

GUIDE POUR LE RIZ BLANC ET LE RIZ BLANC À GRAINS LONGS	RIZ	SEL (optionnel)	EAU	TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉS	RENDEMENT
En utilisant la mesure à riz fournie avec le cuiseur à riz	1 mesure	¼ c. à thé	1 ½ mesures	10 à 12 minutes	1 tasse
	2 mesures	¼ c. à thé	3 mesures	12 à 16 minutes	2 tasses
	3 mesures	½ c. à thé	4 ¼ mesures	15 à 19 minutes	4 tasses
	4 mesures	½ c. à thé	5 ¼ mesures	18 à 21 minutes	6 tasses
En utilisant une tasse à mesurer standard de 8 oz	1 ½ tasses	¼ c. à thé	2 ¼ tasses	12 à 16 minutes	2 tasses

GUIDE POUR LE RIZ BRUN	RIZ	EAU	TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉS	RENDEMENT
En utilisant la mesure à riz fournie avec le cuiseur à riz	2 mesures	4 mesures	25 à 30 minutes	3 tasses
En utilisant une tasse à mesurer standard de 8 oz	1 ½ tasses	3 tasses	25 à 30 minutes	3 tasses

#### CONSEILS PRATIQUES

- ::: Utiliser du bouillon au lieu de l'eau pour plus de saveur.
- ::: De la margarine ou du beurre peuvent également être ajoutés après la cuisson.
- ::: Une fois cuit, bien mélanger le riz avec la cuillère de service.

#### Pour toutes questions concernant ce produit, veuillez contacter notre service à la clientèle :

- ::: par courriel : [accessoirescuisine@ricardocuisine.com](mailto:accessoirescuisine@ricardocuisine.com)
- ::: par téléphone : 1-866-226-9222

R



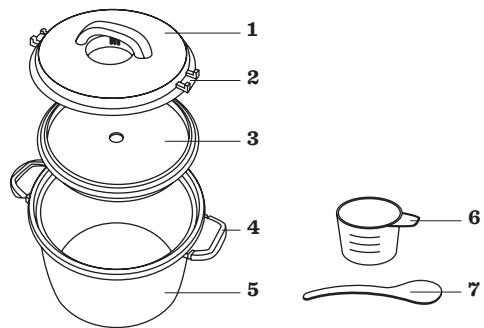
## Cuiseur à riz au micro-ondes

### GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

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

## IDENTIFICATION DES PIÈCES

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.



1. couvercle
2. languettes pour le verrouillage
3. couvercle intérieur
4. anneaux de verrouillage
5. récipient
6. mesure à riz, capacité de  $\frac{3}{4}$  tasse (170 ml)
7. cuillère de service

## AVERTISSEMENTS

- ::: Ne pas utiliser dans le four, sur la cuisinière, au-dessus d'une flamme ou d'une source de chaleur directe. Pour un usage au micro-ondes seulement.
- ::: Ne pas laisser le cuiseur chauffer à sec.
- ::: **ATTENTION** Retirer le produit du micro-ondes avec précaution et utiliser des mitaines pour le four car il peut être chaud. Soyez prudent en ouvrant le couvercle et en égouttant les liquides chauds, la vapeur et l'eau chaude peuvent causer des brûlures.
- ::: Ne pas utiliser de détergent abrasif ni de tampon à récurer lors du nettoyage.

## CONSEIL POUR UNE CUISSON RÉUSSIE

Les temps de cuisson et les proportions de riz/eau peuvent varier selon la puissance du micro-ondes et le type de riz utilisé. Les proportions et les temps suggérés sont fournis à titre indicatif seulement et sont donnés pour des micro-ondes de 1000 watts et plus. Optimisez vos résultats en apprenant comment ajuster les différents niveaux de puissance de votre micro-ondes. Pour de meilleurs résultats, il est suggéré de consulter l'emballage du riz et le manuel d'instructions fourni avec le micro-ondes.

## MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation, laver toutes les pièces à la main dans une eau chaude savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

- ::: À l'aide de la mesure à riz fournie avec le produit, remplir la mesure de riz jusqu'au bord et verser la quantité de riz désirée dans le récipient du cuiseur.
- ::: Rincer le riz à plusieurs reprises pour enlever l'excès d'amidon. Égoutter.
- ::: Ajouter de l'eau en utilisant la mesure de riz fournie, selon les tableaux de la page suivante. Essuyer l'extérieur du récipient.
- ::: Placer le couvercle intérieur puis le couvercle sur le récipient. Fermer solidement les deux anneaux de verrouillage sur les languettes de verrouillage du couvercle. Un « clic » doit être entendu au moment de verrouiller les anneaux.
- ::: Placer le cuiseur à riz au micro-ondes et cuire à température élevée en suivant les temps de cuisson suggérés.

## IMPORTANT

- ::: La mesure à riz incluse avec le produit 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 (170 ml).
- ::: Ne pas utiliser pour cuire le riz étuvé, le riz instantané, le riz sauvage ou les riz en boîte avec des sachets d'assaisonnement.