

SERVICE INSTRUCTIONS

1. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this unit. Doing so will void the Warranty.
2. If you need to exchange the unit, please return it in its original carton, with a sales receipt, to the store where you purchased it. If you are returning the unit more than 30 days after the date of purchase, please see the enclosed Warranty.
3. If you have any questions or comments regarding this unit's operation or believe any repair is necessary, please write to our Consumer Service Department or visit our website at www.rivalproducts.com

RIVAL
c/o THE HOLMES GROUP, INC.
CONSUMER SERVICE DEPARTMENT
13052 JURUPA AVENUE
FONTANA, CA 92337

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY**SAVE THIS WARRANTY INFORMATION**

- A. This Warranty applies only to the original purchaser of this product.
- B. This Warranty applies ONLY to repair or replacement of any supplied or manufactured parts of this product that, upon inspection by The Holmes Group, Inc. authorized personnel, is shown to have failed in normal use due to defects in material or workmanship. The Holmes Group will determine whether to repair or replace the unit. This Warranty does not apply to installation expenses.
- C. Operating this unit under conditions other than those recommended or at voltages other than the voltage indicated on the unit, or attempting to service or modify the unit, will render this WARRANTY VOID.
- D. Unless otherwise proscribed by law, The Holmes Group shall not be liable for any personal injury, property or any incidental or consequential damage of any kind resulting from malfunctions, defects, misuse, improper installation or alteration of this product.
- E. All parts of this product are guaranteed for a period of 1 year as follows:
 1. Within the first 30 days from date of purchase, the store from which you purchased your product should replace this product if it is defective in material or workmanship (provided the store has in-stock replacement.) * If you intend to assert any claim in connection with the product, please follow the instructions in paragraph F.
 2. Within the first twelve months from date of purchase, The Holmes Group will repair or replace the product if it is defective in material or workmanship, subject to the conditions in paragraph G.
- F. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write to our Consumer Service Department.
- G. IMPORTANT RETURN INSTRUCTIONS. Your Warranty depends on your following these instructions if you are returning the unit to The Holmes Group, Inc.:
 1. Carefully pack the item in its original carton or other suitable box to avoid damage in shipping.
 2. Before packing your unit for return, be sure to enclose:
 - a) Your name, full address with zip code and telephone number,
 - b) A dated sales receipt or PROOF OF PURCHASE,
 - c) A check for return prepaid shipping and handling, and
 - d) The model number of the unit and the problem you are having. (Enclose in an envelope and tape directly to the unit before the box is sealed.)
 3. The Holmes Group recommends you ship the package U.P.S. ground service for tracking purposes.
 4. All shipping charges must be prepaid by you.
 5. Mark the outside of your package:

RIVAL
c/o THE HOLMES GROUP, INC.
13052 JURUPA AVENUE
FONTANA, CA 92337

This Warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights which vary from state to state. The provisions of this Warranty are in addition to, and not a modification of, or subtraction from, the statutory warranties and other rights and remedies contained in any applicable legislation. To the extent that any provision of this Warranty is inconsistent with any applicable law, such provision shall be deemed voided or amended, as necessary, to comply with such law.



RC160
RC161

Rice Cooker**Owner's Guide**

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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 Rival 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.

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!

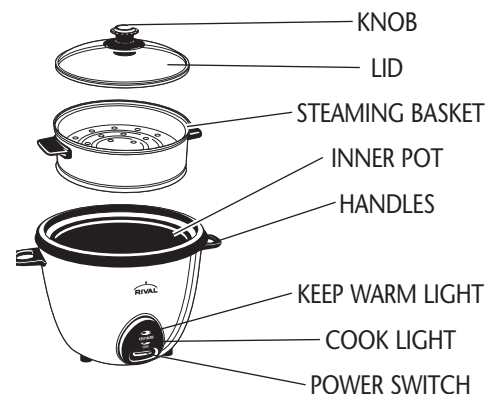
Be sure to visit the Rival web site at www.rivalproducts.com for more about your RICE COOKER and the many different ways you can use it!

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.
- All users of this appliance must read and understand this OWNER'S MANUAL before operating or cleaning this appliance.
- 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.
- Avoid electrical shock by unplugging before washing or adding water.
- 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.
- 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 measuring cup that was provided in the rice cooker. A standard measuring cup SHOULD NOT BE USED.

-E4-

KNOW YOUR RICE COOKER



PREPARING YOUR RICE COOKER FOR USE

Clean the LID, INNER POT, RICE LADLE and MEASURING CUP, following the user maintenance instructions.

DO NOT IMMERSE THE HEATING UNIT OF YOUR RICE COOKER IN WATER OR OTHER LIQUID.

-E5-

HOW TO USE YOUR RICE COOKER

Measuring your rice is of extreme importance. Please do not discard the "rice cooker" measuring cup that is provided with this unit. This "rice cooker" measuring cup 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 "rice cooker" measuring cup that is included, not a standard U.S. measuring cup.

1. Measure the amount of rice you would like to cook. A 3/4 cup (180 ml) measuring cup is included with your rice cooker. The "rice cooker" measuring cup makes approximately 2 1/4 cups of cooked rice.

NOTE: The rice cooker is capable of cooking up to 7 full "rice cooker" 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 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. Make sure that the INNER POT is in direct contact with the heating plate 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.

5. Cover with the LID.

WARNING: Do not operate this appliance uncovered – steam is

HOW TO USE YOUR RICE COOKER (CONTINUED)

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 ON by pushing the button down. Make sure the COOK indicator light is illuminated. Steaming will begin shortly.
7. The switch will pop up and the KEEP WARM indicator light will come on when all the water in the rice cooker has evaporated.

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. After cooking, the KEEP WARM indicator light will illuminate. 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 unit 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.

COOKING HINTS

- 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 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 POT.
 - When rice ladle is inside the rice cooker.
 - To warm up cold rice.
- * DO NOT let water 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 dente (crunchy) or more well done steamed vegetables.
3. Measure appropriate amount of water and add to INNER POT.

NOTE: You are able to steam rice and vegetables/food at the same time with the STEAMING BASKET resting on the INNER POT.

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 to COOK position for the appropriate time as shown in the chart.
6. Please unplug this appliance after use.

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.

HINTS FOR STEAMING

1. The ingredients must be of superior excellence.
2. Select lean cuts of meat that will result in tender food and require less cooking time.

HINTS FOR STEAMING (CONT.)

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.

HOW TO CLEAN YOUR RICE COOKER

This appliance should be cleaned after every use.

1. Unplug the rice cooker when not in use and before cleaning. Never immerse HEATING UNIT, 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 UNIT, 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 "rice cooker" measuring cup, rice ladle 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 unit. 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.

RECIPES

POACHED EGGS

Serve on English muffins with Canadian Bacon and Hollandaise Sauce for a special holiday breakfast.

6 eggs

1 tsp. white vinegar

Fill rice bowl with 5 cups water and vinegar and set to COOK mode and cover with lid. When water begins to boil, carefully crack 6 eggs into egg poachers and place into rice bowl. Cook until whites are just set approximately 7-8 minutes.

NOTE: Eggs can be poached on steamer rack in ramekins.

SOFT/HARD BOILED EGGS

Pour 4 cups water into rice bowl. Set unit to COOK mode. When water comes to a boil, place eggs in steamer rack and cover. Cook 6-8 minutes for soft boiled eggs and 12-14 minutes for hard boiled eggs.

APPETIZERS AND SIDE DISHES

Steamed Spicy Shrimp in Beer and Seasonings

1 beer

1 T. shrimp and crab boil

1 tsp. cayenne

4 cloves garlic, peeled and sliced

2 lbs. large shrimp, deveined, but with peels and tails left intact

1 tsp. salt

Toss shrimp with 1/4 bottle of beer, 1 tsp. crab boil 1/2 tsp. cayenne and garlic. Add remaining ingredients to the rice bowl. Place shrimp in steamer basket and turn unit to COOK Mode. Cook just until shrimp turn pink. Avoid overcooking. Serves 4.

Littlenecks with White Wine, Shallots and Tarragon

Great as an appetizer or over pasta.

2 lbs littleneck clams, scrubbed well

2 T. butter

1 T. fresh tarragon chopped

1 cup dry white wine

3 shallots, peeled and chopped

Place butter into bowl of rice cooker and sauté shallots on the COOK mode until they are fragrant and translucent. Add white wine and littlenecks to rice bowl. Cook just until clams open. Discard any clams that do not open. Garnish with tarragon.

RECIPES

Steamed Stuffed Artichokes

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1 lemon, sliced in quarters | 4 small artichokes, washed, tops sliced off and stems trimmed |
| 8 oz. bread crumbs | |
| 10 oz. grated Pecorino Romano cheese | 1 bunch flat leaf parsley, chopped |
| 1 1/2 tsp salt | 1/2 tsp freshly ground pepper |
| 1 Tbs extra virgin olive oil | |

Fill rice cooker with lemon slices and 5 cups of water. Turn unit to COOK mode until water is boiling. Combine bread crumbs, cheese, parsley, salt and pepper. Spread artichoke leaves and fill pockets generously with bread crumb mixture until you reach the soft leaves near the center. Place artichokes in steamer rack. Drizzle olive oil on top of each artichoke. Put on lid, turn unit to COOK mode and cook until leaves are tender and pull away from heart easily. Check for done after approximately 30 minutes. Serves 4.

Fresh Garlic and Basil Tomato Sauce

This recipe makes a great tomato sauce for pizza or any pasta dish. Top pasta with sauce and grated cheese for a simple, quick vegetarian dinner.

- | | |
|--|--|
| 2 T. olive oil | 1 whole bulb garlic, peeled and coarsely chopped |
| 1 28 oz. can of peeled tomatoes,
Chopped coarsely | 1 T. sugar |
| Salt and pepper | 1 bunch fresh basil, torn |

Heat olive oil in rice cooker bowl on COOK mode. Add garlic and season with salt and pepper. Cook until fragrant, stirring constantly, approximately 5 minutes. Add tomatoes and sugar. Cook until sugar has dissolved. Cool and add torn basil. Serves 4-6.

SOUPS

Lentils Soup with Pancetta

- | | |
|---|--|
| 5 oz. pancetta (or bacon), diced finely | 1 cup celery, diced |
| 1 cup onion, diced | 1 cup carrot, diced |
| 10 cloves garlic, peeled and coarsely chopped | 3 bay leaves |
| 1 T. fresh thyme | 1 lb. lentils, rinsed and drained |
| 10 cups chicken stock | 1/4 cup evaporated milk or cream |
| 1/4 cup red wine | 1 bunch scallions, sliced and sautéed until soft |

Saute pancetta in bowl of rice cooker set on the COOK mode. Drain off fat, reserving 1 Tablespoon. Place celery, onions, carrots, garlic, bay and thyme in rice bowl and sauté vegetables for approximately 10 minutes or until softened. Add lentils and broth

RECIPES

and continue cooking on COOK mode for 1 hour. Discard bay leaf and remove 2 cup lentils. With hand blender, puree soup until desired consistency. Add back the 2 cups of reserved lentils and stir in evaporated milk and red wine. Garnish with scallions. Serves 4-6.

MAIN DISHES

Steamed Halibut with Mirin and Brown Sugar Glaze

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1 cup mirin | 1 cup brown sugar |
| 4 pieces halibut, approximately 6 oz. each | 3 scallions, finely chopped |
| 2 T. fresh cilantro leaves | |

Place mirin and brown sugar in a sauce pan and cook on medium heat until it reduces and becomes a syrupy glaze. Fill rice cooker bowl with 4 cups of water. Coat halibut on all sides with glaze and place in steamer rack. Set unit to COOK mode and cook until halibut is not longer translucent in center, approximately 15 - 20 minutes. Garnish with scallions and cilantro. Serves 4.

Tandori Marinated Chicken Breasts and Curried Rice

Tandori Marinade

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1 cup plain yogurt | 2 lemons, juiced |
| 2 tsp. cumin | 2 cloves garlic, peeled and minced |
| 4 chicken breasts | 2 rice cooker measuring cups long grain rice |
| 3 rice cooker measuring cups water | 1 T. curry powder |
| 1/2 cup yellow raisins | 2 T. finely minced red onion |
| 2 T. flat leaf parsley, chopped | |

Mix together the marinade ingredients and coat chicken on all sides. Place in refrigerator and marinate for 2-4 hours. In rice bowl, add rice and water. Place chicken in steamer rack and cover with lid. Set on COOK mode until chicken is cooked, approximately 30 minutes. Add curry, raisins, onions and parsley to rice and serve with chicken. Serves 4.

RECIPES

DESSERTS

Mexican Chocolate Custard

2 cups half and half	3/4 cup chocolate chips
3 T. unsweetened cocoa powder	1/3 cup light brown sugar, packed
1 large egg	3 large egg yolks
1 tsp. vanilla	1 T. cinnamon

Fill rice cooker bowl with 4 cups of water. Set unit to COOK mode and put lid on unit. Bring water to a boil. Place half and half, chocolate chips and cocoa powder in saucepan. Heat to just below the boiling point. Whisk together sugar, egg, egg yolks, vanilla and cinnamon in a separate bowl. While whisking egg mixture, slowly pour in chocolate mixture. Fill custard cups and place in steamer rack. Cook in batches if cups do not all fit into unit taking care to ensure there is enough water boiling in rice bowl. Cook custard until slightly undercooked in center, approximately 15-20 minutes.

Crème Caramel

1/3 cup sugar	2/3 cup water
2 cups half and half	1/2 cup sugar
2 tsp vanilla	1 egg
4 egg yolks	

Fill rice cooker bowl with 4 cups of water. Set unit to COOK mode and put lid on unit. Bring water to a boil. Set 1/3 cup sugar and water over medium heat in saucepan until it starts to darken to a rich golden brown. Whisk together sugar, egg, egg yolks and vanilla in a separate bowl. Place half and half and 1/2 cup sugar in saucepan set over medium heat and heat to just below the boiling point. While whisking egg mixture, slowly pour in hot half and half mixture. Fill ramekins and place in steamer rack. Cook in batches if ramekins do not all fit into unit taking care to ensure there is enough water boiling in rice bowl. Cook custard until slightly undercooked in center, approximately 15-20 minutes. To serve, loosen edge of custard with a knife and invert into bowl. To release caramel, place ramekins in microwave for approximately 45 seconds and pour over custard. Serves 4.

RECIPES

Poached Pears

4 pears, peeled with stem left intact	2 cups white wine
2 cups water	1 cup sugar
1 lemon, zested	

Pour wine, sugar and water into rice cooker bowl. Place pears in, bottoms down, and place lid on unit. Set unit to COOK mode and poach until pears are softened but still hold their shape, approximately 30 minutes. Remove pears and continue to boil poaching liquid until reduced by half and becomes syrupy. Pour poaching sauce over pears and garnish with lemon zest.

INSTRUCTIONS DE SERVICE

1. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster une fonction mécanique ou électrique de l'appareil, ceci annulerait la garantie.
2. Si l'appareil doit être remplacé, veuillez le retourner au magasin où vous l'avez acheté, dans son emballage d'origine et de concert avec le reçu de caisse. Si ce retour a lieu plus de 30 jours après la date de l'achat, veuillez consulter la garantie ci-incluse.
3. Si vous avez toute question ou observation relative au fonctionnement, ou si vous croyez que l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez écrire à notre service à la clientèle ou bien visiter www.rivalproducts.com

RIVAL
c/o THE HOLMES GROUP, INC.
CONSUMER SERVICE DEPARTMENT
13052 JURUPA AVENUE
FONTANA, CA 92337, ÉTATS-UNIS

GARANTIE LIMITÉE DE UN (1) AN**GARDEZ CES RENSEIGNEMENTS DE GARANTIE**

- A. Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur au détail initial du produit.
- B. Cette garantie est LIMITÉE à la réparation ou au remplacement de toute pièce usinée du produit dont la défectuosité a été constatée par le personnel autorisé de The Holmes Group, Inc., s'il est démontré que la panne attribuable à des vices de matériau ou de fabrication découle d'un usage normal. The Holmes Group se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer l'appareil. La présente garantie ne saurait couvrir les frais d'installation.
- C. L'emploi de cet appareil dans des conditions autres que les conditions stipulées ou à une tension autre que la tension indiquée sur l'appareil et la réparation ou la modification de l'appareil ANNULENT LA GARANTIE.
- D. À moins que la loi ne l'interdise, The Holmes Group n'assumera aucune responsabilité en ce qui concerne les blessures corporelles, les dommages matériels ou tous dommages accessoires ou indirects résultant d'anomalies, de défauts, de mésusage, d'une installation fautive ou de l'altération du produit.
- E. Toutes les pièces de ce produit porte une garantie de un (1) an, comme suit:
 1. Au cours des 30 premiers jours à compter de la date de l'achat, le magasin qui l'a vendu devrait (si l'article est en stock) remplacer tout article défectueux qui présente des vices de fabrication ou de matières premières.
* Si vous désirez faire valoir vos droits en ce qui concerne le produit, observez les instructions du paragraphe F.
 2. Durant les 12 premiers mois à partir de la date de l'achat, The Holmes Group réparera ou remplacera le produit défectueux (vices de fabrication ou de matières premières), sous réserve des conditions du paragraphe G.
- F. Pour tout autre problème ou réclamation en ce qui concerne ce produit, veuillez écrire au service à la clientèle.
- G. INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE RETOUR. Si vous renvoyez l'article à The Holmes Group, Inc. dans le cadre de la présente garantie, il est primordial que vous observiez les instructions suivantes:
 1. Emballez soigneusement l'article dans sa boîte d'emballage originale ou bien dans une boîte apte à empêcher l'endommagement du produit durant le transport.
 2. Avant de faire le colis dans lequel vous envoyez l'article, n'oubliez pas d'inclure:
 - a) votre nom, votre adresse postale complète, code postal inclus, et votre numéro de téléphone;
 - b) le reçu de caisse daté ou bien la PREUVE D'ACHAT;
 - c) un chèque couvrant les frais d'expédition et de manutention; et enfin
 - d) le numéro de modèle de l'appareil et la nature du problème. (Placez le tout dans une enveloppe que vous fixerez à l'appareil à l'aide de ruban adhésif, avant de fermer le colis.)
 3. The Holmes Group conseille d'envoyer le colis par UPS afin qu'il puisse être pisté.
 4. Tous les frais d'expédition doivent être prépayés (ils vous incombent).
 5. Indiquez clairement l'adresse suivante sur le colis:

RIVAL
c/o THE HOLMES GROUP, INC.
13052 JURUPA AVENUE
FONTANA, CA 92337, ÉTATS-UNIS

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'un État ou d'une province à l'autre. Les stipulations de cette garantie s'ajoutent aux garanties légales, aux droits et aux voies de droit prévus par toute législation en vigueur, sans les modifier ou les réduire. Au cas où toute mesure de cette garantie serait interdite par la législation pertinente, une telle mesure serait considérée annulée ou modifiée, tel que nécessaire, pour se conformer à la législation pertinente.



RC160
RC161

Cuit-riz**Notice D'emploi****LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS**

CONSIGNES IMPORTANTES

L'emploi de tout appareil électroménager exige certaines précautions fondamentales, y compris les suivantes :

1. LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Employez des poignées pour manier le couvercle et les récipients chauds. Utilisez boutons et poignées.
3. Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez l'appareil, son cordon, sa fiche ou l'unité 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 et d'entreprendre son nettoyage.
6. Ne vous servez jamais 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 Rival peut causer incendie, choc électrique ou blessures.
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 prudemment lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou tout autre 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 chocs électriques, ne faites cuire que dans la cuve amovible. Ne versez aucun liquide dans l'unité chauffante.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil n'est destiné qu'à l'**USAGE DOMESTIQUE**. Il ne contient pas de pièces que puisse réparer l'utilisateur. Ne tentez en aucune circonstance de le réparer. Cet appareil est pourvu d'un cordon électrique court qui ne devrait ni s'emmêler ni faire trébucher, comme pourrait le faire un cordon plus long. L'emploi d'une rallonge est permis à condition que sa tension assignée soit au moins égale à celle du CUIT-RIZ. La rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou du plateau de table, pour éviter que les enfants ne puissent la tirer ou qu'elle risque de faire trébucher accidentellement. N'immergez l'unité 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.

FICHE 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 jeu 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 extrêmement polyvalent.

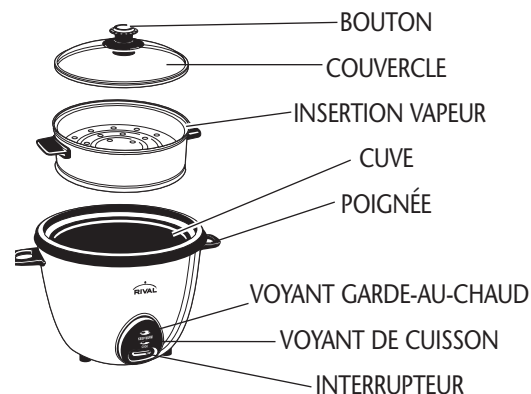
Il cuit non seulement le riz à la perfection à tout coup, mais permet aussi de préparer des soupes et des ragoûts succulents, de cuire les légumes à la vapeur et même de cuire les gâteaux!

Visitez le site Web de Rival à www.rivalproducts.com pour obtenir de plus amples renseignements sur le CUIT-RIZ et ses nombreuses utilisations!

AUTRES CONSIGNES IMPORTANTES

- **ATTENTION:** Durant son utilisation, cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur. Agissez prudemment pour ne pas vous brûler, provoquer d'incendie ou bien causer de dommages corporels ou matériels.
- Tous les utilisateurs doivent avoir lu et assimilé les instructions de la NOTICE D'EMPLOI avant de se servir ou de nettoyer cet appareil.
- Cet appareil ne doit être branché que sur 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. Veillez à ce qu'il ne soit pas en contact avec des matières inflammables – rideaux, vêtements, torchons, et 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'ébrêchures.
- Cet appareil ne convient qu'à l'usage domestique.
- Débranchez le cuit-riz entre utilisations.
- Posez le cuit-riz sur une surface rigide (jamais sur une surface molle – un tapis, par exemple) et plane, éloignée de la chaleur et des flammes nues. Évitez de le placer sur une surface d'où il puisse basculer pendant l'emploi. Échapper le cuit-riz peut causer un mauvais fonctionnement.
- Pour éviter tout choc électrique, débranchez toujours l'appareil avant d'entreprendre son nettoyage ou d'y ajouter de l'eau.
- Pour éviter les brûlures, ne vous placez pas dans la trajectoire de l'évent à vapeur durant la cuisson. Attendez en outre que le CUIT-RIZ ait totalement refroidi avant de toucher au COUVERCLE, à la CUVE ou à la PLAQUE DE CHAUFFAGE 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.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE CUIT-RIZ



PRÉPARATION DU CUIT-RIZ EN VUE DE L'UTILISATION

Lavez le COUVERCLE, la CUVE, la SPATULE À RIZ et la MESURE À RIZ CRU en observant les instructions de nettoyage fournies.

N'IMMERGEZ PAS L'UNITÉ CHAUFFANTE DU CUIT-RIZ DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE, QUEL QU'IL SOIT.

MODE D'EMPLOI DU CUIT-RIZ

Mesurer le riz cru est d'une importance primordiale. Ne jetez surtout pas la mesure à riz fournie, car c'est la mesure standard qui doit être utilisée 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 CUVE, 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 (0,75 tasse) est fournie avec le cuit-riz. Une mesure de riz cru procure environ 625 mL (2,25 tasses) de riz cuit.

REMARQUE: Le cuit-riz peut cuire jusqu'à 7 mesures pleines de riz cru. Vous faites cuire le riz qui vous plaît: basmati, sauvage, noir, arborio, risotto, au safran ou bien à grain court ou long. 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. Il suffit d'observer les directives de l'emballage.

2. Lavez le riz mesuré dans un bol jusqu'à ce que l'eau soit limpide.
3. Versez le riz dans la CUVE puis ajoutez l'eau requise. Si, par exemple, vous préparer 7 mesures de riz cru, ajoutez de l'eau jusqu'à ce que le niveau corresponde avec le repère «7» indiqué dans la cuve.

REMARQUE: La cuisson du riz cargo demande plus de temps que celle du riz blanc.

4. Placez la CUVE dans le cuit-riz. Tournez la cuve de gauche à droite pour vous assurer qu'il y ait un bon contact entre la CUVE et la plaque de chauffage.

REMARQUE: Si l'extérieur de la CUVE est mouillé lorsque vous déposez la cuve dans le cuit-riz, vous entendrez peut-être des crépitements au chauffage. Cette humidité risquant d'affecter les composantes de l'appareil, il est prudent de toujours essuyer l'extérieur de la cuve à fond avant l'emploi.

5. Mettez le COUVERCLE.

AVERTISSEMENT: Ne faites jamais fonctionner cet appareil sans son couvercle puisque le dégagement de vapeur pourrait être la cause de brûlures ou d'autres blessures graves.

MODE D'EMPLOI DU CUIT-RIZ (suite)

6. Branchez le cuit-riz sur une prise de courant alternatif de 120 volts. Abaissez l'interrupteur pour le régler à «ON» (marche). Le voyant de CUISSON doit s'allumer. 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.

REMARQUE: Il faudra peut-être que vous ajoutiez de l'eau et remettiez le CUIT-RIZ en marche si le riz ne répond pas à vos goûts.

8. Le voyant de GARDE-AU-CHAUD s'allumera en fin de cuisson. Il est important de laisser reposer le riz de 5 à 10 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 alors le riz pour libérer la vapeur, avec la spatule à riz ou avec un autre ustensile à long manche. **ATTENTION:** De la vapeur s'échappera! Ne touchez ni à la CUVE ni à l'unité chauffante avant leur refroidissement.
9. Attendez que l'appareil ait totalement refroidi pour le nettoyer.
10. Débranchez l'appareil à la prise lorsqu'il ne sert pas.

CONSEILS PRATIQUES

- Rincez le riz – Le son donnant une odeur désagréable au riz cuit, vous voudrez laver le riz cru à fond. 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.
Pour réchauffer du riz froid.
- * NE LAISSEZ JAMAIS totalement évaporer l'eau de 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 un peu croquants sous la dent ou, au contraire, mous et très cuits.
3. Mesurez alors le volume d'eau approprié puis videz-le dans la CUVE.
REMARQUE: Vous pouvez faire cuire simultanément du riz et des légumes en plaçant l'INSERTION VAPEUR sur la CUVE.
4. Placez l'INSERTION VAPEUR sur le bord de la cuve.
5. Déposez les légumes dans l'insertion puis mettez le COUVERCLE sur l'appareil. Réglez l'interrupteur à la position COOK (cuisson) puis faites cuire selon la durée indiquée au tableau.
6. Débranchez l'appareil en fin d'utilisation.

CONSEILS PRATIQUES POUR CUIRE À LA VAPEUR

1. Ne choisissez que des denrées de la plus haute qualité.
2. Utilisez de préférence des viandes maigres qui procureront des mets tendres et écourteront la durée de cuisson nécessaire.
3. Veillez à ce que le couvercle soit convenablement posé sur le cuit-riz afin que la vapeur ne s'échappe pas – en quel cas il vous faudrait prolonger la cuisson.
4. Veillez à ce que les aliments ne soient pas en contact avec l'eau sans quoi 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.

DURÉES DE CUISSON À LA VAPEUR

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.

LÉGUMES	DURÉE DE CUISSON
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

*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.

ENTRETIEN DU CUIT-RIZ

Cet appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

- 1 Débranchez le cuit-riz quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. N'immergez jamais l'UNITÉ CHAUFFANTE, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide. Attendez que le cuit-riz ait complètement refroidi pour le nettoyer.

REMARQUE: Utilisez la spatule à riz ou un ustensile en bois pour remuer et servir le contenu de la CUVE. N'EMPLOYEZ PAS d'ustensiles en métal qui rayeraient irrémédiablement la surface.

- 2 Pour nettoyer l'UNITÉ CHAUFFANTE, essuyez simplement la surface extérieure avec un linge ou une éponge humide. Asséchez-la totalement avec un linge doux.
 - 3 L'intérieur de la CUVE est doté d'un revêtement antiadhésif qui simplifie le nettoyage. Pour nettoyer la CUVE, 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 ainsi que le couvercle à l'eau savonneuse chaude. Ils ne sont pas lavables à la machine.
 - 5 Assurez-vous que des grains de riz n'adhèrent pas à la plaque de chauffage, au fond de l'unité chauffante. Si c'est le cas, enlevez-les sans délai. Si nécessaire, employez un tampon non abrasif pour les détacher. Polissez bien la surface afin d'assurer un bon contact entre la plaque de chauffage et le fond de la CUVE.
- REMARQUE:** Ne vous servez pas de poudres ou de tampons à recurer, ou bien 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.

RECETTES

ŒUFS POCHÉS

Pour un déjeuner mémorable, servez-les avec du bacon de dos sur des muffins anglais, nappés de sauce hollandaise.

6 œufs

5 mL de vinaigre blanc

Versez 1,25 litre d'eau et le vinaigre dans la cuve, réglez au mode COOK (cuisson) et couvrez. Une fois l'eau à l'ébullition, cassez 6 œufs dans des petits récipients que vous placerez dans la cuve. Faites cuire jusqu'à ce que le blanc soit ferme, 7 ou 8 minutes.

ALTERNATIVE: Faites cuire les œufs dans des ramequins placés dans l'insertion vapeur.

ŒUFS MOLLETS OU DURS

Versez 1 litre d'eau dans la cuve. Réglez au mode COOK (cuisson). Quand l'eau est à l'ébullition, déposez les œufs dans l'insertion vapeur et mettez le couvercle. Faites cuire 6 à 8 minutes pour des œufs mollets et 12 à 14 minutes pour des œufs durs.

HORS-D'ŒUVRE ET METS D'ACCOMPAGNEMENT

Crevettes épicées, cuites à la vapeur de bière

1 bouteille de bière

1 kg de grosses crevettes, déveinées mais non

15 mL d'assaisonnement pour crevettes et crabes

épluchées et avec la queue intacte

5 mL de piment de Cayenne

5 mL de sel

4 gousses d'ail, épluchées, coupées en lamelles

Touillez les crevettes dans le quart de la bière additionné de 5 mL d'assaisonnement pour crevettes et l'ail. Mettez les ingrédients restants dans la cuve. Placez les crevettes dans l'insertion vapeur et réglez l'appareil à COOK (cuisson). Faites cuire jusqu'à ce que les crevettes tournent au rose. Ne les faites pas cuire à l'excès. 4 portions.

Palourdes du Pacifique avec vin blanc, échalotes et estragon

Succulentes en hors-d'œuvre ou servies sur des pâtes alimentaires.

1 kg de palourdes, soigneusement brossées

250 mL de vin blanc

30 mL de beurre

3 échalotes, épluchées et hachées

15 mL d'estrageon frais, haché

Faites sauter les échalotes dans le beurre à COOK (cuisson), dans la cuve, jusqu'à ce qu'elles soient odorantes et translucides. Ajoutez le vin et les palourdes. Cuisez jusqu'à ce que les palourdes s'ouvrent. Jetez celles qui ne s'ouvrent pas. Garnissez d'estrageon.

RECETTES

Artichauts farcis, cuits à la vapeur

1 citron coupé en rondelles
250 mL de chapelure
280 g de pecorino romano râpé
7 mL de sel
15 mL d'huile d'olive vierge extra

4 petits artichauts, lavés, les bouts des feuilles coupés et la tige cassée à la base
1 bouquet de persil à feuilles plates, haché
2 mL de poivre fraîchement moulu

Placez les rondelles de citron et 1,25 litre d'eau dans la cuve. Réglez au mode COOK (cuisson) et portez l'eau à l'ébullition. Mélangez la chapelure, le fromage, le persil, le sel et le poivre. Séparez les feuilles et remplissez les poches formées de farce jusqu'aux feuilles molles du centre. Déposez les artichauts dans l'insertion vapeur. Aspergez-les d'huile. Couvrez, réglez à COOK puis faites cuire jusqu'à ce que les feuilles soient tendres et se détachent aisément. Vérifiez la cuisson après 30 minutes. 4 portions.

Sauce tomate à l'ail et au basilic

Une excellente recette pour pizzas et pâtes alimentaires. Nappez des pâtes alimentaires de sauce, saupoudrez de fromage râpé et vous avez un repas végétarien succulent et rapide.

30 mL d'huile d'olive
1 boîte de 750 mL de tomates épluchées
Et grossièrement hachées
Sel et poivre

1 tête d'ail, gousses épluchées puis grossièrement hachées
15 mL de sucre
1 bouquet de basilic frais, déchiqueté

Chauffez l'huile dans la cuve du cuit-riz au mode COOK (cuisson). Ajoutez l'ail, le sel et le poivre. Faites cuire jusqu'à ce que l'arôme s'en dégage – environ 5 minutes. Ajoutez alors les tomates et le sucre. Faites cuire jusqu'à la dissolution du sucre. Incorporez le basilic dans la sauce une fois que celle-ci a refroidi. 4 à 6 portions.

SOUPES

Soupe aux lentilles à la pancetta

150 g de pancetta (ou de bacon), en petits dés
250 mL de dés d'oignon
10 gousses d'ail, épluchées et hachées gros
15 mL de thym frais
2,5 L de bouillon de poulet
50 mL de vin rouge

250 mL de dés de céleri
250 mL de dés de carotte
3 feuilles de laurier
500 g de lentilles, rincées et égouttées
50 mL de lait concentré ou de crème
1 boîte d'oignons verts, tranchés et sautés (mous)

Faites sauter la pancetta dans la cuve, au mode COOK (cuisson). Égouttez le gras pour n'en garder que 15 mL. Faites revenir le céleri, l'oignon, la carotte, l'ail, le laurier

RECETTES

et le thym dans la cuve pendant environ 10 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes aient ramolli. Ajoutez alors les lentilles et le bouillon puis continuez à faire cuire une heure, toujours au mode COOK. Jetez les feuilles de laurier et retirez 500 mL de lentilles. À l'aide d'un mélangeur plongeur, réduisez la soupe en purée jusqu'à ce que la consistance vous convienne. Incorporez les 2 tasses de lentilles que vous aviez mises de côté, puis le lait concentré et le vin rouge. Garnissez d'oignon vert. 4 à 6 portions.

PLATS PRINCIPAUX

Flétan vapeur avec glaçage mirin et cassonade

250 mL de mirin
4 morceaux de flétan d'environ 150 g chacun
30 mL de feuilles de coriandre

250 mL de cassonade
3 oignons verts hachés menu

Versez le mirin et la cassonade dans une casserole puis faites réduire à feu moyen jusqu'à l'obtention d'un mélange sirupeux. Versez 1 litre d'eau dans la cuve. Enduisez totalement chaque morceau de flétan de glaçage avant de le déposer dans l'insertion vapeur. Réglez au mode COOK (cuisson) et faites cuire jusqu'à ce que le centre du flétan ne soit plus translucide, soit de 15 à 20 minutes. Garnissez d'oignon vert et de coriandre. 4 portions.

Poitrines de poulet tandoori avec riz au cari

Marinade au tandour

250 mL de yogourt nature
10 mL de curcun
4 poitrines de poulet
3 mesures à riz cru d'eau
125 mL de raisins secs jaunes
30 mL de feuilles de persil plates, hachées

2 citrons, jus extrait
2 gousses d'ail, épluchées et émincées
2 mesures de riz cru à long grain
15 mL de cari
30 mL d'oignon rouge haché menu

Mélangez les ingrédients de la marinade et enduisez-en totalement le poulet. Réfrigérez pour macérer de 2 à 4 heures. Mettez le riz et l'eau dans la cuve. Déposez le poulet dans l'insertion vapeur et couvrez. Réglez au mode COOK (cuisson) et faites cuire jusqu'à ce que le poulet soit à point, environ 30 minutes. Mélangez le cari, les raisins secs, l'oignon et le persil avec le riz puis servez avec le poulet. 4 portions.

RECETTES

DESSERTS

Crème mexicaine au chocolat

500 mL de crème à 11,5 % M.G.
45 mL de cacao non sucré
1 gros œuf entier
5 mL de vanille

200 mL de grains de chocolat
75 mL de cassonade blonde, tassée
3 jaunes de gros œufs
15 mL de cannelle

Versez 1 litre d'eau dans la cuve. Réglez au mode COOK (cuisson) et couvrez. Portez l'eau à l'ébullition. Mettez la crème, les grains de chocolat et le cacao dans une casserole. Faites chauffer juste au-dessous du point d'ébullition. Dans un bol à malaxer, battez le sucre, l'œuf entier, les jaunes d'œufs, la vanille et la cannelle. Alors que vous battez le mélange aux œufs, versez lentement le mélange de chocolat pour l'incorporer. Remplissez des petits pots que vous déposerez dans l'insertion vapeur. Faites cuire en plusieurs fois si vous ne pouvez pas mettre tous les petits pots dans l'insertion. Veillez simplement à ce qu'il y ait suffisamment d'eau dans la cuve. Faites cuire jusqu'à ce que le centre n'ait pas tout à fait pris, de 15 à 20 minutes environ.

Crème caramel

75 mL de sucre
500 mL de crème à 11,5 % M.G.
10 mL de vanille
4 jaunes d'œufs

175 mL d'eau
125 mL de sucre
1 œuf entier

Versez 1 litre d'eau dans la cuve. Réglez l'appareil au mode COOK (cuisson) puis couvrez. Portez l'eau à l'ébullition. Préparez le caramel à feu moyen : dans une casserole, faites chauffer les 75 mL de sucre et l'eau jusqu'à l'obtention d'une belle couleur ambrée. Dans un bol à malaxer, battez le sucre, l'œuf entier, les jaunes d'œufs et la vanille. Versez la crème et les 125 mL de sucre dans une casserole et portez-les juste au-dessous du point d'ébullition à feu moyen. Alors que vous battez le mélange aux œufs, versez lentement le mélange chaud pour l'incorporer. Remplissez des ramequins que vous déposerez dans l'insertion vapeur. Faites cuire en plusieurs fois si nécessaire. Veillez simplement à ce qu'il y ait assez d'eau dans la cuve. Faites cuire jusqu'à ce que le centre n'ait pas tout à fait pris, de 15 à 20 minutes environ. Pour servir, démoulez la crème en passant la lame d'un couteau à l'intérieur du ramequin puis inversez-la dans un bol. Mettez alors les ramequins au four à micro-ondes pour faire ramollir le caramel (environ 45 secondes) et versez sur la crème. 4 portions.

RECETTES

Poires pochées

4 poires épluchées mais la queue intacte 500 mL de vin blanc
500 mL d'eau 250 mL de sucre
Zeste d'un citron

Versez le vin, le sucre et l'eau dans la cuve. Placez les poires debout dans l'insertion vapeur (elles reposeront ainsi sur leur bout le plus large). Réglez l'appareil au mode COOK (cuisson) et pochez les poires jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais gardent bien leur forme, environ 30 minutes. Retirez les poires et faites réduire le liquide de la cuve de moitié ; sa consistance sera sirupeuse. Versez ce sirop sur les poires et garnissez de zeste de citron.