

LIVOO
Feel good moments
Manuel d'instructions

Cuiseur a riz



Référence : DOC111
Version : 1.5
Langue : Français

Manuel d'instructions

Vous avez acheté un produit de la marque LIVOO et nous vous en remercions. Nous portons une grande attention à la conception, à l'ergonomie et à la facilité d'utilisation de nos produits. Nous espérons que ce produit vous donnera pleine satisfaction.

Cette notice d'utilisation est également disponible sur notre site www.livoo.fr

INSTRUCTIONS GENERALES DE SECURITE

VEUILLEZ LIRE SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR DES CONSULTATIONS ULTÉRIEURES.

Une utilisation ou une action incorrecte est susceptible d'endommager l'appareil.

Utiliser l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné. Nous déclinons toutes responsabilités en cas de dommages causés par une mauvaise utilisation

1. Vérifiez que la tension secteur correspond à celle indiquée sur l'appareil.
2. Vérifiez le cordon de temps à autre pour vérifier qu'il n'est pas endommagé.
3. Les instructions de sécurité n'éliminent pas complètement par elles-mêmes tous les dangers et des mesures appropriées de prévention d'accident doivent toujours être prises.
4. Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Gardez hors de la portée des enfants ou des personnes non compétentes.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification (*) similaire afin d'éviter tout

Manuel d'instructions

danger.

6. Le câble d'alimentation doit être correctement enfoncé dans la prise de l'unité, autrement un mauvais contact causera une surchauffe et pourrait endommager l'élément chauffant
7. Ne mettez pas l'unité sur un endroit mouillé ou instable, ou près d'une cuisinière pour éviter les déformations.
8. L'orifice de vapeur devient très chaud lors de la cuisson. Gardez votre visage et vos mains loin du couvercle extérieur et de l'orifice de vapeur.
9. N'utilisez l'appareil que dans des buts domestiques et de la façon indiquée par ces instructions.
10. Ne jamais utiliser l'appareil près de surfaces chaudes.
11. Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur et toujours le mettre dans un environnement sec.
12. Ne jamais utiliser d'accessoires n'étant pas recommandés par le fabricant. Ils peuvent constituer un danger à l'utilisateur et risquent d'endommager l'appareil.
13. Ne jamais déplacer l'appareil en le tirant par le cordon. Assurez-vous que le cordon ne peut être pris de quelque façon que ce soit. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
14. Mettez l'appareil sur une table ou une surface plane.
15. Débranchez l'appareil quand il n'est pas utilisé.
16. Il est absolument nécessaire de garder cet appareil tout le temps propre comme il est en contact direct avec les aliments.
17. En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires,

Manuel d'instructions

référez-vous au paragraphe "nettoyage" ci-après de la notice.

18. Assurez-vous que l'appareil est débranché avant d'insérer, d'enlever ou de nettoyer l'un de ses accessoires. Il est absolument nécessaire d'enlever les accessoires avant de les nettoyer.
19. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système séparé de contrôle à distance.
20. Gardez ce manuel avec l'appareil Si l'appareil doit être utilisé par un tiers, ce manuel d'instructions doit être fourni avec.
21. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont 8 ans ou plus et s'ils sont surveillés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
22. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.
23. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Manuel d'instructions

24. Cet appareil est destiné à être dans des applications domestiques et analogues, telles que:
- Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
 - des fermes
 - Les clients dans les hôtels, les motels et tout autre type d'environnement résidentiel
 - Des environnements du type chambres d'hôtes
25. Il existe un risque potentiel de blessure en cas de mauvaise utilisation.
26. La surface de l'élément chauffant est soumise à la chaleur résiduelle après utilisation.
27. L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau
28. **ATTENTION** : Pour éviter tout danger en raison de la réinitialisation par erreur du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme un minuteur, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint.

(*)Électricien qualifié compétent: département après-vente du fabricant ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, approuvée et compétente pour effectuer ce genre de réparations pour éviter tout danger. Dans tous les cas vous devez envoyer l'appareil à cet électricien.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES DE SÉCURITÉ

Informations:

Manuel d'instructions

Cet appareil n'est pas à usage professionnel. Vous devez respecter les arrêts requis. Le non-respect de ces instructions peut endommager l'appareil.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

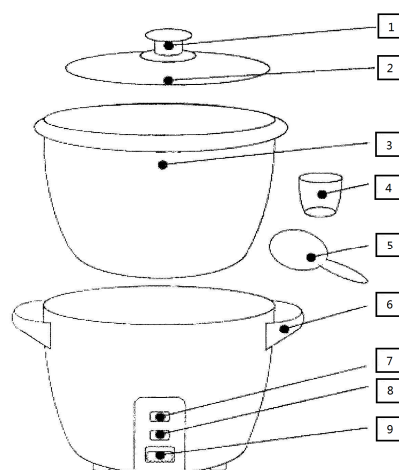
Voltage : 220-240V~ 50-60Hz

Puissance : 500 W

Capacité : 1.5L

IDENTIFICATION DU PRODUIT

- 1) Poignée
- 2) Couvercle
- 3) Bol de cuisson
- 4) Bol doseur
- 5) Spatule
- 6) Auto-cuiseur
- 7) Voyant lumineux maintien au chaud
- 8) Voyant lumineux de cuisson
- 9) Interrupteur de sélection cuisson maintien au chaud



UTILISATION

CUIRE DU RIZ

L'utilisation de ce guide vous permettra d'obtenir d'excellents résultats. L'intérieur de la cuve comporte des lignes intérieures de mesure d'eau, que vous appliquerez au choix. Nous avons également prévu une tasse manuelle conçue pour mesurer le riz et l'eau.

Manuel d'instructions

1. En vous servant de la tasse de mesure fournie avec l'ensemble du paquet, mesurez puis ajoutez du riz à l'intérieur de la cuve. Une mesure pleine équivaut à une tasse.
2. Vous avez le choix entre l'une des méthodes suivantes pour ajouter de l'eau de cuisson:
 - 1) Avec la tasse de mesure, ajoutez la quantité d'eau appropriée au riz à l'intérieur de la cuve. (Voir le tableau des mesures ci-dessous).
 - 2) En se référant à la ligne de niveau d'eau, ajoutez de l'eau au riz à l'intérieur de la cuve jusqu'à la ligne de niveau d'eau approprié.
Par exemple: pour 3 tasses de riz non cuit, ajoutez de l'eau jusqu'au niveau 3.
3. Pour du riz plus mou, nous vous recommandons de laisser tremper riz et eau à l'intérieur de la cuve de 10 à 20 minutes avant de cuire.
4. Reposez le couvercle sur le cuiseur
5. Connecter le cordon d'alimentation. Ne branchez pas avant d'être prêt, sinon la cuisson du riz pourrait être ratée. Si la cuve n'est pas dans le cuiseur, la cuisson ne commencera pas.
6. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation sur la position "I". Appuyez ensuite sur l'interrupteur "COOK" sur le devant du cuiseur. L'indicateur s'allume lorsque la cuisson a commencé.
7. Lorsque le riz est cuit, le commutateur passe automatiquement sur Arrêt. Laissez couvert pendant au moins 15 minutes à la vapeur de riz. La fonction "maintien au chaud" fonctionne dès que le cordon est branché et l'interrupteur d'alimentation est sur (I).
8. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation Off "O" et débranchez après chaque utilisation. Saisir la fiche et non le cordon.
9. Mettez l'interrupteur à la position CUISSON. À la fin de la cuisson du riz, le cuiseur passe automatiquement à la fonction MAINTIEN AU CHAUD.
10. Le riz complet nécessitera un temps plus long pour cuire. Nous recommandons l'ajout de $\frac{3}{4}$ d'une tasse d'eau pour se conformer à la durée normale de cuisson.

TABLEAU DE MESURE RIZ / EAU

RIZ NON PRÉPARÉ	QUANTITÉ D'EAU AVEC TASSE DE MESURE FOURNIE	LIGNE DE NIVEAU D'EAU À L'INTÉRIEUR DE LA CUVE	QUANTITÉ APPROXIMATIVE DE RIZ PRÉPARÉE OBTENUE
1 tasse	1 - 1/2 tasse	Niveau 0,2	2 tasses
2 tasses	2 - 1/2 tasses	Niveau 0,4	4 tasses
3 tasses	3 - 1/2 tasses	Niveau 0,6	6 tasses
4 tasses	4 - 1/2 tasses	Niveau 0,8	8 tasses
5 tasses	5 - 1/2 tasses	Niveau 1,0	10 tasses
6 tasses	5 - 1/2 tasses	Niveau 1,2	12 tasses
7 tasses	5 - 1/2 tasses	Niveau 1,4	14 tasses
8 tasses	5 - 1/2 tasses	Niveau 1,6	16 tasses

Conseils utiles

1. Rincez le riz pour enlever l'excès de son et l'amidon. Ce rinçage permettra de diminuer le brunissement et l'adhésion du riz au fond de la cuve après la cuisson, mais le riz perdra également quelques éléments nutritifs.
Rappel: Mettez d'abord le riz à l'intérieur de la cuve puis ajoutez de l'eau avant la cuisson.

Manuel d'instructions

2. En cas d'une première expérience d'adhésion du fait du type de riz choisi, la prochaine fois, essayez d'ajouter une légère couche d'huile de table au fond de l'intérieur de la cuve avant de mettre le riz à cuire.
3. Pendant la cuisson du riz complet ou sauvage, ajoutez $\frac{3}{4}$ de tasse d'eau supplémentaire.
4. Il existe différentes variétés de riz, les mesures d'eau/de riz peuvent donc varier légèrement dans la cuisson d'un type de riz à l'autre. Rappelez-vous d'opérer le réglage approprié pour obtenir le meilleur résultat.
5. Remarques: Utilisez toujours la tasse de mesure livrée ensemble avec votre cuiseur/vapeur riz, ou alors remplissez l'eau jusqu'au bas de la ligne de niveau d'eau.

SOUPES ET RAGOÛTS

Un bon bol de soupe ou de ragoût est toujours bien apprécié sur toute table. Soyez ingénieux, utilisez divers restes de viandes et de légumes avec votre sauce préférée et mettez au point vos propres recettes. Pendant la préparation de soupe ou de ragoût, veuillez laisser un temps supplémentaire pour « mijoter ». Ce temps permettra aux saveurs de pénétrer et à la viande de ramollir davantage.

Conseils utiles

1. Pour rendre votre ragoût plus épais, mélangez $\frac{1}{4}$ de tasse de farine avec une bonne quantité d'eau froide pour faire une pâte légère. Ajoutez progressivement la pâte dans le ragoût et mélangez jusqu'à ce le ragoût devienne épais.
2. Si vous utilisez du persil ou des herbes fraîches dans votre recette, ajoutez-les aux ultimes minutes de la cuisson afin de préserver la saveur.
3. Gardez tout reste pour le lendemain. Les saveurs deviennent plus intenses pendant la nuit dans votre réfrigérateur.
4. Les tomates étuvées en conserve ou du jus de bouillon assaisonné ainsi que les épices incorporées constituent d'importantes sauces de base pour les soupes et les ragoûts.

NETTOYAGE

Avant de nettoyer votre cuiseur à riz, débranchez-le toujours et attendez qu'il refroidisse.

1. Retirez la cuve intérieure et le couvercle du cuiseur à riz et lavez dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez totalement, séchez avec un tissu doux et propre.
2. Nettoyez l'extérieur de votre cuiseur en cas de nécessité avec un tissu propre trempé ou avec un détergent à vaisselle doux. N'utilisez JAMAIS des nettoyeurs abrasifs. N'utilisez pas d'outils en métal ou de laine d'acier sur la finition extérieure ou sur la cuve de cuisson pour éviter tout dégât. NE PLONGEZ AUCUNE PARTIE DU CORPS DU CUISEUR À RIZ DANS DE L'EAU.
3. Pour nettoyer la plaque chauffante et la plaque de contrôle de la température, utilisez la laine d'acier pour racler ou enlever tout résidu. Ensuite, nettoyez à l'aide d'un tissu humide. Laissez sécher complètement avant de réutiliser. La plaque de chauffage et la plaque de contrôle de température doivent être éloignées de tout corps étranger, autrement le cuiseur ne fonctionnera pas correctement.
4. Tout reste de vinaigre ou de sel peut provoquer la corrosion de l'intérieur de la cuve. Assurez-vous de bien nettoyer après utilisation.
5. TOUT ENTRETIEN AUTRE QUE LE NETTOYAGE DOIT SE FAIRE PAR UN REPRÉSENTANT QUALIFIÉ POUR L'ENTRETIEN.

Conseils pour nettoyage rapide

Manuel d'instructions

Ajoutez une 1/2 tasse d'eau et une petite quantité de liquide vaisselle ou détergent lave-vaisselle à l'intérieur de la cuve. Mettez l'interrupteur en position COOK et laissez chauffer pendant 10 minutes environ. RINCEZ CORRECTEMENT et SÈCHEZ TOTALEMENT AVANT DE RÉUTILISER.



Mise au rebut correcte de l'appareil
(Équipement électrique et électronique)

(Applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays d'Europe qui ont adopté des systèmes de collecte séparés)

La directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets ménagers.

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.



LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim - FRANCE

- Photo non contractuelle
- Le fabricant se réserve le droit d'effectuer des modifications sur la qualité de cet article sans avis préalable.