

UNE
MARQUE
PRINCIPALE DANS
LE ROYAUME-UNI

Russell Hobbs®
FINI CLASSIQUE SATINÉ



**Cuiseur à riz/à vapeur
10 verres**

**GUIDE DE L'UTILISATEUR
RHRC100AGCAN**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pendant l'utilisation de tout appareil électroménager, toujours observer les précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Lire l'ensemble des instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin de réduire le risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, les prises, ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Se montrer particulièrement vigilant lorsqu'un appareil électroménager est utilisé à proximité d'enfants.
5. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas en service, ainsi qu'avant de procéder au nettoyage. Laisser refroidir avant de monter ou de démonter des pièces.
6. Ne pas se servir de l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé d'une quelconque manière. Contacter le Service Client pour que l'appareil soit examiné ou qu'il fasse l'objet de réparations ou de réglages.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
11. Faire extrêmement attention en déplaçant un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide brûlant.
12. Pour débrancher, soulever le Levier de sélection du Cuiseur à riz jusqu'à la position de marche/maintien au chaud 'ON/WARM', puis retirer la fiche de la prise murale.
13. Utiliser cet appareil uniquement conformément à l'usage pour lequel il est prévu.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS CE PRODUIT EST EXCLUSIVEMENT RÉSERVÉ À L'USAGE DES PARTICULIERS

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

ATTENTION : LES SURFACES SONT TRÈS CHAUDES : Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur d'eau en cours d'utilisation. Veillez à prendre les précautions nécessaires afin d'éviter le risque de brûlures, d'incendie, ou de tout autre type de blessures ou de dommages au matériel.

1. Toute personne se servant de cet appareil sans avoir lu et assimilé l'ensemble des consignes de sécurité et de fonctionnement est inapte à faire fonctionner l'appareil correctement. L'ensemble des utilisateurs doit lire et assimiler le présent Guide de l'utilisateur avant d'entreprendre de faire fonctionner ou de nettoyer l'appareil.
2. Dans le cas où l'appareil tomberait ou se trouverait accidentellement immergé dans l'eau, veuillez le débrancher immédiatement de la prise murale. **Ne pas entreprendre de retirer l'appareil de l'eau !**
3. En cours d'utilisation, veillez à laisser un espace de circulation d'air adéquat au-dessus ainsi que tout autour de l'appareil. Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il est en contact avec ou proche de rideaux, tentures murales, vêtements, torchons, ou toute autre matière inflammable.
4. Afin de réduire le risque d'incendie, ne pas laisser l'appareil fonctionner seul.
5. Si l'appareil semble ne pas fonctionner correctement en cours d'utilisation, veuillez le débrancher sur le champ. Ne pas utiliser ou entreprendre de réparer un appareil défectueux !
6. Le cordon de l'appareil doit être branché dans une prise de courant de 120 V CA.
7. Ne pas utiliser l'appareil s'il se trouve en position instable.
8. Ne pas utiliser la Cuve intérieure ou le couvercle en verre s'ils sont fêlés ou endommagés.
9. Ne pas utiliser le Mode de Maintien au chaud 'Warm' pour faire réchauffer du riz ou tout autre aliment froid.
10. Éviter tout risque d'électrocution en débranchant le Cuiseur à riz avant de le nettoyer ou de rajouter de l'eau.
11. Ne jamais brancher le Cuiseur à riz sans avoir au préalable placer la Cuve intérieure à l'intérieur du Logement principal.
12. Afin d'éviter de se brûler, ne pas s'approcher de l'orifice d'échappement de la vapeur durant la cuisson. Veuillez également patienter le temps nécessaire afin que le Cuiseur à riz ait complètement refroidi avant de toucher ou de nettoyer le corps de chauffe en acier inoxydable et le couvercle en verre.

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

13. Ne jamais utiliser la Cuve intérieure sur une cuisinière à gaz ou électrique, ou près d'une flamme nue.
14. Ne pas laisser la cuillère à riz en plastique ou le verre gradué à riz à l'intérieur de la Cuve intérieure lorsque l'appareil est branché ou en cours d'utilisation.
15. Soulever le couvercle avec précaution de manière à ne pas se brûler, et laisser l'eau s'écouler à l'intérieur du Cuiseur à riz.
16. Afin de réduire le risque d'électrocution, cuisiner uniquement dans la Cuve intérieure de l'appareil. Ne pas verser de liquide directement dans le corps de chauffe de l'appareil. Ne jamais verser de liquide dans le corps de chauffe en acier inoxydable, verser uniquement dans la Cuve intérieure.

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Cette précaution est destinée à réduire les risques d'électrocution, c'est la raison pour laquelle la fiche ne peut être branchée dans la prise que dans un sens. Si la fiche ne peut pas être insérée à fond dans la prise, retournez-la. Si elle ne peut toujours pas être branchée, consultez un électricien qualifié. Ne pas essayer de modifier ce dispositif de sécurité.

CONSIGNES RELATIVES AU CORDON COURT

L'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court de manière à éviter de se prendre les pieds ou de trébucher comme ceci peut s'avérer être le cas lorsqu'un appareil comprend un cordon plus long.

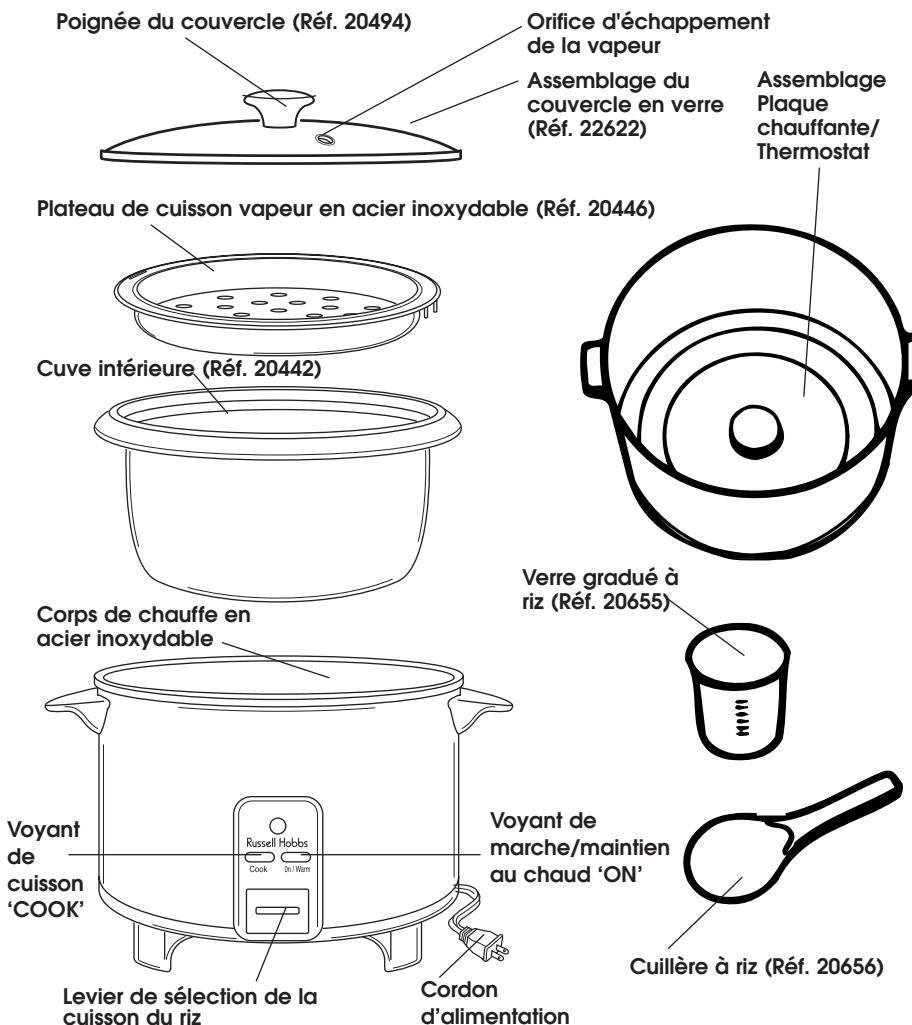
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, il se peut que votre appareil ne fonctionne pas correctement. Il doit être branché sur un circuit électrique indépendant.

INTRODUCTION

Nous vous félicitons de l'achat du Cuiseur à riz/à vapeur électrique Russell Hobbs® comprenant une Cuve intérieure antiadhérente d'une contenance de 10 verres, un plateau de cuisson à la vapeur en acier inoxydable et un logement de maintien au chaud en acier inoxydable.

L'entretien et le nettoyage de votre Cuiseur à riz électrique est d'une facilité élémentaire. Il suffit de le laver ou de le rincer à l'eau chaude savonneuse avec une éponge ou un torchon. Ne pas utiliser de laine d'acier, de tampons à gros grains ou de produits très abrasifs sur une quelconque partie de la surface antiadhérente. Ces produits sont inutiles et risquent d'endommager le revêtement.



AVANT D'UTILISER LE CUISEUR À RIZ POUR LA PREMIÈRE FOIS

Retirer l'ensemble de l'emballage du Cuiseur à riz. Retirer toute étiquette des surfaces extérieures en acier inoxydable.

Nettoyer la Cuve intérieure, le plat à vapeur en acier inoxydable, le couvercle en verre, le verre gradué à riz et la cuillère à riz à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement.

NE PAS IMMERGER LE CORPS DE CHAUFFE DU CUISEUR À RIZ DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE !

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

VEUILLEZ LIRE CE QUI SUIT AVANT D'UTILISER LE CUISEUR À RIZ AUTOMATIQUE RUSSELL HOBBS® POUR LA PREMIÈRE FOIS.

- Lire l'ensemble des instructions.
- Ne jamais immerger le corps de chauffe dans l'eau.
- Ne jamais verser de liquide à l'intérieur du corps de chauffe. Le verser uniquement à l'intérieur de la Cuve.
- Ne jamais essayer de forcer le levier de sélection du Cuiseur à riz pour le conserver en Mode de Cuisson 'COOK' après qu'il se soit placé sur la position 'ON/WARM' (Marche/Maintien au chaud).
- Ne jamais brancher le Cuiseur à riz sans avoir au préalable placé la Cuve intérieure dans le corps de chauffe de l'appareil.
- Toujours veiller à ce que la Cuve intérieure contienne du liquide, ou se tenir prêt à ajouter de l'huile, du beurre ou de la margarine dans la Cuve dès que le Cuiseur à riz est branché.
- Ne pas oublier que le verre gradué à riz ne constitue pas une unité de mesure standard. Une fois pleine, il correspond grossièrement à trois quarts de verre.
- Ne jamais passer les pièces amovibles du Cuiseur à riz au lave-vaisselle.
- Conserver ces instructions et s'y référer régulièrement.
- Veiller à ne pas ébrécher la Cuve intérieure, en particulier la partie inférieure. Pour pouvoir cuisiner correctement et produire les meilleurs résultats possibles, la Cuve intérieure doit être installée convenablement au-dessus du thermostat.
- Ne pas laisser des grains de riz ou toute autre particule alimentaire tomber au fond du corps de chauffe dans la mesure où ceci risquerait d'empêcher le thermostat de venir se loger contre la partie inférieure de la Cuve Intérieure, ce qui entraverait le processus de cuisson.
- Ne jamais utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer dans la mesure où ils risqueraient d'endommager la finition de la Cuve intérieure tout comme du corps de chauffe.
- Conserver ces consignes et s'y référer régulièrement.

Consignes de fonctionnement

CUISSON DU RIZ

Vous pouvez utiliser de nombreuses variétés de riz y compris le basmati, le riz sauvage, le riz noir, l'arborio, le riz à risotto, le riz au safran, le riz brun et le riz à longs grains. Il est déconseillé de faire cuire du riz instantané dans le Cuiseur à riz.

1. Mesurer la quantité de riz que vous souhaitez faire cuire.

Le Cuiseur à riz comprend un verre gradué à riz de 180 ml (environ 3/4 de verre). Une fois plein, le verre gradué à riz produit environ 2 verres un quart de riz cuit.

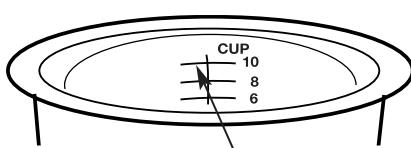
REMARQUE : Veiller à ce que le riz soit bien réparti une fois le verre plein. Le Cuiseur à riz automatique 10 verres de Russell Hobbs® permet de cuire jusqu'à 10 verres gradués de riz cru.

2. Pour des résultats optimums...

Verser la quantité de riz souhaitée dans un récipient à part. Laver et rincer le riz jusqu'à ce que l'eau de rinçage de vienne claire*.

3. Retirer la Cuve intérieure du Cuiseur à riz.

Placer le riz lavé dans la Cuve intérieure et ajouter la quantité d'eau correspondante. (Si vous préparez 10 verres de riz cru, ajouter de l'eau jusqu'à la graduation '10' située à l'intérieur de la Cuve).



Verser de l'eau dans la cuve, jusqu'à la ligne '10' de l'échelle de graduation 'Cup'.

Utiliser le verre gradué à riz fourni pour mesurer les 10 verres de riz. Rincer au besoin. Verser le riz dans la Cuve Intérieure.

Consignes de fonctionnement

(suite)

4. Remettre la Cuve en place à l'intérieur du corps de chauffe du Cuiseur à riz automatique.

La faire tourner légèrement de manière à s'assurer qu'elle soit correctement installée sur l'assemblage plaque chauffante/thermostat.

REMARQUE : Veiller à toujours essuyer la surface extérieure de la Cuve inférieure avec un torchon sec. Si la Cuve est humide au moment de la placer à l'intérieur du corps de chauffe du Cuiseur à riz, on entend alors des crépitements quand l'appareil se met à chauffer. Il est conseillé de toujours bien essuyer la surface extérieure avant utilisation de manière à éviter d'endommager les parties internes de l'appareil.

- * Pour tout renseignement relatif au rinçage du riz, veuillez consulter le chapitre des Renseignement généraux relatifs à la cuisson du riz.

5. Remettre le couvercle en verre.

ATTENTION : Ne pas faire fonctionner le Cuiseur à riz automatique sans son couvercle en verre. Le non respect de ces consignes risquerait d'entraîner des brûlures ou autres blessures graves.

6. Brancher le Cuiseur à riz automatique dans une prise de 120V CA.

Abaisser le Levier de sélection de la cuisson du riz ; le voyant de cuisson 'COOK' s'allume. La cuisson commence dès que le voyant s'allume. Le temps de cuisson dépend du type et de la quantité de riz cuisiné.

7. Une fois la cuisson terminée, le Cuiseur à riz automatique se place automatiquement sur le mode de marche/maintien au chaud 'ON/WARM'. Le voyant jaune de marche/maintien au chaud 'ON/WARM' s'allume.

Pour des résultats optimums, laisser le riz cuit reposer pendant un quart d'heure avant de le brasser ou de le retirer de la Cuve. Ceci permet à la vapeur d'eau de terminer le processus de cuisson.

8. Brasser le riz.

Après avoir laissé le riz cuire à la vapeur pendant 15 minutes, ouvrir le couvercle en verre avec précaution pour laisser la vapeur s'échapper. Utiliser la cuillère à riz fournie ou tout autre ustensile non métallique à long manche pour retirer le riz et le brasser soigneusement. Laisser toute la vapeur d'eau s'échapper.

Instructions de fonctionnement

(suite)

9. Conserver au chaud.

Une fois la cuisson terminée, le Cuiseur à riz automatique se place automatiquement sur le mode de marche/maintien au chaud 'ON/WARM'. Le voyant jaune de marche/maintien au chaud 'ON/WARM' s'allume.

Si vous ne souhaitez pas utiliser le mode de maintien au chaud 'WARM', débrancher le Cuiseur à riz automatique de la prise murale. Ne pas entrer en contact avec le corps de chauffe ou la Cuve intérieure avant que ceux-ci aient entièrement refroidi.

10. Utiliser des gants isolants pour retirer avec précaution la Cuve intérieure du Cuiseur à riz.
11. Laisser le Cuiseur à riz automatique refroidir intégralement avant de procéder au nettoyage.
12. Lorsque le Cuiseur à riz automatique n'est pas en service, veuillez le débrancher.

Tableau de cuisson du riz brun à longs grains

Laisser le riz brun cuire entre 50 et 80 minutes (en fonction de la quantité de riz). Le Cuiseur à riz automatique Russell Hobbs® passe automatiquement du mode de cuisson 'COOK' au mode de marche/maintien au chaud 'ON/WARM' lorsque l'intégralité du liquide s'est évaporée de la Cuve intérieure. Cependant, pour obtenir un riz bien gonflant, laisser le riz reposer couvert environ 10 minutes sur le mode de maintien au chaud 'WARM' avant de le servir.

REMARQUE : Toujours verser le riz dans la Cuve intérieure avant d'ajouter l'eau.

Qté. de riz cru	Niveau d'eau	Qté. approx. de demi-verres
2 verres gradués de riz	jusqu'à la graduation des 4 verres	8
3 verres gradués de riz	jusqu'à la graduation des 5 verres	12
4 verres gradués de riz	jusqu'à la graduation des 6 verres	16
5 verres gradués de riz	jusqu'à la graduation des 7 verres	20
6 verres gradués de riz	jusqu'à la graduation des 8 verres	24
7 verres gradués de riz	jusqu'à la graduation des 9 verres	28
8 verres gradués de riz	jusqu'à la graduation des 10 verres	32

Tableau de cuisson du riz blanc à longs grains (suite)

Laisser le riz blanc cuire entre 25 et 40 minutes (en fonction de la quantité de riz). Le Cuiseur à riz automatique Russell Hobbs® passe automatiquement du mode de cuisson 'COOK' au mode de marche/maintien au chaud 'ON/WARM' lorsque l'intégralité du liquide s'est évaporée de la Cuve intérieure. Cependant, pour obtenir un riz bien gonflant, laisser le riz reposer couvert environ 15 minutes sur le mode de maintien au chaud 'WARM' avant de le servir.

Qté. de riz cru	Niveau d'eau	Qté. approx. de demi-verres
4 verres gradués de riz	jusqu'à la graduation des 4 verres	16
6 verres gradués de riz	jusqu'à la graduation des 6 verres	28
8 verres gradués de riz	jusqu'à la graduation des 8 verres	36
10 verres gradués de riz	jusqu'à la graduation des 10 verres	48

Cuisson du riz

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Le riz pousse dans les terrains marécageux qui sont facilement inondés. Il n'a pas besoin d'être moulu. Il suffit de retirer la balle pour obtenir ce que l'on appelle communément du riz brun ou complet et qui constitue le type de riz le plus nutritif.

Des données récemment publiées dans le cadre d'une alimentation plus diététique indiquent qu'un régime alimentaire doit comprendre moins de lipides et de protides et plus de glucides complexes. Dans la mesure où le riz brun comprend environ 8% de protides, 87% de glucides, tout en étant pratiquement exempt de lipides, il constitue l'ingrédient idéal à une alimentation diététique.

Dans la mesure où le riz constitue une source de glucides importante, il est naturellement riche en amidon. Pour obtenir un riz bien gonflant tout en diminuant la quantité d'amidon, vous pouvez rincer le riz avant la cuisson. Cependant que le fait de rincer ou de faire tremper le riz lui enlève une partie de ses vitamines qui sont solubles dans l'eau. Par conséquent, il est déconseillé de rincer ou de faire tremper le riz à cause de la

LES DIFFÉRENTS TYPES DE RIZ

LE RIZ BRUN - contient davantage de vitamine B, de fer et de calcium et prend plus de temps à cuire (environ 50 minutes) que le riz blanc. Le riz brun a le goût de noisette et possède une texture moelleuse. (Consulter le Tableau de cuisson).

LE RIZ BLANC - comprend différentes variétés dont la plupart peut être cuisinée dans votre Cuiseur à riz automatique Russell Hobbs®. (Consulter le Tableau de cuisson)

LE RIZ LONG - contient moins d'amidon que le riz rond, ce qui permet aux grains de riz de se détacher plus facilement.

LE RIZ ROND - est plus humide et plus tendre que le riz long. Il est d'une consistance plus moelleuse et possède un goût d'amidon plus prononcé.

Le riz blanc cuit en 20 à 25 minutes (le riz brun prend environ 50 minutes). Lorsque le riz est cuit, le Cuiseur à riz automatique Russell Hobbs® passe automatiquement en mode de marche/maintien au chaud 'ON/WARM' tandis que voyant de marche/maintien au chaud 'ON/WARM' s'allume. Laisser le riz reposer en mode de marche/maintien au chaud 'ON/WARM' pendant 10 à 15 minutes afin qu'il puisse gonfler. Vous pouvez conserver le riz cuit au chaud sur le mode de marche/maintien au chaud 'ON/WARM' pendant plusieurs heures sans que le goût du riz s'en trouve altéré. Retirer le couvercle en verre juste avant de servir. **La cuve intérieure reste très chaude après la cuisson ou le mode de maintien au chaud. Utiliser une manique avant de manier la cuve.**

Préférez le riz

Les céréales (y compris le riz) commencent enfin à bénéficier de l'intérêt qu'elles méritent depuis qu'elles font l'objet de l'attention des nutritionnistes. Les nouvelles recommandations diététiques de l'USDA* privilient les céréales en complément d'un régime sain et riche en aliments complets. La teneur impressionnante en fibres, en glucides complexes, et en protéines des céréales, les placent en première ligne des aliments les plus complets offerts par Dame Nature.

Les grains constituent la partie comestible des céréales. Le grain ou cerneau constitue dans les faits un fruit à part entière qui renferme la majeure partie de sa valeur nutritionnelle. En plus de la teneur élevée en fibres des céréales, elles constituent également un excellent apport de vitamine B et de nombreux minéraux tels que le magnésium, le fer, le zinc, le potassium et le sélénium. Les huiles de germe contenues dans les couches de germes céréaliers contiennent de la vitamine E, source importante d'antioxydants.

Glossaire des Céréales

LE RIZ constitue un aliment de base dans de nombreux pays. Bien que le riz long soit consommé en plus grande quantité que n'importe quel autre type de riz produit dans le monde, sa qualité est inférieure au riz brun du point de vue de sa valeur nutritive tout comme de sa saveur. Le riz brun constitue un aliment à la valeur nutritionnelle plus complète et possède de surcroît un goût et un arôme de noisette.

LE RIZ POLI (blanc) est blanchi, lavé, perlé (brassage avec du talc), puis souvent huilé et enrobé. Ce processus de raffinage fait perdre à la céréale la parche, le son et le germe qui se trouvent retirés du grain (y compris la majeure partie des éléments nutritifs), ce qui laisse uniquement l'albumen et l'amidon. Dans la mesure où le riz blanc est relativement fade consommé seul, on le sert en général accompagné de légumes vapeur ou frits et recouvert d'une sauce aromatique telle que du curry ou de la sauce aux arachides.

LE RIZ BRUN À LONGS GRAINS contient des fibres et est riche en son et germe tout comme en albumen et amidon. En plus de son arôme plus prononcé, le riz brun se digère plus lentement, ce qui permet de conserver un niveau d'énergie constant pendant une période de temps plus longue. Le riz brun constitue un repas qui rassasie et mérite la place d'honneur. Bien que le riz brun ne contienne pas autant de protéines que le blé et certaines autres céréales (10%), les protéines de haute qualité qui le constituent sont aisément mises en œuvre par l'organisme. Le riz brun constitue également un apport conséquent en vitamine B et plusieurs minéraux, tels que le magnésium, le potassium, le zinc, le fer, et le sélénium.

Cuisson à la vapeur RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Conserver le couvercle en verre durant la cuisson ordinaire ou à vapeur, excepté mention contraire de la recette ou du tableau. Le fait de retirer le couvercle en verre sans raison valable fait perdre de la vapeur d'eau et du temps. Si vous devez absolument soulever le couvercle pour brasser ou ajouter des ingrédients, veillez à avoir la cuillère à riz ou l'ingrédient à portée de main de manière à brasser rapidement et à remettre le couvercle en place immédiatement.

UTILISATION DU PLATEAU DE CUISSON VAPEUR

Le plateau de cuisson vapeur est conçu tout spécialement pour faire cuire les légumes à l'étuvée. Il peut également servir à réchauffer des aliments, ou à faire cuire des aliments surgelés tels que des 'pot stickers' à la vapeur. Utiliser le plateau de cuisson vapeur pendant la cuisson du riz*, ou le Cuiseur seul en ajoutant de l'eau dans la Cuve intérieure de l'appareil.

1. Laver et préparer les légumes. Couper les légumes en bouchées.
2. Placer la Cuve intérieure dans le corps du Cuiseur à riz. Veillez à ce que la Cuve intérieure soit installée correctement. Mesurer la quantité d'eau requise et la verser dans la Cuve intérieure (consulter les quantités/temps de cuisson de l'eau plus loin).
3. Pour la cuisson vapeur des légumes de plus petite taille ou en morceaux, les placer directement sur le plateau de cuisson vapeur. (Si vous souhaitez faire cuire différents types de légumes en même temps, veiller à ce que le temps de cuisson soit le même pour tous et les trancher en morceaux de taille uniforme de manière à ce que le temps de cuisson à l'étuvée soit le même pour l'ensemble des légumes).
4. Placer ensuite le plateau de cuisson vapeur sur le pourtour de la Cuve intérieure, puis mettre le couvercle en verre.
5. Brancher dans une prise de courant de 120V CA. Abaisser le Levier de sélection de la cuisson du riz jusqu'à la position de cuisson 'COOK'. Veiller à ce que le voyant de cuisson 'COOK' soit allumé. La cuisson vapeur débute peu de temps après.
6. Laisser les légumes cuire à la vapeur le temps nécessaire. Consulter le tableau de cuisson vapeur des légumes.

REMARQUE: Lorsqu'on fait cuire des aliments à la vapeur pendant une période de temps conséquente, il est nécessaire de vérifier régulièrement le niveau d'eau disponible dans la Cuve intérieure, de manière à ne pas la laisser bouillir à sec.

7. Le Cuiseur risque alors de passer automatiquement sur le mode de maintien au chaud 'WARM'. Si vous souhaitez faire cuire les aliments plus longtemps, débranchez l'appareil et rajoutez de l'eau. Remettre le couvercle en verre. Brancher le Cuiseur à riz, abaisser le Levier de sélection de la cuisson de riz jusqu'à la position de cuisson 'COOK' ; le Cuiseur reprend la cuisson vapeur.
 8. Lorsque les aliments sont cuits, soulever le Levier de sélection de la cuisson du riz jusqu'au mode de marche/maintien au chaud 'ON/WARM', puis débrancher l'appareil après utilisation.
- * Lorsque vous utilisez le plateau de cuisson vapeur durant la cuisson du riz, il est important de ne pas retirer le couvercle en verre pendant la cuisson du riz. Cette méthode de cuisson ne convient pas toujours aux aliments à cuisson rapide.

Tableau de cuisson à l'étuvée des légumes*

Légumes	Quantité	Eau	Temps de cuisson
Artichauts entiers	2 de taille moyenne	2 verres 1/2	44 à 46 min.
Asperges	340 g (15 têtes)	1 verre 1/2	12 à 14 min.
Brocolis	225 g (fleurons de 5 cm, tiges de 2,5 cm)	1 verre 1/2	13 à 16 min.
Choux de Bruxelles	340 g	2 verres 1/2	17 à 19 min.
Chou	907 g (coupé en 4)	2 verres 1/2	29 à 31 min.
Carottes	3 de taille moyenne (1 cm, coupées en tranches)	1 verre 1/2	14 à 16 min.
Chou-fleur	340 g (fleurons de 7,5 cm)	1 verre 1/2	17 à 19 min.
Épis de maïs	3 épis de taille petite	1 verre 1/2	15 à 17 min.
Haricots verts entiers	225 g (sans la queue)	1 verre 1/2	13 à 15 min.
Pommes de terre:			
ordinaires	4 (140 g à 170 g chacune)	2 verres 1/2	40 à 42 min.
nouvelles	6 (115 g)	3 verres	33 à 36 min.
Patates douces	4 (170 g chacune)	2 verres 1/2	36 à 38 min.
Épinards	225 g feuilles et tiges	1 verres 1/2	10 à 12 min.

Tableau de cuisson à l'étuvée des légumes surgelés*

Légumes	Quantité	Eau	Temps de cuisson
Brocolis (pousses)	1 paquet (280 g)	3/4 de verre	12 à 14 min.
Choux de Bruxelles	1 paquet (280 g)	3/4 de verre	14 à 16 min.
Chou-fleur	1 paquet (280 g)	3/4 de verre	13 à 14 min.

* Les données fournies le sont à titre indicatif. Vérifier le seuil de cuisson lorsque le temps de cuisson indiqué est atteint. Vous pourrez au fil des utilisations adapter les temps de cuisson et les quantités cuites dans le Cuiseur à riz en fonction de vos préférences.

Consignes d'entretien par l'utilisateur

Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Ne pas entreprendre de le réparer par ses propres moyens. Toute opération d'entretien autre que le nettoyage nécessitant le démontage de l'appareil doit être effectuée par un technicien qualifié.

Ne jamais oublier de toujours débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il ne sert pas ainsi qu'avant de procéder au nettoyage.

- Veiller à ne pas ébrécher la Cuve intérieure, en particulier la partie inférieure. Pour pouvoir cuisiner correctement et produire les meilleurs résultats possibles, la Cuve intérieure doit être installée convenablement au-dessus du thermostat.
- Ne pas laisser des grains de riz ou toute autre particule alimentaire tomber au fond du corps de chauffe dans la mesure où ceci risquerait d'empêcher le thermostat de venir se loger contre la partie intérieure de la Cuve Intérieure, ce qui entraverait le processus de cuisson.
- Utiliser la cuillère à riz en plastique ou une cuillère en bois pour brasser et retirer les aliments de la Cuve intérieure. *Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques.*
- Ne jamais utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer dans la mesure où ils risqueraient d'endommager la finition de la Cuve intérieure tout comme du corps de chauffe.
- Ne jamais verser de liquide dans le corps de chauffe ou l'immerger dans l'eau.

CONSIGNES DE NETTOYAGE

À NOTER : Il est normal qu'une 'croûte de riz' marron recouvre la surface inférieure de la Cuve intérieure lorsque le processus de cuisson ordinaire et à l'étuvée du riz est terminé.

1. Cet appareil doit être nettoyé après chaque utilisation. Débrancher l'appareil de la prise murale. *Ne jamais immerger le corps de chauffe ou le cordon d'alimentation dans l'eau.* Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
2. Laisser le Cuiseur à riz refroidir. Remplir la Cuve intérieure d'eau chaude et laisser reposer quelques instants. Laver à l'eau chaude savonneuse avec une éponge et essuyer soigneusement avec un chiffon.
3. Vous pouvez également laver le plateau de cuisson vapeur en acier inoxydable, le couvercle en verre, le verre gradué à riz et la cuillère à riz à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement.

CONSIGNES DE NETTOYAGE (suite)

4. Ne jamais passer les pièces amovibles du Cuiseur à riz au lave-vaisselle.
5. Vous pouvez essuyer le corps de chauffe avec un torchon ou une éponge légèrement humide.

CONSIGNES DE RANGEMENT

Débrancher l'appareil de la prise murale et nettoyer l'ensemble des pièces. Veiller à ce que l'ensemble des pièces soit sec avant de ranger l'appareil. Ranger l'appareil dans sa boîte ou dans un environnement propre et sec. Ne jamais ranger l'appareil lorsqu'il est chaud, humide, ou toujours branché. Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil.

Ranger le couvercle en verre à l'envers sur la Cuve intérieure.

Recettes

RIZ ET LENTILLES THAI ÉPICÉS

Pour 6 à 8 personnes

3 verres gradués (2 verres et demi) de riz Wehani
ou de préparation à base de riz
1 verre gradué (3/4 de verre) de lentilles vertes
1 verre un quart d'eau
3 gousses d'ail écrasées
1 oignon émincé
1 racine de gingembre râpée de 5 cm
1/3 de verre de coriandre fraîche hachée
1 c. à café de turmeric
1 c. à café de sel

Réserver :

L'huile de piment fort
Les flocons de poivron rouge
La laitue ou les épinards

Placer le riz et les lentilles dans le Cuiseur à riz automatique puis ajouter l'eau. Mélanger les ingrédients restants (excepté l'huile de piment, les flocons de poivron et les légumes verts).

Une fois que le riz est bien cuit, ajouter quelques gouttes d'huile de piment fort et quelques flocons de poivron rouge dans chaque assiette en fonction de vos préférences. Servir sur un lit de laitue ou d'épinards.

Recettes (suite)

SALADE DE LÉGUMES MARINÉS

Pour 8 personnes

2 verres (environ 225 g) de champignons frais tranchés
1 verre un quart de tomates cerises coupées en deux
1 verre d'avocat en morceaux
1 verre d'olives tranchées
1/2 verre d'oignon rose émincé
6 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
4 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de persil frais
1/2 c. à café de sel
1/2 c. à café de feuilles de basilique séché
6 verres de riz cuit parfumé au jasmin qu'on aura laissé refroidir
(3 verres gradués de riz cru)
rondelles d'oignon rose en garniture

Mélanger les champignons, les tomates, l'avocat, les olives, et l'oignon dans un plat creux. Mélanger le vinaigre, l'huile, le persil, le sel, et le basilique dans un bol à part, puis verser le mélange sur les légumes. Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures. Ajouter le riz en brassant légèrement. Garnir de rondelles d'oignon rose.

RIZ À L'ESPAGNOL AU GRATIN

Pour 4 personnes

1 c. à soupe d'huile d'olive
1/2 verre d'oignon émincé
1/2 verre de céleri coupé en morceaux
1/3 de verre de poivron vert coupé en morceaux
450 g de tomates fraîches en morceaux
1 c. à café de poudre de piment
1/2 c. à café de sauce Worcestershire
2 verres de riz brun cuit
1/2 tasse (environ 55 g) de cheddar ou de fromage au soja râpé.

Faire chauffer l'huile dans un skillet de grande taille, à feu moyen à chaud. Faire revenir l'oignon, le céleri, et le poivron jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres. Ajouter les tomates, la poudre de piment, et la sauce Worcestershire. Ajouter le riz. Baisser le feu et laisser cuire à petits bouillons pendant environ 5 minutes, de manière à ce que les arômes se mélangent. Retirer du feu. Saupoudrer de fromage, remettre le couvercle en verre, et laisser le fromage fondre pendant environ 3 minutes.

PAIN PITTA AU RIZ À LA MEXICAINE

Pour 4 personnes

1 petit oignon rose tranché en rondelles fines
1 c. à café d'huile d'olive
3 verres de riz brun cuit
1/2 verre de grains de maïs entiers
1/2 verre d'olives tranchées bien mûres (optionnel)
1/2 verre de sauce barbecue
2 c. à soupe de jus de citron vert
1/2 c. à café de cumin moulu
1/2 c. à café de sel aillé
4 pains pitta ronds à la farine complète,
coupés en deux et réchauffés.
8 feuilles de laitue
1 grosse tomate épépinée et coupée en morceaux

Faire revenir l'oignon dans l'huile, dans un skillet de grande taille,
à feu moyen à fort, jusqu'à ce qu'il devienne tendre. Ajouter le
riz, le maïs, les olives, la sauce barbecue, le jus de citron vert, le
cumin, et le sel aillé, jusqu'à ce que le mélange devienne chaud.
Placer une feuille de laitue dans chaque moitié de pain pitta,
remplir d'un demi-verre de mélange de riz chaud, puis recouvrir
des tomates.

Dépannage

Symptôme	Solutions possibles
Aucun voyant ne s'allume.	<p>Veiller à ce que le Cuiseur à riz automatique soit branché.</p> <p>Veiller à ce que rien ne se soit logé entre la Cuve intérieure et l'assemblage Plaque chauffante/Thermostat. Tout doit être propre.</p> <p>Veiller à ce que la Cuve intérieure se trouve bien dans le Corps de chauffe.</p>
L'eau déborde durant la cuisson.	<p>Avant la cuisson, veiller à ne pas remplir d'eau au delà du niveau maximum indiqué.</p> <p>Veiller à ce que le couvercle soit bien en place et que l'orifice d'échappement de la vapeur soit propre avant d'entamer la cuisson.</p>
Le riz cuit est trop sec ou n'est pas assez cuit.	<p>Avant la cuisson, veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'eau en fonction de la quantité totale de riz.</p> <p>Après la cuisson, ajouter 1/4 de verre d'eau et régler le cycle de cuisson sur le mode de maintien au chaud 'WARM' pendant 10 à 15 minutes. Brasser.</p> <p>Vérifier que rien ne se soit logé entre la Cuve intérieure et l'assemblage Plaque chauffante/Thermostat. Tout doit être propre.</p>
Le riz cuit est trop humide.	<p>Avant la cuisson, veiller à ne pas ajouter trop d'eau en fonction de la quantité de riz.</p> <p>Vérifier que rien ne se soit logé entre la Cuve intérieure et l'assemblage Plaque chauffante/Thermostat. Tout doit être propre.</p> <p>Veiller à ce que le cycle de cuisson ne soit pas interrompu. Vérifier que le cordon d'alimentation soit bien branché de manière à ce que l'appareil fonctionne et que le riz puisse cuire.</p> <p>Laisser le riz reposer pendant environ 15 minutes, sans retirer le couvercle, en mode de maintien au chaud 'WARM' avant de servir.</p>

Dépannage (suite)

Symptôme	Solutions possibles
Le riz sent le roussi.	<p>Vérifier que rien ne se soit logé entre la Cuve intérieure et l'assemblage Plaque chauffante/Thermostat. Tout doit être propre.</p> <p>Bien nettoyer la Cuve intérieure après chaque utilisation.</p> <p>Veiller à ne pas ajouter d'ingrédients qui rouissent facilement, comme l'adjonction de sucre avant de débuter la cuisson.</p>
De la vapeur d'eau s'échapper du Couvercle en verre et de la Cuve intérieure durant la cuisson.	<p>Veillez à ce que des aliments, y compris du riz, ne se soient pas logés entre le Couvercle en verre et la Cuve intérieure ; ceci risquerait d'empêcher le Couvercle en verre de se fermer intégralement.</p> <p>Veiller à ce que cet espace reste propre.</p>
Le riz chaud sent mauvais ou est décoloré.	<p>Pour des résultats optimums, ne pas utiliser le mode de maintien au chaud 'WARM' pour le riz brun. Le son des grains non raffinés risque de s'effriter lorsque le riz est maintenu à basse température pendant une période de temps prolongée, ce qui entraîne une mauvaise odeur tout en faisant prendre un mauvais goût au riz.</p> <p>Veiller à ce que le couvercle en verre soit centré correctement sur la Cuve intérieure en mode de maintien au chaud 'WARM'.</p> <p>Veiller à bien laver la Cuve intérieure après chaque utilisation.</p> <p>Veiller à ne pas laisser la spatule à riz ou tout autre ustensile en plastique à l'intérieur du Cuiseur à riz automatique lorsqu'il fonctionne ou réchauffe les aliments.</p>

Si ces solutions de dépannage ne suffisent pas, veuillez contacter notre Service Clients au numéro suivant : 1(800) 233 9054, de manière à résoudre le problème.

REMARQUES :

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Garantie : Ce produit Russel Hobbs® est garanti par Maxim-Toastmaster contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période de (1) an à compter de la date d'achat d'origine. La garantie de ce produit couvre uniquement l'acheteur initial du produit.

Application de la Garantie : Cette garantie sera considérée nulle si le produit a été endommagé par accident durant le transport, par un usage excessif, par usage abusif, suite à une négligence, une réparation non conforme, un usage commercial, des réparations entreprises par du personnel non agréé, l'usure normale, ainsi qu'à cause de l'usure, d'un assemblage non conforme, ou d'une installation ou de réparations négligentes, ou de tout autre cause ne relevant pas de défauts de matériaux ou de fabrication. Cette garantie est valable uniquement lorsque le produit a été acheté et utilisé aux États-Unis, elle ne s'applique pas aux appareils qui auraient été utilisés d'une manière non conforme aux instructions écrites stipulées, ni aux appareils ayant fait l'objet de modifications, ni aux produits ou à des pièces endommagées de la sorte, et dont le numéro de série a été retiré, modifié, effacé, ou rendu illisible.

Garantie implicite : TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN LA POSSESSION DE L'ACHETEUR, EST LIMITÉE A UNE DUREE DE UN (1) AN A PARTIR DE LA DATE D'ACHAT. Certains états n'autorisent pas les limitations de garantie concernant la durée d'une garantie implicite, en conséquence, les limitations mentionnées ci-dessus ne s'appliquent pas à tous les cas.

Exécution de la Garantie : Durant la période de garantie de un an mentionnée ci-dessus, tout produit défectueux sera soit réparé, soit remplacé par un modèle équivalent reconditionné (selon la décision de la société) lorsque le produit est réexpédié au centre SAV, soit remboursé du montant indiqué sur le ticket de caisse. Le produit réparé ou de remplacement sera garanti pour le restant de la période de garantie de un an, ainsi qu'une période d'un mois supplémentaire. Il ne sera prélevé aucun frais pour ce type de réparation ou de remplacement.

Service après-vente et réparations : Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez tout d'abord appeler le numéro vert 1 (800) 233-9054 entre 9h00 et 17h00, Heure GMT - 6, et demander le SERVICE CLIENT, en indiquant que vous possédez un appareil défectueux. Veuillez mentionner le numéro de modèle RHRC100AGCAN lors de votre appel.

SAV sous garantie (USA) : Il n'y a aucun frais de SAV et d'expédition pour un appareil sous garantie. Appeler afin d'obtenir l'autorisation de retour de l'appareil le 1 (800) 233-9054.

SAV hors garantie (USA) : Des frais forfaitaires de SAV hors garantie sont établis en fonction du modèle. Ils comprennent la somme de 12,00 dollars américains pour couvrir les frais d'expédition et de manutention. Vous serez informé des frais de SAV par courrier. Ces frais doivent être réglés à l'avance dans le cas d'une réparation ou d'un produit de remplacement.

Produits achetés aux Etats-Unis et utilisés au Canada : Retourner le produit assuré, en veillant à ce qu'il soit correctement emballé, et en réglant auprès de nos services, les frais d'affranchissement et d'assurance à l'avance, à l'ordre de l'adresse aux Etats-Unis mentionnée ci-dessous. Veuillez noter que tous droits de douane/frais d'assurance sont à votre charge, et que vous devez vous acquitter des frais de droits de douane/ d'assurance à l'avance, auprès de nos services.

Risques encourus durant le transport : Nous ne sommes nullement responsables des pertes ou dégâts causés durant le transport jusqu'à notre établissement. Pour votre protection, nous vous conseillons d'emballer soigneusement le produit et de l'assurer auprès de l'établissement se chargeant de l'expédition. Veuillez à bien inclure les éléments suivants : Tout accessoire lié au problème, votre adresse complète ainsi qu'un numéro de téléphone auquel on peut vous joindre pendant les heures ouvrables, une note décrivant le problème, une photocopie du ticket de caisse, ou toute autre preuve d'achat permettant de déterminer le statut de la garantie du produit. Les envois en contre-remboursement ne sont pas acceptés.

Adresse de réexpédition

de l'appareil :

Attn : Repair Center

Maxim-Toastmaster

708 South Missouri Street

Macon, MO 63552

Pour nous contacter,

veuillez nous faire parvenir un courrier ou nous appeler :

Consumer Relations

P.O. Box 7366

Columbia, MO 65205-7366

1-800-233-9054

Email : Toastmaster.com

Limitation du recours: Aucun représentant ni personne n'est autorisé à prendre en charge toute responsabilité incomptant à la société, en relation avec la vente de nos produits. Les défauts, absences de fonctionnement, ou défaillances d'appareils, ne peuvent nullement faire l'objet de compensations suite à préjudice, contrat, ou loi commerciale, y compris, et non limitées à la négligence, la responsabilité stricte, une rupture de garantie, ou une rupture de contrat. Les réparations, remplacements ou remboursements constituent les uniques recours de l'acheteur selon les termes de la présente garantie. **La société Maxim-Toastmaster ne peut en aucun cas être tenue responsable des dégâts, pertes, ou frais accidentels ou consécutifs.** Certains états n'autorisent pas les exclusions ou limitations des dégâts accidentels ou consécutifs. En conséquence, les limitations ou exclusions mentionnées ci-dessus ne s'appliquent pas à tous les cas.

Droits juridiques : La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques qui sont dans certains cas complétés par d'autres droits, en fonction des états.

Pour de plus amples informations sur les produits Maxim-Toastmaster, visitez notre site web à : www.Maxim-Toastmaster.com

Tous droits réservés

Imprimé en Chine

N° de Pièce 61608

9/04