

CUISEUR À RIZ 5 TASSES À PAROIS ISOLANTES



MODÈLE WST3007ZE

MANUEL D'UTILISATION



Westinghouse

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Au moment d'utiliser un appareil électrique, toujours respecter les règles de sécurité élémentaires, notamment celles qui suivent :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour prévenir les décharges électriques, ne pas mettre le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. L'utilisation de l'appareil près des enfants requiert une surveillance accrue.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il est inutilisé ou avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
6. Ne pas utiliser l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, si l'appareil a déjà mal fonctionné ou est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le service à la clientèle pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
7. Pour éviter les risques de blessures, ne pas utiliser d'autres accessoires ou pièces que ceux recommandés par le fabricant.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir; éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes.
10. Ne pas déposer l'appareil près d'un brûleur de cuisinière à gaz, d'un élément de cuisinière électrique, ni dans un four chaud.
11. Faire preuve de beaucoup de prudence au moment de manipuler un appareil contenant de l'huile ou un liquide chaud.
12. Pour mettre l'appareil hors tension, placer le sélecteur au mode RÉCHAUD et débrancher la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage auquel il n'est pas destiné.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est réservé à une utilisation domestique.

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

MISE EN GARDE : Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur lorsqu'il est en marche. Il est important de prendre les précautions appropriées pour prévenir les risques de brûlures, d'incendies ou d'autres dommages corporels ou matériels.

1. Quiconque n'a pas lu et compris toutes les directives d'utilisation et de sécurité n'est pas qualifié pour faire fonctionner cet appareil. Tous les utilisateurs doivent lire attentivement le présent manuel avant de faire fonctionner ou de nettoyer cet appareil.
2. **Débrancher la fiche de la prise lorsque l'appareil est inutilisé ou avant de le nettoyer. Pour réduire les risques de décharge électrique, ne jamais immerger ni rincer cet appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.**
3. Si l'appareil tombe dans l'eau ou est accidentellement immergé, le débrancher immédiatement. **Ne pas le sortir de l'eau sans le débrancher au préalable!**
4. Au moment d'utiliser cet appareil, assurer une circulation d'air appropriée au-dessus et autour. Ne pas utiliser cet appareil s'il entre en contact avec des rideaux, des revêtements muraux, des vêtements, des torchons ou tout autre matériau inflammable, ou encore s'il se trouve à proximité.
5. Pour réduire les risques d'incendie, ne pas laisser l'appareil sans surveillance durant l'utilisation.
6. Si l'appareil présente des signes de défectuosité durant l'utilisation, l'éteindre immédiatement et le débrancher. Ne pas utiliser ni tenter de réparer un appareil défectueux.
7. Brancher le cordon de cet appareil uniquement sur une prise c.a. 120 V.
8. Ne pas utiliser cet appareil s'il est en position instable.
9. Ne pas utiliser le récipient ou le couvercle en verre s'ils sont fissurés ou endommagés.
10. Ne pas se servir du mode de réchaud pour faire réchauffer du riz froid ou d'autres aliments.
11. Pour prévenir les risques de décharge électrique, débrancher le cuiseur à riz avant de le nettoyer ou d'y ajouter de l'eau.
12. Ne jamais brancher le cuiseur à riz si le récipient ne se trouve pas dans la coque chauffante.
13. Pour prévenir les risques de brûlures, ne pas se tenir près de l'évent à vapeur durant la cuisson. Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant de manipuler ou de nettoyer la coque chauffante et le couvercle en verre.
14. Ne jamais utiliser le récipient sur une cuisinière à gaz ou électrique ou sur une flamme nue.
15. Ne jamais laisser la cuiller en plastique ou la mesure dans le récipient lorsque l'appareil est en marche.
16. Soulever le couvercle avec prudence pour éviter les brûlures et laisser l'eau s'égoutter dans l'appareil.
17. Pour réduire les risques de décharge électrique, cuire seulement dans le récipient amovible. Ne pas verser de liquide directement dans la coque chauffante. Verser le liquide dans le récipient amovible seulement.

FICHE POLARISÉE

Par mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de décharges électriques, ce type de fiche ne peut être inséré dans une prise murale polarisée que dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, essayer dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, faire appel à un électricien professionnel. Ne pas tenter de modifier ou de contourner ce dispositif de sécurité.

CORDON ÉLECTRIQUE

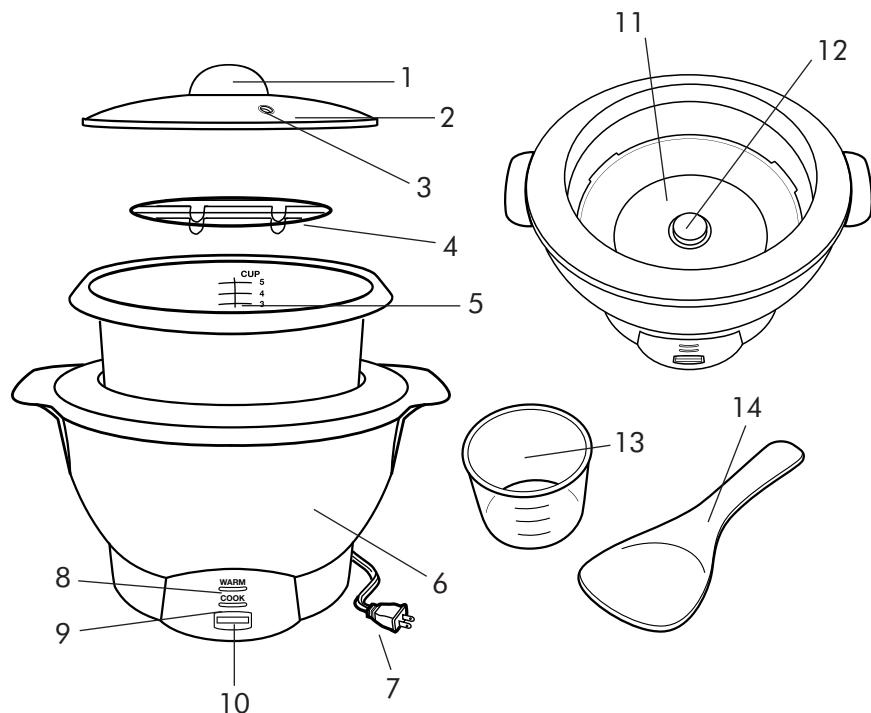
Le cordon électrique est court afin de réduire les risques d'enchevêtrement et d'accident. L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé, l'appareil pourrait ne pas fonctionner de façon adéquate. Il faut alors le brancher sur un autre circuit électrique.

APPRENDRE À CONNAÎTRE LE CUISEUR À RIZ 5 TASSES À PAROIS ISOLANTES WESTINGHOUSE WST3007ZE

LE PRODUIT PEUT DIFFÉRER LÉGÈREMENT DE L'ILLUSTRATION.



- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Poignée du couvercle
(N° 21762) | 8. Voyant de chauffe |
| 2. Couvercle en verre
(N° 22274) | 9. Voyant de cuisson |
| 3. Évent à vapeur | 10. Sélecteur de cuisson
du riz |
| 4. Grille de cuisson
(N° 21764TM) | 11. Plaque chauffante |
| 5. Récipient antiadhésif
(N° 22275) | 12. Thermostat |
| 6. Coque chauffante à parois
isolantes | 13. Mesure à riz
(N° 21774TM) |
| 7. Cordon d'alimentation à
fiche polarisée | 14. Cuiller à riz
(N° 21775TM) |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Lire toutes les instructions.
2. Laver le récipient, le couvercle en verre, la grille métallique, la mesure et la cuiller à riz dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et bien essuyer.
3. Ne jamais immerger la coque chauffante dans l'eau.
4. Ne jamais verser de liquide dans la coque chauffante. Toujours le verser dans le récipient.
5. Ne jamais tenter de forcer le sélecteur de cuisson du riz en position de cuisson (COOK) une fois qu'il s'est positionné au mode réchaud (WARM).
6. Ne jamais brancher le cuiseur à riz sans avoir d'abord placé le récipient dans la coque chauffante.
7. Toujours s'assurer que le récipient contient du liquide avant de brancher le cuiseur à riz.
8. Ne pas oublier que la mesure n'est pas une mesure standard; elle ne contient qu'environ $\frac{3}{4}$ de tasse.
9. Ne jamais laver des pièces du cuiseur à riz au lave-vaisselle.
10. Conserver les présentes instructions et s'y reporter régulièrement.
11. Si l'extérieur du récipient est mouillé lorsqu'on le dépose dans le cuiseur à riz, un craquement pourrait se produire au moment où l'appareil chauffe. De plus, l'intérieur de l'appareil pourrait être endommagé. Il faut donc toujours bien essuyer l'extérieur du récipient avant l'utilisation.

MODE D'EMPLOI

CUISSON DU RIZ

On peut utiliser diverses variétés de riz comme le riz basmati, le riz sauvage, le riz noir, le riz arborio, le risotto, le riz au safran, le riz brun et le riz à grain long. Ne pas se servir du cuiseur à riz pour préparer du riz instantané.

Une mesure de 180 ml ($\frac{3}{4}$ de tasses) est incluse avec le cuiseur à riz.

1. S'assurer que le cuiseur à riz est débranché. Sortir le récipient de l'appareil.
2. À l'aide de la mesure à riz fournie, mesurer la quantité de riz souhaitée.

REMARQUE : S'assurer que le riz est de niveau dans la mesure.

3. **Pour de meilleurs résultats, rincer le riz avant la cuisson.**

Verser la quantité de riz désirée dans un contenant distinct. Laver et rincer le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire. Pour plus de précisions sur la façon de rincer le riz, se reporter à la section intitulée Généralités.

4. Déposer le riz rincé dans le récipient de cuisson.
5. On peut utiliser deux méthodes de **mesure de l'eau** pour la cuisson au cuiseur à riz :
 - à l'aide de la mesure fournie

OU

- à l'aide des marques à l'intérieur du récipient de cuisson.
6. Pour faire cuire du riz blanc à grain long, utiliser la **mesure à riz** et ajouter une quantité égale d'eau dans le récipient.

RIZ NON CUIT

- 2 mesures à riz
- 3 mesures à riz
- 4 mesures à riz
- 5 mesures à riz

EAU À AJOUTER

- 2 mesures à riz
- 3 mesures à riz
- 4 mesures à riz
- 5 mesures à riz

MODE D'EMPLOI (suite)

CUISSON DU RIZ (suite)

7. On peut aussi mesurer l'eau en se servant des **marques à l'intérieur du récipient de cuisson.**



Verser d'abord le riz dans le récipient de cuisson, puis ajouter de l'eau jusqu'au niveau approprié.

Exemple : Pour préparer trois tasses de riz non cuit, rincer le riz et le verser dans le récipient, puis ajouter de l'eau jusqu'à la marque 3. (Avec l'expérience, on en vient à connaître le niveau d'eau qui convient le mieux.)

8. Remettre le récipient dans la coque chauffante du cuiseur à riz. Le tourner légèrement pour s'assurer qu'il repose bien sur la plaque chauffante/le thermostat.

REMARQUE : Toujours essayer complètement l'extérieur du récipient avant l'utilisation. Si l'extérieur du récipient est mouillé lorsqu'on le dépose dans le cuiseur à riz, un craquement pourrait se produire au moment où l'appareil chauffe. De plus, l'intérieur de l'appareil pourrait être endommagé.

9. Remettre le couvercle de verre en place.

MISE EN GARDE : Ne pas faire fonctionner le cuiseur à riz sans couvercle, ce qui pourrait causer des brûlures ou autres blessures graves.

10. Brancher le cuiseur à riz sur une prise c.a. 120 V.
Appuyer sur le sélecteur de cuisson du riz. Le voyant de cuisson s'allume et le processus de cuisson commence.
11. Lorsque la cuisson est terminée, le sélecteur se soulève et le cuiseur à riz se met automatiquement en mode réchaud.
Pour de meilleurs résultats, laisser le riz cuit reposer 15 minutes avant de le mélanger ou de le retirer. Cela permet d'achever le processus de cuisson à la vapeur.

MODE D'EMPLOI (suite)

CUISSON DU RIZ (suite)

12. Mélanger le riz.

Une fois le riz cuit à la vapeur pendant 15 minutes, soulever le couvercle avec précaution car de la vapeur s'échappe. Utiliser la cuiller à riz fournie ou tout autre ustensile non métallique à long manche pour bien mélanger le riz.

Laisser toute la vapeur s'échapper.

13. Garder au chaud.

Une fois la cuisson terminée, le sélecteur de cuisson se soulève et le cuiseur à riz passe automatiquement en mode **RÉCHAUD**.

Si l'on ne désire pas utiliser le mode **RÉCHAUD**, il suffit de débrancher le cuiseur à riz de la prise murale. Ne pas toucher la coque chauffante ni le récipient de cuisson avant qu'ils aient complètement refroidi.

14. Laisser le cuiseur à riz refroidir complètement avant de le nettoyer.

15. Débrancher l'appareil s'il n'est pas utilisé.

GÉNÉRALITÉS

Le riz pousse dans un sol marécageux, qui inonde facilement. Il n'a pas besoin d'être moulu; il suffit d'en retirer l'enveloppe extérieure. On obtient alors le riz brun ou entier, le plus nutritif des riz.

De nos jours, on se soucie beaucoup d'adopter un régime alimentaire sain en consommant moins de gras, moins de protéines et davantage de glucides complexes. Étant donné que le riz se compose d'environ 8 % de protéines et de 87 % de glucides et ne contient pratiquement aucun gras, il s'avère l'ingrédient parfait d'une alimentation saine.

Comme le riz constitue une source importante de glucides, il est farineux. Pour obtenir un riz plus aéré, il est préférable de le rincer avant la cuisson. Cependant, en rinçant le riz avant la cuisson, on élimine une partie des vitamines, qui sont hydrosolubles. Se reporter à l'emballage du riz pour des directives précises.

TYPES DE RIZ

Riz brun - Contient davantage de vitamine B, de fer et de calcium et met plus de temps à cuire que le riz blanc. Il possède un arôme de noisette et sa texture est moelleuse (voir tableau de cuisson).

MODE D'EMPLOI (suite)

TYPES DE RIZ (suite)

Riz blanc - Comprend plusieurs types de riz blanc, qui peuvent pour la plupart être cuits dans le cuiseur à riz.

Riz à grain long - Moins farineux que le riz à grain court; les grains se séparent plus aisément que ceux du riz à grain court.

Riz à grain court - Plus moelleux et tendre que le riz à grain long. Sa texture est plus douce et sa saveur est plus farineuse.

Le riz blanc met environ 20 à 25 minutes à cuire (le riz brun, environ 50 minutes). Une fois le riz cuit, le sélecteur de cuisson se soulève et le cuiseur à riz passe automatiquement au mode **RÉCHAUD**. Laisser le riz reposer au mode **RÉCHAUD** pendant 10 à 15 minutes pour en rehausser la texture aérée. On peut conserver le riz cuit en mode **RÉCHAUD** pendant plusieurs heures sans en altérer la saveur. Ne pas retirer le couvercle avant le service. **Le récipient de cuisson demeure très chaud après la cuisson et pendant le cycle de réchaud. Porter des moufles isolantes pour le manipuler.**

POURQUOI LE RIZ?

Les céréales (y compris le riz) obtiennent enfin l'attention qu'elles méritent sur la scène alimentaire. Le nouveau guide alimentaire des États-Unis considère le riz comme un élément essentiel d'un régime alimentaire sain et complet. Grâce à leur contenu élevé en fibres, en glucides complexes et au type de protéines qu'elles contiennent, les céréales constituent sans aucun doute certains des aliments les plus complets que la nature nous a offerts.

Les céréales sont la portion comestible de certaines plantes. La céréale, ou le grain, est en fait un fruit complet à valeur nutritive élevée. En plus de leur teneur élevée en fibres, les céréales constituent une excellente source de vitamine B et de nombreux minéraux, y compris le magnésium, le fer, le zinc, le potassium et le sélénium. Les huiles contenues dans le germe des grains complets contiennent de la vitamine E, un antioxydant important.

CARACTÉRISTIQUES

Le riz est un aliment de base dans de nombreux pays. Bien que la consommation du riz à grain long soit plus élevée que celle des autres types de riz à l'échelle internationale, ce riz est moins nutritif et savoureux que le riz brun. Le riz brun n'est pas seulement plus complet, mais il possède en plus un merveilleux arôme de noisette.

MODE D'EMPLOI (suite)

CARACTÉRISTIQUES (suite)

Le riz poli (blanc) est blanchi, lavé, perlé (poli avec du talc), puis il est souvent huilé et recouvert. Ce processus de raffinage élimine l'enveloppe, le son et le germe du grain (en même temps que la plupart des éléments nutritifs), ne laissant que le noyau féculent.

Comme le riz blanc est plutôt fade, on le sert habituellement sur un lit de légumes sautés ou cuits à la vapeur, ou encore garni d'une sauce savoureuse, au cari ou aux arachides par exemple.

Le riz brun à grain long contient des fibres, du son et du germe, riches en éléments nutritifs, de même qu'un noyau féculent. En plus d'être plus savoureux, le riz brun se digère plus lentement, procurant ainsi de l'énergie sur une plus longue période. Le riz brun constitue un accompagnement nourrissant et peut même composer l'élément principal d'un repas. Bien que sa teneur en protéines soit moins élevée que celle d'autres céréales (10 %), les protéines de grande qualité qu'il contient sont facilement assimilées par le corps. Le riz brun est également une bonne source de vitamine B et de nombreux minéraux comme le magnésium, le potassium, le zinc, le fer et le sélénium.

TABLEAU DE CUISSON DU RIZ À GRAIN LONG

Le cuiseur à riz passe automatiquement du mode **CUISSON** au mode **RÉCHAUD** une fois le liquide évaporé du récipient de cuisson. Pour un riz plus aéré, le laisser reposer environ 10 minutes, couvert, au mode **RÉCHAUD** avant le service.

REMARQUE : Toujours déposer le riz dans le récipient de cuisson avant d'ajouter l'eau.

QUANTITÉ DE RIZ NON CUIT

2 mesures à riz

3 mesures à riz

NIVEAU D'EAU

jusqu'à la ligne 4 tasses

jusqu'à la ligne 5 tasses

MODE D'EMPLOI (suite)

UTILISATION DE LA GRILLE POUR LA CUISSON D'ALIMENTS À LA VAPEUR

1. À l'aide d'une mesure à liquides, verser 2½ tasses d'eau dans le récipient de cuisson.
2. Placer la grille de cuisson au fond du récipient.
3. On peut déposer les plus gros légumes directement sur la grille de cuisson. On peut aussi utiliser un panier à étuver résistant à la chaleur pour faire cuire les plus petits légumes. Déposer le panier à étuver au fond du récipient de cuisson, puis y ajouter les petits légumes. Remettre le couvercle de verre en place.
4. Remettre le récipient de cuisson en place dans la coque chauffante du cuiseur à riz. Le tourner légèrement pour s'assurer qu'il repose bien sur la plaque chauffante/le thermostat.
5. Brancher l'appareil sur une prise c.a. 120 V. Appuyer sur le sélecteur de cuisson et le placer au mode CUISSON. Le voyant de CUISSON s'allume. Le processus de cuisson commence dès que le voyant s'allume.
6. Les temps de cuisson suggérés dans le tableau sont approximatifs. Régler une minuterie et vérifier la cuisson une fois la durée suggérée écoulée; poursuivre la cuisson au besoin. La taille et la forme des légumes, ainsi que les préférences personnelles, peuvent dicter certains ajustements. Pour des légumes plus tendres, ajouter de l'eau et faire cuire plus longtemps. Ne pas laisser l'eau s'évaporer complètement.
7. À la fin du cycle de cuisson, placer le sélecteur au mode RÉCHAUD et débrancher le cuiseur à riz de la prise murale.
REMARQUE : Il n'est pas recommandé d'utiliser le mode RÉCHAUD pour les légumes.
8. Utiliser la cuiller fournie ou tout autre ustensile non métallique à long manche pour retirer les légumes du cuiseur à riz. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

MODE D'EMPLOI (suite)

TABLEAU DE CUISSON DES LÉGUMES À LA VAPEUR

Légume	Quantité	Temps de cuisson suggéré (en minutes)
Artichauts entiers	2 petits, bouts coupés et placés à l'envers	25 - 30 min
Asperges	454 g (1 lb)	24 - 27 min
Petites carottes	454 g (1 lb)	35 - 40 min
Brocoli	227 g (½ lb) (têtes 5 cm, tiges 2,5 cm)	25 - 30 min
Choux de Bruxelles	454 g (1 lb)	25 - 28 min
Chou	½ petit, en morceaux	45 - 47 min
Chou-fleur	454 g (1 lb) (têtes 8 cm, tiges 2,5 cm)	25 - 30 min
Haricots verts entiers	454 g (1 lb) (bouts enlevés)	30 - 40 min
Pommes de terre		
Tout usage	2 moyennes, en quartiers	30 - 40 min
Nouvelles	8 moyennes, en moitiés	25 - 30 min
Patates sucrées	2 moyennes, tranches 2,5 cm	30 - 35 min

TABLEAU DE CUISSON À LA VAPEUR DES LÉGUMES SURGELÉS

Légume	Quantité	Temps de cuisson suggéré (en minutes)
Brocoli (têtes)	1 sac de 454 g (16 oz)	36 - 38 min
Choux de Bruxelles	1 sac de 454 g (16 oz)	25 - 29 min
Chou-fleur	1 sac de 454 g (16 oz)	26 - 30 min

ENTRETIEN

Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Ne pas tenter de le réparer soi-même. Toute réparation nécessitant le démontage doit être confiée à un réparateur qualifié.

Toujours débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage.

1. Faire attention de ne pas abîmer le récipient de cuisson, en particulier le fond. Pour bien fonctionner et donner les meilleurs résultats possibles, le récipient doit être bien ajusté sur le thermostat.
2. NE PAS laisser des grains de riz ou d'autres particules d'aliments tomber au fond de la coque chauffante, car ils pourraient empêcher le récipient de cuisson de bien reposer sur la plaque chauffante/le thermostat et ainsi affecter la cuisson.
3. Utiliser la cuiller à riz en plastique ou une cuiller en bois pour mélanger et retirer les aliments du récipient. NE JAMAIS utiliser d'ustensiles en métal.
4. Ne jamais utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer, ce qui endommagerait le fini du récipient et de la coque chauffante.

NETTOYAGE

1. **REMARQUE :** Il est normal qu'une croûte de riz brun soit déposée au fond du récipient une fois la cuisson terminée.
2. Nettoyer cet appareil après chaque usage. Le débrancher de la prise murale. NE JAMAIS immerger la coque chauffante ou le cordon d'alimentation dans l'eau. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
3. Laisser le cuiseur à riz refroidir. Remplir le récipient de cuisson d'eau tiède et laisser reposer quelque temps. Laver à l'eau tiède savonneuse avec une éponge et bien essuyer avec un linge.
4. On peut aussi laver le couvercle en verre, la grille métallique, la mesure et la cuiller à riz dans de l'eau tiède savonneuse.

MISE EN GARDE : Manipuler le couvercle en verre avec précaution, car il peut devenir glissant lorsqu'il est mouillé.

5. Ne jamais laver les pièces amovibles du cuiseur à riz au lave-vaisselle.
6. La coque chauffante peut être essuyée avec un linge doux ou une éponge légèrement humide.
7. **NE JAMAIS VERSER DE LIQUIDE DANS LA COQUE CHAUFFANTE NI L'IMMERGER DANS L'EAU.**

ENTRETIEN (suite)

RANGEMENT

1. Débrancher l'appareil de la prise murale et en nettoyer toutes les pièces. S'assurer que toutes les pièces sont sèches avant de les ranger. Ranger l'appareil dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec. Ne jamais le ranger s'il est encore chaud, mouillé ou branché. Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil.
2. Pour éviter des dommages au récipient ou au couvercle en verre, envelopper le couvercle d'un linge doux et le ranger à l'envers dans le récipient de cuisson.

DIAGNOSTIC ET SOLUTIONS

Problème	Solution possible
Aucun voyant ne s'allume.	S'assurer que le cuiseur à riz est branché.
L'eau déborde durant la cuisson.	Avant la cuisson, s'assurer que l'eau ne dépasse pas la marque maximale. S'assurer que le couvercle est fermé avant la cuisson.
Le riz cuit est trop sec ou n'est pas complètement cuit.	Avant la cuisson, s'assurer qu'il y a suffisamment d'eau dans le récipient par rapport à la quantité de riz non cuit utilisée. Après la cuisson, ajouter $\frac{1}{4}$ de tasse d'eau et placer le sélecteur au mode RÉCHAUD 10 minutes. Mélanger. Vérifier qu'aucun objet ou aliment ne se trouve entre le récipient de cuisson et la plaque chauffante/le thermostat. S'assurer que cet espace est propre.
Le riz cuit contient trop d'eau.	Avant la cuisson, s'assurer de ne pas ajouter trop d'eau au récipient par rapport à la quantité de riz non cuit utilisée. Vérifier qu'aucun objet ou aliment ne se trouve entre le récipient de cuisson et la plaque chauffante/le thermostat. S'assurer que cet espace est propre. S'assurer de ne pas interrompre le cycle de cuisson. Si le cordon est débranché, l'appareil ne fonctionne pas et le riz ne cuit pas.

DIAGNOSTIC ET SOLUTIONS (suite)

Problème	Solution possible
Le riz est brûlé.	Vérifier qu'aucun objet ou aliment ne se trouve entre le récipient de cuisson et la plaque chauffante/le thermostat. S'assurer que cet espace est propre. Nettoyer le récipient après chaque utilisation. Ne pas ajouter d'ingrédients qui brûlent facilement, comme du sucre, avant la cuisson.
De la vapeur s'échappe entre le couvercle et le récipient durant la cuisson.	Vérifier qu'aucun objet ni aliment ne se trouve entre le couvercle de verre et le récipient de cuisson, empêchant ainsi le couvercle de bien fermer. S'assurer que cet espace est propre.
Le riz chauffé ne sent pas bon ou est décoloré.	Pour de meilleurs résultats, ne pas utiliser la fonction RÉCHAUD avec le riz brun. Le son des céréales non raffinées peut se défaire lorsque les grains sont gardés à chaleur peu élevée pendant de longues périodes, produisant ainsi une odeur et un goût désagréables. S'assurer que le couvercle de verre est bien centré sur le récipient au moment d'utiliser la fonction RÉCHAUD . Nettoyer le récipient après chaque utilisation. Ne pas laisser la cuiller à riz ni tout autre ustensile de plastique dans le cuiseur à riz pendant la cuisson ou le mode réchaud.

Si aucune de ces solutions ne fonctionne, communiquer avec le Service à la clientèle au 1 800 233-9054 pour obtenir de l'aide.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Garantie : Ce produit est garanti contre tout vice de fabrication ou de matériaux pour une période d'un an à compter de la date d'achat. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur initial.

Étendue de la garantie : La garantie est annulée si le produit a été endommagé par accident au cours du transport, ou suite à un usage inadéquat ou abusif, une négligence, un entretien inapproprié, un usage à but commercial, une réparation effectuée par des personnes non autorisées, une usure normale, une installation ou un assemblage inapproprié, un entretien abusif ou à toute autre cause ne découlant pas d'un défaut de fabrication ou de matériaux. Cette garantie ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés aux États-Unis ou au Canada et ne couvre pas les produits dont l'utilisation n'est pas conforme aux instructions du fabricant, les produits qui ont subi des modifications ou des transformations, ni les produits ou pièces dont le numéro de série a été effacé, modifié ou rendu illisible.

Garanties implicites : TOUTE GARANTIE IMPLICITE DONT L'ACHETEUR POURRAIT BÉNÉFICIER EST LIMITÉE À UN AN DE LA DATE D'ACHAT. Certains états et certaines provinces ne permettent pas de limitation aux garanties implicites; la limitation ci-dessus peut donc ne pas s'appliquer à ce produit.

Exercice de la garantie : Durant la période de garantie d'un an, tout produit défectueux retourné au magasin Zellers sera soit réparé, soit remplacé par un modèle comparable. Le produit réparé ou de remplacement sera couvert pour le restant de la période de validité de la garantie, assorti d'un mois de garantie supplémentaire. Aucun paiement ne sera exigé.

Note importante : Si une pièce est manquante ou défectueuse, veuillez rapporter ce produit au magasin où vous l'avez acheté.

Adresser questions et commentaires à au Service à la clientèle de Salton :

Service à la clientèle
P.O. Box 6916
Columbia, MO 65205-6916
1 (800) 233-9054

Renonciation de la garantie : Aucune société ou personne n'est autorisée à assumer d'autres responsabilités en rapport avec la vente de ce produit. Il ne sera accepté aucune réclamation pour défectuosité ou mauvais fonctionnement du produit en vertu d'aucune théorie de responsabilité civile, d'aucun contrat ou de loi commerciale invoquant, sans s'y limiter, la négligence, la négligence grave, la responsabilité absolue, la rupture de garantie et la rupture de contrat. La réparation, l'échange ou le remboursement constituent les seuls recours auxquels l'acheteur aura droit dans le cadre de cette garantie. Certains états et certaines provinces ne permettent pas de limitation aux garanties implicites; la limitation ci-dessus peut donc ne pas s'appliquer à ce produit.

Droits juridiques : Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et d'autres droits qui peuvent varier selon votre lieu de résidence.

WESTINGHOUSE™, ® et «AYEZ CONFIANCE... SI C'EST WESTINGHOUSE^{MD}» sont des marques de commerce de WESTINGHOUSE ELECTRIC CORPORATION et sont utilisées en vertu d'une licence par Salton, Inc. **En aucun cas Salton ne pourra être tenue responsable de dommages, pertes ou coûts découlant directement ou indirectement de ces recours.**

Fabrique en Chine