

UNE
MARQUE
PRINCIPALE DANS
LE ROYAUME-UNI

Russell Hobbs®
FINI CLASSIQUE SATINÉ



Cuiseur à vapeur 10 verres

GUIDE DE L'UTILISATEUR

RHRC100A

MISES EN GARDE 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 les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la prise, ou le Corps de chauffe 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 interrompre le fonctionnement, soulever le Levier de sélection du Cuiseur 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 UN USAGE MÉNAGER**

AUTRES MISES EN GARDE 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. Vous devez absolument lire et assimiler l'ensemble des consignes de sécurité et de fonctionnement pour parvenir à utiliser cet appareil correctement. Tous les utilisateurs doivent lire et assimiler le Guide de l'Utilisateur avant de faire fonctionner ou d'entreprendre de nettoyer l'appareil.
2. **Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer.** Afin d'éviter un risque d'électrocution, ne jamais immerger ou rincer l'appareil à l'eau ni dans un autre liquide.
3. Dans le cas où l'appareil tomberait ou se trouverait accidentellement immergé dans l'eau, retirer immédiatement le cordon de la prise murale. **Ne pas entreprendre de retirer l'appareil de l'eau.**
4. 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.
5. Afin de réduire le risque d'incendie, ne pas laisser l'appareil fonctionner seul.
6. Si l'appareil semble ne pas fonctionner correctement en cours d'utilisation, veuillez le débrancher sur le champ. Ne pas utiliser ou essayer de réparer l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement !
7. Le cordon de l'appareil doit être seulement branché dans une prise de courant de 120 V CA.
8. Ne pas utiliser l'appareil s'il se trouve dans une position instable.

AUTRES MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (Suite)

9. Ne pas utiliser la Cuve intérieure ou le Couvercle en acier inoxydable s'ils sont ébréchés, déformés, ou endommagés.
10. Ne pas utiliser le Mode de Maintien au chaud pour réchauffer du riz ou d'autres aliments froids.
11. Éviter tout risque d'électrocution en débranchant le Cuiseur avant de le nettoyer ou d'ajouter de l'eau.
12. Veuillez également patienter le temps nécessaire afin que le Cuiseur ait complètement refroidi avant de toucher ou de nettoyer la Cuve Intérieure ou le Couvercle en acier inoxydable de l'appareil. **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 en plastique ou le verre gradué à l'intérieur de la Cuve intérieure lorsque l'appareil est 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.
16. Afin de réduire le risque d'électrocution, cuisiner uniquement dans la Cuve interne de l'appareil. Ne pas verser de liquide directement dans le Corps de chauffe de l'appareil.
17. Ne pas utiliser dans un environnement humide.

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée à 2 lames de contact (l'une des lames est plus large que l'autre). Cette précaution est destinée à réduire les risques d'électrocution ; la fiche ne peut être branchée dans une 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.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est livré avec un cordon d'alimentation court afin de réduire le risque de blessures liées au fait de se prendre les pieds ou de trébucher sur un cordon plus long. Il existe des rallonges qui peuvent être utilisées à condition de prendre quelques précautions. Si une rallonge s'avère nécessaire, il convient de faire preuve de beaucoup de prudence.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

(Suite)

De plus, le cordon d'alimentation doit : 1) au minimum présenter des caractéristiques nominales aussi importantes que celles de l'appareil électroménager 2) être disposé de façon à ne pas retomber du plan de travail ou de la table où un enfant pourrait tirer dessus ou trébucher sur ce dernier par mégarde.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

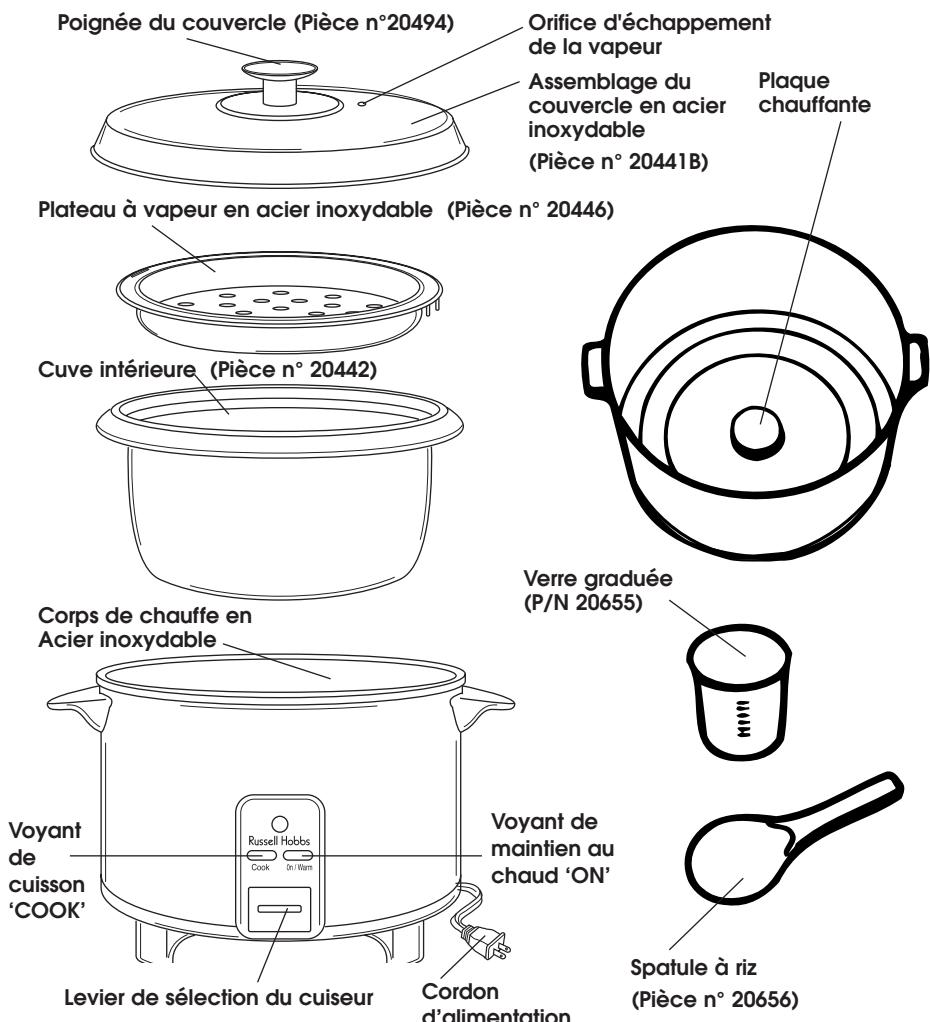
Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, il se peut que votre appareil ne fonctionne pas correctement. Il doit être branché sur un circuit électrique indépendant.

INTRODUCTION

Nous vous félicitons de l'achat du Cuiseur à vapeur

Russell Hobbs® Electric comprenant une Cuve intérieure antiadhérente d'une contenance de 10 verres, un Plat à vapeur en acier inoxydable et un logement en Acier inoxydable de maintien au chaud.

L'entretien et nettoyage de votre Cuiseur électrique est d'une facilité élémentaire. Il suffit de nettoyer ou de rincer l'appareil 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. Ces produits sont inutiles et risquent d'endommager le revêtement.



AVANT D'UTILISER LE CUISEUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

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

Nettoyer la Cuve intérieure, le Plat à vapeur en acier inoxydable, le Couvercle en acier inoxydable, le Verre gradué à riz et la Cuillère à riz à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement.

NE PAS IMMERGER LE CORPS CHAUFFANT DU CUISEUR DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

INFORMATIONS IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE AVANT D'UTILISER LE CUISEUR AUTOMATIQUE

RUSSELL HOBBS® POUR LA PREMIERE FOIS.

- Lire l'ensemble des instructions.
- Ne jamais immerger le Corps de chauffe dans l'eau.
- Ne jamais verser de liquide dans le Corps chauffant. Le verser uniquement à l'intérieur de la Cuve.
- Ne jamais essayer de forcer le Levier de sélection du Cuiseur pour le conserver en Mode de Cuisson après que celui-ci se soit placé sur la position 'ON/WARM' (Marche/Maintien au chaud).
- Ne jamais brancher le Cuiseur 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 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 aux trois quart d'un verre.
- Ne jamais mettre les pièces amovibles du Cuiseur 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 à l'intérieur du Corps de chauffe ; ils risqueraient en effet d'empêcher le Thermostat de 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. Ils risquent d'endommager la finition de la Cuve Intérieure tout comme du Corps de chauffe.
- Conserver ces instructions et s'y référer régulièrement.

Instructions 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 d'utiliser du riz instantané dans ce Cuiseur.

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

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

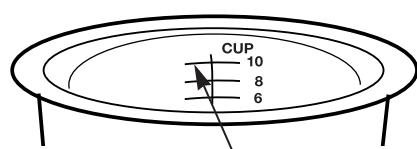
REMARQUE : Veiller à ce que le riz soit bien réparti une fois le verre rempli. Le Cuiseur automatique 10 verres Russell Hobbs® permet de cuire jusqu'à 10 verres gradués de riz sec.

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 devienne claire*.

3. Retirer la Cuve intérieure du Cuiseur.

Placer le riz lavé dans la Cuve intérieure et ajouter la quantité d'eau correspondante. (Si vous préparez 10 cuillères de riz sec, 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 marque des 6 verres.

Utiliser le verre gradué fourni
pour mesurer 10 verres de riz.
Rincer au besoin.

Ajoutez le riz dans la Cuve
Intérieure

Instructions de fonctionnement

(Suite)

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

La faire tourner légèrement de manière à s'assurer qu'elle soit correctement installée sur la Plaque chauffante.

REMARQUE : Veiller à toujours essuyer la surface extérieure de la Cuve intérieure. Si la Cuve est humide au moment de la placer à l'intérieur du Corps de chauffe du Cuiseur il se peut que des crémègues apparaissent. 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 concernant la manière de rincer le riz, veuillez consulter le Chapitre des Renseignements Généraux concernant le Cuiseur.

5. Remettre le Couvercle en acier inoxydable.

ATTENTION : Ne pas faire fonctionner le Cuiseur automatique sans son Couvercle en acier inoxydable. Le non respect de ces consignes risquerait de causer des brûlures ou autres blessures graves.

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

Abaïsser le Levier de sélection du Cuiseur ; 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 cuit.

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

Pour des résultats optimums, laisser le riz cuit reposer pendant 15 minutes 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 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 la vapeur s'échapper dans son intégralité.

9. Conserver au chaud.

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

Instructions de fonctionnement

(Suite)

Si vous ne souhaitez pas utiliser le mode de maintien au chaud 'WARM', débrancher le Cuiseur 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 de cuisine pour retirer avec précaution le Plat de cuisson du Cuiseur.
11. Laisser le Cuiseur automatique refroidir intégralement avant de procéder au nettoyage.
12. Lorsque le Cuiseur 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 automatique Russell Hobbs® passe automatiquement du mode de cuisson 'COOK' au mode de maintien au chaud '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 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 marque des 4 verres	8
3 verres gradués de riz	jusqu'à la marque des 5 verres	12
4 verres gradués de riz	jusqu'à la marque des 6 verres	16
5 verres gradués de riz	jusqu'à la marque des 7 verres	20
6 verres gradués de riz	jusqu'à la marque des 8 verres	24
7 verres gradués de riz	jusqu'à la marque des 9 verres	28
8 verres gradués de riz	jusqu'à la marque des 10 verres	32

Tableau de cuisson du Riz blanc à longs grains

Laisser le riz blanc cuire entre 25 et 40 minutes (en fonction de la quantité de riz). Le Cuiseur automatique Russell Hobbs® passe automatiquement du mode de cuisson 'COOK' au mode de maintien au chaud 'WARM' lorsque l'intégralité du liquide s'est évaporée de la Cuve inférieure. 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 marque des 4 verres	16
6 verres gradués de riz	jusqu'à la marque des 6 verres	28
8 verres gradués de riz	jusqu'à la marque des 8 verres	36
10 verres gradués de riz	jusqu'à la marque 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, le type de riz le plus nutritif.

Des informations récemment publiées relatives à une alimentation plus saine 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, et pratiquement aucun lipides, il constitue l'ingrédient idéal à une alimentation saine.

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 perte nutritive que ceci entraînerait.

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 automatique Russell Hobbs®. (Consulter le Tableau de cuisson)

LE RIZ LONG - contient moins d'amidon que le riz rond et les grains de riz se détachent plus facilement.

LE RIZ ROND - est plus humide et plus tendre que le riz long. Il est d'une consistance plus molle 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 automatique Russell Hobbs® passe automatiquement en mode de maintien au chaud 'WARM' et le voyant de maintien au chaud 'WARM' s'allume. Laisser le riz reposer en mode de maintien au chaud 'WARM' pendant 10 à 15 minutes afin qu'il devienne gonflant. Vous pouvez conserver le riz au chaud sur le mode de maintien au chaud 'WARM' pendant plusieurs heures sans que le goût du riz en soit altéré. Retirer le Couvercle 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.

Qu'est-ce-que le riz a de plus ?

Les céréales (dont fait partie 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* privilégient les céréales en complément d'un régime 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 contient 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 y compris 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 nutritif 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 son 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 à la cacahuète.

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 mis en œuvre par l'organisme. Le riz brun constitue également un apport conséquent en vitamine B et plusieurs minéraux, y compris le magnésium, le potassium, le zinc, le fer, et le sélénium.

Cuisson des aliments à la vapeur

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

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

UTILISATION DU PANIER DE CUISSON VAPEUR

Le Panier de cuisson vapeur est conçu pour la cuisson à la vapeur des légumes. 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 Panier de cuisson vapeur pendant la cuisson du riz*, ou seul en cuisson vapeur 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 à l'intérieur du Corps du Cuiseur. Veillez à ce que la Cuve soit installée correctement. Mesurer la quantité d'eau nécessaire et la verser dans la Cuve (voir 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 Panier 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 et les trancher en morceaux de taille uniforme de manière à ce que l'ensemble des légumes soit cuit au même moment.
4. Placer ensuite le Panier de cuisson vapeur sur le pourtour de la Cuve intérieure, puis mettre le Couvercle en acier inoxydable.
5. Brancher dans une prise de courant de 120V CA. Abaisser le Levier de sélection du Cuiseur jusqu'à la position de cuisson 'CUISSON'. 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 jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Consulter le Tableau de cuisson vapeur des légumes

REMARQUE: Lorsque l'on fait cuire des aliments à la vapeur pendant un certain temps, 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, débrancher l'appareil et rajouter de l'eau. Remettre le Couvercle en acier inoxydable. Brancher le Cuiseur, abaisser le Levier de sélection du Cuiseur jusqu'à la position de cuisson 'COOK' ; le Cuiseur reprend la cuisson vapeur.
8. Lorsque les aliments sont cuits, soulever le Levier de sélection du Cuiseur pour le placer sur le mode de maintien au chaud 'WARM', puis débrancher lorsque l'appareil ne sert plus.

*Lorsque vous utilisez le Panier de cuisson vapeur durant la cuisson du riz, il est important de ne pas retirer le Couvercle en acier inoxydable pendant la cuisson du riz. Certains aliments qui cuisent rapidement ne sont pas adaptés à cette méthode de cuisson.

Tableau de cuisson à l'étuvée des légumes*

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

Tableau de cuisson à l'étuvée des légumes surgelés*

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

* Nous avons conçu un guide général qu'il vous suffit de suivre. Vérifier le seuil de cuisson lorsque le temps de cuisson indiqué est atteint. Vous pouvez adapter les temps de cuisson et les quantités cuites dans le Cuiseur en fonction de vos préférences.

Instructions d'entretien par l'utilisateur

Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Ne pas essayer 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 débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il ne sert pas ainsi qu'avant de le nettoyer.

- 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 doit être installée convenablement au-dessus du Thermostat.
- Ne pas laisser des grains de riz ou tout autre particule alimentaire tomber à l'intérieur du Logement principal ; ils risqueraient en effet d'empêcher le Thermostat de se loger contre la partie inférieure de la Cuve, 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 qui risqueraient d'endommager la finition de la Cuve ou du Corps de chauffe.
- Ne jamais verser de liquide dans le Corps de chauffe ou l'immerger dans l'eau.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

A NOTER : Il est normal qu'une 'croûte de riz' marron recouvre la surface inférieure de la Cuve lorsque le riz a fini de cuire en mode de cuisson ou vapeur.

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 refroidir. Remplir la Cuve d'eau chaude et laisser reposer un instant. Laver à l'eau chaude avec une éponge et essuyer soigneusement avec un chiffon.
3. Vous pouvez également nettoyer la Cuve intérieure, le Plat à vapeur en acier inoxydable, le Couvercle en acier inoxydable, le Verre gradué à riz et la Cuillère à riz à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE (Suite)

4. Ne jamais mettre les pièces amovibles du Cuiseur au lave-vaisselle.
5. Le Corps de chauffe peut être nettoyé avec un torchon ou une éponge légèrement humides.

INSTRUCTIONS 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 acier inoxydable à l'envers sur la Cuve.

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

Une racine de gingembre râpée de 5 cm

1/3 de verre de coriandre fraîche hachée

1 cuillère à café de turmeric

1 cuillère à café de sel

Mettre de côté :

L'huile de piment fort

Les flocons de poivron rouge

La laitue ou les épinards

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

RIZ ET LENTILLES THAI ÉPICÉS (Suite)

Une fois que le riz est 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.

(*NDT : Le texte original indique (2-1/4 cups), soit '2 tasses 1/4', la tasse représentant une unité de mesure américaine des volumes culinaires qui équivaut à 235 ml environ. Les quantités indiquées en verres sont donc approximatives).

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 de morceaux d'olives

1/2 verre d'oignon rose émincé

6 cuil. à soupe de vinaigre de vin rouge

4 cuil. à soupe d'huile d'olive

2 cuil. à soupe de persil frais

1/2 cuil. à café de sel

1/2 cuil. à café de feuilles de basilique séché

6 verres de riz parfumé au jasmin qu'on aura laissé refroidir
des rondelles d'oignon rose en garniture

Mélanger les champignons, les tomates, l'avocat, les olives, et l'oignon dans un plat peu profond. Mélanger le vinaigre, l'huile, le persil, le sel, et le basilique dans un bol à part, et verser les légumes par dessus. 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 cuil. à 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 cuil. à café de poudre de piment

1/2 cuil. à café de sauce Worcestershire

2 verres de riz brun cuit

1/2 tasse (environ 55 g) de cheddar râpé ou de fromage au soja.

RIZ À L'ESPAGNOL AU GRATIN (Suite)

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 acier inoxydable, et laisser le fromage fondre pendant 3 minutes environ.

PAIN PITTA AU RIZ À LA MEXICAINE

Pour 4 personnes

1 petit oignon rose coupé en rondelles fines
1 cuil. 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 cuil. à soupe de jus de citron vert
1/2 cuil. à café de cumin moulu
1/2 cuil. à café de sel d'ail
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 d'ail, jusqu'à ce que le mélange soit 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 probables
Aucun voyant ne s'allume.	<p>Veiller à ce que le cuiseur automatique soit branché.</p> <p>Veiller à ce que rien ne se soit logé entre la cuve et la plaque chauffante. Tout doit être propre.</p> <p>Veiller à ce que la Cuve se trouve bien à l'intérieur du Corps de chauffe.</p>
L'eau déborde durant la cuisson.	<p>Avant d'ajouter le riz, veiller à ne pas remplir d'eau au delà du niveau maximum indiqué.</p> <p>Veiller à ce que le couvercle en verre soit placé correctement, 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 de débuter la cuisson, veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'eau en fonction de la quantité de riz.</p> <p>Après la cuisson, ajouter un quart de tasse 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 et la plaque chauffante. Tout doit être propre.</p>
Le riz cuit est trop humide.	<p>Avant de débuter 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 et la plaque chauffante. Tout doit être propre.</p> <p>Veiller à ce que le cycle de cuisson ne soit pas interrompu.</p> <p>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, conserver le couvercle et laisser en mode de maintien au chaud 'WARM' avant de servir.</p>

Dépannage (Suite)

Symptôme	Solutions probables
Le riz sent le roussi.	<p>Vérifier que rien ne se soit logé entre la cuve et la plaque chauffante. Tout doit être propre.</p> <p>Bien nettoyer la cuve après chaque utilisation.</p> <p>Veiller à ne pas ajouter d'ingrédients qui roussissent facilement, comme l'adjonction de sucre à du riz.</p>
De la vapeur d'eau s'échapper du Couvercle en acier inoxydable et de la Cuve durant la cuisson.	<p>Vérifier que des aliments, y compris du riz, ne se soient pas logés entre le Couvercle en acier inoxydable et la Cuve intérieure ; ceci risque d'empêcher le Couvercle en acier inoxydable 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 en mode de maintien au chaud 'WARM'.</p> <p>Veiller à bien laver la cuve après chaque utilisation.</p> <p>Veiller à ne pas laisser la spatule à riz ou tout autre ustensile en plastique dans le cuiseur automatique lorsqu'il fonctionne ou réchauffe les aliments.</p>

Si aucunes de ces solutions de dépannage n'aboutissent, contacter notre Service Clients au numéro suivant :

1(800) 233 9054, pour obtenir des informations supplémentaires.

NOTES

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Garantie : Ce produit Russel Hobbs® est garanti par Salton, Inc. 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 Etats-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 RHRC100A 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

Salton, Inc.

708 South Missouri Street

Macon, MO 63552

Pour nous contacter,

veuillez nous faire parvenir un courrier ou nous appeler :

Salton, Inc.

P.O. Box 7366

Columbia, MO 65205-7366

1-800-233-9054

Email : Salton@Saltonusa.com

Limitation du recours: Aucun représentant ni personne n'est autorisé à prendre en charge toute responsabilité incombe 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 Salton 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 conséquences, 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 Salton, visitez notre site web à : www.eSalton.com