

AROMA®

America's #1 Rice Cooker Brand*

ARC-1010SB

Instruction Manual Rice Cooker, Multicooker & Food Steamer



**Questions or concerns
about your rice cooker?**

*Before returning to the
store...*



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



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



*Based on NPD Data, January-December 2015



Congratulations on your purchase of the Aroma® 20-Cup Digital Rice Cooker, Multicooker and Food Steamer. In no time at all, you'll be making fluffy, delicious 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 Aroma® Rice Cooker is ideal for healthy, one-pot meals for the whole family. 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.

Aroma®'s Sauté-Then-Simmer™ Technology is ideal for the easy preparation of Spanish rice, risottos, pilafs, packaged meal helpers, stir fries and more stovetop favorites!

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.AromaTestKitchen.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 Aroma® Rice Cooker, or for product service, recipes and other home appliance solutions, please visit us online at **www.AromaCo.com**



www.AromaTestKitchen.com



[/AromaHousewares](https://www.facebook.com/AromaHousewares)

Published By:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.

1-800-276-6286

www.AromaCo.com

©2016 Aroma Housewares Company

All rights reserved.





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. Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
3. Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
4. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plug or the appliance in water or any other liquid. See instructions for cleaning.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. 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.
7. 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.
8. The use of accessory attachments not recommended by Aroma® Housewares may result in fire, electrical shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Do not use the appliance for other than its intended use.
13. Extreme caution must be used when moving the appliance containing rice, hot oil or other liquids.
14. 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.
15. Use only with a 120V AC power outlet.
16. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
17. 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.
18. Always make sure the outside of the inner 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.
19. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause scalding.
20. Rice should not be left in the inner pot with the “Keep-Warm” function on for more than 12 hours.
21. To prevent damage or deformation, do not use the inner cooking pot on a stovetop or burner.
22. To disconnect, turn any control to “OFF,” then remove the plug from the wall outlet.
23. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable inner pot provided.
24. To avoid spills and burns, do not carry rice cooker by the lid handle.
25. Do not wrap or tie cord around appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



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

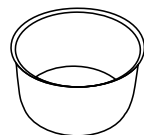
This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other); follow the instructions below:

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.

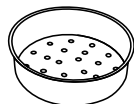
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.



PARTS IDENTIFICATION



Inner Pot



Steam Tray



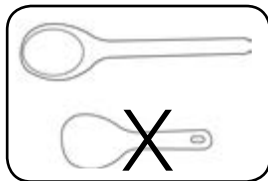
Measuring Cup



Serving Spatula



CAUTION



- **Do not use the provided serving spatula to sauté.** It is not intended to be used in contact with high temperatures. Use a long-handled wooden or heat-safe spoon to stir food while sautéing.

Digital Controls



Button

Turns the rice cooker on and off.



Delay Timer

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

Cooks fluffy, delicious rice automatically.



Brown Rice

Is ideal for cooking brown rice and other tough-to-cook whole grains to perfection.



Sauté-then-Simmer™

Is able to sauté foods at a high heat and automatically switch over to its simmer mode once liquid is added. It's perfect for Spanish rice, chili, risotto, stir fries and much more!



Steam

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

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

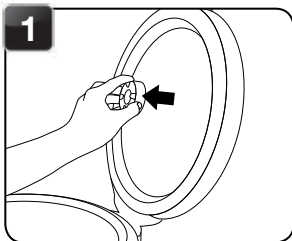


BEFORE FIRST USE & TO CLEAN

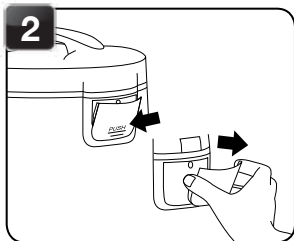
1. Read all instructions and important safeguards.

2. Remove all packaging materials and check that all items have been received in good condition.
3. Tear up all plastic bags and dispose of properly as they can pose a risk to children.

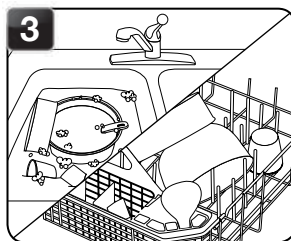
4. Wash steam vent and all other accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Remove the inner pot from rice cooker and clean with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly before returning to cooker.
6. Wipe body clean with a damp cloth.



Remove the steam vent.



Remove the condensation collector.



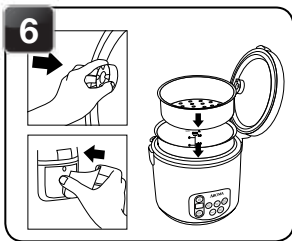
Wash the inner pot and all accessories by hand or in the dishwasher.



Wipe rice cooker body clean with a damp cloth.



Thoroughly dry rice cooker body and all accessories.



Reassemble for next use.



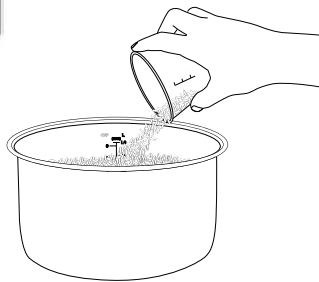
NOTE

- Do not immerse the rice cooker base, cord or plug in water at any time.
- 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.



TO COOK RICE

1



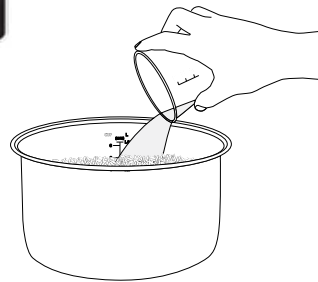
Using the provided measuring cup, add rice to the inner pot.

2



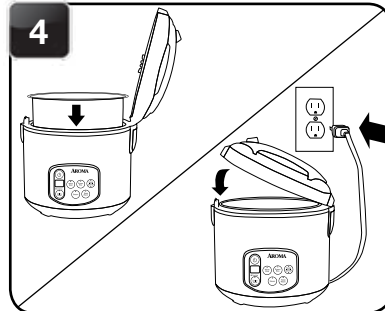
Rinse rice to remove excess starch. Drain.

3



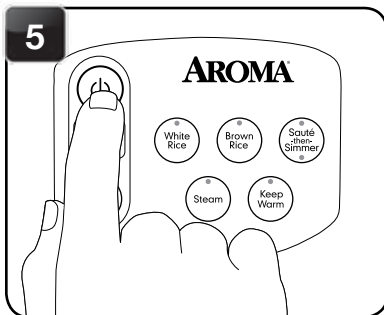
Fill with water to the line which matches the number of cups of rice being cooked.

4



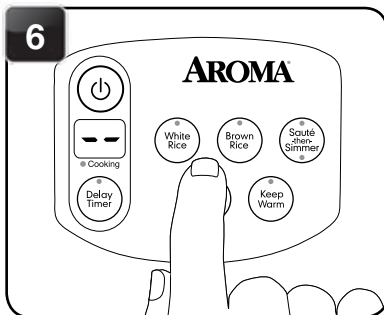
Place the inner pot into the rice cooker. Close the lid securely. Then plug the power cord into a 120V AC outlet.

5



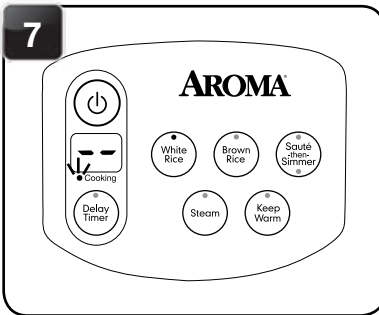
Press the  button to turn on the rice cooker.

6



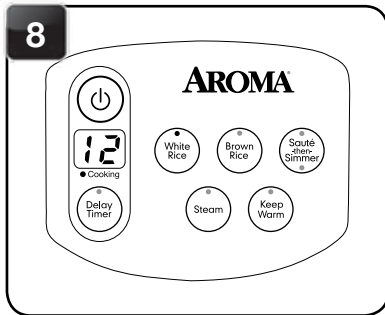
Press the WHITE RICE or BROWN RICE button, depending upon the type of rice being cooked.

7



The rice cooker will now begin cooking. The COOKING indicator light will illuminate.

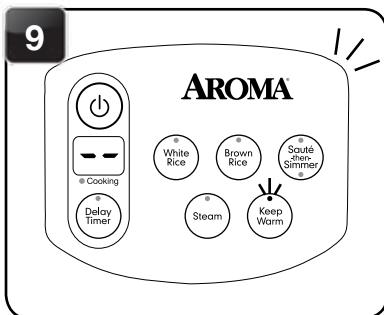
8



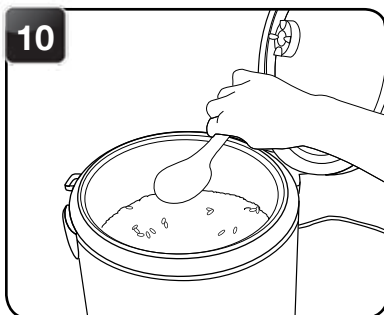
The rice cooker will countdown the final minutes of cook time (12 minutes for white rice and 25 minutes for brown rice).



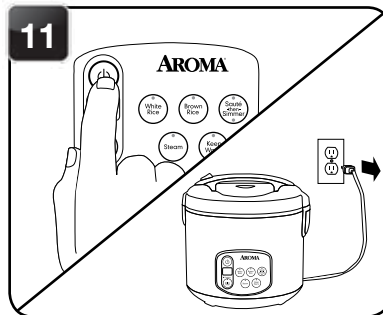
TO COOK RICE (CONT.)



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.



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



NOTE

- Before placing the inner pot into the rice cooker, check that it is dry and free of debris. Adding the inner pot when wet may damage the rice cooker.
- 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.
- Rice should not be left in the rice cooker on “Keep Warm” for more than 12 hours.



HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a $\frac{3}{4}$ 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 7**.



RICE/WATER MEASUREMENT TABLE

UNCOOKED RICE	RICE WATER LINE INSIDE POT	APPROX. COOKED RICE YIELD	COOKING TIMES
2 Cups	Line 2	4 Cups	WHITE RICE: 30-35 Min. BROWN RICE: 80-85 Min.
3 Cups	Line 3	6 Cups	WHITE RICE: 32-37 Min. BROWN RICE: 82-87 Min.
4 Cups	Line 4	8 Cups	WHITE RICE: 34-39 Min. BROWN RICE: 85-90 Min.
5 Cups	Line 5	10 Cups	WHITE RICE: 38-43 Min. BROWN RICE: 87-92 Min.
6 Cups	Line 6	12 Cups	WHITE RICE: 40-45 Min. BROWN RICE: 90-95 Min.
7 Cups	Line 7	14 Cups	WHITE RICE: 41-46 Min. BROWN RICE: 93-98 Min.
8 Cups	Line 8	16 Cups	WHITE RICE: 43-48 Min. BROWN RICE: 95-100 Min.
9 Cups	Line 9	18 Cups	WHITE RICE: 44-49 Min. BROWN RICE: 98-103 Min.
10 Cups	Line 10	20 Cups	WHITE RICE: 48-51 Min. BROWN RICE: 100-105Min.

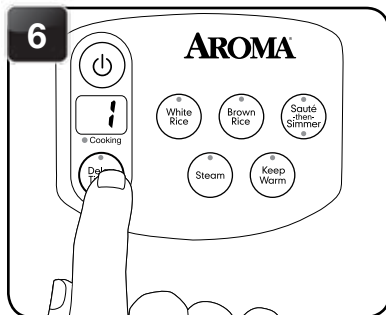


HELPFUL HINTS

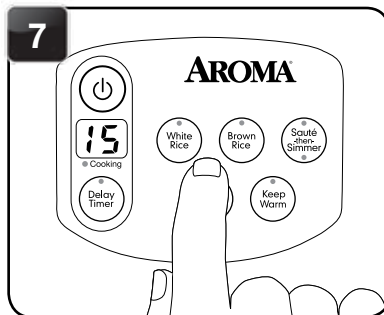
- Rinse rice before placing it into the inner pot to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot.
- Want perfect brown rice without the wait? Use the “Delay Timer.” Simply add rice and water in the morning and set the “Delay Timer” for when rice will be needed that night. See “To Use The Delay Timer” on **page 8** for more details.
- This chart is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available rice/water measurements may vary.

TO USE THE DELAY TIMER

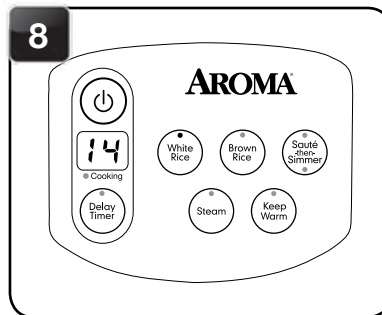
Follow steps 1 to 5 of "To Cook Rice" beginning on page 5.



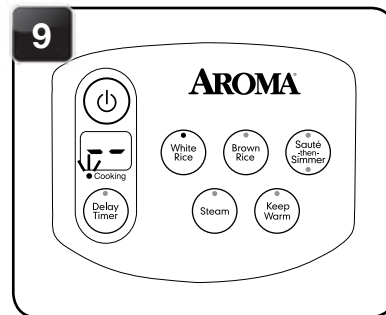
Press the DELAY TIMER button. Each press increases in one hour increments. It may be set to have rice ready in 1 to 15 hours for WHITE RICE and 2 to 15 hour for BROWN RICE.



Once the needed time is selected, press the WHITE RICE or BROWN RICE button, depending on the rice being cooked.



The digital display will countdown from the time selected.



Once rice begins cooking, the COOKING INDICATOR LIGHT will illuminate.



NOTE

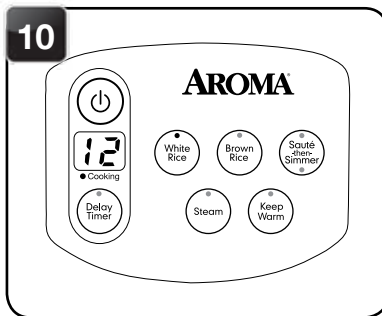
- Due to the longer cooking time needed, brown rice may only be delayed for 2 hours or more.



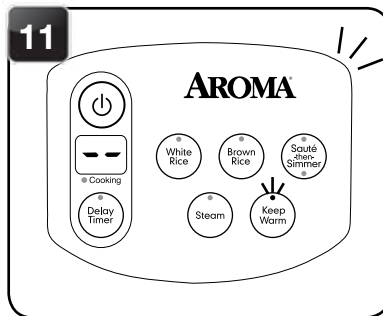
HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a $\frac{3}{4}$ 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.

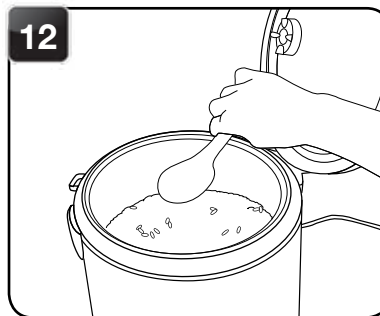
15 TO USE THE DELAY TIMER (CONT.)



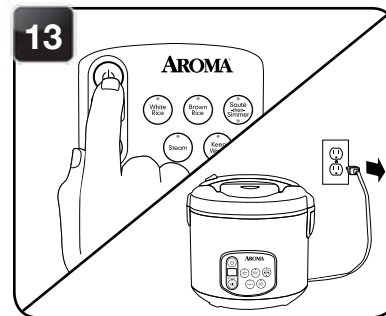
The rice cooker will countdown the final minutes of cook time (12 minutes for white rice and 25 minutes for brown rice).



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.



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

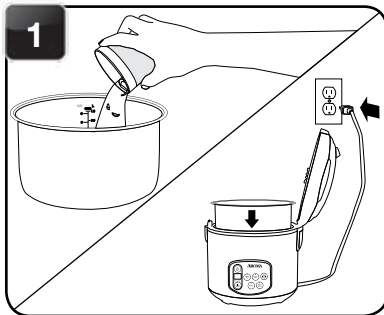


NOTE

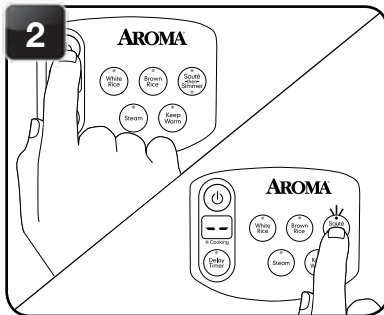
- Rice should not be left in the rice cooker on "Keep Warm" for more than 12 hours.



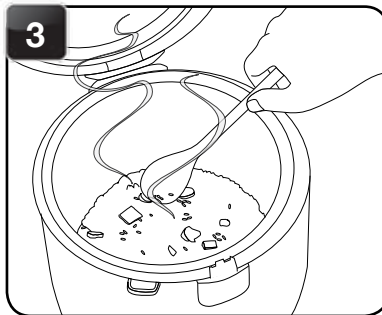
TO USE SAUTÉ-THEN-SIMMER™



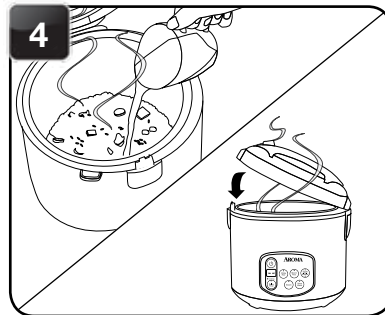
1 Add ingredients to be sautéed/browned to the inner pot. Place the inner pot into the rice cooker. Then plug the power cord into an available 120V AC outlet.



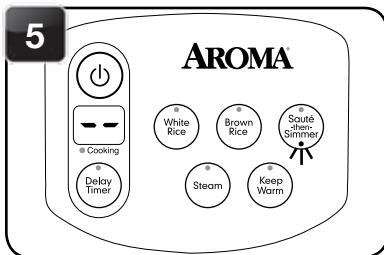
2 Then press the  button to turn on the rice cooker. Then press the SAUTÉ-THEN-SIMMER™ button to begin sautéing.



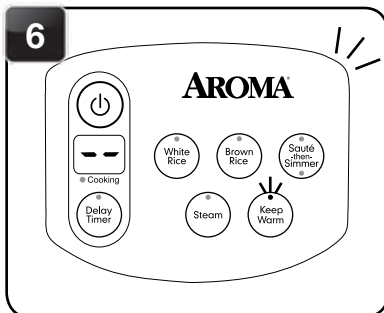
3 Using a long-handled wooden spoon, stir ingredients until sautéed/browned to the desired level.



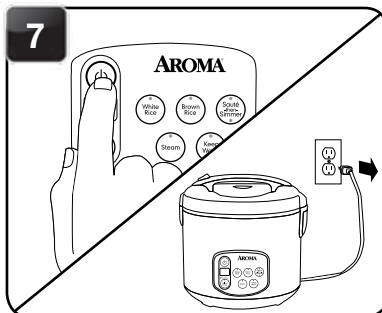
4 Add other called for ingredients and liquid to the inner pot. Close the lid securely and allow the rice cooker to cook.



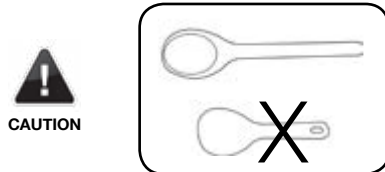
5 After a few minutes, the rice cooker will automatically switch to its "Simmer" mode.



6 Once the meal has cooked, the rice cooker will beep and automatically switch over to "Keep-Warm."

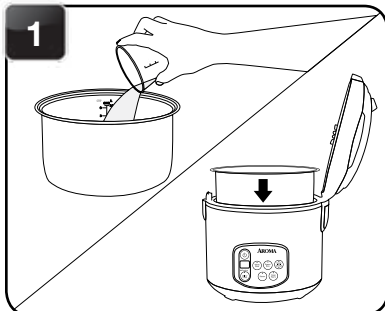


7 When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the  button twice and unplug the power cord.

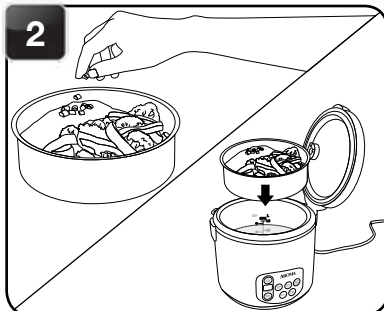


- **Do not use the provided serving spatula to sauté.** It is not intended to be used in contact with high temperatures. Use a long-handled wooden or heat-safe spoon to stir food while sautéing.

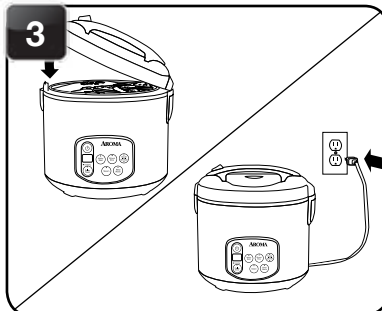
TO STEAM



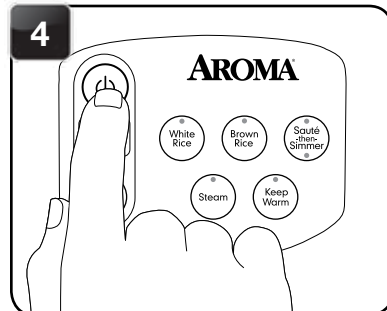
Using the provided measuring cup, add 3 cups water to the inner pot. Then place the inner pot into the rice cooker.



Place food to be steamed onto the steam tray. Then place the steam tray into the rice cooker.



Close the lid securely. Plug the cord into an available 120V AC outlet.



Press the  button to turn on the rice cooker.

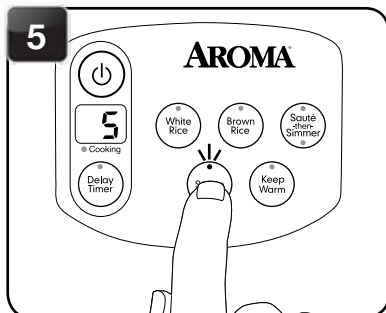


HELPFUL HINTS

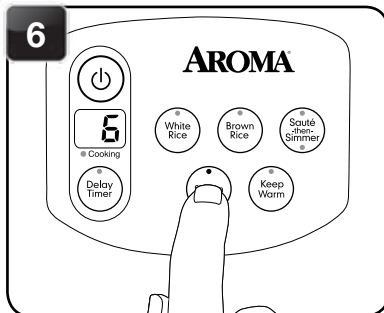
- Smaller foods may be placed on a heat-proof dish and then placed onto the steam tray. Parchment paper or aluminum foil may be used as well. Place the paper/foil in the center of the steam tray and ensure it does not create a seal along the bottom of the steam tray. For best results, it is recommended 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**.



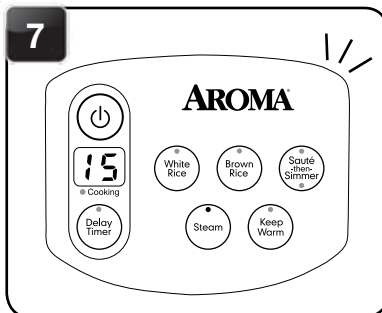
TO STEAM (CONT.)



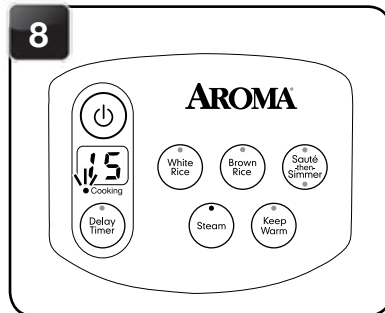
Press the **STEAM** button. The digital display will show a flashing 5 to represent five minutes of steam time.



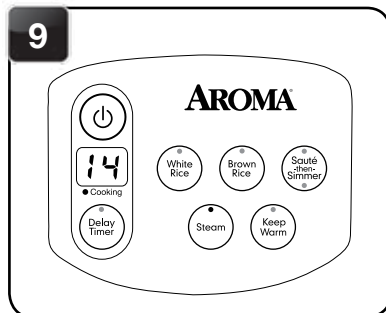
Each press of the **STEAM** button will increase steaming time by one minute, up to 30 minutes. After 30 minutes, it will cycle back to five minutes.



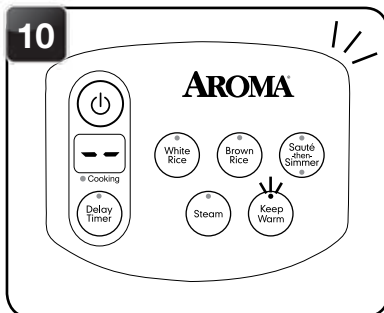
Once the needed time is selected, the rice cooker will beep to indicate it is setting at the displayed time. It will beep once more and the display will stop flashing to indicate it has set.



The **COOKING INDICATOR LIGHT** will illuminate to indicate it has begun steaming.



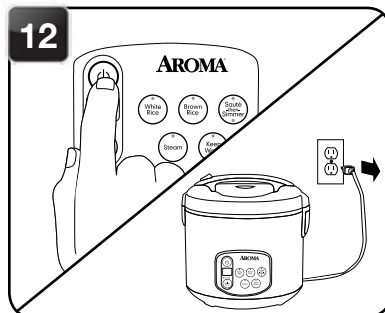
Once the water reaches a boil, the digital display will countdown in one minute increments from the selected time.



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. Wear a protective, heat-resistant glove to prevent possible injury.



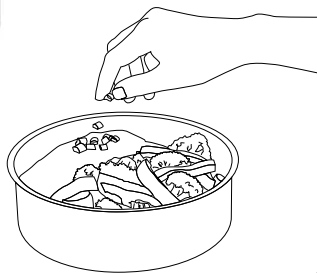
When finished steaming, turn the rice cooker off by pressing the **Power** button twice and unplug the power cord.



TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE

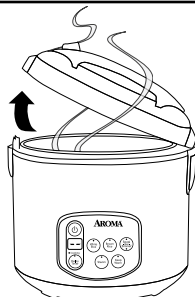
Follow steps 1 to 9 of “To Cook Rice” beginning on page 5.

10



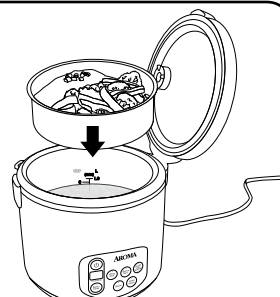
Place food to be steamed onto the steam tray.

11



Using caution to avoid escaping steam, open the lid.

12



Place steam tray into the rice cooker.

13



Close the lid securely.



NOTE

- Do not attempt to cook more than **8 cups (uncooked)** of rice if steaming and cooking rice simultaneously.
- It is possible to steam at any point during the rice cooking cycle. However, it is recommended that you steam during the end of the cycle so that steamed food does not become cold or soggy before the rice is ready.

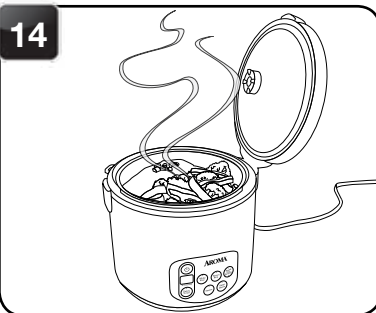


HELPFUL
HINTS

- Refer to the steaming tables for meats and vegetables on **page 15** for hints and approximate steaming times. See the “Rice/Water Measurement Table” included on **page 7** for approximate rice cooking times.



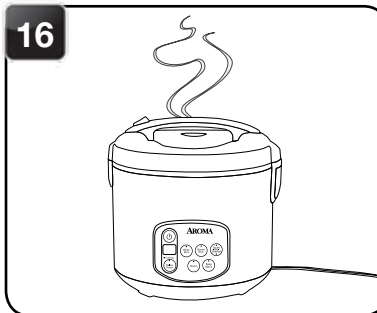
TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE (CONT.)



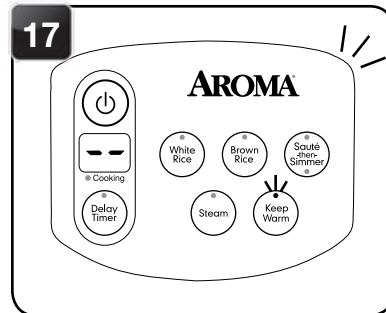
Using caution, open the lid to check food for doneness.



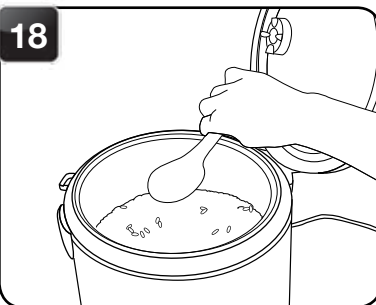
If food is finished steaming, remove steam tray. When removing steam tray use protective, heat-resistant glove to prevent possible injury.



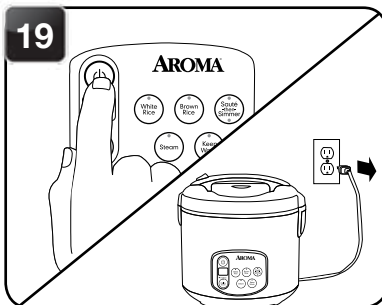
Allow the rice cooker to continue cooking rice.



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  button twice and unplug the power cord.



NOTE

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



STEAMING TABLES

When steaming, Aroma® recommends using 3 cups of water with the provided measuring cup.

Meat Steaming Table

MEAT	STEAMING TIME	SAFE INTERNAL TEMPERATURE
Fish	25 Min.	140°
Chicken	30 Min.	165°
Pork	30 Min.	160°
Beef	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 pot and repeat the cooking process until the meat is adequately cooked.
- Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
- These steaming charts are for reference only. Actual cooking times may vary.



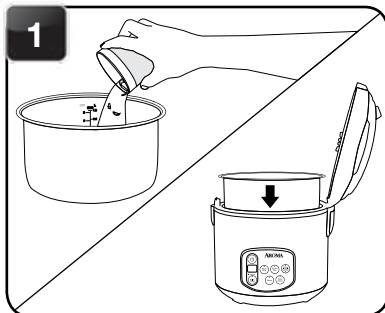
NOTE

Vegetable Steaming Table

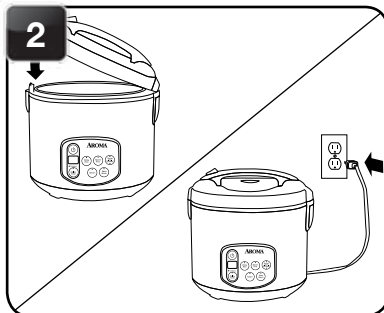
VEGETABLE	STEAMING TIME
Asparagus	20 Minutes
Broccoli	15 Minutes
Cabbage	25 Minutes
Carrots	25 Minutes
Cauliflower	25 Minutes
Corn	25 Minutes
Eggplant	30 Minutes
Green Beans	15 Minutes
Peas	20 Minutes
Spinach	20 Minutes
Squash	20 Minutes
Zucchini	20 Minutes



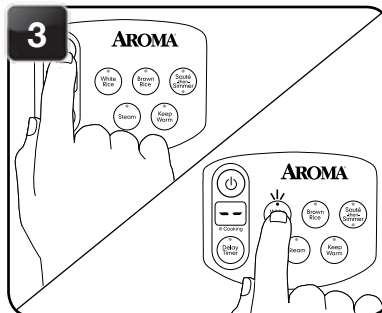
TO COOK SOUPS, STEWS OR CHILIS



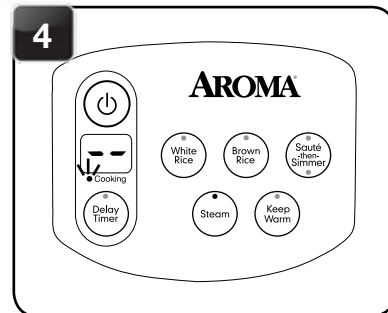
1 Add ingredients to the inner pot. Then place the inner pot into the rice cooker.



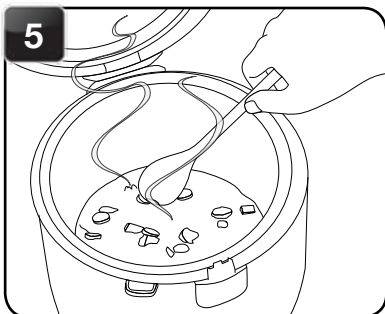
2 Close the lid securely. Then plug the cord into an available 120V AC outlet.



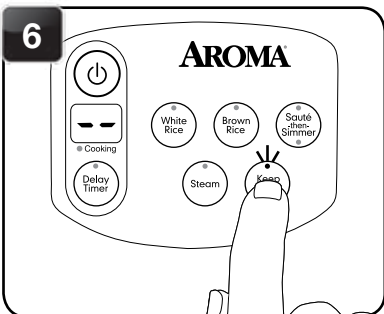
3 Press the  button to turn on the rice cooker. Then press the **WHITE RICE** button to begin cooking.



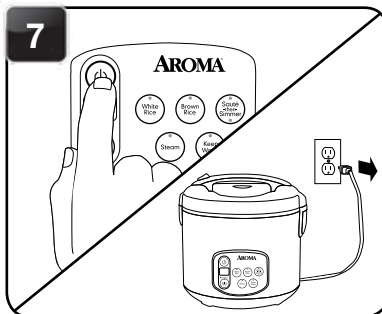
4 The **COOKING** indicator light will illuminate.



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



6 Once cooking is complete, press the **KEEP WARM** button to switch the rice cooker to "Keep Warm" mode.



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



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.**



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 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.



RECIPES

Sauté-Then-Simmer™ Risotto

Ingredients

¼ cup	yellow onion, diced small
1 large	garlic clove, chopped fine
1 tbsp.	olive oil
1 cup	Arborio rice, uncooked
¼ cup	vermouth
4 cups	chicken broth
1 cup	whipping cream
3 tbsp.	butter
½ cup	Parmesan cheese, shredded

Press the ϕ button to turn on the rice cooker. Add onion, garlic and olive oil to inner pot. Press the SAUTÉ-THEN-SIMMER™ button. The sauté indicator light will illuminate. Add rice and mix with a long handled spoon until well coated. Add vermouth and stir until liquid has been absorbed. Stir in the chicken broth and whipping cream; mix well and close the lid securely. SAUTÉ-THEN-SIMMER™ Technology then will automatically adjust to simmer to cook rice. Once the rice cooker automatically turns to “Keep-Warm,” open the lid and stir in butter and Parmesan cheese. Serves 4 to 6.

Sauté-Then-Simmer™ Spanish Rice

Ingredients

2 tbsp.	olive oil (can use up to 1/4 cup)
1	onion, chopped fine
1	garlic clove, minced
2 cups	medium or long-grain white rice
2½ cups	chicken stock (or vegetable stock if vegetarian)
1 tbsp.	tomato paste
Pinch	oregano
1 tsp.	salt

Press the ϕ button to turn on the rice cooker. Add rice, olive oil, onion and garlic to the inner pot. Press the SAUTÉ-THEN-SIMMER™ button. The sauté indicator light will illuminate. Using a long-handled wooden spoon, stir ingredients frequently and allow to sauté for roughly 5 minutes, or until onion is soft. Add remaining ingredients. SAUTÉ-THEN-SIMMER™ Technology will then will automatically adjust to simmer to cook rice. Close the lid securely and allow to cook. Once rice is finished, the rice cooker will automatically switch to “Keep-Warm” mode. Serves 4 to 6.



RECIPES

Green Chile Chicken and Rice

Ingredients

1½ cups	rice
3 cups	chicken broth
2 tbsp.	diced minced onion
½ tsp.	salt
1	10-oz. can chicken breast chunks, with liquid
1	4-oz. can diced green chiles, with liquid

Press the ϕ button to turn on the rice cooker. Place all ingredients in the inner pot and stir. Place inner 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.

San Antonio Rice

Ingredients

1 cup	rice
1 jar (12 oz.)	fresh salsa, mild or hot
1 tbsp.	vegetable oil
1 cup	fresh or canned corn kernels
½ tsp.	ground cumin
½ tsp.	salt
1¼ cups	water
-	Fresh ground pepper, to taste
-	Fresh minced cilantro, for garnish

Press the ϕ button to turn on the rice cooker. Add all ingredients except cilantro to the inner pot, stir, close the lid and press the WHITE RICE button. When rice cooker switches to “Keep-Warm” mode, open the lid, 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.



LIMITED WARRANTY

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for two years from provable date of purchase in the 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. \$20.00 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.

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

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.



GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza que este producto no tenga defectos en sus materiales y fabricación durante un periodo de dos años a partir de la fecha comprobada de compra dentro de la parte continental de los Estados Unidos.

Dentro de este periodo de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepaid, con comprobación de compra y \$20.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, el uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento en un centro de servicio no autorizado.

Esta garantía le da derechos legales específicos los cuales podrán variar de un estado a otro y no cubre áreas fuera de los Estados Unidos.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
L-V, 8:30 AM - 4:30 PM, Tiempo del Pacífico
Sitio Web: www.AromaCo.com



NOTA

- La prueba de compra es necesaria para todos los reclamos.

Lugar de compra: _____

Fecha de compra: _____

O podemos ser alcanzados en línea en CustomerService@AromaCo.com. Para su registro, le recomendamos grapar su recibo a esta página, junto con un registro escrito de lo siguiente:

1-800-276-6286
L-V, 8:30AM – 4:30PM, Tiempo del Pacífico

En la eventualidad de un reclamo de garantía, o si el servicio se requiere para este producto, póngase en contacto con Aroma® de servicio al cliente al número gratuito:

SERVICIO Y SOPORTE





RECETAS

Arroz y pollo con chile verde

Ingredientes

- 1 ½ tazas de arroz
- 3 tazas de caldo de pollo
- 2 cucharas de mesa de cebollitas en trozos
- 1 ½ cucharada de sal
- 1 lata de 10 onzas de pedacearña de pechuga de pollo en su jugo
- 1 lata de 4 onzas de chiles verdes en cubitos en su jugo

Coloque todos los ingredientes en la cazuela interior y revuelva. Ahora ponga la cazuela en la olla cocinadora, tápela y presione el botón de ARROZ BLANCO (WHITE RICE). Déjela cocer hasta que la arrozera cambie a la modalidad de "Conservar caliente," agrégueme sal al gusto, agítela y sírala de inmediato, como un delicioso platillo principal. Sirve a 4 comensales.

Arroz San Antonio

Ingredientes

- 1 taza de arroz
- 1 jarra de 12 onzas de salsa fresca (suave o picante)
- 1 cucharara de mesa de aceite vegetal
- 1 taza de granos de maíz frescos o de lata
- ½ cucharara de mesa de comino molido
- ½ cucharara de mesa de sal
- 1 ¼ taza de agua
- Pimienta molida al gusto
- Cilantro fresco en trocitos como adorno

Excepto el cilantro, mezcle todos los ingredientes en la cacerola interior, agite, cierre la tapa y presione el botón de ARROZ BLANCO (WHITE RICE). Cuando la olla cambie a la modalidad de "Conservar caliente", abra la arrozera, bate de nuevo y tápela otra vez. Espere 8-10 minutos para servir. Adornar con cilantro fresco y síralo. Magnifico como plato principal o bien como guarnición para pollo a la parrilla o pescado. Para 3-4 comensales.



RECETAS

Risotto Sauté-Then-Simmer™

Ingredientes

- 1/4 taza de cebollas en cubos pequeños
- 1 diente de ajo picado
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 taza de arroz arborio crudo
- 1/4 taza de vermouth
- 4 tazas de caldo de pollo
- 1 taza de crema batida
- 3 cucharadas de manteca
- 1/2 taza de queso parmesano rallado

Presione el botón POWER para encender el artefacto. Agregue la cebolla, ajo y aceite de oliva en la olla interior. Presione el botón SAUTÉ-THEN-SIMMER™. Se encenderá la luz indicadora de sauté (sautéar). Agregue el arroz y revuelva con una cuchara de mango largo. Agregue el vermouth y remueva hasta que se absorba todo el líquido. Agregue el caldo de pollo y la crema batida; mezcle bien, cierre y trabaje la tapa. La tecnología SAUTÉ-THEN-SIMMER™ hervirá el arroz a fuego lento hasta que esté cocido. Cuando el arroz esté listo cambíara automáticamente al modo "Keep Warm" para conservarlo caliente. Abra la tapa, agregue la manteca y el queso parmesano, y revuelva. Rinde 4 a 6 porciones.

Arroz a la Mexicana

Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla, picada en cubos
- 1 clavo de ajo, picado
- 2 cucharadas de arroz de grano largo
- 2 1/2 tazas de consomé de pollo bajo en sodio
- 1 cucharadas de goma de tomate
- Sujetador de oregano
- 1 cucharadita de sal

Penda la arrozera presionando el botón de Poder. Presione el botón de SAUTÉ-THEN-SIMMER™. La luz del indicador de Sautéado se prenderá. Agregue el arroz, el aceite de oliva, la cebolla y el ajo. Utilizando una larga cuchara de madera, agite los ingredientes alrededor de 5 minutos. Agregue los ingredientes restantes. La arrozera percibirá el cambio en la temperatura, cambiando automáticamente a la modalidad de "Cocinando arroz" (Rice Cooking). Cierre la tapa y permita que cocine hasta haber terminado. La arrozera cambiará automáticamente a la modalidad de "Conservar caliente" (Keep-Warm) cuando el arroz haya terminado su cocimiento. Rinde 4 a 6 porciones.



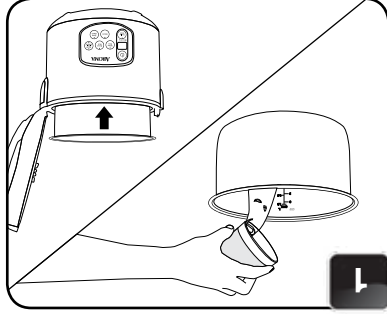
SOLUCIONANDO PROBLEMAS

Porque las variedades de arroz pueden variar en su composición, los resultados también pueden ser diferentes. Abajo hay algunos consejos para resolver problemas para ayudarte a conseguir la consistencia deseada.

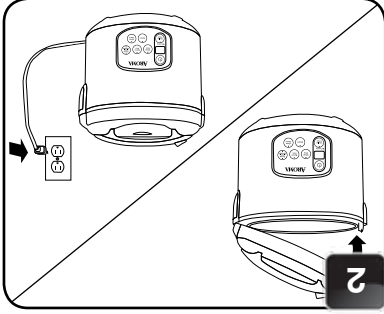
El arroz quedó demasiado seco y duro después de ser cocinado.	Si su arroz quedó seco, duro y chiclososo cuando la olla cambia a la modalidad de "Conservar caliente," entonces agrega el agua y tiempo adicional para suavizar el arroz. Dependiendo qué tan seco esté su arroz, agregue de 1/2 a 1 taza de agua y revuélvase. Cierre la tapa y presione el botón ARROZ BLANCO (WHITE RICE). Cuando la olla cambie a la modalidad "Conservar caliente," abra la tapa y agite el arroz para revisar su consistencia. Repítase como sea necesario hasta que el arroz quede suave y húmedo.
El arroz quedó demasiado húmedo y apelmazado después de cocinarse.	Si su arroz quedó todavía demasiado húmedo o apelmazado cuando la olla ya cambió a la modalidad de "Conservar caliente," entonces use una palita de madera para agitar el arroz, esto redistribuirá la parte mas húmeda y soltará la humedad excesiva. Cierre la tapa y permita que se quede en la modalidad de "Conservar caliente" por unos 10-30 minutos según sea necesario, abriendo la tapa y agitando periódicamente para liberar el exceso de humedad.



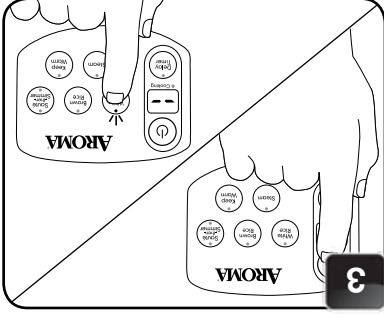
PARA COCER SOPA, CHILI O ESTOFADO



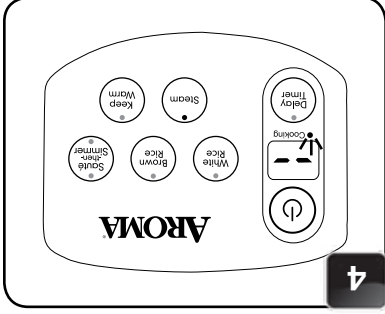
1 Añade los ingredientes a la olla desmontable. Pon la olla desmontable en la arrocera.



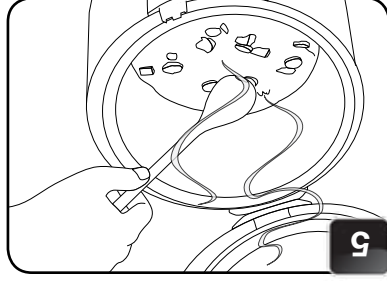
2 Cierra bien la tapa. Enchufa el cordón en una salida disponible.



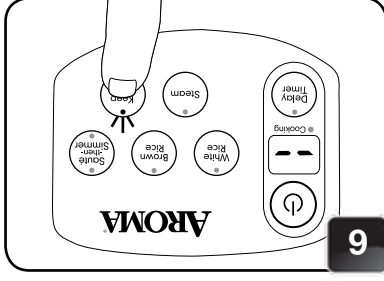
3 Oprime el botón de Encendido (COOKING) para encender el hervidor. Oprime el botón de ARROZ BLANCO (WHITE RICE) para empezar a cocer.



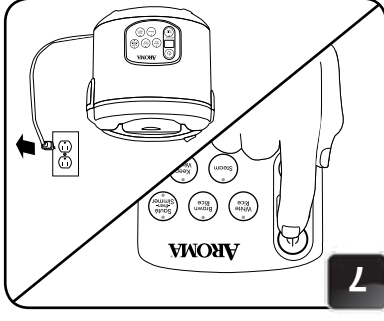
4 La LUZ INDICADORA DE COCCIÓN (COOKING) encenderá.



5 Abre la tapa cuidándote que evites el vapor que se escapa, y agita de vez en cuando la comida con una pala de madera de mango largo.



6 Cuando la cocción esté completa, presione el botón KEEP-WARM para cambiar al modo "conservar caliente".



7 En cuanto acabas de servir la comida, apaga el hervidor por oprimir el botón de ENCENDIDO (COOKING), dos veces y desenchufar el cordón.

• La arrocera no se cambie al estado de "Conservar caliente" hasta que sea evaporado todo el líquido. Sigue cuidadosamente la receta y no dejes la arrocera sin vigilar.





TABLAS DE COCER AL VAPOR

Aroma® recomiendan utilizar 3 tazas de agua con la taza de medir provista cuando cocinar al vapor.

Tabla para cocer al vapor las carnes

CARNE	TIEMPO DE COCIMENTO	TEMPERATURA
Pescado	25 Min.	140°
Pollo	30 Min.	165°
Carne de Cerdo	30 Min.	160°
Carne de res	En su punto = 25 Min. Bien hecho = 30 Min. Muy hecho = 33 Min.	160°



CONSEJOS ÚTILES

- Puesto que absorben poca agua la mayoría de los vegetales, **hay que aumentar la cantidad de agua para una porción más grande de vegetales.**
- Puede variar dependiendo del corte de la carne usada el tiempo de cocer al vapor.
- Para asegurar que sepa lo mejor la carne y prevenir una posible enfermedad, prueba la carne si está bien cocida antes de servirla. Si no está cocida, sólo pon más agua en la olla desmontable y repite el proceso de cocer hasta que esté bastante cocida la carne.
- Afectarán el tiempo de cocer la altitud, la humedad, y la temperatura exterior.
- Es sólo para referencia esta tabla de cocer al vapor. Los tiempos de cocer pueden variar.

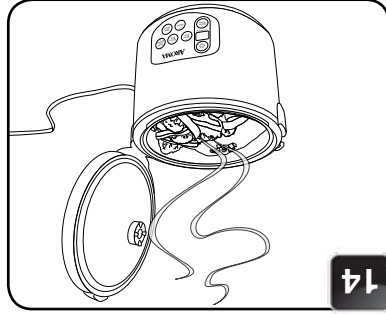


NOTA

Tabla para cocer al vapor los vegetales

VEGETAL	TIEMPO DE COCIMENTO
Calabacín	20 Minutos
Calabaza	20 Minutos
Espinaca	20 Minutos
Chicharos	20 Minutos
Ejotes	25 Minutos
Berenjena	30 Minutos
Maíz	25 Minutos
Coliflor	25 Minutos
Zanahoria	25 Minutos
Col	25 Minutos
Brocoli	15 Minutos
Espárragos	20 Minutos

PARA COCER AL VAPOR LA COMIDA Y ARROZ SIMULTÁNEAMENTE (CONT.)



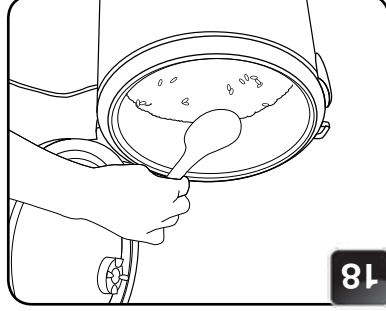
14

Abre cuidadosamente la tapa para

probar la comida si esté cocida.

Si está cocida la comida, quita la

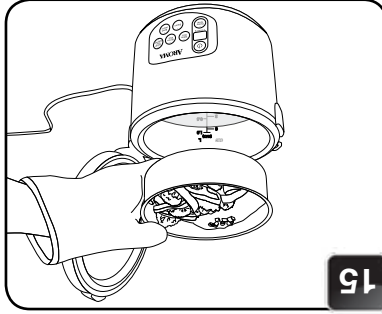
bandeja de vapor.



18

Para obtener mejores resultados,
revuelva el arroz con una espátula
para distribuir la humedad
excedente.

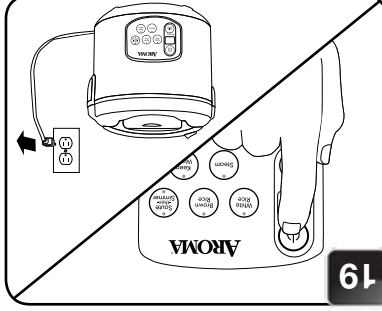
14



15

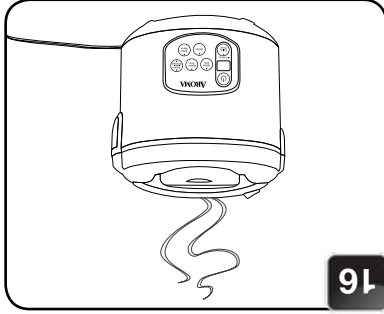
Si está cocida la comida, quita la

bandeja de vapor.



19

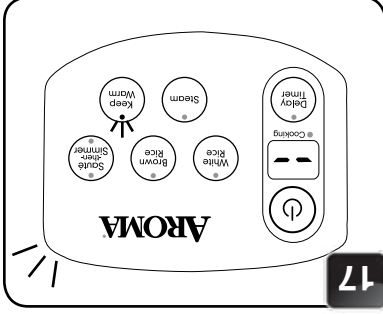
Cuando haya servido el arroz,
apague el artefacto presionando el
botón ENCENDIDO (⏻) dos veces y
desenchúfelo.



16

Deja que continúe cocinando el

arroz.



17

En cuanto está cocido el

arroz, pitará y se cambiará

automáticamente al estado de

“Conservar caliente.”



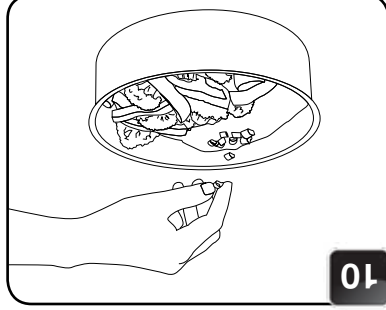
NOTA

- No deje el arroz en el modo “conservar caliente” por más de 12 horas.

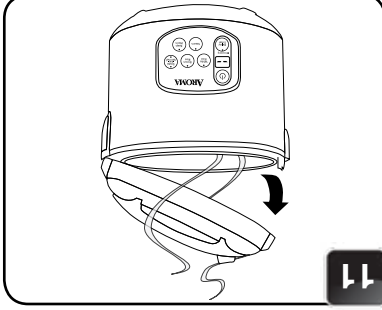
PARA COCER AL VAPOR LA COMIDA Y ARROZ SIMULTÁNEAMENTE



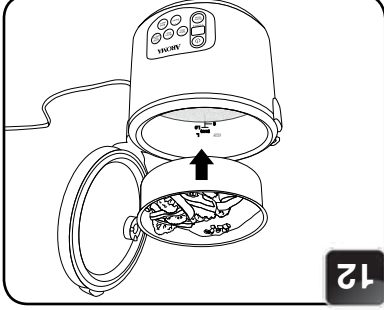
Sigue los pasos 1 a 9 de "Para cocer arroz" que empiezan en la página 5.



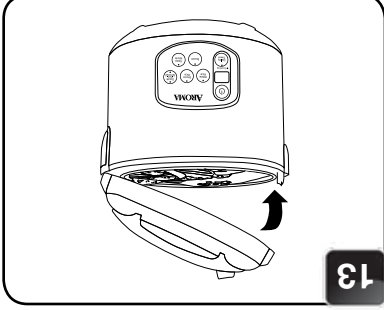
Pon comida para cocer al vapor en la bandeja de vapor.



Abre la tapa cuidadosamente para evitar el vapor que se escapa.



Pon la bandeja de vapor en la arrocera.



Cierra bien la tapa.



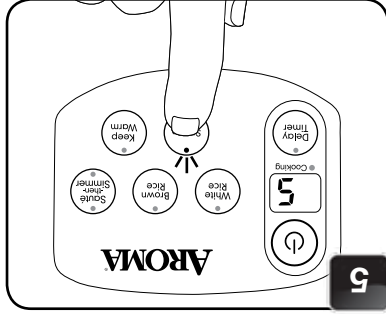
NOTA

- No trates de cocer más de **8 tazas de arroz (crudo)** si cueces al vapor y cueces arroz simultáneamente.
- Es posible cocinar al vapor en cualquier momento del ciclo de cocción del arroz. Sin embargo, no es recomendable cocinar al vapor al final del ciclo para evitar la comida cocinada al vapor no se enfríe o pase antes de que el arroz esté listo.



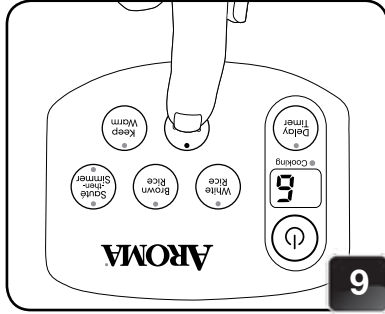
**CONSEJOS
ÚTILES**

- Consulte en la **página 15** los tiempos de cocción aproximados y otras sugerencias. Consulte los tiempos aproximados de cocción del arroz en la "Tabla para calcular la cantidad de agua y arroz" en **página 7**.



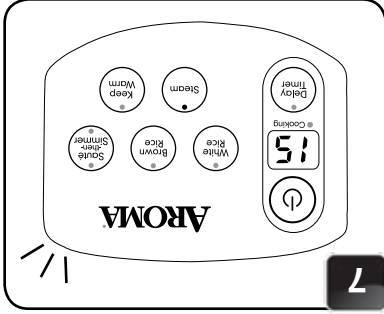
5

Presione el botón VAPOR (STEAM). El visualizador digital mostrará un 5 titilando que representa el tiempo de cocción.



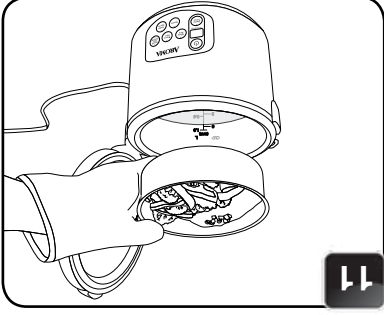
6

Cada vez que presiona el botón VAPOR (STEAM) se incrementa en un minuto el tiempo de cocción hasta llegar a 30 minutos. Al llegar a 30 minutos, vuelve a comenzar el ciclo de cinco minutos.



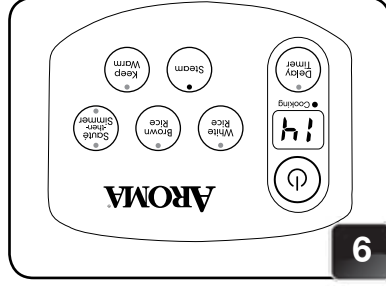
7

Una vez que el tiempo de cocción esté seleccionado, hará un pitido que indica que el visualizador muestra el tiempo especificado. Hará otro pitido y el visualizador dejará de titilar para indicar que el tiempo de cocción está ajustado.



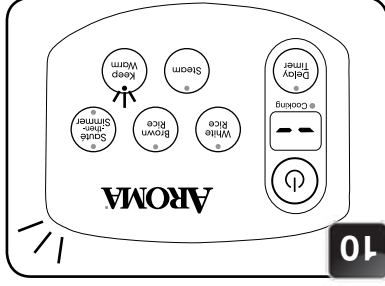
11

Compruebe el punto de cocción. Cuando se detenga, retire la comida inmediatamente para evitar que se cocine en exceso.



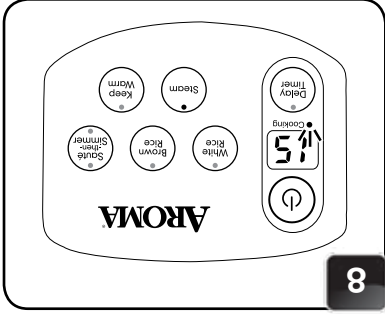
9

Una vez que el agua entre en ebullición, el visualizador digital mostrará la cuenta regresiva de un minuto por vez.



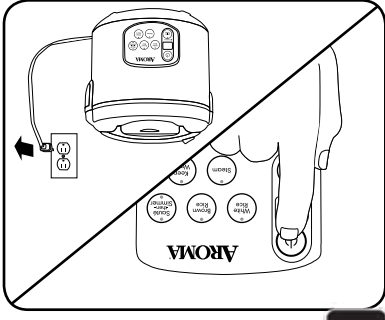
10

Cuando llegue a cero, hará un pitido y cambiará al modo "conservar caliente".



8

El artefacto comenzará a echar vapor. Se encenderá la LUZ INDICADORA DE COCCIÓN (COOKING).

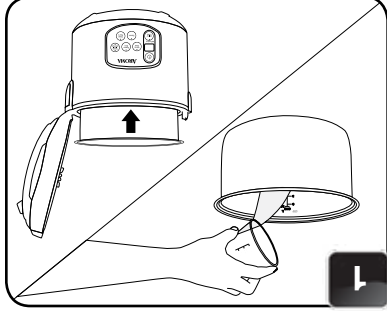


12

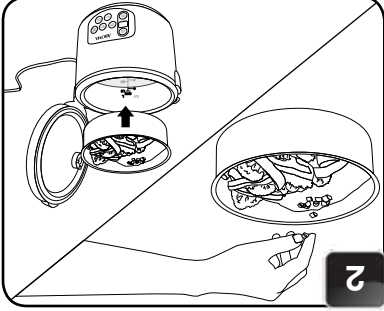
Cuando haya terminado de cocinar presionando el botón ENCENDIDO el arroz al vapor, apague el artefacto (☺) dos veces y desenchúfelo.



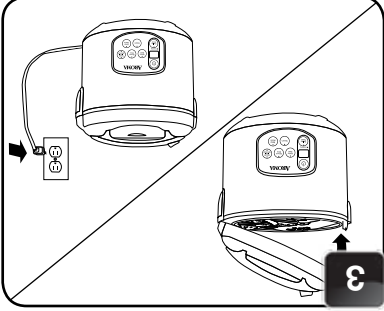
PARA COCER AL VAPOR



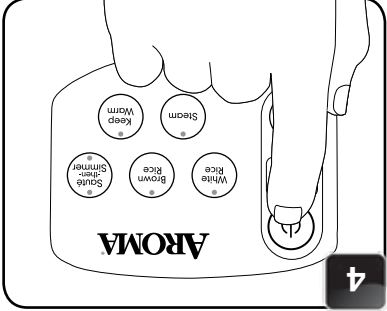
Con la taza de medir, añade 3 tazas de agua en la olla desmontable. Pon la olla desmontable en la arrocera.



Pon comida para cocer al vapor en la bandeja de vapor. Pon comida para cocer al vapor en la bandeja de vapor.



Cierra bien la tapa. Enchufa el cordón en una salida disponible.



Optime el botón de ENCENDIDO (ϕ) para encender la arrocera.

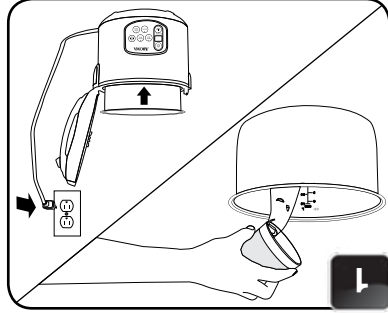


CONSEJOS ÚTILES

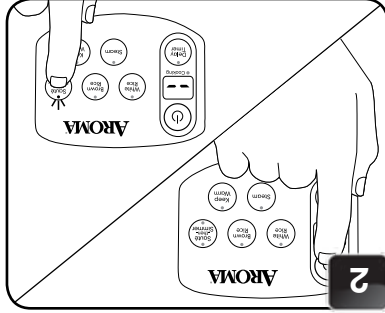
- Se puede poner las comidas más pequeñas sobre un plato resistente al calor, y después puede ponerlo sobre la bandeja. Papel pergamino o papel de aluminio se pueden utilizar también. Coloque en el centro de la bandeja de vapor y asegúrese de que no crea un sello en la parte inferior de la bandeja de vapor. Para obtener los mejores resultados, se recomienda perforaciones pequeñas en el papel o el papel de aluminio.
- Para los tiempos de cocer al vapor y los volúmenes de agua recomendados, lee las tablas de cocer al vapor para carnes y vegetales en la **página 15**.



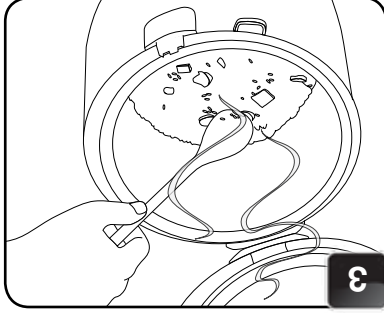
PARA USAR SAUTÉ-THEN-SIMMER™



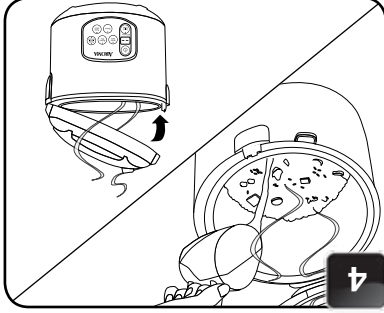
1 Agregar los ingredientes que van a ser saiteados/dorados. Pon la olla a desmontable en la arrocera. Enchufa el cordón en una salida disponible.



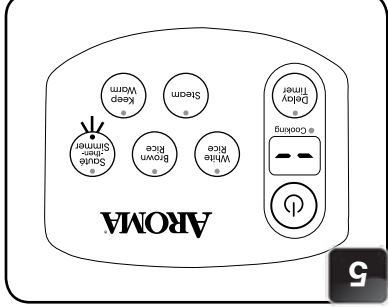
2 Optimice el botón de ENCENDIDO (⏻) el botón de SAUTÉ-THEN-SIMMER™ para comenzar a saitear.



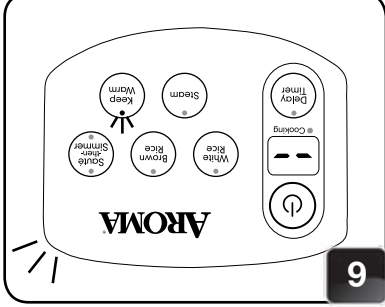
3 Utilizando una larga cuchara de madera, agite los ingredientes hasta que se saiteen/doren a su gusto.



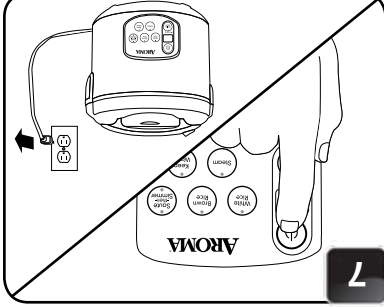
4 Añadir otro ingredientes y el líquido a la olla desmontable. Cierre la tapa con seguridad y permitir la arrocera a cocinar.



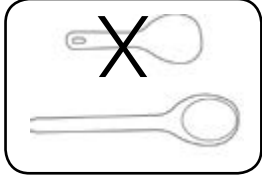
5 Después de unos minutos, la arrocera automáticamente cambiará a su "Simmer" (Cocine a fuego lento) modo.



6 Cuando la comida esté listo, hará un pitido y cambiará automáticamente al modo "conservar caliente."



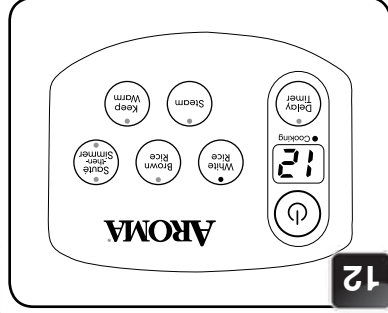
7 Cuando haya terminado de servir, apague el artefacto presionando el botón de ENCENDIDO (⏻) dos veces y desenchúfelo.



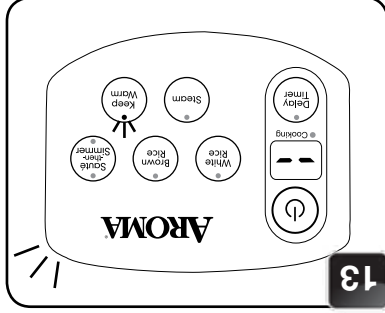
¡ CUIDADO

• No use la paleta para revolver arroz que viene incluida en el equipo para saitear. No está diseñada para usarse a altas temperaturas. Use una cuchara de madera de manija larga para batir comida durante el saiteado.

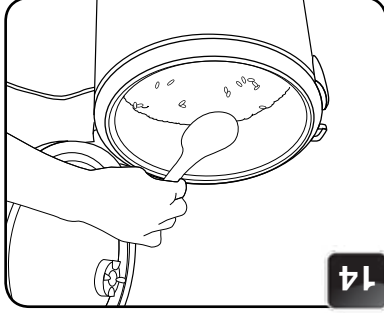
15 PARA USAR EL PROGRAMADOR DEL TIEMPO (CONT.)



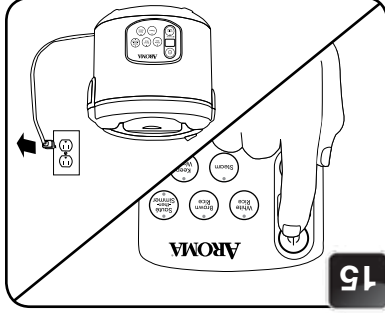
Se contará regresivamente hasta los minutos finales del tiempo de cocción (12 minutos para arroz blanco y 25 minutos para arroz integral).



En cuanto está cocido el arroz, pitará y se cambiará automáticamente al estado de “Conservar caliente.”



Para obtener mejores resultados, revuelva el arroz con una espátula para distribuir la humedad excedente.



En cuanto acabas de servir el arroz, apaga la arroceras por oprimir el botón de ENCENDIDO (⏻) dos veces y desenchufar el cordón.

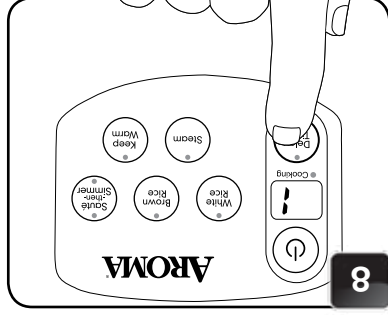


NOTA

- No deje el arroz en el modo “conservar caliente” por más de 12 horas.

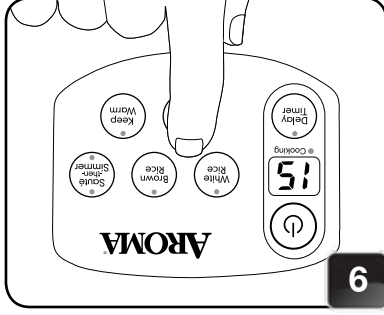
PARA USAR EL PROGRAMADOR DEL TIEMPO

Sigue los pasos 1 a 7 de "Para cocer arroz" que empiezan en la página 5.



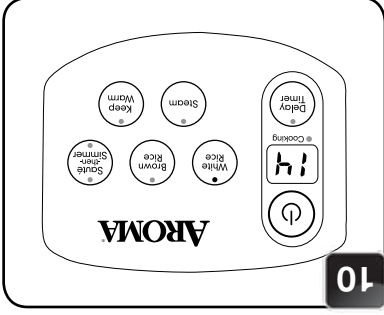
8

Optime el botón del PROGRAMADOR DEL TIEMPO (DELAY TIMER). Cada hora añade una hora al tiempo. Se puede programar hasta unas 15 horas.



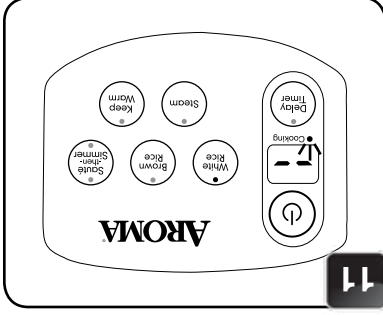
9

En cuanto está seleccionado el botón de Arroz Blanco (WHITE RICE) o el botón de Arroz Integral (BROWN RICE).



10

El visualizador digital mostrará la cuenta regresiva.



11

Cuando el arroz comience a cocinar, se encenderá la LUZ INDICADORA DE COCCIÓN (COOKING).



NOTA

- Debido al tiempo de cocción más largo para el arroz integral el retraso de 2 horas o más es necesario.



CONSEJOS ÚTILES

- Si pierde la taza de medir, una taza de .75 norma de EE.UU. es un reemplazo exacto.
- Para agregarle un toque extra de sabor al arroz, trate de sustituirlo con una variedad de caldo de carne o verduras favoritos; la fracción porcentual de caldo/arroz debe de ser el mismo que el de agua y el arroz.



TABLA DE MEDIDAS ARROZ/AGUA

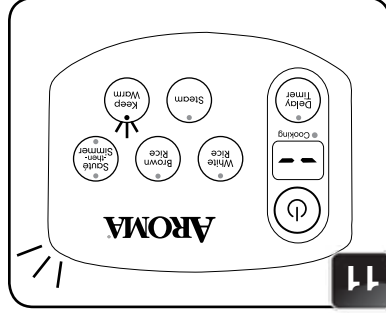
ARROZ CRUDO	LÍNEA ADENTRO DE LA OLLA	ARROZ COCIDO	TIEMPOS DE COCINAR
2 Tazas	Línea 2	4 Tazas	ARROZ BLANCO: 30-35 Min. ARROZ INTEGRAL: 80-85 Min.
3 Tazas	Línea 3	6 Tazas	ARROZ BLANCO: 32-37 Min. ARROZ INTEGRAL: 82-87 Min.
4 Tazas	Línea 4	8 Tazas	ARROZ BLANCO: 34-39 Min. ARROZ INTEGRAL: 85-90 Min.
5 Tazas	Línea 5	10 Tazas	ARROZ BLANCO: 38-43 Min. ARROZ INTEGRAL: 87-92 Min.
6 Tazas	Línea 6	12 Tazas	ARROZ BLANCO: 40-45 Min. ARROZ INTEGRAL: 90-95 Min.
7 Tazas	Línea 7	14 Tazas	ARROZ BLANCO: 41-46 Min. ARROZ INTEGRAL: 93-98 Min.
8 Tazas	Línea 8	16 Tazas	ARROZ BLANCO: 43-48 Min. ARROZ INTEGRAL: 95-100 Min.
9 Tazas	Línea 9	18 Tazas	ARROZ BLANCO: 44-49 Min. ARROZ INTEGRAL: 98-103 Min.
10 Tazas	Línea 10	20 Tazas	ARROZ BLANCO: 48-51 Min. ARROZ INTEGRAL: 100-105 Min.



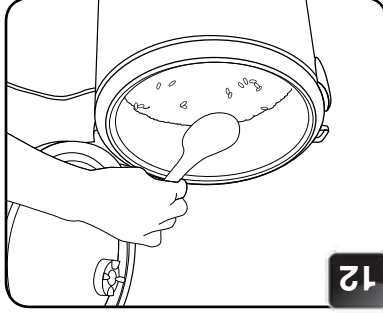
CONSEJOS ÚTILES

- Enjuaga el arroz antes de ponerlo en la olla para quitar el salvado y el almidón excesivos. Esto ayudará a reducir de acaramelar y pegar al fondo de la olla.
- ¿Quieres el arroz integral perfecto sin esperar? Usa el "Programador del tiempo." Sólo añade arroz y agua en la mañana y pon el Programador del tiempo horario que desee. Lee "Para usar el programador del tiempo" en la **página 8** para más detalles.
- Esta tabla es solamente una guía para medir en general. Como hay muchos tipos de arroz (lee "Acera del arroz" en la **página 18**), pueden variar las proporciones de arroz-agua.

PARA COCER ARROZ (CONT.)

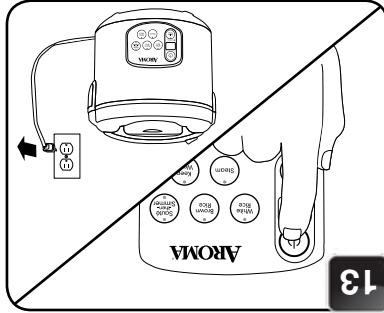


En cuanto está cocido el arroz, pitará y se cambiará automáticamente al estado de "Conservar caliente."



Para mejores resultados, agita el arroz con la pala de servir para distribuir cualquier humedad

excedente.



En cuanto acabas de servir el arroz, apaga la arroceras por oprimir el botón de ENCENDIDO (⏻) dos veces y desenchufar el cordón.



NOTA

- El arroz integral necesita un tiempo extra para cocer que el de otros tipos debido a las capas extras alrededor de los granos. Permita tiempo extra para la función de "Arroz integral" en este hervidor. Si te parece que no calienta inmediatamente el hervidor a la posición de "Arroz integral", es debido a un ciclo de bajo calor para remojar antes de cocinar y producir un mejor resultado.
- Antes de poner la olla desmontable en la arroceras, asegúrase que esté seca y limpia. Puede dañar la arroceras al añadir de una olla mojada.
- No deje el arroz en el modo "conservar caliente" por más de 12 horas.

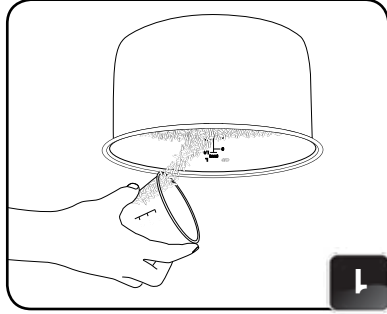


CONSEJOS ÚTILES

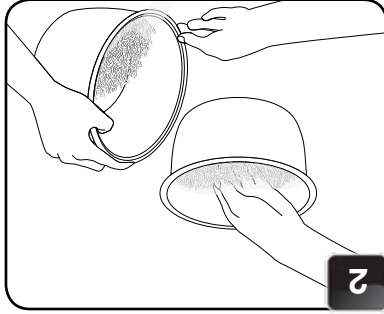
- Si pierde la taza de medir, una taza de .75 norma de EE.UU. es un reemplazo exacto.
- Para agregar un toque extra de sabor al arroz, trate de sustituirlo con una variedad de caldo de carne o verduras favoritos; la tracción de caldo/arroz debe de ser el mismo que el de agua y el arroz.
- Para los tiempos de cocer aproximados y las proporciones de arroz-agua recomendadas, consulta la "Tabla de medidas arroz/agua" en la **página 7.**



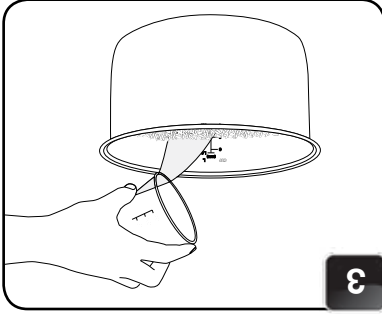
PARA COCER ARROZ



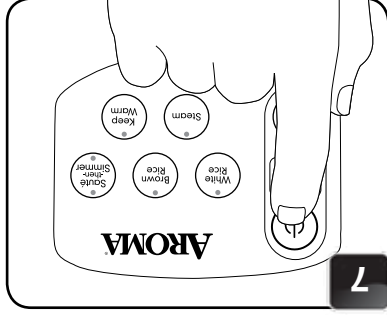
1 Usar la taza de medir provista, añade el arroz a la olla desmontable.



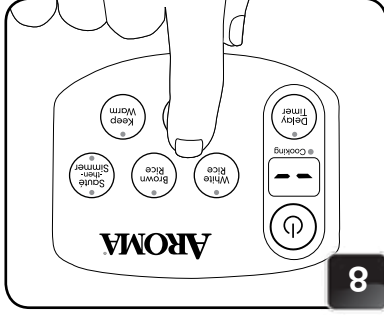
2 Enjuaga el arroz para quitar el almidón excedente. Cuélalo.



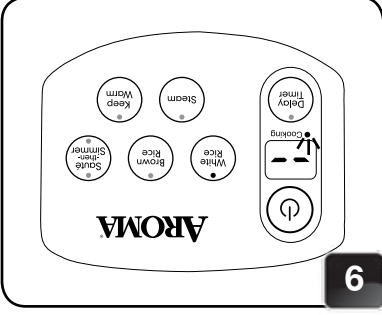
3 Llena la olla desmontable con agua hasta la línea que corresp al número de tazas de arroz que quieres cocer.



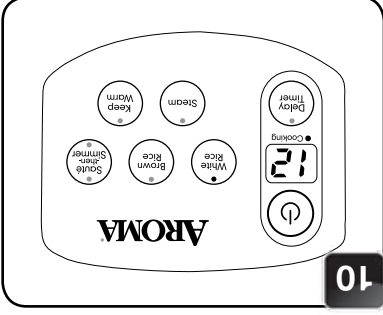
4 Presione el botón ENCENDIDO (φ) para encender el artefacto.



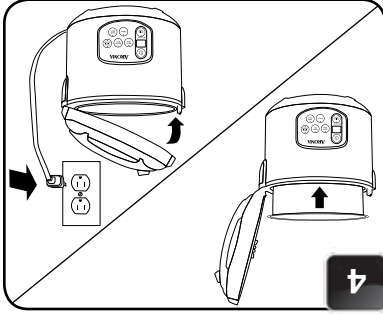
5 Optime el botón de ARROZ BLANCO (WHITE RICE) o el botón de ARROZ INTEGRAL (BROWN RICE).



6 La arrocera comience a cocinar. Se encenderá la LUZ INDICADORA DE COCCIÓN (COOKING).



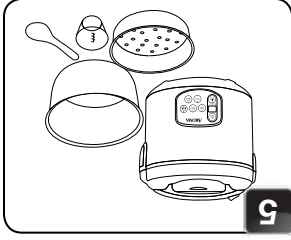
7 Se contará hasta los minutos finales del tiempo de cocer (12 minutos para arroz blanco y 25 minutos para arroz integral).



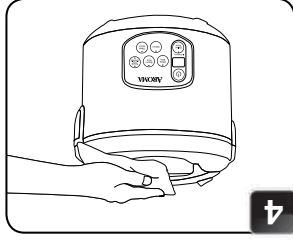
8 Pon la olla desmontable en la arrocera. Cierra bien la tapa. Enchufe el cable a un tomacorriente.

ANTES DEL PRIMER USO Y LIMPIEZA

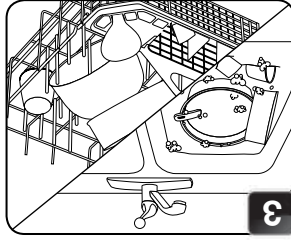
1. Lea todas las instrucciones y todas las medidas de seguridad.
2. Desempaque los materiales de embalaje y verifique que todos los artículos hayan llegado en buen estado.
3. Deshágase de todas las bolsas de plástico ya que pueden significar un riesgo para los niños.
4. Ventile al vapor y lave los accesorios con agua limpia, tibia y jabonosa. Enjuague y seque completamente.
5. Desmonte la olla de cocinar y limpiea con agua, tibia y jabonosa. Enjuague y seque completamente antes de regresarla a la olla.
6. Enjuague el bastidor con un trapo húmedo.



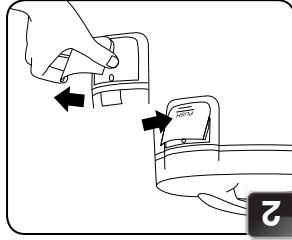
5
Se ca completamente la parte principal y todos los accesorios del hervidor.



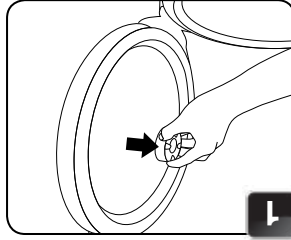
4
Pase un trapo húmedo a la parte principal de la olla para limpiarlo.



3
Cala la olla y todos los accesorios o lávalos en el lavaplatos.



2
Extraiga el colector de condensación.

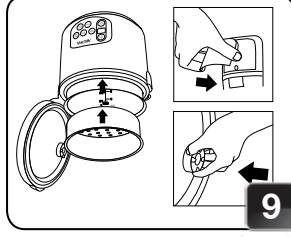


1
Extraiga el respiradero de vapor.



NOTA

- No use limpiadores abrasivos o estropajos.
- Nunca meta al agua la base de la olla, cordones, clavijas o enchufes.
- Si lava en el lavaplatos, una ligera decoloración de la olla interior y los accesorios pueden ocurrir. Este es sólo cosmético y no afecta el rendimiento.
- No uses ningún producto de limpieza duro y abrasivo, ni estropajo, ni producto que no es considerado seguro para capas antiaherentes.
- Cualquier otro servicio debe ser rendido por Aroma® Housewares.



6
Se ca completamente. Ensamblaje para el próximo uso.



IDENTIFICACION DE LAS PARTES

Controles Digitales



Botón de encendido

El botón enciende y apaga el artefacto para cocinar arroz.



Reloj automático

El botón DELAY TIMER permite que el arroz esté listo cuando lo necesita. Agregue agua y arroz en la mañana, y tenga un delicioso arroz listo para servir cuando vuelva a casa.



Arroz blanco

El botón WHITE RICE cocina arroz automáticamente como la calidad de un restaurante.



Arroz integral

El botón BROWN RICE es ideal para cocinar a punto arroz integral y otros granos enteros que requieren un tiempo de cocción más largo.



Sauté-Then-Simmer™

La tecnología con patente pendiente Sauté-Then-Simmer™ de Aroma saitea los ingredientes a alta temperatura y cambia automáticamente al modo de hervir a fuego lento cuando se agrega el líquido. Ideal para arroz español, chili, risotto, comidas saiteadas y mucho más.



Vapor

El botón STEAM cocina a punto platos principales y guarniciones saludables. Ajuste el tiempo de cocción al vapor. Cuando el agua hierva comenzará la cuenta regresiva y se apagará automáticamente cuando el tiempo se cumpla.



Conservar caliente

El botón KEEP WARM es ideal para conservar la comida caliente y lista para servir. El artefacto cambiará al modo "conservar caliente" cuando se cumpla el tiempo de cocción.

Ventilador de vapor

Manija

Recogedor de condensación

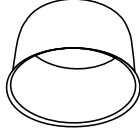
de agua

Tablero de control

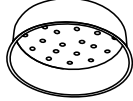


Botón pulsador para abrir la tapa

Pantalla digital



Olla de cocinar



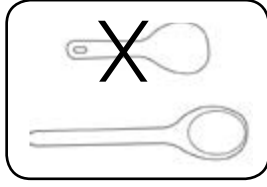
Charola de vapor



Taza para medir



Espátula para servir



No use la paleta para revolver arroz que viene incluida en el equipo para saitear. No está diseñada para usarse a altas temperaturas. Use una cuchara de madera de manija larga para batir comida durante el saiteado.



CUIDADO

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

Ploya polarizada

Si este aparato tiene **ploya polarizada**:

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploya intencionalmente solo debe de enchufar un lado en enchufes de luz de ploya polarizada. Si la clavija no entra completamente, da vuelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificada. No intente de modificar la clavija, es muy peligroso.

Si el cordón eléctrico, esté estropeado hay que ser reemplazado por el fabricante o su agencia de servicio u otra persona calificada para hacer que se evita cualquier peligro.

Instrucciones de cable corto

1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse que con un cable más largo.
- 2 Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.
3. Si se usa un cable de extensión más largo:
 - a. La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.
 - b. El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelgue por el borde del mostrador o mesa en donde pudiera ser jalado por un niño o alguien pudiera tropezarse con el cable sin querer.



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD





MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usen aparatos eléctricos, siempre deberán observarse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Importante: Antes de usarse por favor lea todas las instrucciones cuidadosamente.

1. No toque las superficies calientes, utilice las manijas o las perillas.
2. Úsele solo en superficies secas, planas y resistentes al calor.
3. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, enchufe o pava el en agua u otro líquido.
4. Si el aparato es usado por los niños, o cerca de ellos, se recomienda una estrecha supervisión.
5. Desconéctese del enchufe cuando no esté en uso y antes de lavarse. Permita que el aparato se enfríe antes de agregarle o quitarle piezas.
6. No se opere ningún aparato con un cordón o enchufe dañado, o bien cuando haya un funcionamiento defectuoso. Por favor contacte a nuestro servicio a clientes para que lo examinen, lo reparen o lo ajusten.
7. El uso de refacciones o accesorios no recomendados por Aroma Housewares puede ocasionar fuego, un choque eléctrico o una lesión.
8. No permita que el cordón haga contacto con superficies calientes o que cuele sobre alguna mesa o mostrador.
9. No lo coloque sobre, o cerca, de un calentador o de un horno caliente.
10. No se use el aparato para otro uso diferente al deseado.
11. Cuando utilice el aparato conteniendo arroz, aceite caliente o otros líquidos, úselo con mucha precaución.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

14. No toque, cubra u obstruya el ventilador de vapor situado en la parte superior de su olla, ya que el calor es extremo y le puede escaldar.
15. Úsele solo con un enchufe eléctrico de 120V AC (corriente alterna).
16. Siempre desconecte el enchufe de la pared, nunca jale el cordón.
17. Su arrozera debe de operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos en funcionamiento. Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos esto puede: bien dañar al aparato o bien causar que este no funcione adecuadamente.
18. Cerciórese siempre que la pared exterior de la olla interior esté seca antes de ser usada. Si la olla interior se regresa mojada a la olla puede dañar al aparato o provocar que no funcione correctamente.
19. Use precaución extrema cuando abra la tapa, durante, o inmediatamente después, de cocinar. El vapor ardiente puede escaparse y causar serias quemaduras.
20. No deje el arroz en la olla interior por más de 12 horas cuando la función esté en "Keep-Warm" (manténgase caliente).
21. Para prevenir y evitar daño o deformación, no usar la olla interior en una estufa u hornilla.
22. Para desconectar póngase el control en "OFF" (desconectar) y después desenchufe el cable desde la pared.
23. Para evitar el riesgo de un choque eléctrico cocine solo en la charola interior removible que le ha sido proporcionada.
24. Para evitar derrames y quemaduras, no tome la arrozera del asa de la tapa para trasladarla.
25. No envuelva ni ate el cable alrededor del electrodoméstico.



Felicidades por comprar la arrocera digital para 20 tazas Aroma®. ¡En cualquier momento, usted estará preparando arroz fantástico, de la calidad de un restaurante, con el toque de un botón! Ya sea que el grano sea largo, mediano o corto, esta máquina está calibrada especialmente para cocinar todas las variedades de arroz, incluyendo el arroz integral difícil de cocinar, con un esponjado perfecto.

Además del arroz, su nueva arrocera Aroma® es ideal para platillos saludables cocinados en una sola olla para toda la familia. La cómoda charola de vapor se inserta directamente encima el arroz, permitiéndole cocinar vegetales y carnes frescas al vapor al mismo tiempo, en la misma olla. Los alimentos al vapor encierran sus nutrientes y sabores naturales (los cuales se pierden con frecuencia con otros métodos de cocinado) sin tener que agregar aceite o grasa, para platillos que son tan nutritivos y bajos en calorías como fáciles de preparar.

La nueva función para Sautéados (Sauté-Then-Simmer™) es ideal para preparar con facilidad: arroz a la Mexicana, arroz risotto, pilafs ¡y mas! Pero esto no es todo. ¡Su nueva arrocera también es grandiosa para sopas, guisos, caldos, sopas de mariscos, jambalaya, frittatas para el desayuno, dips y hasta postres! En la parte trasera de este manual se incluyen varias deliciosas recetas.

Este manual contiene instrucciones para usar su arrocera y sus configuraciones digitales preprogramadas, así como todos los accesorios que se incluyen. También se incluyen tablas útiles de medida para cocinar arroz y otros alimentos al vapor.

Para más información acerca de su arrocera o el servicio del producto, recetas y soluciones de otros electrodomésticos, por favor visítenos en línea en www.AromaCo.com.



Publicado Por:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2016 Aroma Housewares Company
Todos los derechos reservados.



Manual de instrucciones Arrocera, Vaporera y Multicocción



AROMA®

La Marca de Arrocera #1 en América

**? Preguntas o dudas
acerca de su arrozcero?**
*Antes de regresar a la
tienda...*



Nuestros expertos de servicio
al cliente estará encantado de
ayudarle. Llámenos al número
gratuito a **1-800-276-6286**



Las respuestas a muchas
preguntas comunes e incluso
piezas de repuesto se pueden
encontrar en línea. Visita:
www.AromaCo.com/Support

