

AROMA®

Cuiseur à riz et cuiseur
vapeur numérique pour
aliments, capacité de 10
tasses

Mode d'emploi



www.AromaCo.com

ARC-830CA

Félicitations pour l'achat de votre cuiseur à riz et cuiseur vapeur numérique pour aliments d'une capacité de 10 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. Sa minuterie numérique à retardateur vous donne l'avantage de pouvoir le programmer jusqu'à 15 heures à l'avance, de sorte qu'un riz délicieux vous attend quand vous êtes prêt(e) à le consommer. Cet appareil polyvalent vous permet de faire mijoter des soupes et des ragoûts, et même de faire des gâteaux!

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.

Veuillez lire toutes les instructions avant la première utilisation.

Publié par :

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

© 2007 Aroma Housewares Company Tous droits réservés

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION

Les consignes de sécurité de base doivent toujours être suivies lors de l'utilisation d'appareils électriques, y compris les mesures suivantes :

1. Important : lisez attentivement toutes les instructions avant la première utilisation.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Utilisez uniquement sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
4. Pour éviter une électrocution, n'immergez pas le fil, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Une supervision attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'enfants.
6. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil se refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
7. Ne mettez pas en marche un appareil dont le fil ou la fiche est endommagé, ou après que l'appareil ait mal fonctionné ou qu'il ait été endommagé d'une manière ou d'une autre. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou ajusté.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le fil toucher des surfaces chaudes ou pendre par-dessus le coin d'un comptoir ou d'une table.
11. Ne mettez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur chaud ou dans un four chauffé.
12. N'utilisez pas l'appareil à une fin autre que celle qui est prévue.
13. D'extrêmes précautions doivent être prises pour déplacer l'appareil lorsqu'il contient de l'eau chaude ou d'autres liquides.
14. 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.
15. Utilisez l'appareil uniquement avec une prise de courant de 120 V CA.
16. Saisissez toujours la fiche pour débrancher de la prise de courant murale. Ne tirez jamais sur le fil.
17. Il est nécessaire de faire fonctionner le cuiseur à riz sur un circuit électrique différent de celui qui est utilisé pour d'autres appareils électriques. Si le circuit électrique est exagérément sollicité par d'autres appareils électriques, l'appareil risque de ne pas fonctionner correctement.
18. Assurez-vous toujours que l'extérieur du bol interne de cuisson est sec avant l'utilisation.
Si le bol de cuisson est replacé dans le cuiseur en étant mouillé, il risque d'endommager le produit ou être la cause de son mauvais fonctionnement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION

19. Prenez d'extrêmes précautions en soulevant le couvercle pendant ou après la cuisson. De la vapeur chaude s'échappera et pourrait provoquer de brûlures.
20. Il ne faut pas laisser de riz dans le bo à riz en conservant la fonction « maintien au chaud » activée pendant plus de 12 heures.
21. Pour éviter qu'il ne s'endommage ou ne se déforme, n'utilisez pas le bol interne sur un fourneau ou brûleur.
22. Pour déconnecter, mettre n'importe quelle commande sur la position «ARRÊT », puis retirer la fiche de la prise de courant 120 VCA.
23. Pour réduire le risque d'électrocution, faites cuire uniquement dans le récipient démontable fourni avec l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS POUR LE FIL COURT

1. Un fil court d'alimentation électrique est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement à la suite de l'utilisation d'un fil plus long.
2. Des rallonges plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées avec prudence.
3. Si une rallonge plus longue est utilisée :
 - a. Les caractéristiques de tension nominale indiquées sur la rallonge doivent être au moins égales aux caractéristiques de tension nominale de l'appareil.
 - b. Le fil plus long doit être disposé de manière à ne pas pendre par-dessus le comptoir ou la table, car des enfants peuvent le tirer ou il peut être la cause de trébuchements involontaires.



FICHE POLARISÉE

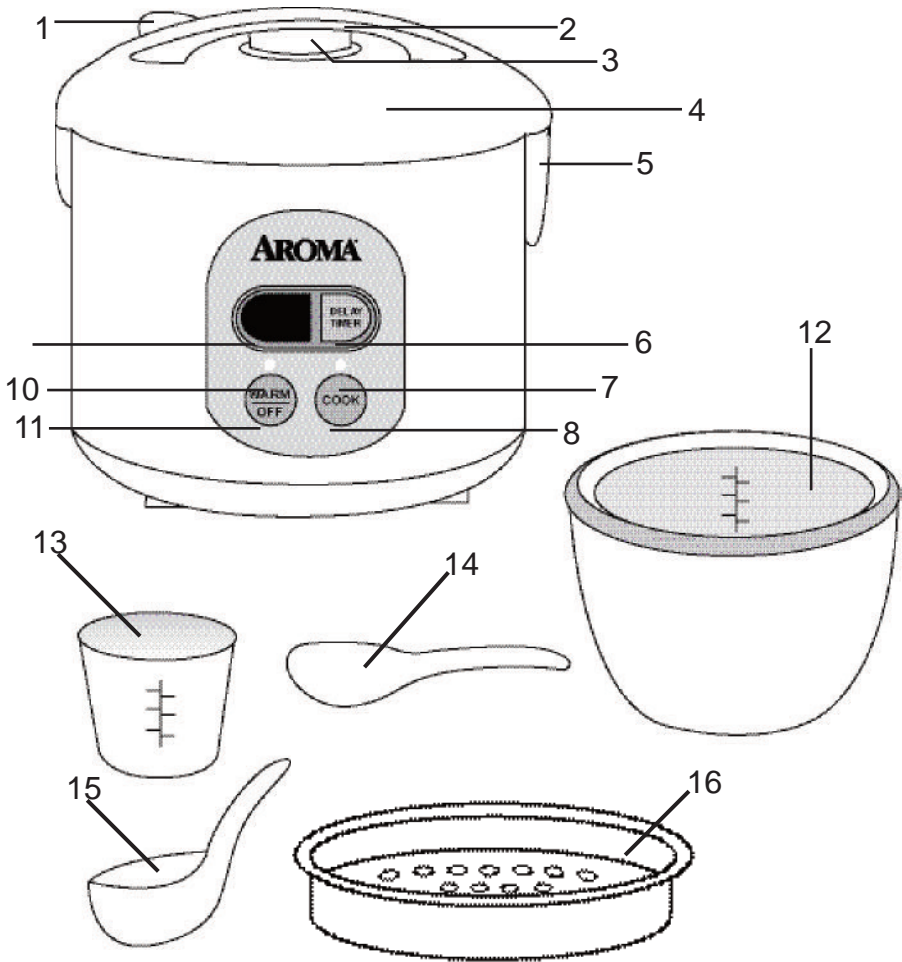
Cet appareil a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre); suivre les instructions ci-dessous :

Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche ne peut s'insérer dans une prise polarisée que dans un seul sens. S'il n'est pas possible d'insérer à fond la fiche dans la prise, inverser les lames de côté. Si la fiche ne peut toujours pas s'insérer dans la prise, il faut alors communiquer avec un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche d'aucune manière.

Si le fil d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent préposé aux réparations et à l'entretien, ou une autre personne qualifiée pour éviter une situation dangereuse.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.

IDENTIFICATION DES PIÈCES



1. Bouton de dégagement du couvercle
2. Poignée
3. Évén à vapeur
4. Couvercle
5. Collecteur de condensation
6. Bouton de la minuterie à retardement
7. Témoin lumineux pour la fonction « Cuisson »
8. Bouton « Cuisson »
9. Affichage numérique de la minuterie à retardement
10. Témoin lumineux pour la fonction « Maintien au chaud »
11. Bouton « Maintien au chaud/Arrêt »
12. Bol interne
13. Tasse de mesure du riz
14. Spatule à riz
15. Louche à soupe
16. Plateau vapeur

UTILISATION DE VOTRE CUISEUR À RIZ

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION:

1. Lisez toutes les instructions et mesures de précaution
2. Enlevez tous les matériaux d'emballage et vérifiez que les articles sont reçus en bon état.
3. Déchirez tous les sacs en plastique, car ils peuvent présenter un danger pour les enfants.
4. Lavez le couvercle, l'évent à vapeur et les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et essuyez-les jusqu'à ce qu'ils soient complètement secs.
5. Enlevez le bol interne du cuiseur à riz et lavez-le avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez-le et essuyez-le jusqu'à ce qu'il soit complètement sec avant de le remettre dans le cuiseur.
6. Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide pour le nettoyer.
 - N'utilisez pas d'agents nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer.
 - N'immergez jamais le socle du cuiseur à riz, le fil ou la fiche dans l'eau.

UTILISATION DE VOTRE CUISEUR À RIZ

Cuisson Du Riz :

1. En utilisant la tasse de mesure fournie, mesurez la quantité de riz désirée. Une tasse remplie à ras bord de riz non cuit donne 2 tasses de riz cuit. La tasse de mesure fournie est conforme aux normes de l'industrie du riz (180 mL) et n'équivaut pas à une tasse de mesure américaine.
 2. Rincez le riz dans un récipient séparé jusqu'à ce que l'eau soit relativement claire; égouttez.
 3. Placez le riz rincé dans le bol interne.
 4. En utilisant la tasse de mesure fournie ou les lignes de graduation pour l'eau situées sur la surface intérieure du bol interne, ajoutez la quantité d'eau appropriée. Si vous faites du riz brun, suivez les instructions particulières pour le riz brun que vous trouverez à la page 9 de ce mode d'emploi.
 5. Pour un riz plus tendre, laissez le riz tremper pendant 10 à 20 minutes avant de le cuire.
 6. En s'assurant que l'extérieur du bol interne est propre, sec et exempt de débris, installez le bol interne dans le cuiseur à riz. Fermez le couvercle et branchez le fil électrique dans la prise de courant murale.
- * Pour éviter une perte de vapeur et des temps de cuisson prolongés, ne soulevez pas du tout le couvercle pendant le processus de cuisson.
7. Appuyez sur le bouton « CUISSON ». Le témoin lumineux « CUISSON » va s'allumer. Quand le riz sera cuit, une sonnerie retentira pour vous prévenir. L'appareil se mettra automatiquement en mode « Maintien au chaud » et le témoin lumineux « MAINTIEN AU CHAUD » s'allumera.
 8. Après la cuisson, laissez le riz reposer pendant 5 à 10 minutes sans retirer le couvercle. Ceci permettra de s'assurer que le riz est entièrement cuit.
 9. Le cuiseur à riz restera en mode « Maintien au chaud » jusqu'à ce qu'il soit débranché. Veillez à débrancher le fil de la prise électrique murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

* Il est important que la surface extérieure du bol interne soit entièrement propre et sèche avant que le bol interne ne soit placé dans le cuiseur à riz. L'eau, les aliments, ou d'autres substances qui se trouveraient sur le bol entreraient en contact avec l'élément chauffant et risqueraient d'endommager le produit.

UTILISATION DE VOTRE CUISEUR À RIZ

Pour Utiliser La Minuterie à Retardement :

1. Appuyez sur le bouton « MINUTERIE À RETARDEMENT » (par incréments d'une heure) jusqu'à ce qu'il affiche le nombre d'heures pendant lesquelles vous désirez que votre riz ait fini de cuire.
2. Appuyez sur « CUISSON » après avoir effectué votre choix.
3. Appuyez sur le bouton « MAINTIEN AU CHAUD/ARRÊT » pour annuler votre choix et remettre l'appareil à zéro.

REMARQUE

L'affichage numérique de cet appareil ne sert qu'à la fonction de minuterie à retardement. Lorsque la minuterie à retardement n'est pas utilisée, l'affichage indique deux lignes (voir l'illustration ci-dessous).



Cuisson Des Aliments à La Vapeur :

1. Pour une cuisson à la vapeur uniquement, ajoutez la quantité d'eau appropriée dans le bol interne, en fonction de l'aliment à cuire. Un guide pratique de cuisson à la vapeur est présenté à partir de la page 11, à des fins de référence.
2. Placez l'aliment dans le plateau vapeur. Les petits aliments peuvent être disposés dans un plat qui résiste à la chaleur et placés ensuite sur le plateau vapeur.
3. En vous assurant que la surface extérieure du bol interne est entièrement propre et sèche, placez le bol interne dans le corps du cuitrice à riz et mettez ensuite le plateau vapeur dans le bol interne. Fermez le couvercle et branchez le fil électrique dans la prise de courant murale.
4. Appuyez sur le bouton « CUISSON » Le témoin lumineux cuisson va s'allumer.
5. Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée, l'appareil se met automatiquement en mode « Maintien au chaud ». Nous recommandons de ne pas maintenir les aliments en mode « Maintien au chaud » pendant plus de 5 à 10 minutes pour éviter une surcuisson.
6. Le cuitrice à riz restera en mode « Maintien au chaud » jusqu'à ce qu'il soit débranché. Veillez à débrancher le fil de la prise électrique murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

UTILISATION DE VOTRE CUISEUR À RIZ

ATTENTION :

- Soulevez le couvercle uniquement quand cela est nécessaire.
- Si le bol de cuisson est remis dans le cuiseur tout en étant mouillé, il endommagera ce produit, entraînant son mauvais fonctionnement.

Cuisson à la vapeur des aliments et cuisson du riz simultanément :

Une des caractéristiques les plus pratiques de ce cuiseur à riz est sa capacité de cuire du riz et de cuire à la vapeur d'autres aliments simultanément, ce qui est idéal pour créer de délicieux repas complets.

1. Placez la quantité de riz désirée et la quantité d'eau appropriée dans le bol interne. Reportez-vous à la « Cuisson du riz », en page 5, pour plus de détails. N'essayez pas de cuire plus de 8 tasses de riz (non cuit) si vous utilisez simultanément le plateau vapeur. Il ne sera pas possible d'installer le plateau vapeur.
2. Placez le bol interne dans l'appareil et commencez à faire cuire le riz.
3. Reportez-vous aux guides de cuisson à la vapeur pour les légumes (page 11) ou la viande (page 12) qui vous donnent des conseils et les temps de cuisson à la vapeur approximatifs. Le mieux est d'introduire les aliments à cuire à la vapeur vers la fin du cycle de cuisson du riz pour que votre repas soit à la fois fraîchement préparé et chaud.
4. Placez les légumes ou la viande de votre choix dans le plateau vapeur. Soulevez prudemment le couvercle, car la vapeur qui s'échappe est extrêmement chaude, et placez le plateau vapeur dans le cuiseur à riz.
5. Fermez le couvercle et laissez le cuiseur reprendre la cuisson.
6. Une fois que les aliments ont été cuits à la vapeur pendant la durée de temps appropriée, soulevez le couvercle. Soulevez prudemment le couvercle, car la vapeur qui s'échappe est extrêmement chaude. Retirez le plateau vapeur et vérifiez si les aliments sont cuits complètement. Soyez très prudent en retirant le plateau vapeur, car il sera chaud.
7. Remettez le couvercle du cuiseur à riz et laissez le riz cuire entièrement. L'appareil sonnera quand le riz sera prêt et passera au mode « Maintien au chaud ».
8. Le cuiseur à riz restera en mode « Maintien au chaud » jusqu'à ce qu'il soit débranché. Veillez à débrancher le fil de la prise électrique murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

REMARQUE

Il est possible de cuire à la vapeur à n'importe quel moment au cours du cycle de cuisson du riz. Il est cependant recommandé de cuire à la vapeur au cours de la fin du cycle pour que les aliments qui sont cuits à la vapeur ne refroidissent pas ou ne deviennent pas trop mous avant que le riz ne soit prêt.

GUIDE DE CUISSON

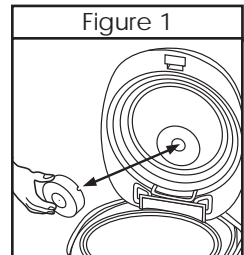
CONSEILS UTILES

1. Rincez le riz avant de le placer dans le bol interne pour le débarrasser de l'excédant de son et d'amidon. Ceci permettra d'éviter que le riz ne brunisse et ne colle au fond du bol.
2. Si vous avez éprouvé des problèmes de ce genre avec le type de riz que vous utilisez, essayez d'ajouter une fine pellicule d'huile végétale dans le fond du bol interne, ou vaporisez-le avec un aérosol de cuisine antiadhésif avant d'ajouter le riz.
3. Comme il existe de nombreuses sortes de riz (voir la section « À propos du riz » en page 13), les mesures de riz/d'eau peuvent varier légèrement.
4. Pour un riz plus tendre, laissez le riz tremper pendant 10 à 20 minutes avant de le cuire.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

1. Retirez le bol de cuisson interne. Lavez-le dans une eau savonneuse chaude, en utilisant une éponge ou une lavette.
2. Rincez-les et essuyez-les jusqu'à ce qu'ils soient complètement secs.
3. Répétez ce processus avec le plateau vapeur et les autres accessoires fournis avec l'appareil.
4. Nettoyez la surface intérieure du couvercle avec un chiffon humide et chaud. Essuyez avec un chiffon doux.
5. Nettoyez le corps du cuiseur à riz et la surface intérieure du couvercle avec un chiffon humide.
6. Pour nettoyer l'évent à vapeur (à nettoyer après chaque utilisation) :
 - Tirez l'évent à vapeur vers l'extérieur comme indiqué à la Figure 1.
 - Videz et lavez l'évent à vapeur dans de l'eau savonneuse chaude. Rincez complètement.
 - Essuyez l'évent à vapeur avec un chiffon doux.
 - Réinsérez l'évent à vapeur pour la prochaine utilisation.
- N'utilisez pas d'agents nettoyants abrasifs, de tampons à récurer ou de produits qui ne sont pas considérés comme pouvant être utilisés en toute sécurité sur des surfaces antiadhésives.
- Cet appareil NE VA PAS au lave-vaisselle. Le bol interne et les accessoires NE VONT PAS au lave-vaisselle.



GUIDE DE CUISSON

Tableau Des Mesures Pour Le Riz Blanc/L'eau :

RIZ NON CUIT	EAU POUR LE RIZ BLANC EN UTILISANT LA TASSE DE MESURE	LIGNE DE NIVEAU D'EAU POUR LE RIZ BLANC À L'INTÉRIEUR DU BOL	RENDEMENT APPROXIMATIF 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

Tableau des mesures pour le Riz Brun/l'eau:

RIZ NON CUIT	RIZ BRUN : EAU AVEC LA TASSE DE MESURE	RENDEMENT APPROXIMATIF DE RIZ CUIT
2 Tasses	3 Tasses	4 Cups
3 Tasses	4-1/4 Tasses	6 Cups
4 Tasses	5-1/2 Tasses	8 Cups
5 Tasses	6-3/4 Tasses	10 Cups
6 Tasses	8 Tasses	12 Cups
7 Tasses	9-1/4 Tasses	14 Cups
8 Tasses	10-1/2 Tasses	16 Cups

* En raison de la quantité d'eau additionnelle qu'il est nécessaire d'utiliser pour cuire le riz brun, un maximum de 8 tasses de riz brun peut être cuit en une seule fois.

GUIDE DE CUISSON

INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES

- La composition du riz brun, du riz sauvage et des mélanges de riz est variable. Certaines variations peuvent nécessiter des temps de cuisson plus longs et/ou une quantité d'eau additionnelle pour obtenir les meilleurs résultats possibles. Veuillez vous reporter aux instructions indiquées sur les emballages de chaque produit pour les conseils de cuisson.
- La tasse de mesure fournie est conforme aux normes de l'industrie du riz (180 mL) et n'équivaut pas à une tasse de mesure américaine. Les tasses de riz/d'eau indiquées dans le tableau ci-dessus utilisent comme référence la tasse de mesure fournie avec l'appareil.
- Ne pas mettre plus de 10 tasses de riz non cuit (8 tasses pour le riz brun) dans l'appareil en une seule fois. La capacité maximale de cet appareil est de 10 tasses de riz cru (8 tasses pour le riz brun) produisant 20 tasses de riz cuit (16 tasses de riz brun).

GUIDE DE CUISSON

TABLEAU DE CUISSON POUR LES LÉGUMES:

LÉGUME	QUANTITÉ D'EAU	TEMPS DE CUISSON À LA VAPEUR
Asperges	1/2 Tasse	10 Minutes
Brocoli	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
Aubergine	1-1/4 Tasse	20 Minutes
Haricots verts	1 Tasse	15 Minutes
Petits pois	1/2 Tasse	10 Minutes
Épinards	1/2 Tasse	10 Minutes
Courge	1/2 Tasse	10 Minutes
Zucchini	1/2 Tasse	10 Minutes

CONSEILS UTILES

1. Étant donné que la plupart des légumes n'absorbent qu'une petite quantité d'eau, il n'y a pas lieu d'augmenter la quantité d'eau pour une portion plus importante de légumes.
2. Pour la cuisson à la vapeur et la cuisson du riz simultanément, veuillez suivre les instructions fournies pour la cuisson du riz en pages 7 et 9. Placez le plateau vapeur au-dessus du riz alors qu'il cuit pendant la durée de temps nécessaire, en vérifiant à intervalles plus ou moins réguliers le degré de cuisson des aliments. N'essayez pas de cuire plus de 8 tasses de riz (non cuit) tout en faisant cuire des aliments à la vapeur, car il ne sera pas possible d'installer le plateau vapeur dans le cuiseur à riz.
3. Laissez, si possible, le couvercle fermé pendant tout le processus de cuisson à la vapeur.

Le fait d'ouvrir le couvercle cause une perte de chaleur et de vapeur, ce qui ralentit le temps de cuisson. Si vous jugez nécessaire de soulever le couvercle, nous vous recommandons d'ajouter une petite quantité d'eau pour aider à rétablir le temps de cuisson.

4. L'altitude, l'humidité et la température extérieure ont un effet sur les temps de cuisson.
5. Le tableau de cuisson à la vapeur est fourni aux fins de référence uniquement. Le temps réel de cuisson peut varier.

GUIDE DE CUISSON

TABLEAU DE CUISSON À LA VAPEUR DE LA VIANDE:

Viande	Quantité d'eau	Temps de cuisson à la vapeur	Température sécuritaire
Poisson	2 Tasses	15 Min.	140°
Poulet	2-1/2 Tasses	20 Min.	165°
Porc	2-1/2 Tasses	20 Min.	160°
Boeuf	2-1/2 Tasses	Saignant = 15 Min. À point = 20 Min. Bien cuit = 23 Min.	160°

REMARQUE

1. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction du morceau de viande utilisé.
2. Pour s'assurer que la viande a le goût le plus savoureux possible, et pour éviter d'éventuelles maladies, assurez-vous que la viande soit cuite complètement avant de la servir. Si elle n'est pas entièrement cuite, ajoutez simplement de l'eau dans le bol interne et répétez le processus de cuisson jusqu'à ce que la viande soit cuite convenablement.

À PROPOS DU RIZ

Le riz est une source importante de glucides complexes et de faible teneur en gras et il abonde en vitamine B1, vitamine B3 et en fer. C'est un ingrédient essentiel pour une saine alimentation.

De nombreuses variétés de riz sont vendues dans le commerce. Votre cuiseur à riz Aroma® peut cuire n'importe quel type de riz à la perfection, chaque fois que vous l'utilisez. Nous vous indiquons ci-après les variétés de riz généralement vendues dans le commerce et leurs caractéristiques :

Riz à grains longs

Ce riz ne contient généralement pas d'amidon et ses grains se séparent une fois cuit. Le riz « Carolina » est un riz ferme et le riz « Jasmin », le plus ferme de toute la variété de riz à grains longs, a beaucoup de saveur et d'arôme.

Riz à grains courts

Le riz à grains courts est généralement tendre, collant et moelleux. C'est le riz utilisé pour faire le sushi. Le « riz californien » est tendre; le « riz glutineux », souvent appelé « riz perlé » en raison de sa forme arrondie, est très collant et il est parfait pour faire du pudding au riz.

Riz brun

Le riz brun est souvent considéré comme étant la variété de riz la plus saine. Ses grains sont recouverts de couches de son et il contient plus de vitamines B complexes, de fer, de calcium et de fibre que le riz poli (blanc). Le riz brun le plus courant a des grains longs et une consistance moelleuse.

Riz sauvage

Le riz sauvage est proposé en diverses variétés et combinaisons savoureuses. Il est souvent mélangé à du riz à grains longs pour sa texture plus ferme et sa couleur qui varie de brun intense à noir. Le riz sauvage sert de merveilleuse farce pour la volaille quand il est cuit avec un bouillon et agrémenté de vos fruits secs préférés.

DÉPANNAGE

Comme les variétés de riz ont des compositions différentes, les résultats obtenus ne sont pas toujours identiques. Vous trouverez, ci-après, quelques conseils pour vous aider à résoudre les problèmes et obtenir la consistance recherchée.

PROBLÈME	SOLUTION
Le riz est trop sec/dur après la cuisson.	<p>Si votre riz est sec ou dur/difficile à mâcher quand le cuiseur à riz passe en mode « MAINTIEN AU CHAUD », le fait d'ajouter de l'eau et de prolonger le temps de cuisson rendra le riz plus tendre.</p> <p>En fonction du degré de sécheresse de votre riz, ajoutez entre ½ et 1 tasse d'eau et remuez pour mélanger l'eau. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton « CUISSON ». Quand le cuiseur à riz passe en mode « Maintien au chaud », enlevez le couvercle et remuez le riz pour vérifier sa consistance. Répétez autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le riz soit tendre et humide..</p>
Le riz est trop humide/mouillé après la cuisson.	<p>Si votre riz est encore trop mouillé ou ramolli quand le cuiseur à riz passe en mode « Maintien au chaud », utilisez la spatule pour remuer le riz. Le fait de remuer le riz permettra de redistribuer la partie du riz (la plus humide) qui se trouve au fond de l'appareil et de laisser s'échapper l'humidité excessive. Fermez le couvercle et laissez l'appareil fonctionner en mode « Maintien au chaud » pendant 10 à 30 minutes, au besoin, en soulevant périodiquement le couvercle pour remuer le riz et laisser l'humidité excessive s'échapper.</p>

GARANTIE LIMITÉE

Aroma Housewares Company garantit que ce produit est exempt de défauts de matériel ou de fabrication pour une période d'un an à compter de la date d'achat prouvée dans les états continentaux des États-Unis.

À l'intérieur de cette période de garantie, Aroma Housewares Company réparera ou remplacera, à sa seule discrétion, les pièces défectueuses, à condition que le produit soit renvoyé, en port payé, avec la preuve d'achat et un montant de 13,00 \$ US pour les frais d'expédition et de manutention payable à Aroma Housewares Company. Avant de retourner un article, veuillez appeler au numéro sans frais indiqué ci-dessous pour obtenir un numéro d'autorisation de retour. Prévoyez de 2 à 4 semaines pour recevoir le produit expédié.

Cette garantie ne couvre pas une mauvaise installation, un mauvais usage, un abus ou de la négligence de la part du propriétaire. La garantie n'est pas valide non plus dans tous les cas où le produit est démonté ou réparé par un centre de service non autorisé.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques qui peuvent varier d'un état à l'autre et ne couvre pas les régions situées en dehors des États-Unis.

AROMA HOUSEWARES COMPANY

6469 Flanders Drive

San Diego, California 92121

1-800-276-6286

Du lundi au vendredi : de 8 h 30 à 17 h, Heure du Pacifique

Site Web : www.aromaco.com