



*Instruction Manual* Rice Cooker

MODEL CKSBRC165-033

MODELE CKSBRC165-033

*Notice d'emploi* Cuit-riz



# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
2. Do not touch hot surfaces. Use pot holders when removing cover or handling hot containers. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or heating unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to Rival Customer Service (see warranty) for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch heated surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving any appliance containing hot liquids.
12. To disconnect, remove plug from wall outlet.
13. Do not use this appliance for anything other than intended use.
14. To reduce the risk of electrical shock, cook only in removable container. Do not pour liquid into outer pan.

# CONSIGNES IMPORTANTES

- L'emploi de tout appareil électroménager exige l'observation de certaines précautions fondamentales, y compris des suivantes :
1. LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.
  2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez des poignées pour manier le couvercle et les récipients chauds. Utilisez boutons et poignées.
  3. Pour vous protéger du choc électrique, n'immergez l'appareil, son cordon, sa fiche ou la base chauffante dans absolument aucun liquide.
  4. Redoublez de vigilance lorsque l'appareil est employé par des enfants ou bien en leur présence.
  5. Débranchez l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de monter ou de démonter toute pièce ainsi qu'avant d'entreprendre son nettoyage.
  6. Ne vous servez pas d'un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon. Retournez-le au service à la clientèle de Rival (voyez la garantie) pour le faire vérifier, mettre au point ou réparer, s'il y a lieu.
  7. L'utilisation d'accessoires n'étant pas formellement conseillés par fabricant peut entraîner des blessures corporelles.
  8. Ne vous servez pas de cet appareil à l'air libre.
  9. Veillez à ce que le cordon ne pende pas au bord de la table ou du plan de travail et qu'il ne touche pas à une surface chaude.
  10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un feu à gaz ou électrique chaud et ne le mettez jamais dans un four chaud.
  11. Agissez très prudemment lorsque vous déplacez un appareil qui contient tout liquide chaud.
  12. Tirez délicatement la fiche hors de la prise pour débrancher l'appareil.
  13. N'utilisez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.
  14. Pour réduire les risques de choc électrique, ne faites cuire dans la cuve extractible. Ne versez aucun liquide dans la base chauffante.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil n'est destiné qu'à l'**USAGE DOMESTIQUE**. Il ne contient pas de pièces réparables. Ne tentez en aucun cas de réparer l'appareil. Cet appareil est pourvu d'un cordon électrique court qui ne devrait ni s'emmêler ni faire trebucher, comme pourrait le faire un cordon plus long. L'emploi d'un cordon prolongateur est permis à condition que sa tension assignée soit au moins égale à celle du CUIT-RIZ. Ce cordon ne doit pas pendre du plan de travail ou du plateau de table, pour éviter que les enfants ne puissent le tirer ou qu'il risque de faire trebucher accidentellement. N'immergez la base chauffante dans absolument aucun liquide. Nous n'assumons aucune responsabilité en ce qui concerne les dommages qui découlent de la non-observation des instructions et d'une utilisation ou d'une manipulation incorrectes.

## FIGE POLARISÉE

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour fins de sécurité, elle ne peut être insérée dans les prises de courant polarisées que d'une façon. Si la fiche ne rentre pas bien dans la prise, inversez-la. Si vous ne réussissez toujours pas, faites changer la prise par un électricien. Ne tentez pas de neutraliser le dispositif de sécurité de la fiche. Si la fiche rentre dans la prise mais qu'il y ait du feu ou bien si la prise de courant alternatif vous semble chaude, ne vous servez pas de cette prise.



Nous vous félicitons d'être devenu l'heureux propriétaire d'un nouveau CUIT-RIZ, un appareil commode et extrêmement polyvalent. Il cuit non seulement le riz à la perfection à tout coup, mais permet aussi de préparer des soupes et des ragouts succulents, de cuire les légumes à la vapeur et même de cuire des gâteaux!

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**. No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the RICE COOKER. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. Do not immerse base in water or other liquids. No liability can be accepted for any damage caused by non-compliance with these instructions or any other improper use or mishandling.

## POLARIZED PLUG



This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

Congratulations on the purchase of your new RICE COOKER! You are now the proud owner of an extremely versatile appliance.

You can expect perfect rice every time as well as prepare great soups and stews, steam vegetables and even bake a cake!

## ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

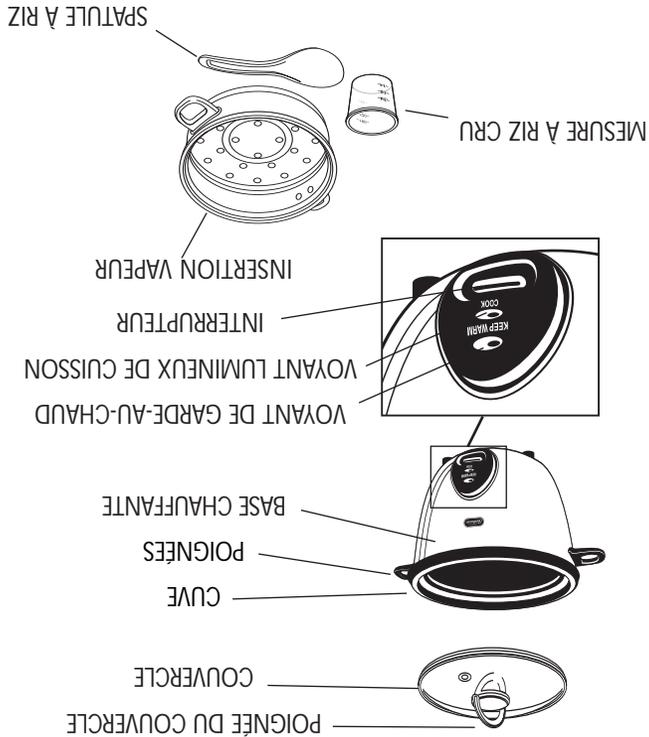
- **CAUTION:** This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent risk of burns, fires or other damage to persons or property.
- The cord of this appliance should be plugged into a 120 volt AC electrical outlet only.
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use.
- Do not leave appliance unattended during use.
- This appliance generates steam. Do not operate uncovered.
- If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance. Do not use the INNER POT or LID if cracked or chipped.
- This appliance is for household use only.
- Unplug the rice cooker when not in use.
- Use the rice cooker on a hard, flat surface. Do not place near heat, an open flame or on a soft surface (such as carpeting). Avoid placing it where it may tip over during use. Dropping the rice cooker may cause it to malfunction.
- To avoid burns, stay clear of the steam vent during cooking. Also, wait for the rice cooker to cool down completely before touching or cleaning the LID, INNER POT or HEATING PLATE inside the HEATING BASE.
- Never use the INNER POT on a gas or electric cooktop or an open flame.
- Do not leave the RICE LADLE or MEASURING CUP in the INNER POT while unit is on and in use.
- Please use the MEASURING CUP that was provided in the rice cooker. A standard measuring cup SHOULD NOT BE USED.

## AUTRES CONSIGNES IMPORTANTES

- **ATTENTION:** Durant l'utilisation, cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur. Agissez avec prudence pour ne pas vous brûler, causer d'incendies ou occasionner de dommages corporels ou matériels. C'est appareil ne doit être branché que sur prise de courant alternatif de 120 volts.
- Prévoyez un espace adéquat au-dessus et autour de l'appareil pour ne pas entraver la circulation de l'air. Durant son fonctionnement, inflammables – rideaux, vêtements, torchons, ou autres.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il fonctionne. Le fonctionnement entraîne le dégagement de vapeur. Ne faites pas fonctionner l'appareil sans que le couvercle ne soit en place. En cas d'anomalie de fonctionnement, débranchez aussitôt le cordon. Cessez d'utiliser l'appareil et n'essayez pas de le réparer. N'employez ni la CUVE ni le COUVERCLE en présence de fêlures ou d'ébrèchures. C'est appareil ne convient qu'à l'usage domestique.
- Débranchez le CUIT-RIZ entre utilisations.
- Posez le CUIT-RIZ sur une surface rigide (jamins sur une surface molle – un tapis, par exemple) et plane, éloignée de la chaise et basculer pendant l'emploi. Echapper le CUIT-RIZ risque d'entraîner un mauvais fonctionnement.
- Pour éviter les brûlures, éloignez-vous de la trajectoire de la vapeur qui se dégage de l'évent durant la cuisson. Attendez que le CUIT-RIZ soit froid avant de toucher le COUVERCLE, la CUVE ou la PLAQUE DE CHAUFFAGE dans l'UNITÉ CHAUFFANTE et avant de les nettoyer.
- Ne posez pas la CUVE sur un feu électrique ou à gaz ou sur une flamme.
- Ne laissez pas la SPATULE À RIZ ou la MESURE À RIZ CRU dans la CUVE lorsque l'appareil est sous tension et fonctionne.
- Servez-vous toujours de la MESURE À RIZ CRU fournie pour mesurer. Une tasse à mesurer standard NE CONVIENT PAS.

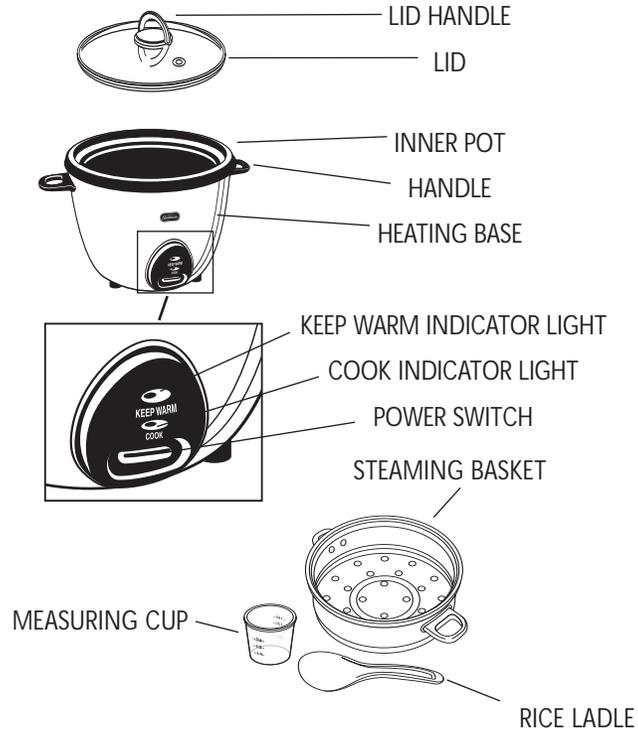
Lavez le COUVERCLE, la CUVE, la INSERTION VAPEUR, la SPATULE À RIZ et la MESURE À RIZ en observant les instructions de nettoyage fournies. N'IMMERGEZ PAS LA BASE CHAUFFANTE DU CUIT-RIZ DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE, QUEL QU'IL SOIT.

### PRÉPARATION DU CUIT-RIZ EN VUE DE L'UTILISATION



### FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE CUIT-RIZ

### KNOW YOUR RICE COOKER



### PREPARING YOUR RICE COOKER FOR USE

Clean the LID, INNER POT, STEAMING BASKET, RICE LADLE and MEASURING CUP, following the user maintenance instructions. **DO NOT IMMERSE THE HEATING BASE OF YOUR RICE COOKER IN WATER OR OTHER LIQUID.**

## HOW TO USE YOUR RICE COOKER

Measuring your rice is of extreme importance. Please do not discard the MEASURING CUP that is provided with this Rice Cooker. This MEASURING CUP included is the standard unit of measurement for this product. When this manual instructs you to add 7 cups of rice and add the corresponding amount of water to the "7" marking on the INNER BOWL, the instructions are referring to the MEASURING CUP that is included, not a standard kitchen measuring cup.

1. Measure the amount of rice you would like to cook. A  $\frac{3}{4}$  cup (180 ml) MEASURING CUP is included with your Rice Cooker. The MEASURING CUP included makes approximately  $2\frac{1}{4}$  cups of cooked rice.

**NOTE:** The Rice Cooker is capable of cooking up to 7 full MEASURING CUPS of uncooked rice. Many varieties of rice can be used, including basmati, wild rice, black rice, Arborio, risotto, saffron rice, short and long grain. Do not use instant rice with this Rice Cooker. Whole grains such as barley can also be prepared with the Rice Cooker. Follow package directions.

2. Wash the measured rice in a separate bowl until the water is clear.
3. Place rice in the INNER POT and add the corresponding amount of water. For example, if you are making 7 MEASURING CUPS of uncooked rice, add water to the "7" mark on the INNER BOWL.

**NOTE:** Brown rice will take longer to cook than white rice.

4. Set the INNER POT into the Rice Cooker Heating Base. Make sure that the INNER POT is in direct contact with the HEATING PLATE inside the HEATING BASE by turning it slightly from left to right until it properly fits onto the HEATING PLATE.

**NOTE:** If the outside of the INNER POT is wet when placed in the Rice Cooker, this may cause a crackling noise until the unit heats up. Also, this may damage the inner working of the appliance, so always wipe the outside of the pot completely before use.

## MODE D'EMPLOI DU CUIT-RIZ

Mesurer le riz est de toute première importance. Ne jetez surtout pas la MESURE À RIZ CRU fournie, car c'est la MESURE standard à utiliser avec cet appareil. Quand le manuel conseille de mettre 7 mesures de riz puis d'ajouter de l'eau jusqu'au repère « 7 » indiqué dans la CUVÉ, c'est de 7 MESURES À RIZ CRU qu'il s'agit et non de tasses à mesurer standard.

1. Mesurez la quantité de riz que vous désirez faire cuire. Une MESURE À RIZ CRU de 180 mL est fournie avec le CUIT-RIZ. Une **REMARQUE:** Le cuit-riz peut cuire jusqu'à 7 MESURES de riz cru. Vous faites cuire le riz qui vous plaît : basmati, sauvage, noir, arborio, risotto, au safran ou bien à petits ou longs grains. Ne faites pas cuire de riz instantané dans ce CUIT-RIZ. Les céréales entières, l'orge par exemple, peuvent également cuire dans le CUIT-RIZ. Suivez simplement les directives fournies sur l'emballage.

2. Lavez le riz mesuré dans un bol, jusqu'à ce que l'eau soit limpide. 3. Versez le riz dans la CUVÉ puis le volume d'eau requis. Si, par exemple, vous préparez 7 MESURES de riz cru, ajoutez de l'eau jusqu'à ce que son niveau atteigne le repère « 7 » indiqué dans la CUVÉ.

4. Placez la CUVÉ dans la base chauffante du cuit-riz. Tournez-la de droite à gauche pour vous assurer qu'il y ait un bon contact entre le fond de la CUVÉ et la PLAQUE DE CHAUFFAGE qui se trouve dans la BASE CHAUFFANTE.

**REMARQUE:** Si l'extérieur de la CUVÉ est mouillé lorsque vous placez la CUVÉ dans le CUIT-RIZ, vous entendrez peut-être des crépitements lors du chauffage. Cette humidité risquant d'affecter les composants de l'appareil, il est prudent de toujours soigneusement essuyer l'extérieur de la CUVÉ avant de placer celle-ci dans la base.

## HOW TO USE YOUR RICE COOKER (CONT.)

5. Mettez le COUVERCLE sur le cuit-riz.  
**AVERTISSEMENT:** Ne faites jamais fonctionner cet appareil sans son couvercle – le dégagement de vapeur pourrait causer des brûlures ou d'autres blessures graves.  
 6. Branchez le cordon d'alimentation sur courant alternatif de 120 volts. Réglez le cuit-riz à « COOK » (cuisson) en abaissant l'INTERRUPTEUR. Assurez-vous que le VOYANT DE CUISSON soit allumé. La production de vapeur débutera sous peu.  
 7. L'INTERRUPTEUR remontera puis le voyant de GARDE-AU-CHAUD s'allumera une fois toute l'eau de la CUVE évaporée. Quand le cuit-riz est au mode GARDE-AU-CHAUD.  
**REMARQUE:** Il faudra peut-être que vous ajoutiez de l'eau et remettez le CUIT-RIZ en marche, si le riz n'est pas à votre goût.  
 8. Il est important de laisser reposer le riz de 10 à 15 minutes sans ouvrir le COUVERCLE. Une fois ce laps de temps écoulé, levez prudemment le COUVERCLE afin que la vapeur ne vous brûle pas. Remuez le riz, pour libérer la vapeur, avec la SPATULE À RIZ, ou **ATTENTION:** De la vapeur s'échappera! Ne touchez ni à la CUVE ni à la PLAQUE CHAUFFANTE dans la BASE CHAUFFANTE avant qu'elles soient complètement froides.  
 9. Attendez que l'appareil ait totalement refroidi pour le nettoyer.  
 10. Débranchez l'appareil à la prise murale lorsqu'il ne sert pas.

## MODE D'EMPLOI DU CUIT-RIZ (SUITE)

5. Cover with the LID.  
**WARNING:** Do not operate this appliance uncovered – steam is generated during use that could cause burns or other serious injuries.
6. Plug the cord into a 120-volt AC electrical outlet. Switch the Rice Cooker to "COOK" Mode ON by pushing the POWER SWITCH down. Make sure the COOK INDICATOR LIGHT is illuminated. Steaming will begin shortly.
7. The POWER SWITCH will pop up and the KEEP WARM INDICATOR LIGHT will come on when all the water in the Rice Cooker has evaporated. When the KEEP WARM INDICATOR LIGHT is illuminated, the Rice Cooker is in the "KEEP WARM" Mode.  
**NOTE:** You may need to add more water and set the Rice Cooker to "COOK" more than once depending on your own personal tastes.
8. It is important to let the rice stand for 10-15 minutes of steaming without removing the LID. Carefully open the LID, taking care to avoid escaping steam. Use the RICE LADLE, or other long handled utensil, to mix the rice well to allow steam to escape. **CAUTION:** Steam will escape. Do not touch the INNER POT or HEATING PLATE in the HEATING BASE until they have cooled.
9. Allow the appliance to cool completely before cleaning.
10. Disconnect the plug from the wall outlet when not in use.

### HINTS FOR COOKING RICE

- Rinse rice – Bran gives an unpleasant smell to cooked rice. Be sure to rinse rice thoroughly. Rinsing with water effectively removes bran quickly and thoroughly. **NOTE:** Some rice suppliers suggest not rinsing rice because vitamins may be lost.
  - After every use, wash the INNER POT and LID in warm, soapy water.
  - Rinse thoroughly and dry.
  - DO NOT keep the Rice Cooker in operation:
    - When there is only a small amount of rice left in the INNER POT.
    - When RICE LADLE is inside the Rice Cooker.
    - To warm up cold rice.
- \* DO NOT let rice in the INNER POT boil dry.

### HOW TO USE YOUR STEAMING BASKET

1. Clean and prepare your food or vegetables.
2. Place the INNER POT in the Rice Cooker. The length of steaming time is subject to your own personal tastes: depending if you prefer al denté (crunchy) or more well done steamed vegetables.
3. Add water to the "3" mark on the INNER POT.
 

**NOTE:** You are able to steam rice and vegetables/food at the same time, follow the instructions in HOW TO USE YOUR STEAMING BASKET WHILE COOKING RICE.
4. Place the STEAMING BASKET on the rim of the INNER POT.
5. Add vegetables or food and put the LID onto the appliance. Switch the Rice Cooker to "COOK" Mode by pressing the POWER SWITCH down. Make sure the COOK INDICATOR LIGHT is illuminated. Steaming will begin shortly. Allow food or vegetables to cook for the appropriate time as shown in in the STEAMING TIME Guide. Once appropriate time has expired, unplug the Rice Cooker.
6. Please unplug this appliance after use and allow the appliance to cool completely before cleaning.
 

**NOTE:** The rice cooker doesn't automatically turn to warm setting when steaming is done, watch time and manually stop cooking cycle.

### CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON DU RIZ

- Lavez le riz cru à fond – Le son donne une odeur désagréable au riz cuit. Le lavage à l'eau courante enlève efficacement et complètement le son. **REMARQUE:** Certains fournisseurs suggèrent de ne pas rincer le riz par suite de la perte possible de vitamines.
  - Lavez la CUVE et le COUVERCLE à l'eau savonneuse chaude après chaque utilisation.
  - Rincez-les puis asséchez-les.
  - NE LAISSEZ PAS fonctionner le cuit-riz:
    - Quand il ne reste qu'une petite quantité de riz cuit dans la CUVE.
    - Quand la SPATULE À RIZ se trouve dans le cuit-riz.
- \* Ne laissez PAS évaporer toute l'humidité du riz dans la CUVE.

### MODE D'EMPLOI DE L'INSERTION VAPEUR

1. Nettoyez et préparez les légumes, ou autres, à faire cuire.
2. Placez la CUVE dans le cuit-riz. La durée de la cuisson à la vapeur dépend de la façon dont vous préférez les légumes: encore légèrement croquants sous la dent ou, au contraire, mous et très cuits.
3. Ajoutez de l'eau jusqu'au repère «3» de la CUVE.
 

**REMARQUE:** Riz et légumes peuvent cuire en même temps en plaçant l'INSERTION VAPEUR sur la CUVE. Agissez tel qu'indiqué sous «EMPLOI SIMULTANÉ DE L'INSERTION VAPEUR ET DU CUIT-RIZ».
4. Placez l'INSERTION VAPEUR sur le bord de la CUVE.
5. Posez les légumes (ou autres) dans l'insertion puis mettez le COUVERCLE sur l'appareil. Abaissez l'INSERTION VAPEUR pour le régler à «COOK» (cuisson). Assurez-vous que le VOYANT DE CUISSON soit allumé. Le dégagement de vapeur débutera sous peu. Faites cuire selon la durée indiquée au tableau de CUISSON À LA VAPEUR. Quand le laps de temps approprié s'est écoulé, débranchez le cuit-riz.

## MODE D'EMPLOI DE L'INSERTION VAPEUR (SUITE)

6. Débrancher l'appareil en fin d'emploi et attendez qu'il ait totalement refroidi pour le nettoyer.
- REMARQUE:** Le cuit-riz ne passe pas automatiquement au réglage garde-au-chaud à la fin de la cuisson à la vapeur. Surveillez l'heure et arrêtez manuellement le cycle vous-même.

## CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON À LA VAPEUR

1. Servez-vous des ingrédients de la plus haute qualité qui soit.
2. Utilisez de préférence des viandes maigres qui procureront des mets tendres et écourteront la durée de cuisson nécessaire.
3. Posez convenablement le COUVERCLE sur le cuit-riz pour renfermer la vapeur afin qu'elle ne s'échappe pas – si la vapeur n'est pas contenue, il faudra prolonger la cuisson.
4. Ne laissez PAS tremper les aliments dans l'eau, ils bouilliraient au lieu de cuire à la vapeur.
5. Maintenez un niveau d'eau adéquat pour la cuisson continue.
6. Prolongez la cuisson des denrées qui n'ont pas suffisamment cuit ou que vous ne considérez pas assez cuites selon vos goûts.

## HINTS FOR STEAMING

1. The ingredients must be of superior quality.
2. Select lean cuts of meat that will result in tender food and require less cooking time.
3. Make sure that the LID is secured on the rice cooker to prevent escaping steam and requires longer cooking time.
4. DO NOT let food touch the water, or the food will boil not steam.
5. Always maintain the water level for continuous cooking.
6. Continue cooking foods that haven't been cooked through or not cooked to your liking.

## STEAMING TIME

The steaming times in this chart are a guide and should be adjusted to suit the different quantities or thickness of food and to suit your own taste.

VEGETABLE	COOKING TIME
Asparagus	8 - 10 min
Bean Sprouts	3 - 4 min
Beans: Green, wax, french cut	8 - 10 min
Broccoli	11 -13 min
Brussels Sprouts	11 -13 min
Cabbage, Shredded	6 - 8 min
Cabbage, Wedges	14 - 16 min
Carrots	8 - 10 min
Cauliflower	11 -13 min
Celery	8 - 12 min
Collard Greens, Spinach	6 - 11 min
Mushrooms (fresh, sliced)	3 - 4 min
Pea Pods	4 - 6 min
Squash (Acorn, butternut)	13 - 16 min
Zucchini	10 - 12 min

\*Altitude affects the temperature at which water boils and thus the cooking time. It's especially true at high altitudes where longer cooking times are necessary. We have outlined a general guide to follow. Test for desired consistency when cooking times indicated have been reached. As you cook with this appliance, adapt times and measurements to your own personal tastes.

\*L'altitude affecte la température à laquelle l'eau bout et donc la durée de cuisson. Ceci est particulièrement vrai à haute altitude où une cuisson plus longue est indispensable. Le tableau ci-dessus est un guide, un point c'est tout. Vérifiez le degré de cuisson lorsque le nombre de minutes indiqué est écoulé. À l'usage, vous apprendrez comment modifier les durées pour que la cuisson réponde impeccablement à vos préférences.

Asperges	8 à 10 minutes
Brocolis	11 à 13 minutes
Carottes	8 à 10 minutes
Céleri	8 à 12 minutes
Champignons (frais, tranchés)	3 à 4 minutes
Chou, coupé en filaments	6 à 8 minutes
Chou, coupé en quartiers	14 à 16 minutes
Chou-fleur	11 à 13 minutes
Choux de Bruxelles	11 à 13 minutes
Courge (poivrée, musquée)	13 à 16 minutes
Courgettes	10 à 12 minutes
Germes de haricot	3 à 4 minutes
Haricots verts, jaunes, à la française	8 à 10 minutes
Légumes verts, épinards, etc.	6 à 11 minutes
Pois mange-tout	4 à 6 minutes

## DURÉE DE CUISSON

## LÉGUMES

Les durées indiquées au tableau ne sont fournies qu'à titre indicatif. Il est nécessaire de les modifier en fonction des quantités, de l'épaisseur et, bien sûr, des goûts personnels.

## DURÉES DE CUISSON À LA VAPEUR

## ENTRETIEN DU CUIT-RIZ

Cet appareil doit être nettoyé après chaque utilisation. Laissez totalement refroidir le cuit-riz avant de le nettoyer.

1. Débranchez le cuit-riz quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. N'immergez la BASE CHAUFFANTE, le cordon ou la fiche dans aucun liquide. Attendez que le CUIT-RIZ soit froid pour le nettoyer.
- REMARQUE:** Utilisez la SPATULE À RIZ ou un ustensile en bois pour remuer et servir le contenu de la CUVÉ, JAMAIS d'ustensiles en métal.
2. Nettoyez la BASE CHAUFFANTE en essuyant sa surface extérieure avec un linge ou une éponge humide. Asséchez-la avec un linge doux.
3. L'intérieur de la CUVÉ est doté d'un revêtement antiadhésif qui accélère le nettoyage. Pour nettoyer la CUVÉ, sortez-la du cuit-riz et remplissez-la d'eau chaude du robinet. Attendez un certain temps avant de la laver à l'eau savonneuse chaude. Rincez-la et asséchez-la.
4. Lavez la MESURE À RIZ CRU, la SPATULE À RIZ, la INSERTION VAPEUR et le COUVERCLE à l'eau savonneuse chaude. Ils ne sont pas lavables en machine.
5. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de grains de riz qui adhèrent à la PLAQUE DE CHAUFFAGE, au fond de la BASE CHAUFFANTE. S'il y a abrasif pour les détacher. Polissez bien la surface afin d'assurer un bon contact entre la PLAQUE CHAUFFANTE et le fond de la CUVÉ.
- REMARQUE:** Ne vous servez ni de poudres ou tampons à récurer ni de laine d'acier pour nettoyer le cuit-riz.
6. Ne vous servez pas d'agent de blanchiment, de vinaigre ou de produits chimiques forts pour nettoyer le cuit-riz.

## HOW TO CLEAN YOUR RICE COOKER

This appliance should be cleaned after every use.

Allow the rice cooker to cool completely prior to cleaning.

1. Unplug the Rice Cooker when not in use and before cleaning. Never immerse HEATING BASE, cord or plug in water or any other liquids. Allow the rice cooker to cool completely before cleaning.  
**NOTE:** Use the RICE LADLE or wooden utensil to stir and remove food from the INNER POT. DO NOT use any metal utensils.
2. To clean the HEATING BASE, lightly wipe the exterior with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly with a soft cloth.
3. The INNER POT is coated with a non-stick coating to make clean up easier. To clean, remove the INNER POT from the Rice Cooker and fill with hot water from the tap. Let it sit for a while and then wash with hot soapy water. Rinse thoroughly and dry.
4. The MEASURING CUP, RICE LADLE, STEAMING BASKET and LID can be washed in warm, soapy water. They are not dishwasher safe.
5. Make sure that the grains of rice do not stick to the HEATING PLATE in the bottom of the HEATING BASE. If this occurs, remove immediately. If grains of rice are stuck onto the HEATING PLATE, a non-abrasive pad can be used to remove it. Polish the area for good contact between the HEATING PLATE and the bottom of the INNER POT.  
**NOTE:** Do not use abrasive cleaners, scouring pads or steel wool to clean the Rice Cooker.
6. Do not use bleach, vinegar or other harsh chemicals to clean the Rice Cooker.

**RISOTTO AU POULET ET AUX ÉPINARDS**

30 mL d'huile d'olive vierge extra  
1 kg de poitrines de poulet sans peau  
ou os, coupées en morceaux de 2,5 cm  
175 g de petites feuilles d'épinards frais,  
soigneusement lavées et essorées  
100 mL de parmesan râpé

1. Chauffez l'huile d'olive dans un plat à sauter.
2. Faites revenir le poulet sur toutes les faces – le centre des morceaux doit perdre sa couleur rosée. Retirez du feu et réservez.
3. Mettez les épinards, le riz et le liquide dans la CUVÉ puis réglez le cuit-riz au mode de cuisson (COOK)
4. Quand l'appareil passe au mode GARDE-AU-CHAUD, incorporez le poulet et le fromage en remuant.
5. Remettez le COUVERCLE et laissez étuver le riz 5 minutes de plus, toujours au réglage GARDE-AU-CHAUD.
6. Assaisonnez au goût de sel casher et de poivre noir frais moulu.

**RIZ ÉPICÉ AU SAFRAN, À L'ESPAGNOLE**

45 mL d'huile d'olive  
2 petits oignons rouges d'Espagne  
10 mL d'origan frais, haché  
2 petites cougès d'été jaune, coupées en dés  
1 mL de thym frais  
2 portions rouges préparées, épinées et hachées  
50 mL de riz à risotto tel le superfino arborio  
2 mL de safran dissous dans 15 mL de lait  
180 mL de petits pois congelés

1. Faites sauter l'oignon ainsi que le piment jalapeño dans l'huile d'olive pour les ramollir, soit environ 10 minutes, le cuit-riz réglé au mode de cuisson «COOK».
2. En remuant, ajoutez l'ail, les aromates, la cougè jaune, le poivron rouge et les tomates; mettez le COUVERCLE et faites cuire 10 minutes. Ajoutez alors le riz, le bouillon et le lait safrané. Mélanguez bien tous les ingrédients.
3. Placez le COUVERCLE sur le cuit-riz et faites cuire jusqu'à la fin du cycle. Incorporez alors les petits pois, le sel et le poivre au goût, en laissant le cuit-riz au mode GARDE-AU-CHAUD jusqu'à ce que les petits pois soient bien chauds.

RECIPES

**SPINACH AND CHICKEN RISOTTO**

2 tbsp. extra virgin olive oil  
7 oz. fresh baby spinach, washed well and dried  
2 cups superfino Arborio, medium grain rice  
Kosher salt and black pepper

2 lbs. boneless, skinless chicken breasts, cut into 1 inch pieces  
8 cups chicken broth  
1/2 cup grated Parmesan cheese

1. Heat pan with olive oil.
2. Sauté chicken on all sides, until no longer pink in center. Remove pan from heat and set aside.
3. Add spinach, rice and liquid to the INNER POT and switch to the Rice Cooker to "COOK" Mode.
4. When unit switches to the "KEEP WARM" Mode, stir in chicken and cheese.
5. Replace LID and let rice steam for another 5 minutes in the "KEEP WARM" Mode.
6. Season to taste with kosher salt and freshly ground black pepper.

**SPICY SPANISH SAFFRON RICE**

A lively vegetarian medley of vegetables and spices.

3 tbsp. olive oil  
2 small red Spanish onion  
4 cloves garlic  
2 tsp. fresh thyme  
2 red pepper, cored, seeded and diced  
3 cups risotto rice such as superfino Arborio  
3 1/2 cups chicken broth  
1 cup frozen peas

2 jalapeños seeded and diced fine  
2 green pepper, cored, seeded and diced  
2 tsp. fresh oregano, chopped  
2 small yellow summer squash, diced  
1 can (28 oz.) plum tomatoes, juice strained and chopped  
1/2 tsp. saffron dissolved in 1 tbsp. milk  
Salt and pepper

1. Sauté onion and jalapeños in olive oil until softened, about 10 minutes on Cook Cycle of Rice Cooker.
2. Stir in garlic, herbs, yellow squash, red pepper and tomatoes and cook with LID on for 10 minutes. Add rice, broth and saffron milk and stir to combine.
3. Place LID on the Rice Cooker and cook until cycle is complete. Stir in peas, salt and pepper and leave on "KEEP WARM" Mode until peas are thoroughly warm throughout.

# RECIPES

## HEARTY CHILI

Easy, quick, satisfying, and very versatile.

- |   |   |
|---|---|
| 2 tbsp. extra virgin olive oil                      | 2 small onions, peeled and chopped            |
| 1 tsp. garlic powder                                | 2 tsp. dried marjoram                         |
| 2 tsp. ground cumin                                 | 1/8 tsp. cayenne                              |
| 1 tsp. paprika                                      | 1 1/2 lb. lean ground beef, chicken or turkey |
| 2 bay leaves  | Salt and pepper to taste                      |
| 1 can (28 oz) can diced tomatoes, with juices       | 3 cups beef broth                             |
| 8 oz. tomato sauce                                  |   |
| 2 cans (15 oz) beans, white or black or combination |   |
- Garnishes include: chopped red or green onions, chopped fresh cilantro, grated Cheddar or Monterey Jack cheeses, and sour cream.

1. In skillet, add olive oil and sauté onions over medium heat until tender. Mix in garlic powder, marjoram, cumin, cayenne, and paprika. Set mixture aside in small bowl. In same skillet, add ground beef, chicken or turkey and cook, stirring frequently until meat is cooked through. Mix in bay leaf, salt and pepper to taste, tomatoes, broth and tomato sauce.
2. Transfer mixture to INNER POT, cover and set to "COOK" Mode. When unit switches to "KEEP WARM" Mode, after about 1 hour, mix in beans, using enclosed RICE LADLE or a wooden spoon.
3. Return LID to Rice Cooker and cook for about 30 additional minutes.
4. Serve chili hot with desired garnishes.

30 mL d'huile d'olive vierge extra  
 5 mL de poudre d'ail  
 10 mL de poudre d'ail  
 10 mL de marjolaine deshydratée  
 2 petits oignons, épluchés et hachés  
 2 feuilles de laurier  
 5 mL de paprika  
 10 mL de cumin moulu  
 5 mL de piment de Cayenne  
 10 mL de paprika  
 2 feuilles de laurier  
 1 boîte (800 mL) de tomates en dés, avec le jus  
 250 mL de sauce tomate  
 2 boîtes (de 430 mL) de haricots blancs, noirs ou mélangés  
 Garnitures suggérées : oignon rouge ou vert haché, coriandre fraîche hachée, cheddar ou monterey jack râpé ainsi que crème sure.

Facile, vite fait, satisfaisant et si polyvalent!

## CHILI-REPAS

# RECETTES

1. À feu moyen, chauffez l'huile d'olive dans une poêle à frire puis faites sauter l'oignon jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajoutez la poudre d'ail, la marjolaine, le cumin, le piment de Cayenne et le paprika, mélangez-les bien. Réservez le mélange dans un petit bol. Placez la viande hachée (bœuf, poulet ou dinde) dans la même poêle à frire et faites-la bien rissoler. Incorporez la feuille de laurier, le sel et le poivre au goût, le bouillon et la sauce tomate.
2. Versez le mélange de viande ainsi que le mélange d'oignon dans la CUVE, couvrez puis réglez le cuit-riz au mode de cuisson « COOK ». Quand le cuit-riz passe au réglage GARDE-AU-CHAUD, après environ 1 heure, incorporez les haricots avec la SPATULE À RIZ ou une cuillère en bois.
3. Remplacez le COUVERCLE sur le cuit-riz et faites cuire environ 30 minutes de plus.
4. Servez ce bon repas chaud avec vos garnitures préférées.

# RECIPES

## SALMON WITH CITRUS MARINADE WITH COCONUT RICE

For a special dinner, the fish and rice are cooked together simultaneously.

2½ cups jasmine rice

2 cans unsweetened coconut milk

¼ cup water

pinch salt

4 salmon steaks, approximately 6 oz.

Cooking spray

1 orange, zested and juiced

1 lemon, zested and juiced

salt to taste

2 tbsp. soy sauce

2-4 inches fresh ginger root, peeled and grated

1. Place rice, coconut milk, water and rice into INNER POT. Spray STEAMER BASKET with cooking spray and arrange salmon.
2. In a separate bowl, combine orange zest and juice, lemon zest and juice, ginger, and soy sauce. Brush both sides of salmon. Place LID on Rice Cooker. Turn Rice Cooker to "COOK" Mode.
3. Every 5 minutes, baste top of fish with marinade. At end of cycle, test rice and cut into salmon to see if opaque.

## WARM CINNAMON APPLESAUCE

This is a wonderful recipe for fall. You and your baby will love it!

8 large apples, peeled, cored and chopped

½ cup cider

½ cup sugar

1-2 tsp. cinnamon

3 tbsp. unsalted butter

1. Add all ingredients to the INNER POT. Place LID on Rice Cooker and set on the "COOK" Mode.
2. When cycle is complete, check to see if apples are tender. Add additional cook time if needed.
3. Puree with hand blender or food processor.

# RECETTES

## SAUMON À LA MARINADE ACIDULÉE ET RIZ AU COCO

Un plat des grands jours. Le poisson et le riz cuisent simultanément.

450 mL de riz parfumé au jasmin

2 boîtes de lait de coco non sucré

4 darnes de saumon d'environ 150 g

Produit antiaadhèrent à vaporiser

1 orange zestée, jus exprimé

2 morceaux de 10 cm de rhizome de

gingembre, épluchés et rapés

1. Mettez le lait de coco, l'eau ainsi que le riz dans la CUVE. Vaporisez

l'INSERTION VAPÉUR de produit antiaadhèrent puis placez-y les darnes.

2. Dans un bol à mélanger, réunissez le zeste et le jus d'orange, le zeste et le jus

de deux faces des darnes. Mettez le COUVRECLE sur le cuit-riz puis réglez celui-ci

de cuisson, vérifiez la tendreté du riz et faites une entaille dans le saumon pour

3. Arrosez le dessus du poisson de marinade toutes les 5 minutes. À la fin du cycle

vous assurer que la chair soit opaque.

## COMPOTE DE POMME TIÈDE À LA CANNELLE

Un délicé à préparer en autonome. Bêbé l'aimera autant que vous!

8 grosses pommes épluchées,

vidées et hachées

90 mL de cidre

5 à 10 mL de cannelle

90 mL de sucre

1. Placez tous les ingrédients dans la CUVE. Mettez le COUVRECLE sur le cuit-riz et

réglez ce dernier au mode de cuisson « COOK ».

2. À la fin du cycle, assurez-vous que les pommes soient bien molles. Prolongez la

3. Réduisez le mélange en purée au mélangeur plongeant ou au robot culinaire.

**Garantie limitée d'un an**

Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si un Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collective) « JCS » garantit que pour un période d'un an à partir de la date de achat, ce produit sera exempt de défauts de pièces et de main-d'œuvre. JCS, à sa discrétion, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de garantie. Le produit ne composant de remplacement sera soit neuf soit reusiné. Si le produit n'est pas disponible, il sera remplacé par un produit similaire de valeur égal ou supérieure. Il s'agit de votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique de ce produit, ceci annulera votre garantie.

Cette garantie est valide pour l'acheteur initial du produit à la date d'achat initiale et ne peut être transférée. Conservez votre facture d'achat originale. Les détaillants et les centres de service JCS ont le droit d'altérer le produit JCS n'ont pas le droit d'altérer de modifier ou de changer de toute autre manière les termes et les conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de toute cause suite à utilisation abusive ou manœuvres inadéquates du produit, utilisation de produits dangereux, utilisation incorrecte, utilisation de produits, démontage, réparation ou altération quelconque autre que JCS. En outre, la garantie ne couvre pas les catastrophes naturelles comme les feux, les inondations, les ouragans et les tornades.

**Quelles sont les responsabilités de JCS?**

JCS se rend responsable de tout dommage consécutif ou accessoire causé par la violation de toute garantie ou condition explicite, implicite ou réglementaire.

Sauf si cela est interdit par les lois en vigueur, toute garantie ou condition implicite de valeur marchande JCS exclut toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, réglementaire ou autre. JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage de tout caractère résultant de l'achat, de l'usage ou du mauvais usage, ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dommages ou les pertes de profits consécutives, accessoires, particulières ou similaires, ou pour toute violation de contrat, fondamentale ou contractuelle, ou pour toute réclamation portée à l'encontre de l'acheteur par toute autre partie.

Certains provinces, états ou juridictions au en permettent pas d'exclusion ou de limitation pour des dommages consécutives ou de limitation sur la durée de la garantie implicite, de ce fait les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Cette garantie vous donne des droits juridiques et vous pouvez également disposer d'autres droits pouvant varier d'une province à l'autre, d'un état à l'autre ou d'une juridiction à l'autre.

**Comment obtenir le Service aux termes de la garantie**

**Aux E.U.**

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 334-0759 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

**Au Canada**

Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 667-8623 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

Aux E.U., cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé au 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Pour tout autre problème ou réclamation en relation avec ce produit, veuillez écrire à notre département du Service à la clientèle.

**VEUILLEZ NE RETOURNER CE PRODUIT À AUCUNE DE CES ADRESSES NI À L'ÉTABLISSEMENT D'ACHAT.**

**1 Year Limited Warranty**

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

**What are the limits on JCS's Liability?**

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

**How to Obtain Warranty Service**

**In the U.S.A. -**

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.334.0759 and a convenient service center address will be provided to you.

**In Canada -**

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.667.8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

**PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.**

The Sunbeam logo features the word "Sunbeam" in a classic, elegant cursive script. A thin, curved line arches over the top of the letters, starting from the "S" and ending under the "m". A small "TM" trademark symbol is positioned to the right of the "m".

For product questions:  
Sunbeam Consumer Service  
USA: 1.800.334.0759  
Canada: 1.800.667.8623  
[www.sunbeam.ca](http://www.sunbeam.ca)

©2010 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions.  
All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as  
Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford St., Brampton ON Canada L6Y 0M1

GSC-MM0210-1162805

Printed in China.

The Sunbeam logo is identical to the one on the left, featuring the word "Sunbeam" in a cursive script with a thin curved line above it and a "TM" symbol to the right.

Pour toute question en ce qui concerne le produit, appelez le  
service à la clientèle de Sunbeam  
Etats-Unis : 1 800 334.0759  
Canada : 1 800 667.8623  
[www.sunbeam.ca](http://www.sunbeam.ca)

©2010 Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de  
Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés. Distribué par  
Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions,  
20B Hereford St., Brampton (Ontario) Canada L6Y 0M1

Imprimé en Chine.