

R



Cuiseur à riz 7 fonctions

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci d'avoir acheté le cuiseur à riz 7 fonctions **RICARDO**. Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

.....

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, spécialement en présence d'enfants, 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.

- ::: Ne pas toucher les surfaces chaudes, cela pourrait causer des brûlures aux mains ou aux membres. Utiliser la poignée.
- ::: Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, ne pas placer le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou autre liquide.
- ::: Une bonne supervision est nécessaire lorsqu'un appareil électrique est utilisé par des enfants ou près d'eux.
- ::: Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de nettoyer.
- ::: Ne pas utiliser un appareil avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été abîmé de quelque façon que ce soit. S'il y a un problème, contacter le service à la clientèle au 1-866-226-9222 ou un électricien qualifié.
- ::: L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- ::: Ne pas utiliser à l'extérieur. Le cuiseur à riz n'a pas été conçu pour cet usage et cela pourrait causer des décharges électriques.
- ::: Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, cela pourrait faire trébucher et tomber, et le contenu chaud du cuiseur à riz pourrait se renverser et causer des brûlures.
- ::: Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un brûleur à gaz chaud, d'un élément électrique ou dans un four chaud. Toutes ces actions pourraient faire fondre l'appareil.
- ::: 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 l'évent à 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.
- ::: Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton ANNULER, puis retirer le cordon de la prise de courant.
- ::: Utiliser l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.

- ::: NE PAS immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- ::: L'appareil devrait être branché sur un circuit électrique séparé des autres appareils électriques. Si le circuit électrique est surchargé, l'appareil pourrait ne pas fonctionner correctement.
- ::: 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.
- ::: Cet appareil est conçu pour un USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT. Il peut être branché dans une prise électrique régulière. Ne pas utiliser dans un autre genre de prise, ce qui pourrait causer une décharge électrique.
- ::: Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues dans ce guide.
- ::: Pour réduire le risque de décharge électrique, cuisiner seulement dans le récipient amovible inclus.
- ::: 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.

MISE EN GARDE : Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de décharges électriques, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le récipient inclus.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS – POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

.....

ATTENTION, SURFACES CHAUDES : Cet appareil produit de la chaleur et laisse s'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.

- ::: S'assurer de libérer un espace adéquat autour de l'appareil lors de l'utilisation afin de permettre une bonne circulation d'air. Ne pas se servir de cet appareil lorsqu'il se trouve près de rideaux, de papiers peints, de vêtements, de torchons ou de tout autre matériau inflammable.
- ::: Si cet appareil commence à mal fonctionner durant l'utilisation, débrancher immédiatement le cordon. Ne pas tenter de réparer un appareil défectueux.
- ::: Si l'appareil tombe accidentellement et commence à s'immerger dans l'eau, le débrancher immédiatement de la prise murale. Ne pas tenter de le sortir de l'eau ! Cela pourrait causer une décharge électrique.
- ::: Le cordon de cet appareil doit être branché dans une prise murale de 120V AC.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE RÉCIPIENT DE CUISSON

.....

Toujours utiliser des gants ou des poignées pour le four lors de la manipulation du récipient. Un contact direct avec celui-ci pourrait causer des brûlures.

- ::: NE PAS placer le récipient sur le comptoir, il pourrait tacher ou brûler le comptoir. Utiliser un sous-plat.
- ::: NE PAS placer le récipient sur le rond de la cuisinière, sous le gril, sur un élément ou dans un four chaud.
- ::: NE PAS frapper d'ustensiles contre la paroi du récipient pour déloger la nourriture, cela pourrait l'égratigner.
- ::: NE PAS utiliser d'ustensiles en métal avec ce produit. Utiliser la spatule de riz fournie (ou l'ustensile recommandé) afin d'éviter d'égratigner le récipient.
- ::: NE PAS utiliser le récipient pour faire du maïs soufflé, du caramel ou des bonbons.
- ::: NE PAS utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer ou tout autre objet susceptible de rayer le récipient ou les accessoires.
- ::: NE PAS utiliser ou réparer un récipient qui est ébréché, fissuré ou brisé.
- ::: NE PAS utiliser le récipient pour réchauffer de la nourriture ou pour conserver la nourriture en général.

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.

NOTE SUR LE CORDON

L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation court afin de réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement, comme pourrait le faire un cordon plus long. Il n'est pas recommandé d'utiliser une extension avec ce produit.

RISQUE DE MIGRATION DES PLASTIFIANTS

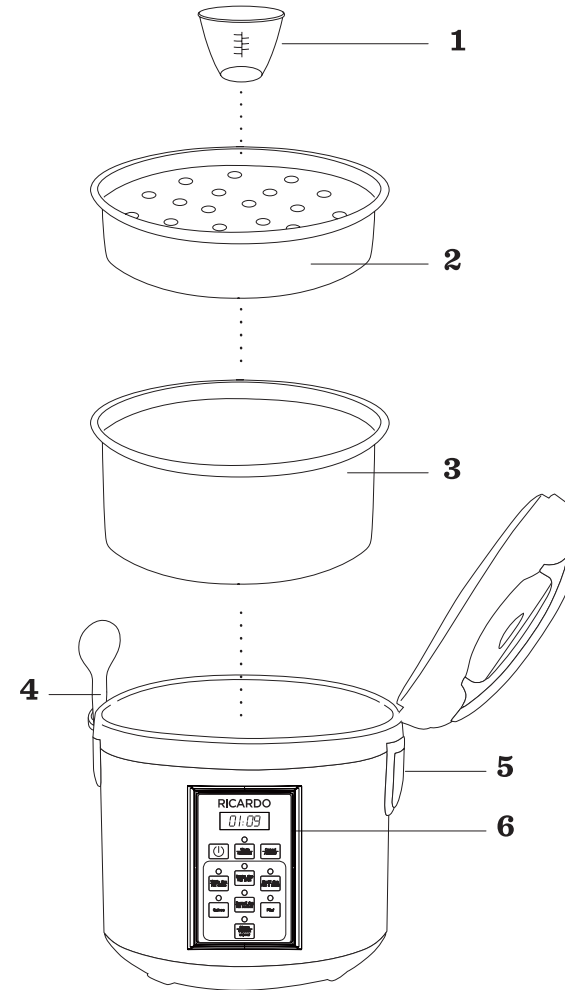
ATTENTION : Afin de prévenir la migration des plastifiants vers le fini d'un comptoir ou d'une table, placer un sous-plat ou un napperon, dont la composition est autre que plastique, entre l'appareil et la surface. Si ces consignes ne sont pas respectées, la surface du comptoir pourrait noircir et des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

CIRCUIT ÉLECTRIQUE

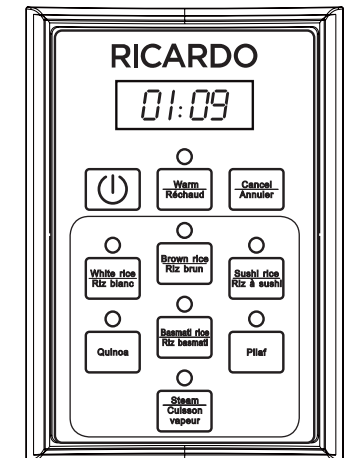
Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, il se peut que l'appareil ne fonctionne pas correctement. Il doit être utilisé sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

PIÈCES DU CUISEUR À RIZ

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.



1. mesure à riz
2. panier à vapeur
3. récipient de cuisson antiadhésif
4. cuillère de service
5. collecteur de condensation
6. panneau de contrôle numérique rétroéclairé bleu



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1- Lire toutes les instructions et consignes de sécurité.
- 2- Enlever tous les emballages et vérifier que tous les accessoires sont présents et en bonne condition.
- 3- Jeter tous les sacs de plastique, car ils peuvent être dangereux pour les enfants.
- 4- Laver à l'eau tiède légèrement savonneuse le récipient de cuisson, l'évent à vapeur et tous les autres accessoires. Rincer et sécher complètement.
- 5- Nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon doux et humide.

NOTE :

- Ne pas utiliser de tampons à récurer, de nettoyeurs abrasifs ou tout autre objet susceptible de rayer.
- Lors de la première utilisation, il se peut que de la fumée ou des vapeurs légères se dégagent de l'appareil en raison du premier chauffage des matériaux. Cela est normal et disparaîtra rapidement.

CUISSON DU RIZ

Cette section comprend la cuisson des types de riz et de grains suivants : riz blanc, brun, quinoa, sushi, orge et basmati.

IMPORTANT :

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

Ne pas cuire de légumes (ou poissons) vapeurs en même temps que du riz.

::: Verser la quantité de riz désirée dans le récipient de cuisson à l'aide de la mesure à riz fournie dans la boîte.

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

::: Remplir avec de l'eau jusqu'à la ligne qui correspond à la quantité de riz versée dans le récipient. Essuyer l'extérieur du récipient.

::: Placer le récipient dans le cuiseur à riz. Fermer le couvercle correctement jusqu'à pouvoir entendre un « clic ».


::: Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale 120V AC, un BIP se fera entendre.


::: Appuyer sur le bouton de mise en marche . L'écran s'illuminera d'une couleur bleue en même temps qu'un BIP sera émis et l'affichage indiquera « - - - ».

::: Appuyer sur le bouton qui correspond au type de cuisson désiré. Un témoin lumineux rouge confirmera que le mode de cuisson a bien été sélectionné et l'écran affichera « - - - » clignotant.

::: L'appareil commencera la cuisson. Cela se caractérise par un BIP qui est émis et par des barres « - - - » qui défilent sur l'écran numérique.

::: L'appareil affichera un compte à rebours de 9 minutes (12 min pour le riz brun) sur le temps de cuisson restant.

::: Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un BIP et commutera automatiquement sur le mode RÉCHAUD  pendant une durée maximale de 12 heures puis s'éteindra.

::: Une fois que le riz a été servi, éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton de mise en marche  et le débrancher.

CONSEILS PRATIQUES :

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

::: 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, orge et basmati brun.





::: Le bouton RIZ À SUSHI permet de cuire : riz gluant (collant) et calrose.

::: Le bouton à QUINOA permet de cuire : quinoa blanc, quinoa rouge et quinoa noir.



::: Le bouton RIZ BASMATI permet de cuire : riz basmati.

::: Le bouton à PILAF permet de cuire : riz blanc, long grain blanc, riz brun et long grain brun.

CUISSON DU RIZ PILAF

- :: Placer le récipient de cuisson dans le cuiseur à riz.
- :: Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale 120V AC, un BIP se fera entendre.
- :: Appuyer sur le bouton de mise en marche . L'écran s'illuminera d'une couleur bleue en même temps qu'un BIP sera émis et l'affichage indiquera « - - - ».
- :: Appuyer sur le bouton PILAF . Un témoin lumineux rouge confirmera que le mode de cuisson a bien été sélectionné puis l'affichage fera clignoter les barres « - - - ».
- :: Laisser le cuiseur à riz préchauffer durant 3 minutes.
- :: Ajouter l'oignon et le beurre dans le récipient. On peut ajouter d'autres légumes hachés.
- :: À l'aide d'une longue cuillère en bois, remuer les ingrédients durant 2 minutes. NE PAS utiliser la spatule de service durant cette étape.
- :: Rincer le riz à plusieurs reprises pour enlever l'excès d'amidon. Égoutter.
- :: Ajouter le riz et remuer 2 minutes. Ensuite, ajouter le bouillon dans le récipient de cuisson.
- :: Fermer le couvercle correctement jusqu'à pouvoir entendre un « clic ».
- :: Le cuiseur à riz commence la cuisson du riz lorsqu'un BIP est émis et que les barres « - - - » se mettent à défiler. La lumière rouge se mettra à clignoter pour indiquer que le cuiseur est passé en mode cuisson de riz.
- :: Le cuiseur à riz affichera un compte à rebours de 9 minutes sur le temps de cuisson restant.
- :: Une fois la cuisson terminée, le cuiseur à riz émettra un BIP et commutera automatiquement sur le mode RÉCHAUD  pendant une durée maximale de 12 heures puis s'éteindra.
- :: Une fois que le riz a été servi, éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton de mise en marche  et le débrancher.

LE RIZ : UNE QUESTION DE GOÛT

- :: 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 mesure à riz, ajouter ½ à 1 mesure 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 minutes selon la texture.

RIZ - EAU / TABLES DES MESURES

IMPORTANT :

- La mesure à 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 ¾ d'une tasse standard (170 ml).
- Le terme MESURE ci-dessous fait référence à la mesure à riz fournie avec l'appareil.
- Le terme TASSE ci-dessous fait référence à une tasse standard (non fournie avec l'appareil).
- Remplir la mesure jusqu'au bord.

Riz non cuit (équivalence en ml)	Cuisson pour le riz blanc / riz à sushi/ quinoa / riz basmati		Qté de riz cuit approximatif (équivalence en ml)	Durée de cuisson approximative
	eau à ajouter (équivalence en ml)	ligne de repère (colonne riz blanc)		
2 mesures (340 ml)	2 mesures (340 ml)	2	4 tasses (1000 ml)	30 à 35 min.
3 mesures (510 ml)	3 mesures (510 ml)	3	6 tasses (1500 ml)	33 à 38 min.
4 mesures (680 ml)	4 mesures (680 ml)	4	8 tasses (2000 ml)	38 à 43 min.
5 mesures (850 ml)	5 mesures (850 ml)	5	10 tasses (2500 ml)	40 à 45 min.
6 mesures (1000 ml)	6 mesures (1000 ml)	6	12 tasses (3000 ml)	43 à 48 min.
7 mesures (1200 ml)	7 mesures (1200 ml)	7	14 tasses (3500 ml)	45 à 50 min.
8 mesures (1350 ml)	8 mesures (1350 ml)	8	16 tasses (4000 ml)	47 à 52 min.
9 mesures (1550 ml)	9 mesures (1550 ml)	9	18 tasses (4500 ml)	49 à 54 min.
10 mesures (1700 ml)	10 mesures (1700 ml)	10	20 tasses (5000 ml)	51 à 56 min.

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

Riz non cuit (équivalence en ml)	Cuisson pour le riz brun/orge/ basmati brun		Qté de riz cuit approximatif (équivalence en ml)	Durée de cuisson approximative
	eau à ajouter (équivalence en ml)	ligne de repère (colonne riz brun)		
2 mesures (340 ml)	2 1/2 mesures (420 ml)	2	4 tasses (1000 ml)	65 à 70 min.
3 mesures (510 ml)	4 mesures (680 ml)	3	6 tasses (1500 ml)	75 à 80 min.
4 mesures (680 ml)	5 mesures (850 ml)	4	8 tasses (2000 ml)	80 à 85 min.
5 mesures (850 ml)	6 mesures (1000 ml)	5	10 tasses (2500 ml)	85 à 90 min.
6 mesures (1000 ml)	7 1/2 mesures (1300 ml)	6	12 tasses (3000 ml)	88 à 93 min.
7 mesures (1200 ml)	9 mesures (1500 ml)	7	14 tasses (3500 ml)	90 à 95 min.
8 mesures (1350 ml)	10 mesures (1700 ml)	8	16 tasses (4000 ml)	92 à 97 min..
9 mesures (1550 ml)	11 mesures (1900 ml)	9	18 tasses (4500 ml)	92 à 97 min.
10 mesures (1700 ml)	12 1/2 mesures (2100 ml)	10	20 tasses (5000 ml)	96 à 101 min.

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

CUISSON À LA VAPEUR (légumes et poissons)

:: À l'aide de la mesure à riz fournie, verser de l'eau jusqu'à la ligne 2 dans la section riz blanc du récipient de cuisson.

:: Placer le récipient dans le cuiseur à riz.


:: Positionner les légumes ou le poisson à être cuits dans le panier à vapeur et le placer sur le récipient.

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

:: Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale 120V AC, un BIP se fera entendre.


:: Appuyer sur le bouton de mise en marche . L'écran s'illuminera d'une couleur bleue en même temps qu'un BIP sera émis et l'affichage indiquera « - - - ».

:: Appuyer sur le bouton CUISSON VAPEUR . Un témoin lumineux rouge confirme que le mode de cuisson a bien été sélectionné.

:: Ajuster la durée de la 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.

:: Une fois que le temps de cuisson a été sélectionné, l'appareil émettra un BIP et l'affichage arrêtera de clignoter pour indiquer qu'il est prêt à démarrer la cuisson.

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

:: Une fois le temps de cuisson écoulé, le cuiseur à riz émettra un BIP et commutera sur le mode RÉCHAUD  pendant une durée maximale de 12 heures puis s'éteindra.

:: Ouvrir le couvercle et retirer immédiatement le panier de cuisson à l'aide de gants de four, cela évitera de trop cuire les aliments.

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

VAPEUR / TABLE DES MESURES

Légumes	Temps de cuisson vapeur
Asperges / Courge / Haricots verts / Courgettes	9 à 11 minutes
Brocoli	6 à 8 minutes
Choux	5 à 7 minutes
Carottes	11 à 13 minutes
Chou-fleur	7 à 9 minutes
Épinards	2 à 4 minutes
Pois	4 à 6 minutes
Pommes de terre	28 à 33 minutes

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

NETTOYAGE

Cet appareil devrait être nettoyé 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. Essuyer les surfaces intérieures et extérieures du cuiseur à riz avec un chiffon doux humide ou une éponge. Ne jamais immerger la base dans l'eau. Ne jamais utiliser de nettoyeurs ou de tampons à récurer pour nettoyer le récipient ou le cuiseur à riz, cela pourrait endommager les surfaces.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE

Le récipient ainsi que tous les accessoires peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle. Pour prévenir les dommages, les positionner de façon à ce qu'ils ne frappent pas les autres articles durant le nettoyage.

RANGEMENT

S'assurer que toutes les pièces soient propres et sèches avant le rangement. Ranger l'appareil dans sa boîte ou dans un endroit sec et propre. Ne jamais le ranger pendant qu'il est chaud ou mouillé. Pour le ranger, placer le récipient dans le cuiseur à riz. Ne jamais enrouler le cordon de façon serrée autour de l'appareil. Le laisser enroulé de façon lâche.

GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS (valable au Canada seulement)

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 du cuiseur à riz, 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.

PRIÈRE DE NE PAS RETOURNER CE PRODUIT AU MAGASIN. POUR TOUTE ASSISTANCE, MERCI DE CONTACTER LE 1 833 751-4101.

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

;;; par courriel : serviceclientele@ricardocuisine.com


;;; par téléphone : 1 833 751-4101

riz pilaf de base

PRÉPARATION 10 minutes

RENDEMENT 4 portions

1 oignon, haché finement
 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
 340 ml (2 mesures*) de riz blanc ou brun
 340 ml (2 mesures* pour le riz blanc)
 ou
 420 ml (2 1/2 mesures* pour le riz brun)
 de bouillon de poulet
 Sel et poivre

- 1 Sélectionner le mode de cuisson PILAF.
- 2 Laisser le cuiseur à riz préchauffer durant 3 minutes.
- 3 Dans le récipient de cuisson, attendrir l'oignon dans le beurre durant 2 minutes. Ajouter le riz et remuer 2 minutes. Ajouter le bouillon. Saler et poivrer.
- 4 Refermer le couvercle. Le riz sera prêt quand l'appareil commutera sur le mode RÉCHAUD 

→ NOTE

À cette recette de base, vous pouvez ajouter des légumes hachés ou râpés finement au moment de faire revenir l'oignon



* utiliser la mesure à riz fournie avec l'appareil