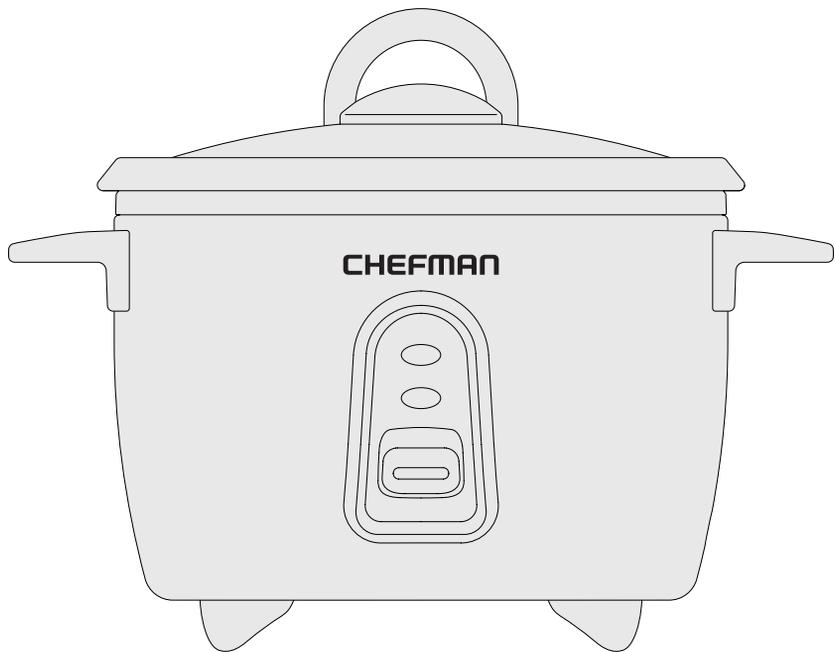




CHEFMAN.

Cuiseur à riz
une touche



RJ34-10C-M-V2-CA





Pour connaître votre cuiseur à riz

1. Évient de vapeur
2. Poignée froide du couvercle
3. Couvercle en verre
4. Spatule à riz
5. Mesure (177 ml/6 oz capacité)
6. Panier vapeur
7. Marmite antiadhésive (amovible, capacité de 10 tasses de riz cuit*)
8. Poignées de manipulation froides
9. Base du cuiseur à riz
10. Commutateur WARM/COOK (Maintien Chaud/Cuisson)
11. Indicateur COOK (Cuisson)
12. Indicateur WARM (Maintien Chaud)

*Basée sur du riz blanc à grain long

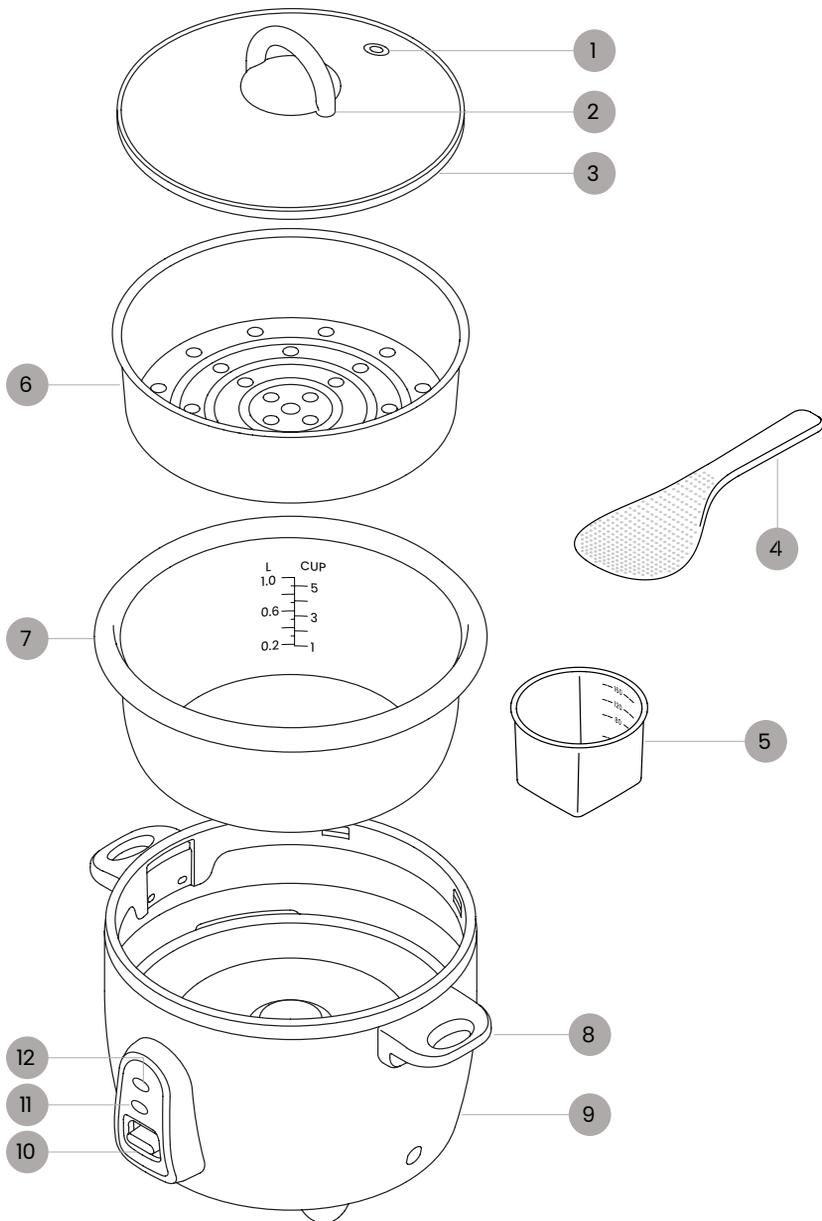


LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

Pour votre sécurité et le plaisir continu qu'offre ce produit, lisez toujours le mode d'emploi avant de l'utiliser.



Pour connaître votre cuiseur à riz





Consignes de sécurité et mesures de protection importantes

AVERTISSEMENT : lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours suivre les mesures de sécurité, incluant :

1. **Lisez toutes les instructions.**
2. **NE touchez PAS** les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour une protection contre les décharges électriques, **N'immergez PAS** le cordon, les fiches ou le corps de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Une bonne surveillance est nécessaire si tout appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces.
6. **N'utilisez PAS** d'appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé ou après un dysfonctionnement ou suite à des dommages, quels qu'ils soient. Si cela a lieu, communiquez avec le service à la clientèle de Chefman™ pour tout examen, réparation ou ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Chefman™ peut entraîner des blessures.
8. **N'utilisez pas** à l'extérieur.
9. **Ne laissez pas** le cordon suspendu au bord d'une table ou d'un plan de travail ni en contact avec des surfaces chaudes.
10. **Ne placez pas** l'appareil sur un brûleur (électrique ou à gaz chaud) ou à proximité ou dans un four chauffé.
11. Toutes les précautions doivent être prises lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
12. Pour débrancher l'appareil, retirez la fiche de la prise murale.
13. **N'utilisez pas** un appareil pour un usage autre que celui pour lequel il est conçu.

Conservez ces instructions Pour usage domestique uniquement





Consignes de sécurité et mesures de protection importantes

AVERTISSEMENT : cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche est prévue pour une prise polarisée et ne peut être introduite que d'une seule façon. Si la fiche ne s'adapte pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, faites appel à un électricien compétent. N'essayez pas de modifier la fiche ni de la forcer. Ceci peut entraîner des blessures ou des décharges électriques.

Instructions concernant le cordon court

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'emmêlement ou de chute causés par un cordon plus long. Des cordons d'alimentation plus longs et démontables ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés en prenant les précautions nécessaires. Si un cordon d'alimentation plus long et démontable est utilisé :

1. Le calibre nominal indiqué sur le cordon prolongateur doit être au moins équivalent à celui de l'appareil.
2. Le cordon plus long doit être disposé afin qu'il ne tombe pas du plan de travail ou de la table et qu'il ne puisse pas être tiré par des enfants ni qu'il ne provoque une chute.





Consignes de sécurité et mesures de protection importantes

Conseils de sécurité pour le cordon d'alimentation

1. Ne tirez jamais sur le cordon ou l'appareil.
2. Pour introduire la fiche, tenez-la fermement en la dirigeant tout droit dans la prise.
3. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise.
4. N'utilisez jamais ce produit si le cordon comporte des indices d'abrasion ou d'usure excessive. Communiquez avec le service à la clientèle de Chefman™ pour d'autres directives et un soutien.
5. N'enroulez jamais de façon serrée le cordon sur l'appareil, car cela pourrait le contraindre là où il pénètre dans l'appareil et entraîner une rupture ou l'effilocheur.

N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ OU S'IL FONCTIONNE DE FAÇON INTERMITTENTE OU PAS DU TOUT.

Ne mettez pas l'appareil sur une table de cuisson ou toute autre surface chauffante, même si celles-ci sont éteintes.

Cela pourrait mener à un risque d'incendie.





Comment utiliser le cuiseur à riz

Avant l'emploi initial

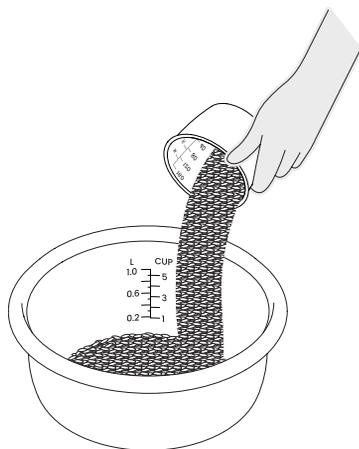
1. Retirez tous les matériaux de conditionnement comme les sacs en plastique et les éléments en mousse. Assurez-vous qu'il ne manque pas de pièces ou d'accessoires avant de jeter l'emballage.
2. Lisez les étiquettes se trouvant sur le cuiseur à riz et enlevez-les sauf celle de régime nominal.
3. Essuyez la base de l'appareil avec un chiffon propre, humidifié, et séchez-la bien.
4. Utilisez une éponge et de l'eau savonneuse tiède pour laver la marmite, le couvercle, la mesure et la spatule à riz. Séchez bien.



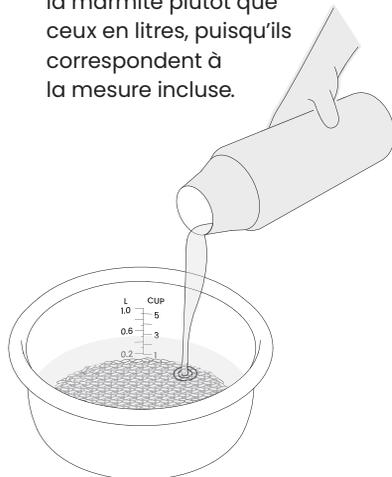
Initiation rapide : comment cuire du riz

Avec sa capacité de 10 tasses de riz cuit et ses fonctions automatiques, le cuiseur à riz est idéal pour préparer du riz moelleux et des grains parfaitement cuits.

1. Remplissez la mesure incluse de la quantité de riz souhaitée. **(REMARQUE :** la mesure peut contenir 177 ml/6 oz.) Ensuite, versez le riz dans la marmite.

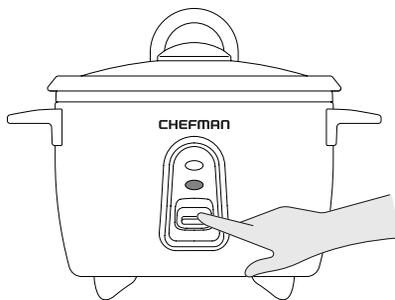
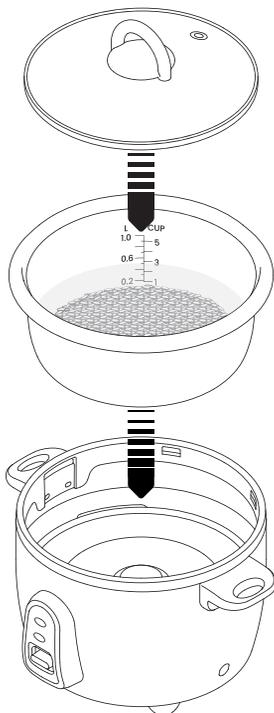


2. Si vous cuisinez du riz blanc à grain long, utilisez comme guides les repères qui se trouvent à l'intérieur de la marmite, pour le remplir d'eau froide, propre, de bouillon ou de fond, et cela après avoir versé le riz. Par exemple, si vous utilisez 3 mesures de riz, remplissez la marmite avec suffisamment de liquide pour couvrir les 3 tasses. Si vous cuisinez d'autres grains ou types de riz : reportez-vous au guide des cuissons page 11 pour déterminer la quantité d'eau à utiliser. **REMARQUE :** pour les meilleurs résultats, utilisez les repères de la mesure dans la marmite plutôt que ceux en litres, puisqu'ils correspondent à la mesure incluse.



Initiation rapide : comment cuire du riz

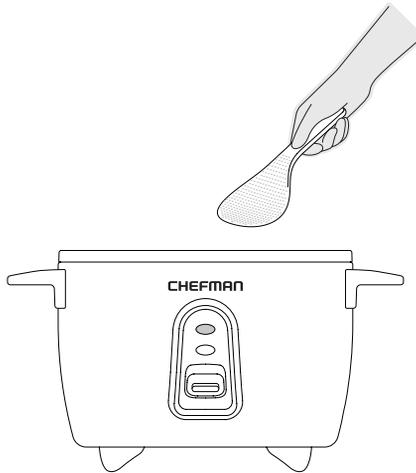
3. Utilisez la spatule à riz pour remuer le riz, en vous assurant qu'il est bien enrobé de liquide et réparti en une seule couche dans la marmite.
4. Baissez soigneusement la marmite dans la base du cuiseur. Mettez le couvercle sur la marmite, puis branchez l'appareil. **ATTENTION** : la base du cuiseur et le couvercle deviennent chauds. Utilisez toujours les poignées de manipulation et/ou celle du couvercle, et ne mettez jamais les mains, le visage ou autre partie du corps au-dessus de l'évent de vapeur du couvercle lors de la cuisson.
5. Réglez le commutateur **WARM/COOK** (Maintien Chaud/Cuisson) à **COOK** (Cuisson). L'indicateur rouge s'allume et le riz commence à cuire. **Ne retirez pas** le couvercle ou ne remuez pas le riz pendant la cuisson. La durée de cuisson variera selon la quantité et le type de riz utilisés. Une mesure de riz blanc à grain long demande environ 20 minutes de cuisson, alors que 5 mesures demandent environ 40 minutes. Reportez-vous au guide des cuissons page 11 pour plus de détails.





Initiation rapide : comment cuire du riz

- Une fois que le riz est cuit, le commutateur **WARM/COOK** (Maintien Chaud/Cuisson) passe automatiquement à **WARM** (Maintien Chaud) et le témoin s'allume en orange. Ce réglage reste actif tant que le cuiseur est branché. **CONSEIL** : pour les meilleurs résultats, laissez le riz ou les grains chauffer pendant 5 minutes avec le couvercle après la cuisson. Ceci permet d'éliminer le liquide restant.
- Lorsque vous êtes prêt à servir, retirez soigneusement le couvercle et laissez la vapeur s'échapper. **ATTENTION** : ne mettez pas les mains, le visage ou autre partie du corps au-dessus de la marmite lorsque vous retirez le couvercle, car la vapeur qui s'en échappera peut brûler.
- Utilisez la spatule à riz pour rendre le riz plus moelleux, puis servez-le. (N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour remuer le riz ou pour le prendre de la marmite, car cela peut rayer la surface antiadhésive de la marmite.)



- Lorsque vous avez fini d'utiliser le cuiseur à riz, débranchez le cuiseur pour le mettre à l'arrêt. Avant de nettoyer l'appareil et de le ranger, laissez-le refroidir complètement.



Guide de cuisson

Type de riz/ grain	Quantité de grains (mesure de 177 ml/6 oz)	Quantité d'eau (mesure de 177 ml/6 oz)	Durée de cuisson approximative	Nbre de parts (tasse standard de 237 ml/8 oz)
Riz blanc à grain long	1 tasse	1½ tasse	19 minutes	2
	3 tasses	3½ tasses	26 minutes	6
	5 tasses	5½ tasses	35 minutes	10
Riz blanc rond	1 tasse	1½ tasse	19 minutes	2-3
	3 tasses	3½ tasses	27 minutes	7
	4 tasses	4½ tasses	30 minutes	8
Riz brun à grain long	1 tasse	1½ tasse	30 minutes	2
	3 tasses	4½ tasses	50 minutes	8
	4 tasses	5 tasses	52 minutes	10
Riz brun rond	1 tasse	1½ tasse	42 minutes	2
	3 tasse	4½ tasses	49 minutes	6
	5 tasses	6½ tasses	58 minutes	10
Avoine découpée	1 tasse	2 tasses	13 minutes jusqu'à ébullition, puis 30 minutes sur Warm (Maintien Chaud)*	2
	3 tasses	6 tasses	24 minutes jusqu'à ébullition, puis 40 minutes sur Warm (Maintien Chaud)*	8
Gruau à l'ancienne (flocons d'avoine)	1 tasse	1½ tasse	13 minutes	1
Quinoa	1 tasse	1½ tasse	21 minutes	2-3

* Pour l'avoine découpée, portez l'eau à ébullition, ajoutez l'avoine, et mettez la marmite sur **Warm** (Maintien Chaud). Remuez et remettez le couvercle sur la marmite. Réglez une minuterie sur 30 minutes (1 tasse) ou 40 minutes (3 tasses).



Conseils de cuisson

Lorsque vous remplissez la mesure de riz ou de grains, remplissez-la jusqu'à ras bord et raclez l'excès avec le dos de la spatule à riz ou avec un autre ustensile. Ceci assurera une mesure plus précise.

Rincez le riz et les grains avant de les cuire. Ceci éliminera l'excès d'amidon qui s'estaccumulé à la surface, et évite que le riz et les grains ne collent une fois cuits. Utilisez cette méthode lorsque vous essayez d'obtenir une texture de grains cuits, séparés.

Pour une saveur plus prononcée, utilisez du bouillon ou du fond (seul ou dilué avec de l'eau) pour cuire le riz et les grains. Utilisez du bouillon ou du fond non salé lorsque cela est possible pour mieux contrôler la quantité de sel à ajouter.

Ajoutez une petite quantité d'huile ou de beurre avant la cuisson. Le riz et les grains ont tendance à produire de la mousse pendant la cuisson. L'addition d'un petit peu d'huile ou de beurre permet de la réduire.

Laissez le riz ou les grains maintenus chauds, en gardant le couvercle sur la marmite pendant 5 minutes. Ceci permet d'éliminer le liquide restant, et de finir la cuisson. Si le riz ou les grains sont encore un peu collants, remettez le couvercle pour les garder chauds quelques minutes de plus.

Ajustez la quantité d'eau selon le besoin. Si le riz ou les grains se mettent un peu en bouillie une fois cuits, utilisez moins d'eau. Si le riz ou les grains sont trop secs un fois cuits, utilisez plus d'eau.

Utilisation du panier vapeur : ajoutez de l'eau dans la marmite, puis placez celle-ci sur la base. Mettez l'aliment dans le panier vapeur, puis baissez-le dans la marmite. Remettez le couvercle et mettez l'interrupteur de l'appareil en **COOK** (Cuisson). Utilisez la minuterie de cuisine pour la cuisson et mettez l'interrupteur en **WARM** (Maintien Chaud) une fois la cuisson terminée (cela ne se fait pas automatiquement).

Pour faire de la soupe : coupez tous les ingrédients en petits morceaux (d'environ 3 cm) avant de les cuire. Faites sauter les aromates, viandes et/ou légumes dans un récipient séparé avant de les mettre dans la marmite avec les liquides. Utilisez une minuterie de cuisine pour le mijotage et mettez l'interrupteur en **WARM** (Maintien Chaud) une fois la cuisson terminée (cela ne se fait pas automatiquement). Servez ou gardez la soupe après un maximum de 30 minutes en **WARM** (Maintien Chaud).





Propreté

Avec sa marmite antiadhésive et ses pièces lavables au lave-vaisselle, le cuiseur à riz se nettoie facilement et doit être nettoyé après chaque utilisation.

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. Utilisez une éponge et de l'eau savonneuse tiède pour laver la marmite, le couvercle, la mesure et la spatule à riz. Séchez bien. La mesure et la spatule peuvent également être lavées dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
3. Essuyez la base avec un chiffon propre, humidifié ou avec un essuie-tout.
Ne mettez PAS l'appareil dans le lave-vaisselle et ne le submergez pas dans l'eau ou d'autres liquides.
N'utilisez PAS des produits de nettoyage abrasifs, au risque d'endommager le fini.
4. Séchez complètement toutes les pièces avant de les ranger dans un endroit frais et sec.





Conditions

Garantie limitée

RJ Brands, LLC faisant affaire sous le nom de Chefman™ offre une garantie limitée de 1 an (la « Garantie ») disponible sur les ventes par l'intermédiaire des distributeurs et magasins de détail autorisés uniquement. Veuillez noter que cette Garantie devient valide à partir de la date d'achat initial au détail et qu'elle est non transférable, s'appliquant uniquement à l'acheteur d'origine.

Cette Garantie est nulle et non avenue sans une preuve d'achat aux États-Unis et au Canada. Sachez que cette Garantie remplace toutes les autres garanties et constitue l'accord dans sa totalité entre le consommateur et Chefman™. Toutes les modifications apportées aux Conditions de cette Garantie doivent être faites par écrit et signées par un représentant de Chefman™. Aucune autre partie n'a le droit ou la capacité de modifier ou d'altérer les Conditions de cette Garantie.

Nous pouvons vous demander de remettre par courriel des photos et/ou vidéos du problème que vous avez rencontré. Ceci afin que nous puissions mieux évaluer le problème et proposer une solution rapide. Des photos et/ou vidéos peuvent aussi être requises pour déterminer l'éligibilité à la Garantie.

Nous vous encourageons à enregistrer votre produit. L'enregistrement peut faciliter le traitement d'un recours en vertu de la Garantie et permet de vous maintenir informé en cas de mises à jour ou de rappels de votre produit. Pour l'enregistrement, suivez les directives de la page Enregistrement de la Garantie Chefman™ fournie dans le Guide de l'utilisateur Chefman™. Veuillez conserver votre preuve d'achat même après l'enregistrement du produit. Si vous n'avez pas de preuve pour votre date d'achat, nous pourrions déclarer que votre Garantie est nulle et non avenue et pourrions, à notre discrétion exclusive, appliquer la date de fabrication comme date d'achat à des fins de recours en vertu de la Garantie.





Conditions

Que couvre la Garantie

• Vices de fabrication

Les produits Chefman™ bénéficient d'une garantie de un an à partir de la date d'achat contre tout vice de matériau et de fabrication lors d'une utilisation domestique normale, conformément aux instructions fournies dans le Guide de l'utilisateur Chefman™. Si votre produit ne fonctionne pas comme il est prévu, veuillez communiquer avec le service à la clientèle à support@chefman.com afin que l'on puisse vous porter assistance.

Cette Garantie ne couvre pas

• Mauvais usage

Les dommages résultant d'une utilisation négligente ou incorrecte des produits, y compris, mais sans s'y limiter, les dommages résultant d'une utilisation avec une tension incompatible, que le produit ait été utilisé avec un convertisseur ou un adaptateur ou non. Consultez les consignes de sécurité fournies dans le Guide de l'utilisateur Chefman™ pour obtenir des informations sur l'usage approprié du produit;

• Entretien inapproprié

Manque d'entretien approprié. Nous vous encourageons à prendre soin de vos produits Chefman™ afin que vous puissiez en profiter au maximum. Veuillez consulter les directives de nettoyage et d'entretien dans le Guide de l'utilisateur Chefman™ pour obtenir plus d'informations sur l'entretien approprié;

• Utilisation commerciale

Dommages résultant d'une utilisation commerciale;

• Usure normale

Dommage ou dégradation attendus provenant de l'usage que l'on en fait avec le temps;

• Produits altérés

Dommages résultant d'altérations ou de modifications par toute entité autre que Chefman™ comme l'enlèvement de l'étiquette signalétique apposée sur le produit;

• Événements catastrophiques

Dommages suite à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle; ou

• Désintéressement

Réclamations suite à un désintéressement ou à une perte de jouissance du produit.





Conditions

Pour plus d'informations sur les produits, visitez le site Chefman.com.

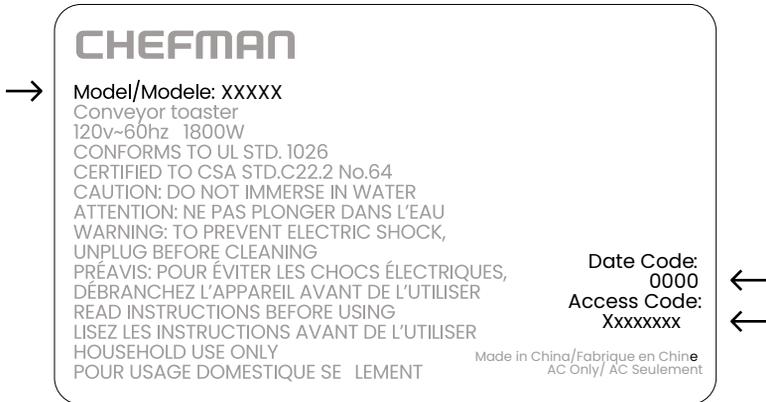
SAUF DANS LE CAS OÙ UNE TELLE RESPONSABILITÉ EST REQUISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS, ET Chefman N'EN SERA PAS TENUE RESPONSABLE, LES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS, OU SPÉCIAUX, INCLUANT ET SANS LIMITATION, DOMMAGES, OU PERTE DE JOUISSANCE DU PRODUIT, OU PERTE DE VENTES OU DE BÉNÉFICES, OU ENCORE RETARD OU ÉCHEC D'EXÉCUTION DES STIPULATIONS EN VERTU DE LA GARANTIE. LES RECOURS PRÉVUS DANS LE PRÉSENT DOCUMENT SONT LES SEULS RECOURS PRÉVUS DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE, QU'ILS SOIENT FONDÉS SUR UN CONTRAT, UN DÉLIT OU TOUT AUTRE FONDEMENT LÉGAL.



Enregistrement de la garantie

Que me faut-il pour enregistrer mon produit?

- Coordonnées
- Numéro de modèle (voyez l'exemple ci-dessous)
- Preuve d'achat (confirmation en ligne, reçu, bon d'achat)
- Code de date (voyez l'exemple ci-dessous)
- Code d'accès (voyez l'exemple ci-dessous)



REMARQUE : L'étiquette présentée ci-contre est un exemple.
Veuillez consulter l'étiquette sur votre produit pour le modèle réel,
le code de date et le code d'accès

Que dois-je faire pour enregistrer mon produit?

Tout ce que vous avez à faire est de remplir un simple formulaire d'inscription Chefman™. Vous pouvez facilement accéder au formulaire de l'une des deux manières énumérées ci-dessous :

- Consultez Chefman.com/register.
- Scannez le code QR pour accéder au site.





CHEFMAN.

Cuiseur à riz
une touche

RJ3410CMVZCAFRUG030524

Chefman[®] est une marque déposée de RJ Brands, LLC.