Cuiseur à riz

pour micro-ondes

fr Mode d'emploi et conseils de recettes

Chère cliente, cher client!

Votre nouveau cuiseur à riz est conçu pour cuire le riz et de nombreuses variétés de céréales comme le couscous, le blé, l'orge, l'avoine, etc.
Le bord haut du couvercle empêche le riz de déborder pendant la cuisson.
Vous pouvez préparer et servir le riz dans le cuiseur à riz.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec cet article et un bon appétit!

L'équipe Tchibo

Remarques importantes

- Le cuiseur à riz est conçu pour une plage de température de –20 °C à +180 °C.
- Avant la première utilisation et après toute utilisation suivante, nettoyez le cuiseur à riz à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de détergent agressif ou d'objet pointu.
- Le cuiseur à riz peut également être lavé au lave-vaisselle, mais ne le mettez toutefois pas directement au-dessus des résistances chauffantes.

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 98858FV02X00IX · 2018-08 · 369 825

- N'utilisez jamais le cuiseur à riz sans eau. Il doit toujours y avoir un peu d'eau dans le récipient pour éviter que le cuiseur à riz ne surchauffe.
- Si vous utilisez le cuiseur à riz plusieurs fois de suite, laissez-le refroidir entre chaque utilisation pour qu'il ne surchauffe pas.
- Manipulez le cuiseur à riz avec précaution. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques pour sortir le cuiseur à riz du micro-ondes ou pour retirer le couvercle.
  Respectez également les recommandations de votre fabricant de micro-ondes.
- Ne coupez jamais de nourriture ni n'utilisez d'objets tranchants dans le cuiseur à riz sous peine de l'abîmer.
- Ne placez pas le cuiseur à riz sur des flammes ouvertes, des foyers, le fond du four ou d'autres sources de chaleur.

Utilisation

Pour connaître la quantité de riz, de céréales et d'eau et le temps de cuisson, consultez le tableau figurant au verso de ce mode d'emploi. Veuillez noter que les temps de cuisson et les niveaux de puissance indiqués sont approximatifs et peuvent varier en fonction du micro-ondes. Si vous utilisez l'article avec des variétés et des quantités de riz et de céréales différentes, ajustez le temps de cuisson en conséquence.

1. Versez le riz dans le récipient avec l'eau, installez le couvercle et placez le cuiseur à riz au micro-ondes.
2. Réglez la puissance sur 800 – 900 watts et démarrez le micro-ondes.

3. A la fin du temps de cuisson, sortez le cuiseur à riz du four micro-ondes avec des gants de cuisine. Retirez le couvercle avec précaution.
4. Remuez le riz et laissez-le reposer quelques minutes avant de servir.
5. Après la cuisson, assaisonnez le riz à votre convenance, par ex. avec du sel, du poivre, de l'huile ou des herbes aromatiques.

- Pour varier les plaisirs dans votre assiette, vous pouvez également ajouter des ingrédients supplémentaires avant ou pendant la cuisson. Les petits légumes coupés en dés comme le poivron, cuit à la vapeur, avec de la purée de tomates et combinés à des herbes méditerranéennes feront un excellent riz à la tomate pour accompagner vos viandes et autres plats. Lorsque vous ajoutez des ingrédients liquides (sauce tomate ou purée de légumes), réduisez la quantité d'eau pour que le plat ne soit pas trop liquide à la fin et que le riz puisse absorber ce liquide supplémentaire.
- En raison du grand nombre de variétés de riz disponibles, nous vous conseillons de vérifier la quantité d'eau pendant la cuisson, car la quantité réelle d'eau nécessaire peut être légèrement différente de celle indiquée dans la recette.
  Le riz doit toujours être humide. Si nécessaire, ajoutez de petites quantités d'eau.
- En général, il est préférable de cuire au micro-ondes du riz blanc, c'est-à-dire du riz décortiqué comme le riz basmati ou le riz au jasmin. Il est également possible de préparer du riz complet au micro-ondes. Néanmoins, le temps de cuisson sera beaucoup plus long du fait de la structure même de l'aliment.

	1 personne 60 g	2 personnes 120 g	3 personnes 180 g	4 personnes 240 g
Riz basmati **Riz au jasmin***	250 ml 11 minutes	300 ml 11 minutes	400 ml 12 minutes	500 ml 12 minutes
Riz à grains courts **Riz rond**	250 ml 12 minutes	300 ml 12 minutes	400 ml 13 minutes	500 ml 13 minutes
Riz pour sushis**	250 ml 12 minutes	300 ml 12 minutes	350 ml 14 minutes	400 ml 14 minutes
Avoine***	250 ml 4 minutes	350 ml 4 minutes	450 ml 4 minutes	550 ml 4 minutes
Quinoa	250 ml 10 minutes	300 ml 11 minutes	350 ml 12 minutes	400 ml 13 minutes

* Pour donner davantage d'arôme à votre **riz au jasmin ou riz parfumé** vous pouvez ajouter du thé au jasmin (liquide ou en fleur de thé) dans le cuiseur à riz pendant la cuisson. Pour obtenir une saveur indienne, vous pouvez aussi ajouter une poignée de raisins secs dans le cuiseur à riz après l'avoir sorti du micro-ondes.

** Après cuisson au micro-ondes, préparez le **riz à sushis** en suivant votre recette. Si nécessaire, ajoutez du vinaigre.

*** A la sortie du micro-ondes, mélangez à votre convenance les **flocons d'avoine** avec un trait de lait, de cannelle et de sucre pour obtenir un délicieux porridge/petit-déjeuner.

Référence: 369 825

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.ch