保溫中發出聲音	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「卡嚓」「卡嚓」的聲音是微電腦啟動，調節火力的聲音。</li> <li>●鍋內有水滴時可能會發出「啪嗒啪嗒」較大的聲音。 →請擦去鍋內的水滴或異物後再放入本體。</li> </ul>
	不能進行再加熱	<ul style="list-style-type: none"> <li>●保溫燈是否滅燈？ →參閱P.66</li> </ul>

# 認為故障時 續

現象	需檢查項目
<p>在保溫中： 米飯有異味、黏濕</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否將飯匙放在鍋內進行保溫？</li> <li>● 是否將冷飯重新加熱進行保溫？</li> <li>● 是否將煮好的飯充分攪拌？ →請將煮好的飯充分攪拌。</li> <li>● 是否洗米不夠充分而使米糠殘留？</li> <li>● 炊煮什錦飯，或蒸煮後，有時會殘留異味。 →請仔細清洗內鍋，請按照「異味清理」進行清理。 →參閱P.70</li> <li>● 將米飯保存於內鍋中時，是否沒有使用保溫功能就這樣放置？ →如不使用保溫功能，將米飯放置於內鍋中，會導致米飯產生異味。 →參閱P.58</li> <li>● 是否每次炊飯、保溫後，都有進行清理？ →由於清理不充分、季節或居住環境的室溫、上蓋的開閉、米的種類、洗米方法等原因，容易導致雜菌繁殖，有可能產生異味。發現異味時，效果最佳的處理方法是先進行P.71「本體內側」的清理，然後再使用P.64「標準保溫」。或是參閱P.75「有此情況時」提高保溫溫度，效果將更為顯著。</li> </ul>
<p>在保溫中： 米飯有變黃、變乾</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 內鍋底部、中心感熱器、加熱板是否沾附水分或飯粒、米粒等異物？ →若有請擦拭乾淨。</li> <li>● 是否對少量米飯進行保溫？</li> <li>● 是否超過了12小時以上的保溫？→參閱P.64</li> <li>● 因米及水的種類不同，有時煮好後的飯看上去發黃。</li> <li>● 發現米飯變色或乾燥時，參考P.75「有此情況時」降低保溫溫度，則效果更佳。</li> </ul>
<p>不顯示保溫經過時間</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否顯示目前時間？ →請按“調整時間”鍵，切換顯示時間。 →參閱P.65「提示」</li> </ul>
<p>無法進行「睡眠保溫」</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否選擇了無法進行「睡眠保溫」的炊煮項目？ →參閱P.64</li> <li>● 保溫經過時間是否超過12小時？ →保溫經過時間超過12小時，將無法進行「睡眠保溫」。</li> <li>● 是否將冷飯重新加熱進行保溫？ →內鍋溫度過低時，將無法進行「睡眠保溫」。</li> </ul>
<p>保溫經過時間在閃爍</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 米飯溫度太低時，或保溫時間超過12小時則保溫經過時間閃爍。 (依炊煮項目有所不同。) →參閱P.64</li> </ul>
<p>預約後立即開始炊飯</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 目前時間是否與面板顯示時鐘一致？ →時間以24小時表示。請再次確認。</li> <li>● 當設定時間低於定時預約炊飯時間時，則立即開始炊飯。</li> </ul>
<p>到了預約時間飯還沒煮好</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 目前時間是否與面板顯示時鐘一致？ →時間以24小時表示。請再次確認。</li> <li>● 室溫、水溫較低時，或因電壓、水量增減等因素，到了預約時間有時飯還沒煮好。</li> </ul>
<p>不能預約</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 在操作定時預約的炊飯最後，是否按了“炊飯/再加熱”鍵？ →需按“炊飯/再加熱”鍵，才能完成定時預約。</li> <li>● 「7:00」是否閃爍？ →不進行時間調整則將無法接受預約。 →參閱P.59</li> <li>● 是否選擇了不能使用定時預約的炊煮項目？ →“白米快速”、“什錦飯”、“蒸煮”不能使用定時預約炊飯。</li> </ul>

接下頁→

# 認為故障時 續

現象	需檢查項目
蒸 煮	無法蒸煮食物 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否忘記加水？ → 參閱P.68</li> <li>● 食物是否過多？ → 請減少食物，或增加蒸煮烹調時間。</li> <li>● 食物是否過大？ → 請切小食物，或增加蒸煮烹調時間。 → 參閱P.69「蒸煮的參考烹調時間」</li> </ul>
	蒸好的食物過硬 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 如是蔬菜，則蒸煮時間不夠。請添加水後重新蒸煮。</li> <li>● 如是魚肉，則蒸煮時間過長。請調節縮短蒸煮時間。</li> </ul>
	蒸好的食物不熱 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 烹調結束後是否經過了一段時間？ → 不會進入保溫。蒸煮烹調後請立即取出。</li> </ul>
其 他	上蓋無法打開 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 按壓上蓋開閉鈕的邊緣時，上蓋可能不易打開。請按壓上蓋開閉鈕的中央部位。</li> </ul>
	上蓋無法關閉 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 內蓋組是否有正確安裝？</li> </ul>
	炊飯中上蓋開啟 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 上蓋是否有確實關閉？ → 請確實壓住上蓋直至發出「卡噠」的聲音。</li> </ul>
	不小心直接把米和水放入本體內部了 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 未使用內鍋而直接把米或水放入本體內部時，會造成故障，請洽詢經銷店或象印客戶服務中心。</li> </ul>
	有塑膠等樹脂的異味 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 剛開始使用時，可能會有塑膠等樹脂的異味，但會隨著使用次數增加而逐漸消失。若介意異味時，請嘗試P.70的「異味清理」。</li> </ul>
	發生停電時 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 炊飯並同時使用電熱水瓶燒開水或同時使用微波爐時，有時會超過額定電流，導致總電源開關跳電。 → 電子鍋請單獨使用電源插座。請勿使用延長線。復電後，如停電時間未滿10分鐘則開始繼續炊飯。</li> </ul>
	不顯示炊飯結束的大約時間 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 如連續進行炊飯，至本體冷卻為止不會顯示炊飯結束的大約時間，但是炊飯已正常開始，並非故障。</li> </ul>
上蓋內側及內蓋組附著猶如銹斑的茶色髒污	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 因有時會沾附米漿等髒污，請進行清理。 → 參閱P.71</li> </ul>
操作音（按鍵音）不鳴響	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否設定為消音？ → 請變更提示的設定。 → 參閱P.59「提示的種類及切換方法」</li> </ul>

# 有此情況時

發現米飯有異味、變色、乾燥時...


## 變更保溫溫度

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

- 「標準保溫」和「睡眠保溫」同時被變更。

### ■保溫溫度的設定變更方法

**1 將內鍋放入本體中，並將電源插頭插入電源插座**



**2 按 CANCEL 3秒以上**



**3 按 ▲ 或 ▼ 設定溫度**

按 ▲ 鍵往 → 的方向移動，按 ▼ 鍵則往 ⇐ 的方向移動。

發現米飯有異味時，請選擇「1」~「3」以提高保溫溫度。



發現變色或乾燥時，請選擇「-1」~「-3」以降低保溫溫度。

**4 按 MENU**



按鍵操作結束後，蜂鳴器響聲停止即恢復為時間顯示



**提示**

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

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

# 出現此現象時

當進行以下處理仍無法解決時，請與經銷店或象印客戶服務中心聯繫。

顯示	需檢查項目
H01 H02	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 上蓋感熱器、中心感熱器處於高溫。 →請按“取消”鍵，並打開上蓋，冷卻45分鐘以上。 (小心燙傷。) →想快速冷卻時 →參閱P.61「建議」</li> </ul>
顯示消失	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 電源插頭是否從插座上鬆脫？ →不連接上電源插頭則不會顯示。</li> </ul>
錯誤顯示 插入插頭時 7:00 閃爍	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 7:00 閃爍時，請重新調整時間。 →P.59 重新調整時間後則可正常使用。若未重新調整時間，在 7:00 閃爍的狀態下進行炊飯，則炊飯中、保溫中不顯示現在時間。</li> <li>● 將電源插頭從電源插座拔下再插入，7:00 依舊閃爍時... 內建的鋰電池用盡。 鋰電池用盡時，從插座上拔下電源插頭後，顯示和記憶（現在時間、炊煮項目、保溫狀態）雖會消失，但再次插入電源插頭，並重新調整時間後則可正常使用。 更換鋰電池時，請與象印客戶服務中心聯繫。 可付費更換新電池。</li> </ul>
顯示異常	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 請拔下電源插頭，重新再次插入電源插座。</li> </ul>
E01 E02	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 是故障。 →請與經銷店或象印客戶服務中心聯繫。</li> </ul>

# 關於零件更換、購買

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

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

零件名		零件號碼
內蓋組	1.0L規格	C194-6B
	1.8L規格	C243-6B
內鍋	1.0L規格	B625-6B
	1.8L規格	B626-6B
飯匙		SHAKN-6B
飯匙架		616864-00
量米杯		615784-00
蒸籠	1.0L規格	BU195031L-00
	1.8L規格	BU195032L-00

# 規格

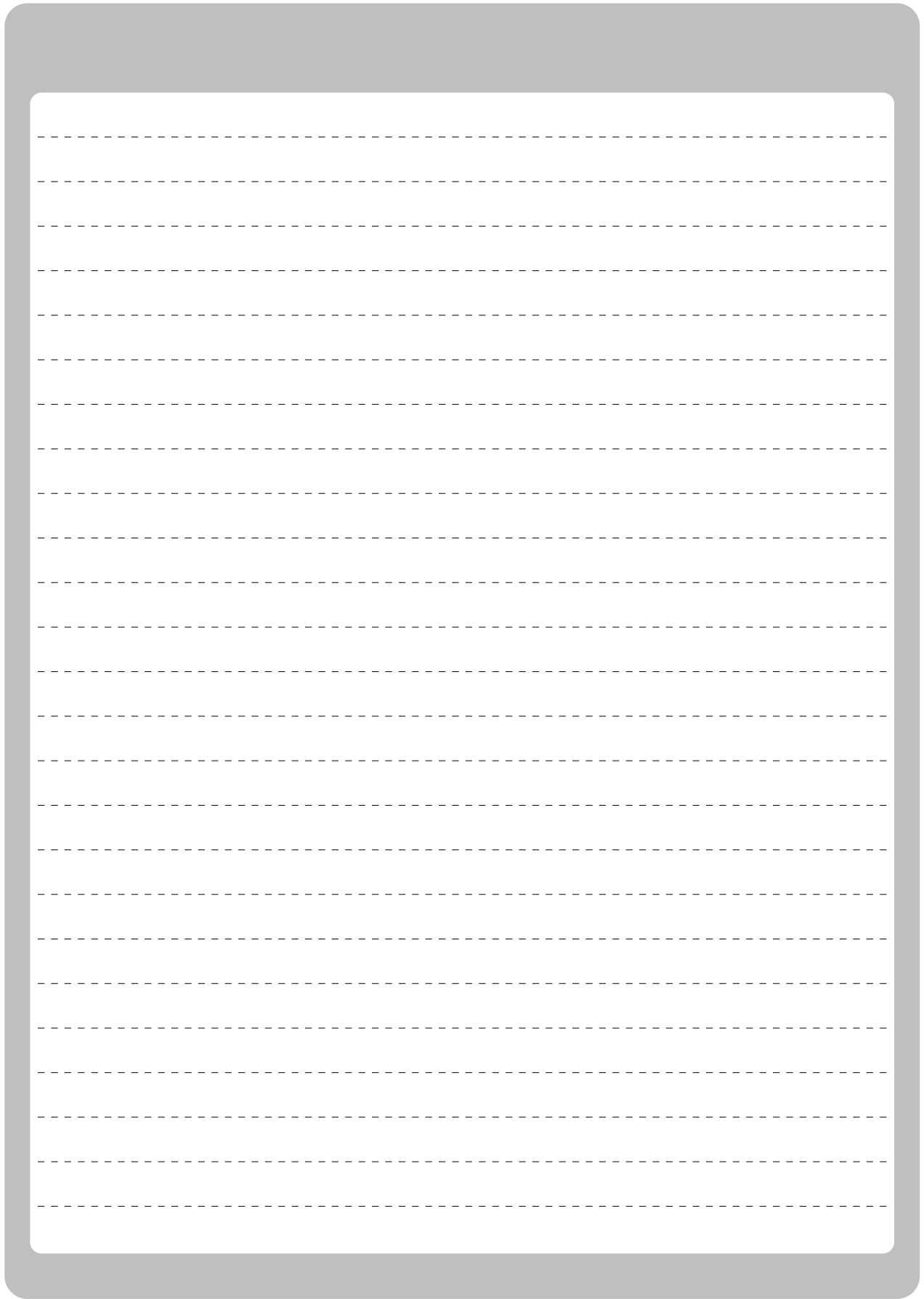
型號		NS-TSC10A		NS-TSC18A	
※1 炊飯容量 (約L) 〔內為杯數〕	白米 (短粒、中粒白米)	0.18~1.0	[1~5.5]	0.36~1.8	[2~10]
	壽司飯 (短粒、中粒白米)	0.18~1.0	[1~5.5]	0.36~1.8	[2~10]
	白米快速 (短粒、中粒白米)	0.18~1.0	[1~5.5]	0.36~1.8	[2~10]
	什錦飯 (短粒、中粒白米)	0.18~0.72	[1~4]	0.36~1.08	[2~6]
	長粒白米 (長粒白米)	0.18~1.0	[1~5.5]	0.36~1.8	[2~10]
	燕麥粥	0.18~0.45	[1~2.5]	0.36~0.54	[2~3]
	藜麥	0.18~0.72	[1~4]	0.36~1.08	[2~6]
	糙米 (短粒、中粒糙米)	0.18~0.72	[1~4]	0.36~1.44	[2~8]
蒸 煮 ( 最 大 高 度 )		1-1/2 inch/3.5cm			
電 源		交流 120V 60Hz			
額 定 電 量		610W		820W	
保 溫 時 平 均 耗 電 量		29W		35W	
炊 飯 方 式		直接加熱式			
電 源 線 長 度		3' 7" (1.1m)			
外 形 尺 寸	〈約inch〉	寬10-1/8×深14×高8-5/8 (16-1/4※2)		寬11-1/8×深15×高10 (18-5/8※2)	
	〈約cm〉	寬25.5×深35.5×高21.5 (41※2)		寬28×深38×高25 (47※2)	
重 量		約8lbs. (約3.5kg)		約11lbs. (約4.6kg)	

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



# 備忘錄

A large rectangular area with horizontal dashed lines, intended for writing a memo. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.



A large rectangular area with a thick grey border and rounded corners. Inside this area is a white space filled with horizontal dashed lines, intended for writing or drawing.



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

**FOR CALIFORNIA USA ONLY**

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

NS-TSC-A ©(B)(A)