

**10L**



**1505393**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Allemagne

tél. +49 5258 971-0  
fax : +49 5258 971-120  
**Hotline technique** : +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



**2806DM0074**

Version: **1.0**

Date de création : 2021-12-16

---

## Manuel d'utilisation original

1	Sécurité .....	2
1.1	Explication des avertissements .....	2
1.2	Consignes de sécurité .....	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage .....	7
1.4	Utilisation non conforme à l'usage .....	7
2	Généralités .....	8
2.1	Responsabilité et garantie .....	8
2.2	Protection des droits d'auteur .....	8
2.3	Déclaration de conformité .....	8
3	Transport, emballage et stockage .....	9
3.1	Inspection suite au transport .....	9
3.2	Emballage .....	9
3.3	Stockage .....	9
4	Paramètres techniques .....	10
4.1	Indications techniques .....	10
4.2	Fonctions de l'appareil .....	12
4.3	Éléments de l'appareil .....	12
5	Mode de montage .....	14
5.1	Installation .....	14
5.2	Raccordement du gaz .....	15
6	Mode d'emploi .....	18
7	Nettoyage .....	21
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage .....	21
7.2	Nettoyage .....	22
8	Défaillances possibles .....	23
9	Élimination des déchets .....	26



**Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !**

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

FR

## 1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

### 1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



**DANGER !**

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



### **AVERTISSEMENT !**

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



### **ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

### **ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

### **REMARQUE !**

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

## 1.2 Consignes de sécurité

### Sécurité des appareils alimentés en gaz

- Ne pas utiliser l'appareil alimenté en gaz en cas de défaillances ou de dommages ou si vous suspectez une défaillance ou un dommage. Dans ce cas, tourner le(s) régulateur(s) de gaz sur la position « O » et fermer le robinet de gaz principal. Contacter immédiatement le service après-vente.
- Réaliser régulièrement les contrôles d'étanchéité, en utilisant une solution savonneuse (un spray pour détecter les fuites).

**Ne pas utiliser la flamme nue pour contrôler l'étanchéité des conduites de gaz !**

### **AVERTISSEMENT !**

**Danger d'asphyxie et d'explosion causé par les fuites de gaz !**

- Si vous sentez une odeur de gaz, suivez les consignes suivantes :
  - fermer immédiatement le(s) régulateur(s) de gaz et le robinet principal de gaz

- assurer une bonne aération des pièces données : ouvrir largement toutes les portes et fenêtres
- n'allumer aucun feu, éteindre toute flamme nue
- ne pas fumer
- ne pas produire d'étincelles, ne mettre en marche aucun commutateur électrique, ne pas utiliser de téléphones (que ce soit un téléphone fixe ou portable)
- n'utiliser aucun appareil électrique à proximité de l'appareil alimenté en gaz
- si nécessaire - informer les autres personnes dans l'immeuble, en les appelant ou en frappant aux portes
- quitter l'immeuble
- une fois hors de l'immeuble, contacter le service. Si la source de la fuite de gaz ne peut pas être localisée, appeler immédiatement les pompiers ou informer le fournisseur de gaz.

## Sécurité au cours de l'exploitation des cuiseurs riz à gaz

FR



### AVERTISSEMENT !

Utiliser l'appareil uniquement dans une pièce bien ventilée ou à l'extérieur !

### ATTENTION !

Garder l'appareil hors de portée des enfants !



### AVERTISSEMENT !

Les éléments extérieurs peuvent être très chauds.

Garder l'appareil hors de portée de petits enfants.

- Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène. **Risque d'étranglement !**
- L'appareil fonctionne uniquement au propane et au gaz naturel. Avant la mise en marche, s'assurer que le type de gaz fourni par le distributeur de gaz local est conforme au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique et dans le

tableau informatif. Si les données ne correspondent pas, ne pas utiliser l'appareil. Contacter le service pour adapter l'appareil.

- Ne jamais déplacer l'appareil lors de son fonctionnement.
- Ne pas déposer de matériaux inflammables (p.ex. De journaux, de sacs de courses, de sachets en plastique, d'essence, etc.) à proximité de l'appareil.
- Lorsque l'appareil est utilisé, veiller à assurer une bonne ventilation : ouvrir les fenêtres ou brancher un ventilateur pour permettre la circulation de l'air.
- Ne pas bloquer l'évacuation de la vapeur sur le couvercle du cuiseur riz ni la sortie d'air.
- Utiliser uniquement des tubes de gaz possédant une attestation de type.
- Ne pas utiliser de tubes de gaz en vinyle ou en caoutchouc.
- Si le cuiseur riz n'est pas utilisé, s'assurer que la vanne d'arrêt du gaz est fermé.
- En cas d'observation de phénomènes inhabituels (comme p.ex. une odeur bizarre, des bruits étranges, etc.), fermer immédiatement la vanne d'arrêt du gaz et suivre les consignes relatives à la résolution des problèmes du chapitre « **Défaillances possibles** » ou contacter le service.

### Matières inflammables

- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de produits inflammables (comme par exemple l'essence, l'alcool, etc.). Les températures élevées entraîne l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance, surtout lors de la cuisson avec des huiles ou des graisses, car elles peuvent provoquer des incendies.
- En cas d'incendie, fermer le robinet de gaz. Ne jamais éteindre les flammes avec de l'eau, étouffer la flamme avec le couvercle ou une couverture ignifugée. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

## Surfaces chaudes

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlures. La température élevée se maintient encore après l'arrêt de l'appareil.
- Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil. Utiliser les éléments et les poignées de service prévus à cet effet.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.

## Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

## Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

## Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.



### 1.3 Utilisation conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et considérée comme non conforme à l'usage.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- cuisson et maintien au chaud des plats.

**L'appareil doit être raccordé conformément aux prescriptions en vigueur et peut être utilisé uniquement dans une pièce bien ventilée ou à l'extérieur.**

### 1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- cuisson d'autres produits alimentaires que le riz,
- versement et réchauffement de substances et de produits inflammables, nuisibles à la santé et volatiles, etc.

## 2 Généralités

### 2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les informations et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Le contenu effectif de la livraison peut, dans certaines circonstances, différer des explications décrites ici et des nombreuses représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.

Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus:

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

FR

### 2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

### 2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

## 3 Transport, emballage et stockage

### 3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

### 3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

FR

### 3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

## 4 Paramètres techniques

### 4.1 Indications techniques

#### Modèle / propriétés

- Mode de fonctionnement : gaz
- Brûleur : brûleur circulaire
- Type d'allumage : allumage Piezo
- Flamme pilote
- Sécurité d'allumage
- Vanne d'arrêt du gaz :
- Fonctions :
  - cuisson
  - maintenir au chaud
- Propriétés du récipient intérieur : poignées latérales, rabattables
- L'appareil comprend :
  - gobelet mesureur
  - cuillère à riz
- **Remarque importante :**
  - Peut uniquement être utilisée dans une pièce bien ventilée ou à l'extérieur
  - Livraison sans kit de raccordement au gaz

## Paramètres techniques

<b>Nom:</b>	<b>Cuiseur riz à gaz 10L</b>
Numéro d'article :	<b>1505393</b>
Matériau:	aluminium, émaillé, acier inoxydable
Version du récipient intérieur :	aluminium, résistant à la chaleur, amovible
Contenance en l :	10
Quantité de riz en portions :	50
Pression de réglage en mbar :	50
Puissance :	8 kW
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	600 x 490 x 452
Poids en kg :	15,4

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

## Tableaux de pression de gaz / Pays de destination

FR

<b>Nom:</b>	<b>Cuiseur riz à gaz</b>					
<b>N° art.</b>	<b>1505393</b>					
<b>Type d'appareil</b>	A1					
<b>Catégorie d'appareils</b>	I <sub>3B/P</sub> (30)	I <sub>3+</sub> (28-30/37)		I <sub>3P</sub> (37)	I <sub>3B/P</sub> (50)	I <sub>2H</sub>   I <sub>2E</sub>
<b>Type de gaz</b>	G30	G30	G31	G31	G30	G20
<b>Pression de gaz (mbar)</b>	29	28-30	37	37	50	20
<b>Orifice (mm)</b>	1,3				1,0	2,0
<b>Puissance thermique nominale Q<sub>n</sub> (kW) (Hi)</b>	7,3				5,6	6,1
<b>Consommation de gaz (g/h)</b>	G30:575 (G31:566)			G30:441		

Tab. 1

Catégorie d'appareils (Pression de gaz en mbar)	Pays de destination
I <sub>3+</sub> (28-30/37)	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR
I <sub>3B/P</sub> (30)	AL, BA, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MD, MK, MT, NL, NO, RO, RS, RU, SE, SI, SK, TR, UA
I <sub>3B/P</sub> (50)	AT, CH, CZ, DE, SK
I <sub>3P</sub> (37)	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, LT, NL, PL, PT, SI, SK, TR
I <sub>2H</sub> (20)	AL, AT, BA, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LU, LV, MD, MK, MT, NO, PT, RO, RS, RU, SE, SI, SK, TR, UA
I <sub>2E</sub> (20)	DE, LU, PL, RO

Tab. 2

FR

## 4.2 Fonctions de l'appareil

Dans le cuiseur riz à gaz, dans la version de puissance 5,6 kW, il est possible de préparer ou de maintenir au chaud jusqu'à 8,3 kg de riz (quantité après cuisson).

## 4.3 Éléments de l'appareil

### Description de la fig. 1

- |  |  |
|--|--|
| 1. Poignée du couvercle                | 2. Protection  |
| 3. Poignée du récipient intérieur (2x) | 4. Récipient intérieur                                 |
| 5. Paravent                            | 6. Bac à eau   |
| 7. Capteur de flamme                   | 8. Brûleur   |
| 9. Orifices du brûleur                 | 10. Thermocouple                                       |
| 11. Pieds (4x)                         | 12. Socle  |
| 13. Raccord de gaz                     | 14. Regard de la flamme d'allumage                     |
| 15. Allumage                           | 16. Interrupteur du mode de maintien de la température |
| 17. Interrupteur du mode de cuisson    | 18. Vanne d'arrêt du gaz                               |
| 19. Gobelet gradué                     | 20. Cuillère à riz                                     |



FR

Fig. 1

## 5 Mode de montage



### ATTENTION !

**Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.**

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

### INDICATION !

**Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.**

## 5.1 Installation

FR

### Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



### ATTENTION !

#### Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :
  - plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées



## Mode de montage

- suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
  - facilement accessible
  - bien aérée.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.
  - Veuillez maintenir une distance minimale de 15 cm entre les côtés et l'arrière de l'appareil par rapport aux murs et aux objets, ainsi qu'une distance de 50 cm au-dessus de l'appareil.

## 5.2 Raccordement du gaz

- Avant le raccord à l'installation, s'assurer que l'appareil est réglé sur le type de gaz et la pression disponibles à l'endroit de l'installation (voir la plaque signalétique apposée sur l'appareil et l'emballage ainsi que dans les tableaux 1, 2 du chapitre « **Données techniques** »).
- Installer une vanne d'arrêt du gaz entre la conduite d'arrivée du gaz et l'appareil, à un endroit facilement accessible, pour permettre la coupure de l'arrivée du gaz en cas de besoin.
- S'assurer que la bouteille à gaz (si applicable) est placée et sécurisée correctement et qu'elle se trouve dans un endroit sec.
- Pour éviter les pertes de pression et les problèmes d'allumage, n'utiliser que des raccords de gaz adaptés. Respecter les prescriptions en vigueur dans le pays d'installation.
- La longueur du tuyau à gaz ne peut pas dépasser 1,5 m.
- N'utiliser que des tuyaux à gaz d'un diamètre au moins aussi grand que le diamètre du raccord de gaz de l'appareil.
- Le raccord de gaz se trouve à droite des éléments de commande de l'appareil. Effectuer les raccords comme suit (fig. ci-dessous) :
  - raccorder un tuyau de gaz adapté (a) d'un diamètre correspondant au raccord de gaz (13) de l'appareil,
  - serrer le tuyau de gaz (a) et le raccord de gaz (13) à l'aide d'un fil (c).



Fig. 2

### INFORMATION !

**Contrôler régulièrement le tuyau de gaz. S'il est endommagé, le remplacer immédiatement.**

- S'assurer que le tuyau de gaz ne se trouve pas sur ou à proximité des surfaces chaudes, qu'il n'est pas exposé aux tensions et pressions et qu'il n'est pas au contact de bords tranchants ou autres objets susceptibles de l'endommager.
- Après le raccordement de l'appareil au gaz, l'étanchéité de tous les points de raccordement entre la source de gaz et l'appareil doit être contrôlée. Pour ce faire, utiliser un spray de détection des fuites ou éventuellement des solutions savonneuses qui n'entraîne pas la corrosion. Appliquer la solution ou le spray sur les points de raccordement, aucune bulle d'air ne peut se former. Contrôler également la vanne d'arrêt du gaz.

### AVERTISSEMENT!

**Ne pas utiliser le feu ouvert pour vérifier les fuites !**

### Test d'allumage et d'arrêt

FR

- Lors de la mise en marche de l'appareil, toujours suivre les consignes ci-dessous relatives à l'allumage et à l'arrêt de l'appareil.

### ATTENTION !

**Avant l'allumage ou le réallumage de la flamme d'allumage, il est nécessaire d'éteindre complètement l'appareil pour 5 minutes.**

- Avant la mise en marche de l'appareil, vérifier s'il n'y a aucune fuite de gaz. Utiliser une solution savonneuse ou un autre produit de détection des fuites. Après le contrôle, essuyer pour éliminer la solution savonneuse.
- Pour assurer le fonctionnement correct, réaliser les opérations suivantes :
  - Retirer le récipient intérieur, le paravent et le socle.
  - Tourner la vanne d'arrêt du gaz sur la position ON.
  - Basculer doucement l'interrupteur du mode de cuisson (THEN COOK) vers le bas. L'interrupteur devrait s'arrêter à mi-chemin et ne pas se refermer. C'est une **protection de l'allumage** qui permet d'éviter un allumage accidentel du brûleur principal lorsque l'interrupteur du mode de maintien de la température (WARMING) est activé.
  - Presser l'allumage (FIRST IGNITE) vers le bas jusqu'au déclic et ensuite le relâcher. La flamme d'allumage devrait s'allumer. L'interrupteur rouge du mode de maintien de la température (WARMING) contrôle la flamme d'allumage et en mode désactivé, il est couvert par l'allumage (FIRST IGNITE). La pression sur l'allumage (FIRST IGNITE) active également et découvre l'interrupteur du mode de maintien de la température

(WARMING). Il reste en bas tant qu'il n'est pas basculé vers le haut pour éteindre la flamme d'allumage. Si la flamme d'allumage ne s'allume pas, répéter le processus jusqu'à ce que la flamme d'allumage s'allume. Si après une nouvelle tentative, la flamme d'allumage ne s'allume pas de nouveau, lire le chapitre « **Défaillances possibles** » .

- Fixer de nouveau, dans l'ordre adéquat, le socle, le paravent, le récipient intérieur **vide**. Quand la flamme d'allumage est allumée, basculer l'interrupteur du mode de cuisson (THEN COOK) vers le bas. L'appareil devrait s'éteindre dans les 3 à 4 minutes. Si l'appareil ne s'éteint pas, basculer l'interrupteur du mode de cuisson (THEN COOK) vers le haut sur la position Arrêt et lire le chapitre « **Défaillances possibles** » .
- Quand l'appareil s'arrête normalement, ajouter un demi litre d'eau et attendre le déclic indiquant que le capteur a été réinitialisé. Quand la flamme d'allumage est allumée, basculer de nouveau l'interrupteur du mode de cuisson (THEN COOK) vers le bas. L'appareil devrait chauffer à sec le récipient intérieur et s'éteindre. Si l'appareil ne s'éteint pas normalement, basculer l'interrupteur du mode de cuisson (THEN COOK) vers le haut sur la position Arrêt. Pour découvrir les causes et les solutions, lire le chapitre « **Défaillances possibles** » .
- En retirant le récipient intérieur, bien s'assurer de basculer l'interrupteur rouge du mode de maintien de la température (WARMING) vers le haut jusqu'au déclic et jusqu'à ce qu'il soit couvert par l'allumage (FIRST IGNITE). Il se trouve alors en position d'arrêt.

## 6 Mode d'emploi



### AVERTISSEMENT !

#### **Risque de brûlures dû aux surfaces ou aux éléments chauds !**

Ne pas toucher la surface chaude de l'appareil, lors de son utilisation et directement après son arrêt. Attendre que l'appareil refroidisse.

Pour poser/enlever, utiliser les poignées du couvercle et du récipient intérieur.

Utiliser des torchons de cuisine ou des gants de protection.

#### **Risque de brûlures causé par la flamme d'allumage !**

Lors du contrôle de la flamme, ne pas regarder directement dans l'orifice du tuyau. Garder une distance de sécurité.

#### **Risque de brûlure causé par la vapeur se dégageant du couvercle !**

Ne pas tenir les mains ni le visage directement au-dessus de la sortie de vapeur sur le couvercle ni au-dessus de l'orifice de sortie de l'air.

FR

### Consignes pour l'utilisateur

- Ne pas utiliser l'appareil si le récipient intérieur est vide (sauf en cas de contrôle de fonctionnement).
- L'appareil est destiné à un usage professionnel et peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé.
- S'assurer que l'installation de l'appareil a été réalisée par un installateur de gaz qualifié.
- Le récipient intérieur est destiné uniquement à l'utilisation avec ce cuiseur riz à gaz et ne peut être utilisé avec d'autres appareils. Ceci pourrait causer des dommages.
- L'unité inférieure du brûleur est destinée uniquement à l'utilisation avec ce cuiseur riz à gaz et ne peut être utilisé avec d'autres appareils.
- Lors de l'allumage, garder une distance de sécurité.
- Ne pas bloquer l'allumage avec de l'eau ni avec du riz, car ceci rend l'allumage inefficace.
- Garder le brûleur toujours au sec.
- Pour éviter la combustion incomplète du gaz, ne pas couvrir la partie supérieure de l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance quand il est allumé.
- Éviter d'endommager le fond du récipient intérieur en le cognant contre d'autres objets.

## Mode d'emploi

- Il est normal que la couleur du récipient intérieur en aluminium change. Les causes de cette décoloration sont la qualité de l'eau, la quantité insuffisante d'eau ajoutée, les processus de cuisson du riz qui se suivent sans interruption et le riz laissé dans le récipient. Malgré cette décoloration, il est possible d'utiliser le récipient intérieur en toute sécurité.

### Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil, les éléments amovibles (le couvercle, le récipient intérieur, la paravent, le bac à eau) et les accessoires, en suivant les consignes du chapitre « **Nettoyage** ».
2. Sécher soigneusement les éléments lavés.
3. Assembler l'appareil :
  - poser le bac à eau sur le socle de l'appareil,
  - placer le paravent sur le socle de manière à ce que l'orifice du tuyau se trouve au-dessus des éléments de commande.
4. L'appareil peut être utilisé uniquement dans un état technique parfait et dans un endroit bien aérée.
5. Vérifier le raccordement de l'appareil au gaz.
6. S'assurer qu'il n'y a pas d'objets autour ou au-dessous de l'appareil qui pourraient limiter la quantité d'air nécessaire à la combustion.
7. Pour mettre en marche, suivre les consignes suivantes.

FR

### Préparation du récipient intérieur avec le riz

1. Préparer la quantité nécessaire de riz. Pour la mesure, utiliser le gobelet mesureur fourni.
2. Laver le riz dans un autre récipient.
3. Mélanger le riz lavé avec de l'eau fraîche dans un rapport de 1:1,3 (riz:eau) et le mettre dans le récipient intérieur. Respecter les indications dans le récipient intérieur.

**Exemple** : Verser dans le récipient intérieur 3 mesures (gobelet mesureur) de riz lavé et verser de l'eau fraîche jusqu'à l'indication 3 dans le récipient intérieur.

4. Placer le récipient intérieur dans la paravent.

#### **ATTENTION !**

**Un fond de récipient intérieur mouillé entraîne un faible allumage ou l'obturation du brûleur et donc une combustion inefficace.**

Avant de placer le récipient intérieur dans l'appareil, essuyer et sécher soigneusement son fond.

5. Couvrir le récipient intérieur avec le couvercle.

### Allumage de l'appareil

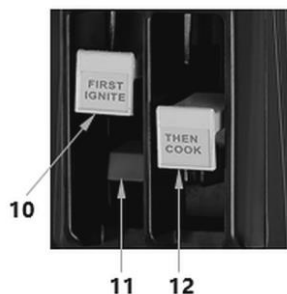


Fig. 3

FR

1. S'assurer que la vanne d'arrêt du gaz est ouverte et que l'orifice du tuyau se trouve directement au-dessus des éléments de commande.
2. Basculer l'allumage (FIRST IGNITE) (10) vers le bas pour 2 secondes, jusqu'au déclic et le maintenir en cette position pendant env. 5 secondes.
3. Relâcher l'allumage (FIRST IGNITE) (10) et vérifier la flamme d'allumage en observant l'orifice du tuyau. Si la flamme d'allumage est allumée, l'appareil est prêt à être utilisé.

Quand l'allumage (FIRST IGNITE) (10) bascule de nouveau, l'interrupteur du mode de maintien de la température (WARMING) (11) reste sur la position basse.

4. Si la flamme d'allumage ne s'allume pas, attendre 5 minutes et ensuite, répéter les étapes 1 à 3 pour allumer de nouveau la flamme d'allumage.
5. S'assurer que la flamme d'allumage est allumée et ensuite, allumer le brûleur principal en basculant l'interrupteur du mode de cuisson (THEN COOK) (12) vers le bas.
6. Vérifier si le brûleur principal est allumé en regardant à travers l'orifice du tuyau.

### Conseils importants

- Si le paravent et le récipient intérieur ne sont pas correctement installés, le brûleur principal peut ne pas s'allumer même si la flamme d'allumage reste allumée.
- Au cours de la cuisson, ne pas basculer l'interrupteur de maintien de la température (WARMING) vers le haut : l'appareil s'éteindra alors.

## Nettoyage

---

- Si le brûleur principal ne s'allume pas ou a été éteint, basculer l'interrupteur du mode de cuisson (THEN COOK) vers le haut, sur la position Arrêt, jusqu'au dé clic.
- Attendre que la flamme d'allumage s'allume et seulement alors basculer l'interrupteur du mode de cuisson (THEN COOK) vers le bas. Il reste en bas seulement quand la flamme d'allumage est allumée.

### Cuisson et maintien de la température du riz

1. Quand le processus de cuisson s'arrête, l'interrupteur du mode de cuisson (THEN COOK) bascule automatiquement vers le haut.
2. Une fois le processus de cuisson terminé, laisser le couvercle fermé pendant environ 10 - 15 minutes pour que le riz devienne plus moelleux.
3. Ensuite, retirer prudemment le couvercle du récipient intérieur en utilisant la poignée du couvercle.
4. Servir le riz préparé. Utiliser la cuillère fournie pour mélanger et servir le riz.
5. Une fois le riz servi, reposer le couvercle sur le récipient intérieur pour que le riz à l'intérieur ne refroidisse pas.
6. Basculer l'interrupteur de maintien de la température (WARMING) vers le bas, pour mettre l'appareil en mode de maintien de la température.

La durée recommandée du maintien au chaud du riz est d'une heure.

7. Si le réchauffement n'est pas nécessaire, basculer l'interrupteur du mode de maintien de la température (WARMING) vers le haut.

### Arrêt de l'appareil

1. S'il est nécessaire de retirer le récipient intérieur après la cuisson du riz, basculer l'interrupteur du maintien de la chaleur (WARMING) vers le haut, jusqu'au dé clic.

L'interrupteur du mode de maintien de la température (WARMING) se retrouve alors en position d'arrêt.

## 7 Nettoyage

### 7.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant de nettoyer, fermer la vanne de l'alimentation en gaz.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.

- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus ou à bords tranchants peuvent endommager l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

## 7.2 Nettoyage

1. Nettoyer l'appareil et les accessoires après chaque utilisation.
2. Retirer le récipient intérieur du paravent.

### **ATTENTION !**

**Ne jamais laver le récipient intérieur dans le lave-vaisselle.**

**Ne pas utiliser d'éponges métalliques car elles peuvent rayer la surface du récipient intérieur.**

3. Après chaque utilisation, laver soigneusement le récipient intérieur à l'eau chaude et avec un produit nettoyant doux. Éliminer les dépôts de charbon au fond du récipient intérieur, sinon ils peuvent perturber le transfert de la chaleur.
4. Essuyer le récipient intérieur à l'aide d'un chiffon propre.
5. Laver le couvercle, le paravent et le bac à eau, ainsi que les accessoires (le gobelet mesureur, la cuillère à riz) à l'eau chaude, en utilisant un chiffon ou une éponge et un produit nettoyant doux.
6. Enfin, rincer tous les éléments lavés à l'eau claire.
7. Sécher soigneusement les éléments lavés à l'aide d'un chiffon doux.
8. Nettoyer le socle à l'aide d'un chiffon doux humide et le sécher soigneusement.
9. Pour assurer une combustion efficace, nettoyer régulièrement le brûleur. Utiliser un chiffon doux humide.
10. Utiliser une aiguille pour nettoyer les orifices du brûleur.



## 8 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service.

Pour ce faire, indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le nom du modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

<b>Problème</b>	<b>Cause probable</b>	<b>Solution</b>
Absence d'arrivée du gaz, l'appareil ne se met pas en marche	La vanne d'arrêt du gaz n'est pas ouverte	Ouvrir la vanne d'arrêt du gaz
	Tuyau de gaz tordu ou aplati	Déplier ou remplacer le tuyau de gaz
	De l'air dans le tuyau de gaz	Allumer de nouveau
	Orifices du brûleur bouchés	Nettoyer les orifices du brûleur
	Brûleur endommagé	Contacteur le service après-vente
Le brûleur principal s'éteint avant que le riz ne cuise.	Processus d'allumage trop rapide	Réaliser lentement le processus d'allumage
	Trop peu d'eau pour une telle quantité de riz	Ajouter une quantité suffisante d'eau
	De l'eau déversée sur le capteur de la flamme	Sécher le capteur de la flamme
	Bac à eau, récipient intérieur et/ou paravent mal installé	Fixer correctement les éléments de l'appareil
	Élément thermique endommagé ou sale	Contacteur le service après-vente

Problème	Cause probable	Solution
Au cours de la cuisson, la flamme d'allumage et le brûleur principal s'éteignent	Du liquide déversé sur la flamme d'allumage	Nettoyer ou remplacer le brûleur
	Orifice de la flamme d'allumage bouché	Nettoyer l'orifice de la flamme d'allumage ou le remplacer
	Pression d'alimentation en gaz trop faible	Contrôler le tuyau de gaz et vérifier si sa taille correspond Ouvrir complètement la vanne d'arrêt du gaz
	L'élément thermique est endommagé ou mouillé	Nettoyer ou remplacer l'élément thermique
Le brûleur principal ne s'éteint pas automatiquement	Élément thermique endommagé ou sale	Contacteur le service après-vente
	Joint ou ressort de la vanne d'arrêt du gaz endommagés	Contacteur le service après-vente
Flamme du brûleur principal trop faible	Pression d'alimentation en gaz trop faible	Contacteur le fournisseur de gaz
	Orifices du brûleur bouchés	Nettoyer les orifices du brûleur
Flamme jaune sur le brûleur principal De la suie au fond du récipient intérieur	Type de gaz inadapté	Mettre en marche l'appareil seulement en utilisant le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique
	La vanne d'arrêt du gaz n'est pas complètement ouverte	Ouvrir la vanne d'arrêt du gaz
	Brûleur sale ou des insectes à l'intérieur du brûleur	Nettoyer le brûleur, si endommagé, le remplacer Retirer les insectes du brûleur

<b>Problème</b>	<b>Cause probable</b>	<b>Solution</b>
Flamme trop haute	De l'eau déversée sur le brûleur Éléments du brûleur et de la buse du brûleur bouchés	Nettoyer les éléments du brûleur ou remplacer le brûleur
	Régulateur de la pression de gaz endommagé	Remplacer le régulateur de la pression de gaz
L'eau ou le riz débordent	Trop d'eau ou trop de riz placés dans le récipient intérieur	Ne pas dépasser la quantité maximale d'eau ou de riz
Le côté intérieur du récipient intérieur devient gris foncé	Le récipient intérieur n'a pas été séché après le nettoyage	Sécher soigneusement le récipient intérieur après le nettoyage
	La surface du récipient intérieur s'est décolorée et a pris la couleur de gris foncé à cause des vapeurs	La décoloration de l'aluminium n'est pas nuisible pour la santé

## 9 Élimination des déchets

En fin de période d'utilisation, éliminer l'appareil conformément aux réglementations nationales et locales. Pour ce faire, contacter une entreprise spécialisée dans le domaine ou le service chargée des questions de traitement des déchets dans votre municipalité.

Pour éviter tout abus éventuel dans l'utilisation de l'appareil et les dangers y liés, veiller à exclure toute possibilité de mise en marche de l'appareil avant sa mise au rebut. Transmettre ensuite l'appareil au point de collecte local.