

DELIRICE Electronic



mode d'emploi
gebruiksaanwijzing
Gebrauchsanleitung
Istruzioni d'uso

SOMMAIRE

<u>Précautions importantes</u>	<u>P. 4</u>	<u>- Fonction soupe de riz/Porridge 1h</u>	<u>P. 8</u>
<u>Caractéristiques de l'appareil</u>	<u>P. 5</u>	<u>- Fonction soupe de riz/Porridge 2h</u>	<u>P. 8</u>
<u>Préparation</u>	<u>P. 6</u>	<u>- Fonction maintien au chaud</u>	<u>P. 8</u>
<u>Cuisson</u>	<u>P. 7</u>	<u>- Fonction réchauffage</u>	<u>P. 8</u>
<u>- Fonction cuisson du riz</u>	<u>P. 7</u>	<u>Nettoyage et entretien</u>	<u>P. 9</u>
<u>- Fonction cuisson rapide</u>	<u>P. 7</u>	<u>En cas de problèmes</u>	<u>P. 10</u>
<u>- Fonction petites quantités de riz</u>	<u>P. 8</u>		

INHOUDSOPGAVE

<u>Belangrijke instructies</u>	<u>P. 11</u>	<u>- Functie Rijstsoep/pap 1u</u>	<u>P. 15</u>
<u>Technische kenmerken</u>	<u>P. 12</u>	<u>- Functie Rijstsoep/pap 2u</u>	<u>P. 15</u>
<u>Vorbereiding</u>	<u>P. 13</u>	<u>- Warmhoudfunctie</u>	<u>P. 15</u>
<u>Koken</u>	<u>P. 14</u>	<u>- Opwarmfunctie</u>	<u>P. 15</u>
<u>- Functie rijst koken</u>	<u>P. 14</u>	<u>Reiniging en onderhoud</u>	<u>P. 16</u>
<u>- Functie snel rijst koken</u>	<u>P. 14</u>	<u>In geval van problemen</u>	<u>P. 17</u>
<u>- Functie kleine hoeveelheid rijst</u>	<u>P. 15</u>		

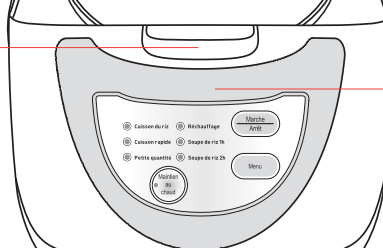
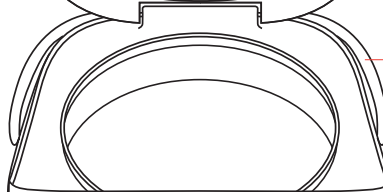
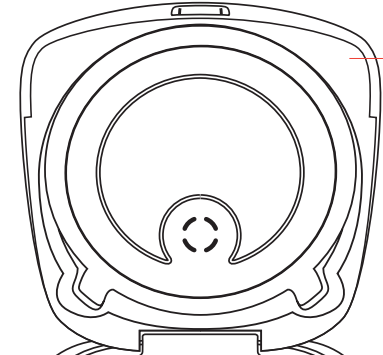
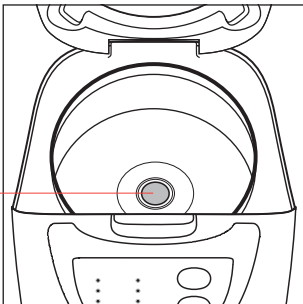
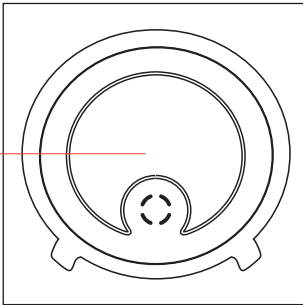
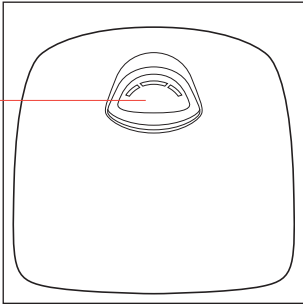
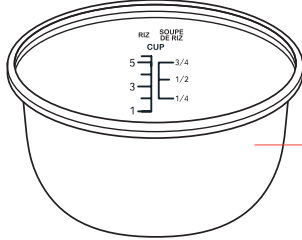
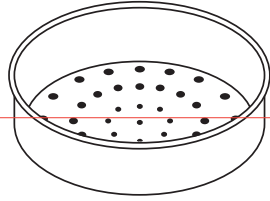
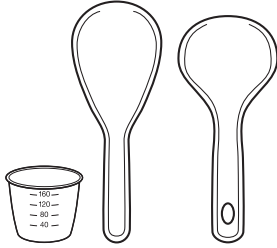
INHALT

<u>Wichtige Sicherheitshinweise</u>	<u>P. 18</u>	<u>- Funktion Reissuppe/Porridge 1h</u>	<u>P. 22</u>
<u>Beschreibung des Geräts</u>	<u>P. 19</u>	<u>- Funktion Reissuppe/Porridge 2h</u>	<u>P. 22</u>
<u>Vorbereitung</u>	<u>P. 20</u>	<u>- Funktion Warmhalten</u>	<u>P. 22</u>
<u>Kochen</u>	<u>P. 21</u>	<u>- Funktion Aufwärmen</u>	<u>P. 22</u>
<u>- Funktion Reiskochen</u>	<u>P. 21</u>	<u>Reinigung und Pflege</u>	<u>P. 23</u>
<u>- Funktion Schnellkochen</u>	<u>P. 21</u>	<u>Wenn das Gerät nicht richtig funktioniert</u>	<u>P. 24</u>
<u>- Funktion Kochen einer kleinen Menge Reis</u>	<u>P. 22</u>		

SOMMARIO

<u>Precauzioni importanti</u>	<u>P. 25</u>	<u>- Funzione Zuppa di riso/porridge 1 ora</u>	<u>P. 29</u>
<u>Caratteristiche dell'apparecchio</u>	<u>P. 26</u>	<u>- Funzione Zuppa di riso/porridge 2 ora</u>	<u>P. 29</u>
<u>Preparazione</u>	<u>P. 27</u>	<u>- Funzione mantenimento al caldo</u>	<u>P. 29</u>
<u>Cottura</u>	<u>P. 28</u>	<u>- Funzione riscaldamento</u>	<u>P. 29</u>
<u>- Funzione cottura riso semplice</u>	<u>P. 28</u>	<u>Pulizia e manutenzione</u>	<u>P. 30</u>
<u>- Funzione cottura riso rapida</u>	<u>P. 28</u>	<u>In caso di problemi</u>	<u>P. 31</u>
<u>- Funzione cottura riso quantità ridotta</u>	<u>P. 29</u>		

DELIRICE Electronic



12

1

3

5

7

8

9

10

11

2

4

6

CONSIGNES DE SECURITE

- Cet appareil est conforme aux règles et conditions de sécurité en vigueur.
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par une station agréée.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants.
- Utiliser un plan de travail stable et à l'abri des projections de l'eau.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Ne jamais tenter de faire fonctionner le produit avec la cuve vide, ou sans cuve.
- Ne jamais retirer la cuve lorsque le produit est en fonctionnement.
- Ne jamais poser la cuve directement sur la flamme, ou une autre source de chaleur.
- La cuve et la plaque chauffante doivent être en contact direct. Tout objet intercalé entre ces deux éléments risquerait de provoquer une panne.
- Ne mettre ni liquide, ni aliments dans le produit lorsque la cuve n'est pas mise en place.
- Respecter les niveaux conseillés par les recettes.
- Lors de la mise en service d'un appareil électrique chauffant, il se produit des températures élevées qui peuvent occasionner des brûlures. Ne pas toucher les parties métalliques apparentes.
- Au cours de la cuisson, le produit émet de la chaleur et de la vapeur. Ne pas approcher votre main ou votre tête. Ne pas placer de torchon humide sur le couvercle extérieur.
- Ne pas plonger le corps de l'appareil dans l'eau, ne pas verser d'eau à l'intérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Débrancher l'appareil s'il présente des anomalies de fonctionnement après l'utilisation ou avant chaque nettoyage ou entretien.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne jamais tenter de les éteindre avec de l'eau.
- Ne jamais utiliser l'appareil si:
 - Celui-ci ou son cordon connecteur amovible est défectueux.
 - L'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.

Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à la station-service agréée la plus proche de votre domicile.

- Si le le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Utiliser votre appareil avec ces accessoires d'origine.



Participons à la protection de l'environnement !

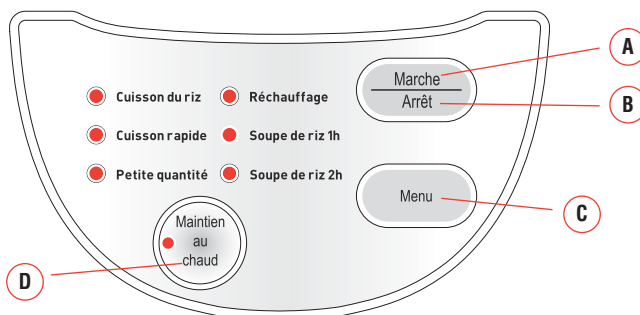
- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Caractéristiques

Description de l'appareil :

- | | |
|---|---|
| 1 Accessoires : cuillère, tasse pour mesurer le riz, panier vapeur amovible, cuillère à soupe | 6 Capteur et plaque chauffante |
| 2 Valve vapeur amovible | 7 Poignée |
| 3 Cuve anti-adhésive amovible graduée pour l'eau et le riz | 8 Support cuillère |
| 4 Pare vapeur métallique amovible | 9 Panel de commande |
| 5 Couvercle | 10 Corps de l'appareil avec parois sécuritaires |
| | 11 Cordon amovible |
| | 12 Bouton d'ouverture |

Description des fonctions :



- A Start** : pour démarrer le menu de cuisson sélectionné (le voyant s'allume). Départ par défaut : appuyez sur START et le menu cuisson du riz commencera automatiquement.
- B OFF** : pour arrêter l'appareil.
- C Menu** : pour sélectionner le menu désiré : Cuisson du riz, Cuisson rapide du riz, Petite quantité de riz, Soupe de riz/Porridge 1h, Soupe de riz/Porridge 2h et Réchauffage.
 Cuisson du riz : riz savoureux à chaque fois. Le temps de cuisson est un peu plus long.
 Cuisson rapide du riz : très bon riz. Il peut être un peu plus ferme en texture.
 Petite quantité de riz : pour 1 ou 2 tasses. Cuit sans risque de se dessécher ou de coller au fond.
- D Maintien au chaud** : Cette fonction s'enclenche automatiquement après chaque cuisson.

Branchez l'appareil, le voyant maintien au chaud clignote. Choisissez le menu, le voyant correspondant clignotera. Appuyez sur Start, le voyant s'arrêtera de clignoter. L'appareil est en chauffe.

PRÉPARATION

Produit

Ce cuiseur à riz est équipé de 7 fonctions : Cuisson du riz, cuisson rapide, cuisson de petites quantités de riz, soupe de riz/porridge (1h et 2h), réchauffage et maintien au chaud. A la fin du temps de cuisson, l'appareil s'arrête automatiquement et passe en maintien au chaud.

Avant la première utilisation

Lire le mode d'emploi et suivre attentivement les instructions d'utilisation.

Déballer l'appareil

- Sortir l'appareil de l'emballage et déballer tous les accessoires ainsi que tous les documents imprimés.
- Ouvrir le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture situé sur l'appareil. **Fig. 1**
- Enlever la cuve anti-adhésive, la valve vapeur et le pare vapeur. **Fig. 2**
- Nettoyer la cuve, la valve vapeur et le pare vapeur avec une éponge et du produit vaisselle.
- Sécher avec soin.
- Remettre tous les éléments en place.

Mettre en place le cordon amovible.

Mettre en place le support à cuillère.

- Insérer le support à cuillère dans le trou situé sur le côté de l'appareil. **Fig. 3**



Bien respecter ces consignes avant de faire fonctionner l'appareil.

Mesurer les ingrédients-Capacité maximale de la cuve.

- Les graduations à l'intérieur de la cuve sont données en litres et en cups, et sont utilisées pour mesurer la quantité d'eau pour la cuisson du riz et de la soupe de riz/porridge. Les graduations en cups sont utilisées pour le riz et les graduations en litres sont utilisées pour la soupe de riz/porridge. **Fig. 4**
- La tasse en plastique fournie avec l'appareil sert à mesurer le riz et non l'eau. 1 tasse de riz pèse 150g .
- Remplir d'eau jusqu'au niveau correspondant en CUP inscrit dans la cuve. Cette marque correspond au nombre de tasses de riz mises dans la cuve.
 - La quantité maximale eau+riz ne doit pas excéder le niveau le plus haut inscrit dans la cuve (8 pour le 4L et 5 pour le 3L).

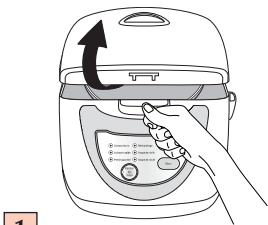
Préparation avant la cuisson

Pour la cuisson du riz

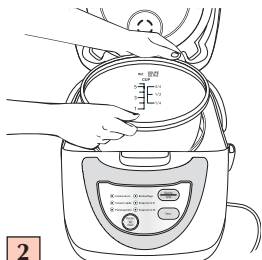
- Ne pas rincer le riz directement dans la cuve pour ne pas détériorer le revêtement ou provoquer un choc qui déformerait la cuve.
- Mettre le riz lavé dans la cuve et remplir d'eau jusqu'au niveau correspondant.
- La quantité d'eau peut être ajustée selon votre goût.
- Ne jamais dépasser le niveau maximum indiqué dans la cuve.

Pour la cuisson vapeur

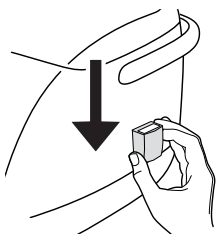
- La quantité d'eau doit être respectée pour éviter tout débordement.
- Mettre le panier vapeur sur la cuve. **Fig. 5**
- Placer les aliments.
- Utiliser le menu cuisson du riz.



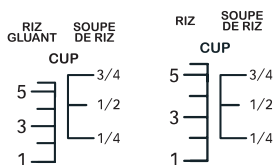
1



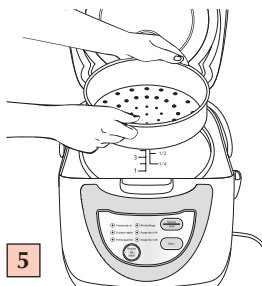
2



3



4



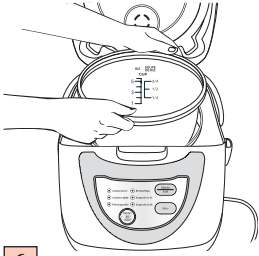
5

Pour toutes les utilisations :

- Essuyer soigneusement l'extérieur de la cuve (en particulier le dessous). Vérifier qu'aucun corps étranger ne se trouve entre la cuve et la plaque chauffante.
- Placer la cuve à l'intérieur de l'appareil en vous assurant qu'il est bien en place. **Fig.6**
- Faire tourner légèrement la cuve dans les deux sens, de manière à assurer un bon contact entre le fond de la cuve, le capteur et la plaque chauffante.

Vérifier que le capteur bouge lorsque vous placez la cuve dessus.

- S'assurer que le pare vapeur est bien en place.
- Fermer et verrouiller le couvercle. **Fig. 7**
- Brancher l'appareil.
- Bien respecter ces consignes avant de mettre en chauffe l'appareil.



6



7

CUISSON

1. Cuisson du riz
2. Cuisson rapide du riz
3. Cuisson petite quantité de riz
4. Soupe de riz/Porridge 1h
5. Soupe de riz/Porridge 2h
6. Maintien au chaud
7. Réchauffage

A titre indicatif

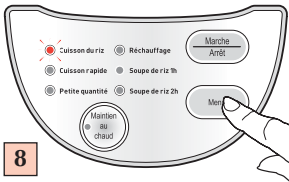
Cooking Menus	Nombre de verres doseurs	Poids de riz	Niveau d'eau dans la cuve *	Nombre de personnes	Temps de cuisson indicatif **
Riz blanc	5	750 g	5	6 à 7	55 min
Cuisson rapide	5	750 g	5	6 à 7	35 min
Petites quantités	1	150 g	1	1 à 2	28 min
Riz brun	5	750 g	5	6 à 7	55 min
Riz mélangé	5	750 g	5	6 à 7	55 min
Soupe de riz/ Porridge 1h	0.75	112,5 g	marquage spécial dans la cuve	2 à 4	1 heure
Soupe de riz/ Porridge 2h	0.75	112,5 g	marquage spécial dans la cuve	2 à 4	2 heures
Cuisson à la vapeur (légumes, poisson, œufs)	-	-	4 (max)		20-25 min

* Se référer aux marquages riz blanc pour tous les types de riz, sauf pour le riz gluant et la soupe de riz.

** Le cuiseur à riz déterminera automatiquement le temps exact de cuisson selon le menu sélectionné et les quantités de riz et d'eau placées dans la cuve.

1. Cuisson du riz - Fig. 8

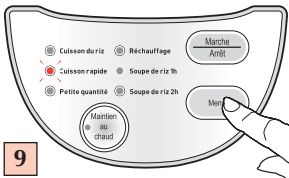
- Verser les quantités de riz et d'eau dans la cuve.
- Fermer le couvercle.
- Brancher l'appareil.
- Sélectionner le menu Cuisson du riz. Le voyant correspondant clignote.
- Appuyer sur Start, la cuisson commence.
- En fin de cuisson, l'appareil passe automatiquement en mode Maintien au chaud.



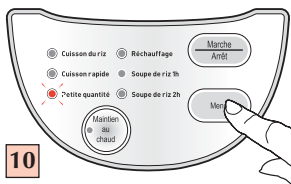
8

2. Cuisson rapide - Fig. 9

- Verser les quantités de riz et d'eau dans la cuve.
- Fermer le couvercle.
- Brancher l'appareil.
- Sélectionner le menu Cuisson rapide. Le voyant correspondant clignote.
- Appuyer sur Start, la cuisson commence.
- En fin de cuisson, l'appareil passe automatiquement en mode Maintien au chaud.

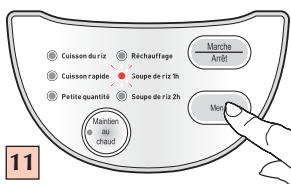


9



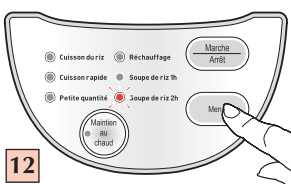
3. Petites quantités - Fig. 10

- Verser les quantités de riz et d'eau nécessaires dans la cuve.
- Fermer le couvercle.
- Brancher l'appareil.
- Sélectionner le menu Cuisson petite quantité. Le voyant correspondant clignote.
- Appuyer sur Start, la cuisson commence.
- En fin de cuisson, l'appareil passe automatiquement en mode Maintien au chaud.



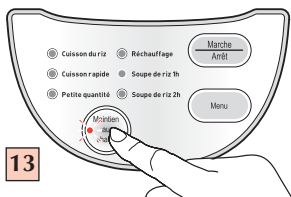
4. Soupe de riz/porridge 1h - Fig. 11

- Verser les quantités de riz et d'eau nécessaires dans la cuve.
- Fermer le couvercle.
- Brancher l'appareil.
- Sélectionner le menu Soupe de riz/porridge 1h. Le voyant correspondant clignote.
- Appuyer sur Start, la cuisson commence.
- En fin de cuisson, l'appareil passe automatiquement en mode Maintien au chaud.



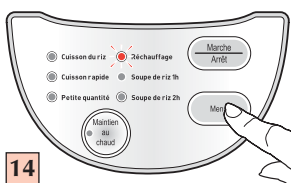
5. Soupe de riz/porridge 2h - Fig. 12

- Verser les quantités de riz et d'eau nécessaires dans la cuve.
- Fermer le couvercle.
- Brancher l'appareil.
- Sélectionner le menu Soupe de riz/porridge 2h. Le voyant clignote.
- Appuyer sur Start, la cuisson commence.
- En fin de cuisson, l'appareil passe automatiquement en mode Maintien au chaud.



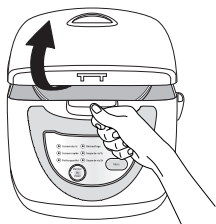
6. Fonction Maintien au chaud - Fig. 13

- En fin de cuisson, quel que soit le mode de cuisson choisi, le cuiseur à riz passe automatiquement en fonction maintien au chaud.
- Les aliments sont maintenus au chaud et sont prêts à servir jusqu'à 24 heures.
- Pour arrêter cette fonction à n'importe quel moment, appuyer sur OFF.



7. Réchauffage - Fig. 14

- Utiliser cette fonction seulement pour réchauffer du riz cuit ou des soupes cuites.
- Ne pas dépasser le niveau 1/2 de la cuve.
- Ajouter pour chaque réchauffage de riz cuit une 1/2 tasse d'eau.
- Sélectionner le menu Réchauffage. Le voyant clignote.
- Temps indicatif de réchauffage : 25/30 minutes.
- Remuer le riz pendant ou à la fin du réchauffage.
- Ne jamais utiliser cette fonction pour réchauffer d'autres aliments.



A la fin de la cuisson

- Ouvrir le couvercle. Fig. 15

 La vapeur qui s'échappe est très chaude.

 Ne jamais placer votre main sur la sortie vapeur pendant la cuisson, car il y a des dangers de brûlures. Fig. 16

 Si la cuve n'est pas correctement en place dans l'appareil, l'appareil passe en fonction Maintien au chaud.

- Servir avec la cuillère en plastique fournie avec l'appareil et refermer le couvercle.
- Les aliments qui restent dans la cuve seront gardés au chaud pour un deuxième service.
- Appuyer sur OFF.
- Débrancher l'appareil.
- Ne pas maintenir au chaud le riz brun pour éviter une décoloration et une forte odeur.
- Ne pas garder au chaud la soupe de riz. La servir rapidement après cuisson, sinon elle sera trop gluante.
- Un long maintien au chaud (plus de 12 heures) peut causer une décoloration, une forte odeur et dessécher le riz.

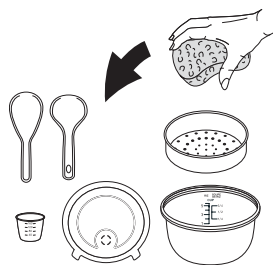
Quelques conseils pour de meilleurs résultats lors de la cuisson du riz :

- Mesurer le riz et le laver à l'eau courante dans un récipient à part. Mettre ensuite le riz dans la cuve avec la quantité d'eau correspondante.
- S'assurer que le riz est bien réparti sur toute la surface de la cuve afin de permettre une cuisson homogène.
- En fin de cuisson, quand la fonction Maintien au chaud est sélectionnée, remuer le riz et le laisser dans le cuiseur encore quelques minutes pour obtenir une cuisson parfaite.

15



16



17

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyer la cuve, le panier vapeur et le pare vapeur amovible. Fig. 17

- Utiliser de l'eau chaude savonneuse et une éponge. Les poudres à récurer et les éponges métalliques sont déconseillées.
- Si des aliments ont collé au fond, laisser tremper la cuve avant de la laver.
- Sécher soigneusement la cuve.
- Ne pas plonger le corps de l'appareil dans l'eau, ni verser de l'eau à l'intérieur.

Vous pouvez également nettoyer la cuve, le panier vapeur et le pare-vapeur amovible au lave-vaisselle.

Pour la cuve, suivre les recommandations suivantes :

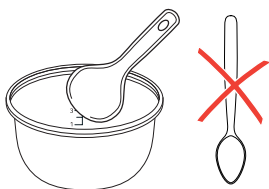
- Lors de la mise en place de la cuve dans le lave-vaisselle, attention de ne pas abîmer le revêtement avec les grilles du lave-vaisselle.
- Pour conserver plus longtemps les qualités anti-adhésives du revêtement, n'utiliser aucun ustensile métallique.
- Remettre en place la cuve dans le cuiseur à riz.

IMPORTANT

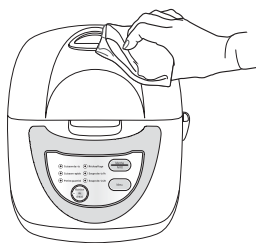
Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénients. Nous garantissons que le revêtement anti-adhésif est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact avec les aliments. Certains aliments comme les soupes contenant de la tomate ou de la purée de tomate peuvent colorer la cuillère en plastique. Ceci est normal.

Précautions d'utilisation de la cuve

- Utiliser une cuillère en plastique ou en bois, et non en métal, pour ne pas endommager le revêtement de la cuve. Fig. 18
- Pour éviter tout risque de corrosion, ne pas verser de vinaigre à l'intérieur de la cuve.



18



- La surface de la cuve peut changer de couleur après une ou plusieurs utilisations. Ce changement, dû à l'action de l'eau et de la vapeur, ne nuit en rien à l'utilisation de l'appareil et n'est pas dangereux pour la santé. Vous pouvez continuer à l'utiliser en toute sécurité.

Nettoyage et entretien des autres parties de l'appareil

- Nettoyer l'extérieur de l'appareil, l'intérieur du couvercle ainsi que le cordon avec un linge humide, puis sécher. Ne pas utiliser de produits d'entretien trop puissants ou abrasifs. **Fig. 19**
- Ne pas nettoyer l'intérieur de l'appareil avec de l'eau.

19

EN CAS DE PROBLÈMES

Comment résoudre les problèmes que vous pouvez rencontrer avec votre Cuiseur à riz

Problèmes	Causes	Solution
Le voyant lumineux ne s'allume pas : la plaque chauffante ne chauffe pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le circuit électrique n'est pas connecté à l'alimentation électrique. 2. L'installation électrique est endommagée. 3. Le circuit de connexion est endommagé. 4. Le circuit principal est endommagé. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifier que l'appareil est bien branché. 2. Contacter le Centre de Service Agréé.
Le voyant lumineux est allumé : la plaque chauffante ne chauffe pas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Panne du contrôle de température. 2. Des composants du circuit électrique sont endommagés. 3. Le circuit est partiellement déconnecté. 4. Le circuit électrique est endommagé. 	Contacteur le Centre de Service Agréé.
Le riz ne cuit pas ou le temps de cuisson est trop long.	1. Problèmes de quantités.	S'assurer que la quantité de riz et d'eau se situe entre les niveaux mini et maxi.
	2. La plaque chauffante est déformée.	Contacteur le Centre de Service Agréé.
	3. La cuve est mal positionnée.	Tourner la cuve légèrement pour la remettre en position normale.
	4. Il y a un corps étranger entre la cuve et la plaque chauffante.	Enlever le corps étranger et nettoyer à l'aide d'un chiffon sec.
	5. La cuve est déformée.	Contacteur le Centre de Service Agréé pour obtenir une nouvelle cuve.
	6. Le circuit principal est endommagé.	Contacteur le Centre de Service Agréé.
	7. Le contrôle de température ne fonctionne plus.	Contacteur le Centre de Service Agréé.
Le riz est brûlé.	1. Problèmes de quantités.	S'assurer que la quantité de riz et d'eau se situe entre les niveaux mini et maxi.
	2. Le circuit principal est endommagé.	Contacteur le Centre de Service Agréé.
	3. Le contrôle de température ne fonctionne plus.	
Des débordements apparaissent en faisant de la soupe de riz/porridge.	Problèmes de quantités.	S'assurer que la quantité de riz et d'eau se situe entre les niveaux mini et maxi.
Le voyant des menus réchauffage, soupe de riz/porridge 1h ou 2h est allumé et l'appareil ne fonctionne pas.	Problème avec la résistance thermique du couvercle.	Contacteur le Centre de Service Agréé.
Le voyant des menus Cuisson du riz, Cuisson rapide et Cuisson petite quantité est allumé et l'appareil ne fonctionne pas.	Problèmes de contrôle de température.	Contacteur le Centre de Service Agréé.