



USA CAN

# CUISEUR À RIZ ET CHAUFFE-RIZ À CHAUFFAGE PAR INDUCTION

MODE D'EMPLOI

## NW-QAC10 / NW-QAC18

- 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.

### INDEX

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....	30
IMPORTANT .....	32
NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES.....	33
À PROPOS DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE.....	34
CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX.....	35
CUISSON DU RIZ	
ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE .....	36
RÉGLAGE DE L'HORLOGE .....	38
SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION.....	38
CONSEILS POUR LA CUISSON DE DIVERS PLATS À	
BASE DE RIZ.....	39
ESTIMATION DU TEMPS DE CUISSON.....	40
RIZ BRUN ACTIVÉ (RIZ BRUN GABA).....	40
MAINTENIR AU CHAUD LE RIZ AU CHAUD	
MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET MAINTIEN AU	
CHAUD PROLONGÉ.....	41
RÉCHAUFFER DU RIZ .....	43
UTILISATION DE LA MINUTERIE POUR LA CUISSON DU RIZ	
UTILISATION DE LA MINUTERIE .....	44
COMMENT UTILISER LA FONCTION VAPEUR.....	45
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	47
NETTOYAGE AUTOMATIQUE.....	49
GUIDE DE DÉPANNAGE.....	50
AFFICHAGE DES ERREURS ET SIGNIFICATION .....	53
COMMENT MODIFIER LA TEMPÉRATURE DE MAINTIEN AU CHAUD .....	54
PIÈCES DE RECHANGE .....	54
FICHE TECHNIQUE .....	55

# 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 électrocution, 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 plaque de cuisson, à gaz ou électrique, chaude, ni dans un four chaud.
- 11** Soyez très prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant un liquide ou un aliment chaud.
- 12** Branchez toujours en premier la fiche sur l'appareil, puis branchez le cordon sur la prise de courant murale. 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 d'électrocution, n'utilisez que la casserole intérieure fournie avec l'appareil.
- 15** Après utilisation, la surface de l'élément chauffant est encore chaude.
- 16** Veuillez d'abord relier la fiche à l'appareil avant de brancher le cordon dans une prise murale.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

---

CET APPAREIL EST RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE.

L'appareil est équipé d'un cordon court détachable afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chutes sur un cordon plus long. Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges peuvent être utilisés à condition que toutes les précautions soient prises lors de leur utilisation. Si vous vous servez de cordons d'alimentation détachables plus longs ou d'une rallonge, leur puissance nominale 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 en tombant.

L'appareil a une fiche polarisée (l'une des broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, 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.

Suite à la page suivante

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ (suite)

**Veillez suivre rigoureusement ces instructions.**

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

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



**MISES EN GARDE**

Indiquent un risque de blessure grave, voire mortelle.



**AVERTISSEMENTS**

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

■ Les gestes interdits ou requis sont indiqués comme suit



Indique une opération interdite.



Indique une condition ou une instruction à suivre impérativement.



## MISES EN GARDE



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



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

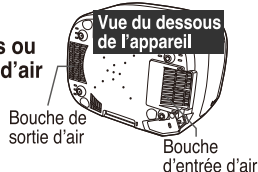


**Ne pas plonger le cuiseur à riz dans l'eau, ni l'éclabousser. Ne pas verser d'eau directement dans le cuiseur à riz.**  
Il y a risque de court-circuit ou de d'électrocution.

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



**Évitez de lâcher des objets métalliques tels que broches ou fils dans la bouche d'entrée d'air ou la bouche de sortie d'air.**  
Il y a risque de d'électrocution ou de dysfonctionnement, lesquels peuvent entraîner une blessure.



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

Les enfants courent un risque de brûlures, de d'électrocution ou de blessure.

**Pendant la cuisson du riz, la cuisson à la vapeur ou le nettoyage automatique, n'ouvrez pas le couvercle extérieur et ne déplacez pas le cuiseur à riz.**  
Il y a risque de brûlures.

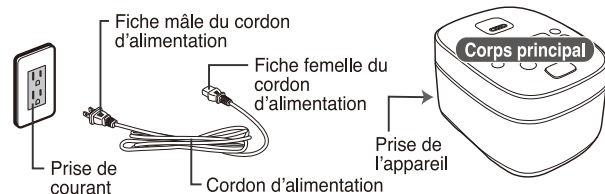
**Ce cuiseur à riz est conçu uniquement pour faire cuire du riz et le garder au chaud, pour cuire à la vapeur. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Respectez toujours les instructions du mode d'emploi et ne faites jamais cuire ce qui suit :**

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

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

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

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



**Ne placez pas les mains ou le visage près de l'évent à vapeur.**

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



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

Un cordon abîmé peut provoquer un incendie ou une électrocution.

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

L'utilisation de toute autre tension d'alimentation peut provoquer un incendie ou une électrocution.

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

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



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

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

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

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

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

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

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

Une utilisation continue du cuiseur à riz peut entraîner le dégagement de fumée, le déclenchement d'un incendie, un d'électrocution ou une blessure.

- Il y a surchauffe du cordon d'alimentation, de la fiche mâle du cordon d'alimentation ou de la fiche femelle du cordon d'alimentation.
- Le cordon d'alimentation est abîmé ou l'appareil s'allume et s'éteint quand on touche le cordon.
- Le corps du cuiseur à riz est déformé ou anormalement chaud.
- Le cuiseur à riz dégage de la fumée ou une odeur de brûlé.
- Une pièce du cuiseur à riz est fissurée, mal serrée ou instable.
- Le ventilateur, au bas de l'appareil, ne tourne pas pendant la cuisson ou le nettoyage automatique, etc.

Si l'une ou l'autre des situations ci-dessus se présente, débranchez immédiatement le cuiseur à riz et contactez le détaillant où vous l'avez acheté ou le service clientèle de Zojirushi pour faire inspecter et/ou réparer l'appareil.

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

● Les illustrations du présent Mode d'emploi peuvent être différentes du véritable produit que vous avez acheté.

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 peut provoquer des brûlures.

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



**Ne pas utiliser d'autres cordons d'alimentation que celui fourni. Ne pas utiliser le cordon d'alimentation sur d'autres appareils.** Il y a risque de dysfonctionnement ou d'incendie.  
**Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur une table ou étagère coulissante dont la capacité de charge est insuffisante.** Cela peut abîmer la table ou l'étagère coulissante et faire basculer le cuiseur à riz, entraînant une blessure ou des brûlures. La table ou l'étagère coulissante doit avoir une capacité de charge d'au moins 33 lb (15 kg) pour le modèle de 1,0 L, et d'au moins 44 lb (20 kg) pour le modèle de 1,8 L.



**Ne pas 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.  
**N'utilisez pas d'ustensile autre que la casserole intérieure ou le panier à vapeur fourni.** Cela risquerait d'entraîner la surchauffe de la casserole ou le panier à vapeur ou entraîner un mauvais fonctionnement du cuiseur à riz.  
**Ne pas utiliser le cuiseur à riz près d'une source de chaleur, ni dans un emplacement où il peut entrer en contact avec de l'eau.** Il y a risque de d'électrocution, de court-circuit ou de dommages sur le cuiseur à riz.

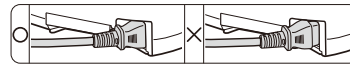
Bouton d'ouverture



**Débranchez la fiche mâle du cordon d'alimentation de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas le cuiseur à riz.** En laissant la fiche branchée dans la prise de courant, vous risquez d'abîmer le matériau isolant, ce qui peut provoquer des brûlures, de blessure, de d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie.



**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 risque de d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie si vous tirez sur le cordon d'alimentation pour débrancher le cuiseur à riz.  
**Insérez la fiche femelle du cordon d'alimentation à fond dans le corps principal.** Autrement il y a risque de d'électrocution, de court-circuit, de dégagement de fumée ou de déclenchement d'incendie.



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

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

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

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

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

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

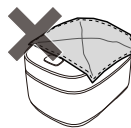
**Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur une feuille d'aluminium ou un tapis électrique.**

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

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

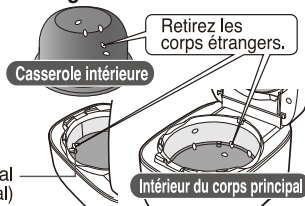
## IMPORTANT

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



**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 latéral.**

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



Capteur latéral  
(Avant de l'intérieur du corps principal)

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

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

**Évitez d'abîmer, de lâcher ou de déformer la casserole intérieure.** La cuisson risque d'être inadéquate si la casserole intérieure est abîmée.

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

Il y a risque de d'électrocution ou de panne.

**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.

**Ne pas faire fonctionner le cuiseur à riz en laissant vide la casserole intérieure.** Cela risquerait de causer une panne du cuiseur à riz.

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

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

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

**Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. 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

## Évent à vapeur

- La vapeur qui s'échappe de l'évent pendant la cuisson du riz, la cuisson à la vapeur ou le nettoyage automatique est très chaude. Soyez très prudent.

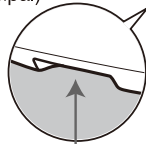
## Prise de l'appareil

(à l'arrière du corps principal)  
La fiche femelle du cordon d'alimentation se branche ici.



## Bouche d'entrée d'air

(en bas, à l'arrière du corps principal)



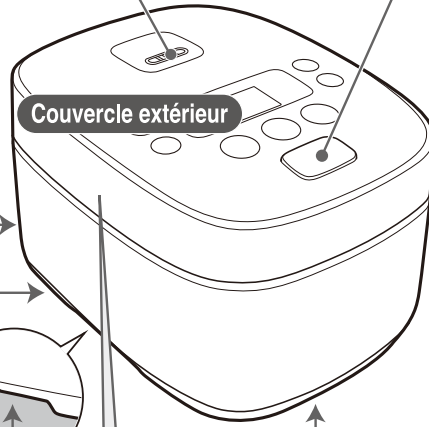
## Poignée

(Située dans 2 endroits : à gauche et à droite)  
Utilisez la poignée pour transporter l'appareil.

## À propos de la batterie au lithium

Une batterie au lithium est installée à l'intérieur, de sorte que les informations telles que l'heure actuelle et les options de menu soient conservées, même si le cordon d'alimentation est débranché. La batterie au lithium s'épuise à l'usage. → p. 53

## Couvercle extérieur



## Bouche de sortie d'air

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

## Bouton d'ouverture

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

## FERMETURE DU COUVERCLE EXTÉRIEUR

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

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 du riz, la cuisson à la vapeur, le Maintien au chaud ou le nettoyage automatique.



## Ensemble du cordon d'alimentation

### Lien torsadé

### Fiche femelle du cordon d'alimentation

### Fiche mâle du cordon d'alimentation

### Cordon d'alimentation

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

## TABLEAU DE COMMANDE

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

### Bouton MENU

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



### Voyant MAINTIEN AU CHAUD



### Bouton 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

### Bouton ANNULER / SILENCE

- Utilisez ce bouton pour annuler l'option sélectionnée ou la fonction en cours d'exécution.
- Utilisez ce bouton pour changer le signal sonore. → p. 38

### Voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER

- Utilisez ce bouton pour lancer la cuisson ou le réchauffage.



### Voyant MINUTERIE

### Bouton MINUTERIE

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

### Bouton NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Utilisez ce bouton pour effectuer le nettoyage automatique. (Maintenez la pression pendant 1,5 seconde ou plus.) → p. 49

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

## Affichage

- Des lignes noires peuvent apparaître sur écran LCD quand on l'essuie avec un linge; elles sont dues à l'électricité statique, non à un dysfonctionnement. Elles disparaîtront peu après leur apparition.
- L'affichage ne fonctionne pas si la fiche mâle du cordon d'alimentation est débranchée.

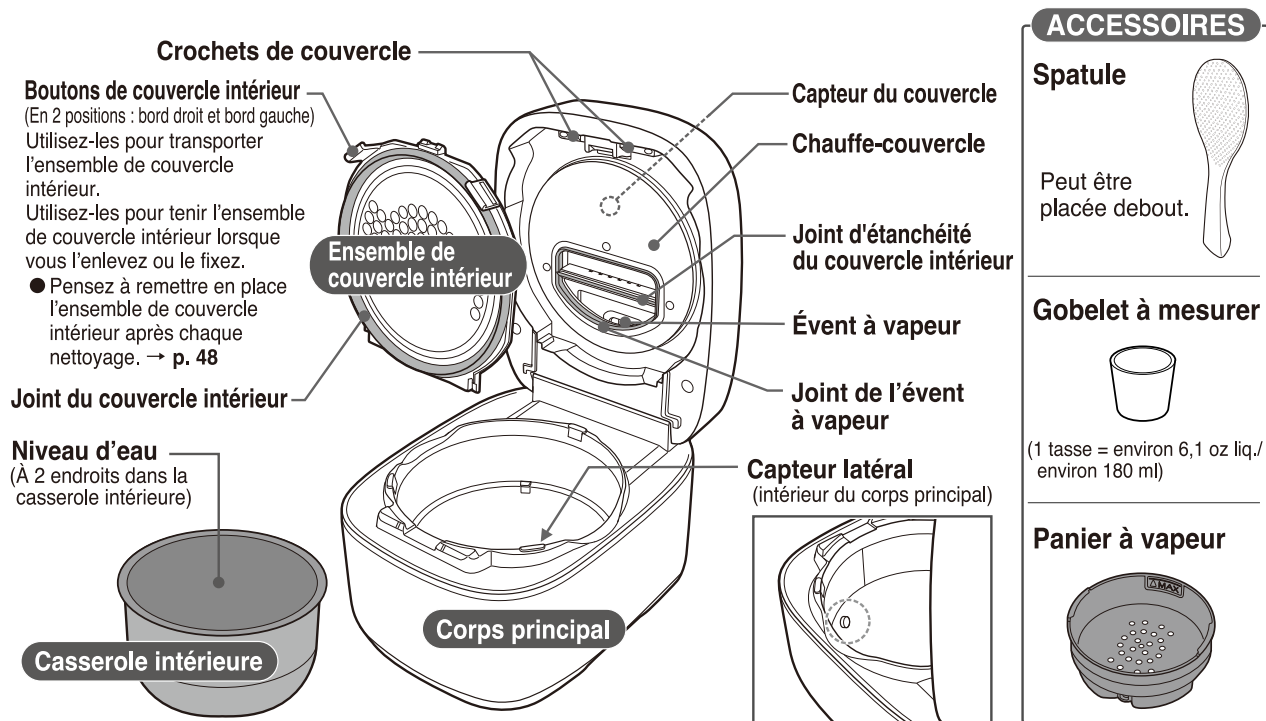


### Bouton RÉGLAGE DU TEMPS

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

Suite à la page suivante

# NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES (suite)

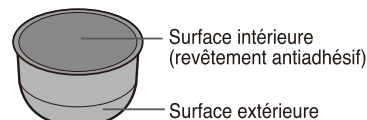


## À PROPOS DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE

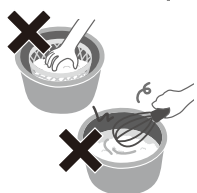
Veillez respecter les instructions suivantes pour pouvoir utiliser la casserole intérieure pendant de nombreuses années.

### Surface intérieure (revêtement antiadhésif)

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



#### < Pendant la préparation >



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

#### < Une fois la cuisson terminée >



- Ne versez pas de vinaigre dans la casserole intérieure (pour faire du riz à sushi).
- N'utilisez pas de louche métallique (pour servir du congé, 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 les performances 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. 54

### Surface extérieure

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

# 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 (environ 15 secondes) avec les doigts, ajoutez une grande quantité d'eau à l'aide du bol et remuez encore une fois le riz légèrement. Enlevez l'eau tout de suite après. Répétez cette procédure de nettoyage du riz de 2 à 4 fois.
- ③ **Rincer le riz**.....Finalement, ajoutez une grande quantité d'eau à l'aide du bol et rincez le riz. Répétez deux fois.

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

- Utilisez une méthode différente pour nettoyer le riz blanc au jasmin et les flocons d'avoine concassée si une telle méthode est inscrite sur le sac contenant le riz ou l'avoine. Si aucune méthode de nettoyage n'est inscrite sur le sac, suivez les instructions données ci-dessus.

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



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

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

Type de riz	Riz nouveau	Vieux riz
Niveau d'eau	Mettre un peu moins d'eau que le niveau normal	Mettre un peu plus d'eau que le niveau normal

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

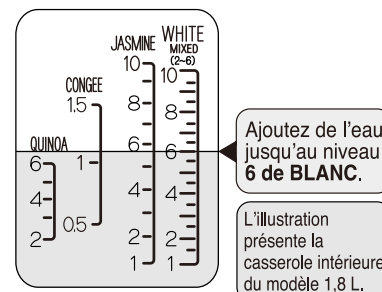
### ● Ne pas utiliser une eau très alcaline

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

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

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

### Pour faire cuire 6 tasses de riz blanc



## CONSEILS D'UTILISATION DU MODE MAINTIEN AU CHAUD

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

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

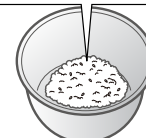
### ● Pour éviter que le riz ne soit mouillé, sec, dégage une odeur fétide ou jaunisse, n'utilisez pas le mode de maintien au chaud dans les cas suivants.

- Garder au chaud une petite quantité de riz pendant une longue période.
- Garder le riz au chaud pendant 12 heures ou plus en mode Maintien au chaud ordinaire ou pendant 24 heures ou plus en mode Maintien au chaud prolongé. (Cela peut varier en fonction de l'option de menu.)
- Ajouter du riz tout en gardant le riz au chaud.
- Réchauffer du riz refroidi.
- Garder au chaud le congee, les flocons d'avoine concassée, le quinoa.
- Garder le riz chaud alors qu'il contient d'autres ingrédients ou des condiments (mélange de riz ou riz gluant).
- Garder au chaud des aliments autres que le riz, par exemple après la cuisson à la vapeur.
- Garder le riz au chaud en laissant la spatule dans le cuiseur à riz.

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

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

Regroupez les grains de riz au centre

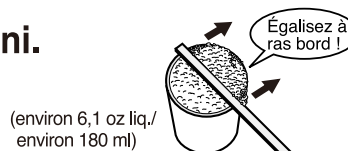


# CUISSON DU RIZ ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE

Avant la première utilisation, nettoyez la casserole intérieure, l'ensemble de couvercle intérieur, la spatule, le gobelet à mesurer et le panier à vapeur. → 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.



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

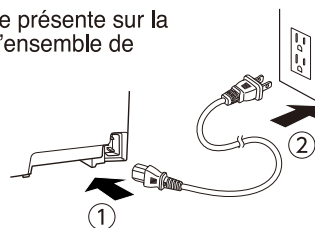
- ① Nettoyez le riz. → Voir p. 35 « CONSEILS POUR LA CUISSON D'UN RIZ DÉLICIEUX »
- ② Sur une surface plane, versez de l'eau sur le riz se trouvant dans la casserole intérieure, jusqu'à la ligne de mesure d'eau correspondant au nombre de gobelets de riz à faire cuire et à l'option de menu. → p. 39
- ③ Pour mesurer le riz avec précision, égalisez sa surface.
  - Vous pouvez faire cuire le riz immédiatement après l'avoir rincé, sans le laisser tremper. Le riz sera toutefois plus moelleux si vous le laissez tremper.
  - Le niveau d'eau sert de guide et la quantité d'eau doit être ajustée selon les préférences. (Ajustez de 1-2 mm au-dessus ou en dessous du niveau d'eau indiqué.)

## 3 Mettez la casserole intérieure dans le corps principal, puis fixez l'ensemble de couvercle intérieur. Fermez le couvercle extérieur.

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

## 4 Branchez les fiches.

- ① Branchez la fiche femelle du cordon d'alimentation à fond dans le corps principal.
  - ② Branchez la fiche mâle du cordon d'alimentation dans une prise de courant.
- L'horloge apparaît quand vous branchez les fiches.



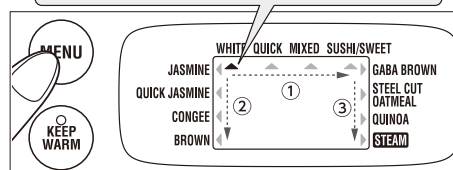
## 5 Sélectionnez l'option de menu désirée en appuyant sur le bouton MENU.

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

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

- Les options de menu telles que BLANC, JASMIN, BRUN et BRUN GABA resteront sélectionnées jusqu'à ce qu'une autre option soit choisie.

«▲», «◀» et «▶» changent dans cet ordre.



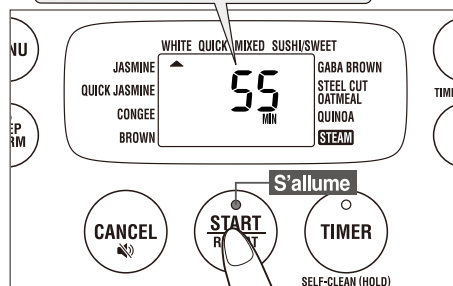
## 6 Appuyez sur le bouton START REHEAT.

La mélodie (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.
- 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 soudainement.

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

Indique le temps estimé (en minutes) avant la fin de la cuisson.





<b>Réglages de menu</b>	WHITE (BLANC)	QUICK (RAPIDE)	MIXED (MÉLANGÉ)	SUSHI (SUSHI)	SWEET (GLUANT)	JASMINE (JASMIN)
	QUICK JASMIN (JASMIN RAPIDE)	CONGEE (CONGEE)	BROWN (BRUN)	GABA BROWN (BRUN GABA)	STEEL CUT OATMEAL (FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE)	QUINOA (QUINOA)
				STEAM (VAPEUR)		

## 7 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. L'écran MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allume et la durée pendant laquelle le riz a été gardé au chaud s'affiche en heures (HRS).

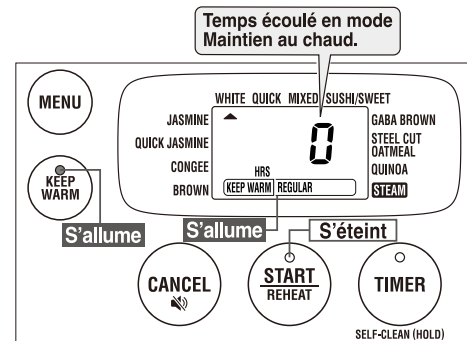
**Lorsque l'appareil permute en mode Maintien au chaud, remuez et aérez immédiatement le riz.**

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

- Prenez garde aux brûlures lorsque vous mélangez et aérez le riz.
- Nous vous recommandons de diviser le riz en 4 parts égales et d'aérer séparément chacune des 1/4 parts.

**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.**

- Suivant les conditions de cuisson, il se peut que le riz soit légèrement bruni au fond de la casserole.
- En raison de la convection de la chaleur pendant la cuisson, il se peut que la surface du riz cuit soit inégale.



## 8 Après l'utilisation, retirez l'intégralité du riz de la casserole intérieure, appuyez sur le bouton , débranchez les fiches mâle et femelle du cordon d'alimentation, puis nettoyez le cuiseur à riz.

- Ne commencez le nettoyage du cuiseur à riz qu'une fois le corps principal refroidi. → p. 47-48
- Ne manipulez pas la fiche mâle du cordon d'alimentation ou la fiche femelle du cordon d'alimentation avec les mains mouillées. (Il y a risque de court-circuit ou de d'électrocution.)

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

Lorsque vous ajoutez de l'eau jusqu'au niveau d'eau CONGEE, FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE ou QUINOA, ne choisissez aucune autre option de menu que CONGEE, 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 CONGEE, FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE et QUINOA, ne seront pas mémorisées. Lors de la cuisson du CONGEE, FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE ou QUINOA, veuillez sélectionner à chaque fois l'option de menu correspondante.

### IMPORTANT

- Si vous cuisez plus d'une casserole de riz consécutivement ou que vous en cuisez une juste après avoir annulé le mode Maintien au chaud, laissez le cuiseur à riz refroidir pendant au moins 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.

### REMARQUES

- Pour refroidir le corps principal et le couvercle extérieur rapidement, veuillez essayer ce qui suit :
- Remplissez la casserole intérieure d'eau froide et mettez-la dans le corps principal.
  - Ouvrez le couvercle extérieur, retirez l'ensemble de couvercle intérieur et laissez le chauffe-couvercle refroidir.

### REMARQUE

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

# RÉGLAGE DE L'HORLOGE

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

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

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

- Placez la casserole intérieure et branchez les fiches.**  
→ Voir l'étape 4 sous « ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE », p. 36
- Appuyez sur le bouton ▲ ou ▼.**
- 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.
- 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.

- Bien que l'affichage de l'horloge s'efface lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, l'heure courante s'affiche de nouveau lorsque vous le rebranchez.
- Bien que l'horloge ait été réglée en usine, il se peut qu'elle n'affiche pas la bonne heure en raison de certaines circonstances, telles que la température de la pièce.
- Si l'heure affichée est inexacte, la cuisson ne se terminera pas à l'heure définie sur la Minuterie.
- Il n'est pas possible de changer l'heure de l'horloge pendant la Cuisson (cuisson à la vapeur), le Réchauffement, le mode Maintien au chaud ordinaire, le mode Maintien au chaud prolongé, la cuisson par Minuterie et le nettoyage automatique.

# SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION

Ce produit comprend une fonction de signal sonore qui vous informe lorsque certaines actions sont exécutées, par exemple lorsque la cuisson (cuisson à la vapeur) commence, lorsque l'exécution de la Minuterie est terminée, et lorsque la cuisson est terminée. Pour le type de son, vous pouvez choisir parmi mélodie, bip ou silence.

## Types de signaux sonores

Vous avez le choix entre les signaux sonores suivants:

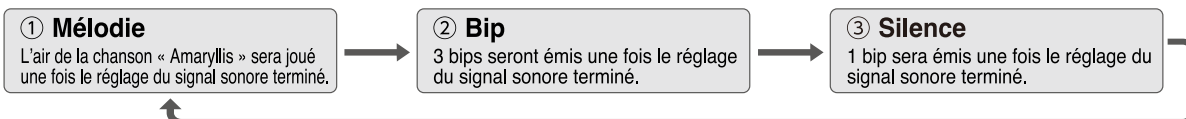
Les types de signaux sonores et leur signification respective	Mélodie	Bip	Silence
Indication	La valeur par défaut au moment de la sortie d'usine.	Choisissez cette option pour remplacer une mélodie par un bip.	Choisissez cette option pour désactiver le signal sonore.
La cuisson (cuisson à la vapeur) ou le nettoyage automatique 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 (cuisson à la vapeur), le réchauffement ou le nettoyage automatique est terminé	« Amaryllis »	5 bips	pas de son

## Modification du signal sonore

- Placez la casserole intérieure et branchez les fiches.**  
→ Voir l'étape 4 sous « ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE », p. 36

- Maintenez le bouton CANCEL enfoncé pendant plus de 3 secondes.**

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



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

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

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

\*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	WHITE	1.0L:0,5–5,5 1.8L:1–10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuit le riz blanc jusqu'à consistance uniforme.</li> </ul>
<b>Riz blanc (rapide)</b>	Riz blanc à grains courts / moyens	QUICK	WHITE	1.0L:0,5–5,5 1.8L:1–10	<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 brun à grains courts / moyens	MIXED	WHITE	1.0L:0,5–4 1.8L: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 à sushi</b>	Riz blanc à grains courts / moyens	SUSHI/ SWEET	SUSHI	1.0L:0,5–5,5 1.8L:1–10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuit le riz utilisé pour les sushis. Veuillez noter que la texture du riz peut être légèrement plus dure.</li> </ul>
<b>Riz gluant</b>	Riz gluant uniquement ou riz gluant + riz blanc à grains courts / moyens	SUSHI/ SWEET	SWEET (Pendant la cuisson du riz gluant mélangé au riz blanc, utilisez un niveau d'eau situé légèrement au-dessus du niveau GLUANT.)	1.0L:1–4 1.8L:2–6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuit uniquement du riz gluant ou avec du riz blanc.</li> <li>• Lavez le riz et égouttez-le dans une passoire pendant environ 30 minutes.</li> <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.</li> <li>• Après avoir ajusté l'eau, placez les ingrédients sur le dessus du riz.</li> <li>&lt; Quand vous cuisez du RIZ GLUANT CUIT AVEC DES HARICOTS AZUKIS &gt; Faites bouillir les haricots azukis, séparez-les du bouillon et refroidissez-les à température ambiante avant de les placer dans l'appareil. Utilisez le bouillon des haricots à la place de l'eau pour obtenir la consistance désirée.</li> </ul>
<b>Riz blanc au jasmin</b>	Riz blanc au jasmin	JASMINE	JASMINE	1.0L:0,5–5,5 1.8L:1–10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuit le riz blanc au jasmin.</li> <li>• Selon la marque de riz, il pourra être un peu moins tendre qu'à l'habitude.</li> </ul>
<b>Riz blanc au jasmin (rapide)</b>	Riz blanc au jasmin	QUICK JASMINE	JASMINE	1.0L:0,5–5,5 1.8L:1–10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuit le riz blanc au jasmin plus rapidement. À noter que la texture du riz sera peut-être légèrement moins tendre.</li> </ul>
<b>Congee</b>	Riz blanc au jasmin	CONGEE	CONGEE	1.0L:0.5–1 1.8L:0.5–1,5	<ul style="list-style-type: none"> <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> <li>• Ne mettez pas de grandes quantités d'ingrédients difficiles à cuire.</li> <li>• <b>Faites bouillir les légumes à feuilles vertes séparément, puis ajoutez-les une fois le congee de riz cuit.</b></li> <li>• N'utilisez pas de riz brun ni de riz mélangé avec d'autres céréales pour préparer du congee.</li> </ul>
<b>Riz brun</b>	Riz brun à grains courts / moyens	BROWN	BROWN	1.0L:1–4 1.8L: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>
<b>Riz brun GABA</b>	Riz brun à grains courts / moyens	GABA BROWN	BROWN	1.0L:1–4 1.8L:2–8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ce réglage donne un riz plus tendre que le réglage du menu BRUN en maintenant la température de la casserole intérieure à environ 104 °F (environ 40 °C) pendant environ 2 heures avant de cuire le riz. (Il faut plus de temps pour cuire le riz avec ce réglage → <b>pg. 40</b>)</li> </ul>
<b>Flocons d'avoine concassée</b>	Flocons d'avoine concassée	STEEL CUT OATMEAL	STEEL CUT OATMEAL	1.0L:0.5–2,5 1.8L:1–3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuit flocons d'avoine concassée.</li> <li>• Selon vos préférences, ajustez la quantité d'eau.</li> <li>• <b>Pour avoine plus ferme → Utilisez moins d'eau.</b></li> <li>• <b>Pour avoine plus moelleuse → Utilisez plus d'eau.</b></li> </ul>
<b>Quinoa</b>	Quinoa	QUINOA	QUINOA	1.0L:1–4 1.8L:2–6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuit quinoa.</li> <li>• Selon vos préférences, ajustez la quantité d'eau.</li> <li>• <b>Pour quinoa plus ferme → Utilisez moins d'eau.</b></li> <li>• <b>Pour quinoa plus moelleux → Utilisez plus d'eau.</b></li> </ul>

Suite à la page suivante

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

## ESTIMATION DU TEMPS DE CUISSON

	Modèle de 1,0 L	Modèle de 1,8 L
<b>BLANC</b>	Environ 52 minutes – 59 minutes	Environ 54 minutes – 60 minutes
<b>RAPIDE</b>	Environ 25 minutes – 34 minutes	Environ 29 minutes – 44 minutes
<b>MÉLANGÉ</b>	Environ 63 minutes – 70 minutes	Environ 63 minutes – 70 minutes
<b>SUSHI</b>	Environ 53 minutes – 59 minutes	Environ 53 minutes – 59 minutes
<b>GLUANT</b>	Environ 51 minutes – 57 minutes	Environ 51 minutes – 57 minutes
<b>JASMIN</b>	Environ 52 minutes – 59 minutes	Environ 57 minutes – 63 minutes
<b>JASMIN RAPIDE</b>	Environ 28 minutes – 38 minutes	Environ 32 minutes – 47 minutes
<b>CONGEE</b>	Environ 83 minutes – 90 minutes	Environ 83 minutes – 91 minutes
<b>BRUN</b>	Environ 84 minutes – 90 minutes	Environ 84 minutes – 94 minutes
<b>BRUN GABA</b>	Environ 181 minutes – 192 minutes	Environ 189 minutes – 198 minutes
<b>FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE</b>	Environ 59 minutes – 66 minutes	Environ 60 minutes – 66 minutes
<b>QUINOA</b>	Environ 38 minutes – 44 minutes	Environ 38 minutes – 44 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.
- L'option de menu MÉLANGÉ nécessite un temps de cuisson plus long pour permettre au riz d'absorber les condiments.

## RIZ BRUN ACTIVÉ (RIZ BRUN GABA)

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

### OPTION DE BRUN GABA :

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

→ Voir « ESTIMATION DU TEMPS DE CUISSON ».

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

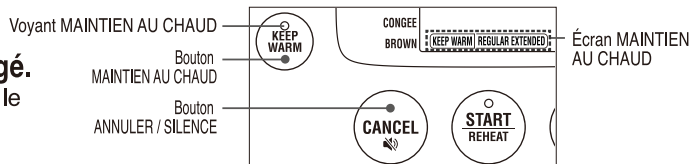
#### \*Qu'est-ce que le GABA ?

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

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

**Vous pouvez choisir le mode Maintien au chaud ordinaire ou Maintien au chaud prolongé.**

- Pour annuler le mode Maintien au chaud, appuyez sur le bouton ANNULER/SILENCE.



## MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE

- Ce mode permet de garder le riz au chaud à une température légèrement plus élevée.
- Le riz dégage moins facilement des odeurs.

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



## MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ

- Utilisez cette fonction si vous gardez du riz au chaud pendant longtemps.
- Ce mode permet de garder le riz au chaud à une température légèrement inférieure.
- L'assèchement et le jaunissement du riz seront réduits.

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

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



**2 Appuyez sur le bouton**  **. L'écran MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ s'allume.**



- Le mode Maintien au chaud prolongé n'est pas disponible dans les cas suivants.
  - Si 12 heures de Maintien au chaud ordinaire se sont déjà écoulées.
  - Si la température de la casserole intérieure est basse en raison de l'annulation du mode Maintien au chaud ou d'une panne de courant.
- Si 24 heures se sont écoulées après la fin de la cuisson, le cuiseur à riz revient à Maintien au chaud ordinaire.

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

**Appuyez sur le bouton**  **.**

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

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



## À PROPOS DES DURÉES DE MAINTIEN AU CHAUD

Menu	MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE	MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ
BLANC • RAPIDE • SUSHI • JASMIN • JASMIN RAPIDE	Jusqu'à 12 heures	Jusqu'à 24 heures
MÉLANGÉ • CONGEE*1 • FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE*1 • QUINOA	X	—
GLUANT*2		X
BRUN • BRUN GABA	Jusqu'à 12 heures	—

- Veuillez à respecter la durée pendant laquelle le riz peut être maintenu au chaud, comme indiqué dans le tableau ci-contre à gauche.
- 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 » dans le tableau ci-contre à gauche. Cela peut entraîner une décomposition des aliments et de mauvaises odeurs.
- Pour chaque option de menu, une fois le temps indiqué dans le tableau ci-contre à gauche écoulé, le chiffre va se mettre à clignoter en signe d'avertissement. Consommez le riz aussi vite que possible.
- Pour les menus accompagnés de « X » dans le tableau ci-contre à gauche, le chiffre va se mettre à clignoter à 0 heure. N'utilisez pas le mode Maintien au chaud pour ces menus.



\*1 CONGEE et FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE va s'épaissir au fil du temps. Désactivez donc le mode Maintien au chaud une fois la cuisson terminée et consommez ces aliments dès que possible.

\*2 Étant donné que le riz gluant est préparé avec l'option de menu SUSHI / GLUANT (voir p. 39), le chiffre qui apparaît sur l'affichage ne se mettra pas à clignoter à 0 heure. N'utilisez cependant pas la fonction Maintien au chaud pour ce type de riz.

# GARDER LE RIZ AU CHAUD (suite)

## COMMENT GARDER LE RIZ AU CHAUD DE NOUVEAU

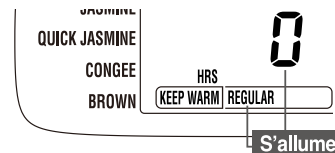
Lorsque vous voulez garder le riz au chaud après avoir annulé le mode Maintien au chaud.

Appuyez sur le bouton



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

S'allume



- 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 (HRS) » 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. 54, « COMMENT MODIFIER LA TEMPÉRATURE DE MAINTIEN AU CHAUD ».

### IMPORTANT

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

### 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.

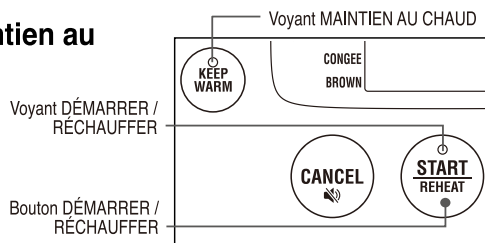
Si vous ne remettez pas l'affichage sur le temps écoulé de Maintien au chaud, il ne s'affichera pas la prochaine fois que vous ferez cuire du riz. Si l'affichage de temps écoulé de Maintien au chaud clignote, vous ne pouvez pas passer à un autre mode.

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

# RÉCHAUFFER DU RIZ

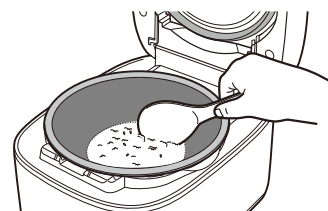
**Vous pouvez utiliser cette fonction pendant le mode Maintien au chaud ordinaire ou le mode Maintien au chaud prolongé.**

- 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 durcisse.
- 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.



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

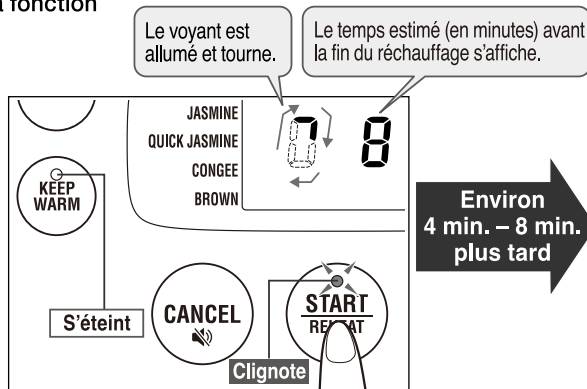
**Appuyez sur le bouton .**

Une mélodie va retentir et la fonction Réchauffer va démarrer.

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

**Temps de référence requis pour réchauffer**

Environ 4 min. – 8 min.



**Environ 4 min. – 8 min. plus tard**

**Un bip retentit et le réchauffage est terminé.**

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

## 3 Aérez le riz.

- Aérez et nivelez la surface du riz étant donné que le fond peut être plus dur.
- Prenez garde aux brûlures lorsque vous mélangez et aérez le riz.

### 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 dessèchement.
- Ne pas utiliser la fonction Réchauffer si la quantité de riz laissée est supérieure au niveau d'eau 3 (pour le modèle de 1,0 L) ou 6 (pour le modèle de 1,8 L) pour l'option BLANC, étant donné que le riz pourrait ne pas être chauffé correctement.
- Ne pas utiliser la fonction Réchauffer si le riz est froid ou que la température de la casserole intérieure est trop faible ; une telle opération pourrait entraîner un effet de brûlé, de mauvaises odeurs ou le durcissement du riz.

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

**Appuyez sur le bouton .**

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

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

**Appuyez sur le bouton .**

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

# UTILISATION DE LA MINUTERIE POUR LA CUISSON DU RIZ

## UTILISATION DE LA MINUTERIE

- Cette fonction sert à régler le cuiseur à riz pour qu'il termine automatiquement la cuisson à l'heure spécifiée. (Cette fonction ne nécessite pas que l'utilisateur calcule et règle le temps entre l'heure actuelle et la fin de la cuisson.)
- 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 ». L'horloge affiche l'heure sur un cycle de 24 heures.
- Réglez l'horloge sur l'heure actuelle avant de régler la fonction de Minuterie. Si l'heure affichée est inexacte, la cuisson ne se terminera pas à l'heure définie sur la Minuterie. → p. 38
- Si vous réglez la minuterie sur une durée plus courte que les durées pour le réglage de la Minuterie, le cuiseur à riz émettra un bip et lancera immédiatement la cuisson. Le temps estimé avant la fin de la cuisson va s'afficher.
- Pour les préparatifs de pré-cuisson, voir les étapes 1 à 4 sous p. 36 « ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE ».

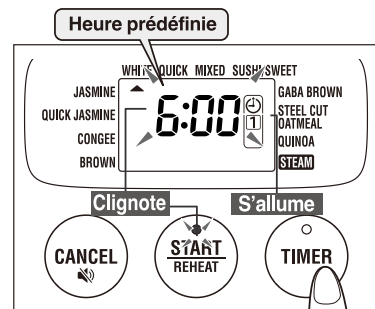
### 1 Appuyez sur le bouton pour sélectionner l'option de menu souhaitée.

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

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


### 2 Appuyez sur le bouton 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 ».



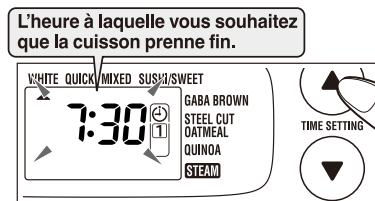
### 3 Appuyez sur le bouton ou pour spécifier l'heure de la fin de cuisson.

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

 : le temps avance de 10 minutes à chaque pression.

 : le temps recule de 10 minutes à chaque pression.

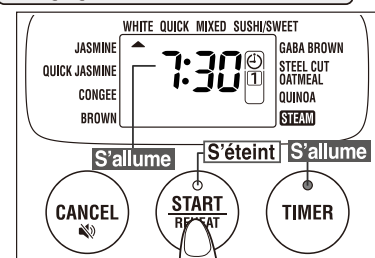
- Il n'est pas nécessaire de spécifier l'heure à nouveau quand vous réutilisez les mêmes réglages de temps.



### 4 Appuyez sur le bouton .

- Un bip retentit et le réglage de la Minuterie est terminé. Le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER s'éteint et l'heure désirée pour la fin de la cuisson s'allume, ainsi que le voyant MINUTERIE.
- Il faut appuyer sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER pour valider le réglage de la MINUTERIE.
  - La cuisson sera terminée à l'heure spécifiée. → Voir l'étape 7 dans p. 37 « ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE »
  - Pour annuler le réglage de la Minuterie pendant l'utilisation de la fonction Minuterie, il faut appuyer sur le bouton ANNULER / SILENCE.

Le réglage de la Minuterie est terminé.



### Durées pour le réglage de la Minuterie



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

	Modèle de 1,0 L	Modèle de 1,8 L		Modèle de 1,0 L	Modèle de 1,8 L
BLANC	1 heure 10 min. –	1 heure 10 min. –	BRUN	1 heure 40 min. –	1 heure 45 min. –
SUSHI	1 heure 10 min. –	1 heure 10 min. –	BRUN GABA	3 heures 20 min. –	3 heures 30 min. –
JASMIN	1 heure 10 min. –	1 heure 15 min. –	FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE	1 heure 15 min. –	1 heure 15 min. –
CONGEE	1 heure 40 min. –	1 heure 40 min. –	QUINOA	55 min. –	55 min. –

### IMPORTANT

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

### REMARQUE

- Le temps estimé de cuisson ne s'affiche pas quand la Minuterie est activée.
- 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.
- 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.
- 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 liq. / 540 ml (3 tasses avec le gobelet à mesurer fourni) pour le modèle de 1,0 L  
24 oz liq. / 720 ml (4 tasses avec le gobelet à mesurer fourni) pour le modèle de 1,8 L

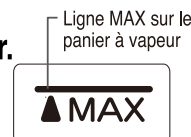
## 2 Mettez la casserole intérieure dans le corps principal avant d'ajouter le panier à vapeur.

Essuyez la surface extérieure de la casserole intérieure, à l'intérieur du corps principal, sur l'ensemble de couvercle intérieur 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, fermez le couvercle extérieur.

- Répartissez également les aliments dans le panier à vapeur. Ce dernier pourra s'incliner si les aliments se trouvent tous du même côté.
- Assurez-vous que la hauteur ne dépasse pas la ligne MAX sur le panier à vapeur quand les aliments sont ajoutés.



## 4 Branchez les fiches.

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

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

- 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 – 1 heure
Modèle de 1,8 L		

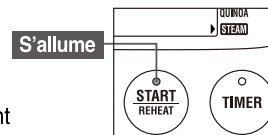
\*La durée de cuisson inclut le temps requis pour faire bouillir l'eau.

## 6 Appuyez sur le bouton .

La mélodie (bip) se fait entendre et la cuisson à la vapeur démarre.

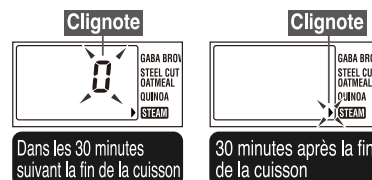
Le voyant DÉMARRER / RÉCHAUFFER s'allume et l'affichage indique le temps restant estimé avant la fin de la cuisson à la vapeur.

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



## 7 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 / SILENCE. 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 / SILENCE.
- Si les aliments doivent être cuits à la vapeur plus longtemps, reprenez le processus à compter de l'étape 5 pour prolonger le temps de cuisson.
- Si l'odeur des aliments reste dans la casserole intérieure après la cuisson, consultez la p. 49 « NETTOYAGE AUTOMATIQUE » 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

Ingrédients	Quantité	Temps	Conseils pour la cuisson à la vapeur
Carotte	1, environ 7 oz / 200 g	20 min.	Coupez en petits morceaux
Brocoli	½, environ 7 oz / 200 g	15 min.	Coupez en petits morceaux
Épinard	Environ 3-½ oz / 100 g	15 min.	Coupez en petits morceaux
Citrouille	¼, 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 10-½ 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 10-½ oz / 300 g	30 min.	Faites de petites fentes en dessous de l'aliment (dans la partie en contact avec le panier à vapeur)
Poisson (poisson blanc, saumon, etc.)	Coupé en filets, 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 cuseur 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, l'intérieur du corps principal. → 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 **5 à 7**.
- Lorsque vous utilisez le cuseur 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.

### 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 intérieur 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.

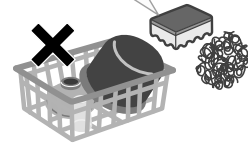
# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 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.

N'utilisez pas d'éponges à surface rigide pour nettoyer.



- Tout autre entretien devra être effectué par un agent d'entretien agréé.

## 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.)

Évent à vapeur → pg. 48

Tableau de commande

Essuyez avec un linge doux et sec.

Prise de l'appareil

(à l'arrière du corps principal)

Essuyez avec un linge doux et sec.



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.

Essuyez avec un linge doux et sec.

Fiche mâle du cordon d'alimentation

Fiche femelle du cordon d'alimentation



Cordon d'alimentation

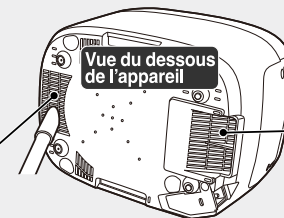
Bouche de sortie d'air (en bas, à l'avant du corps principal)

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

### Nettoyez avec un aspirateur (une fois par mois).

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

Bouche de sortie d'air

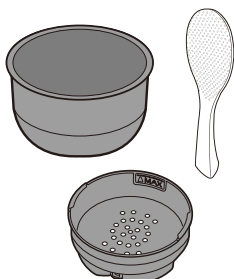


Vue du dessous de l'appareil

Bouche d'entrée d'air

## 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 s'il est endommagé. 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

Nettoyez avec une éponge douce.



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

Suite à la page suivante

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN (suite)

## INTÉRIEUR

### Crochets de couvercle

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

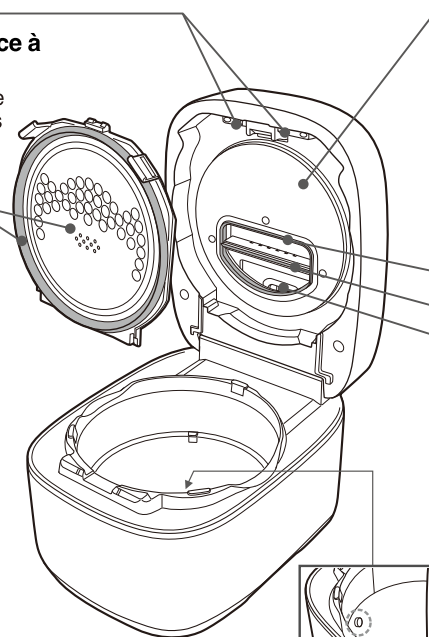
- Le couvercle extérieur pourrait ne pas se fermer complètement ou il pourra ne pas s'ouvrir.

### Ensemble de couvercle intérieur

#### Joint du couvercle intérieur

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

- Retirez le riz ou toute autre substance. Si vous ne retirez pas les substances coincées, la vapeur risque de s'échapper, le riz de sécher, et cela peut affecter la cuisson ou le Maintien au chaud.
- Il n'est pas possible de retirer le joint du couvercle intérieur.
- Assurez-vous de nettoyer l'ensemble de couvercle intérieur après chaque utilisation. Si vous le laissez sale ou humide, sa couleur peut passer au brun et de la rouille peut se former. Si l'ensemble de couvercle intérieur est excessivement sale, humidifiez un chiffon doux avec du vinaigre dilué à environ 10 %, éliminez la saleté, et rincez-le proprement.



### Capteur latéral

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

### Couvercle extérieur

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.

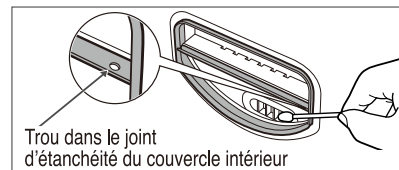
- Si vous laissez du riz, d'autres substances ou de l'humidité sur la surface, le couvercle extérieur peut rouiller ou décolorer.

### Joint de l'évent à vapeur

#### Joint d'étanchéité du couvercle intérieur

#### Évent à vapeur

Essuyez tout riz ou résidu à l'intérieur en utilisant un chiffon doux bien essoré. Si de petites parties sont particulièrement sales, utilisez un coton-tige ou un autre moyen pour éliminer la saleté.



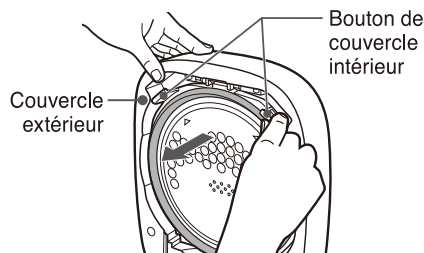
Trou dans le joint d'étanchéité du couvercle intérieur

- Vérifiez que le trou dans le joint d'étanchéité du couvercle intérieur n'est pas bouché par une matière étrangère.
- Il est impossible de retirer le joint de l'évent à vapeur et le joint d'étanchéité du couvercle intérieur.

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

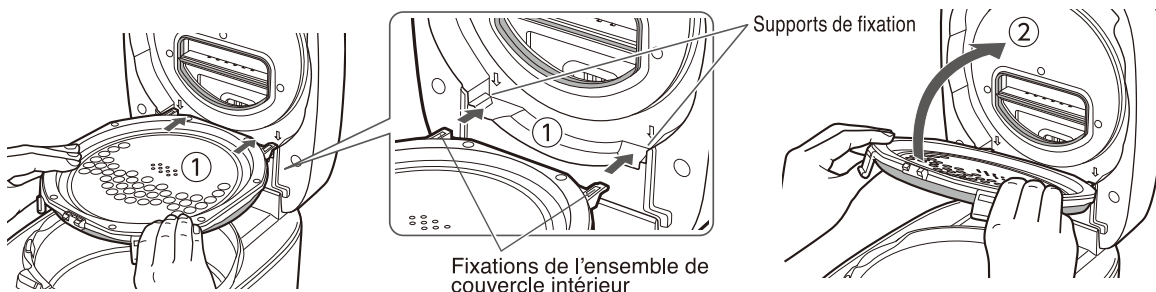
### RETRAIT

Maintenez le couvercle extérieur avec la main et tirez le bouton de couvercle intérieur vers l'avant pour le détacher.



### MISE EN PLACE

- 1 Alignez les fixations de l'ensemble de couvercle intérieur (2 positions) avec les supports de fixation du couvercle extérieur, puis insérez les fixations.
- 2 Avec les fixations insérées, appuyez le haut de l'ensemble du couvercle intérieur dans le couvercle extérieur jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



# NETTOYAGE ET ENTRETIEN (suite)

## NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Effectuer le nettoyage automatique en utilisant la méthode décrite ci-dessous peut réduire les odeurs.

● Cependant, certaines odeurs ne peuvent pas complètement être éliminées.

### 1 Branchez les fiches.

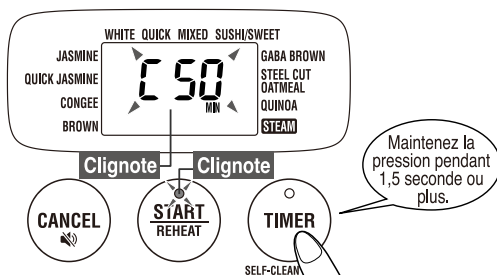
→ Voir l'étape 4 sous « ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE », p. 36

### 2 Placez de l'eau dans la casserole intérieure et fermez le couvercle extérieur.

Modèle de 1,0 L	Ajouter de l'eau jusqu'au niveau d'eau « 1 » riz blanc
Modèle de 1,8 L	Ajouter de l'eau jusqu'au niveau d'eau « 2 » riz blanc

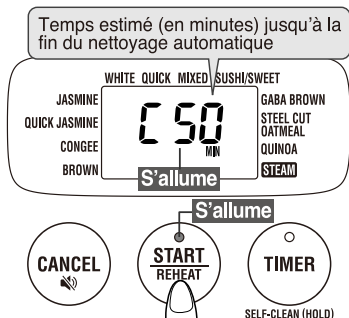
### 3 Maintenez la pression sur le bouton (1,5 seconde ou plus).

L'écran passe à l'affichage de nettoyage automatique.





### 4 Appuyez sur le bouton .

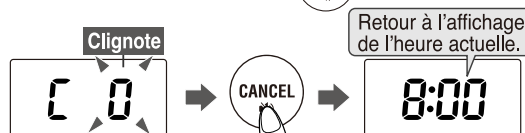
Une mélodie (bip) retentit et le nettoyage automatique commence. Le temps estimé (en minutes) jusqu'à la fin du nettoyage automatique apparaît à l'écran.



Temps de nettoyage automatique estimé	Environ 50 minutes
---------------------------------------	--------------------

- Le temps estimé ci-dessus est basé sur les conditions de test de 120 volts, une température ambiante de 68 °F (20 °C), et une température de l'eau de départ de 64,4 °F (18 °C).
- Le temps estimé jusqu'à la fin du nettoyage automatique peut être différent du temps réellement requis. Le temps réellement requis pour le nettoyage automatique peut varier en fonction de facteurs tels que la température de la pièce ou de l'eau, la tension et la quantité d'eau.
- Le cuiseur à riz effectuera des ajustements du temps estimé jusqu'à la fin du nettoyage automatique, et le temps estimé jusqu'à la fin du nettoyage automatique peut augmenter ou diminuer brusquement pendant ce processus.
- Si vous souhaitez connaître l'heure actuelle, appuyez sur le bouton  ou  pour permuter l'affichage.

### 5 Quand une mélodie (bip) retentit et que l'affichage passe à « 0 » clignotant, appuyez sur le bouton .



- Si vous n'appuyez pas sur le bouton ANNULER/SILENCE, le cuiseur à riz fera retentir un bip de rappel toutes les 30 minutes.

### 6 Attendez que le corps principal refroidisse avant de nettoyer le cuiseur à riz.

L'intérieur sera chaud. Assurez-vous d'éliminer l'eau chaude après que le corps principal a refroidi, puis nettoyer le cuiseur à riz.

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

#### Pour annuler le nettoyage automatique avant la fin...

#### Appuyez sur le bouton ANNULER / SILENCE.

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

#### Si vous remarquez toujours une odeur même après le nettoyage automatique...

- Recommencez le nettoyage automatique. Lorsque vous effectuez le nettoyage automatique plusieurs fois successivement, ajoutez de l'eau propre dans la casserole intérieure et laissez le cuiseur à riz refroidir avec le couvercle extérieur ouvert pendant au minimum 45 minutes avant de démarrer. Effectuer le nettoyage automatique sans avoir préalablement laissé le cuiseur à riz refroidir peut provoquer une erreur ou un temps de nettoyage plus long (jusqu'à environ 60 minutes). De plus, le temps estimé jusqu'à la fin du nettoyage automatique peut ne pas être affiché pendant un certain temps dans cette situation.
- Effectuer le nettoyage automatique réduira les odeurs, cependant, certaines odeurs ne peuvent pas complètement être éliminées.

#### IMPORTANT

- N'effectuez pas le nettoyage automatique quand il n'y a pas d'eau dans la casserole intérieure.
- Ne placez jamais d'autre substance que de l'eau (tel qu'un détergent) dans la casserole intérieure.
- Lorsque vous effectuez le nettoyage automatique, n'ajoutez pas plus que la quantité d'eau prescrite (niveau d'eau « 1 » riz blanc pour le modèle de 1,0 L, ou niveau d'eau « 2 » riz blanc pour le modèle de 1,8 L). (Ajouter trop d'eau peut empêcher le nettoyage automatique d'être effectué correctement.)
- De la vapeur sera expulsée de l'évent à vapeur pendant le nettoyage automatique. Faites attention d'éviter d'être brûlé.
- Après le nettoyage automatique, si le couvercle extérieur est ouvert pendant que l'intérieur est encore chaud, une grande quantité de vapeur chaude s'échappera. Faites attention d'éviter d'être brûlé.

# GUIDE DE DÉPANNAGE

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

Problèmes	Causes possibles / solutions
<b>CUISSON DU RIZ / NETTOYAGE AUTOMATIQUE</b>	<p><b>Le riz cuit est trop dur ou trop mou</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Augmentez ou diminuez légèrement le niveau d'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 (riz nouveau ou vieux riz).</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 détrempe.</li> <li>→ <b>Veillez essayer l'utilisation de l'option de menu BLANC.</b></li> <li>● L'utilisation de l'option de menu JASMIN RAPIDE peut avoir pour résultat un riz plus dur ou plus détrempe.</li> <li>→ <b>Veillez essayer l'utilisation de l'option de menu JASMIN.</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 ?</li> <li>→ <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 latéral ? → <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 ? → <b>Essuyez.</b></li> <li>● Le riz blanc au jasmin peut être légèrement plus dur que d'ordinaire.</li> <li>→ <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>
	<p><b>Il y a du riz brûlé</b></p> <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 latéral ? → <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 qu'il reste trop de son.</li> <li>● Veillez à ce que la casserole intérieure ne soit pas déformée.</li> </ul>
	<p><b>La surface du riz cuit est inégale</b></p> <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>
	<p><b>Débordement pendant la cuisson</b></p> <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 CONGEE, FLOCONS D'AVOÏNE CONCASSÉE ou QUINOA, le contenu risquant tout particulièrement de déborder en bouillant, assurez-vous d'utiliser la bonne quantité d'eau.</li> <li>→ <b>Voir p. 37 « Prenez garde que le contenu ne déborde en bouillant. »</b></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> <li>● Y a-t-il des matières étrangères dans le joint de l'évent à vapeur ou le joint d'étanchéité du couvercle intérieur ?</li> </ul>
	<p><b>La cuisson (cuisson à la vapeur) ou le nettoyage automatique ne commence pas ou les boutons ne répondent pas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Avez-vous branché la fiche mâle du cordon d'alimentation dans la prise de courant ?</li> <li>● La fiche femelle du cordon d'alimentation est-elle débranchée sur la prise de l'appareil ?</li> <li>● L'affichage indique-t-il « E01 » ou « E02 » ? → <b>p. 53</b></li> <li>● La casserole intérieure a-t-elle bien été insérée ? → <b>Insérez correctement la casserole intérieure.</b></li> <li>● Le voyant MAINTIEN AU CHAUD est-il allumé ?</li> <li>→ <b>Appuyez sur le bouton ANNULER / SILENCE, puis sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER.</b></li> <li>● Après la sélection de la cuisson (cuisson à la vapeur) ou du nettoyage automatique, avez-vous appuyé sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER sur l'écran d'affichage ?</li> <li>→ <b>Il faut appuyer sur le bouton DÉMARRER / RÉCHAUFFER pour lancer la cuisson du riz (cuisson à la vapeur) ou le nettoyage automatique.</b></li> </ul>
<p><b>De la vapeur s'échappe par l'interstice entre le couvercle extérieur et le corps principal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Assurez-vous que l'ensemble de couvercle intérieur n'a pas été lâché ou déformé, et que le joint du couvercle intérieur n'est pas tordu.</li> <li>● Le joint du couvercle intérieur est-il sale ? → <b>Nettoyez le joint du couvercle intérieur.</b></li> <li>● Veillez à ce que la casserole intérieure ne soit pas déformée.</li> </ul>	
<b>CUISSON DU RIZ / MAINTIEN AU CHAUD / NETTOYAGE AUTOMATIQUE</b>	<p><b>L'appareil émet un bruit pendant la cuisson (cuisson à la vapeur), le Maintien au chaud ou le nettoyage automatique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Le microprocesseur (MICOM) émet un son quand il ajuste la chaleur du cuiseur à riz. Cela n'est pas dû à un dysfonctionnement.</li> <li>● Le bruit tournant correspond au fonctionnement du ventilateur interne qui sert à évacuer le surplus de chaleur.</li> </ul>
	<p><b>La fonction Réchauffer ne fonctionne pas</b></p> <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>
	<p><b>De la condensation se forme sur l'ensemble du couvercle intérieur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Avez-vous mélangé le riz immédiatement après la fin de la cuisson (pour permettre à l'excès d'humidité de s'échapper) ?</li> <li>● Avez-vous arrêté le mode Maintien au chaud ou débranché la fiche mâle du cordon d'alimentation ou la fiche femelle du cordon d'alimentation ?</li> <li>● Vous pourriez remarquer un amas brillant en fonction du type de riz cuit et de la température ambiante.</li> <li>→ <b>Un tel amas n'indique pas de dysfonctionnement. Essayez-le simplement.</b></li> </ul>

# GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

Problèmes	Causes possibles / solutions
<b>MAINTIEN AU CHAUD</b>	<p>Pendant le Maintien au chaud, le riz dégage une odeur ou devient collant</p> <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>● Après avoir préparé du riz mélangé, une certaine odeur peut persister. → <b>Nettoyez soigneusement la casserole intérieure et observez la section « NETTOYAGE AUTOMATIQUE » p. 49</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>● Le mode Maintien au chaud prolongé a-t-il été utilisé pendant 24 heures ou plus ? (Cela peut varier en fonction de l'option de menu.) → <b>p. 41</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. 54 dans « COMMENT MODIFIER LA TEMPÉRATURE DE MAINTIEN AU CHAUD ».</b></li> </ul>
	<p>Pendant le Maintien au chaud, le riz jaunit ou se dessèche</p> <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 latéral ? → <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 ordinaire a-t-il été utilisé pendant 12 heures ou plus ou le mode Maintien au chaud prolongé a-t-il été utilisé pendant 24 heures ou plus ? (Cela peut varier en fonction de l'option de menu.) → <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 p. 54 « COMMENT MODIFIER LA TEMPÉRATURE DE MAINTIEN AU CHAUD ». Il peut être efficace de réduire la température de Maintien au chaud.</li> </ul>
	<p>Mode Maintien au chaud prolongé non accepté</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Avez-vous sélectionné une option de menu pour laquelle le mode Maintien au chaud prolongé n'est pas disponible ? → <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>
	<p>L'affichage n'indique pas le temps écoulé de Maintien au chaud</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● L'affichage indique-t-il l'heure actuelle ? → <b>Appuyez sur les boutons Réglage du temps pour changer l'affichage. → p. 42 « REMARQUE »</b></li> </ul>
	<p>Le temps écoulé du Maintien au chaud clignote</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Si la température du riz est faible ou que le temps de maintien au chaud a dépassé 24 heures pour le mode Maintien au chaud prolongé ou 12 heures pour le mode Maintien au chaud ordinaire, le temps écoulé du Maintien au chaud va clignoter. (Cela peut varier en fonction de l'option de menu.) → <b>p. 41</b></li> </ul>
<b>CUISSON PAR MINUTERIE</b>	<p>Le cuiseur à riz commence la cuisson dès la validation du réglage de la Minuterie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● L'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. → <b>Voir p. 44 « Durées pour le réglage de la Minuterie »</b></li> </ul>
	<p>Le riz n'est pas prêt à l'heure spécifiée</p> <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>
	<p>Impossible de régler la Minuterie</p> <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, JASMIN RAPIDE et VAPEUR.</b></li> </ul>
<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 ? → <b>p. 45</b></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. → p. 46 « Suggestion du temps de cuisson à la vapeur »</b></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>

Suite à la page suivante


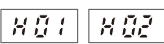



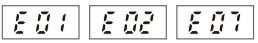
# GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

Problèmes	Causes possibles / solutions
AUTRES	<p>L'affichage (l'écran LCD) est embué</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● L'écran peut s'embuer quand le cuiseur à riz n'est pas utilisé pendant une période prolongée ou à cause de variations de température de l'environnement.</li> <li>● Est-ce que l'extérieur de la casserole intérieure a été essuyé et séché avant de la placer dans le corps principal ? → <b>Après le nettoyage du riz ou de la casserole intérieure, si l'extérieur est humide quand elle est placée dans le corps principal, de l'eau peut pénétrer à l'intérieur du corps principal et le faire dysfonctionner ou embuer l'affichage.</b></li> <li>● Est-ce que la buée disparaît lors de la cuisson ou le maintien du riz au chaud ? → <b>Si la buée disparaît lors de la cuisson ou du maintien du riz au chaud, cela est probablement dû à la condensation provoquée par la différence de température entre l'intérieur du corps principal et la température ambiante. Veuillez continuer à utiliser le produit parce que la situation va s'améliorer après avoir cuit du riz plusieurs fois.</b> Si l'écran devient davantage embué ou si de l'eau s'est accumulée après plusieurs utilisations, de l'eau a probablement pénétré à l'intérieur du corps principal. Un examen et des réparations sont requis dans ce cas. Veuillez contacter le magasin où vous avez fait l'achat du cuiseur à riz ou le service clientèle de Zojirushi.</li> </ul>
	<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 ? → <b>Si l'ensemble de couvercle intérieur n'est pas fixé, le couvercle extérieur, de par sa conception, ne fermera pas pour des raisons de sécurité. Il ne s'agit pas là d'un dysfonctionnement.</b></li> </ul>
	<p>Le couvercle extérieur s'ouvre pendant la cuisson (la cuisson à la vapeur) ou le nettoyage automatique</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 un bruit de dé clic.</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. 49 « NETTOYAGE AUTOMATIQUE ».</li> </ul>
	<p>En cas de panne de courant</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Si trop d'appareils sont utilisés simultanément pendant la cuisson (la cuisson à la vapeur) ou le nettoyage automatique, 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 ou le nettoyage automatique.</b></li> </ul>
	<p>Le temps estimé avant la fin de la cuisson ou le nettoyage automatique ne s'affiche pas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Si des cuissons (cuissons à la vapeur) ou des nettoyages automatiques sont effectués consécutivement, le temps estimé ne sera pas indiqué tant que le corps principal n'aura pas refroidi, mais la cuisson du riz (cuisson à la vapeur) ou le nettoyage automatique va démarrer. Il ne s'agit pas là d'un dysfonctionnement.</li> </ul>
	<p>Étincelles au niveau de la fiche du cordon d'alimentation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Il peut se produire des étincelles lors du branchement de la fiche dans la prise de courant ou de son débranchement. Cela est courant sur les cuiseurs à riz à induction et n'implique aucunement un dysfonctionnement.</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>Changez le réglage du Signal sonore. → Voir « SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION » p. 38.</b></li> </ul>	



# 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)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● En cas d'anomalie au niveau de la tension, l'appareil s'arrête automatiquement en vue d'éviter toute panne. → <b>Vérifiez de nouveau la tension nominale de la prise secteur pour voir si elle est conforme à celle du cuiseur à riz. Si ce n'est pas le cas, utilisez une autre prise.</b></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La température du capteur du couvercle ou du capteur latéral est trop élevée. → <b>Appuyez sur le bouton ANNULER / SILENCE 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 « REMARQUES »</b></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La casserole intérieure n'est pas insérée. → <b>Insérez bien la casserole intérieure.</b></li> </ul>
 Pas d'affichage	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Vérifiez que la fiche mâle du cordon d'alimentation et la fiche femelle du cordon d'alimentation sont fermement branchées. → <b>L'affichage disparaît si le cordon d'alimentation est débranché.</b></li> </ul>
<b>Affichage d'erreur</b>  Lorsque le cordon d'alimentation est branché,   clignote	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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 vous lancez la cuisson du riz (ou cuisson à la vapeur d'autres aliments) ou le nettoyage automatique sans régler l'horloge (donc que <b>7:00</b> clignote à l'écran), l'écran n'affichera pas l'heure actuelle pendant la cuisson (cuisson à la vapeur), le Maintien au chaud ou le nettoyage automatique.</li> <li>● 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 incorporée est morte. Lorsque la batterie au lithium est morte, l'affichage s'éteint et les données mémorisées (heure actuelle, sélection de menu, réglages du Maintien au chaud) vont être effacées si la fiche mâle du cordon d'alimentation est débranchée de la prise de courant ou si la fiche femelle du cordon d'alimentation est retirée de la prise de l'appareil. Toutefois, si la fiche mâle du cordon d'alimentation est rebranchée dans la prise de courant, le cuiseur à riz fonctionnera normalement une fois que vous aurez réglé l'horloge. Contactez le service clientèle de Zojirushi pour faire remplacer la batterie au lithium (moyennant frais de remplacement).</li> </ul>
<b>Affichage bizarre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Débranchez le cordon d'alimentation et rebranchez-le. (Si <b>7:00</b> clignote sur l'affichage, réglez l'heure. ) → pg. 38</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Indique un dysfonctionnement. → <b>Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz ou le service clientèle de Zojirushi.</b></li> </ul>

# COMMENT MODIFIER LA TEMPÉRATURE DE MAINTIEN AU CHAUD

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

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 les fiches.

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



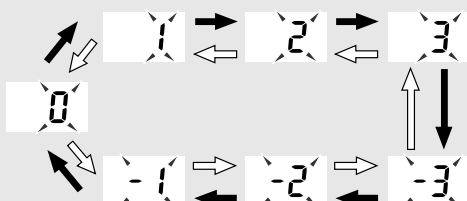
**2** Maintenez le bouton **MENU** enfoncé pendant 3 secondes ou plus.



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

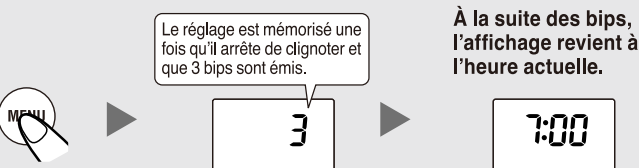
Si vous appuyez sur **▲**, le réglage change dans le sens de la **→**. Si vous appuyez sur **▼**, le réglage change dans le sens de la **⇐**.

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



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

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



### REMARQUE

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

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

## 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	C248-GR
	Modèle de 1,8 L	C249-GR
Casserole intérieure	Modèle de 1,0 L	B639-6B
	Modèle de 1,8 L	B640-6B
Spatule		BE814041L-02
Gobelet à mesurer		615784-00
Panier à vapeur	Modèle de 1,0 L	BU376812A-01
	Modèle de 1,8 L	BU376813A-01

# FICHE TECHNIQUE

Numéro de modèle		NW-QAC10		NW-QAC18	
Capacité de cuisson (environ en L) [tasses]*1	BLANC (Riz blanc à grains courts/moyens)	0,09–1,0	[0,5–5,5]	0,18–1,8	[1–10]
	RAPIDE (Riz blanc à grains courts/moyens)	0,09–1,0	[0,5–5,5]	0,18–1,8	[1–10]
	MÉLANGÉ (Riz blanc à grains courts/moyens)	0,09–0,72	[0,5–4]	0,36–1,08	[2–6]
	SUSHI (Riz blanc à grains courts/moyens)	0,09–1,0	[0,5–5,5]	0,18–1,8	[1–10]
	GLUANT (Riz gluant uniquement ou riz gluant + riz blanc à grains courts/moyens)	0,18–0,72	[1–4]	0,36–1,08	[2–6]
	JASMIN	0,09–1,0	[0,5–5,5]	0,18–1,8	[1–10]
	JASMIN RAPIDE	0,09–1,0	[0,5–5,5]	0,18–1,8	[1–10]
	CONGEE	0,09–0,18	[0,5–1]	0,09–0,27	[0,5–1,5]
	BRUN (Riz brun à grains courts/moyens)	0,18–0,72	[1–4]	0,36–1,44	[2–8]
	BRUN GABA (Riz brun à grains courts/moyens)	0,18–0,72	[1–4]	0,36–1,44	[2–8]
	FLOCONS D'AVOINE CONCASSÉE	0,09–0,45	[0,5–2,5]	0,18–0,54	[1–3]
	QUINOA	0,18–0,72	[1–4]	0,36–1,08	[2–6]
Hauteur limite pour les aliments qui seront cuits à la vapeur		1-1/2 po / 4,0 cm		2-3/4 po / 7,0 cm	
Capacité nominale		AC 120 V 60 Hz			
Consommation d'électricité		1080W		1310W	
Consommation moyenne d'électricité pendant le maintien au chaud		31W		42W	
Système de cuisson du riz		Système IH (chauffage par induction)			
Longueur du cordon d'alimentation		3' 7" (1,1 m)			
Dimensions externes	<environ en pouces>	9-1/4 (L) x 12-1/4 (P) x 7-7/8 (H) (17-1/4 *2)		10-3/8 (L) x 13-3/8 (P) x 9 (H) (19-5/8 *2)	
	<environ en cm>	23,5 (L) x 31 (P) x 20 (H) (44 *2)		26,5 (L) x 34 (P) x 22,5 (H) (49,5 *2)	
Poids		environ 10 lbs. (approx. 4,3 kg)		environ 12 lbs. (approx. 5,5 kg)	

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

# DECLARATION OF CONFORMITY WITH FCC RULES

According to 47CFR, Part 2 and 18

We, Zojirushi America Corporation,

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

Telephone Number : 310-769-1900

Declare under sole responsibility that the product:

Trade Name: ZOJIRUSHI

Kind of equipment: Electric Rice Cooker & Warmer

Model Name: NW-QAC10, NW-QAC18

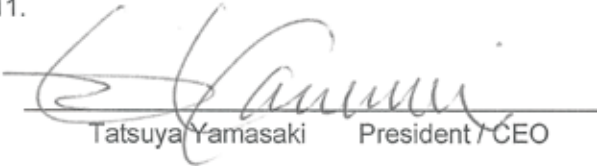
Complies with 47CFR Part 2 and 18 of the FCC rules as a Consumer, Industrial, Scientific and medical equipment. Each product marketed, is identical to the representative unit tested and found to be compliant with the standards.

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

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

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

Signature of Party Responsible:

  
Tatsuya Yamasaki President / CEO

Date of issue: September 22, 2022

[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)

NW-QAC ©(B)(A)