



Manuel d'Instructions Cuiséur À Riz & Cuiséur À Vapeur

AROMA®

**Vous avez des questions ou
des préoccupations à propos
de votre cuiséur à riz?**
*Avant de le retourner au
magasin ...*



Les experts du service à la
clientèle d'Aroma sont heureux
de vous aider. Appelez-nous
sans frais au **1-800-276-6286**.



Les réponses à plusieurs questions
courantes de même que des
pièces de remplacement peuvent
être trouvées en ligne. Visitez
www.AromaCo.com/Support.



Answers to many common
questions and even replacement
parts can be found online. Visit
www.AromaCo.com/Support.



Aroma's customer service
experts are happy to help. Call
us toll-free at **1-800-276-6286**.



**Questions or concerns about
your rice cooker?**
Before returning to the store...

AROMA®

Instruction Manual Rice Cooker & Food Steamer





Félicitations pour votre achat du Cuiséur à Riz Digital de 8 Tasses d'Arôma®. En un rien de temps, vous cuisinerez du riz fantastique, digne d'un restaurant, au simple toucher d'un bouton! Que ce soit du grain long, moyen ou court, ce cuiséur est spécialement calibré pour préparer toutes les variétés de riz, incluant le riz brun à grain entier qui est difficile à cuire, à la perfection.

Outre le riz, votre nouveau Cuiséur à riz Arôma® est idéal pour des repas sants en une seule casserole. Le tiroir à vapeur pratique s'insère directement au-dessus du riz, vous permettant de cuire des viandes et des légumes frais et juteux en même temps, dans la même marmite. La cuisson des aliments à la vapeur conserve leur saveur et leur nutriments naturels sans huile ni de gras ajoutés, pour des repas qui sont aussi nutritifs et faibles en calories qu'ils sont faciles à faire.

Mais cela ne se termine pas ici. Votre nouveau cuiséur pour le riz est également excellent pour les soupes, les ragôts, les bouillons, les gumbos, le jambalaya, les omelettes à déjeuner, les trempettes et même les desserts. Plusieurs recettes délicieuses sont incluses à la fin de ce manuel, et des recettes additionnelles sont disponibles en ligne à www.AromaCo.com.

Ce manuel contient des instructions pour l'utilisation de votre cuiséur à riz et ses réglages numériques préprogrammés très commodes, ainsi que tous les accessoires inclus. Il y a également des tableaux de mesures utiles pour cuire le riz et pour la cuisson à la vapeur.

Pour plus d'information sur votre cuiséur à riz Arôma®, ou pour l'entretenir du produit, des recettes et d'autres idées de solutions pour les petits électroménagers, veuillez nous visiter en ligne à www.AromaCo.com.



Publié par :
Arôma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2011 Arôma Housewares Company.
Tous droits réservés.



Published By:
Arôma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2011 Arôma Housewares Company
All rights reserved.



Congratulations on your purchase of the Arôma® 8-Cup Digital Rice Cooker. In no time at all, you'll be making fantastic, restaurant-quality rice at the touch of a button! Whether long, medium or short grain, this cooker is specially calibrated to prepare all varieties of rice, including tough-to-cook whole grain brown rice, to fluffy perfection.

In addition to rice, your new Arôma® Rice Cooker is ideal for healthy, one-pot meals. The convenient steam tray inserts directly over the rice, allowing you to cook moist, fresh meats and vegetables at the same time, in the same pot. Steaming foods locks in their natural flavor and nutrients without added oil or fat, for meals that are as nutritious and low-calorie as they are easy.

But it doesn't end there. Your new rice cooker is also great for soups, stews, stocks, gumbos, jambalaya, breakfast frittata, dips and even desserts! Several delicious recipes are included at the back of this manual, and even more are available online at www.AromaCo.com.

This manual contains instructions for using your rice cooker and its convenient pre-programmed digital settings, as well as all of the accessories included. There are also helpful measurement charts for cooking rice and steaming.

For more information on your Arôma® rice cooker, or for product service, recipes and other home appliance solutions, please visit us online at www.AromaCo.com.



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Important: Read all instructions carefully before first use.**
- Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
- Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the appliance in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- 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.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Aroma® customer service for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by Aroma® Housewares may result in fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.
- Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
- Do not use the appliance for other than its intended use.
- Extreme caution must be used when moving the appliance containing rice, hot oil or other liquids.
- Do not touch, cover or obstruct the steam vent on the top of the rice cooker as it is extremely hot and may cause scalding.
- Use only with a 120V AC power outlet.
- Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
- The rice cooker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electrical circuit is overloaded with other appliances, the appliance may not operate properly.
- Always make sure the outside of the inner cooking pot is dry prior to use. If the inner pot is returned to the cooker when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
- Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause burns.
- Rice should not be left in the inner pot with the “Keep-Warm” function on for more than 12 hours.
- To prevent damage or deformation, do not use the inner pot on a stovetop or burner.
- To disconnect, turn any control to “OFF,” then remove the plug from the wall outlet.
- To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable inner cooking pot provided.



MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les précautions de sécurité de base devraient toujours être suivies lors de l'utilisation d'appareils électriques, incluant les suivantes:

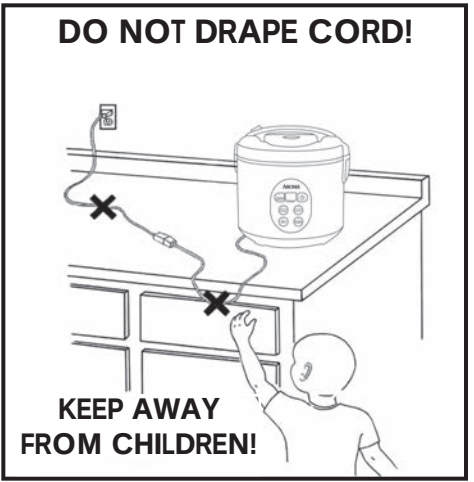
- Important: Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.**
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Utilisez l'appareil sur une surface au niveau, sèche et résistante à la chaleur.
- Pour éviter les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Une supervision de près est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
- Débranchez l'appareil de la prise 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 de l'appareil.
- N'utilisez pas un appareil avec un cordon ou une fiche endommagée ou après une détérioration de l'appareil, ou lorsqu'il a été endommagé de quelconque manière. Contactez le service à la clientèle d'Aroma pour un examen, une réparation ou un ajustement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Aroma Housewares peut donner lieu à un feu, choc électrique ou blessure.
- N'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon toucher les surfaces chaudes ou pendre de la table ou du comptoir.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément chauffant ou dans un four chaud.
- N'utilisez pas l'appareil pour une autre fonction que celle pour laquelle il a été conçu.
- Faites preuve d'extrême prudence lorsque vous transportez l'appareil contenant du riz, de l'huile chaude ou autres liquides.
- Ne touchez pas, ne couvrez pas et n'observez pas l'évent à vapeur sur le dessus du cuiseur à riz, puisqu'il est extrêmement chaud et peut causer des brûlures.
- Utilisez l'appareil uniquement avec une prise de courant de 120V AC.
- Débranchez-le toujours depuis la base de la prise murale. Ne tirez jamais sur le cordon.
- Le cuiseur à riz doit fonctionner sur un circuit électrique séparé des autres appareils électriques. L'appareil pourrait ne pas fonctionner correctement si le circuit est surchargé avec d'autres appareils.
- Assurez-vous toujours que l'extérieur de la marmite intérieure est sec avant de l'utiliser. Si la marmite intérieure est remise dans le cuiseur lorsqu'elle est mouillée, cela pourrait causer des dommages ou entraîner le mauvais fonctionnement du produit.
- Soyez très prudent lors de l'ouverture du couvercle pendant ou après la cuisson. La vapeur chaude qui s'en échappera pourrait causer des brûlures.
- Le riz ne devrait pas être laissé dans la marmite avec la fonction « Réchaud » en marche pour plus de 12 heures.
- Pour prévenir les dommages ou la déformation, n'utilisez pas la marmite intérieure sur la cuisinière ou sur un brûleur.
- Pour débrancher, tournez la commande à OFF (arrêt) puis retirez la fiche de la prise murale.
- Pour réduire les risques de chocs électriques, n'utilisez que le contenant amovible pour la cuisson (marmite) qui vous est fourni.



IMPORTANT SAFEGUARDS

Short Cord Instructions

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks 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.



Polarized Plug

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

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.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

CET APPAREIL EST CONÇU UNIQUEMENT POUR ÊTRE UTILISÉ À L'INTÉRIEUR.



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.

Utilisation Du Cordon Court

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.

IDENTIFICATION DES PIÈCES



Commandes Numériques



Touche de Mise en Marche
La touche MISE EN MARCHE sert à mettre en marche et à éteindre le cuisinier à riz.



Retardateur
La touche RETARDATEUR permet au riz d'être prêt lorsque vous en avez besoin. Ajoutez de l'eau et du riz le matin, et revenez à la maison avec du riz délicieux et prêt à déguster!



Riz Blanc
La touche RIZ BLANC prépare automatiquement un riz digne d'un restaurant.



Riz Brun
La touche RIZ BRUN est idéale pour la cuisson parfaite de riz brun et d'autres grains entiers difficiles à cuire.



Pour Faire Cuire à la Vapeur
La touche VAPEUR est parfaite pour la fabrication de plats d'accompagnement et de plats principaux bons pour la santé. Réglez d'abord le temps de cuisson nécessaire, il commencera à faire le décompte lorsque l'eau atteindra le point d'ébullition, et s'éteindra lorsque le sera écoulé.



Réchaud
La touche RÉCHAUD est parfaite pour garder les aliments chauds et prêts à servir. Le cuisinier à riz passe automatiquement au mode Réchaud lorsque le riz est prêt.

Évent à Vapeur

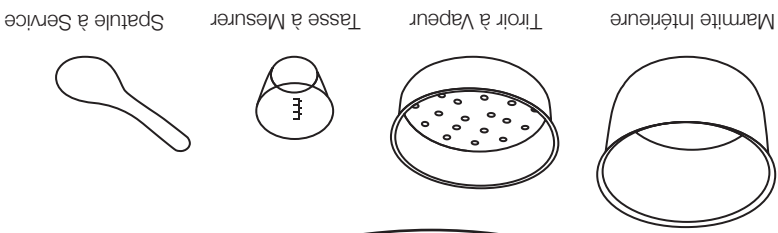
Poignée

Couvercle

Collecteur de Condensation

Tableau de Commandes

Bouton de relâche



PARTS IDENTIFICATION



Digital Controls



Power Button
The POWER button turns the rice cooker on and off.



Delay Timer
The DELAY TIMER button allows for rice to be ready right when it's needed. Add rice and water in the morning and come home to delicious rice ready to eat!



White Rice
The WHITE RICE button cooks restaurant-quality rice automatically.



Brown Rice
The BROWN RICE button is ideal for cooking brown rice and other tough-to-cook whole grains to perfection.



Steam
The STEAM button is perfect for healthy sides and main courses. Set the time food needs to steam, it will begin to countdown once water reaches a boil and shut off once time has elapsed.



Keep-Warm
The KEEP-WARM button is perfect for keeping food warm and ready to serve. The rice cooker automatically switches over to "Keep-Warm" once rice is finished cooking.



REMARQUE

- N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampons à recurer.
- Ne plongez jamais le cuisEUR, le cordon ou la fiche dans l'eau.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Lisez toutes les instructions et les précautions importantes.

2. Retirez tout le matériel d'emballage, et assurez-vous que tous les articles ont été reçus en bon état.

3. Déchirez tous les sacs de plastiques car ils représentent un risque pour les enfants.

4. Nettoyez l'évent à vapeur et tous les autres accessoires dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincez, et séchez-les bien.

5. Retirez la marmite intérieure du cuisEUR et nettoyez à l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez soigneusement avant de remettre dans le cuisEUR.

6. Essuyez l'appareil avec un chiffon humide.

BEFORE FIRST USE



1. Read all instructions and important safeguards.

2. Remove all packaging materials and check that all items have been received in good condition.

3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.

4. Wash steam vent and all other accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

5. Remove the inner cooking 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.

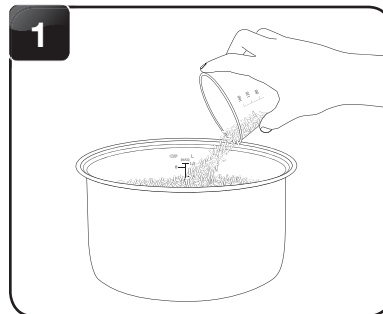


NOTE

- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Do not immerse the rice cooker base, cord or plug in water at any time.



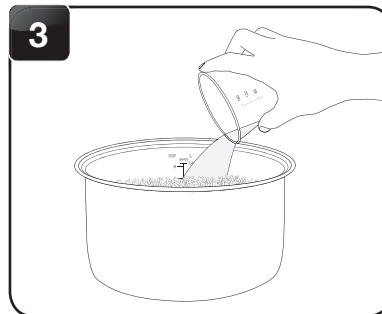
TO COOK RICE



1 Using the provided measuring cup, add rice to the inner cooking pot.



2 Rinse rice to remove excess starch. Drain.



3 Fill with water to the line which matches the number of cups of rice being cooked.



4 Place the inner cooking pot into the rice cooker.



NOTE

- Before placing the inner cooking pot into the rice cooker, check that it is dry and free of debris. Adding the inner cooking pot when wet may damage the rice cooker.

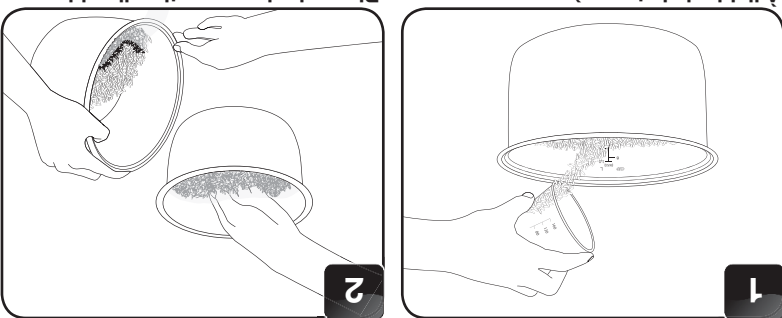


HELPFUL HINTS

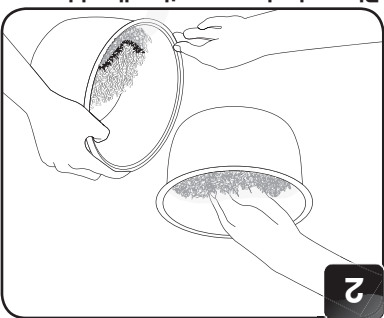
- If you misplace the measuring cup, a ¾ standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.
- For approximate rice cooking times and suggested rice/water ratios, see the "Rice/Water Measurement Table" on **page 8**.



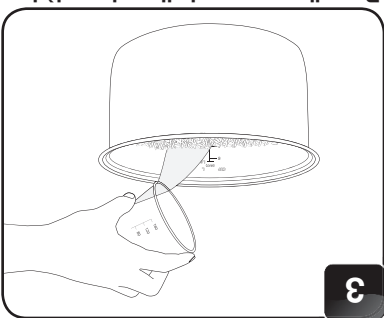
POUR CUIRE LE RIZ



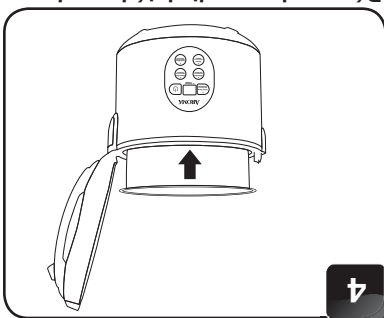
1



2



3



4

A l'aide de la tasse à mesurer fournie à cet effet, ajoutez le riz dans excès. Egouttez.

Rincez le riz pour retirer l'amidon en excès. Egouttez.

Remplissez avec de l'eau jusqu'à la ligne qui correspond au nombre de tasses de riz à cuire.

Déposez la marmite intérieure dans le cuiseur à riz.



CONSEILS UTILES

- Si vous avez égaré la tasse à mesurer, ¾ d'une tasse standard représente un remplacement exact.
- Pour ajouter une dimension de saveur supplémentaire au riz, essayez de remplacer une variété préférée bouillon de viande ou de légumes. Le ratio de bouillon au de riz sera la même que ratio d'eau au riz.
- Pour les temps de cuisson approximatifs pour le riz, et pour les ratios riz/eau suggérés, veuillez consulter le tableau « Tableau de mesure Riz/Eau » à la **page 8**.



REMARQUE

- Avant de déposer la marmite intérieure dans le cuiseur à riz, assurez-vous qu'elle est sèche et exempte de débris. Déposer la marmite lorsqu'elle est mouillée peut endommager le cuiseur à riz.



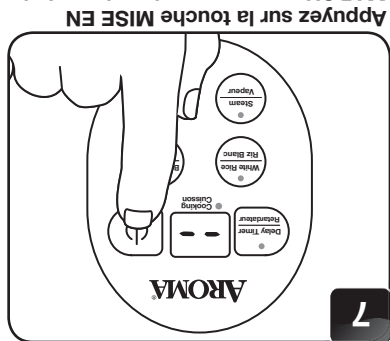
- Le riz brun requiert un cycle de cuisson beaucoup plus long que les autres variétés de riz en raison des couches de son supplémentaires sur les grains. La fonction Riz Brun sur ce cuitseur à riz donne du temps supplémentaire et règle la chaleur afin de faire cuire le riz correctement. S'il semble que le cuitseur à riz ne chauffe pas immédiatement sur le mode Riz Brun, cela est dû à une faible chaleur du cycle de trempage qui procède le cycle de cuisson pour produire de meilleurs résultats avec le riz brun.



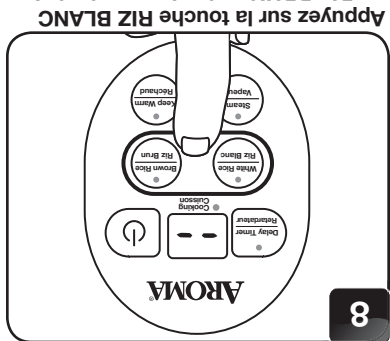
Fermez le couvercle fermement.



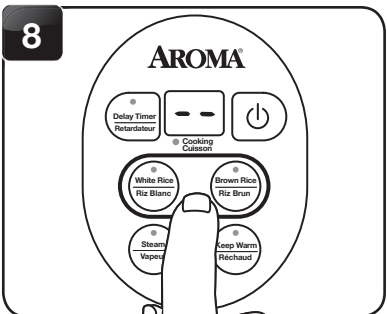
Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale disponible.



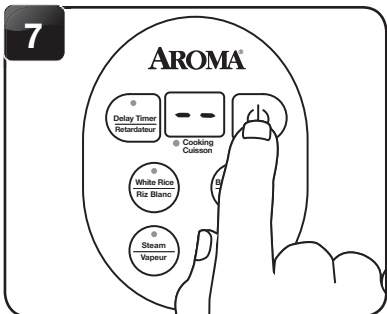
Appuyez sur la touche MISE EN MARCHÉ pour mettre le cuitseur à riz en marche.



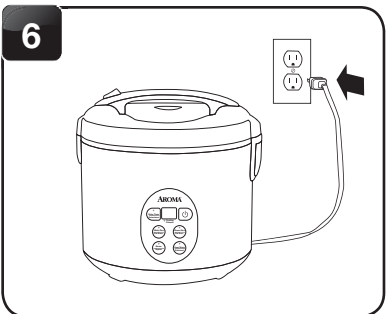
Appuyez sur la touche RIZ BLANC ou RIZ BRUN, selon le type de riz à cuire.



Press the **WHITE RICE** or **BROWN RICE** button, depending upon the type of rice being cooked.



Press the **POWER** button to turn on the rice cooker.



Plug the rice cooker into an available outlet.



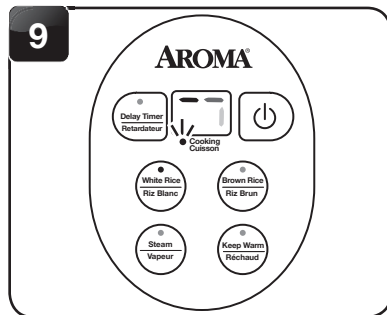
Close the lid securely.



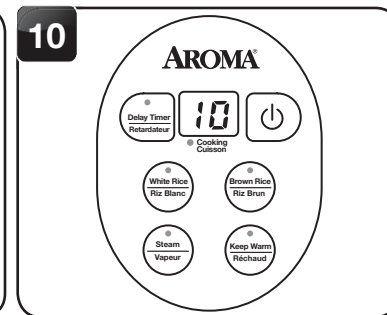
NOTE

- Brown rice requires a much longer cooking cycle than other rice varieties due to the extra bran layers on the grains. The "Brown Rice" function on this rice cooker allows extra time and adjusted heat settings in order to cook the rice properly. If it appears the rice cooker is not heating up immediately on the "Brown Rice" setting, this is due to a low-heat soak cycle that precedes the cooking cycle to produce better brown rice results.

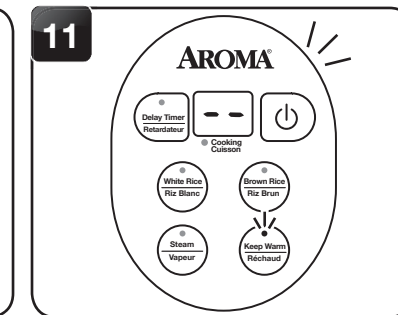
TO COOK RICE



The rice cooker will begin cooking. The **COOKING INDICATOR LIGHT** will illuminate and the digital display will show a “chasing” pattern.



The digital display will show a countdown for the final 10 minutes of cook time.



Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to “Keep-Warm.”

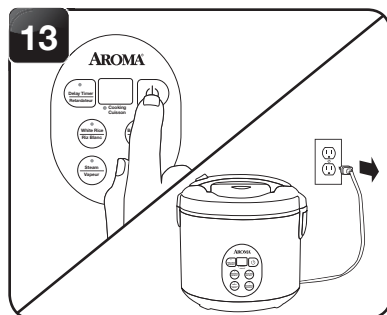


For better results, stir the rice with the serving spatula to distribute any remaining moisture.



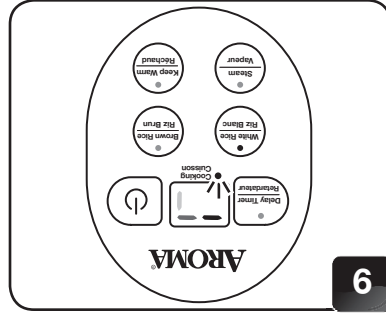
NOTE

- Rice should not be left in the rice cooker on “Keep-Warm” for more than 12 hours.

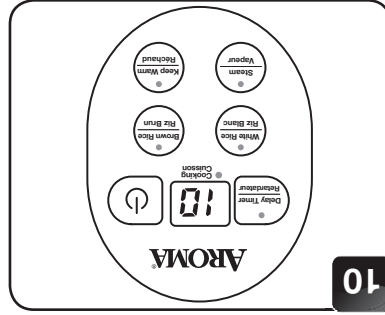


When finished serving rice, turn the rice cooker off by pressing the **POWER** button twice and unplug the power cord.

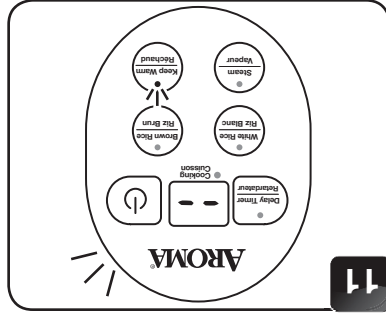
POUR CUIRE LE RIZ



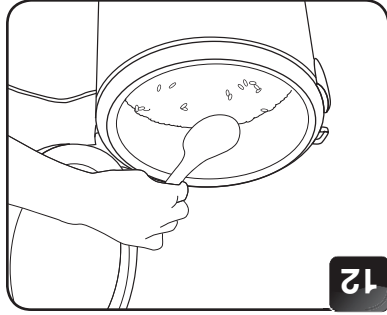
Le cuitseur à riz commencera la cuisson. La **LUMIÈRE INDICATRICE DE CUISSON** s'illuminera et l'afficheur numérique affichera un motif de « filetage ».



L'afficheur numérique affichera un compte à rebours pour les 10 minutes finales de cuisson.



Lorsque le riz est terminé, le cuitseur à riz émettra un bip et basculera automatiquement au « Réchaud ».

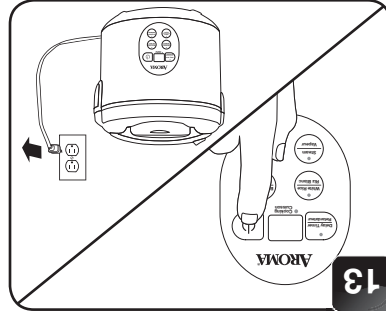


Pour de meilleurs résultats, mélangez le riz avec la spatule de service pour distribuer le reste de l'humidité.



REMARQUE

- Le riz ne devrait pas être laissé dans le cuitseur à riz en mode Réchaud plus de 12 heures.



Lorsque vous avez terminé de servir le riz, éteignez le cuitseur à riz en appuyant sur la touche **MISE EN MARCHÉ** deux fois, et débranchez le cordon d'alimentation.



- Rincez le riz avant de le placer dans la marmite intérieure pour enlever l'excès de son et d'arimidon. Cela permettra de réduire le brunissement et l'effet collant au fond de la marmite.
- Vous voulez du riz brun parfait sans avoir à attendre? Utilisez la « Retardateur ». Il suffit d'ajouter le riz et l'eau le matin et de régler la « Retardateur » pour le moment où le riz sera requis en soirée.
- Ce tableau n'est qu'un guide général pour les mesures. Comme il y a plusieurs différents types de riz disponibles (voir « À propos du Riz » à la page 21), les mesures riz/eau peuvent varier.

RIZ NON CUIT	LIGNE D'EAU À L'INTÉRIEUR DE LA MARMITE	MESURE APPROXIMATIVE DE RIZ CUIT	TEMPS DE CUISSON
1 Tasses	Ligne 1	2 Tasses	RIZ BLANC: 26-35 Min. RIZ BRUN: 55-65 Min.
2 Tasses	Ligne 2	4 Tasses	RIZ BLANC: 28-37 Min. RIZ BRUN: 60-70 Min.
3 Tasses	Ligne 3	6 Tasses	RIZ BLANC: 30-39 Min. RIZ BRUN: 65-75 Min.
4 Tasses	Ligne 4	8 Tasses	RIZ BLANC: 32-41 Min. RIZ BRUN: 70-80 Min.

TABLEAU DE MESURE RIZ/EAU



RICE/WATER MEASUREMENT TABLE

UNCOOKED RICE	RICE WATER LINE INSIDE POT	APPROX. COOKED RICE YIELD	COOKING TIMES
1 Cup	Line 1	2 Cups	WHITE RICE: 26-35 Min. BROWN RICE: 55-65 Min.
2 Cups	Line 2	4 Cups	WHITE RICE: 28-37 Min. BROWN RICE: 60-70 Min.
3 Cups	Line 3	6 Cups	WHITE RICE: 30-39 Min. BROWN RICE: 65-75 Min.
4 Cups	Line 4	8 Cups	WHITE RICE: 32-41 Min. BROWN RICE: 70-80 Min.



HELPFUL HINTS

- Rinse rice before placing it into the inner pot to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot.
- Want perfect brown rice without the wait? Use the “Delay Timer.” Simply add rice and water in the morning and set the “Delay Timer” for when rice will be needed that night.
- This chart is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available (see “About Rice” on **page 21**), rice/water measurements may vary.

- If you misplace the measuring cup, a ¾ standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.
- For approximate rice cooking times and suggested rice/water ratios, see the “Rice/Water Measurement Table” on **page 8**.



HELPFUL
HINTS

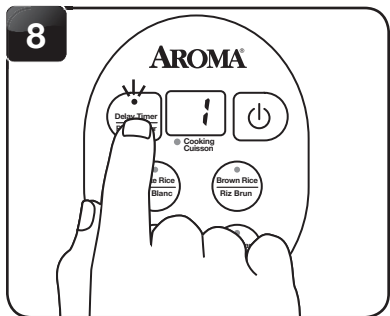
- Before placing the inner cooking pot into the rice cooker, check that it is dry and free of debris. Adding the inner cooking pot when wet may damage the rice cooker.



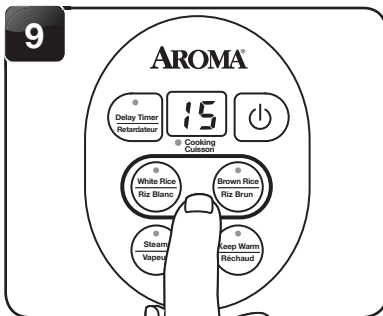
NOTE

15 TO USE THE DELAY TIMER

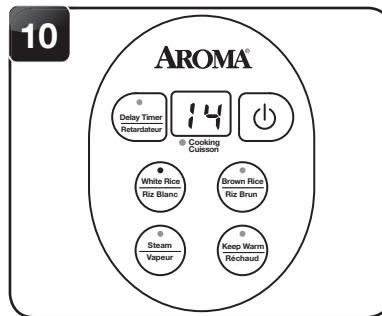
Follow steps 1 to 7 of “To Cook Rice” beginning on page 5.



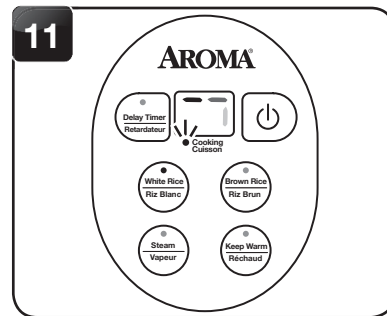
Press the **DELAY TIMER** button. Each press increases in one hour increments. It may be set to have rice ready in 1 to 15 hours.



Once the needed time is selected, press the **WHITE RICE** or **BROWN RICE** button, depending upon the type of rice being cooked.



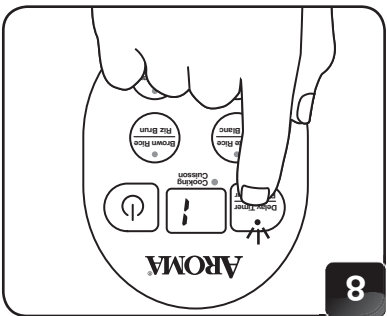
The digital display will countdown from the time selected.



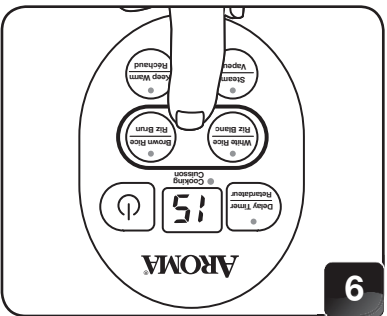
The rice cooker will begin cooking. The **COOKING INDICATOR LIGHT** will illuminate and the digital display will show a “chasing” pattern.

15 POUR UTILISER LE RETARDATEUR

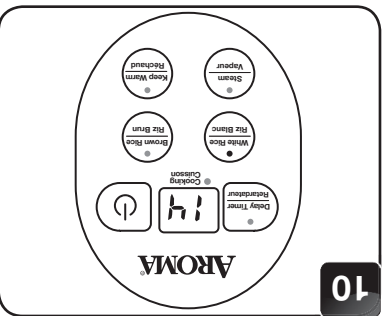
Suivre les étapes 1 à 7 de la section intitulée « Pour Cuire Le Riz » qui commence à la page 5.



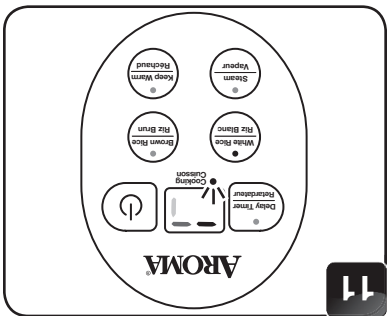
Appuyez sur la touche **RETARDATEUR**. Chaque pression du bouton ajoute une heure. Le cuseur peut être réglé pour avoir du riz prêt dans une période de 1 à 15 heures.



Une fois la période désirée sélectionnée, appuyez sur la touche **RIZ BLANC** ou **RIZ BRUN**, selon le type de riz à être cuit.



L'afficheur numérique effectuera un décompte à partir de la période de cuisson sélectionnée.



Le cuseur à riz commencera la cuisson. La **LUMIERE INDICATRICE DE CUISSON** s'illuminera et l'afficheur numérique affichera un motif de « filetage ».

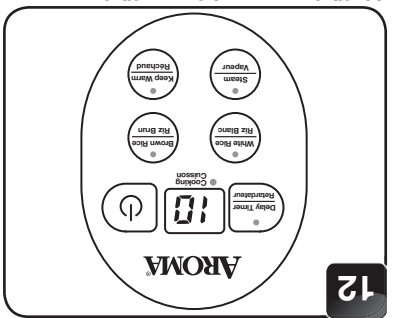
CONSEILS



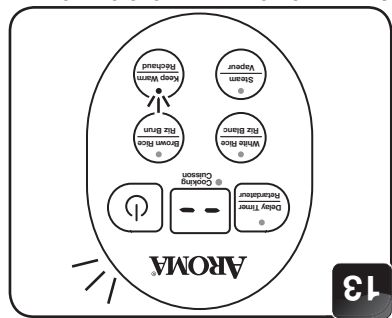
- Si vous avez égaré la tasse à mesurer, ¾ d'une tasse standard représente un remplacement exact.
- Pour ajouter une dimension de saveur supplémentaire au riz, essayez de remplacer une variété préférée bouillon de viande ou de légumes. Le ratio de bouillon au de riz sera la même que ratio d'eau au riz.



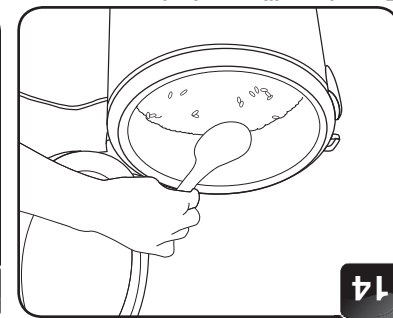
- Le riz ne devrait pas être laissé dans le cuitseur à riz en mode Réchaud plus de 12 heures.



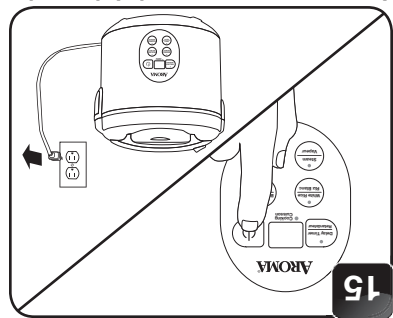
L'afficheur numérique affichera un compte à rebours pour les 10 minutes finales de cuisson.



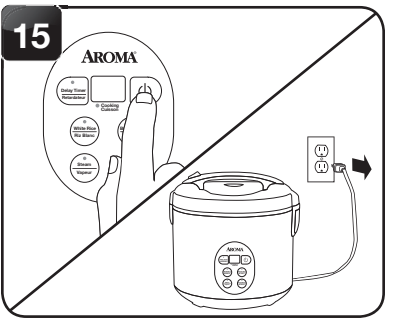
Lorsque le riz est terminé, le cuitseur à riz émettra un bip et basculera automatiquement au « Réchaud ».



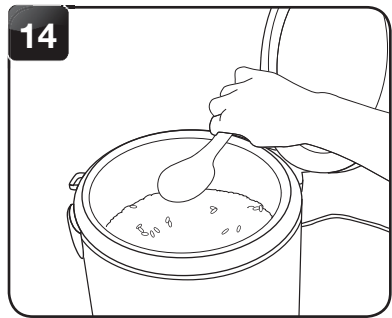
Pour de meilleurs résultats, mélangez le riz avec la spatule de service pour distribuer le reste de l'humidité.



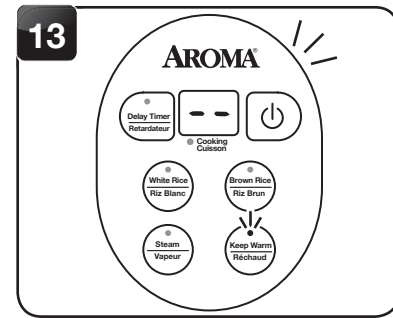
Lorsque vous avez terminé de servir le riz, éteignez le cuitseur à riz en appuyant sur la touche MISE EN MARCHÉ deux fois, et débranchez le cordon d'alimentation.



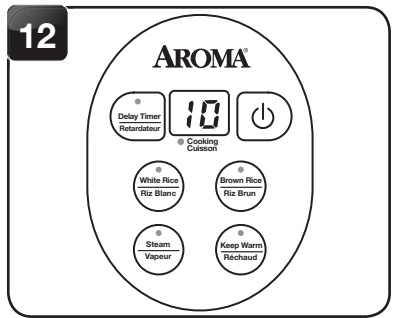
When finished serving rice, turn the rice cooker off by pressing the POWER button twice and unplug the power cord.



For better results, stir the rice with the serving spatula to distribute any remaining moisture.



Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to “Keep-Warm.”



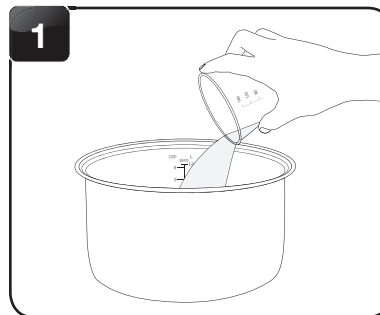
The digital display will show a countdown for the final 10 minutes of cook time.



NOTE

- Rice should not be left in the rice cooker on “Keep-Warm” for more than 12 hours.

TO STEAM



1 Add water to the inner cooking pot.



2 Place the inner cooking pot into the rice cooker.



3 Place food to be steamed onto the steam tray.



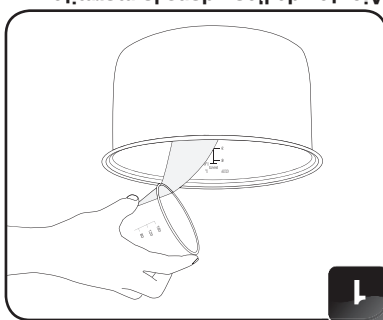
4 Place the steam tray into the rice cooker.



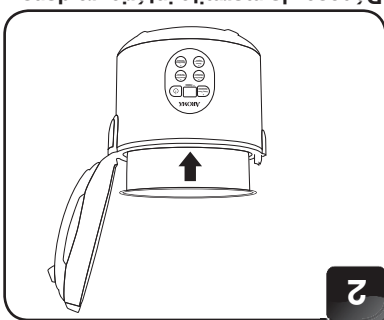
HELPFUL HINTS

- Smaller foods may be placed on a heat-proof dish and then placed onto the steam tray. Parchment paper or aluminum foil may be used as well. Place the paper/foil in the center of the steam tray and ensure it does not create a seal along the bottom of the steam tray. For best results, it is recommended to puncture small holes in the paper/foil.
- For suggested steaming times and water amounts, see the meat and vegetable steaming tables on **page 16**.

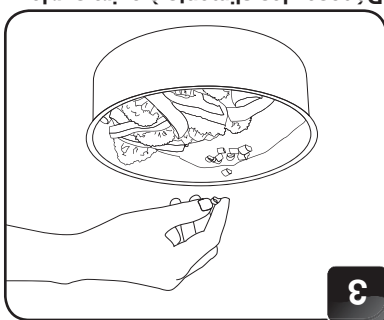
POUR CUIRE À LA VAPEUR



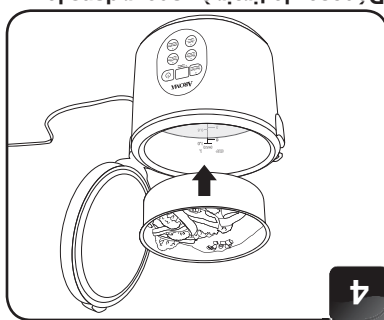
1 Ajoutez de l'eau dans la marmite intérieure.



2 Déposez la marmite intérieure dans le cuiseur à riz.



3 Déposez les aliments à cuire sur le tiroir à vapeur.



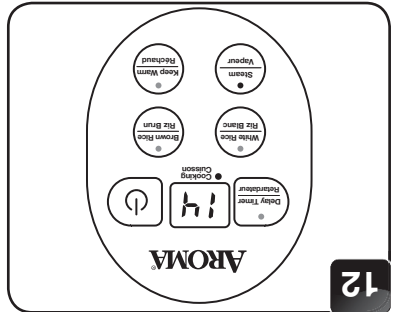
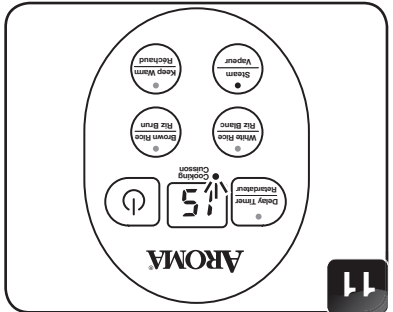
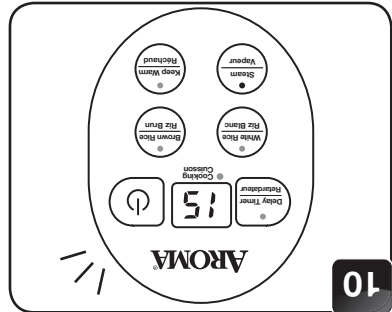
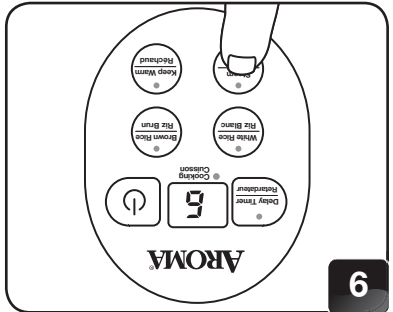
4 Déposez le tiroir à vapeur dans le cuiseur à riz.



CONSEILS UTILES

- Les plus petits aliments peuvent être déposés sur une assiette résistante à la chaleur, déposée sur le tiroir à vapeur. Du papier parchemin ou d'aluminium peut également être utilisé. Déposez le papier au centre du tiroir à vapeur et assurez-vous que cela ne bouche pas le fond du tiroir à vapeur. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé de perforer de petits trous dans le papier.
- Pour obtenir les suggestions de temps de cuisson et de quantités d'eau, veuillez consulter les tableaux pour la cuisson pour la viande et les légumes à la **page 16**.

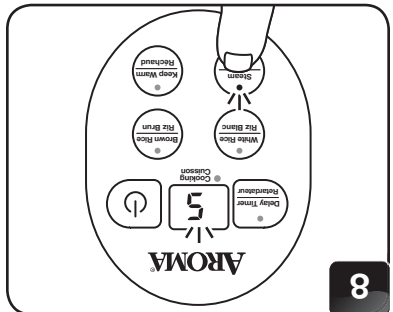
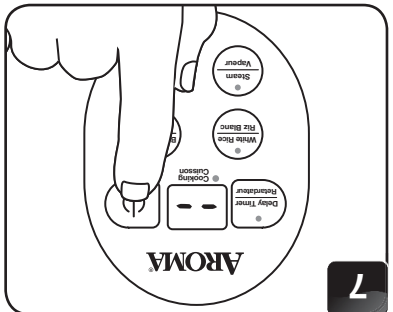
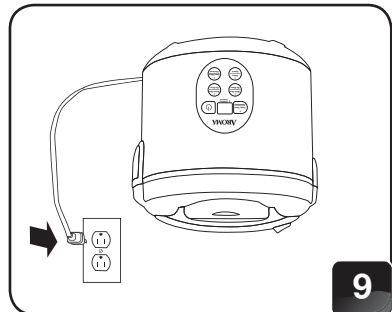
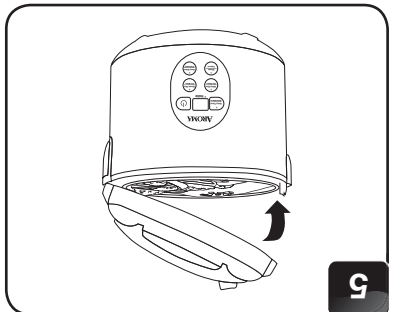
minutes, il retournera à un cycle de 5 minutes, jusqu'à 30 minutes. Après 30 minutes, jusqu'à la période de cuisson d'une augmentation sur la touche VAPÉUR



Une fois la période désirée sélectionnée, le cuit à la vapeur émettra un signal sonore pour indiquer qu'il est réglé à la période indiquée. Il sonnera à nouveau et l'afficheur arrêtera de clignoter, indiquant qu'il est réglé.

Le cuit à la vapeur commencera à cuire. Le voyant lumineux cuisson s'illuminera.

Lorsque l'eau atteindra le point d'ébullition, l'afficheur numérique fera un décompte par tranche d'une minute depuis le temps sélectionné.

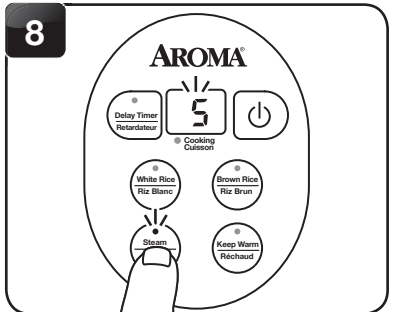


Fermez le couvercle fermement.

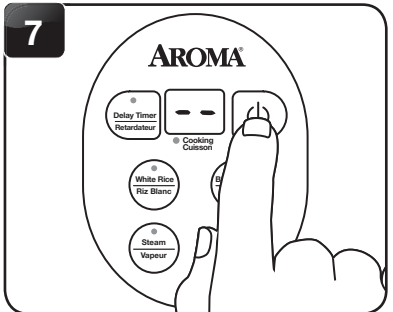
Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale disponible.

Appuyez sur la touche MISE EN MARCHÉ pour mettre le cuit à la vapeur en marche.

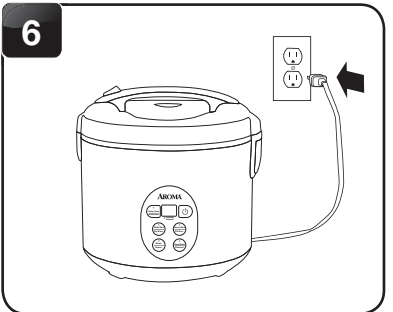
Appuyez sur le bouton VAPÉUR. L'afficheur numérique affichera un 5 clignotant pour représenter cinq minutes de temps de vapeur.



Press the STEAM button. The digital display will show a flashing 5 to represent five minutes of steam time.



Press the POWER button to turn the rice cooker on.



Plug the power cord into an available outlet.

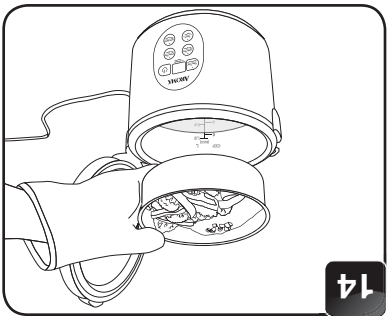


Close the lid securely.

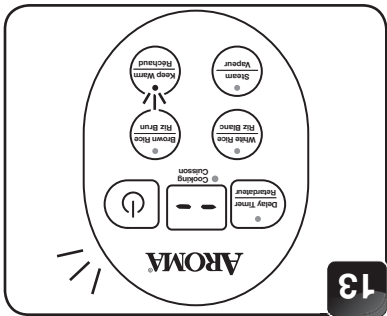
POUR CUIRE À LA VAPEUR



Éteignez le cuisinier à riz en appuyant sur la touche **MISE EN MARCHÉ** deux fois, et débranchez le cordon d'alimentation.

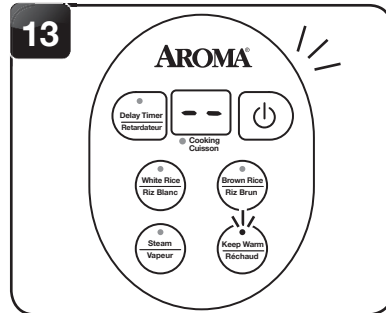


Vérifiez si les aliments sont prêts. Si la cuisson à la vapeur est terminée, retirez les aliments immédiatement pour éviter de trop les cuire.

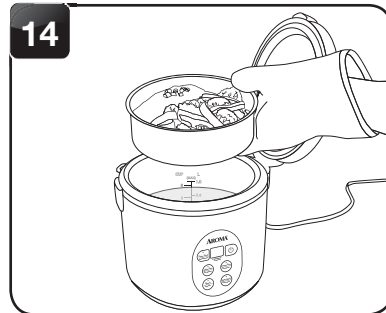


Lorsque le temps sélectionné est écoulé, le cuisinier à riz émettra un bip et basculera au mode « Réchaud ».

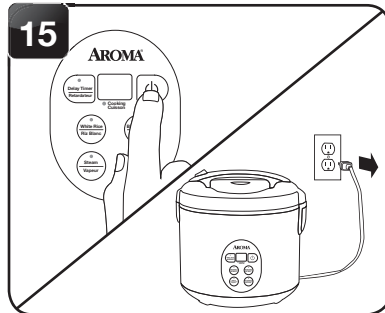
TO STEAM



Once the selected time has passed, the rice cooker will beep and switch to "Keep-Warm" mode.



Check steamed food for doneness. If finished steaming, remove food immediately to avoid overcooking.



Turn the rice cooker off by pressing the **POWER** button twice and unplug the power cord.

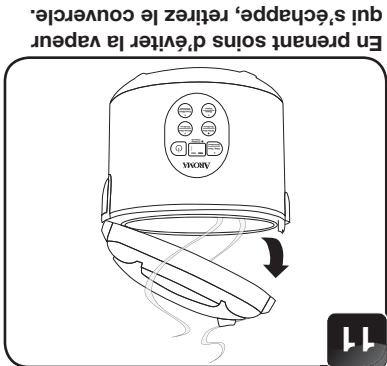
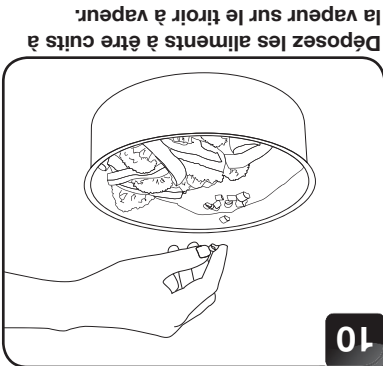


- Ne tentez pas de cuire plus de **2 tasses de riz (non cuit)** si vous faites cuire à la vapeur et faites cuire du riz simultanément.
- Le riz ne devrait pas être laissé dans le cuiseur à riz en mode Réchaud plus de 12 heures.

POUR CUIRE À LA VAPEUR ET CUIRE DU RIZ



Suivre les étapes 1 à 9 de la section intitulée « Pour Cuire Le Riz » qui commence à la page 5.



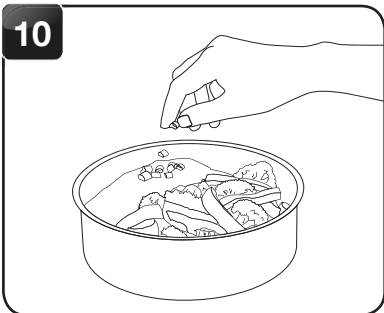
Close the lid securely.



Place steam tray into the rice cooker.



Using caution to avoid escaping steam, open the lid.



Place food to be steamed onto the steam tray.



NOTE

- Do not attempt to cook more than **2 cups (uncooked)** of rice if steaming and cooking rice simultaneously.
- Rice should not be left in the rice cooker on "Keep-Warm" for more than 12 hours.

TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE

Follow steps 1 to 9 of "To Cook Rice" beginning on page 5.





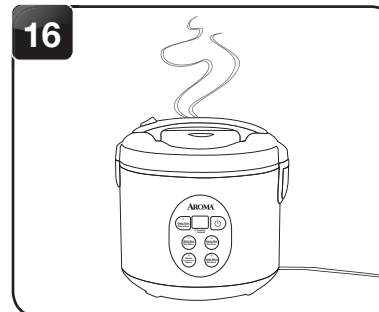
TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE



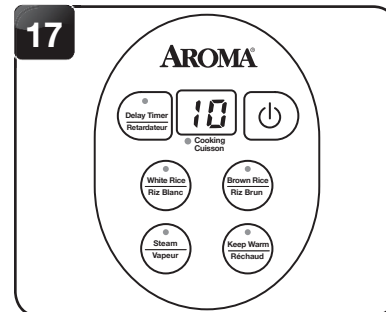
Using caution, open the lid to check food for doneness.



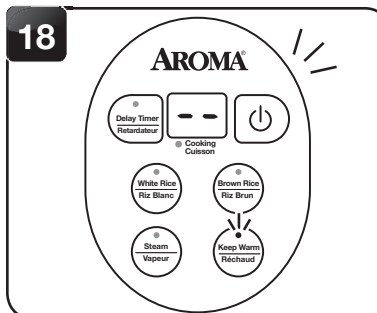
If food is finished steaming, remove steam tray.



Allow the rice cooker to continue cooking rice.



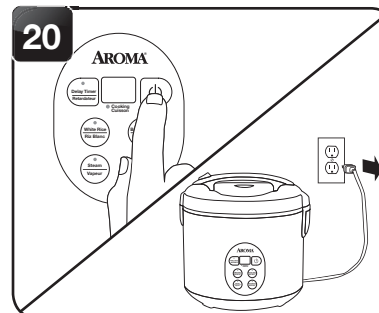
The digital display will show a countdown for the final 10 minutes of cook time.



Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to "Keep-Warm."



For best results, stir the rice with the serving spatula to distribute any remaining moisture.



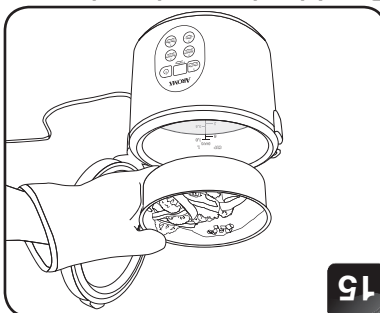
When finished serving rice, turn the rice cooker off by pressing the POWER button twice and unplug the power cord.



POUR CUIRE À LA VAPEUR ET CUIRE DU RIZ



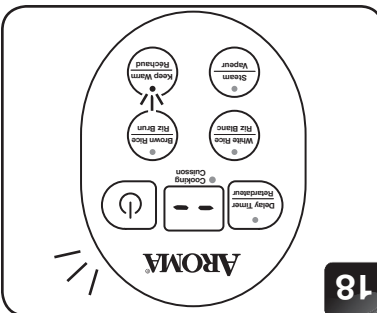
En faisant preuve de prudence, ouvrez le couvercle pour vérifier si les aliments sont prêts.



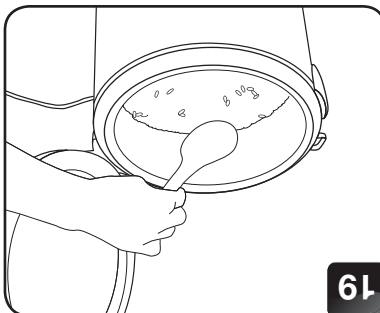
Pour éviter de trop cuire, retirez les aliments cuits à la vapeur immédiatement lorsqu'ils sont cuits.



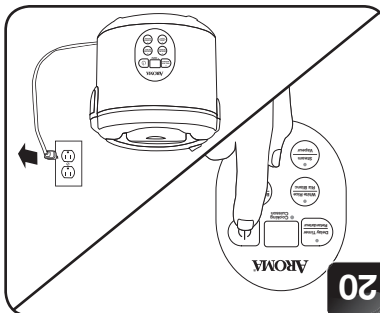
Laissez le cuiseur à riz continuer à cuire le riz.



Lorsque le riz est terminé, le cuiseur à riz émettra un bip et basculera automatiquement au « Réchaud ».



Pour obtenir de meilleurs résultats, mélangez le riz avec la spatule de service pour distribuer le reste de l'humidité.



Lorsque vous avez terminé de servir le riz, éteignez le cuiseur à riz en appuyant sur la touche MISE EN MARCHÉ deux fois, et débranchez le cordon d'alimentation.

L'afficheur numérique affichera un compte à rebours pour les 10 minutes finales de cuisson.

LÉGUME	CANTIDAD DE AGUAQUANTITÉ D'EAU	DURÉE DE LA CUISSON À LA VAPEUR
Asperges	¾ Tasse	20 Minutes
Brocoli	½ Tasse	15 Minutes
Chou	1 Tasse	25 Minutes
Carottes	1 Tasse	25 Minutes
Chou-fleur	1 Tasse	25 Minutes
Mais	1 Tasse	25 Minutes
Aubergines	1 ¼ Tasses	30 Minutes
Haricots Verts	1 Tasse	15 Minutes
Pois	¾ Tasse	20 Minutes
Épinards	¾ Tasse	20 Minutes
Courges	¾ Tasse	20 Minutes
Courgettes	¾ Tasse	20 Minutes

- Puisque la plupart des légumes n'absorbent qu'une petite quantité d'eau, vous n'avez pas besoin d'augmenter la quantité d'eau pour les grosses quantités de légumes.
- Les temps de cuisson à la vapeur peuvent varier selon la coupe de viande utilisée.
- Dans le but de vous assurer que la viande ait le meilleur goût possible, et pour éviter les maladies, assurez-vous que la viande soit entièrement cuite avant de la servir. Si elle ne l'est pas, ajoutez simplement de l'eau dans la marmite intérieure et répétez le processus de cuisson jusqu'à ce que la viande soit cuite adéquatement.
- L'altitude, l'humidité et la température extérieure affectera le temps de cuisson.
- Les tableaux pour la cuisson à la vapeur ne sont qu'une référence. Les temps de cuisson réels peuvent varier.

VIANDE	QUANTITÉ D'EAU	TEMPS DE CUISSON À LA VAPEUR	TEMPÉRATURE INTÉRIÈRE SÉCURITAIRE
Poisson	2 Tasses	25 Min.	140°
Poulet	2 ½ Tasses	30 Min.	165°
Porc	2 ½ Tasses	30 Min.	160°
Boeuf	2 ½ Tasses	Medium = 25 Min. Medium-Bien Cuit = 30 Min. Bien Cuit = 33 Min.	160°

Tableau De Cuisson De La Viande À La Vapeur

Tableau De Cuisson Des Légumes À La Vapeur

STEAMING TABLES

Meat Steaming Table

MEAT	AMOUNT OF WATER	STEAMING TIME	SAFE INTERNAL TEMPERATURE
Fish	2 Cups	25 Min.	140°
Chicken	2½ Cups	30 Min.	165°
Pork	2½ Cups	30 Min.	160°
Beef	2½ Cups	Medium = 25 Min. Medium-Well = 30 Min. Well = 33 Min.	160°

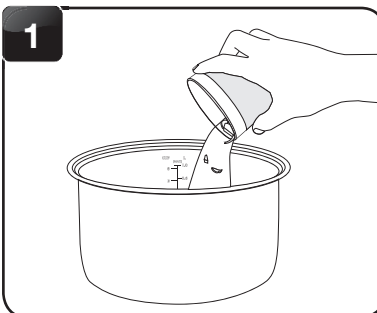
- HELPFUL HINTS
- Since most vegetables only absorb a small amount of water, **there is no need to increase the amount of water with a larger serving of vegetables.**
 - Steaming times may vary depending upon the cut of meat being used.
 - To ensure meat tastes its best, and to prevent possible illness, check that meat is completely cooked prior to serving. If it is not, simply place more water in the inner cooking pot and repeat the cooking process until the meat is adequately cooked.
- NOTE
- Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
 - These steaming charts are for reference only. Actual cooking times may vary.

Vegetable Steaming Table

VEGETABLE	AMOUNT OF WATER	STEAMING TIME
Asparagus	¾ Cup	20 Minutes
Broccoli	½ Cup	15 Minutes
Cabbage	1 Cup	25 Minutes
Carrots	1 Cup	25 Minutes
Cauliflower	1 Cup	25 Minutes
Corn	1 Cup	25 Minutes
Eggplant	1¼ Cups	30 Minutes
Green Beans	1 Cup	15 Minutes
Peas	¾ Cup	20 Minutes
Spinach	¾ Cup	20 Minutes
Squash	¾ Cup	20 Minutes
Zucchini	¾ Cup	20 Minutes



TO COOK SOUPS, STEWS OR CHILIS



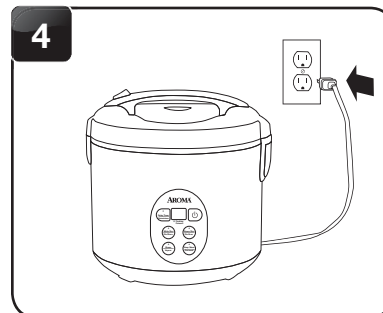
1 Add ingredients to the inner cooking pot.



2 Place the inner cooking pot into the rice cooker.



3 Close the lid securely.



4 Plug the power cord into an available outlet.

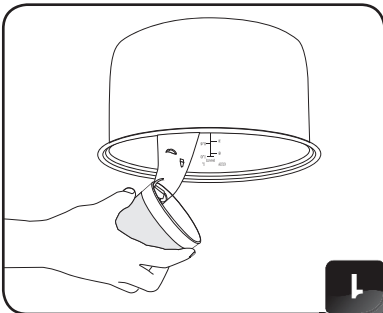


CAUTION

- The rice cooker will not switch to "Keep-Warm" mode until all liquid is boiled away. Follow the recipe carefully and **do not leave the rice cooker unattended.**

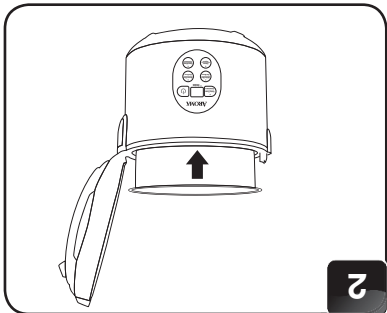


POUR CUISINER DE LA SOUPE, DU CHILI OU DU RAGOUT



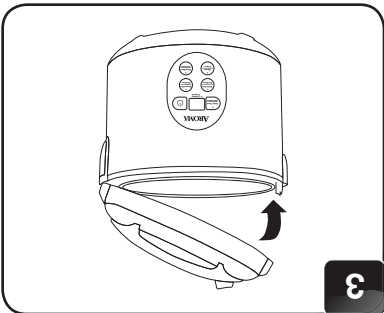
1

Ajoutez les aliments dans la marmite intérieure.



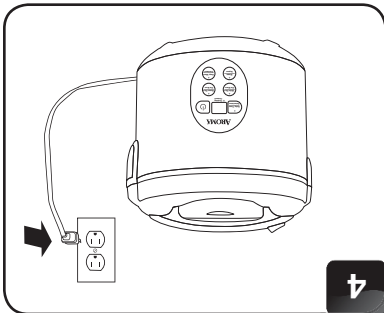
2

Déposez la marmite intérieure dans le cuiseur à riz.



3

Fermez le couvercle fermement.



4

Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale disponible.

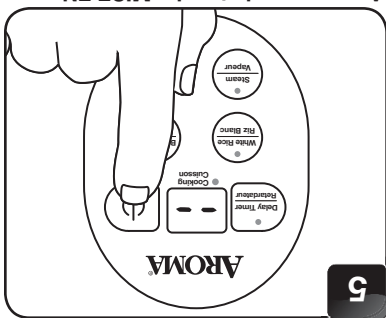


ATTENTION

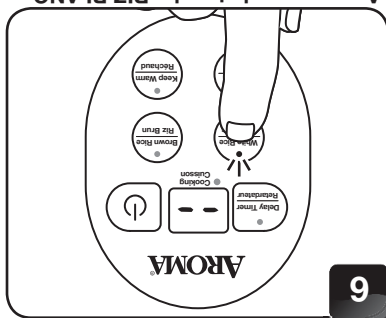
- Le cuiseur à riz ne passera pas en mode Réchaud tant que le liquide ne sera pas entièrement disparu. Suivez la recette attentivement et **ne laissez jamais le cuiseur à riz sans surveillance.**



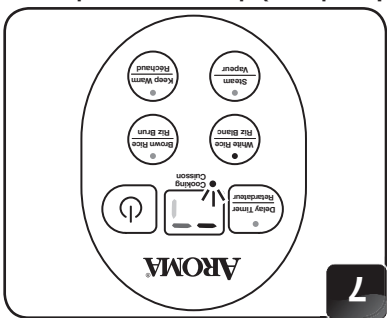
POUR CUISINER DE LA SOUPE, DU CHILI OU DU RAGOÛT



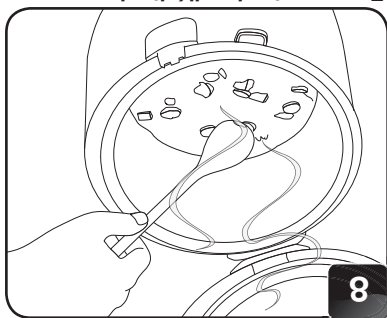
Appuyez sur la touche **MISE EN MARCHÉ** pour mettre le cuisinier à riz en marche.



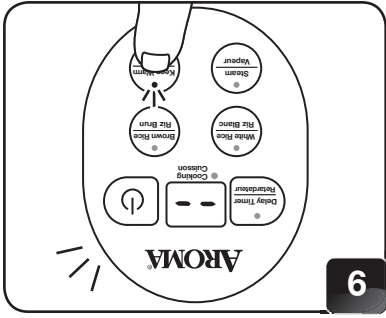
Appuyez sur la touche **RIZ BLANC** pour débuter la cuisson.



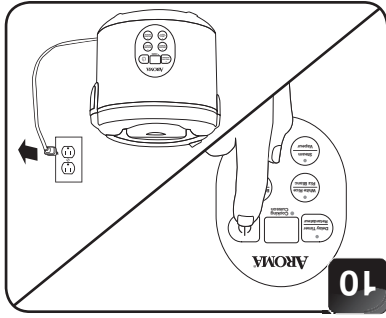
Le cuisinier à riz commencera la **DE CUISSON** s'illuminera et l'afficheur numérique affichera un motif de « filetage ».



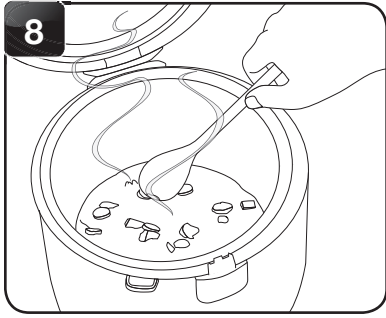
En prenant soins d'éviter la vapeur qui s'échappe, ouvrez le couvercle et mélangez occasionnellement avec une cuillère en bois avec un long manche.



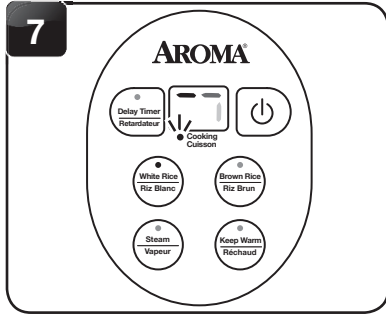
Une fois la cuisson complétée, appuyez sur la touche **RÉCHAUD** pour faire passer le cuisinier à riz en mode « Réchaud ».



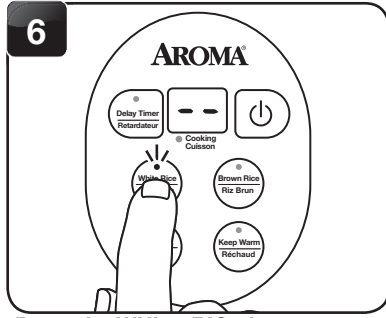
Lorsque vous avez terminé de servir le riz, éteignez le cuisinier à riz en appuyant sur la touche **MISE EN MARCHÉ** deux fois, et débranchez le cordon d'alimentation.



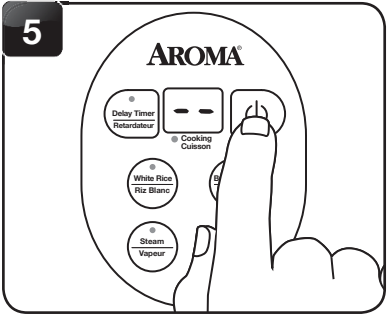
Using caution to avoid escaping steam, open the lid and stir occasionally with a long-handled wooden spoon.



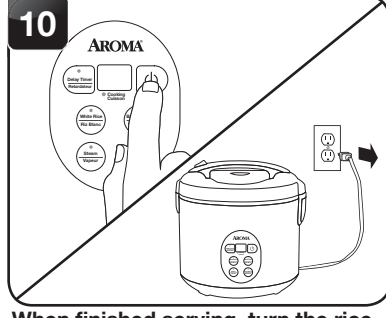
The **COOKING INDICATOR LIGHT** will illuminate and the digital display will show a “chasing” pattern.



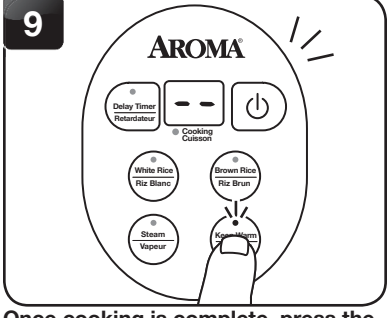
Press the **WHITE RICE** button to begin cooking.



Press the **POWER** button to turn the rice cooker on.



When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the **POWER** button twice and unplugging the power cord.



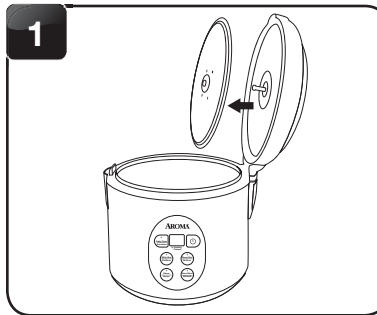
Once cooking is complete, press the **KEEP-WARM** button to switch the rice cooker to “Keep-Warm” mode.

TO COOK SOUPS, STEWS AND CHILIS

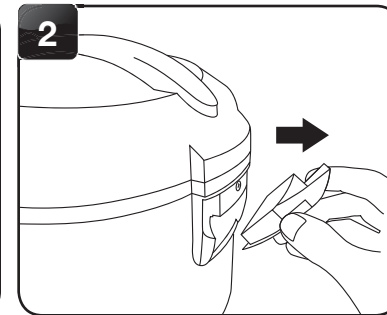




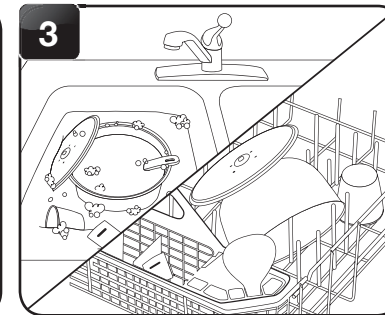
TO CLEAN



Detach the removable inner lid from the rice cooker by gently tugging it outward.



Remove the condensation collector.



Soak inner cooking pot, inner lid and all accessories or wash them in the dishwasher.

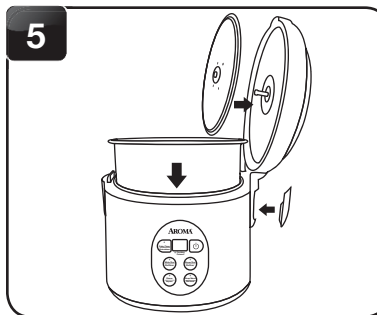


Wipe rice cooker body clean with a damp cloth.



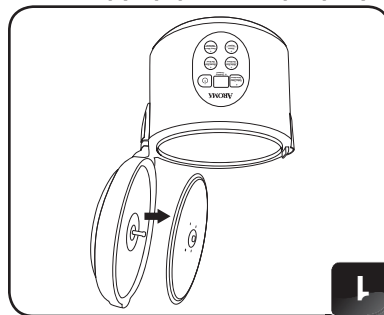
NOTE

- Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.
- If washing in the dishwasher, a slight discoloration to the inner pot and accessories may occur. This is cosmetic only and will not affect performance.
- Any other servicing should be performed by Aroma® Housewares.

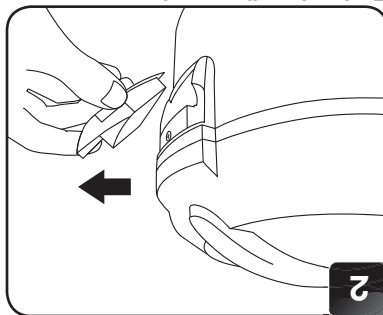


Thoroughly dry rice cooker body and all accessories. Reassemble for next use.

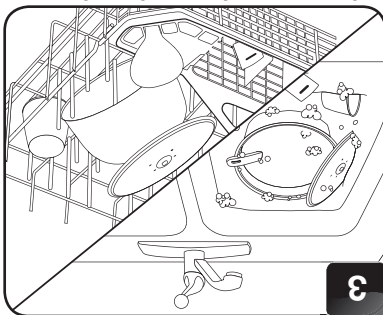
POUR NETTOYER



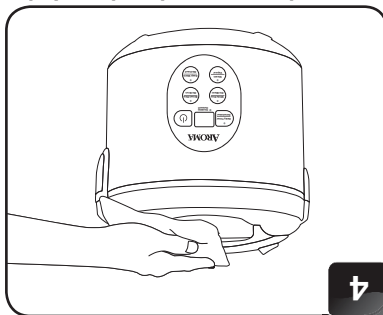
Détacher le couvercle intérieur amovible du cuiseur à riz par tirant doucement vers l'extérieur.



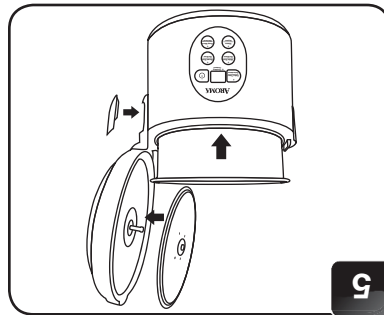
Retirez le collecteur de condensation.



Faites tremper la marmite et les accessoires, ou lavez-les au lave-vaisselle.



Essuyez la carcasse du cuiseur à riz avec un chiffon humide.



Réassemblez pour la prochaine utilisation.



REMARQUE

- N'utilisez pas de nettoyant abrasif, de tampons à récurer ou de produits qui ne sont pas considérés sûrs pour les surfaces antiaçhésives.
- Si vous lavez au lave-vaisselle, il pourrait y avoir une légère décoloration de la marmite intérieure et des accessoires. Cela n'est que de nature cosmétique et n'affectera pas la performance.
- Toute autre réparation devrait être effectuée par Aroma® Housewares.

Le riz est trop sec/dur après la cuisson.	Si le riz est trop sec ou dur lorsque le cuisseur à riz passe au mode Réchaud, de l'eau et du temps de cuisson supplémentaires ramolliront le riz. Selon le niveau de sécheresse de votre riz, ajoutez de ½ à 1 tasse d'eau et mélangez. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton RIZ BLANC. Lorsque le cuisseur à riz passe en mode Réchaud, ouvrez le couvercle et mélangez le riz pour en vérifier la consistance. Répétez si nécessaire jusqu'à ce que le riz soit mou et humide.
Le riz est trop humide/détrempe après la cuisson.	Si votre riz est encore trop humide ou détrempe lorsque le cuisseur à riz passe au mode Réchaud, utilisez la spatule de service pour remuer le riz. Cela redistribuera le riz du fond (plus humide) en plus de relâcher l'humidité excédentaire. Fermez le couvercle et laissez l'appareil en mode Réchaud pour 10-30 minutes selon le besoin, en ouvrant le couvercle et en remuant périodiquement pour relâcher l'excès d'humidité.

TROUBLESHOOTING

Because rice varieties may vary in their make-up, results may differ. Below are some troubleshooting tips to help you achieve the desired consistency.

Rice is too dry/hard after cooking.	If your rice is dry or hard/chewy when the rice cooker switches to “Keep-Warm” mode, additional water and cooking time will soften the rice. Depending on how dry your rice is, add ½ to 1 cup of water and stir through. Close the lid and press the WHITE RICE button. When rice cooker switches to “Keep-Warm” mode, open the lid and stir the rice to check the consistency. Repeat as necessary until rice is soft and moist.
Rice is too moist/soggy after cooking.	If your rice is still too moist or soggy when the rice cooker switches to “Keep-Warm” mode, use the serving spatula to stir the rice. This will redistribute the bottom (moistest) part of the rice as well as release excess moisture. Close the lid and allow to remain on “Keep-Warm” mode for 10-30 minutes as needed, opening the lid and stirring periodically to release excess moisture.



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

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.

Riz sauvage

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 du son riche en nutriments et de la couche du germe 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 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 du son riche en nutriments et de la couche du germe 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.

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 :

Près de 88 % du riz consommé aux États-Unis 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 japonais noirs, parmi d'autres.

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 bienfaitsants. 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.

Une gracieuseté de la USA Rice Federation

À PROPOS DU RIZ



ABOUT RICE Courtesy of the USA Rice Federation

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 rices 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.

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.

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.

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





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 cœur, 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.



ABOUT RICE

Courtesy of the USA Rice Federation

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.

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





RECIPES

Jambalaya

Ingredients

- | | |
|---------|------------------------------|
| 1 lb | spicy smoked sausage |
| 1 lb. | shrimp, peeled and deveined |
| 2 cups | cooked chicken, shredded |
| 1½ cups | rice |
| 4 cups | chicken broth |
| 1 | 4-oz. can diced green chiles |
| 2 tbsp. | Creole seasoning |

Cut the smoked sausage in half, lengthwise, then into ¼” half circles. Add all ingredients to the inner cooking pot and mix well. Place inner cooking pot in the rice cooker and close the lid. Press WHITE RICE. The rice cooker will automatically switch to “Keep-Warm” mode once the meal is ready. Serves 4.

Game Day Chili Cheese Dip

Ingredients

- | | |
|----------|--|
| 1 | small onion, chopped |
| 2 tsp. | vegetable oil |
| 1 | clove garlic, minced |
| 2 | 15-oz. cans prepared chili without beans |
| 1 cup | prepared medium salsa |
| ½ cup | black olives, sliced |
| 3 ounces | low-fat cream cheese, cubed |
| 3 ounces | cheddar cheese, grated |
| - | Tortilla chips, for dipping |

Place the onion, oil and garlic in the inner cooking pot and sauté for 3 minutes. Use a large wooden spoon to gently stir as the onion and garlic cook. Add the chili, salsa, olives, cream cheese and cheddar cheese. Stir to combine all of the ingredients, close the lid and press the WHITE RICE button. Cook for 4 minutes. Carefully open the lid, keeping hands and face away to avoid steam burns, and stir the dip. Cook again for 3 minutes. Open the lid and stir again. Continue cooking until the dip is warm throughout and the cheeses are melted. When done, serve in a large bowl and use the tortilla chips for dipping. Serves 6.



RECETTES

Jambalaya

Ingredients

- | | |
|-------|---|
| 1 lb | de saucisse fumée épicée |
| 1 lb. | de crevettes, décortiquées, et déveinées |
| 2 | tasses de poulet cuit, déchiqueté |
| 1½ | tasse de riz |
| 4 | tasses de bouillon de poulet |
| 1 | boîte de conserve de piment chili en dés de 4-oz. |
| 2 c. | à soupe d'assaisonnement Créole |

Coupez la saucisse fumée en deux, sur le sens de la longueur, puis en en demi-cercles de ¼”. Ajoutez tous les ingrédients dans la marmite intérieure et mélangez bien. Placez la marmite dans le cuitseur à riz et fermez le couvercle. Appuyez sur RIZ BLANC. Le cuitseur à riz passera automatiquement en mode Réchaud une fois que le mets est prêt. Donne 4 portions.

Ingredients

- | | |
|-------|--|
| 1 | petit oignon, émincé |
| 2 c. | à thé d'huile végétale |
| 1 | gousse d'ail, émincée |
| 2 | boîtes de conserves de chili préparé sans fève de 15-oz. |
| 1 | tasse de salsa médium préparée |
| ½ | tasse d'olives noires, tranchées |
| 3 oz. | de fromage en crème faible en gras, en dés |
| 3 oz. | de fromage cheddar, râpé |
| - | Croustilles Tortilla, pour tremper |

Mettez l'oignon, l'huile et l'ail dans la marmite et faites-les sauter pour 3 minutes. Utilisez une grande cuillère de bois pour mélanger doucement pendant que l'oignon et l'ail cuisent. Ajoutez le chili, la salsa, les olives, le fromage à la crème et le fromage cheddar. Mélangez pour combiner tous les ingrédients, fermez le couvercle et appuyez sur le bouton RIZ BLANC. Cuitsez pour 4 minutes. Ouvrez délicatement le couvercle, en gardant vos mains et votre visage au loin pour éviter de vous brûler avec la vapeur et mélangez la trempe. Cuitsez encore pour 3 minutes. Ouvrez le couvercle et mélangez à nouveau. Continuez à cuire jusqu'à ce que la trempe soit chaude en entier et que le fromage soit fondu. Lorsque c'est prêt, servez dans un grand bol et utilisez les croustilles tortilla pour tremper. Donne 6 portions.

Trempe Chili au Fromage pour le Jour de Match



Poulet aux Chilis Verts et Riz

Ingredients

1 1/2 tasses
3 tasses
2 c.
1/2 c.
1 tasse
de bouillon de poulet
à soupe d'oignon émincé en dés
à thé. de sel
de conserve de morceaux de poitrine de poulet 10-oz., avec le jus
de conserve de chili vert en dé de 4-oz., avec le jus

Placez tous les ingrédients dans la marmite intérieure et remuez. Placez la marmite dans le cuiskeur à riz, couvrez et appuyez sur le bouton RIZ BLANC. Laissez cuire jusqu'à ce que le cuiskeur à riz passe en mode Réchaud. Ajoutez du sel au goût. Mélangez et servez immédiatement en tant que plat principal. Donne 4 portions.

Riz San Antonio

Ingredients

1 tasse
1 jarre (12 oz.)
de salsa fraîche, douce ou piquante
à thé d'huile végétale
1 tasse
de grains de maïs frais ou en conserve
à thé de cumin moulu
1/2 c.
à thé de sel
1 1/4 tasses
d'eau
Polvre frais moulu, au goût
Coriandre fraîche hachée, pour garnir

Ajoutez tous les ingrédients sauf la coriandre dans la marmite intérieure, mélangez, fermez le couvercle et appuyez sur le bouton RIZ BLANC. Lorsque le cuiskeur à riz passe au mode Réchaud, ouvrez le cuiskeur, remuez rapidement et recouvrez. Laissez reposer pendant 8-10 minutes avant de servir. Déposez dans un plat de service, garnissez de coriandre fraîche et servez. Donne un souper savoureux ou un plat d'accompagnement pour le poulet grillé ou le poisson. Donne 3-4 portions.

San Antonio Rice

Ingredients

1 cup
1 jar (12 oz.)
1 tbsp.
1 cup
1/2 tsp.
1 1/4 cups
-
-
rice
fresh salsa, mild or hot
vegetable oil
fresh or canned corn kernels
ground cumin
salt
water
Fresh ground pepper, to taste
Fresh minced cilantro, for garnish

Add all ingredients except cilantro to the inner cooking pot, stir, close the lid and press the WHITE RICE button. When rice cooker switches to "Keep-Warm" mode, open the cooker, quickly stir and re-cover. Allow to stand for 8-10 minutes before serving. Spoon onto a serving dish, garnish with fresh cilantro and serve. Makes a flavorful supper or side dish for grilled chicken or fish. Serves 3-4.

Green Chile Chicken and Rice

Ingredients

1 1/2 cups
3 cups
2 tbsp.
1/2 tsp.
1
1
rice
chicken broth
diced minced onion
salt
10-oz. can chicken breast chunks, with liquid
4-oz. can diced green chiles, with liquid

Place all ingredients in the inner cooking pot and stir. Place inner cooking pot into the rice cooker, cover and press the WHITE RICE button. Allow to cook until rice cooker switches to "Keep-Warm" mode. Add salt to taste. Stir and serve immediately as a main course. Serves 4.





NOTES



REMARQUES



GARANTIE LIMITÉE

Aroma Housewares Company garantit contre tout défaut de fabrication ou tout vice dans les matériaux pour une période d'un an à compter de la date documentée de l'achat du produit aux États-Unis (sauf Alaska et Hawaii) ou au Canada.

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 légaux spécifiques qui peuvent varier d'un État à l'autre, et ne s'applique pas en dehors des États-Unis et du Canada.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
L à V, 8 h à 16 h 30, 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 the continental United States and Canada.

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 a 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 and Canada.

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



LIMITED WARRANTY

SERVICE ET SUPPORT

Dans le cas d'une réclamation de garantie, ou si une réparation est requise pour ce produit, veuillez contacter le service à la clientèle d'Aroma, sans frais, en appelant au:

1-800-276-6286

Du lundi au vendredi, de 8:30 à 16:30, Heure du Pacifique

Nous pouvons également être joints en ligne à CustomerService@AromaCo.com.

Pour vos dossiers, nous vous recommandons d'agrafer votre reçu à cette page, et d'inscrire l'information suivante:

Date d'Achat: _____

Lieu d'achat: _____



- La preuve d'achat est requise pour toute réclamation de garantie.



SERVICE & SUPPORT

In the event of a warranty claim, or if service is required for this product, please contact Aroma® customer service toll-free at:

1-800-276-6286

M-F, 8:30AM-4:30PM, Pacific Time

Or we can be reached online at CustomerService@AromaCo.com.

For your records, we recommend stapling your sales receipt to this page along with a written record of the following:

Date of Purchase: _____

Place of Purchase: _____



NOTE

- Proof of purchase is required for all warranty claims.

