

R



Cuiseur à riz

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci d'avoir acheté le cuiseur à riz **RICARDO**. Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

.....

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure corporelle, et en particulier les mesures suivantes.

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- ::: Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- ::: La surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction près d'un ou de plusieurs enfants. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ::: Utiliser l'appareil dans un endroit bien aéré.
- ::: Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- ::: Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou un four à micro-ondes.
- ::: Ne pas utiliser sur des nappes en plastique ou synthétique, ou sur une surface instable. Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de rideaux, de revêtements muraux, de linges à vaisselle, de vêtements ou de tout autre matériau inflammable. S'assurer qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil.
- ::: Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- ::: **ATTENTION** Risque de brûlures ! Cet appareil devient chaud lors de son utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des mitaines pour le four pour éviter les brûlures ou les blessures corporelles. Toujours utiliser la poignée du couvercle.
- ::: **ATTENTION** Cet appareil produit de la chaleur et laisse échapper de la vapeur durant l'utilisation. Des précautions appropriées doivent être prises pour éviter les risques de brûlures, de feux ou autres blessures à quiconque, ou causer des dommages à la propriété.
- ::: Faire preuve d'une extrême précaution lors du déplacement de l'appareil contenant de la nourriture chaude, de l'eau ou autres liquides chauds, afin de réduire le risque de brûlures ou de blessures.
- ::: Ne pas toucher, couvrir ou obstruer la valve d'évacuation de la vapeur sur le couvercle du cuiseur à riz, car c'est extrêmement chaud et cela pourrait causer des brûlures.
- ::: Ouvrir le couvercle avec soin pour éviter les brûlures et pour permettre à la condensation chaude de s'écouler dans le collecteur de condensation.

- ::: Vider le collecteur de condensation après chaque utilisation.
- ::: Le récipient de cuisson a été conçu seulement pour être utilisé avec cet appareil. Il ne devrait jamais être utilisé sur une cuisinière, un brûleur au gaz ou un élément électrique, ou dans un four chauffé. Il pourrait se déformer et cela pourrait provoquer des brûlures.
- ::: **ATTENTION** Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de décharges électriques, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le récipient inclus.
- ::: Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans l'appareil, car ils peuvent entraîner un risque d'incendie ou d'électrocution.
- ::: L'extérieur du récipient doit toujours être sec avant utilisation. Ne jamais insérer le récipient mouillé dans le cuiseur à riz, car cela pourrait causer des dommages.
- ::: Le riz ne devrait jamais rester en mode RÉCHAUD pour une durée plus longue que 12 heures.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. Ne pas utiliser ou stocker dans cet appareil des accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil.
- ::: Ne placer aucun des matériaux suivants à l'intérieur de l'appareil : papier, carton et plastique.
- ::: Ne pas utiliser le récipient pour faire du maïs soufflé, du caramel ou des bonbons.
- ::: Ne pas placer le récipient chaud sur le comptoir, il pourrait tacher ou brûler le comptoir. Utiliser un sous-plat.
- ::: Ne pas utiliser le récipient pour réchauffer de la nourriture ou pour conserver la nourriture en général.
- ::: Ne pas utiliser ou réparer un récipient qui est ébréché, fissuré ou brisé.
- ::: Éteindre, débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- ::: Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, cela pourrait faire trébucher et le contenu chaud pourrait se renverser et causer des brûlures. Ne pas laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil si la fiche électrique ou le cordon d'alimentation sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été abîmé de quelque façon que ce soit. Ne pas tenter de réparer l'appareil. Communiquer avec le service à la clientèle au 1-866-226-9222.
- ::: Pour réduire le risque d'électrocution, ne jamais immerger la fiche électrique, le cordon d'alimentation et la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- ::: Ne pas brancher ou débrancher l'appareil avec les mains mouillées.
- ::: Utiliser la fiche fournie avec l'appareil uniquement.

- ::: Brancher la fiche d'alimentation dans une prise de courant facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être rapidement débranché en cas d'urgence.
- ::: Le cordon de cet appareil doit être branché dans une prise murale de 120V AC.
- ::: Ne pas laisser l'appareil sans surveillance. Toujours éteindre l'appareil en pressant sur le bouton  et le débrancher après l'utilisation et avant de le nettoyer. Pour débrancher l'appareil, tirer sur la fiche seulement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
- ::: Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un dispositif programmable ou une minuterie externe.
- ::: Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, entraînant un risque d'électrocution.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

NOTE SUR LA FICHE

.....

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche ne s'insère que d'une manière dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas correctement dans la prise, la tourner et l'insérer de l'autre côté. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas tenter d'altérer la fiche de quelque manière que ce soit.

NOTES SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

.....

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. L'utilisation d'une rallonge électrique est possible si elle est utilisée avec soin.

SI UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE EST UTILISÉE :

- ::: La puissance électrique du cordon d'alimentation doit être au moins égale à celle de l'appareil.
- ::: Si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être un fil cordon de mise à la terre.
- ::: Placer le cordon d'alimentation de façon à ne pas le laisser pendre au bord d'un comptoir ou d'une table où il risquerait d'être tiré par un enfant ou accroché par l'utilisateur.

RISQUE DE MIGRATION DES PLASTIFIANTS

ATTENTION : Afin de prévenir la migration des plastifiants vers le fini d'un comptoir ou d'une table, placer un sous-plat résistant à la chaleur entre l'appareil et la surface. Si ces consignes ne sont pas respectées, la surface du comptoir pourrait noircir et des taches permanentes pourraient se former.

CIRCUIT ÉLECTRIQUE

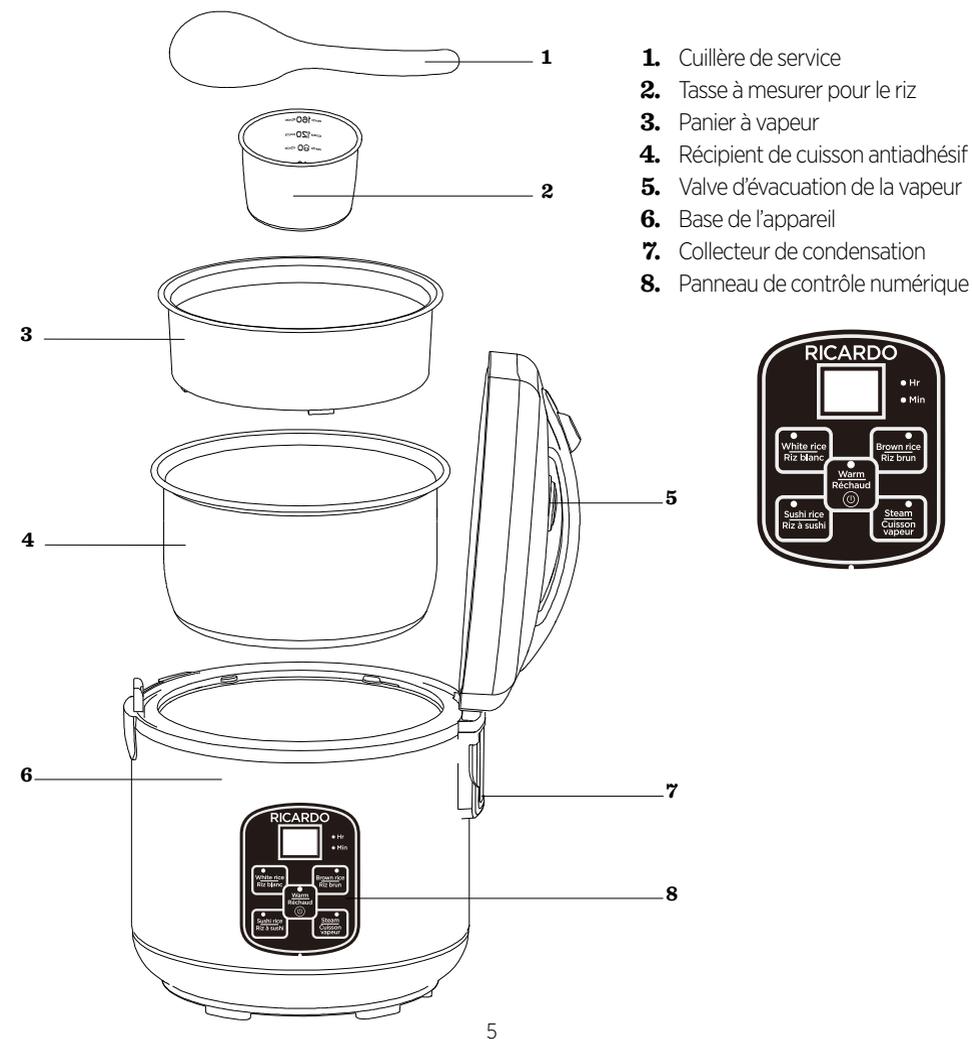
Si le circuit est surchargé par d'autres appareils, il se peut que l'appareil ne fonctionne pas correctement. Il doit être utilisé sur circuit séparé des autres appareils.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension 120 V/ Fréquence 60 Hz/ Puissance 400 W

IDENTIFICATION DES PIÈCES

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1- Lire toutes les instructions et les consignes de sécurité.
- 2- Retirer l'emballage et vérifier que tous les accessoires sont présents et en bon état.
- 3- Jeter tous les matériaux d'emballage de façon adéquate afin qu'ils ne posent aucun danger pour les enfants.
- 4- Ne pas brancher l'appareil dans une prise électrique avant qu'il ne soit prêt à être utilisé.
- 5- Laver à l'eau tiède légèrement savonneuse le récipient de cuisson, la valve d'évacuation de la vapeur et tous les autres accessoires. Rincer et sécher complètement.
- 6- Nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon doux et humide.

NOTE : Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou de tampon à récurer ou tout autre produit qui pourrait endommager la surface.

UTILISATION DU CUISEUR À RIZ

Lors de la première utilisation, il se peut que de la fumée ou une odeur légère se dégage de l'appareil. Ceci est normal et se dissipera rapidement. Ceci ne se répètera pas après avoir utilisé l'appareil à quelques reprises.

- 1- Toujours installer l'appareil sur une surface plane, à niveau, sèche, stable et résistante à la chaleur.
- 2- À l'aide de la tasse à mesurer pour le riz fournie dans la boîte, verser la quantité de riz désirée dans le récipient de cuisson.

NOTE:

∴ La tasse à mesurer pour le riz fournie avec l'appareil correspond au standard de l'industrie des cuiseurs à riz et n'est pas égale à une tasse à mesurer standard. Celle-ci représente les $\frac{3}{4}$ d'une tasse standard (177 ml).

∴ Remplir la tasse à mesurer pour le riz jusqu'au rebord.

∴ Ne convient pas aux riz instantanés, étuvés et à risotto.

∴ Ne pas cuire de légumes, poissons ou fruits de mer à la vapeur en même temps que du riz.

3- Rincer le riz à plusieurs reprises pour enlever l'excès d'amidon. Égoutter.

4- Ajouter de l'eau dans le récipient de cuisson en utilisant les mesures situées à l'intérieur du récipient. Remplir jusqu'à la ligne correspondante au type de riz utilisé et à la quantité de tasses de riz versées dans le récipient. Essuyer l'extérieur du récipient.

IMPORTANT:

∴ 2 échelles désignant les types de riz sont imprimées à l'intérieur du récipient. Suivre l'échelle « Blanc » pour cuire le riz blanc et le riz à sushi, et l'échelle « Brun » pour le riz brun.

CUISSON POUR : RIZ BLANC ET RIZ À SUSHI			
RIZ NON CUIT	ÉCHELLE « BLANC » (ligne de repère à l'intérieur du récipient)	QUANTITÉ DE RIZ CUIT APPROXIMATIF	DURÉE DE CUISSON APPROXIMATIVE
1 tasse à mesurer pour le riz	1	2 tasses (500 ml)	30 to 35 minutes
2 tasses à mesurer pour le riz	2	4 tasses (1000 ml)	33 to 38 minutes
3 tasses à mesurer pour le riz	3	6 tasses (1500 ml)	38 to 43 minutes
4 tasses à mesurer pour le riz	4	8 tasses (2000 ml)	40 to 45 minutes
CUISSON POUR : RIZ BRUN			
RIZ NON CUIT	ÉCHELLE « BRUN » (ligne de repère à l'intérieur du récipient)	QUANTITÉ DE RIZ CUIT APPROXIMATIF	DURÉE DE CUISSON APPROXIMATIVE
1 tasse à mesurer pour le riz	1	2 tasses (500 ml)	50 to 55 minutes
2 tasses à mesurer pour le riz	2	4 tasses (1000 ml)	55 to 58 minutes
3 tasses à mesurer pour le riz	3	6 tasses (1500 ml)	55 to 60 minutes

∴ La capacité maximale de l'appareil est de 8 tasses de riz cuit. Ne pas cuire plus de 4 tasses à mesurer de riz non cuit en une seule fois. Pour le riz brun, ne pas mettre plus de 3 tasses.

∴ Les données fournies dans le tableau ci-dessus sont à titre de référence seulement. Le temps de cuisson réel peut varier.

5- Placer le récipient de cuisson dans le cuiseur à riz. Fermer le couvercle correctement jusqu'à pouvoir entendre un « clic ».

6- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale 120V AC, un signal sonore se fera entendre.

7- Appuyer sur le bouton de mise en marche  pour allumer le cuiseur à riz. L'appareil émettra un signal sonore et tous les voyants lumineux sur le panneau de contrôle s'illumineront.

NOTE: Les voyants lumineux clignoteront pendant 15 secondes. Si aucun programme n'est sélectionné durant cette période, le cuiseur à riz s'éteindra.

8- Sélectionnez la fonction désirée. Un voyant lumineux rouge confirmera que la fonction a bien été sélectionnée. Le cuiseur de riz émettra un signal sonore et le temps de cuisson par défaut s'affichera pendant quelques secondes (45 min pour le riz blanc et à sushi, 60 min pour le riz brun).

9- L'appareil affichera un compte à rebours pour les 8 dernières minutes de cuisson (10 min pour le riz à sushi et 15 minutes pour le riz brun).

10- Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore et basculera automatiquement en mode RÉCHAUD pendant une durée maximale de 12 heures puis s'éteindra.

11- Une fois que le riz a été servi, éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton  et le débrancher.

CONSEILS PRATIQUES

::: Le bouton à RIZ BLANC permet de cuire : riz blanc, long grain blanc et jasmin.

::: Le bouton à RIZ BRUN permet de cuire : riz brun, long grain brun et basmati brun.

::: Le bouton RIZ À SUSHI permet de cuire : riz blanc à grain court et calrose.

::: Pour de meilleurs résultats, une fois le riz cuit, bien le mélanger pendant la première heure avec la cuillère fournie.

::: Si le riz reste trop dur une fois le temps de cuisson écoulé, ajouter de l'eau et du temps de cuisson. En utilisant la tasse à mesurer pour riz, ajouter ½ à 1 tasse d'eau et bien mélanger le riz. Fermer le couvercle et sélectionner le réglage de cuisson approprié. Lorsque le cuiseur à riz passera au mode Réchaud, ouvrir le couvercle et remuer le riz pour en vérifier la texture.

::: Si le riz est toujours trop humide après la cuisson, utiliser la spatule de service pour le remuer et en relâcher l'excédent d'humidité. Fermer le couvercle et garder le riz sur le mode Réchaud. Entre 10 et 30 min selon la texture.

CUISSON À LA VAPEUR (légumes, poissons ou fruits de mer)

1- À l'aide de la tasse à mesurer pour riz fournie, verser de l'eau jusqu'à la ligne 1 de l'échelle « Blanc » située à l'intérieur du récipient de cuisson.

2- Placer le récipient de cuisson dans le cuiseur à riz.

3- Positionner les légumes, le poisson ou les fruits de mer dans le panier à vapeur et le placer sur le récipient.

4- Fermer le couvercle correctement jusqu'à pouvoir entendre un « clic ».

5- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale 120V AC, un signal sonore se fera entendre.

6- Appuyer sur le bouton de mise en marche . L'appareil émettra un signal sonore et tous les voyants lumineux sur le panneau de contrôle s'illumineront.

7- Appuyer sur le bouton CUISSON VAPEUR. Un voyant lumineux rouge confirmera que la fonction a bien été sélectionnée.

8- Ajuster le temps de cuisson (voir tableau ci-après) à l'aide du bouton CUISSON VAPEUR. Chaque pression sur la touche incrémente de 1 minute le minuteur. Maintenir le bouton enfoncé permet de faire défiler le minuteur plus rapidement. La durée maximale est de 40 minutes.

9- Une fois que le temps de cuisson a été sélectionné, l'appareil émettra un signal sonore. Pendant que l'eau bout, « ON » s'affichera sur l'écran.

10- Une fois que l'eau a atteint son point d'ébullition, le minuteur commencera le compte à rebours.

11- Une fois le temps de cuisson écoulé, le cuiseur à riz émettra un signal sonore et basculera sur le mode RÉCHAUD pendant une durée maximale de 2 heures puis s'éteindra.

12- Pour éviter de trop cuire les aliments, ouvrir le couvercle et retirer immédiatement le panier de cuisson à l'aide de gants ou mitaines pour le four.

13- Une fois terminé, éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton de mise en marche  et le débrancher.

NOTE: S'il n'y a plus d'eau dans le récipient, le cuiseur à riz émettra un signal sonore et le temps restant clignotera à l'écran. Pour poursuivre la cuisson à la vapeur, ajouter de l'eau. L'appareil reprendra la cuisson si de l'eau est ajoutée alors qu'il reste 3 minutes ou plus au compte à rebours. Moins de 3 minutes, la fonction CUISSON VAPEUR doit être reprogrammée.

TABLEAU POUR LA CUISSON VAPEUR

LÉGUMES	TEMPS DE CUISSON
Pois verts	2 à 4 minutes
Épinards	2 à 4 minutes
Asperges	4 à 6 minutes
Haricots verts	4 à 6 minutes
Courgettes	4 à 6 minutes
Brocolis	6 à 8 minutes

LÉGUMES	TEMPS DE CUISSON
Choux de Bruxelles	6 à 8 minutes
Choux-fleurs	6 à 8 minutes
Courges	9 à 11 minutes
Patates douces	9 à 11 minutes
Carottes	11 à 13 minutes
Pommes de terre	20 à 30 minutes

NOTE : Les données fournies dans le tableau ci-dessus sont à titre indicatif de référence seulement. Le temps de cuisson réel peut varier selon la grosseur du légume et la coupe.

NETTOYAGE

.....

IMPORTANT: Toujours débrancher l'appareil et laisser toutes les pièces refroidir complètement avant le nettoyage.

::: NE JAMAIS IMMERSER la base de l'appareil, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide.

::: Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.

::: Une fois l'appareil refroidi, vider le collecteur de condensation, laver le récipient ainsi que tous les accessoires dans l'eau tiède légèrement savonneuse. Bien rincer et sécher.

::: Si de la nourriture demeure collée à la surface du récipient, le remplir avec de l'eau chaude savonneuse et laisser tremper quelques heures avant de nettoyer.

::: Le récipient de cuisson peut être nettoyé au lave-vaisselle, cependant, cela pourrait altérer l'apparence de la surface extérieure du récipient. Un lavage à la main est recommandé pour préserver son apparence originale.

::: Les accessoires amovibles vont au lave-vaisselle.

::: Essuyer les surfaces intérieures et extérieures du cuiseur à riz avec un chiffon doux humide ou une éponge.

NOTE: Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons à récurer ou tout autre objet susceptible de rayer la surface.

RANGEMENT

S'assurer que toutes les pièces soient propres et sèches avant le rangement. Ranger l'appareil dans un endroit sec et propre. Ne jamais enrouler le cordon de façon serrée autour de l'appareil, ceci pourrait mettre de la pression à l'endroit où le cordon est fixé à l'appareil et il pourrait s'effiler ou se briser. Le laisser enroulé de façon lâche.

GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS

.....

Cette garantie s'applique à tous les défauts de fabrication et les défauts liés aux matériaux pour une période de deux ans à compter de la date initiale de l'achat. Prière de conserver votre facture attestant de la date de l'achat. Toutes les réclamations doivent être déposées durant la période de garantie. Le produit sera réparé, échangé (dans sa totalité ou des pièces seulement) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'envoi peuvent s'appliquer.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par : une négligence ou une mauvaise utilisation du produit, y compris l'absence d'un nettoyage régulier, une utilisation à des fins commerciales, un accident, le branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, une utilisation contraire au mode d'emploi, un démontage, une modification ou une réparation de l'appareil effectuée par une personne externe au service des réparations **RICARDO**. Les taches, la décoloration et les égratignures mineures à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil sont normales, n'affectent pas la performance du produit, et ne sont donc pas couvertes par cette garantie.

Pour toutes questions concernant l'utilisation de ce produit, veuillez contacter notre service à la clientèle :

::: par courriel : accessoirescuisine@ricardocuisine.com

::: par téléphone : 1-866-226-9222

