

AROMA®

Cuiseur à riz
et cuiseur vapeur
numérique - 10 tasses
Manuel d'instructions



www.AromaCo.com

ARC-930

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. .

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.

Publié par :

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

© 2008 Aroma Housewares Company Tous droits réservés

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

1. Important : Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Veuillez vous assurer que l'appareil est arrêté (OFF) lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'ajouter ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
3. Pour éviter les décharges électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
4. Afin d'éviter des accidents, maintenez les enfants hors de portée de l'appareil.
5. Débranchez-le de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces, et avant le nettoyage.
6. N'utilisez pas un appareil si le cordon ou la fiche est endommagé ou après une défectuosité de l'appareil ou lorsqu'il a été endommagé de quelque manière. Pour un examen, une réparation ou une mise au point, retournez l'appareil à un centre de service certifié près de chez vous.
7. N'utilisez pas de fixations ou d'accessoires autres que ceux fournis ou recommandés par le fabricant. Les pièces incompatibles génèrent des risques.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir, ou toucher les surfaces chaudes.
10. Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur chaud, à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
11. Ne l'utilisez pas pour autre fonction que celle pour laquelle il a été conçu.
12. On doit exercer une grande prudence lors du déplacement de l'appareil quand il contient du riz ou un liquide chaud.
13. Débranchez-le toujours depuis la base de la prise murale. Ne tirez jamais sur le cordon.
14. Le cuiseur à riz doit fonctionner sur un circuit électrique séparé des autres appareils électriques. Il est possible que cet appareil ne fonctionne pas correctement si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (SUITE)

15. La capacité maximale de riz correspond à 1,8 litre (la capacité totale est de 4 litres) ou de 10 tasses; avec la tasse à mesurer incluse.
16. Évitez les changements de température brusques lors de l'utilisation du cuiseur à riz.
17. Utilisez l'appareil uniquement avec une prise de courant de 120 V c. a.
18. 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.
19. Soyez très prudent lors de l'ouverture du couvercle avant et après la cuisson. La vapeur humide qui s'échappe pourrait causer des brûlures.
20. Il est possible que vous voyiez de la vapeur sortir des événements du couvercle durant la cuisson et l'étape de mijotage. C'est normal. Évitez de recouvrir, de toucher ou d'obstruer un événement à vapeur.
21. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
22. Rangez le cuiseur à riz dans un endroit frais et sec.
23. Utilisez l'appareil sur une surface au niveau, sèche et résistante à la chaleur.
24. N'utilisez que le contenant amovible pour la cuisson afin de réduire le risque de décharge électrique.
25. Pour débrancher, tournez la commande à Arrêt (Off) puis retirez la fiche de la prise murale.

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

UTILISATION DU CORDON COURT

1. Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation court afin d'éviter qu'il ne s'entremêle et de réduire le risque de trébucher sur un long cordon.
2. Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées si on les utilise avec prudence.
3. Si l'on utilise une rallonge :
 - a. La puissance électrique indiquée de la rallonge doit être égale ou supérieure à celle de l'appareil électrique.
 - b. La rallonge doit être disposée de manière à ce qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table où des enfants pourraient tirer dessus ou y trébucher involontairement.

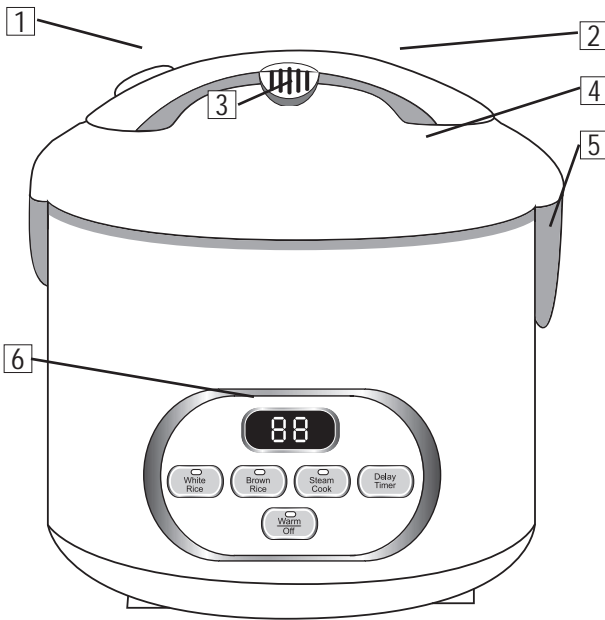


FICHE POLARISÉE

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (l'une des fiches est plus longue que l'autre); suivez les instructions ci-dessous :

Afin de réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être branchée sur une prise polarisée que d'une seule manière. Si la fiche ne s'adapte pas parfaitement à la prise d'alimentation, retournez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche, d'aucune façon.

PARTS IDENTIFICATION



1. Bouton de dégagement du couvercle
2. Poignée
3. Évent à vapeur
4. Couvercle
5. Collecteur de condensation
6. Affichage numérique
7. Pot intérieur

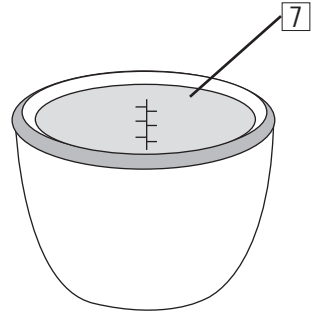
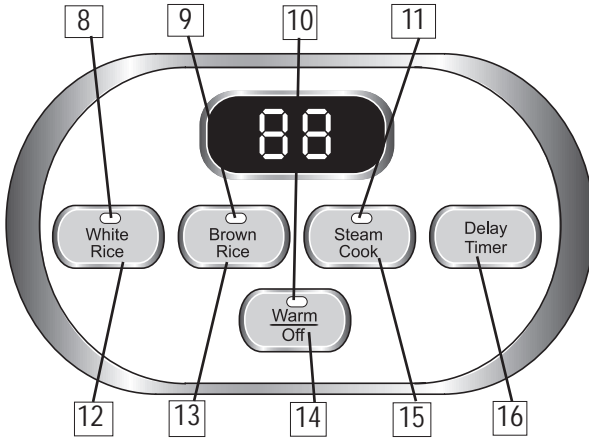
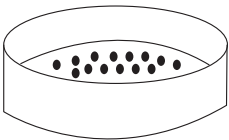


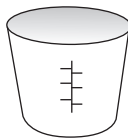
Tableau de commande



8. Lampe témoin du riz blanc
9. Lampe témoin du riz brun
10. Lampe témoin de chaleur
11. Lampe témoin de vapeur/cuisson
12. Bouton White Rice (riz blanc)
13. Bouton Brown Rice (riz brun)
14. Bouton Warm/Off (garde-au-chaud/arrêt)
15. Bouton Steam/Cook (vapeur/cuisson)
16. Bouton Delay Timer (minuterie)



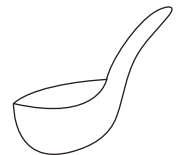
Panier Vapeur



Tasse à Mesurer



Spatule à Riz



Louche

MODE D'EMPLOI

Avant l'utilisation initiale :

1. Lisez toutes les instructions et mesures de sécurité importantes
2. Retirez tous les matériaux d'emballage et assurez-vous que tous les articles sont en bon état.
3. Déchirez les sacs en plastique, car ils peuvent représenter un risque pour les enfants.
4. Lavez les accessoires dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincez-les et séchez-les soigneusement.
5. Retirez le pot intérieur du cuiseur à riz et nettoyez-le avec de l'eau chaude et savonneuse. Rincez-le et séchez-le soigneusement avant de le remettre dans le cuiseur.
6. Nettoyez la carcasse à l'aide d'un linge humide.
 - N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampon à récurer.
 - N'immergez pas la base du cuiseur à riz, le cordon ou la fiche dans l'eau; en aucun moment.

Pour cuisiner du riz :

1. À l'aide de la tasse à mesurer fournie à cet effet, mesurez et ajoutez le riz dans le pot intérieur. Une tasse signifie une tasse pleine.
2. Rincez le riz dans le pot intérieur jusqu'à ce que l'eau devienne à peu près claire.
3. À l'aide de la tasse à mesurer incluse ou des lignes de mesure à l'intérieur du pot, ajoutez la quantité appropriée d'eau dans le riz. Un guide de mesure riz/eau se trouve à la page 6.
4. Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation à la prise murale.
5. Pour lancer la cuisson, appuyez sur le bouton « White Rice » ou « Brown Rice », selon le riz que vous voulez cuire. La lampe témoin du mode de cuisson s'allumera. Une fois que la cuisson est terminée, le cuiseur à riz passera automatiquement en mode garde-au-chaud.
6. Après la cuisson, laissez le riz en mode garde-au-chaud pendant 5 à 10 minutes sans ouvrir le couvercle. Ceci permettra de s'assurer que le riz est entièrement cuit.
 - Pour obtenir un riz plus mou, faites tremper le riz durant 10 à 20 minutes avant la cuisson.
 - Si vous désirez annuler votre sélection de cuisson, appuyez sur le bouton « Warm/OFF » et procédez à la réinitialisation en appuyant sur le bouton de cuisson approprié.

Pour utiliser la minuterie :

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton « Delay Timer » pour sélectionner après combien d'heures vous souhaitez que votre riz soit cuit. La minuterie est dotée d'incrément de une heure.
2. Appuyez sur le bouton « White Rice » ou sur « Brown Rice » pour lancer le compte à rebours.
3. Pour assurer un traitement sécuritaire de la nourriture, la fonction « Delay Timer » du ARC-930 ne fonctionnera pas en tandem avec la fonction « Steam ». La fonction « Delay Timer » est conçue pour être utilisée uniquement avec les fonctions de cuisson « White Rice » et « Brown Rice ».

AVERTISSEMENT :

- Utilisez uniquement la tasse à mesurer fournie avec le cuiseur à riz, car il ne s'agit pas d'une mesure normale.
- N'ouvrez pas le couvercle lorsque l'appareil fonctionne.
- Si vous remplacez le pot de cuisson dans le cuiseur lorsqu'il est mouillé, l'appareil sera endommagé.

MODE D'EMPLOI

Pour faire cuire la nourriture à la vapeur :

1. Ajoutez la quantité désirée d'eau dans le pot intérieur. Un guide pratique pour la cuisson à la vapeur a été inclus à la page 7.
2. Placez le panier vapeur à l'intérieur du cuiseur à riz.
3. Placez la nourriture sur le panier vapeur et appuyez sur le bouton Steam/Cook.
4. Une fois que la cuisson à la vapeur est terminée, le cuiseur à riz passera automatiquement en mode garde-au-chaud.
5. Enlevez la nourriture immédiatement après la réalisation de la cuisson. Si vous laissez les aliments en mode garde-au-chaud, ils pourraient être surcuits.

REMARQUE

L'affichage numérique de cet appareil ne sert que pour la minuterie (fonction Delay Timer). Lorsque la minuterie n'est pas utilisée, l'affichage montrera deux lignes (Voir l'illustration ci-dessous).



GUIDE DE CUISSON

Tableau de mesure riz/eau :

| RIZ NON CUIT | EAU AVEC LA TASSE À MESURER | NIVEAU D'EAU À L'INTÉRIEUR DU POT | QUANTITÉ APPROX. DE RIZ CUIT OBTENUE |
|--------------|-----------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|
| 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 |

REMARQUE :

- En faisant cuire bruno ou la zizanie, ajoutez une eau additionnelle de 3/4 tasse. **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.**
- Le tableau se rapporte à des tasses de riz et d'eau mesurées à l'aide de la tasse à mesurer fournie avec l'appareil. Utilisez uniquement la tasse à mesurer fournie avec le cuiseur à riz, car il ne s'agit pas d'une mesure normale.
- Naturellement, le riz brun prendra plus de temps à cuire que le riz blanc en raison des couches supplémentaires de son autour du grain. Cet appareil est équipé d'une fonction « Brown Rice » qui réglera automatiquement la température et les paramètres de durée pour une meilleure absorption de l'eau afin d'obtenir un riz brun parfait

CONSEILS PRATIQUES :

1. Rincez le riz pour enlever l'excès de son et d'amidon. Ceci aidera à réduire le brunissage et l'effet collant au fond du pot.
2. Si vous avez éprouvé des problèmes de riz collant en raison du type de riz que vous utilisez, essayez d'ajouter une légère couche d'huile végétale ou un vaporisateur de produit antiadhésif pour la cuisson au fond du pot intérieur avant d'ajouter le riz.
3. Le tableau ci-dessus est un guide de mesure général. Puisqu'il existe différents types de riz offert (voir **À propos du riz** à la **page 9**), la mesure riz/eau peut varier légèrement.

GUIDE DE CUISSON À LA VAPEUR

Tableau de cuisson à la vapeur :

| LÉGUME | QUANTITÉ D'EAU | TEMPS DE CUISSON À LA VAPEUR |
|----------------|----------------|------------------------------|
| Asperge | 1/2 Tasse | 7 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 | 15 Minutes |
| Haricots Verts | 1 Tasse | 15 Minutes |
| Pois | 1/2 Tasse | 7 Minutes |
| Épinards | 1/2 Tasse | 7 Minutes |
| Courge | 1/2 Tasse | 7 Minutes |
| Courgette | 1/2 Tasse | 7 Minutes |

CONSEILS PRATIQUES :

1. Puisque la plupart des légumes n'absorbent qu'une petite quantité d'eau, il n'est pas nécessaire d'augmenter la quantité d'eau lorsqu'on augmente les portions de légumes.
2. Durant le processus de cuisson à la vapeur, laissez toujours le couvercle fermé. L'ouverture du couvercle provoque une perte de chaleur et de vapeur, ce qui allonge la durée de la cuisson. Si vous jugez nécessaire d'ouvrir le couvercle, vous pouvez ajouter une petite quantité d'eau afin d'aider à rétablir la durée de cuisson.
3. L'altitude, l'humidité et la température extérieure auront un impact sur les durées de cuisson.
4. Le tableau de cuisson à la vapeur n'est présenté qu'à titre indicatif. Le temps de cuisson réel peut varier.

NETTOYAGE

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

Pour nettoyer le Pot à riz intérieur :

1. Retirez le pot à cuisson intérieur. Nettoyez-le dans de l'eau chaude et savonneuse à l'aide d'une éponge de nylon ou d'une lavette.
2. Rincez-le et séchez-le soigneusement.
3. Répétez ce processus avec le panier vapeur et les autres accessoires inclus.
4. Essuyez la carcasse du cuiseur à riz avec un linge humide jusqu'à ce qu'elle soit propre.

Pour nettoyer la partie interne du couvercle : (Voir image 1)

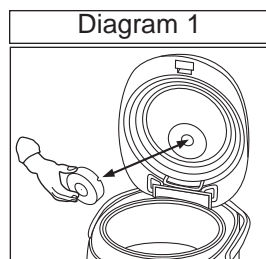
La partie interne du couvercle doit être nettoyée après chaque utilisation.

1. Essuyez la partie interne du couvercle à l'aide d'un linge humecté d'eau chaude.
2. Séchez-la avec un linge doux et sec

Pour nettoyer la soupape de vapeur : (Voir image 1)

La soupape de vapeur doit être nettoyée après chaque utilisation.

1. Retirez la soupape de vapeur comme dans l'image 1.
2. Videz et nettoyez la soupape de vapeur dans de l'eau chaude et savonneuse.
3. Essuyez la soupape de vapeur à l'aide d'un linge humide.
4. Réinsérez la soupape de vapeur en vue de la prochaine utilisation.



- N'utilisez pas de nettoyant abrasif fort.
- Cet appareil ainsi que le pot intérieur ne sont PAS lavables au lave-vaisselle.

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 cuisinier 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 mélé 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

Aroma Housewares Company garantit que ce produit est exempt de tout défaut de fabrication et de main-d'oeuvre durant une période d'un an à compter de la date de la preuve d'achat dans les états américains continentaux.

Durant cette période de garantie, Aroma Housewares Company réparera ou remplacera, selon son appréciation, sans frais, les pièces défectueuses, pourvu que le produit lui soit retourné franco de port avec une preuve d'achat et 6,00 dollars américains pour les frais de port et de manutention payables à Aroma Housewares Company. Avant de retourner un produit, veuillez d'abord contacter le numéro sans frais ci-dessous afin d'obtenir un numéro d'autorisation de retour. Vous pouvez vous attendre à 2 à 4 semaines pour le retour d'expédition.

Cette garantie ne couvre pas une installation inadéquate, une mauvaise utilisation ou une négligence d'une pièce par le propriétaire. La garantie sera également invalidée si le produit est démonté ou s'il est réparé par un agent non autorisé.

Cette garantie vous donne des droits particuliers reconnus par la loi, lesquels peuvent varier selon les États. De plus, elle ne couvre pas les territoires hors des États-Unis.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
L à V, 8 h 30 à 17 h, Heure du Pacifique
Site Web : www.aromaco.com