



Rice Cooker

RC61-CN



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 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. No user-serviceable parts inside. Power Unit never needs lubrication. 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.

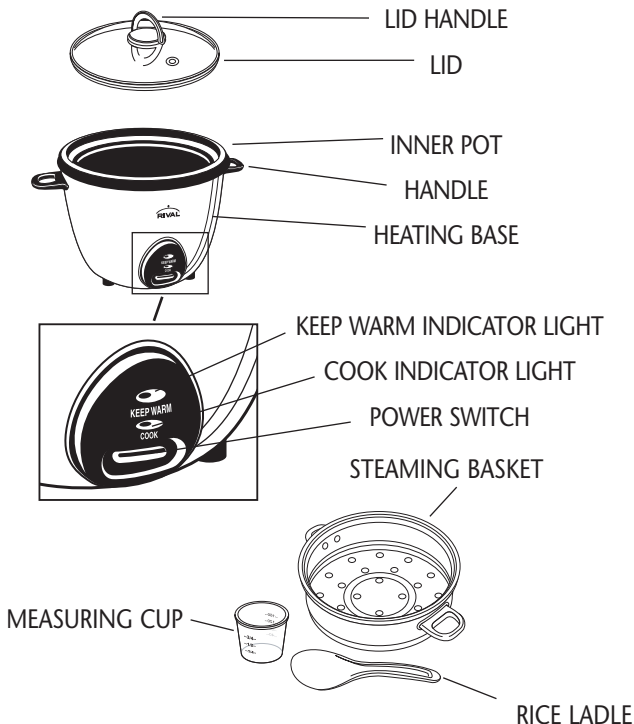
You can expect perfect rice every time as well as prepare great soups and stews, steam vegetables and even bake a cake!

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.
- 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.

KNOW YOUR RICE COOKER



PREPARING YOUR RICE COOKER FOR USE

Clean the LID, INNER POT, RICE LADLE, STEAMING BASKET 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. The MEASURING CUP included is the standard unit of measurement for this product. When this manual instructs you to add 3 cups of rice and add the corresponding amount of water to the "3" 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 3 full MEASURING CUPS of uncooked rice. This equals 6 cups of cooked 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.

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

5. Cover with the LID.

WARNING: Do not operate this appliance uncovered – steam is generated during use that could cause burns or other serious injury.

HOW TO USE YOUR RICE COOKER (CONTINUED)

6. Plug the cord into a 120-volt AC electrical outlet. Switch the Rice Cooker to "COOK" Mode 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 "2" 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.

HOW TO USE YOUR STEAMING BASKET WHILE COOKING

1. Follow steps 1-4 under the HOW TO USE YOUR RICE COOKER.
2. Place the STEAMING BASKET on the rim of the INNER POT.
3. Add food to the STEAMING BASKET and put the LID on 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 vegetables to cook for the appropriate time as shown in the chart.
NOTE: Use the STEAMING TIME Guide to determine when to add food to the STEAMING BASKET. Cooking 6 cups of finished rice takes approximately 30 minutes. Most vegetables can be added about 10 minutes before rice has finished cooking. Rice cooking times can vary depending on the type of rice being cooked and preferred rice texture. Adjust steaming time as desired.
4. Please unplug this appliance after use and allow the appliance to cool completely before cleaning.

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 quality.
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.

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, STEAMER 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.

RECIPES

SPINACH AND CHICKEN RISOTTO

- | | |
|---|---|
| 1 tbsp. extra virgin olive oil | 3 cups of water or chicken broth |
| Kosher salt and pepper | ¼ cup grated Parmesan cheese |
| 1 lb. boneless, skinless chicken breasts, cut into 1- inch pieces | 1 cup superfino Arborio medium grain rice, uncooked |
| 4 cups spinach washed well and dried with paper towels to remove excess water | |

1. Heat sauté 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.

RISOTTO WITH BUTTERNUT SQUASH

A nutritious and delicious "must" for fall and winter.

- | | |
|--|--|
| 2 tbsp. extra virgin olive oil | 2 tbsp. unsalted butter |
| ⅔ cup Vidalia onion, chopped | 3 cups chicken broth |
| 1 cup plus 2 tbsp. medium grain risotto rice such as superfino Arborio | 1 ½ cups butternut squash, peeled, seeded, and cut into 1 inch cubes |
| 2 tsp. butter | 2 tbsp. fresh basil, chopped |
| ¼ cup Parmesan cheese, grated (Pecorino Romano, if possible), plus extra for sprinkling on top | Salt and Pepper to taste |

1. In skillet, over medium heat, add oil and butter, and sauté until tender, approximately 6-8 minutes.
2. Once butter melts, add onion and cook stirring frequently, until tender.

RECIPES

SPICY SPANISH SAFFRON RICE

A lively vegetarian medley of vegetables and spices.

3 tbsp. olive oil	2 jalapeños seeded and diced fine
2 small red Spanish onion	2 green pepper, cored, seeded and diced
4 cloves garlic	2 tsp. fresh oregano, chopped
2 tsp. fresh thyme	2 small yellow summer squash, diced
2 red pepper, cored, seeded and diced	1 can (28 oz.) plum tomatoes, juice strained and chopped
3 cups risotto rice such as superfino Arborio	1/2 tsp. saffron dissolved in 1 tbsp. milk
3 1/2 cups chicken broth	Salt and pepper
1 cup frozen peas	

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.

1 tbsp. extra virgin olive oil

½ tsp. garlic powder

1 tsp. ground cumin

½ tsp. paprika

1 bay leaf

1 can (14 oz) diced tomatoes, with juices

4 oz. tomato sauce

1 small onion, peeled and chopped

1 tsp. dried marjoram

Pinch of cayenne

¾ lb. lean ground beef, chicken or turkey

Salt and pepper to taste

1 ½ cups beef broth

1 can (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 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.

RECIPES

SALMON WITH CITRUS MARINADE WITH COCONUT RICE

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

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 1/4 cups jasmine rice | 1 can unsweetened coconut milk |
| 2 tbsp. water | pinch salt |
| Cooking spray | 2 salmon steaks, approximately 6 ozs. |
| 1/2 orange, zested and juiced | 1/2 lemon, zested and juiced |
| 2 inch fresh ginger root, peeled and grated | 1 tbsp. soy sauce |
| salt to taste | |

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. Great for adults and kids!

- | | |
|---|-------------------|
| 4 large apples, peeled, cored and chopped | 1/4 cup cider |
| 3 tbsp. sugar | 3/4 tsp. cinnamon |
| 1 1/2 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.

NOTES

NOTES

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
JCS/THG, LLC
CONSUMER SERVICE DEPARTMENT
303 NELSON AVENUE
NEOSHO, MO 64850

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 JCS/THG, LLC authorized personnel, is shown to have failed in normal use due to defects in material or workmanship. JCS/THG, LLC 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, JCS/THG, LLC 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, JCS/THG, LLC 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 JCS/THG, LLC:
 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) Your \$10.00 (USD) 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. JCS/THG, LLC 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
JCS/THG, LLC
303 NELSON AVENUE
NEOSHO, MO 64850

SHIPPING AND HANDLING CHARGES: \$10.00 (USD)

This Warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights which vary by jurisdiction. 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.

©2006 JCS/THG, LLC

Rival® and the Rival Logo™ are trademarks of JCS/THG, LLC.

Printed in China

9100410000204
RC61CN06EFM1



Cuit-riz

RC61-CN



Notice d'emploi

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

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 que 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. Son bloc d'alimentation ne requiert jamais de graissage. 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 trébucher, 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 trébucher 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.

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 commode et extrêmement polyvalent.

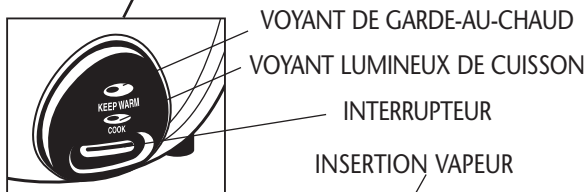
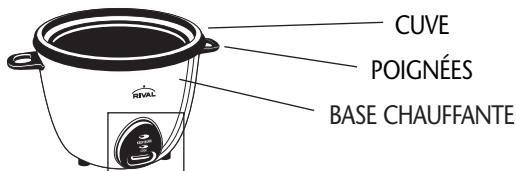
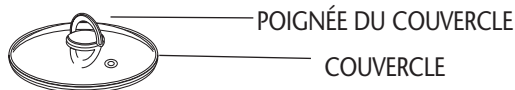
Il cuit non seulement le riz à la perfection à tout coup, mais permet aussi de préparer des soupes et des ragoûts succulents, de cuire les légumes à la vapeur et même de cuire des gâteaux!

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

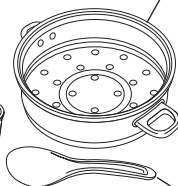
AUTRES CONSIGNES IMPORTANTES

- **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.
- Cet 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, veillez à ce qu'il ne soit pas en contact avec des matières 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'ébréchures.
- 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 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.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE CUIT-RIZ



MESURE À RIZ CRU



SPATULE À RIZ

PRÉPARATION DU CUIT-RIZ EN VUE DE L'UTILISATION

Lavez le COUVERCLE, la CUVE, la INSERTION VAPEUR, la SPATULE À RIZ et la MESURE À RIZ CRU 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.**

MODE D'EMPLOI DU CUIT-RIZ

Mesurer le riz est d'une importance primordiale. 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 3 mesures de riz puis d'ajouter de l'eau jusqu'au repère « 3 » indiqué dans la CUVE, c'est de 3 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 MESURE de riz cru procure jusqu'à 2,25 mesures de riz cuit.

REMARQUE: Le cuit-riz peut cuire jusqu'à 3 MESURES de riz cru, ce qui vous procure environ 6 mesures de riz cuit. 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.

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

REMARQUE: Le riz noir cuit plus lentement que le riz blanc.

4. Placez la CUVE dans la base chauffante du cuit-riz.

Tournez la cuve de droite à gauche pour vous assurer qu'il y ait un bon contact entre le fond de la CUVE et la PLAQUE DE CHAUFFAGE qui se trouve dans la BASE CHAUFFANTE.

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

5. Mettez le COUVERCLE.

AVERTISSEMENT: Ne faites jamais fonctionner cet appareil sans son couvercle – le dégagement de vapeur pourrait causer des brûlures ou d'autres blessures graves.

MODE D'EMPLOI DU CUIT-RIZ (suite)

6. Branchez le cordon 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 vapeur se dégagera 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 VOYANT DE GARDE-AU-CHAUD est allumé, ceci indique que le cuit-riz est au mode GARDE-AU-CHAUD.
REMARQUE: Il faudra peut-être que vous ajoutiez de l'eau et remettiez 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 avec un ustensile à long manche. **ATTENTION:** De la vapeur s'échappera! Ne touchez ni à la CUVE ni à la PLAQUE CHAUFFANTE dans la BASE CHAUFFANTE avant leur refroidissement.
9. Attendez que l'appareil ait totalement refroidi pour le nettoyer.
10. Débranchez l'appareil à la prise murale lorsqu'il ne sert pas.

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.
Pour réchauffer du riz froid.
- * 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 «2» 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'INTERRUPTEUR 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.
6. Débranchez l'appareil en fin d'emploi et attendez qu'il ait totalement refroidi avant d'entreprendre son nettoyage.

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.

EMPLOI SIMULTANÉ DE L'INSERTION VAPEUR ET DU CUIT-

1. Agissez tel que décrit sous 1 à 4 de «MODE D'EMPLOI DU CUIT-RIZ».
2. Placez l'INSERTION VAPEUR sur le bord de la CUVE.
3. Posez l'aliment dans l'insertion et mettez le COUVERCLE. Abaissez l'INTERRUPTEUR pour le régler à «COOK» (cuisson) – le VOYANT DE CUISSON doit être allumé. La vapeur se dégagera sous peu. Faites cuire selon la durée indiquée au tableau des durées de cuisson.
REMARQUE: Utilisez le tableau des durées de CUISSON À LA VAPEUR pour établir à quel moment mettre les aliments dans l'INSERTION VAPEUR. Faire 6 mesures de riz cuit prend environ 30 minutes. La plupart des légumes peuvent être placés dans l'insertion vapeur 10 minutes avant la fin de la cuisson du riz. La durée de cuisson du riz varie selon le genre de riz employé et le degré de cuisson préféré. Modifiez la durée d'étuvée au besoin.
4. Débranchez l'appareil en fin d'emploi et attendez qu'il ait totalement refroidi pour le nettoyer.

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.

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 – si la vapeur s'échappe, il faudra prolonger la cuisson.
4. Ne laissez PAS tremper les aliments dans l'eau, ils bouilliraient.
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.

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 CUVE, 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 CUVE est doté d'un revêtement antiadhésif qui accélère 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, 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 en a, enlevez-les sans délai. Employez au besoin un tampon non abrasif pour les détacher. Polissez bien la surface afin d'assurer un bon contact entre la PLAQUE CHAUFFANTE et le fond de la CUVE.
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.

RECETTES

RISOTTO AU POULET ET AUX ÉPINARDS

15 mL d'huile d'olive vierge extra

Sel casher et poivre

500 g de poitrines de poulet sans peau ou os,
coupées en morceaux de 2,5 cm

720 mL de feuilles d'épinards soigneusement
lavées et essorées à l'aide d'essuie-tout

540 mL d'eau ou de bouillon de poulet

50 mL de parmesan râpé

180 mL de riz superfino arborio cru,
à grains moyens

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 CUVE 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.

RECETTES

RIZ ÉPICÉ AU SAFRAN, À L'ESPAGNOLE

Un mets végétarien relevé, nourrissant et appétissant.

22 mL d'huile d'olive	1 piment jalapeño, épépiné et haché fin
1 petit oignon rouge d'Espagne	5 mL d'origan frais, haché
2 gousses d'ail	1 petite courge d'été jaune, coupée en dés
5 mL de thym frais	1 boîte de 350 mL de tomates oblongues, égouttée et tomates hachées
1 poivron rouge préparé, épépiné et haché	270 mL de riz arborio (à petits grains)
315 mL de bouillon de poulet	1 mL de safran dissout dans 15 mL de lait
90 mL de petits pois congelés	Sel et poivre

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 étant réglé au mode de cuisson «COOK».
2. En remuant, ajoutez l'ail, les aromates, la courge 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. Mélangez 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.

RECETTES

CHILI-REPAS

Facile, vite fait, satisfaisant et si polyvalent!

15 mL d'huile d'olive vierge extra

2 mL de poudre d'ail

5 mL de cumin moulu

2 mL de paprika

1 feuille de laurier

1 boîte (400 mL) de tomates en dés, avec le jus

125 mL de sauce tomate

1 petit oignon, épluché et haché

5 mL de marjolaine déshydratée

Pincée de piment de Cayenne

375 g de bœuf maigre, poulet ou dinde haché(e)

Sel et poivre au goût

270 mL de bouillon de bœuf

1 boîte (de 430 mL) de haricots blancs, ou autres

Garnitures suggérées: oignon rouge ou vert haché, coriandre fraîche hachée, cheddar ou monterey jack râpé et crème sure.

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, les tomates en dés, le bouillon et la sauce tomate.
2. Versez le mélange de viande ainsi que le mélange d'oignon dans la CUVÉ, 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 à l'aide de la SPATULE À RIZ ou d'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.

RECETTES

SAUMON À LA MARINADE ACIDULÉE ET RIZ AU COCO

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

145 mL de riz parfumé au jasmin

30 mL d'eau

Produit antiadhérent à vaporiser

Demi-orange zestée, jus exprimé

5 cm de rhizome de gingembre, épluché et râpé

1 boîte de lait de coco non sucré

2 darnes de saumon d'environ 150 g

Demi-citron zesté, jus exprimé

15 mL de sauce de soja

1. Mettez le lait de coco, l'eau ainsi que le riz dans la CUVÉ. Vaporisez l'INSERTION VAPEUR de produit antiadhérent 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 citron, le gingembre et la sauce de soja. Badigeonnez cette marinade sur les deux faces des darnes. Mettez le COUVERCLE sur le cuit-riz puis réglez celui-ci au mode de cuisson «COOK».
3. Arrosez le dessus du poisson de marinade toutes les 5 minutes. À la fin du cycle de cuisson, vérifiez la tendreté du riz et faites une entaille dans le saumon pour vous assurer que la chair soit opaque.

COMPOTE DE POMMES TIÈDE À LA CANNELLE

Un délice à préparer en automne. Plaît autant aux petits qu'aux grands!

4 grosses pommes épluchées, vidées et hachées

45 mL de sucre

22 mL de beurre non salé

45 mL de cidre

4 mL de cannelle

1. Placez tous les ingrédients dans la CUVÉ. Mettez le COUVERCLE 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 cuisson si nécessaire.
3. Réduisez le mélange en purée à l'aide d'un mélangeur plongeant ou d'un robot culinaire.

NOTES

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, retournez-le au magasin où vous l'avez acheté, dans son emballage d'origine et de concert avec le droit 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
JCS/THG, LLC
CONSUMER SERVICE DEPARTMENT
303 NELSON AVENUE
NEOSHO, MO 64850

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 JCS/THG, LLC s'il est démontré que la panne attribuable à des vices de matériau ou de fabrication découle d'un usage normal. JCS/THG, LLC 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, JCS/THG, LLC n'assumera aucune responsabilité en ce qui concerne les blessures corporelles, les dommages matériels ou les 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 qui constituent ce produit portent 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, JCS/THG, LLC 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 à notre service à la clientèle.
- G. INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE RETOUR. Si vous renvoyez l'article à JCS/THG, LLC dans le cadre de la présente garantie, il est primordial que vous observiez les instructions suivantes:
 1. Emballez l'article dans son emballage original ou dans une boîte apte à éviter les avaries 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 de 10,00 \$ (USD) pour les frais de manutention et de transport de retour ; et
 - 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. JCS/THG, LLC 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
JCS/THG, LLC
303 NELSON AVENUE
NEOSHO, MO 64850

FRAIS DE TRANSPORT ET DE MANUTENTION: 10,00 \$ (USD)

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.

©2006 JCS/THG, LLC

Rival® et le logo Rival Logo™ sont des marques de commerce de JCS/THG, LLC.

Imprimé en Chine

9100410000204
RC61CN06EFM1