



FSD200
FSD201

Food Steamer



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.
2. Do not touch hot surfaces. Use potholders when removing cover or handling hot containers to avoid burns.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquids.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and allow to cool before cleaning the appliance.
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 an authorized service center for examination, repair or adjustment.
7. Lift and open cover carefully to avoid scalding and allow water to drip into the Food Steamer.
8. Extreme caution must be used when moving any appliance containing hot food, water or other liquids. Avoid reaching over the Food Steamer when in use.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors.
11. Do not use appliance for other than its intended use.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
13. To protect against burns caused from accidental spillage of hot liquid, locate unit on a level and firm surface away from traffic areas where bumping could disturb it.

IMPORTANT SAFEGUARDS (CONT.)

14. Do not operate appliance while emptying or without water in the reservoir.
15. Do not place on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven, a microwave or directly under cabinets.
16. To disconnect, press the ON/OFF button until the unit turns OFF, then remove the plug from the wall outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**. No user-serviceable parts inside. Refer servicing to qualified service personnel. A short power cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. An extension cord may be used with care. However, the marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of this appliance. The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

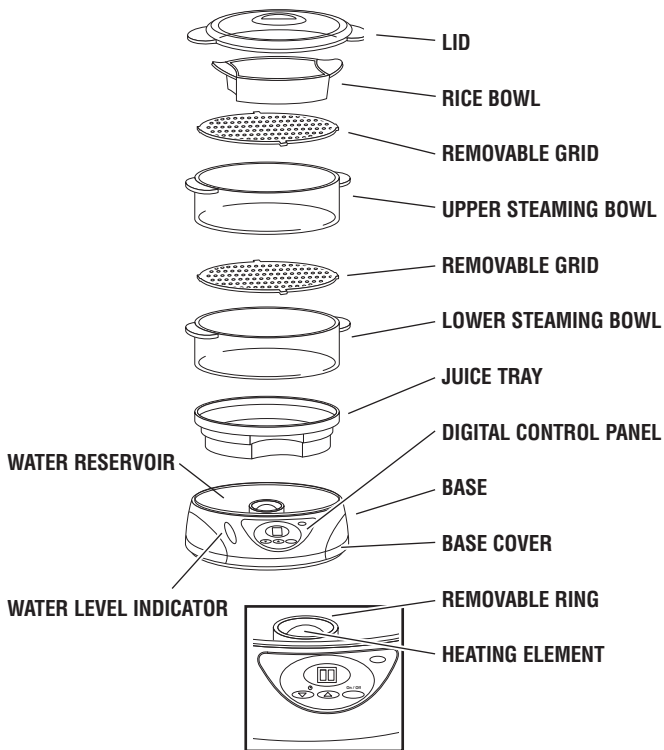
POLARIZED PLUG



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.

KNOW YOUR FOOD STEAMER



READ CAREFULLY BEFORE USING YOUR FOOD STEAMER

BEFORE THE FIRST USE:

- Check the voltage rating on the base, make sure it corresponds to the main voltage in your home.
- Remove any labels or stickers from appliance.
- Thoroughly wash LID, RICE BOWL, both STEAMING BOWLS, JUICE TRAY, and REMOVABLE RING in warm, soapy water before first use then rinse and dry carefully.
- Wipe the inside of the BASE with a damp cloth.

INSTANT STEAM FUNCTION:

There is a removable HEATING ELEMENT RING included. If you place this ring on top of the HEATING ELEMENT before cooking, the instant steam function will produce steam in 35 seconds.

NOTE: There is a small cut on the REMOVABLE RING, which should be facing downward when you place it over the HEATING ELEMENT.

HOW TO USE YOUR FOOD STEAMER

1. Place unit on a flat sturdy surface with adequate room (i.e. do not place under cabinets). The Food Steamer unit and components are not for use in ovens (i.e. microwave, convection and/or conventional) or on a stovetop.
2. Put the REMOVABLE RING around the HEATING ELEMENT, with the cut facing downward.
3. Fill WATER RESERVOIR with cold tap water only. Do not put any other liquids or add any salt, pepper, etc. in the WATER RESERVOIR. Overfilling will prevent "FAST STEAM" from working and increase cooking times.
4. Make sure the water should not exceed the MAX fill level as indicated by the WATER LEVEL INDICATOR. To fill the WATER RESERVOIR, pour cold water directly into it.
5. Place the JUICE TRAY on the base.
6. Place the STEAMING BOWLS on top of the JUICE TRAY, plug in the cord and set the timer for the desired cooking time, up to 60 minutes. When the time is up a bell will sound, the INDICATOR LIGHT will go out and the unit will automatically shut off.
7. When cooking in the RICE BOWL, add the rice and water directly into the bowl and then fill the WATER RESERVOIR to the appropriate level. Place the RICE BOWL in the LOWER STEAMING BOWL.

HOW TO USE YOUR FOOD STEAMER (CONT.)

TO USE DOUBLE STEAMING BOWL

Place the largest piece of food with the longest cooking time in the LOWER STEAMING BOWL then place on top of juice tray and base. Then place the UPPER STEAMING BOWL on top of the LOWER STEAMING BOWL.

TO USE UPPER OR LOWER STEAMING BOWL

You can place either one of the STEAMING BOWLS on top of the JUICE TRAY and BASE. Place vegetables, seafood or other foods without sauce or liquid in the STEAMING BOWL. Try not to block steam vents.

TO USE REMOVABLE GRIDS

The STEAMING BOWLS are fitted with REMOVABLE GRIDS which increase the volume of cooking area and can be used to cook large items of food, such as a whole chicken.

TO USE RICE BOWL

Place rice or other foods with sauce or liquid in RICE BOWL. Cover with the LID. Plug into wall outlet; Set timer. When food is well cooked, unplug unit.

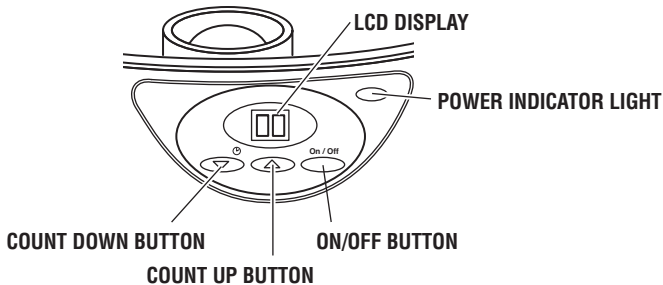
NOTE: The RICE BOWL can also be used for cooking vegetables or other foods with sauces, poaching chicken or fish in liquids, or reheating foods like casseroles.

COOKING EGGS

Place the eggs directly into the REMOVABLE GRIDS using the especially designed holders made for this purpose; Cover with the LID. You are able to cook up to a dozen eggs at one time.

NOTE: Use potholders when removing the LID, or lifting the STEAMING BOWLS, JUICE TRAY or RICE BOWL by its handles. Lift the LID AWAY from your face and body to avoid escaping steam.

DIGITAL TIMER SETTING



- When plugging in the Food Steamer, the time "00" will flash on the display.
- The cooking time can be set by pressing the COUNT UP/DOWN BUTTON and it will display in 1 minute intervals. In the adjusting status, the digits will keep flashing until the operation has started.
- After setting your desired time, press the ON/OFF BUTTON to start operation. Then it will start counting down 1 minute at a time.
- To stop the unit from operating, press the ON/OFF BUTTON and the time "00" will flash on the display.
- To adjust the time when operating, press the COUNT UP/DOWN BUTTON to set. Then the digits begin to flash until the adjustment has finished and without pressing any button in 5 seconds, the time display will stop flashing and continue to count down from the time which had been set.
- After finishing to count down, the time "00" will flash again on the display and it will stop operating and a bell will sound.
- If not enough water is in the RESERVOIR when operating, the time operation will automatically stop with a continuous tone and the time "00" will flash on the display. It cannot operate again unless the water reservoir is refilled.

HOW TO CLEAN YOUR FOOD STEAMER

Unplug cord from the outlet before cleaning. Allow the steamer to cool. Never immerse the base, cord and/or plug in water.

- Empty the JUICE TRAY and WATER RESERVOIR of their contents.
- Wash the LID, STEAMING BOWLS, RICE BOWL, JUICE TRAY and REMOVABLE RING in hot, soapy water. Rinse thoroughly and dry all parts. Or wash on top rack of dishwasher.
- Pour hot, soapy water into the WATER RESERVOIR. Use a non-abrasive cleaner or mesh scouring pad to clean the interior. Rinse with clean, hot water.
- The LOWER STEAMING BOWL and RICE BOWL can nest inside the UPPER STEAMING BOWL with the LID on top of all three to save storage space.
- After a period of uses, the HEATING ELEMENT surface may discolor or start to become coated with build up. When cleaning the heating element follow these steps:

1. Do not cover the BASE with any steamer parts
2. Pour 3 cups of clear vinegar into the WATER RESERVOIR
3. Fill the rest with water, up to the MAX fill line
4. Plug unit in and set the timer for approximately 20 minutes
5. When timer has stopped, unplug the cord from the outlet
6. DO NOT allow solution to boil over or spill onto exterior surfaces
7. Allow unit to cool completely before emptying contents
8. Rinse with cold water and use a non-abrasive scouring pad to scrub the heating element

NOTE: DO NOT use bleach, abrasive pads/cleaners to clean ANY part of The FOOD STEAMER.

TIPS AND HINTS

RICE AND GRAINS

1. There are many types of rice. Follow specific directions for variety used.
2. Accurate measuring of rice and water when combined in RICE BOWL. Pour specified amount of water in WATER RESERVOIR. Cover and steam.
3. For softer rice, increase water mixed with rice by 1-2 tablespoons. For firmer rice decrease water mixed with rice by the same amount.
4. Check doneness and consistency of rice at minimum time specified for each type, stirring rice at the same time.
5. When checking or stirring rice, be careful not to drip the condensation into the RICE BOWL which would reduce the quality and flavor of the rice.
6. Use only clean water in the WATER RESERVOIR.
7. Rice may be seasoned with salt, pepper or butter after steaming.

TYPE OF RICE	COMBINED TO RICE BOWL		APPROXIMATE TIME (MINUTES)
	RICE	WATER	
BROWN Regular Parboiled	½ Cup	1 Cup	42-45
	1 Cup	1 ½ Cup	45-50
LONG GRAIN/WILD RICE MIX Regular Quick Cooking	Mix	1 ½ Cup	16-58
	Mix	1 ¾ Cup	18-20
INSTANT WHITE Regular Parboiled	1 Cup	1 ½ Cup	45-50
	1 Cup	1 ¾ Cup	50-55

TIPS AND HINTS (CONT.)

VEGETABLES

1. Clean the vegetables thoroughly. Cut off stems; trim; peel or chop if necessary. Smaller pieces steam faster than larger ones.
2. Quantity, quality, freshness and size temperature of frozen foods, may affect steam timing. Adjust water amounts and cooking times as desired.
3. Frozen vegetables should not be thawed before steaming.
4. Some frozen vegetables should be placed in the rice bowl and covered with a piece of aluminum foil during steaming. The frozen foods should be separated or stirred after 10-12 minutes using a long handle fork or spoon.

VARIETY	WEIGHT/OR NUMBER PIECES	APPROXIMATE TIME (MINUTES)
ARTICHOKES, WHOLE	4 Whole Tops Trimmed	30-32
ASPARAGUS, SPEARS	1 Pound	12-14
BEANS (GREEN/WAX)	½ Pound	12-14
OATMEAL	1 Pound	20-22
BEETS	1 Pound, Cut	25-28
BROCCOLI, SPEARS	1 Pound	20-22
BRUSSELS SPROUTS	1 Pound	24-26
CABBAGE	1 Pound, Thinly Sliced	16-18
CELERY	½ Pound, Thinly Sliced	18-20
CARROTS	1 Pound, Thinly Sliced	18-20
CAULIFLOWER, WHOLE	1 Pound, Thinly Sliced	20-22
CORN ON COB	1 Pound	14-16
EGGPLANT	3 ½ Pounds	16-18
MUSHROOMS, WHOLE	1 Pound	10-12
OKRA	1 Pound	18-20

TIPS AND HINTS (CONT.)

VEGETABLES (CONT.)

VARIETY	WEIGHT/OR NUMBER PIECES	APPROXIMATE TIME (MINUTES)
PEAS	1 Pound, Shelled	12-13
PEPPERS, WHOLE	Up to Four Medium (Not Stuffed)	12-13
POTATOES(RED/RUTABAGA)	1 Pound - About 6	30-32
SPINACH	½ Pound	14-16
SQUASH Summer Yellow and Zucchini Winter Acorn/Butternut	1 Pound, Sliced 1 Pound	12-14 22-24
TURNIPS	1 Pound, Sliced	20-22
ALL FROZEN VEGETABLES	10 Ounces	28-50

FISH AND SEAFOOD

1. The steaming times listed in the chart are for fresh, or frozen and fully thawed seafood and fish. Before steaming, clean and prepare fresh seafood and fish.
2. Most fish and seafood cook very quickly. Steam in small portions or in amounts as specified.
3. Clams, oysters and mussels may open at different times. Check the shells to avoid overcooking.
4. You may steam fish fillets in the RICE BOWL. Serve steamed seafood and fish plain or use Seasoned butter or margarine, lemon or favorite sauces.
5. Adjust steaming times accordingly.

TIPS AND HINTS (CONT.)

FISH AND SEAFOOD (CONT.)

VARIETY	WEIGHT/OR NUMBER PIECES	APPROXIMATE TIME (MINUTES)
CLAMS IN SHELL	1 Pound	10-12
CRAB King Crab Soft Shell	½ Pound, Chunks 8 - 12 Pieces	20-22 8-10
LOBSTER Tails Split Whole, Live	2-4 1 - 1 ¼ Pound 1 - 1 ¼ Pound	16-18 18-20 18-20
MUSSELS (FRESH IN SHELL)	1 Pound	14-16
OYSTERS (FRESH IN SHELL)	3 Pound	18-20
SCALLOPS Bay (Shucked) Sea (Shucked)	1 Pound 3 Pound	14-16 18-20
SHRIMP Medium (In Shell) Large Jumbo (In Shell)	1 Pound 1 Pound	10-12 16-18
FISH Whole Dressed Fillets Steaks	½ - ¾ Pound ½ - ¾ Pound 1 Pound ¼ Pound	10-12 10-12 10-12 16-18

TIPS AND HINTS (CONT.)

MEATS/BEEFS

VARIETY	WEIGHT/OR NUMBER PIECES	APPROXIMATE TIME (MINUTES)
BEEF Chuck Hamburger Meatballs	1 Pound 1 Pound 1 Pound	28-30 16-18 22-24
CHICKEN Pieces	2-4 Pieces	24-26
LAMB Cubes	1 Pound	26-28
PORK Cubes	1 Pound	26-28
HOTDOGS	1 Pound	14-18
PRE-COOKED SAUSAGE	1 Pound	14-18

TIPS AND HINTS (CONT.)

EGGS

VARIETY	WEIGHT/OR NUMBER PIECES	APPROXIMATE TIME (MINUTES)
IN THE SHELL Soft Cooked Hard Cooked	1 - 12 Eggs 1 - 12 Eggs	16-18 20-22
"EGGS IN A CUP" Crack Raw Egg into Custard Cup, Season with Salt, Pepper and Butter or Margarine, if Desired. Soft Cooked Hard Cooked	1 - 4 Eggs 1 - 4 Eggs	10-12 12-14
POACHED Step One: Pour 2 Cups Water in Rice Bowl. Steam to Heat Water. Use margarine, if Desired Step Two: Crack Egg in Bowl, Slide into Hot Water in Rice Bowl. Steam Until Poached.		7-8 7-8
SCRAMBLED Beat Together 6 Eggs and 2 Tablespoons of Milk in Rice Bowl. Season with Salt and Pepper. Stir Eggs Half Way Through Cooking		20-22

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.



FSD200
FSD201

Cuiseur Vapeur



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 toutes les instructions.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez des poignées pour retirer le couvercle, manier les récipients chauds et éviter les brûlures.
3. Redoublez de vigilance lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou bien en leur présence.
4. Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez jamais le cordon, la fiche ou la base de l'appareil, quel que soit le liquide.
5. Débranchez l'appareil entre utilisations et avant le nettoyage. Laissez-le refroidir avant de mettre et d'ôter toute pièce ou de le nettoyer.
6. Ne vous servez pas d'un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a mal fonctionné ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Portez-le au centre de réparation le plus proche pour le faire vérifier, réparer ou régler, s'il y a lieu.
7. Levez le couvercle avec soin afin que la vapeur ne vous brûle pas et laissez égoutter l'eau dans le cuiseur vapeur.
8. Prenez toutes les précautions d'usage pour déplacer un appareil qui contient des aliments chauds, de l'eau ou tout autre liquide chaud. Évitez de vous pencher ou d'étendre le bras au-dessus du cuiseur pendant son fonctionnement.
9. L'emploi d'accessoires qui ne sont pas conseillés par le fabricant de l'appareil peut se révéler dangereux.
10. N'employez pas cet appareil à l'air libre.
11. N'utilisez l'appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.
12. Ne laissez pas pendre le cordon au bord de la table ou du plan de travail et veillez à ce qu'il ne touche pas à une surface chaude.
13. Pour vous protéger des brûlures que pourrait causer un renversement de liquide chaud, posez l'appareil sur une surface plane et solide, dans un endroit où il ne puisse pas être accidentellement cogné.

CONSIGNES IMPORTANTES (suite)

14. Ne faites pas fonctionner l'appareil quand vous le videz ou bien quand son réservoir est vide.
15. Ne le placez pas sur ou près d'un foyer à gaz ou électrique chaud, dans un four chaud, dans un four à micro-ondes ou bien sous vos armoires de cuisine.
16. Pour le débrancher, appuyez sur le bouton MARCHE-ARRÊT jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne, puis tirez la fiche hors de la prise.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

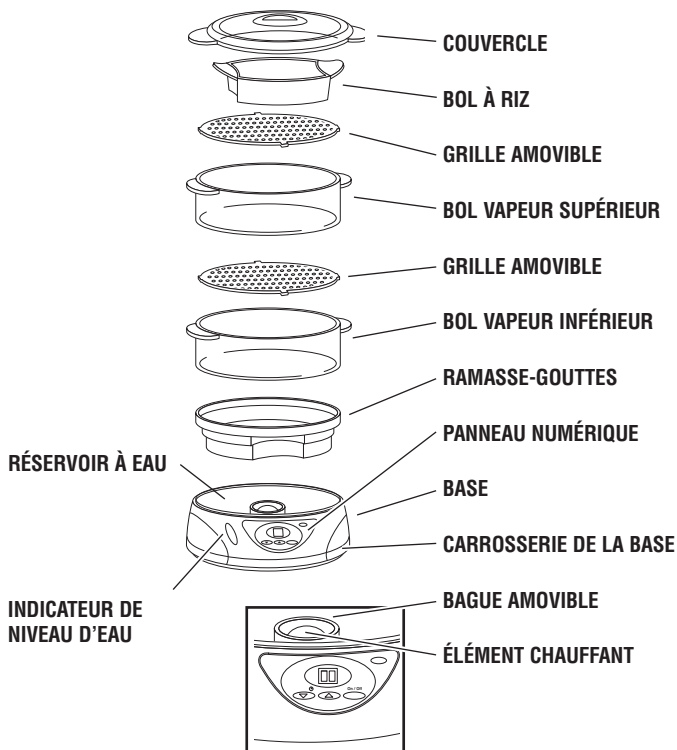
Cet appareil n'est destiné qu'à l'**EMPLOI DOMESTIQUE**. Ne contient pas de pièces réparables. Confiez toujours les réparations à un personnel qualifié. Cet appareil est pourvu d'un cordon électrique court qui ne devrait ni s'emmêler ni faire trébucher, comme ça pourrait être le cas avec un cordon plus long. L'emploi d'une rallonge est permis à condition que sa tension assignée soit au moins égale à celle de l'appareil. Cette rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou du plateau de table, pour éviter que les enfants ne risquent de la tirer ou qu'elle risque de faire trébucher.

FICHE POLARISÉE



Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (ayant une broche plus large que l'autre). Par mesure 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. Si la fiche rentre dans la prise mais qu'il y a du jeu ou bien si la prise de courant alternatif vous semble chaude, utilisez une autre prise de courant.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LE CUISEUR VAPEUR



À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER LE CUISEUR VAPEUR

AVANT LA TOUTE PREMIÈRE UTILISATION:

- Assurez-vous que la tension qui est indiquée sur la base soit bien identique à la tension de votre domicile.
- Retirez toutes étiquettes et vignettes apposées sur l'appareil.
- Avant la toute première utilisation, lavez soigneusement le COUVERCLE, le BOL À RIZ, les deux BOLS VAPEUR, le RAMASSE-GOUTTES ainsi que la BAGUE AMOVIBLE à l'eau savonneuse chaude; rincez-les puis asséchez-les à fond.
- Essayez l'intérieur de la BASE avec un linge humide.

FONCTION VAPEUR RAPIDE:

Une bague amovible est fournie. Quand vous placez cette bague sur l'élément chauffant avant de débiter la cuisson, la fonction vapeur rapide provoque la production de vapeur sous 35 secondes.

REMARQUE: La BAGUE AMOVIBLE comprend une petite entaille qui doit être orientée vers le bas lorsque vous posez la bague sur l'ÉLÉMENT CHAUFFANT.

MODE D'EMPLOI DU CUISEUR VAPEUR

1. Posez l'appareil sur une surface plane assurant un espace adéquat (ne le placez pas sous les armoires de cuisine, par exemple). Le cuiseur vapeur et ses composantes ne doivent être utilisés dans absolument aucun four (à micro-ondes, à chaleur tournante ou ordinaire) et ne conviennent pas non plus sur la cuisinière.
2. Placez la BAGUE AMOVIBLE autour de l'ÉLÉMENT CHAUFFANT, l'entaille étant dessous.
3. Remplissez le RÉSERVOIR À EAU d'eau froide du robinet (uniquement). Ne versez aucun liquide autre que de l'eau dans le RÉSERVOIR À EAU et ne mettez pas de sel, de poivre, ou d'autres condiments. Remplir le réservoir à l'excès empêchera la « vapeur rapide » et prolongera même la durée de cuisson nécessaire.
4. Assurez-vous que le niveau de l'eau ne dépasse pas le repère MAX de l'INDICATEUR DE NIVEAU D'EAU. Pour remplir le RÉSERVOIR, videz l'eau directement dedans.
5. Placez le RAMASSE-GOUTTES sur la base.
6. Posez alors les BOLS VAPEUR sur le RAMASSE-GOUTTES, branchez le cordon et réglez la minuterie à la durée de cuisson désirée – le maximum est de 60 minutes. Une fois la durée écoulée, un timbre retentira, le VOYANT LUMINEUX s'éteindra et l'appareil s'arrêtera automatiquement.
7. Pour faire cuire du riz dans le BOL À RIZ, mettez le riz ainsi que l'eau directement dans le bol puis versez le volume d'eau approprié dans le RÉSERVOIR À EAU. Placez alors le BOL À RIZ dans le BOL VAPEUR INFÉRIEUR.

MODE D'EMPLOI DU CUISEUR VAPEUR (suite)

UTILISATION DES DEUX BOLS VAPEUR

Posez l'aliment le plus volumineux ou qui requiert la cuisson la plus longue dans le BOL VAPEUR INFÉRIEUR puis posez celui-ci sur le ramasse-gouttes et la base. Placez ensuite le BOL VAPEUR SUPÉRIEUR sur le BOL VAPEUR INFÉRIEUR.

UTILISATION DU BOL VAPEUR SUPÉRIEUR OU INFÉRIEUR

Vous pouvez placer l'un ou l'autre des BOLS VAPEUR sur le RAMASSE-GOUTTES et la BASE. Déposez légumes, fruits de mer ou denrées sans sauce ou liquide dans le BOL VAPEUR, sans boucher les orifices.

UTILISATION DES GRILLES AMOVIBLES

Les BOLS VAPEUR incorporent une GRILLE AMOVIBLE qui, lorsque enlevée, augmente le volume de cuisson utilisable, permettant de faire cuire des morceaux plus volumineux, un poulet entier, par exemple.

UTILISATION DU BOL À RIZ

Déposez le riz ou les aliments avec sauce ou liquide dans le BOL À RIZ. Mettez le COUVERCLE. Branchez le cordon sur la prise de courant. Réglez la minuterie. Débranchez quand la cuisson est à point.

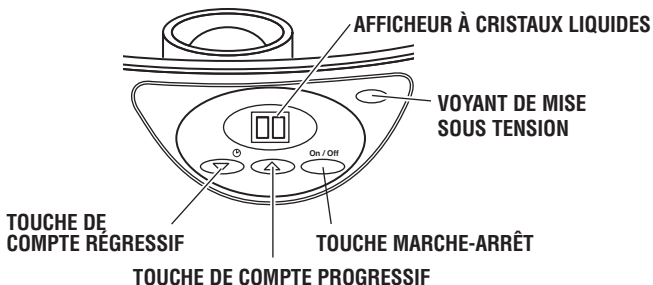
REMARQUE: Le BOL À RIZ sert à cuire légumes, ou autres, dans liquide ou sauce, à pocher le poulet ou le poisson ainsi qu'à réchauffer les restes, les casseroles en particulier.

CUISSON DES ŒUFS

Placez les œufs directement sur les GRILLES AMOVIBLES, des alvéoles sont prévus à cet effet. Mettez le COUVERCLE. Vous pouvez ainsi faire cuire jusqu'à une douzaine d'œufs d'un coup.

REMARQUE: Utilisez des poignées marmiton pour ôter le COUVERCLE, sortir les BOLS VAPEUR, le RAMASSE-GOUTTES ou le BOL À RIZ par leurs poignées. Orientez en outre la vapeur loin de votre visage ou peau quand vous levez le COUVERCLE.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE NUMÉRIQUE



- Au branchement du cuiseur, la durée «00» clignote à l'afficheur.
- La durée de cuisson se règle avec les TOUCHES DE COMPTAGE PROGRESSIF OU RÉGRESSIF à raison d'une minute par coup. Les chiffres clignotent durant le réglage et ceci, jusqu'à ce que le fonctionnement débute.
- Une fois la durée de cuisson réglée, appuyez sur la touche MARCHE-ARRÊT pour que la cuisson débute. Le décompte (1 minute à la fois) commencera.
- Pour arrêter le fonctionnement, appuyez sur la touche MARCHE-ARRÊT et la durée «00» clignotera à l'afficheur.
- Pour modifier la durée en cours de fonctionnement, appuyez simplement sur la touche voulue pour AUGMENTER (touche de compte progressif) ou DIMINUER (touche de compte régressif) la durée. Les chiffres clignoteront jusqu'à ce que la modification soit terminée et, sans presser de touche, la durée cessera de clignoter sous 5 secondes et le décompte reprendra.
- En fin de décompte, la durée «00» clignotera de nouveau à l'afficheur, cessera et un timbre retentira.
- S'il n'y a pas assez d'eau dans le RÉSERVOIR, le décompte cessera automatiquement, un timbre retentira et «00» clignotera à l'afficheur. L'appareil ne pourra fonctionner qu'une fois le réservoir rempli.

NETTOYAGE DU CUISEUR VAPEUR

Débranchez le cordon à la prise avant le nettoyage. Laissez refroidir le cuiseur. N'immergez ni la base, ni le cordon, ni la fiche.

- Videz le RAMASSE-GOUTTES et le RÉSERVOIR À EAU.
 - Lavez le COUVERCLE, les BOLS VAPEUR, le BOL À RIZ, le RAMASSE-GOUTTES et la BAGUE AMOVIBLE à l'eau savonneuse chaude. Rincez et asséchez-les. Ces pièces sont également lavables en machine, à condition de les placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
 - Versez de l'eau savonneuse chaude dans le RÉSERVOIR À EAU. Utilisez un produit non abrasif ou un tampon à récurer synthétique pour nettoyer l'intérieur. Rincez à l'eau chaude propre.
 - Le BOL VAPEUR INFÉRIEUR et le BOL À RIZ s'emboîtent dans le BOL VAPEUR SUPÉRIEUR et le COUVERCLE protège le tout, réduisant ainsi le volume de rangement.
 - Avec le temps, la surface de l'ÉLÉMENT CHAUFFANT peut se décolorer ou s'entartre. Agissez comme suit pour nettoyer l'élément.
1. Ne placez aucune pièce sur la BASE.
 2. Versez 750 mL/3 tasses de vinaigre blanc dans le RÉSERVOIR À EAU.
 3. Versez alors le volume d'eau requis pour que le niveau soit à MAX.
 4. Branchez l'appareil et réglez la minuterie à environ 20 minutes.
 5. Quand la minuterie s'arrête, débranchez l'appareil à la prise.
 6. Ne laissez PAS bouillir ou déborder la solution sur les surfaces extérieures.
 7. Attendez que l'appareil ait totalement refroidi pour vider le réservoir.
 8. Rincez le réservoir à l'eau froide et servez-vous d'un tampon à récurer non abrasif pour frotter l'élément chauffant.

REMARQUE: N'employez EN AUCUN CAS d'eau de Javel, de tampons ou de nettoyants abrasifs pour nettoyer les pièces, quelles qu'elles soient, du CUISEUR VAPEUR.

CONSEILS PRATIQUES

RIZ ET CÉRÉALES

1. Il existe de nombreuses variétés de riz. Observez les directives données pour la variété utilisée.
2. Mesurez le riz et l'eau avec précision puis mettez-les dans le BOL À RIZ. Versez alors le volume d'eau requis dans le RÉSERVOIR À EAU. Mettez le couvercle et faites cuire.
3. Augmentez l'eau dans le bol à riz de 15 à 30 mL pour obtenir un riz plus tendre, diminuez-la de 15 à 30 mL pour un riz plus ferme.
4. Constatez le degré de cuisson et la consistance du riz à la durée minimale indiquée et profitez-en pour le brasser.
5. Quand vous vérifiez le degré de cuisson et la consistance du riz, faites bien attention de ne pas laisser retomber la condensation dans le BOL À RIZ, la qualité et la saveur du riz en souffriraient.
6. Ne versez que de l'eau propre dans le RÉSERVOIR.
7. Sel, poivre et beurre peuvent être ajoutés au riz après sa cuisson.

GENRE DE RIZ	MÉLANGÉS DANS LE BOL À RIZ		DURÉE APPROX. (EN MINUTES)
	RIZ	EAU	
RIZ CARGO Ordinaire Précuit	125 mL 250 mL	250 mL 375 mL	42 à 45 45 à 50
MÉLANGE DE RIZ À GRAIN LONG ET DE RIZ SAUVAGE Ordinaire Vite cuit	Mélange Mélange	375 mL 450 mL	16 à 58 18 à 20
BLANC INSTANTANÉ Ordinaire Précuit	250 mL 250 mL	375 mL 450 mL	45 à 50 50 à 55

CONSEILS PRATIQUES (suite)

LÉGUMES

1. Nettoyez bien les légumes. Épluchez-les, coupez-les ou hachez-les si nécessaire. Les petits morceaux cuisent plus vite que les gros.
2. Quantité, qualité, fraîcheur et grosseur des aliments congelés peuvent affecter la cuisson à la vapeur. Modifiez les volumes d'eau et la durée de cuisson au besoin.
3. Ne faites pas décongeler les légumes congelés avant de les faire cuire.
4. Certains légumes devraient être placés dans le bol à riz et couverts de feuille d'aluminium pour cuire convenablement à la vapeur. Les aliments congelés devraient être séparés ou brassés après 10 à 12 minutes de cuisson, avec une fourchette ou cuiller à long manche.

VARIÉTÉ	POIDS OU NOMBRE DE MORCEAUX	DURÉE APPROX. (EN MINUTES)
ARTICHAUTS, ENTIERS	4, feuilles parées	30 à 32
ASPERGES, TURIONS	500 grammes	12 à 14
HARICOTS (VERTS/JAUNES)	250 grammes	12 à 14
FLOCONS D'AVOINE	500 grammes	20 à 22
BETTERAVES	500 grammes, coupées	25 à 28
BROCOLI, POUSSÉS	500 grammes	20 à 22
CHOUX DE BRUXELLES	500 grammes	24 à 26
CHOU	500 grammes, en tranches minces	16 à 18
CÉLERI	250 grammes, en tranches minces	18 à 20
CAROTTES	500 grammes, en rondelles minces	18 à 20
CHOU-FLEUR, ENTIER	500 grammes	20 à 22
MAÏS, ÉPIS	500 grammes	14 à 16
AUBERGINE	1,5 kilogramme	16 à 18
CHAMPIGNONS, ENTIERS	500 grammes	10 à 12
GOMBOS	500 grammes	18 à 20

CONSEILS PRATIQUES (suite)

LÉGUMES (suite)

VARIÉTÉ	POIDS OU NOMBRE DE MORCEAUX	DURÉE APPROX. (EN MINUTES)
PETITS POIS	500 grammes, écosés	12 à 13
POIVRONS, ENTIERS	jusqu'à 4 moyens (non farcis)	12 à 13
POMMES DE TERRE (ROUGES) ET RUTABAGAS	500 grammes – environ 6	30 à 32
ÉPINARDS	250 grammes	14 à 16
COURGES ET COURGETTES Courges d'été ou courgettes Courge poivrée ou musquée	250 grammes, en rondelles 500 grammes	12 à 14 22 à 24
NAVETS	500 grammes, en rondelles	20 à 22
LÉGUMES CONGELÉS	280 grammes	28 à 50

POISSON ET FRUITS DE MER

1. Les durées de cuisson du tableau sont pour le poisson et les fruits de mer frais ou bien congelés et totalement dégelés. Nettoyez et préparez le poisson et les fruits de mer frais avant de les faire cuire.
2. Poisson et fruits de mer cuisent généralement très vite. Faites-les cuire à la vapeur par petites quantités ou selon les quantités indiquées.
3. Les myes, huîtres et moules ne s'ouvrent pas toutes en même temps. Vérifiez régulièrement leurs coquilles afin d'éviter la surcuisson.
4. Les darnes de poissons peuvent cuire dans le BOL À RIZ. Servez les fruits de mer et le poisson cuits à la vapeur nature ou bien avec beurre ou margarine assaisonné(e), citron et sauces favorites.
5. Modifiez les durées de cuisson au besoin.

CONSEILS PRATIQUES (suite)

POISSON ET FRUITS DE MER (suite)

VARIÉTÉ	POIDS OU NOMBRE DE MORCEAUX	DURÉE APPROX. (EN MINUTES)
MYES EN COQUILLES	500 grammes	10 à 12
CRABE Crabe royal À carapace molle	250 grammes, en tronçons 8 à 12 morceaux	20 à 22 8 à 10
HOMARD Queues Coupé en deux Entiers, vivants	2 à 4 450 à 500 grammes 450 à 500 grammes	16 à 18 18 à 20 18 à 20
MOULES (FRAÎCHES)	500 grammes	14 à 16
HUÎTRES (FRAÎCHES)	1,5 kilogramme	18 à 20
PÉTONCLES De baie (écaillés) De mer (écaillés)	500 grammes 1,5 kilogramme	14 à 16 18 à 20
CREVETTES Moyennes (en carapace) Très grosses (en carapace)	500 grammes 500 grammes	10 à 12 16 à 18
POISSON Entier Habillé, paré Filets Darnes	250 à 375 grammes 250 à 375 grammes 500 grammes 125 grammes	10 à 12 10 à 12 10 à 12 16 à 18

CONSEILS PRATIQUES (suite)

VIANDE – BŒUF

VARIÉTÉ	POIDS OU NOMBRE DE MORCEAUX	DURÉE APPROX. (EN MINUTES)
BŒUF Palette Hamburger Boulettes de viande	500 grammes 500 grammes 500 grammes	28 à 30 16 à 18 22 à 24
POULET Morceaux	2 à 4 morceaux	24 à 26
AGNEAU Cubes	500 grammes	26 à 28
PORC Cubes	500 grammes	26 à 28
HOT-DOGS	500 grammes	14 à 18
SAUCISSES CUITES	500 grammes	14 à 18

CONSEILS PRATIQUES (suite)

ŒUFS

VARIÉTÉ	POIDS OU NOMBRE DE MORCEAUX	DURÉE APPROX. (EN MINUTES)
ŒUFS EN COQUILLE Molle Durs	1 à 12 œufs 1 à 12 œufs	16 à 18 20 à 22
ŒUFS MOULÉS Cassez les œufs crus dans des pots à crème; ajoutez sel, poivre et beurre ou margarine, si désiré. Molle Durs	1 à 4 œufs 1 à 4 œufs	10 à 12 12 à 14
ŒUFS POCHÉS 1. Versez 500 mL d'eau dans le bol à riz. Débutez le fonctionnement pour chauffer l'eau. Ajoutez du beurre ou de la margarine si désiré. 2. Cassez les œufs dans un bol puis faites-les glisser dans l'eau du bol à riz. Faites cuire à la vapeur selon les goûts.		7 à 8 7 à 8
ŒUFS BROUILLÉS Battez 6 œufs et 30 mL de lait dans le bol à riz. Salez et poivrez. Remuez les œufs lorsqu'ils sont à moitié cuits.		20 à 22

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 LIMITEE 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.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>