



RC100  
RC101

## 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. 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.

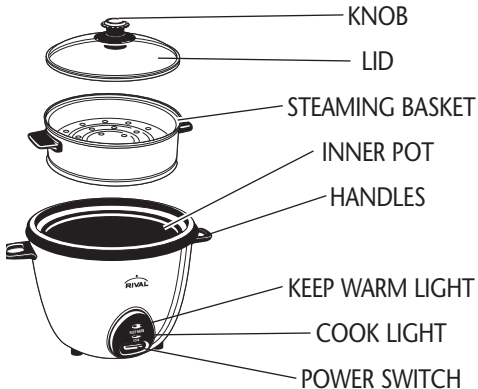
You can expect perfect rice every time as well as prepare great soups and stews, steam vegetables and even bake a cake!

Be sure to visit the Rival web site at [www.rivalproducts.com](http://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.

## 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.**

## 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 5 cups of rice and add the corresponding amount of water to the "5" 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 5 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.

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 5 cups of uncooked rice, add water to the "5" 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.

## HOW TO USE YOUR RICE COOKER (CONTINUED)

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

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 denté (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

## BUTTERNUT SQUASH RISOTTO

2 Tablespoons olive oil  
1 cup Arborio rice (short grain)  
3 cups chicken broth  
1/2 coarsely chopped flat leaf parsley

3 large shallots, peeled and chopped  
2 cups squash, peeled, seeded and cubed  
1/4 cup Pecorino Romano cheese  
Salt and pepper to taste

Saute shallots in olive oil on COOK for 2-5 minutes or until translucent. Add rice, stirring to coat and sauté for an additional 5 minutes. Stir in squash and stock. Place lid on unit and cook until cycle is completed, about 25 minutes. Season to taste with salt and pepper. To serve, garnish with cheese and parsley. Serves 4.

## SPICY SPANISH SAFFRON RICE

A lively vegetarian medley of vegetables and spices.

3 T. olive oil  
1 large red Spanish onion  
3 cloves garlic  
1 T. fresh thyme  
1 red pepper, cored, seeded and diced  
1 1/2 cups Arborio rice (short grain)  
1 3/4 cups chicken broth  
1/2 cup frozen peas

2 jalapeños, seeded and diced fine  
1 green pepper, cored, seeded and diced  
1 T. fresh oregano, chopped  
1 yellow summer squash, diced  
12 oz. canned plum tomatoes, juiced strained and chopped  
1/4 teaspoon saffron dissolved in 1 T. milk  
Salt and pepper

Saute onion and jalapeños in olive oil until softened, about 10 minutes on COOK of Rice Cooker. Stir in garlic, herbs, yellow squash, red pepper, green pepper and tomatoes and cook with lid on for 10 minutes. Add rice, broth and saffron milk and stir to combine. Place lid on unit and cook until cycle is complete. Stir in peas, salt and pepper and leave on WARM until peas are thoroughly warm throughout. Serves 4.

# RECIPES

---

## GRITS WITH HAM AND CHEDDAR

This is a wonderful Southern dish, great for a special brunch.

1 cup grits	3 cups water
2 tablespoons butter	3/4 cup shredded cheddar
1 cup chopped ham or Canadian bacon	Salt and pepper

Add water, grits and 1/2 tsp salt to Rice Cooker. Place cover on unit and place on COOK, stirring occasionally. When cycle is complete, place unit on a second full cycle and continue to stir occasionally or every 5-10 minutes. After 10 minutes into second cycle, add butter, ham and cheese and season with salt and pepper.

---

## OATMEAL WITH PEACHES AND CREAM

2 cups quick oats	3 1/2 cups water
1/4 tsp. salt (optional)	4 fresh peaches, pitted and sliced
1 cup cream or milk	1 tsp. cinnamon

Place oats, water and salt in Rice Cooker, stir to incorporate. Place on COOK. When cycle is complete, spoon into individual serving bowls and top with peaches, cream and cinnamon.

# RECIPES

## SICILIAN SPAGHETTI SQUASH

It is an old Italian wives tale that cutting basil with a knife will send bad luck! A wonderful alternative to pasta.

1 1/2 T. extra virgin olive oil	1 whole bulb garlic, peeled and coarsely chopped
1 28 oz. can plum tomatoes, with juices and chopped	1 T. sugar
Salt and pepper to taste	1 bunch fresh basil, torn
1/2 cup Pecorino Romano cheese	2 1/2 lbs spaghetti squash, halved, seeded and fibrous strings removed

Saute garlic in olive oil on COOK until fragrant, 2-5 minutes. Add tomatoes and sugar and Cook until heated through and sugar is dissolved. Remove to a separate bowl and add basil and salt and pepper to taste. Wash bowl and replace in unit. Pour water into bowl until it is approximately 1/4 - 1/3 filled. Add steamer basket and add squash, centers facing down. Replace lid and steam on COOK until tender, about 30 minutes. Remove strands of squash with a spoon until only the skin remains. Discard skin. Top with sauce and cheese. Serves 2.

## SALMON WITH CITRUS MARINADE WITH COCONUT RICE

2 1/2 cups jasmine rice	2 cans unsweetened coconut milk
1/4 cup water	pinch salt
Cooking spray	4 salmon steaks, approximately 6 oz.
1/2 lemon, zested and juiced	1/2 orange, zested and juiced
1 1/2 inch fresh ginger root, peeled and grated	1 T. soy sauce
Salt to taste	

Place rice, coconut milk, water and rice into rice bowl. Spray steamer basket with cooking spray and arrange salmon. In a separate bowl, combine orange zest and juice, lemon zest and juice, ginger, and soy sauce. Brush both sides of salmon. Place cover on unit. Turn Rice Cooker to COOK. Every 5 minutes, baste top of fish with marinade. At end of cycle, test rice and cut into salmon to see if opaque. Serves 4.

# RECIPES

---

## STEAMED RED SNAPPER WITH GINGER AND SCALLIONS

- |  |   |
|--|---|
| 1 whole red snapper, approximately 2 1/2 lbs,<br>diagonally scored on both sides | 2 T. soy sauce                            |
| 6 drops sesame oil   | 1 T. brown sugar                          |
| 1 6 inch piece ginger root, finely julienned                                     | 3 cloves garlic, peeled and sliced thinly |
| 1 small bunch fresh cilantro, stemmed  | 6 scallions, julienned                    |

In saucepan, simmer soy sauce, brown sugar and sesame oil until sugar dissolves and sauce becomes a syrupy glaze. Spray steamer basket with cooking spray. Pour water into rice bowl until it reaches 1/4 up the sides of the bowl. When water comes to a boil, place fish in basket and baste with glaze, inside and out. Place garlic, ginger and scallions into center cavity of fish. Place cover on unit and set to COOK for approximately 20 minutes. Fish is done when flesh is opaque and firm to the touch. Garnish with fresh cilantro sprigs. Serves 2-4.

---

## WARM CINNAMON APPLESAUCE

This recipe is a great project in the fall when apples are plentiful and the air is crisp.

- |   |                     |
|---|---------------------|
| 8 large apples, peeled, cored and chopped | 1/2 cup cider       |
| 1/3 cup sugar                             | 1 1/2 tsp. cinnamon |
| 3 T. unsalted butter                      |                     |

Add all ingredients to the rice bowl. Place cover on unit and set on the COOK. When cycle is complete, check to see if apples are tender. Add additional cook time if needed. Puree with hand blender or food processor. Serves 6.

## 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](http://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.





RC100  
RC101

## 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 avant 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. L'unité de puissance n'a jamais besoin d'être lubrifiée. Ne tentez en aucune circonstance de le réparer. De plus, l'appareil est pourvu d'un cordon électrique court qui ne devrait ni s'emmêler ni faire trébucher, comme risquerait de 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 bien 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.

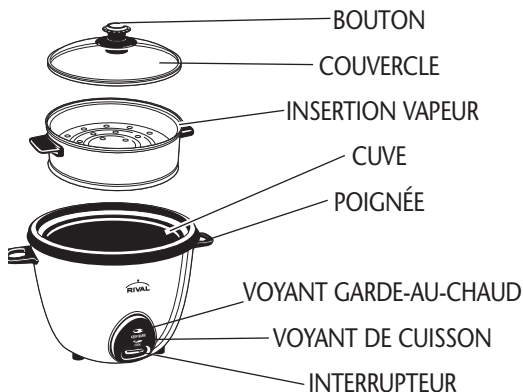
Il cuit non seulement le riz à la perfection à tout coup, mais permet aussi de préparer des soupes et des ragoûts succulents, de cuire les légumes à la vapeur et même de cuire les gâteaux!

Visitez le site Web de Rival à [www.rivalproducts.com](http://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'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 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 5 mesures de riz puis d'ajouter de l'eau jusqu'au repère «5» indiqué DANS LA CUVE, c'est de 5 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 5 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.

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 5 mesures de riz cru, ajoutez de l'eau jusqu'à ce que le niveau corresponde avec le repère «5» 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 simultanément cuire du riz et des légumes en plaçant simplement 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.
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 récurer, 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

## RISOTTO À LA COURGE MUSQUÉE

30 mL d'huile d'olive  
250 mL de riz arborio (grain court)  
750 mL de bouillon de poulet  
125 mL de persil à feuilles plates, haché

3 grosses échalotes, épluchées et hachées  
500 mL de courge épluchée, vidée, coupée en dés  
50 mL de pecorino romano  
Sel et poivre au goût

Faites revenir les échalotes dans l'huile d'olive à COOK (cuisson), pendant 2 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Ajoutez le riz et remuez-le pour bien l'enduire; faites cuire 5 minutes et il deviendra translucide. Ajoutez la courge et le bouillon en remuant. Couvrez et faites cuire jusqu'à ce que le cycle soit terminé, soit environ 25 minutes. Salez et poivrez au goût. Servez-le garni de fromage et de persil.  
4 portions.

## RIZ ÉPICÉ AU SAFRAN, À LA MODE ESPAGNOLE

Un mélange végétarien relevé, aux légumes et épices.

45 mL d'huile d'olive  
1 gros oignon rouge d'Espagne  
3 gousses d'ail  
15 mL de thym frais  
1 poivron rouge préparé, épépiné et coupé en dés  
1,5 mesure de riz arborio (grain court)  
450 mL de bouillon de poulet  
125 mL de petits pois congelés

2 jalepenos, épépinés et hachés menu  
1 poivron vert préparé, épépiné et coupé en dés  
15 mL d'origan, haché  
1 courge d'été jaune, coupée en dés  
1 boîte de 350 mL de tomates oblongues, égouttée et tomates hachées  
1 mL de safran dissout dans 15 mL de lait  
Sel et poivre

Faites revenir l'oignon et les jalepenos dans l'huile d'olive pour les ramollir, environ 10 minutes, à COOK (cuisson). En remuant, ajoutez l'ail, les aromates, la courge, le poivron rouge, le poivron vert et les tomates; couvrez puis faites cuire 10 minutes. Ajoutez alors le riz, le bouillon et le lait safrané; mélangez bien le tout. Couvrez et faites cuire jusqu'à la fin du cycle. Incorporez les petits pois ainsi que le sel et le poivre et à WARM (garde-au-chaud) jusqu'à ce que les petits pois soient bien chauds.  
4 portions.

# RECETTES

## GRUAU DE MAÏS AU JAMBON ET AU CHEDDAR

Un succulent plat qui nous vient du Sud, toujours apprécié pour le déjeudîne.

250 mL de gruau de maïs

30 mL de beurre

250 mL de jambon haché ou de bacon de dos

750 mL d'eau

200 mL de cheddar râpé en filaments

Sel et poivre

Mettez l'eau, le gruau et 2 mL de sel dans la cuve du cuit-riz. Couvrez puis réglez l'appareil à COOK (cuisson); remuez de temps à autre. Une fois le cycle terminé, réglez l'appareil pour qu'il commence un deuxième cycle complet; continuez à remuer de temps à autre – toutes les 5 à 10 minutes. Quand 10 minutes du deuxième cycle se sont écoulées, ajoutez le beurre, le jambon et le fromage puis salez et poivrez selon vos goûts.

## GRUAU D'AVOINE AUX PÊCHES ET À LA CRÈME

500 mL de flocons d'avoine cuisant vite

1 mL de sel (facultatif)

250 mL de crème ou de lait

875 mL d'eau

4 pêches fraîches, dénoyautées et tranchées

5 mL de cannelle

Mettez les flocons d'avoine, l'eau et le sel dans la cuve du cuit-riz, remuez pour les mélanger. Réglez à COOK (cuisson). À la fin du cycle, transférez le gruau dans les bols à la cuiller, garnissez-le de tranches de pêche, arrosez-le de crème puis saupoudrez-le de cannelle.

# RECETTES

## COURGE SPAGHETTI À LA SICILIENNE

En Italie, un conte de bonne femme affirme que couper le basilic au couteau est sûr de porter malheur! Voici une merveilleuse alternative aux pâtes alimentaires.

22 mL d'huile d'olive vierge extra  
1 boîte de 800 mL de tomates oblongues  
avec leur jus – tomates hachées  
sel et poivre au goût  
125 mL de pecorino romano

1 tête d'ail, gousses épluchées et hachées gros  
15 mL de sucre  
1 botte de basilic frais, déchiqueté  
1 courge spaghetti de 1,125 kg, coupée en deux,  
graines et fibres enlevées

Faites revenir l'ail dans l'huile d'olive à COOK (cuisson) jusqu'à ce que son arôme se dégage, de 2 à 5 minutes. Ajoutez les tomates et le sucre et faites réchauffer à Cook jusqu'à la dissolution du sucre. Videz dans un bol à mélanger puis ajoutez le basilic ainsi que le sel et le poivre (au goût). Lavez la cuve et remplacez-la dans l'appareil. Versez de l'eau dans la cuve afin de la remplir au quart ou au tiers. Mettez l'insertion vapeur en place et déposez-y la courge, la surface coupée en bas. Couvrez puis faites cuire à la vapeur à COOK jusqu'à ce que la courge soit tendre, environ 30 minutes. Retirez la chair de la courge à la cuillère jusqu'à ce qu'il ne reste que la peau. Jetez la peau. Nappez de sauce tomate et de fromage. 2 portions.

## SAUMON À LA MARINADE ACIDULÉE ET RIZ AU COCO

2,5 mesures graduées de riz parfumé  
50 mL d'eau  
Produit antiadhérent à vaporiser  
Un demi-citron, zesté et jus exprimé  
3,8 cm de rhizome de gingembre, épluché et râpé  
Sel au goût

2 boîtes de lait de coco non sucré  
Pincée de sel  
4 darnes de saumon d'environ 150 g  
Une demi-orange, zestée et jus exprimé  
15 mL de sauce de soja

Mettez le riz, le lait de coco et l'eau dans la cuve. Vaporisez l'insertion de produit empêchant les aliments de coller puis disposez le saumon dans l'insertion. Dans un petit bol, mélangez le zeste et le jus d'orange, le zeste et le jus de citron, le gingembre et la sauce de soja. Badigeonnez les deux faces des darnes avec la marinade obtenue. Couvrez. Réglez le cuit-riz à COOK (cuisson). Arrosez le poisson de marinade toutes les 5 minutes. Vérifiez la cuisson du riz à la fin du cycle et faites une entaille dans le saumon pour vous assurer qu'il soit opaque. 4 portions.

# RECETTES

## VIVANEAU ROUGE VAPEUR AVEC GINGEMBRE ET OIGNONS VERTS

1 vivaneau rouge entier d'environ 1,1 kg,  
les deux côtés incisés en diagonale  
6 gouttes d'huile de sésame  
15 cm de rhizome de gingembre, coupé  
en filaments minces

30 mL de sauce de soja  
15 mL de cassonade  
3 gousses d'ail, épluchées, en lamelles minces  
6 oignons verts, coupés en filaments minces  
1 petite botte de coriandre fraîche, avec les tiges

Dans une casserole, faites chauffer la sauce de soja, la cassonade et l'huile de sésame jusqu'à ce que le sucre ait fondu et que la sauce soit sirupeuse. Vaporisez l'intérieur de l'insertion vapeur de produit empêchant les aliments de coller. Versez de l'eau dans la cuve pour la remplir au quart. Quand l'eau atteint l'ébullition, placez le poisson préparé dans l'insertion et badigeonnez-le de sauce, à l'intérieur et à l'extérieur. Mettez l'ail, le gingembre et les oignons verts dans le poisson. Couvrez puis réglez l'appareil à COOK (cuisson) pour cuire environ 20 minutes. Le poisson est à point lorsque sa chair est opaque et ferme au toucher. Garnissez-le de brins de coriandre. 2 à 4 portions.

## PURÉE DE POMMES TIÈDE À LA CANNELLE

Un délice à préparer en automne quand les pommes font foison et l'air est frisquet.

8 grosses pommes épluchées, vidées et hachées  
75 mL de sucre  
45 mL de beurre non salé

125 mL de cidre  
7 mL de cannelle

Mettez tous les ingrédients dans la cuve. Couvrez puis réglez l'appareil à COOK (cuisson). Vérifiez pour vous assurer que la pomme soit bien tendre à la fin du cycle. Prolongez la cuisson si nécessaire. Réduisez le mélange en purée à l'aide d'un mélangeur plongeant ou d'un robot culinaire. 6 portions.

## 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, 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](http://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 déféctuosité 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. A 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>