

ARC-130SB

www.AromaCo.com

AROMA®

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



**10-Cup Digital
Rice Cooker and Food
Steamer**
Instruction Manual

AROMA®



www.AromaCo.com

ARC-130SB

Congratulations on your purchase of the **AROMA** 10-Cup Rice Cooker and Food Steamer.

Aroma has simplified the art of cooking perfect, fluffy rice down to the push of a button. Just add the desired amount of rice, the appropriate amount of water and turn it on. The machine will automatically switch to warming mode when the rice is done.

This rice cooker also comes equipped with a steam tray. Ideal for preparing nutritious, well-balanced meals, steaming locks in food's natural flavor, moisture and nutrients without the use of added oils or fats. Included in this instruction manual is a handy steaming reference to guide you through the preparation of nearly all your favorite vegetables and meats. Steam vegetables or meat and cook rice simultaneously, all in one easy-to-use appliance!

This manual contains instructions for the use of your new rice cooker as well as some additional information about rice. For recipe suggestions or more kitchen solution ideas, please visit us online at www.AromaCo.com.

Please read all the instructions before first use.

Published By:

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

© 2009 Aroma Housewares Company All rights reserved.

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.

Veuillez 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

© 2009 Aroma Housewares Company Tous droits réservés

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. **Important: Read all instructions carefully before first use.**
2. Make sure the appliance is "Off" when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the appliance itself in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunction or has been damaged in any manner. Contact Aroma customer service for examination, repair or adjustment.
7. Do not use attachments or accessories other than those supplied or recommended by the Aroma Housewares. Incompatible parts create a hazard.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use the appliance for other than its intended use.
12. Extreme caution must be used when moving the appliance containing rice, hot oil or other hot liquids.
13. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.

Continued on Next Page

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. La surveillance étroite est nécessaire quand n'importe quel appareil est employé près ou les enfants proches.
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. L'attention extrême doit être employée en déplaçant l'appareil contenant du riz, du pétrole chaud ou d'autres liquides chauds.
13. Débranchez-le toujours depuis la base de la prise murale. Ne tirez jamais sur le cordon.

Continu de la page suivante

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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.
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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

14. The rice cooker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not operate properly.
15. Maximum rice capacity is 1.8 liters (total capacity is 4.0 Liters) or 10 cups of the provided measuring cup.
16. Avoid sudden temperature changes when using the rice cooker.
17. Use only with 120V AC power outlet.
18. Always make sure the outside of the inner cooking pot is dry prior to use. If cooking pot is returned to cooker when wet, it will damage this product causing it to malfunction.
19. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause burns.
20. During the cooking stage, you may see steam coming from the vent on the lid. This is normal. Do not cover, touch or obstruct steam vent.
21. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
22. Store rice cooker in a cool, dry place.
23. Use appliance on a level, dry and heat-resistant surface.
24. To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container provided.
25. To disconnect, turn any control to "Off", then remove plug from wall outlet.

IMPORTANT SAFEGUARDS

This appliance is for household use only.

To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other); follow the instructions below:

POLARIZED PLUG



1. A short power-supply cord is provided to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a longer extension cord is used:
 - a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.

SHORT CORD INSTRUCTION

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.

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

PARTIE L'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

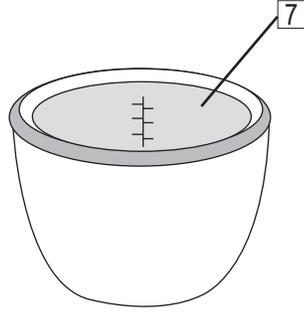
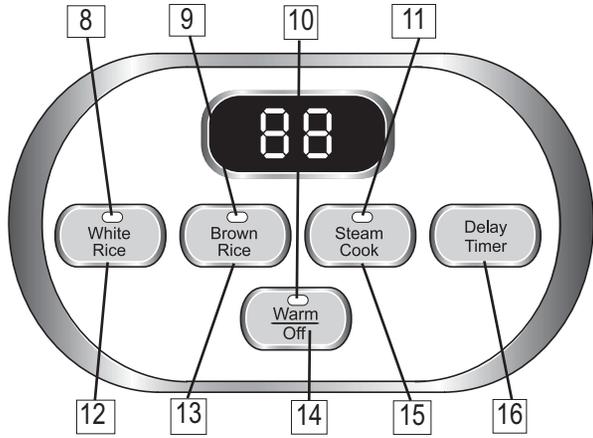
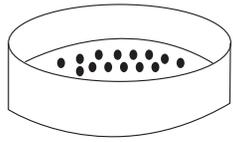


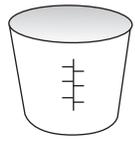
Tableau de commande



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-à-chaud/arrêt)
15. Bouton Steam/Cook (vapeur/cuisson)
16. Bouton Delay Timer (minuterie)



Panier Vapeur



Tasse à Mesurer



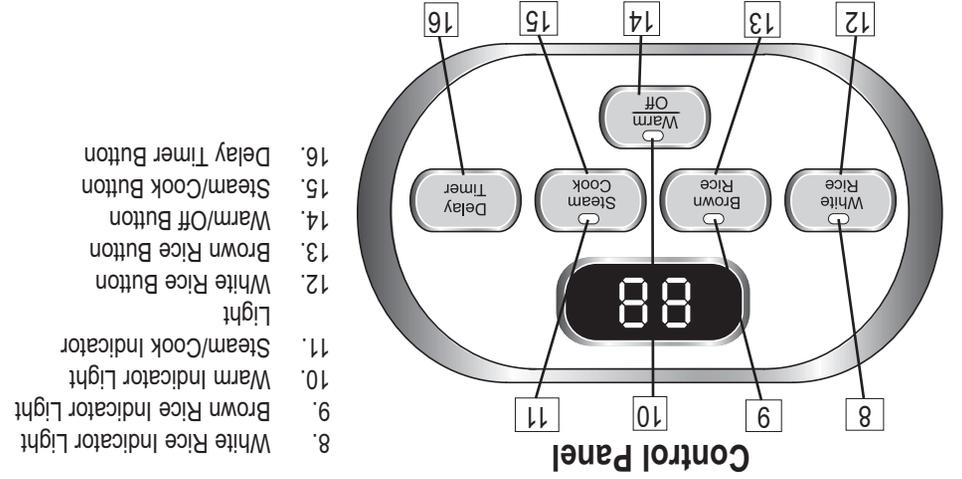
Spatule à Riz



Rice Paddle

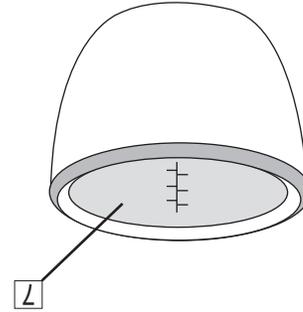
Measuring Cup

Steam Tray

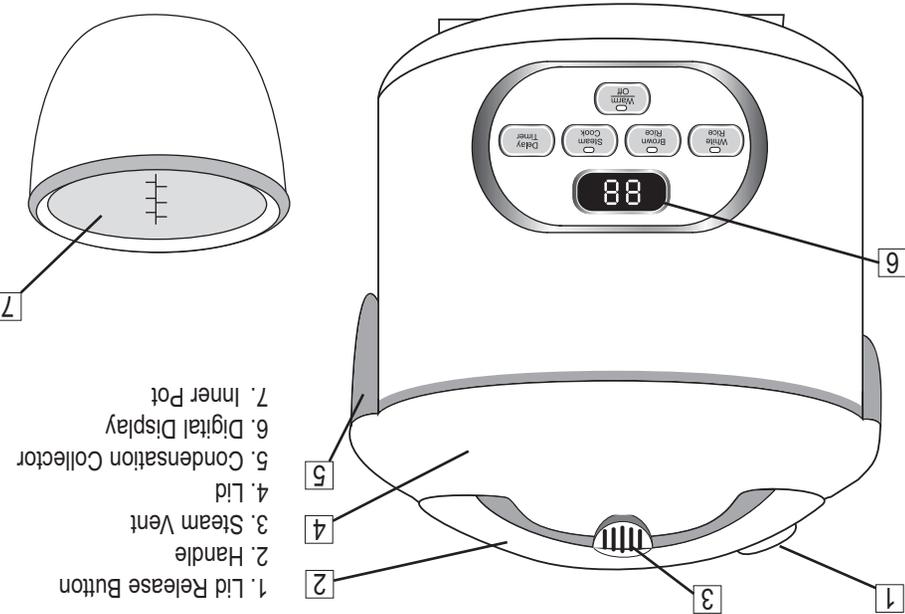


8. White Rice Indicator Light
9. Brown Rice Indicator Light
10. Warm Indicator Light
11. Steam/Cook Indicator Light
12. White Rice Button
13. Brown Rice Button
14. Warm/Off Button
15. Steam/Cook Button
16. Delay Timer Button

Control Panel



7



1. Lid Release Button
2. Handle
3. Steam Vent
4. Lid
5. Condensation Collector
6. Digital Display
7. Inner Pot

PARTS IDENTIFICATION

HOW TO USE

Before First Use:

1. Read all instructions and important safeguards.
 2. Remove all packaging materials and make sure items are received in good condition.
 3. Tear up all plastic bags, as they can pose a risk to children.
 4. Wash accessories in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
 5. Remove inner pot from rice cooker and clean with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly before returning to cooker.
 6. Wipe body clean with a damp cloth.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
 - Do not immerse the rice cooker base, cord or plug in water at any time.

To Cook Rice:

1. Using the measuring cup provided, measure and add rice to the inner pot. One cup refers to one full, level cup.
2. Rinse rice in the inner pot until the water becomes relatively clear.
3. Using the measuring cup provided or the measurement lines inside the inner pot, add the appropriate amount of water to the rice. A rice/water measurement guide is included on page 7.
4. Snap lid closed and plug power cord into a wall outlet.
5. To start cooking, press the "White Rice" or "Brown Rice" button depending on the rice to be cooked. The cooking mode indicator light will illuminate. Once cooking is complete, the rice cooker will automatically switch to "Keep-Warm" mode.
6. After cooking, allow rice to remain on "Keep-Warm" mode for 5-10 minutes without opening the lid. This will ensure that the rice has been thoroughly cooked.
- For softer rice, allow the rice to soak for 10-20 minutes prior to cooking.
- If you wish to cancel your cooking selection, press the "Warm/OFF" button and reset by pressing the appropriate cooking button.

To Use Delay Timer:

1. Repeatedly press the "Delay Timer" button to select the number of hours within which you would like your rice to be finished cooking. The timer increases in 1-hour increments.
2. Press the "White Rice" or "Brown Rice" button to begin countdown.
3. To ensure safe food handling, the "Delay Timer" on your ARC-930 will not work in tandem with the "Steam" function. The "Delay Timer" is meant to be used only with the "White Rice" and "Brown Rice" cooking functions.

CAUTION:

- Only use the measuring cup provided with this rice cooker as it is not a standard size.
- Do not open lid when in use.
- If cooking pot is returned to cooker when wet, it will damage this product, causing it to malfunction.

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 7**.
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'incrémentes d'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

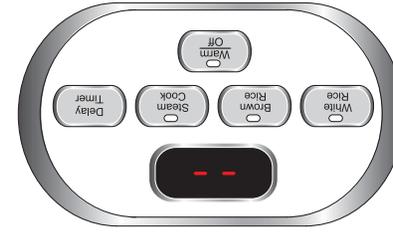
9

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 8**.
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).



- The digital display on this unit is for the delay timer function only. When the delay timer is not in use, the display will show two lines (See illustration below).

NOTE:

- #### To Steam Food:
1. Add the desired amount of water to the inner pot. A convenient steaming guide has been included on **page 8**.
 2. Place steam tray inside rice cooker.
 3. Place food on steam tray and press "Steam/Cook" button.
 4. When steaming is complete, the rice cooker will automatically switch to "Keep-Warm" mode.
 5. Remove food immediately after cooking process has completed. Leaving it in "Keep-Warm" mode may cause food to overcook.

HOW TO USE

6

COOKING GUIDE

Rice/Water Measurement Chart:

UNCOOKED RICE	WATER WITH MEASURING CUP	WATERLINE INSIDE POT	APPROX COOKED RICE YIELD
2 Cups	2-1/2 Cups	Line 2	4 Cups
3 Cups	3-1/2 Cups	Line 3	6 Cups
4 Cups	4-1/2 Cups	Line 4	8 Cups
5 Cups	5-1/2 Cups	Line 5	10 Cups
6 Cups	6-1/2	Line 6	12 Cups
7 Cups	7-1/2	Line 7	14 Cups
8 Cups	8-1/2	Line 8	16 Cups
9 Cups	9-1/2	Line 9	18 Cups
10 Cups	10-1/2	Line 10	20 Cups

NOTE:

- When cooking brown or wild rice, add an additional 3/4 cup water. Due to the extra water needed to cook brown rice, the maximum amount of brown rice that may be cooked at one time is 8 cups.
- Chart refers to cups of rice and water based on using the measuring cup provided with this appliance. Only use the measuring cup provided with this rice cooker as it is not a standard size.
- Brown rice will naturally take longer to cook than white rice due to the extra bran layers around the grains. This appliance is equipped with a "Brown Rice" function that will automatically adjust temperature and time settings for best absorption of water for perfect brown rice.

HELPFUL HINTS:

1. Rinse rice to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot.
2. If you have experienced any sticking due to the type of rice you are using, try adding a light coating of vegetable oil or non-stick cooking spray to the bottom of the inner pot before adding rice.
3. The chart above is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available (see "About Rice" on page 10), rice/water measurement may vary slightly.

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 brune ou la zizanie, ajoutent 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 PARTIQUES

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 10), la mesure riz/eau peut varier légèrement.

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
Maïs	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.

HELPFUL HINTS:

1. Since most vegetables only absorb a small amount of water, there is no need to increase the amount of water with a larger serving of vegetables.
2. Always keep the lid closed during the entire steaming process. Opening the lid causes a loss of heat and steam, resulting in a slower cooking time. If you find it necessary to open the lid, you may want to add a small amount of water to help restore the cooking time.
3. Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
4. The steaming chart is for reference only. Actual cooking time may vary.

VEGETABLE	AMOUNT OF WATER	STEAMING TIME
Asparagus	1/2 Cup	7 Minutes
Broccoli	1/4 Cup	5 Minutes
Cabbage	1 Cup	15 Minutes
Carrots	1 Cup	15 Minutes
Cauliflower	1 Cup	15 Minutes
Corn	1 Cup	15 Minutes
Eggplant	1-1/4 Cup	15 Minutes
Green Beans	1 Cup	15 Minutes
Peas	1/2 Cup	7 Minutes
Spinach	1/2 Cup	7 Minutes
Squash	1/2 Cup	7 Minutes
Zucchini	1/2 Cup	7 Minutes

Steaming Chart:

Always unplug unit and allow to cool completely before cleaning.

To Clean Inner Rice Pot:

1. Remove the inner cooking pot. Wash it in warm, soapy water using a nylon sponge or dishcloth.

2. Rinse and dry thoroughly.

3. Repeat process with steam tray, and other provided accessories.

4. Wipe the body of the rice cooker clean with a damp cloth.

To Clean the Underside of the Lid: (See Diagram 1)

The underside of the lid should be cleaned after every use.

1. Wipe the underside of the lid with a warm, damp cloth.

2. Dry with a soft dry cloth.

To Clean Steam Valve: (See Diagram 1)

Steam Valve should be cleaned after every use.

1. Pull out the steam valve as shown in Diagram 1.

2. Empty and wash the steam valve in warm, soapy water.

3. Wipe the steam valve clean with a damp cloth.

4. Reinsert the steam valve for next use.

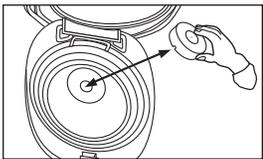


Diagram 1

- Do not use harsh abrasive cleaners.
- This appliance and the inner pot are NOT dishwasher safe.
- Any additional servicing should be performed by an authorized service representative.

NOTE: 

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)

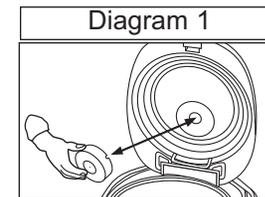
La partie interne du couvercle doit être nettoyée après chaque utilisation.

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.



REMARQUE:

- **N'utilisez pas de nettoyant abrasif fort.**
- **Cet appareil ainsi que le pot intérieur ne sont PAS lavables au lave-vaisselle.**
- **L'entretien additionnel devrait être assuré par un technicien autorisé.**

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 soja.

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.

Rice is the perfect foundation for today's healthier eating. It is a nutrient-dense complex carbohydrate that supplies energy, fiber, essential vitamins and minerals and beneficial antioxidants. Rice combines well with other healthy foods such as vegetables, fruits, meat, seafood, poultry, beans and soy foods.

Nearly 88% of rice consumed in the U.S. is grown in the U.S. Arkansas, California, Louisiana, Texas, Mississippi and Missouri produce high-quality varieties of short, medium and long grain rice as well as specialty rice including jasmine, basmati, arborio, red aromatic and black japonica, among others.

There are many different varieties of rice available in the market. Your Aroma® Rice Cooker can cook any type perfectly every time. The following are the commonly available varieties of rice and their characteristics:

Long Grain Rice

This rice has a long, slender kernel three to four times longer than its width. Due to its starch composition, cooked grains are more separate, light and fluffy compared to medium or short grain rice. The majority of white rice is enriched to restore nutrients lost during processing. Great for entrees and side dishes – rice bowls, stir-fries, salads and pilafs.

Medium Grain Rice

When compared to long grain rice, medium grain rice has a shorter, wider kernel that is two to three times longer than its width. Cooked grains are more moist and tender than long grain, and have a greater tendency to cling together. Great for entrees, sushi, risotto and rice puddings.

Short Grain Rice

Short grain rice has a short, plump, almost round kernel. Cooked grains are soft and cling together, yet remain separate and are somewhat chewy, with a slight springiness to the bite. Great for sushi, Asian dishes and desserts.

Wild Rice

Wild rice is an aquatic grass grown in Minnesota and California and is a frequent addition to long grain rice pilafs and rice mixes. Its unique flavor, texture and rich dark color provide a delicious accent to rice dishes. Wild rice also makes a wonderful stuffing for poultry when cooked with broth and mixed with your favorite dried fruits.

Brown Rice

Brown rice is a 100% whole grain food that fits the U.S. Dietary Guidelines for Americans recommendation to increase daily intake of whole grains. Brown rice contains the nutrient-dense bran and inner germ layer where many beneficial compounds are found. Brown rice is available in short, medium and long grain varieties and can be used interchangeably with enriched white rice.

For recipes and rice information visit the USA Rice Federation online at www.usarice.com/consumer.

Did You Know?

- Rice is the primary dietary staple for more than half of the world's population.
- U.S. grown rice is the standard for excellence and accounts for nearly 88% of the rice consumed in America. It is grown and harvested by local farmers in five south-central states and California.
- Rice contains no sodium, cholesterol, trans fats or gluten, and has only a trace of fat. One half-cup of rice contains about 100 calories.
- Research shows that people who eat rice have healthier diets than non-rice eaters and eat more like the *U.S. Dietary Guidelines for Americans* recommendations.
- Whole grains like brown rice help reduce the risk of chronic diseases such as heart disease, diabetes and certain cancers, and aid in weight management.
- Brown rice is a 100% whole grain. One cup of whole grain brown rice provides two of the three recommended daily servings of whole grains.
- Eating rice triggers the production of serotonin in the brain, a chemical that helps regulate and improve mood.
- September is National Rice Month- promoting awareness of the versatility and the value of U.S. grown rice.

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 14,00 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 16 h 30 à, Heure du Pacifique
Site Web : www.aromaco.com

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from provable date of purchase in continental United States.

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. \$14.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

This warranty does not cover improper installation, misuse, abuse or neglect on the part of the owner. Warranty is also invalid in any case that the product is taken apart or serviced by an unauthorized service station.

This warranty gives you specific legal rights, which may vary from state to state, and does not cover areas outside the United States.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
M-F, 8:30 AM - 4:30 PM, Pacific Time
www.aromaco.com