

AROMA[®]

*Cuiseur pour le riz
& marmite à vapeur
7 tasses, à une touche*
Instruction Manual



Félicitations pour l'achat de votre cuiseur à riz et cuiseur vapeur numérique pour aliments d'une capacité de 7 tasses.

Aroma a simplifié l'art de cuire un riz parfait et gonflant en pressant tout simplement sur un bouton. Il vous suffit d'ajouter la quantité de riz voulue, la quantité d'eau appropriée et de mettre l'appareil en marche. Il se mettra automatiquement en mode « Maintien au chaud » une fois que le riz sera cuit. .

Ce cuiseur à riz est également fourni avec un plateau vapeur. Idéal pour préparer des repas nutritifs, bien équilibrés; la cuisson à la vapeur conserve la saveur naturelle, la teneur en humidité et les éléments nutritifs des aliments, sans utilisation additionnelle d'huiles ou de graisses. Ce mode d'emploi comprend un guide de référence pratique de la cuisson à la vapeur pour vous faciliter la préparation de presque tous vos légumes et viandes favoris. Faites cuire des légumes ou de la viande à la vapeur et faites cuire du riz simultanément, le tout dans un seul appareil facile d'utilisation!

Ce mode d'emploi contient des instructions pour l'utilisation de votre nouveau cuiseur à riz, ainsi que des informations additionnelles sur le riz. Pour obtenir des suggestions de recettes ou d'autres idées de solutions pour la cuisine, veuillez consulter notre site Internet à www.AromaCo.com.

Veillez lire toutes les instructions avant la première utilisation.

Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.aromaco.com

© 2008 Aroma Housewares Company.

PRECAUTIONS IMPORTANTES

Voici les mesures fondamentales de sécurité que vous devez respecter lorsque vous utilisez des appareils électriques :

1. Important : lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Il faut une supervision étroite lorsque l'appareil est utilisé près des enfants.
5. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer et lorsque vous ne l'utilisez pas. Laissez refroidir l'appareil avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant tout nettoyage.
6. Ne faites pas fonctionner tout appareil-ménager avec un cordon ou une fiche endommagé(e) ou après toute défaillance ou si l'appareil est endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil à l'installation de service autorisé la plus rapprochée pour son examen, sa réparation ou son ajustement.
7. L'entrée de l'appareil doit être sèche avant de le réutiliser.
8. N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis ou recommandés par le fabricant. Des pièces incompatibles créent un danger.
9. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud ou dans un four réchauffé.
12. N'utilisez pas d'appareil électroménager à des fins autres que celles prévues.
13. Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer de métal. Des pièces peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques créant ainsi un risque de choc électrique. Les tampons à récurer de métal peuvent aussi endommager le fini.
14. Débranchez toujours de la base de la prise de courant. Ne tirez jamais sur le cordon.
15. Soyez très prudent en utilisant ou en déplaçant l'appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
16. Le cuiseur pour le riz devrait être utilisé sur un circuit électrique distinct des autres appareils électroménagers en marche. Si le circuit est surchargé avec d'autres appareils électroménagers, cet appareil pourrait ne pas fonctionner correctement.
17. Rangez dans un endroit sec et frais.
18. Placez le cuiseur sur une surface à plat, résistante à la chaleur et utilisez-le dans un endroit bien aéré.
19. Ne le placez pas trop près du bord d'une table ou d'un comptoir car il pourrait tomber.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INFORMATION SUPPLÉMENTAIRE IMPORTANTE SUR LA SÉCURITÉ

20. Soyez particulièrement prudent s'il faut utiliser un cordon plus long. Assurez-vous qu'il soit placé au bon endroit afin d'empêcher que quelqu'un ne trébuche accidentellement sur le cordon.
21. La base du cuiseur et d'autres pièces deviennent chaudes. Assurez-vous d'utiliser les poignées et de porter des gants ou des gants de cuisinier de protection.
22. Ne touchez pas, ne couvrez pas, ou n'obstruez pas la valve d'évacuation de la vapeur qui se trouve sur le dessus du cuiseur à riz, car elle est extrêmement chaude et peut provoquer des brûlures.
23. Avant de l'utiliser, assurez-vous toujours que l'extérieur du pot de cuisson intérieur est sec. Si vous remplacez le pot de cuisson dans le cuiseur lorsqu'il est mouillé, l'appareil sera endommagé.
24. Soyez très prudent lors de l'ouverture du couvercle avant et après la cuisson. La vapeur humide qui s'échappe pourrait causer des brûlures.
25. Pour éviter qu'il ne s'endommage ou ne se déforme, n'utilisez pas le bol interne sur un fourneau ou brûleur.
26. Pour débrancher, tournez la commande à Arrêt (Off) puis retirez la fiche de la prise murale.
27. N'utilisez que le contenant amovible pour la cuisson afin de réduire le risque de décharge électrique.



INSTRUCTIONS DE CORDON COURTS

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de trébucher ou de s'emmêler avec un cordon plus long.
2. Des rallonges plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées de manière prudente.
3. Si une rallonge plus longue est utilisée :
 - a. La valeur nominale électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que celle de l'appareil.
 - b. Le cordon plus long doit être arrangé pour ne pas s'enrouler sur le dessus du comptoir ou sur le dessus de table ou des enfants pourraient le tirer ou trébucher accidentellement.

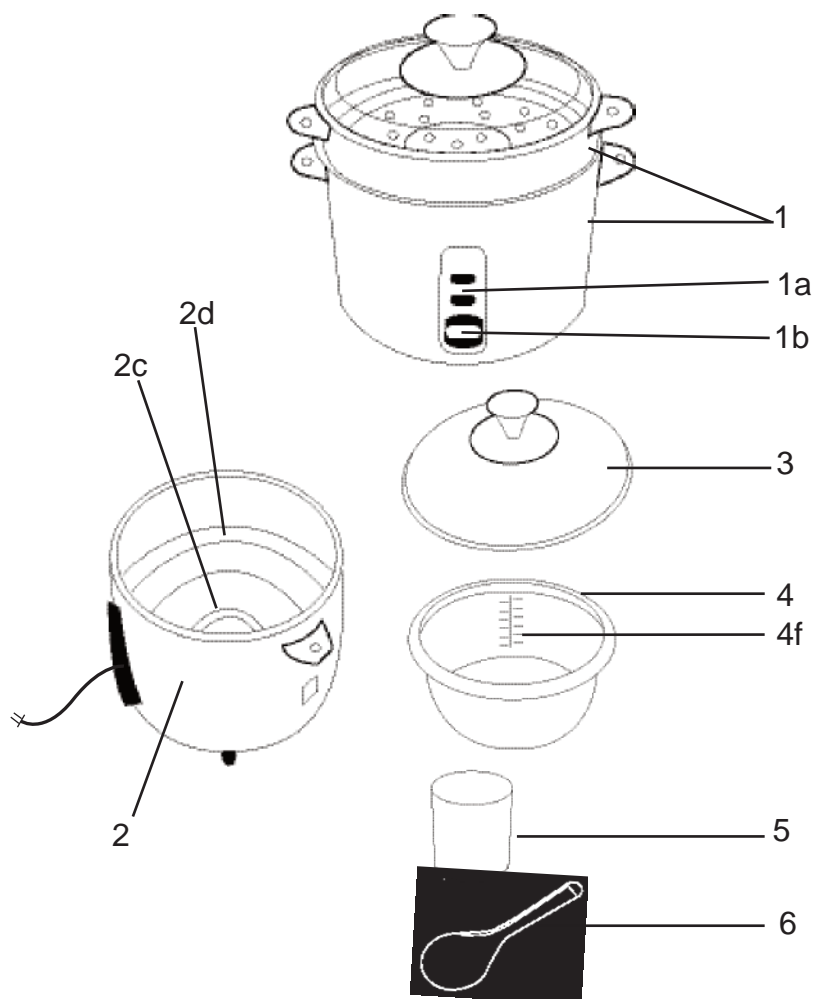
FICHE POLARISÉE

Cet appareil a une **fiche polarisée** (une lame est plus large que l'autre); suivez les instructions plus bas :

Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut entrer dans une prise polarisée que d'une seule manière. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si ceci ne fonctionne toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

Cet appareil est conçu uniquement pour être utilisé à l'intérieur.

IDENTIFICATION DE PIÈCES



Accessoires standard :

- 1. Cuiseur pour le riz et marmite à vapeur
- a. Voyants de cuisson et de réchauffement
- b. Interrupteur de cuisson
- 2. Corps extérieur
- c. Plaque de chauffage
- d. Plaque de thermo-contrôle

- 3. Couvercle
- 4. Marmite intérieure
- f. Lignes de mesure d'eau (litres/tasses)
- 5. Tasse à mesurer
- 6. Cuillère

MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation :

1. Lisez toutes les instructions et les précautions importantes.
2. Retirez tout le matériau d'emballage et assurez-vous que les articles soient en bon état.
3. Déchirez tous les sacs de plastique car ils présentent un risque pour les enfants.
4. Lavez les accessoires dans de l'eau tiède savonneuse. Rincez et asséchez bien.
5. Retirez la marmite intérieure du cuiseur et nettoyez à l'eau tiède savonneuse. Rincez et asséchez bien avant de remettre dans le cuiseur.
6. Essayez l'appareil avec un chiffon humide.
 - N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer.
 - Ne plongez jamais la base du cuiseur, le cordon ou la fiche dans l'eau

Pour préparer le riz :

1. Utilisez la tasse à mesurer fournie, mesurez et ajoutez le riz à la marmite. Une tasse pleine équivaut à une tasse.
2. Rincez le riz dans la marmite intérieure jusqu'à ce que l'eau soit assez claire.
3. Utilisez les lignes de mesure d'eau intérieures ou la tasse à mesurer, ajoutez la bonne quantité d'eau. Un tableau de mesure de riz/d'eau est inclus à la page 7.
4. Pour un riz plus mou, laissez le riz tremper pendant 10 à 20 minutes.
5. Remplacez le couvercle et rebranchez.
6. Enfoncez l'interrupteur au mode de cuisson. Le voyant s'allumera. Lorsque le riz est prêt, il passe automatiquement au mode de réchauffement et le voyant s'allumera.
7. Après la cuisson, laissez le riz reposer pendant 5 à 10 minutes sans retirer le couvercle. Ceci assurera la bonne cuisson du riz.

Pour étuver les aliments :

1. Ajoutez une petite quantité d'eau dans la marmite intérieure. Il y a un guide de cuisson à la vapeur pratique inclus à la page 8.
2. Placez le plateau de vapeur sur le cuiseur pour le riz.
3. Placez les aliments dans le plateau et enfoncez l'interrupteur au mode cuisson (cook). À la fin de la cuisson à la vapeur, il passe automatiquement au mode de réchauffement. Nous recommandons de ne laisser les aliments à ce mode que 5 à 10 minutes pour éviter la surcuisson.

ATTENTION :

- N'ouvrez pas le couvercle tandis que l'appareil est en marche.
- Si la marmite est replacée dans le cuiseur lorsqu'elle est humide, cela endommagera ce produit provoquant une défaillance.

COMMENT NETTOYER

Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir entièrement avant le nettoyage.

1. Retirez la marmite intérieure. Lavez-la à l'eau tiède, savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'une lavette.
 2. Rincez et asséchez bien.
 3. Répétez la démarche avec le plateau de vapeur et autres accessoires fournis.
 4. Essuyez l'extérieur du cuiseur avec un chiffon humide.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs durs ou de produits qui ne sont pas considérés sans danger pour les revêtements antiadhésifs.
 - Cet appareil NE convient PAS au lave-vaisselle. La marmite intérieure NE convient PAS pour le lave-vaisselle.

GUIDES DE CUISSON

Tableau de mesure du riz/eau :

RIZ NON CUIT	EAU AVEC LA TASSE À MESURER	LIGNE D'EAU À L'INTÉRIEUR DE LA MARMITE	MESURE APPROXIMATIVE DE RIZ CUIT
2 tasses	2-1/2 tasses	Ligne 2	4 tasses
3 tasses	3-1/2 tasses	Ligne 3	6 tasses
4 tasses	4-1/2 tasses	Ligne 4	8 tasses
5 tasses	5-1/2 tasses	Ligne 5	10 tasses
6 tasses	6-1/2 tasses	Ligne 6	12 tasses
7 tasses	7-1/2 tasses	Ligne 7	14 tasses
8 tasses	8-1/2 tasses	Ligne 8	16 tasses
9 tasses	9-1/2 tasses	Ligne 9	18 tasses
10 tasses	10-1/2 tasses	Ligne 10	20 tasses
14 tasses	14-1/2 tasses	Ligne 14	28 tasses

NOTE

- En faisant cuire brune ou la zizanie, ajoutez une eau supplémentaire de 3/4 tasse.
 - La tasse de mesure incluse n'est pas une tasse exacte. Le diagramme se rapporte à des tasses de riz/eau basé sur la tasse de mesure fournie.
- conseils utiles:

HELPFUL HINTS:

1. Riz de rinçage pour éliminer le son et l'amidon excessifs. Ceci aidera à réduire brunir et coller au fond du pot, mais il peut également réduire des aliments en riz.
2. Si vous avez éprouvé le collage dû au type de riz que vous employez, essayez d'ajouter un enduit léger de jet d'huile végétale ou de non-bâton au fond du pot intérieur avant d'ajouter le riz.
3. C'est seulement un guide de mesure général. Comme il y a beaucoup de différents genres de riz disponibles (voyez au sujet du riz à la page 9), mesure de riz/eau peut changer légèrement.

GUIDES DE CUISSON

Tableau de cuisson à la vapeur :

LÉGUME	QUANTITÉ D'EAU	DURÉE DE CUISSON À LA VAPEUR
Asperges	1/2 tasse	10 Minutes
Brocolis	1/4 tasse	5 Minutes
Chou	1 tasse	15 Minutes
Carottes	1 tasse	15 Minutes
Chou-fleur	1 tasse	15 Minutes
Mais	1 tasse	15 Minutes
Aubergines	1-1/4 tasses	20 Minutes
Haricots verts	1 tasse	15 Minutes
Pois	1/2 tasse	10 Minutes
Épinards	1/2 tasse	10 Minutes
Courges	1/2 tasse	10 Minutes
Courgettes	1/2 tasse	10 Minutes

CONSEILS UTILES :

1. Puisque la plupart des légumes n'absorbent qu'une petite quantité d'eau, aucun besoin d'augmenter la quantité d'eau pour les plus grosses quantités de légumes.
2. Gardez toujours le couvercle fermé pendant toute la démarche de cuisson à la vapeur. Ouvrir le couvercle provoque une perte de chaleur et de vapeur, menant à un temps de cuisson plus court. Si vous devez ouvrir le couvercle, vous devriez ajouter un peu d'eau pour aider à revenir au temps de cuisson prévu.
3. L'altitude, l'humidité et la température extérieure peuvent affecter le temps de cuisson.
4. Le tableau de cuisson à la vapeur n'est offert qu'à titre de référence. Les temps de cuisson réels peuvent varier.

À PROPOS DU RIZ – une gracieuseté de la USA Rice Federation

Pour obtenir des recettes et des informations sur le riz, visitez la USA Rice Federation en ligne au www.usarice.com/consumer.

De nos jours, le riz correspond à la base parfaite pour une alimentation saine. Il s'agit d'un sucre complexe riche en nutriments qui fournit de l'énergie, des fibres, des vitamines et minéraux essentiels, et des antioxydants bienfaisants. Le riz se combine bien avec les autres aliments sains, comme les légumes, les fruits, la viande, les fruits de mer, la volaille, les haricots et la nourriture à base de soya.

Près de 88 % du riz consommé aux É.-U. est cultivé en Arkansas, en Californie, en Louisiane, au Texas, au Mississippi et au Missouri. Il s'agit de variétés de grande qualité de riz à grain court, moyen et long ainsi que de riz spéciaux aromatisés (jasmin, basmati, arborio, rouge) et japonica noirs, parmi d'autres.

Il existe beaucoup de variétés différentes de riz offertes sur le marché. Le cuiseur à riz Aroma® peut parfaitement cuire n'importe quel type à coup sûr. Voici les variétés de riz les plus fréquentes ainsi que leurs caractéristiques :

Riz à grain long

Ce riz possède un grain mince et long de trois à quatre fois plus long que sa largeur. En raison de sa teneur en amidon, les grains cuits sont plus séparés, légers et gonflés par rapport aux riz à grain court ou moyen. La majeure partie du riz blanc est enrichi afin de récupérer les nutriments perdus durant la transformation. Il est excellent pour les entrées et les mets d'accompagnement – bols de riz, les plats sautés à feu vif et les pilafs.

Riz à grain moyen

Lorsqu'on le compare au riz à grain long, le riz à grain moyen est plus court et possède un grain plus large; de deux à trois fois plus long que sa largeur. Les grains cuits sont plus humides et tendres que les grains longs. De plus, ils ont une plus grande tendance à s'accrocher les uns aux autres. Ils sont excellents pour les entrées, le sushi, le risotto et les poudings au riz.

Riz à grain court

Un riz à grain court est doté d'un grain court, charnu et presque rond. Les grains cuits sont mous et s'accrochent les uns aux autres, tout en restant séparés. Ils sont assez moelleux et comportent une touche d'élasticité sous la dent. Ils sont excellents pour les sushis, les plats asiatiques et les desserts.

Riz brun

Le riz brun est composé à 100 % de grain entier et correspond aux recommandations du Guide alimentaire américain (U.S. Dietary Guidelines for Americans) concernant l'apport quotidien recommandé de grains entiers. Le riz brun est doté de son riche en nutriments et de la couche du germe interne où se trouvent plusieurs composés bénéfiques. Il est possible de trouver le riz brun dans les variétés à grain court, moyen et long. De même, il peut être mêlé avec le riz blanc enrichi.

Riz sauvage

Le riz sauvage est une herbe aquatique cultivée au Minnesota et en Californie. On l'ajoute souvent aux pilafs de riz à grain long et aux mélanges de riz. Son goût unique, sa texture et sa riche couleur foncée donnent un délicieux accent aux plats de riz. Le riz sauvage est également merveilleux pour préparer une farce de volaille lorsqu'il est accompagné d'un bouillon et mélangé à vos fruits secs préférés.

À PROPOS DU RIZ – une gracieuseté de la USA Rice Federation

Pour obtenir des recettes et des informations sur le riz, visitez la USA Rice Federation en ligne au www.usarice.com/consumer.

Le saviez-vous?

- Le riz est l'aliment de base pour plus de la moitié de la population mondiale.
- Le riz cultivé aux États-Unis constitue la norme d'excellence et représente près de 88 % du riz consommé en Amérique. Il est cultivé et récolté par des agriculteurs locaux dans cinq États centraux du sud et en Californie.
- Le riz ne contient pas de sodium, de cholestérol, de gras trans ou de gluten, et on n'y retrouve du gras qu'à l'état de trace. Une demi-tasse de riz contient environ 100 calories.
- Une recherche a démontré que les personnes qui mangent du riz possèdent une alimentation plus saine que les autres et qu'elle a plus tendance à respecter le Guide alimentaire américain (U.S. Dietary Guidelines for Americans).
- Les grains entiers, comme le riz brun, aide à réduire le risque de maladies chroniques, comme les maladies du coeur, le diabète et certains cancers. De même, il facilite la gestion du poids.
- Le riz brun compte 100 % de grain entier. Une tasse de riz brun entier fournit deux ou trois des portions quotidiennes recommandées de grain entier.
- La consommation de riz déclenche la production de sérotonine dans le cerveau; un produit chimique régulant et améliorant l'humeur.
- Septembre est le mois national du riz – il sensibilise les gens au sujet de la polyvalence et de la valeur du riz cultivé aux États-Unis.

GARANTIE LIMITÉE

La société Aroma Housewares garantit que ce produit sera libre de défauts de matériau et de fabrication pendant une année de la date d'achat vérifiable dans la région continentale des États-Unis.

Au cours de la période de cette garantie, Aroma Housewares réparera ou remplacera sans frais, à sa discrétion, les pièces défectueuses, pourvu que le produit soit retourné, frais de transport pré-payés avec preuve d'achat et 11 USD pour les frais d'envoi et de manutention à l'ordre de la société Aroma Housewares Company. Avant de retourner un article, vous devez appeler au numéro sans frais plus bas pour obtenir un numéro d'autorisation de retour. Allouez de 2 à 4 semaines pour le retour.

Cette garantie ne couvre pas la mauvaise installation, utilisation, tout abus ou négligence de la part du propriétaire. Cette garantie n'est pas valide si le produit est démonté ou réparé par un service qui n'est pas autorisé à le faire.

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis qui peuvent varier d'un état à l'autre et ne couvre pas les régions à l'extérieur des États-Unis.

AROMA HOUSEWARES COMPANY

6469 Flanders Drive

San Diego, California 92121, É.-U.

1-800-276-6286

L-V, 8h30 - 17h00, heure du Pacifique

Site Internet : www.aromaco.com