

AROMA®

PROFESSIONAL™

Instruction Manual

Rice Cooker & 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**.





Congratulations on your purchase of the Aroma® 20-Cup Rice Cooker & Food Steamer! 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 a variety of rice, including tough-to-cook whole grain brown rice, to fluffy perfection.

Your new Aroma® rice cooker is also ideal for convenient, one-pot meals for the whole family. Use the "Steam" function to prepare healthy meals by locking in the natural flavor and nutrients of food without added oil and fat — for meals that are as easy as they are nutritious. Or cook delicious and tender homemade roasts, stews and more with the "Slow Cook" function. It sets from 2 to 10 hours to easily prepare all of your family's slow-cooked favorites. Aroma's patent-pending Sauté-Then-Simmer™ (STS™) is ideal for Spanish rice, risottos, pilafs, packaged meal helpers, stir fries and more. It sautés foods at a high heat and automatically switch over to its simmer mode once liquid is added. The "Soup" function is great for preparing savory stews and stocks. And the "Oatmeal" function does the trick when it comes to cooking hearty oatmeal and porridge. The "Cake" function lets you whip up cakes and other sweet desserts with ease, eliminating the need to closely monitor "baking" so you have more time. Once your rice cooker is finished cooking your desired meal or dessert, it will automatically switch to its "Keep-Warm" setting, so there's no need to worry about over-cooking.

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. Several delicious recipes are included at the back of this manual, and even more are available online at www.AromaCo.com.

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.

See what's cooking with Aroma online!



www.AromaTestKitchen.com



www.facebook.com/AromaHousewares



www.twitter.com/AromaHousewares



www.pinterest.com/AromaHousewares



Published By:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121, U.S.A.
1-800-276-6286

www.AromaCo.com
©2014 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 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.
19. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause burns.
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 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 cooking pot provided.

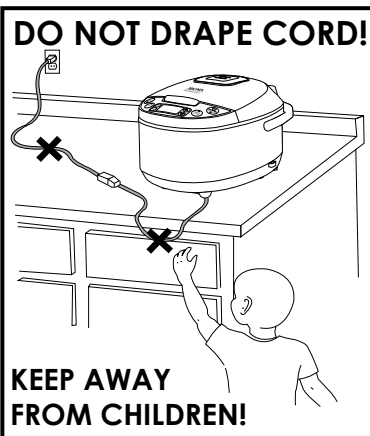
SAVE THESE INSTRUCTIONS



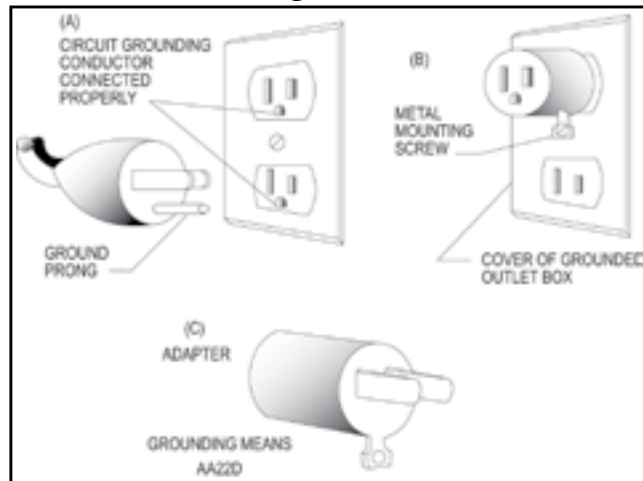
IMPORTANT SAFEGUARDS

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 countertop or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.
 - c. The extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.



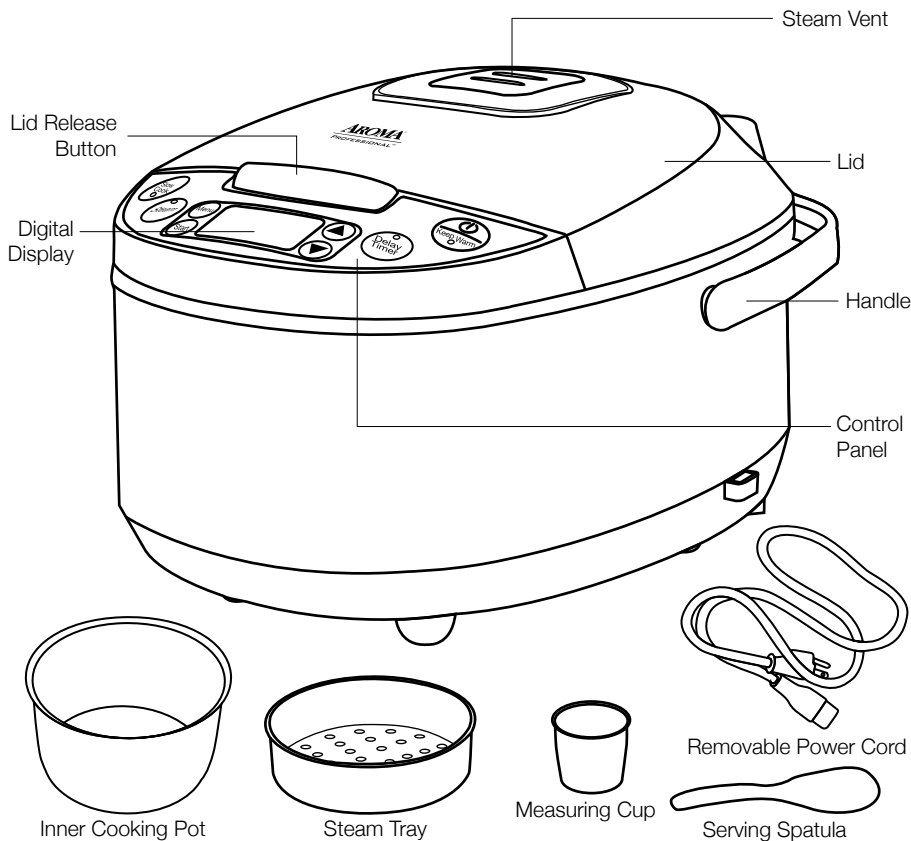
Grounding Instructions



This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and a 3-prong grounding-type plug to fit the proper grounding-type receptacle. The appliance has a plug that looks like sketch A. An adapter, sketch B, should be used for connecting sketch-A plugs to two-prong receptacles. The grounding tab, which extends from the adapter, must be connected to a permanent ground such as a properly grounded outlet box as shown in sketch C using a metal screw.



PARTS IDENTIFICATION



Digital Controls

Power/Keep-Warm Button



The POWER/KEEP WARM button serves two purposes. One press of the POWER/KEEP WARM button will turn the rice cooker on. A second press will set the rice cooker to its "Keep-Warm" setting.

Delay Timer



The DELAY TIMER sets up to 15 hours for rice ready when it's needed. Add rice and water in the morning and set the timer for mealtime at night.

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.

Slow Cook



The SLOW COOK button sets to slow cook from 2 to 10 hours and is great for homemade roasts and stews.

The **MENU** button allows the rice cooker to be set to one of its 6 specialized cooking functions: White, Brown, STS™, Soup, Oatmeal and Cake.

The **START** button begins cooking on the selected function.



The **WHITE** function cooks restaurant-quality white rice automatically.

Aroma's patent-pending Sauté-Then-Simmer™ (**STS™**) Technology will sauté foods at a high heat and automatically switch over to its simmer mode once liquid is added.



The **OATMEAL** function is perfect for preparing a hearty breakfast classic.

The **BROWN** function is ideal for cooking brown rice and other tough-to-cook whole grains to perfection.



The **SOUP** function is great for preparing savory soups and delicious stews.



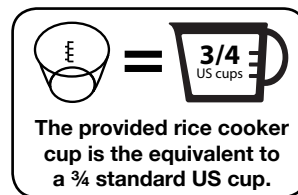
The **CAKE** function "bakes" cakes and other treats.



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.



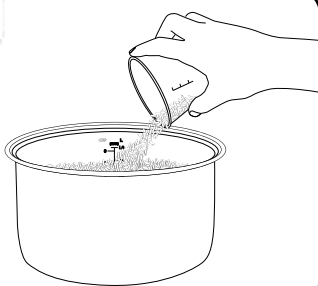
NOTE

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



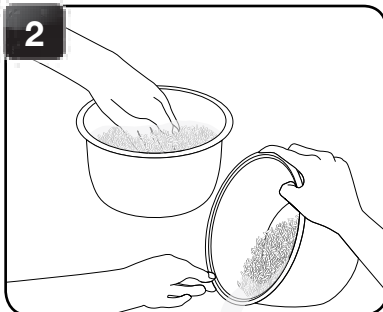
TO COOK RICE

1



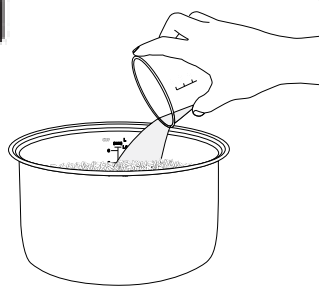
Using the provided measuring cup, add rice to the inner cooking pot.

2



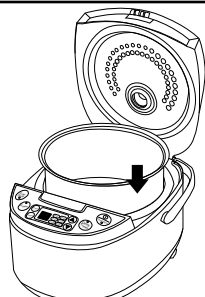
Rinse rice to remove excess starch. Drain.

3



Fill with water to the line which matches the number of cups of rice being cooked. For example, if cooking two cups of uncooked rice, water should be filled to line 2 in the inner pot.

4



Place the inner cooking pot into the rice cooker.



NOTE

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



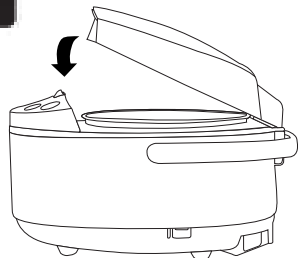
HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a $\frac{3}{4}$ standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat/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**.



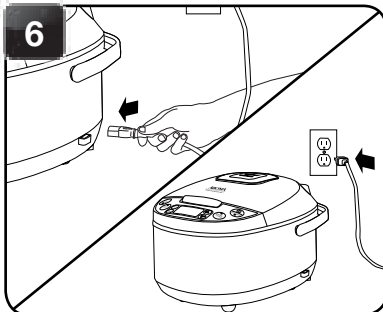
TO COOK RICE (CONT.)

5



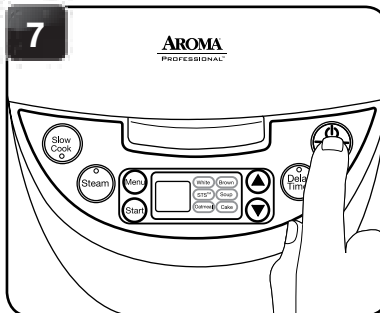
Close the lid securely.

6



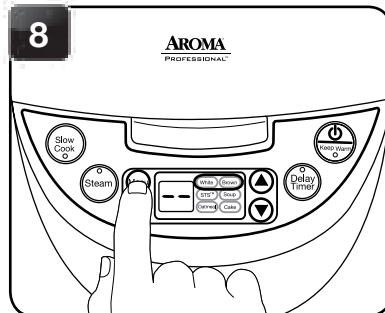
Connect the power cord to the rice cooker and plug into an available outlet.

7



Press the **POWER/KEEP-WARM** button to turn on the rice cooker.

8



Press the **MENU** button to cycle to the “White” or “Brown” function depending on the type of rice being cooked. The indicator light will confirm which function is selected.

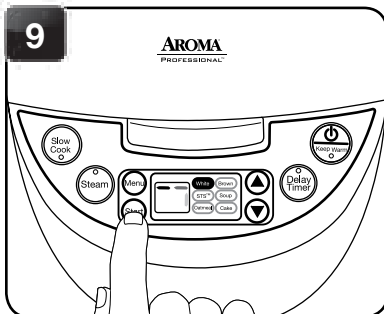


NOTE

- Brown rice requires a longer cooking cycle than white rice due to the extra bran layers on the grain. If it appears the rice cooker is not immediately cooking this is due to the a low-heat soak cycle that precedes cooking to produce fluffier grains.



TO COOK RICE (CONT.)



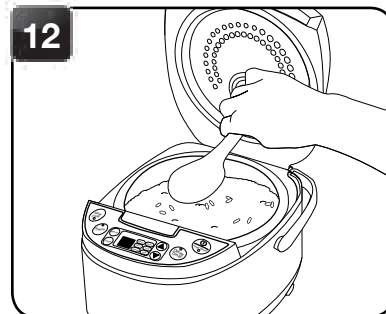
Press the **START** button to begin cooking the rice. The digital display will show a “chasing” pattern and the indicator light will become solid to indicate that it is cooking.



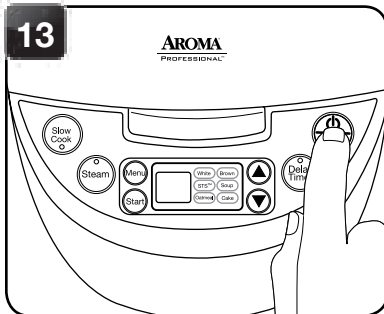
The rice cooker will countdown the final minutes of cook time (12 minutes for “White” and 25 minutes for “Brown”).



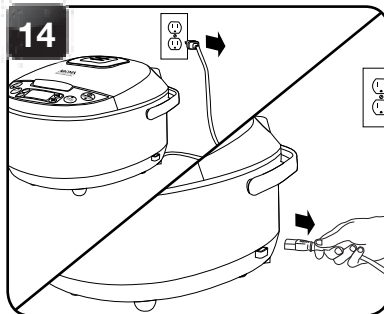
Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to “Keep-Warm.” The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on “Keep-Warm,” beginning with “0.”



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



When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the **POWER/KEEP WARM** button once to change it from its “Keep-Warm” setting and then press and hold again until the rice cooker powers off.



Unplug the power cord from the power outlet first, then from the rice cooker.



NOTE

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



RICE/WATER MEASUREMENT TABLE



UNCOOKED RICE	RICE WATER LINE INSIDE POT	APPROX. COOKED RICE YIELD	COOKING TIMES
2 Rice Cooker Cups*	Line 2	4 Rice Cooker Cups*	WHITE RICE: 35-40 Min. BROWN RICE: 100-105 Min.
3 Rice Cooker Cups*	Line 3	6 Rice Cooker Cups*	WHITE RICE: 37-42 Min. BROWN RICE: 102-107 Min.
4 Rice Cooker Cups*	Line 4	8 Rice Cooker Cups*	WHITE RICE: 39-44 Min. BROWN RICE: 110-115 Min.
5 Rice Cooker Cups*	Line 5	10 Rice Cooker Cups*	WHITE RICE: 41-46 Min. BROWN RICE: 114-119 Min.
6 Rice Cooker Cups*	Line 6	12 Rice Cooker Cups*	WHITE RICE: 43-48 Min. BROWN RICE: 116-121 Min.
7 Rice Cooker Cups*	Line 7	14 Rice Cooker Cups*	WHITE RICE: 45-50 Min. BROWN RICE: 118-123 Min.
8 Rice Cooker Cups*	Line 8	16 Rice Cooker Cups*	WHITE RICE: 47-52 Min. BROWN RICE: 120-125 Min.
9 Rice Cooker Cups*	Line 9	18 Rice Cooker Cups*	WHITE RICE: 49-54 Min. BROWN RICE: 123-128 Min.
10 Rice Cooker Cups*	Line 10	20 Rice Cooker Cups*	WHITE RICE: 51-56 Min. BROWN RICE: 125-130 Min.

* Cups referenced are with the included rice cooker measuring cup. The measuring cup included adheres to rice cooker industry standards and is not equal to a standard U.S. measuring cup. The included measuring cup is equal to a standard $\frac{3}{4}$ US cup.



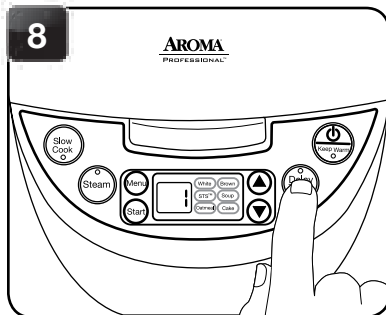
HELPFUL HINTS

- 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" to the number of hours when rice will be needed. See "To Use Delay Timer" on **page 9** for instructions.
- This chart is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available (see "About Rice" on **page 29**), rice/water measurements may vary.

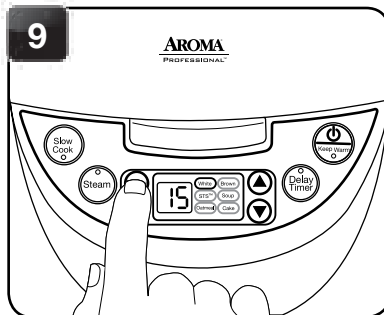
15

TO USE THE DELAY TIMER

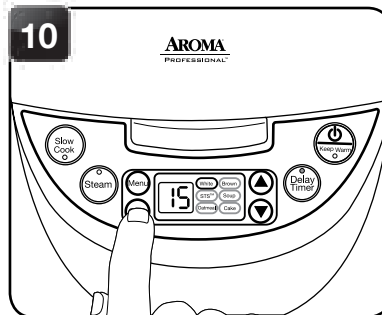
Follow steps 1 to 7 of “To Cook Rice” beginning on page 5.



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



Once the needed time is selected, press the **MENU** button to cycle to the “White” or “Brown” function depending on the type of rice being cooked. The indicator light will confirm which function is selected.



Press the **START** button to set the delayed time. The digital display will show the amount of time remaining before rice begins cooking and the indicator light will become solid.



Once the rice begins cooking, the digital display will show a “chasing” pattern.



NOTE

- Due to the longer cooking time needed, the “Brown Rice” setting may only be delayed for 2 or more hours.
- The “Delay Timer” will only work with the “White” and “Brown” functions.

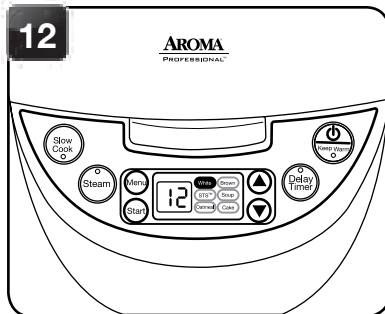


HELPFUL HINTS

- 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.

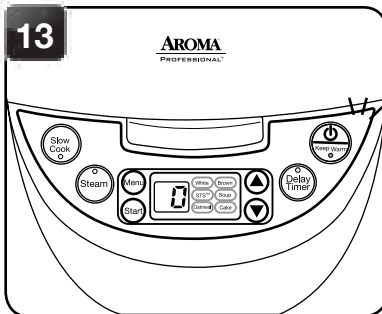
TO USE THE DELAY TIMER (CONT.)

12

AROMA
PROFESSIONAL™


The rice cooker will countdown the final minutes of cook time (12 minutes for “White” and 25 minutes for “Brown”).

13

AROMA
PROFESSIONAL™


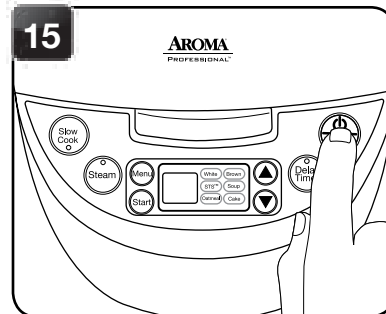
Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to “Keep-Warm.” The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on “Keep-Warm,” beginning with “0.”

14



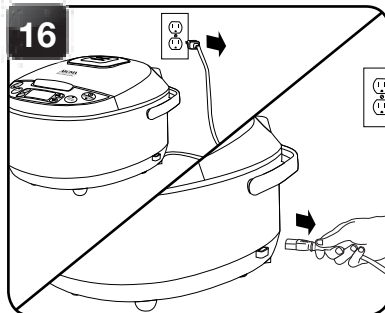
For best results, stir the rice with the serving spatula to distribute any remaining moisture.

15

AROMA
PROFESSIONAL™


When finished serving rice, turn the rice cooker off by pressing the **POWER/KEEP WARM** button once to change it from its “Keep-Warm” setting and then press and hold again until the rice cooker powers off.

16



Unplug the power cord from the power outlet first, then from the rice cooker.



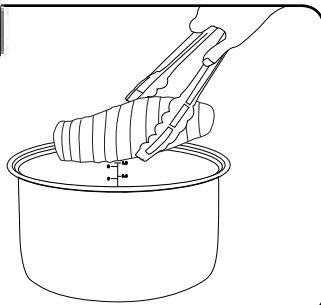
NOTE

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



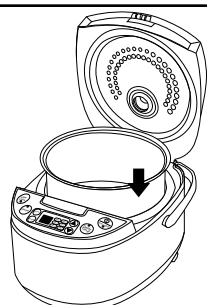
TO SLOW COOK

1



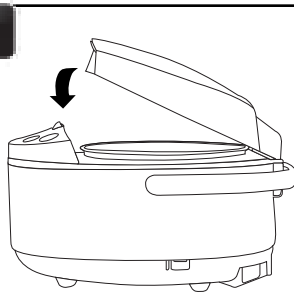
Add food to be slow cooked to the inner cooking pot.

2



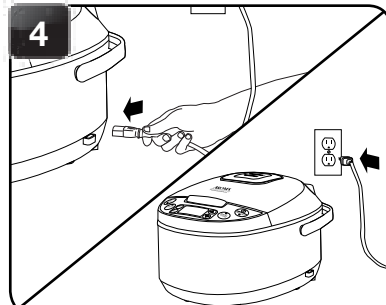
Place the inner cooking pot into the slow cooker.

3



Close the lid securely.

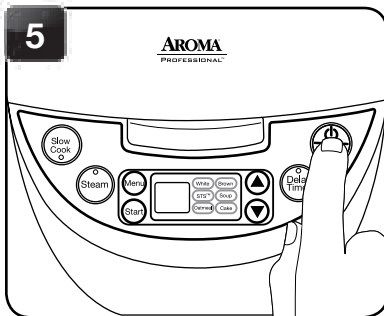
4



Connect the power cord to the rice cooker and plug into an available outlet.

5

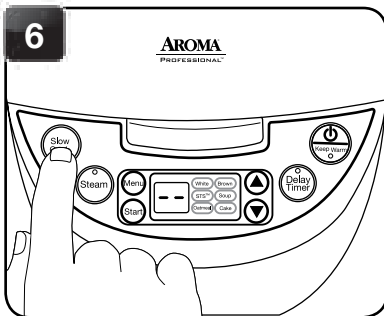
AROMA
PROFESSIONAL



Press the **POWER/KEEP-WARM** button to turn the rice cooker on.

6

AROMA
PROFESSIONAL



Press the **SLOW COOK** button.

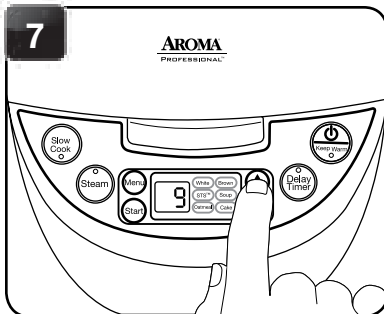


NOTE

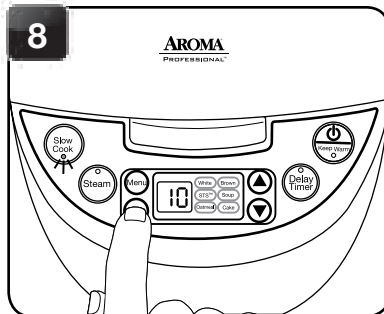
- Before placing the inner cooking pot into the rice cooker, check that the cooking pot is dry and free of debris. Adding the inner cooking pot when wet may damage the rice cooker.



TO SLOW COOK (CONT.)



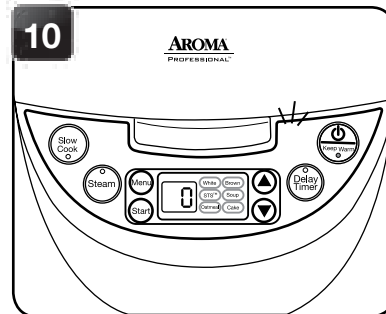
Use the UP (▲) or DOWN (▼) buttons to set the time. These buttons will adjust cooking time in one hour increments between 2 and 10 hours.



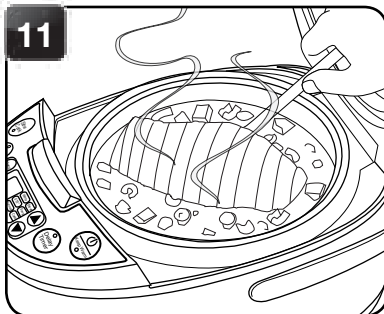
Press the START button to begin slow cooking at the selected time. The digital display will show the remaining cooking time and the button's indicator light will become solid to indicate that it is cooking.



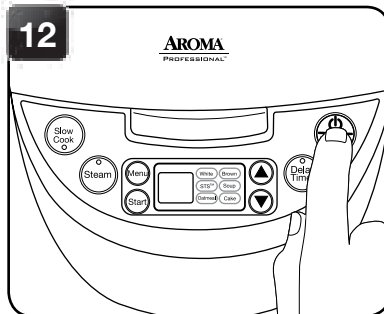
The rice cooker will begin to slow cook. The digital display will count down in one hour increments from the selected time.



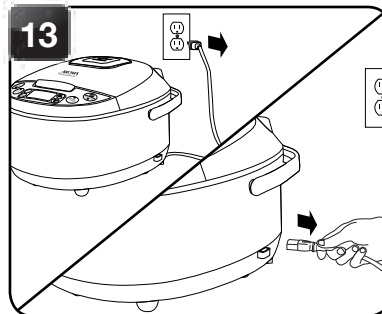
Once the selected time has passed, the rice cooker will beep and switch to "Keep-Warm" mode. The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on "Keep-Warm," beginning with "0."



Open the lid to check food for doneness. If fully cooked, remove food for serving.



When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the POWER/KEEP WARM button once to change it from its "Keep-Warm" setting and then press and hold again until the rice cooker powers off.



Unplug the power cord from the power outlet first, then from the rice cooker.



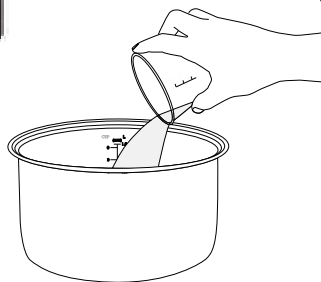
NOTE

- Do not leave food on "Keep-Warm" for more than 12 hours.



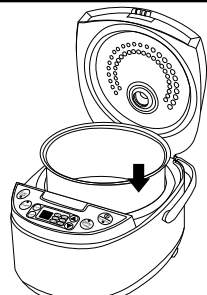
TO STEAM

1



Using the provided measuring cup, add 3 cups water to the inner cooking pot.

2



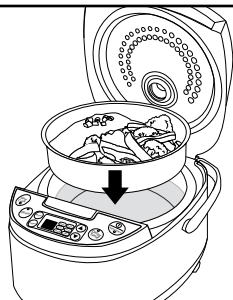
Place the inner cooking pot into the rice cooker.

3



Place food to be steamed onto the steam tray.

4



Place the steam tray into the rice cooker.



NOTE

- If too little water is added, the rice cooker will stop prematurely.
- Before placing the inner cooking pot into the rice cooker, check that the cooking pot is dry and free of debris. Adding the inner cooking pot when wet may damage the rice cooker.



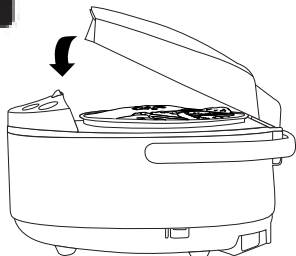
HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a $\frac{3}{4}$ standard US cup is an exact replacement.
- 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 18**.



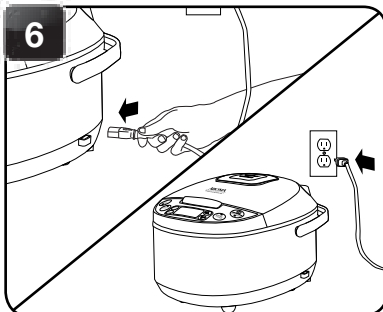
TO STEAM (CONT.)

5



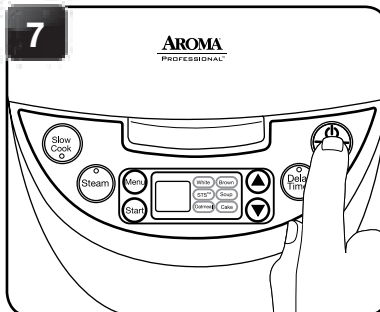
Close the lid securely.

6



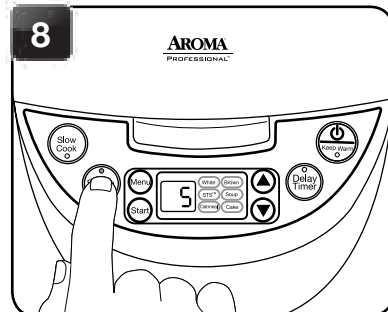
Connect the power cord to the rice cooker and plug into an available outlet.

7



Press the **POWER/KEEP-WARM** button to turn the rice cooker on.

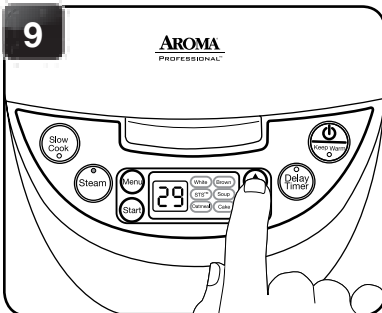
8



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

9

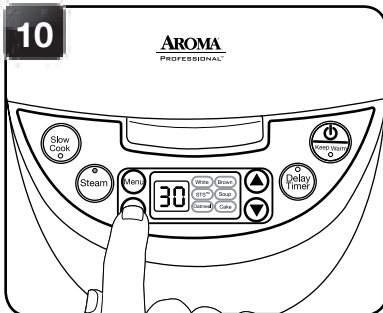
AROMA
PROFESSIONAL



Use the **UP (▲)** or **DOWN (▼)** buttons to set the time. These buttons will adjust cooking time in one minute increments between 5 and 30 minutes.

10

AROMA
PROFESSIONAL



Press the **START** button to begin steaming at the selected time. The digital display will show the remaining cooking time and the button's indicator light will become solid to indicate that it is cooking.

11

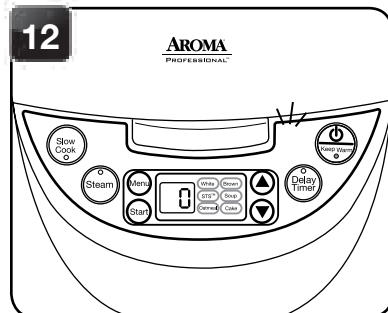
AROMA
PROFESSIONAL



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

12

AROMA
PROFESSIONAL



Once the selected time has passed, the rice cooker will beep and switch to "Keep-Warm" mode. The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on "Keep-Warm," beginning with "0."



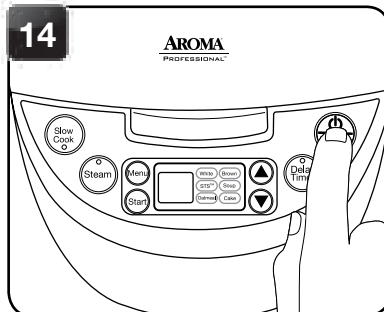
TO STEAM (CONT.)

13



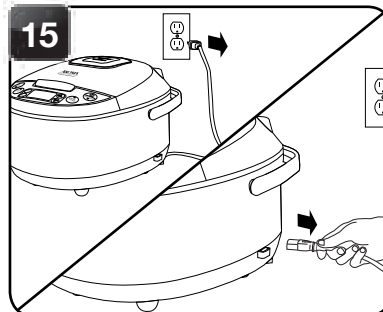
Check steamed food for doneness. If finished steaming, carefully remove the steam tray. It will be hot.

14



When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the **POWER/KEEP WARM** button once to change it from its "Keep-Warm" setting and then press and hold again until the rice cooker powers off.

15

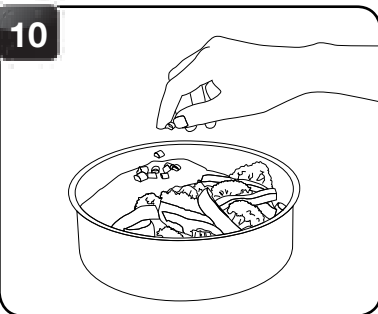


Unplug the power cord from the power outlet first, then from the rice cooker.

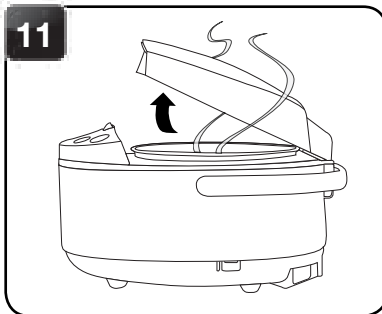


TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE

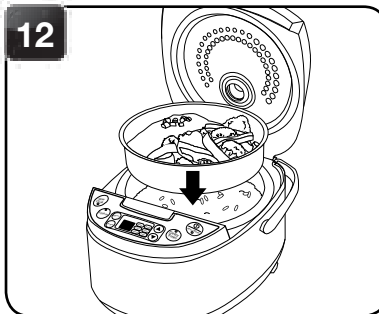
To steam while cooking rice, begin cooking rice by following steps 1 to 9 of “To Cook Rice” on page 5.



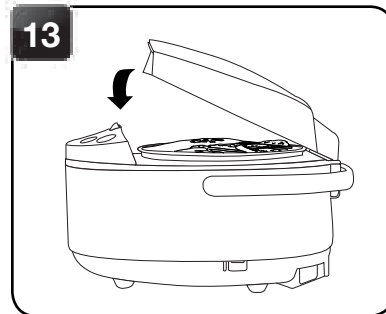
10
Place food to be steamed onto the steam tray.



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. The steam tray will not fit properly if more than 8 cups of rice are cooked.
- Food can be steamed at any time while rice cooks, however for best results food should be steamed toward the end of the rice cooking cycle. This will allow for rice and steamed food to be ready at the same time. See the “Rice/Water Measurement Table” on **page 8** for approximate rice cooking times.
- Before placing the inner cooking pot into the rice cooker, check that the cooking pot is dry and free of debris. Adding the inner cooking pot when wet may damage the rice cooker.

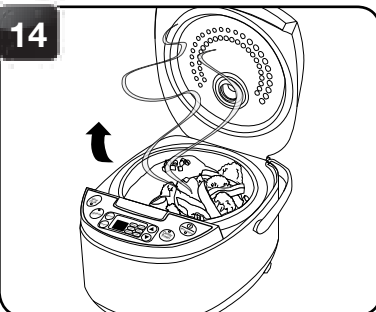


HELPFUL HINTS

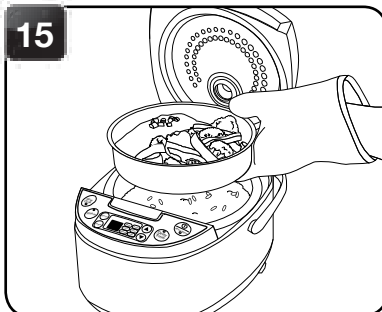
- Refer to the steaming tables for meats and vegetables on **page 18** for hints and approximate steaming times. See the “Rice/Water Measurement Table” included on **page 8** for approximate rice cooking times.



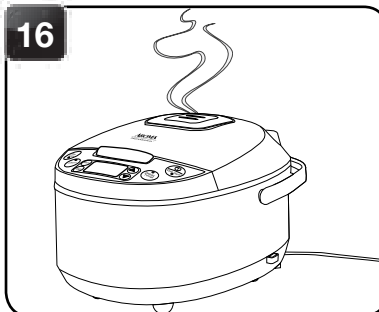
TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE (CONT.)



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



If food is finished steaming, carefully remove the steam tray. It will be hot.



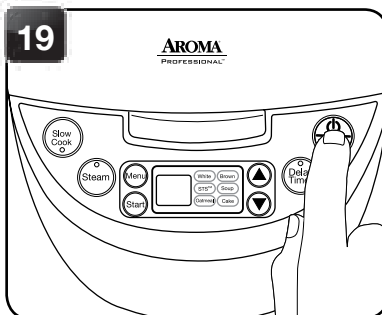
Allow the rice cooker to continue cooking rice.



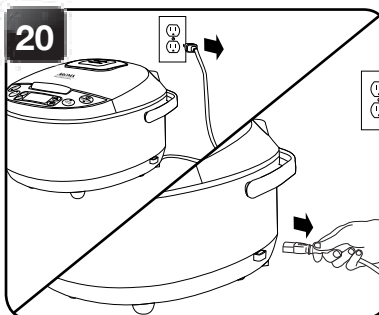
Once the selected time has passed, the rice cooker will beep and switch to "Keep-Warm" mode. The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on "Keep-Warm," beginning with "0."



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



When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the POWER/KEEP WARM button once to change it from its "Keep-Warm" setting and then press and hold again until the rice cooker powers off.



Unplug the power cord from the power outlet first, then from the rice cooker.



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°F
Chicken	30 Min.	165°F
Pork	30 Min.	160°F
Beef	Medium = 25 Min. Medium-Well = 30 Min. Well = 33 Min.	160°F



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.

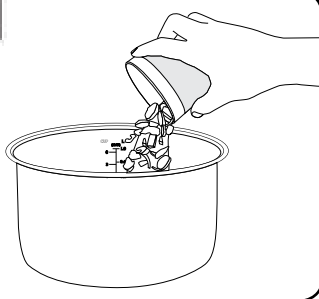
Vegetable Steaming Table

VEGETABLE	STEAMING TIME
Asparagus	9-11 Minutes
Broccoli	6-8 Minutes
Cabbage	5-7 Minutes
Carrots	11-13 Minutes
Cauliflower	7-9 Minutes
Corn on the Cob	12-16 Minutes
Green Beans	9-11 Minutes
Peas	4-6 Minutes
Potatoes	28-33 Minutes
Spinach	2-4 Minutes
Squash	9-11 Minutes
Zucchini	9-11 Minutes



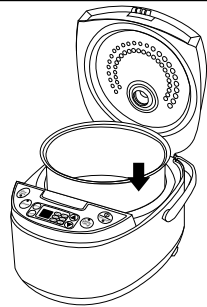
TO USE SAUTÉ-THEN-SIMMER™

1



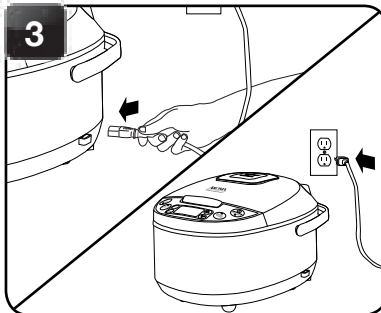
Add ingredients to be sautéed/
browned to the inner cooking pot.

2



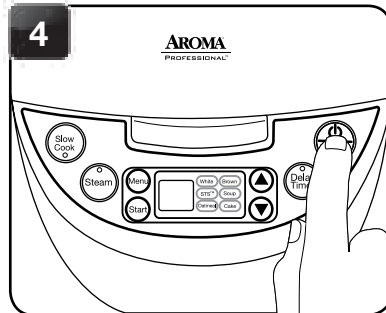
Place the inner cooking pot into the
rice cooker.

3



Connect the power cord to the rice
cooker and plug into an available
outlet.

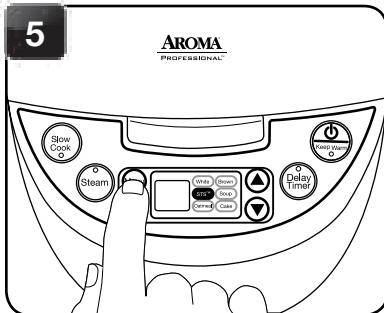
4



Press the POWER button to turn on
the rice cooker.

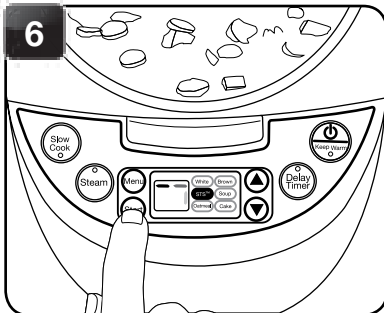
5

AROMA
PROFESSIONAL



Press the MENU button to cycle to
the “STS™” function. The indicator
light will confirm which function is
selected.

6



Press the START button to begin
sautéing. The digital display will show
a “chasing” pattern and the indicator
light will become solid to indicate that
it is cooking. Using a long-handled
wooden spoon, stir ingredients until
sautéed/browned to the desired level.

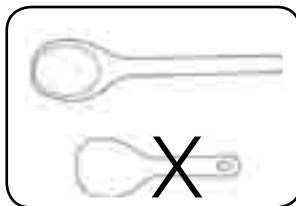


NOTE

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



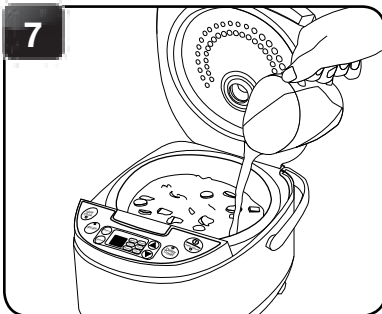
CAUTION



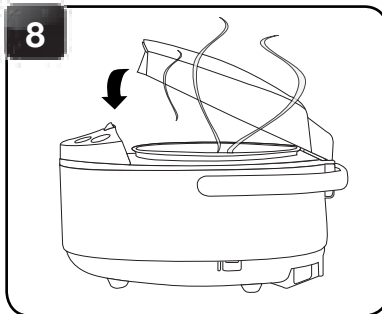
- Do not use the provided serving spatula to sauté.** It is not intended to be used in contact with high temperatures. Use a long-handled wooden or heat-safe spoon to stir food while sautéing.



TO USE SAUTÉ-THEN-SIMMER™ (CONT.)



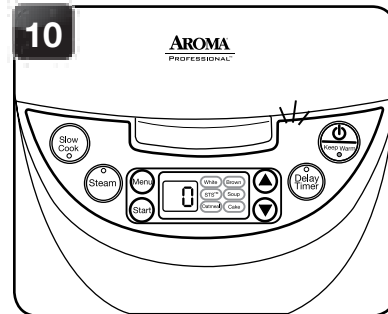
Add other called for ingredients and liquid to the inner cooking pot.



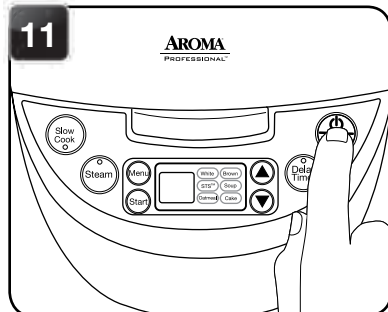
Close the lid securely and allow the rice cooker to cook.



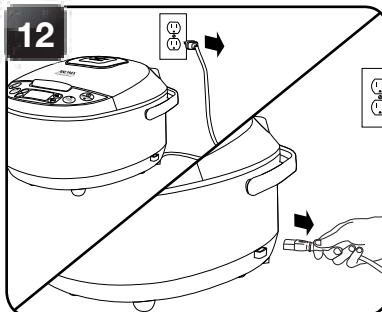
After a few minutes, the rice cooker will automatically switch to its “Simmer” mode. The rice cooker will countdown the final minutes of cook time starting at 12 minutes.



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



When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the POWER/KEEP WARM button once to change it from its “Keep-Warm” setting and then press and hold again until the rice cooker powers off.



Unplug the power cord from the power outlet first, then from the rice cooker.



NOTE

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



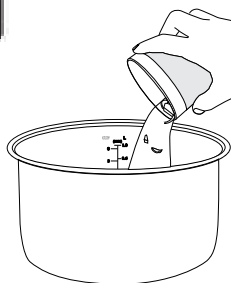
**HELPFUL
HINTS**

- If sautéing only, after food has been sautéed/browned to the desired level, press the POWER/KEEP WARM button to switch the rice cooker to its “Keep-Warm” setting to keep sautéed food warm and fresh for serving.



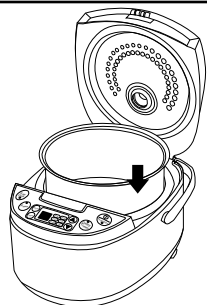
TO USE THE SOUP FUNCTION

1



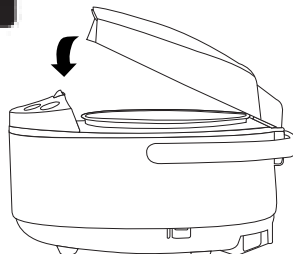
Add ingredients to the inner cooking pot.

2



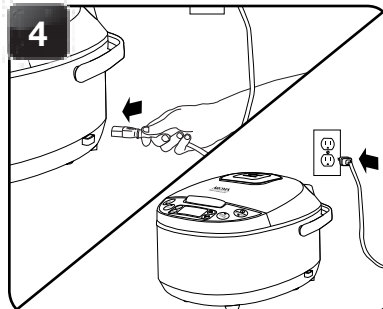
Place the inner cooking pot into the rice cooker.

3



Close the lid securely.

4



Connect the power cord to the rice cooker and plug into an available outlet.



NOTE

- The "Soup" function is a programmed cooking setting that operates for 120 minutes before switching to the "Keep-Warm" setting.
- Before placing the inner cooking pot into the rice cooker, check that the cooking pot is dry and free of debris. Adding the inner cooking pot when wet may damage the rice cooker.

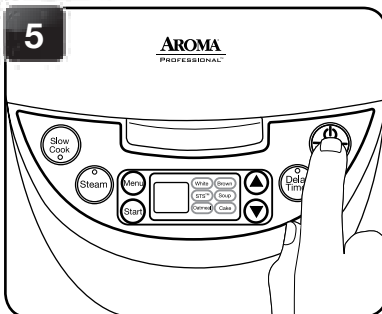


**HELPFUL
HINTS**

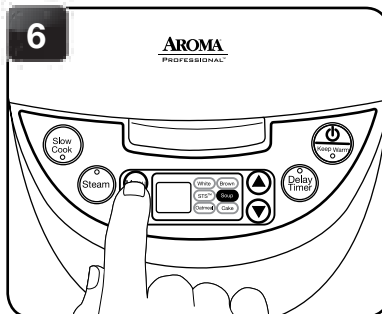
- The "Soup" function is also great for stews and chili.



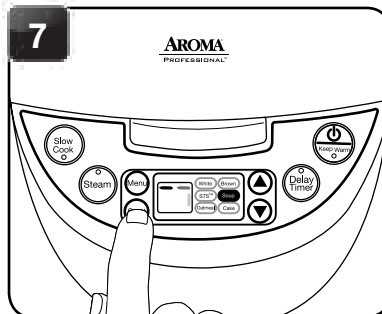
TO USE THE SOUP FUNCTION (CONT.)



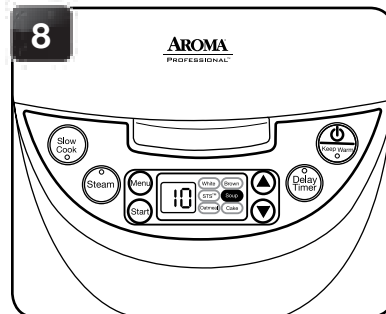
Press the **POWER/KEEP-WARM** button to turn the rice cooker on.



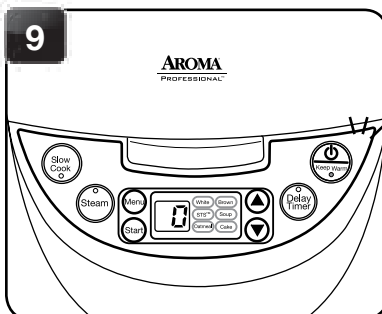
Press the **MENU** button to cycle to the "Soup" function. The indicator light will confirm which function is selected.



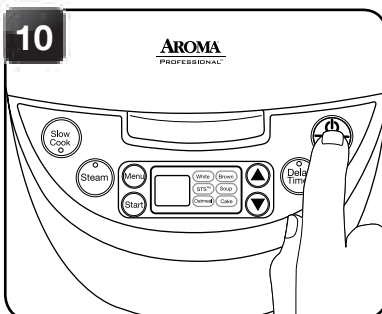
Press the **START** button to begin cooking on the selected function. The digital display will show a "chasing" pattern and the indicator light will become solid to indicate that it is cooking.



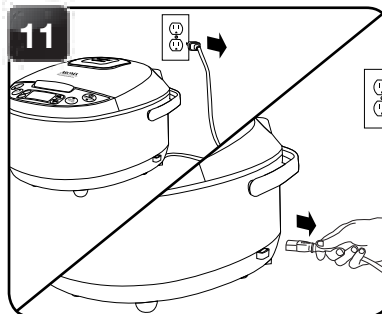
The rice cooker will countdown the final minutes of cook time starting at 10 minutes.



Once food is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to its "Keep-Warm" setting. The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on the "Keep-Warm" setting, beginning with "0."



When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the **POWER/KEEP WARM** button once to change it from its "Keep-Warm" setting and then press and hold again until the rice cooker powers off.



Unplug the power cord from the power outlet first, then from the rice cooker.



HELPFUL HINTS

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



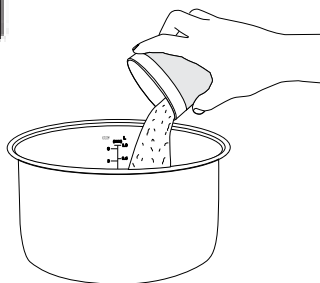
NOTE

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



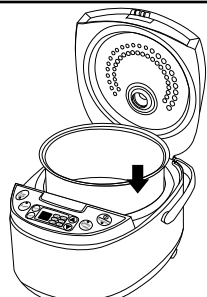
TO USE THE OATMEAL FUNCTION

1



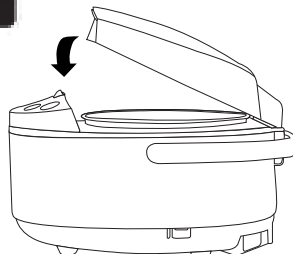
Follow packaging instructions for suggested oatmeal/water ratio, add oatmeal and water to the inner cooking pot.

2



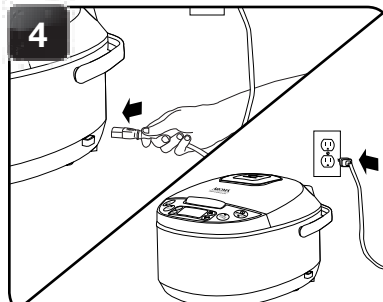
Place the inner cooking pot into the rice cooker.

3



Close the lid securely.

4



Connect the power cord to the rice cooker and plug into an available outlet.



NOTE

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

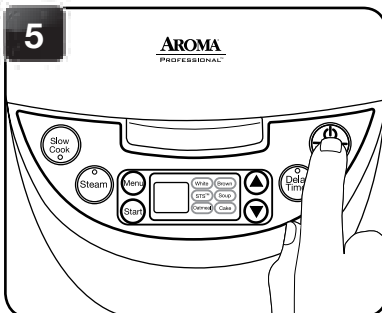


HELPFUL
HINTS

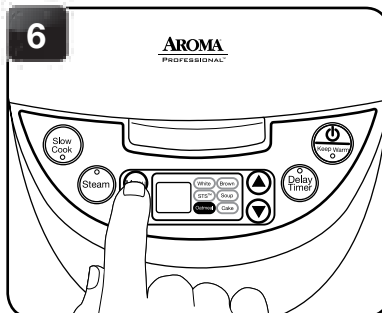
- The "Oatmeal" function is also great for other types of porridge.



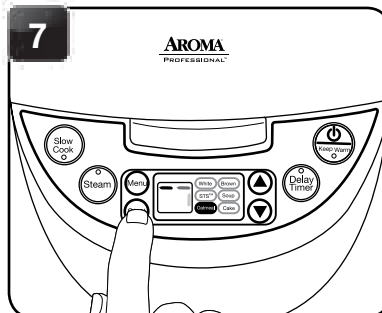
TO USE THE OATMEAL FUNCTION (CONT.)



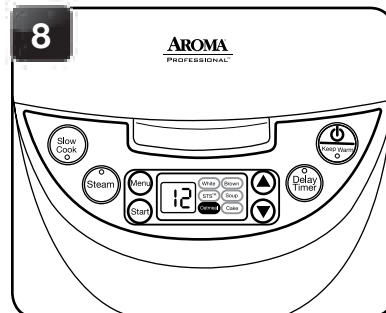
Press the POWER/KEEP-WARM button to turn the rice cooker on.



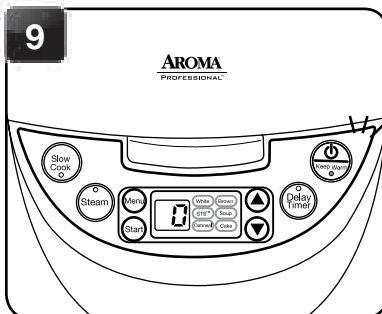
Press the MENU button to cycle to the "Oatmeal" function. The indicator light will confirm which function is selected.



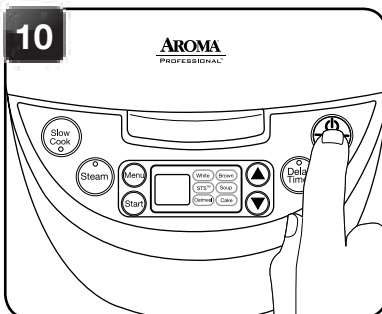
Press the START button to begin cooking on the selected function. The digital display will show a "chasing" pattern and the indicator light will become solid to indicate that it is cooking.



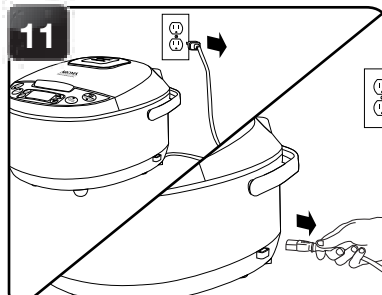
The rice cooker will countdown the final minutes of cook time starting at 12 minutes.



Once oatmeal is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to its "Keep-Warm" setting. The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on the "Keep-Warm" setting, beginning with "0."



When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the POWER/KEEP WARM button once to change it from its "Keep-Warm" setting and then press and hold again until the rice cooker powers off.



Unplug the power cord from the power outlet first, then from the rice cooker.



HELPFUL HINTS

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

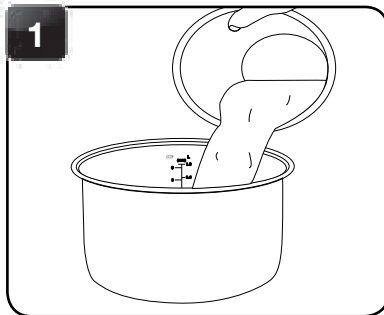


NOTE

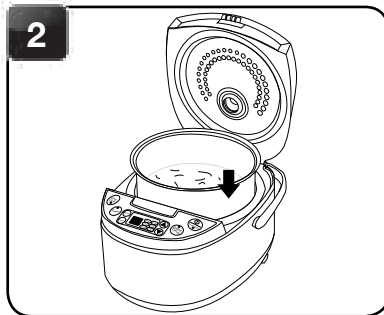
- Oatmeal should not be left in the rice cooker on "Keep-Warm" for more than 12 hours.



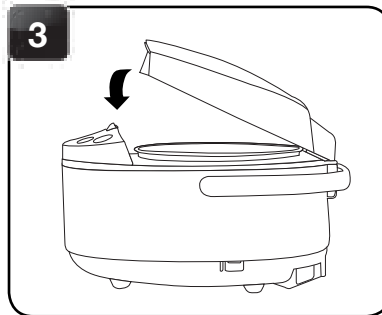
TO USE THE CAKE FUNCTION



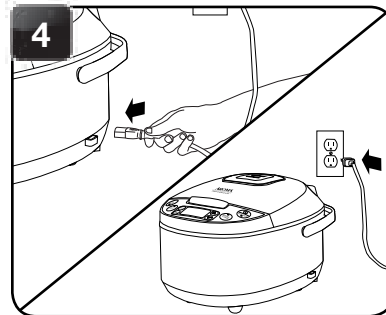
1 Follow instructions on cake mix packaging or recipe to mix liquid ingredients and cake mix. Add cake mix into the inner pot.



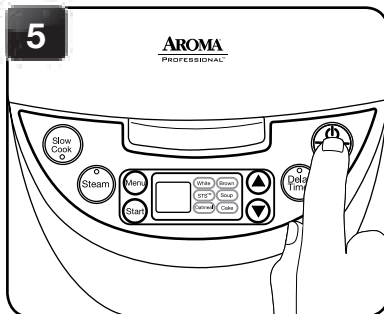
2 Place the inner cooking pot into the rice cooker.



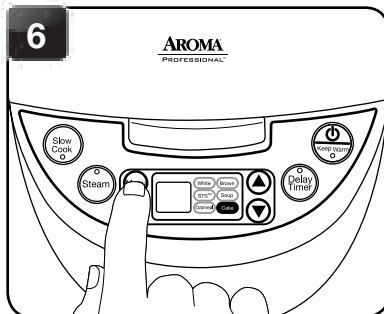
3 Close the lid securely.



4 Connect the power cord to the rice cooker and plug into an available outlet.



5 Press the **POWER/KEEP WARM** button to turn the rice cooker on.



6 Press the **MENU** button to cycle to the "Cake" function. The indicator light will confirm which function is selected.

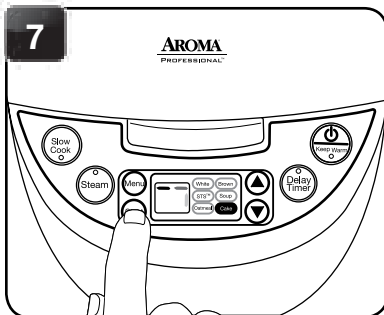


NOTE

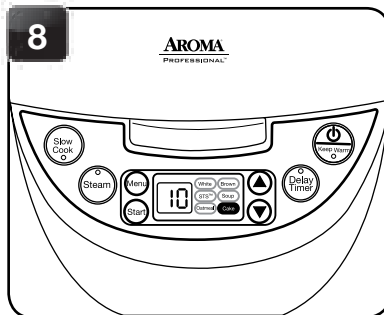
- Before placing the inner cooking pot into the rice cooker, check that the cooking pot is dry and free of debris. Adding the inner cooking pot when wet may damage the rice cooker.
- The Cake function will run for 50 minutes before switching to Keep-Warm. Adjust cook time accordingly depending on the recipe being used.



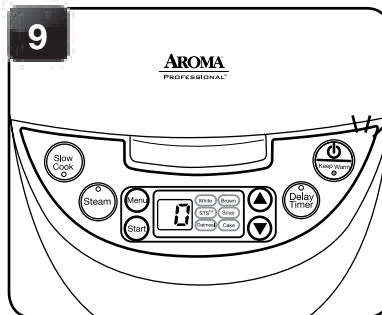
TO USE THE CAKE FUNCTION (CONT.)



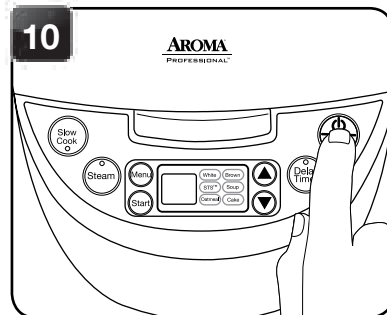
Press the **START** button to begin cooking on the selected function. The digital display will show a "chasing" pattern and the indicator light will become solid to indicate that it is cooking.



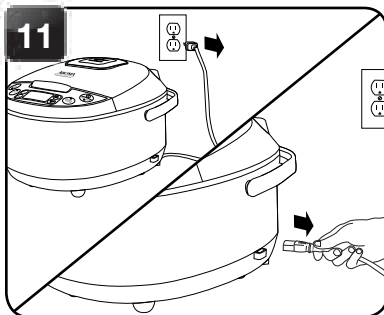
The rice cooker will countdown the final minutes of cook time starting at 10 minutes.



Once cake is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to its "Keep-Warm" setting. The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on the "Keep-Warm" setting, beginning with "0."



Remove the cake carefully by inverting the inner pot onto a flat dish or surface. Turn the rice cooker off by pressing the **POWER/KEEP WARM** button once to change it from its "Keep-Warm" setting and then press and hold again until the rice cooker powers off.



Unplug the power cord from the power outlet first, then from the rice cooker.



NOTE

- Cake should not be left in the rice cooker on "Keep-Warm" for more than 12 hours. Remove cake immediately for best results.

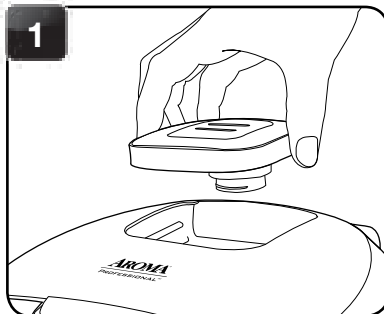


HELPFUL HINTS

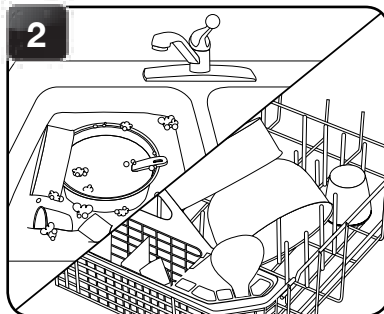
- Check cake for doneness by placing a toothpick into the cake. If it comes out clean the cake is ready!



TO CLEAN



Remove the steam vent.



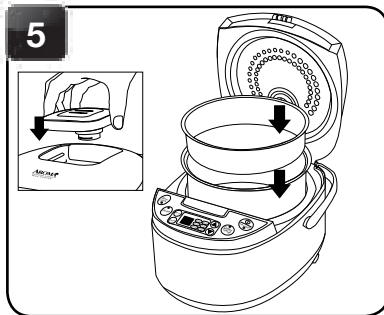
Hand wash the inner cooking pot and all accessories or wash them in the dishwasher.



Wipe rice cooker body clean with a damp cloth.



Thoroughly dry rice cooker body and all accessories.



Reassemble for next use.



NOTE

- Do not 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. Contact Aroma® customer service at 1-800-276-6286, Monday to Friday 8:30AM-4:30PM PST.



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 select the “White” function. 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.
The bottom layer of rice is browned/caramelized.	The bottom layer of cooked rice may become slightly browned and/or caramelized during cooking. To reduce browning, rice should be rinsed before cooking to remove any excess starch. Stirring rice once it switches to “Keep-Warm” will also help to reduce browning/caramelizing.



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.





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

Mushroom Risotto

Ingredients

2 tbsp	Olive Oil	3 cups
1 cup	Sliced Mushrooms of Your Choice	½ cup
2 cups	Arborio Rice	½ cup
½	Onion, Diced	–
2	Garlic Cloves, Crushed	–
1 cup	White Wine	
2 tbsp	Butter	

Chicken Stock
Heavy Cream
Shredded Parmesan Cheese
Chopped Italian Parsley
Salt and Pepper

Set the rice cooker to the Sauté-Then-Simmer™ (STS™) function and add olive oil, garlic, mushrooms and onion. Sauté until onions are soft for about 8 minutes. Add rice and stir. Add wine and cook until mostly absorbed by rice. Add the chicken stock and close the lid. Once the rice cooker beeps, add the cream, parmesan cheese, butter and parsley. Stir to combine and taste. Add salt and pepper if needed.

Rum Cake

Ingredients

Cake:

½ box	Yellow Cake Mix of Your Choice
	Rum to Substitute for Water

Glaze:

½ cup	Rum
½ cup	Butter
½ cup	Brown Sugar
⅛ cup	Water

Prepare ½ box of cake batter according to directions, but replace half of the water amount asked for with rum. Since using half of the cake mix, the water/rum ratio should also be cut in half. Rinse the inner pot and coat with a cooking spray. Add the batter and set on cake mode. Wait for cake cycle to finish and remove carefully by inverting onto a wire rack.

For the glaze, set your rice cooker on Sauté-Then-Simmer™ (STS™) function and add water, butter, sugar and rum. Stir until sugar has dissolved and butter has melted. With a toothpick poke holes into the cake and pour the glaze on top, smoothing with a knife if needed.



RECIPES (CONT.)

Rice Cooker Cupcakes

Ingredients

1 box	Chocolate Cupcake Mix
3	Eggs
3 cups	Water
1 container	Any Flavor Frosting
6	Silicon Cupcake Molds
6	Paper Cupcake Cups

Mix cupcake mix according to box instructions. Place cupcake cups in molds. Add cupcake mix. Place cupcakes in steam tray and close the lid. Set to the “Steam” function according to box baking instructions (30 minutes typically). Using caution, open the lid and check cupcakes for doneness. If ready, add frosting and enjoy!

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 Chilies
2 tbsp	Creole Seasoning

Cut the smoked sausage in half, lengthwise, then into 1/4” half circles. Add all ingredients to the inner pot and mix well. Place inner pot in the rice cooker and close the lid. Set to the “White Rice” function. The rice cooker will automatically switch to “Keep-Warm” mode once the meal is ready.



RECIPES (CONT.)

Chicken Noodle Soup

Ingredients

2 lbs.	Chicken Thighs
1	Yellow Onion, Cut into Small Quarters
10	Celery Stalks Cut into Bite-sized Pieces
10	Carrots Cut into Bite-sized Rounds
8 cups	Chicken Stock
2 tbsp	Olive Oil
2	Bay Leaves
2	Sprigs of Thyme
-	Salt and Pepper, for Added Taste

Add olive oil, onions and celery to the inner pot and place it inside the rice cooker. Select the Sauté-Then-Simmer™ (STS™) function and cook until fragrant or about ten minutes. Add chicken thighs and brown on both sides. Add the stock, carrots and herbs, then close the lid. Set to the “Soup” function and let cook. When the “Soup” function finishes, remove and shred the chicken with two forks and put it back in the soup. Serve with your favorite add-ons.

Breakfast Oatmeal

Ingredients

¾ cup	Old-Fashioned Oatmeal
1½ cups	Milk
¼ cup	Brown Sugar
-	Dash of Salt

Set the rice cooker to its Sauté-Then-Simmer™ (STS™) function and add the milk and sugar. Stir until milk is warm and sugar has dissolved. Add salt and oatmeal. Close the lid and set to the “Oatmeal” function. Serve when oatmeal is finished cooking.



WARRANTY

LIMITED WARRANTY

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for five years from provable date of purchase in the 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



GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza que este producto no tenga defectos en sus materiales y fabricación durante un periodo de cinco años a partir de la fecha comprobada de compra dentro 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 fi este prepagado, 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 mas 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

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

Sitio Web: www.AromaCo.com

NOTA



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

SERVICIO Y SOPORTE

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:

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

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:

Fecha de compra: _____

Lugar de compra: _____



RECETAS (CONT.)

Sopa de pollo y fideos

Ingredients

2	libras	de muslos de pollo
1		cebolla amarilla cortada en cuartos
10		tallos de apio cortados en trozos de 2 cm
10		zanahorias cortadas en trozos de 2 cm
8	tazas	de caldo de pollo
2	cucharadas	de aceite de oliva
2		hojas de laurel
2		ramitas de tomillo
-		Sal y pimienta a gusto

Colocar aceite de oliva, cebolla y apio en la olla interna y ponerla dentro de la arroquera. Seleccionar la función Sauté-Then-Simmer™ (STS™) y cocinar hasta que esté aromática o alrededor de 10 minutos. Agregar los muslos de pollo y dorar de ambos lados. Agregar el caldo, las zanahorias y las hierbas aromáticas y cerrar la tapa. Llevar a hervor y cambiar al modo "Keep-Warm". Dejar cocinar durante 2 horas. Extraer el pollo y desmenuzarlo con dos tenedores. Volver a agregarlo a la sopa. Servir con su acompañamiento favorito.

Ingredients

¾	taza	de avena tradicional
1 ½	tazas	de leche
¼	taza	de azúcar negra
-		Pizca de sal

Ajustar la arroquera en la función Sauté-Then-Simmer™ (STS™) y agregar leche y azúcar. Revolver hasta que la leche esté caliente y el azúcar se disuelva. Agregar sal y avena. Cerrar la tapa y ajustar en función "Oatmeal". Una vez listo, servir.

Desayuno de avena

!Para recibir recetas adicionales, o también para someter las suyas, visite nuestro sitio web en: www.AromaCo.com!



RECETAS (CONT.)

Cupcakes

Ingredientes

- 1 caja de mezcla para cupcakes de chocolate
- 3 huevos
- 3 tazas de agua
- 1 paquete de su baño de repostaría favorito
- 6 moldes de cupcakes de silicona
- 6 pirotones de papel para cupcakes

Mezclar la mezcla para cupcakes siguiendo las instrucciones en el envase. Colocar las tazas de cupcakes en los moldes. Agregar la mezcla para cupcakes. Colocar los cupcakes en la bandeja de vapor y cerrar la tapa. Establecer la función "Steam" siguiendo las instrucciones en la caja (aprox. 30 minutos). Con cuidado, abrir la tapa y controlar la cocción. Si están listos, agregar el glaseado y ¡a disfrutar!

Jambalaya

Ingredientes

- 1 libra de salchichas ahumadas picanteras
- 1 libra de langostinos limpios y pelados
- 2 tazas de pollo cocido cortado en tiras
- 1½ tazas de arroz
- 4 tazas de caldo de pollo
- 1 lata de 4 onzas de ajíes verdes en dados
- 2 cucharadas de salsa orolla

Cortar en cuatro a lo largo las salchichas ahumadas. Colocar todos los ingredientes en la olla interna y mezclar bien. Colocar la olla en la arrocera y cerrar la tapa. Ajustar en la función "White Rice" La arrocera cambiará automáticamente al modo "Keep-Warm" cuando la cocción esté completa.

Risotto con hongos

Ingredientes

2	cucharadas	de aceite de oliva	2	cucharadas
1	taza	de los hongos de su	1/2	taza
2	tazas	de arroz arborio	1/2	taza
2		cebolla picada	-	
2		dientes de ajo, aplastados		
1	copa	de vino blanco		
3	tazas	de caldo de pollo		

Ajustar la arrozera en la función Sauté-Then-Simmer™ (STS™) y agregar aceite de oliva, ajo, hongos y cebolla. Saltear durante 8 minutos o hasta que los hongos estén blandos. Agregar arroz y revolver. Agregar vino y cocinar hasta que el arroz lo absorba casi por completo. Agregar el caldo de pollo y cerrar la tapa. Una vez que la arrozera hace un pitido, agregar crema, queso parmesano, manteca y perejil. Revolver y probar. Agregar sal y pimienta si es necesario.

Ingredientes

1/2	Torta	caja de mezcla de vainilla para preparar torta de su elección
1/2	Glaseado	de ron
1/2	taza	de manteca
1/2	taza	de azúcar negra
1/8	taza	de agua

Preparar 1/2 caja de mezcla para torta siguiendo las instrucciones en el paquete, pero reemplazando la mitad del agua por ron. Si usa la mitad de la mezcla para torta, también deberá dividir la relación agua/ron en dos. Enjuagar la olla interna y recubrir con aceite en aerosol. Agregar la mezcla y ajustar en modo Cake. Esperar a completar el ciclo de cocción y desmoldar cuidadosamente sobre una rejilla de alambre. Para el glaseado, ajustar la arrozera en la función Sauté-Then-Simmer™ (STS™) y agregar agua, manteca, azúcar y ron. Revolver hasta que la manteca se derrita y el azúcar se disuelva. Con un escarbadiente hacer orificios en la superficie de la torta y volcar arriba el glaseado, emparejar con ayuda de un cuchillo.

Torta de ron



ACERA DEL ARROZ (CONT.)

Cortesía de la Federación de Arroz de EE.UU.

?Sabía que?

- El arroz es el principal ingrediente básico de la dieta de más de la mitad de la población mundial.
- El arroz que se cultiva en los EE.UU. es el estándar de excelencia y representa casi el 88% del arroz que se consume en el país. Es cultivado y cosechado por agricultores locales en cinco estados centrales del sur y en California.
- El arroz no contiene sodio, colesterol, grasas trans o gluten, y tiene solamente un rastro de la grasa. Una mitad-taza de arroz contiene cerca de 100 calorías.
- La investigación demuestra que las personas que comen el arroz tienen dietas más sanas que comedores del no-arroz y comen más como las pautas dietéticas de los Estados Unidos para las recomendaciones de los americanos.
- Los granos enteros como el arroz integral reducen el riesgo de enfermedades crónicas tales como enfermedad cardíaca, diabetes y ciertos cánceres, y ayuda en la gestión del peso.
- El arroz integral es 100% de grano entero. Una taza de arroz integral de grano entero proporciona dos de las tres porciones diarias recomendadas de grano entero.
- El arroz estimula la producción de serotonina en el cerebro, una sustancia química que ayuda a regular y mejorar el estado de ánimo.
- Septiembre es el Mes Nacional del Arroz, durante el cual se promueve el conocimiento de la versatilidad y el valor del arroz producido en los EE.UU.



Para más información, visite el sitio web de la Federación de Arroz de los EE.UU. en www.usarice.com/consumer.



ACERA DEL ARROZ

Cortesía de la Federación de Arroz de EE.UU.

El arroz es la base perfecta para tener una alimentación más sana hoy en día. Es un carbohidrato complejo que proporciona energía, fibra, vitaminas y minerales esenciales, y antioxidantes beneficiosos para nuestro cuerpo. El arroz se puede combinar con otros alimentos saludables, como verduras, frutas, carne de res, pescado y ave, frijoles y productos derivados de la soja.

Casi el 88% de arroz consumido en los EE.UU. se produce en los EE.UU. Aransas, California, Luisiana, Tejas, Mississippi y Missouri producen las variedades de alta calidad de arroz corto, medio y largo del grano así como arroz de la especialidad incluyendo jazmín, basmati, arborio, japonica aromático y negro rojo, entre otros. Hay muchas diferentes variedades de arroz disponibles en el mercado. Su Arrocería de Aroma® puede cada vez cocinar cualquier tipo de arroz perfectamente. A continuación encontrará las variedades de arroz comúnmente disponibles y sus características:

Arroz de grano largo

El arroz de grano largo es alargado y delgado, y su longitud es de tres a cuatro veces mayor que su ancho. Dada su composición de almidón, los granos cocidos quedan más separados, ligeros y esponjosos, en comparación con el arroz de grano mediano o corto. Ideal como plato principal y acompañamiento: tazones de arroz, frituras con poco aceite, ensaladas y pilafs.

Arroz de grano mediano

El arroz de grano mediano, en comparación con el arroz de grano largo, es más corto y ancho, y su longitud es de dos a tres veces mayor que su ancho. Los granos cocidos quedan más húmedos y tiernos que el arroz de grano largo, y tienen una mayor tendencia a unirse. Ideal para plato principal, risotto o arroz con leche.

Arroz de grano corto

El arroz de grano corto es más relleno, corto y casi redondeado. Los granos cocidos quedan blandos y tienden a unirse, pero aun así quedan separados y

Arroz integral

algunos gomosos, y dejan una sensación pegajosa al comerlos. Ideal para sushi, platos

El arroz integral es un alimento el 100% entero del grano que cabe las pautas dietéticas de los EE.UU. para la recomendación de los americanos al producto diario del aumento de granos enteros. El arroz integral no tiene la cáscara exterior, pero conserva las capas de salvado que le dan un color tostado, una textura

algo gomosa y un sabor delicado similar al de la nuez. El arroz integral está disponible en varios tipos, incluso el grano corto, mediano y largo y se puede utilizar alternativamente con arroz blanco enriquecido.

Arroz silvestre

El arroz salvaje es una hierba acuática crecida en Minnesota y es una adición frecuente a los pilafs del arroz del granolargo y las mezclas del arroz. Su sabor único, textura y color oscuro rico proporcionan un acento delicioso a los platos del arroz. El arroz salvaje también hace un relleno maravilloso para las aves de corral cuando está cocinado con caldo y

Para más información, visite el sitio web de la Federación de Arroz de los EE.UU. en www.usarice.com/consumer.

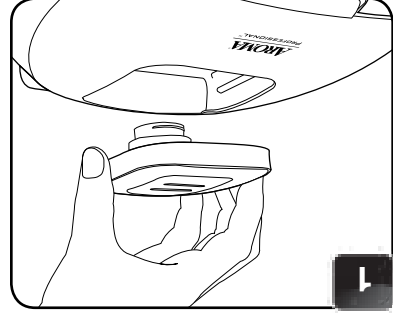




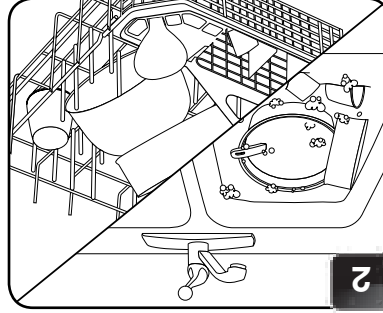
SOLUCIONANDO PROBLEMAS

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

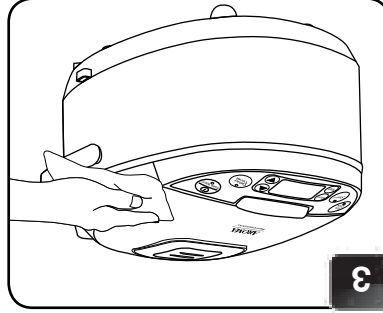
El arroz quedó demasiado seco y duro después de ser cocinado.	Si su arroz quedó seco, duro y chichoso cuando la arrozcera cambia a la modalidad de "conservar caliente" (Keep-Warm) entonces use de agua y tiempo adicional para suavizar el arroz. Dependiendo qué tan seco esté su arroz, agregue de ½ a 1 taza de agua y revuélvase. Cierre la tapa y presione el botón "White" Cuando la arrozcera cambie a la modalidad "conservar caliente" (Keep-Warm) 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 arrozcera ya cambió a la modalidad de "conservar caliente" (Keep-Warm) entonces use una pailita de madera para agitar el arroz, esto redistribuirá la parte mas húmeda y soltará la humedad excesiva. Cierre la tapa y permítale que se quede en la modalidad de "conservar caliente" (Keep-Warm) por unos 10-30 minutos según sea necesario, abriendo la tapa y agitando periódicamente para liberar el exceso de humedad.
La capa inferior del arroz está dorada o caramelizada.	La capa inferior del arroz puede dorarse o caramizarse levemente durante la cocción. Para evitar que se dore, debe enjuagar el arroz antes de cocinarlo para eliminar el exceso de almidón. Remover el arroz una vez que cambie a la posición "conservar caliente" (Keep-Warm) también ayuda a evitar que se dore o caramelize.



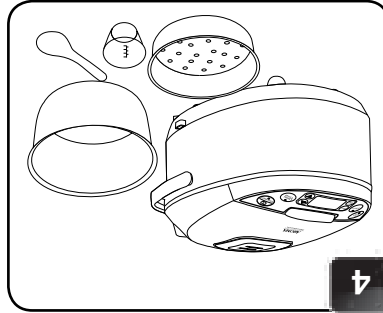
1 Extraiga el ventilador de vapor.



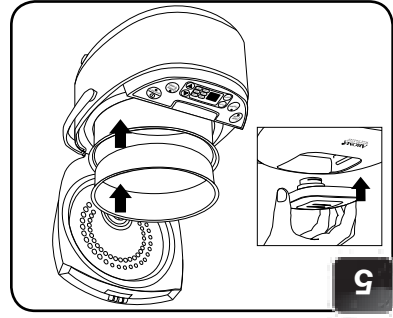
2 Cala la olla y todos los accesorios o lávalos en el lavaplatos.



3 Pásale un trapo húmedo a la parte principal de la arrocera para limpiarlo.



4 Seca completamente la parte principal y todos los accesorios del hervidor.



5 Seca completamente. Reconstrúyelo para el próximo uso.

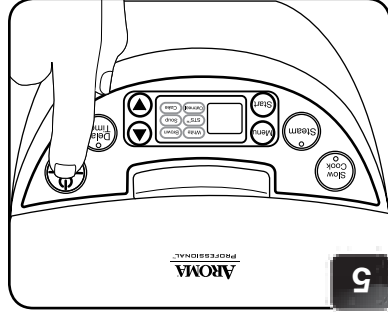


NOTA

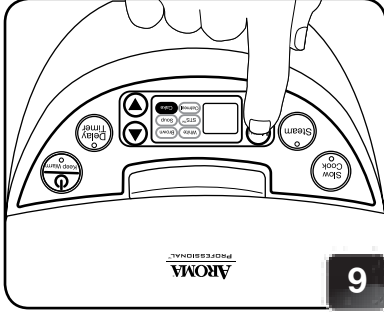
- No uses ningún producto de limpieza duro y abrasivo, ni producto que no es considerado seguro para capas antiadherentes.
- Si el lavado en el lavaplatos, una ligera decoloración de la olla interior y los accesorios pueden ocurrir. Este es sólo cosmético y no afecta el rendimiento.
- La reparación del artefacto debe hacerla solamente Aroma® Housewares. Llámenos el número de servicio al cliente de Aroma® a 1-800-276-6286, L-V 8:30AM a 4:30PM, Tiempo del Pacífico.



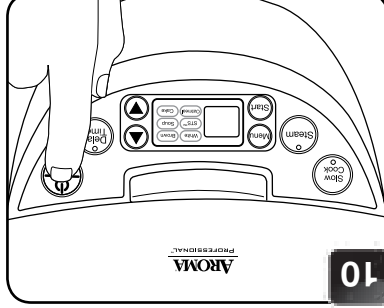
PARA USAR FUNCIÓN TORTA (CONT.)



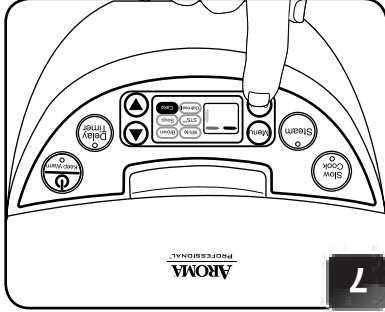
Presione el botón POWER/KEEP-WARM para encender la arrocera.



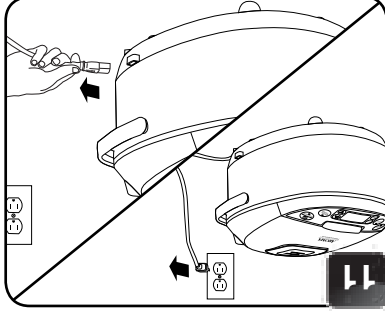
Presione el botón MENU las veces necesarias para seleccionar la función "Cake". La luz indicadora confirmará la función seleccionada.



Una vez terminada la cocción, extraiga los alimentos de la olla interna con cuidado. Apague la arrocera presionando el botón POWER/KEEP-WARM una vez para salir del modo "Keep-Warm", luego manténgalo apague. presionado hasta que la arrocera se



Presione el botón START para comenzar a cocinar en la función seleccionada. El visor digital mostrará un patrón "buscando" y la luz indicadora dejará de titilar para indicar que la cocción ha comenzado.



Desenchufe el cable de alimentación primero del tomacorriente y después de la arrocera.



La arrocera hará la cuenta regresiva de los últimos minutos del tiempo de cocción comenzando a los 10 minutos.



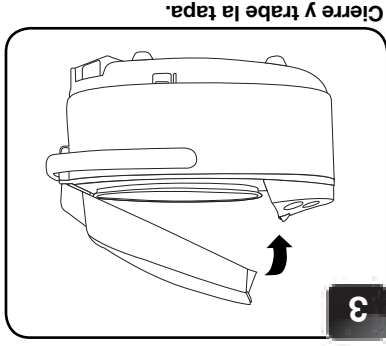
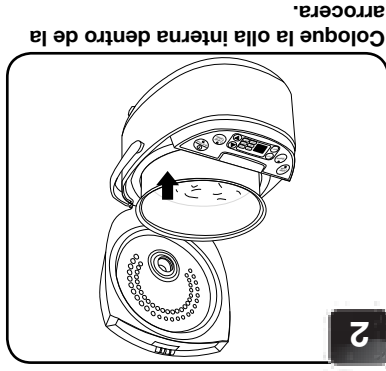
Cuando los alimentos están listos, escuchará un pitido y la arrocera cambiará automáticamente al modo "Keep-Warm". El visor digital mostrará el número de horas en que la arrocera estuvo en el modo "Keep-Warm", comenzando en "0".



NOTA

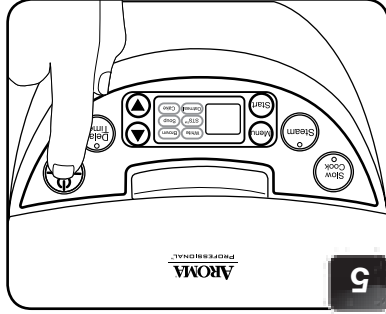
- No deje torta en el modo "Keep-Warm" (conservar caliente) por más de 12 horas. Para los mejores resultados, quite la torta inmediatamente.

PARA USAR FUNCIÓN TORTA

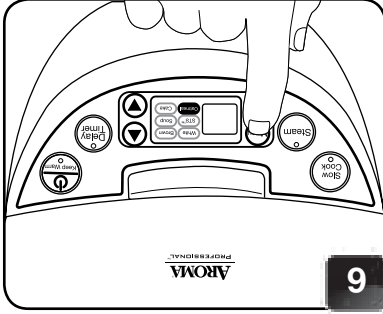




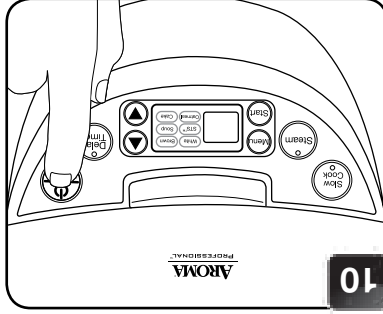
PARA USAR FUNCIÓN OATMEAL (CONT.)



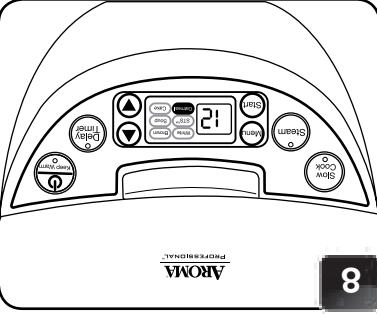
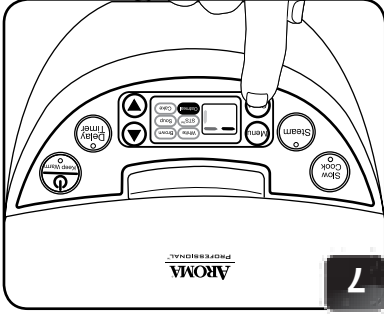
Presione el botón **POWER/KEEP-WARM** para encender la arrocera.



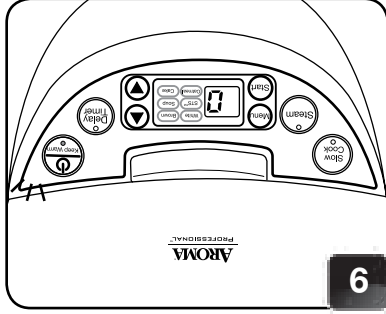
Presione el botón **MENU** las veces necesarias para seleccionar la función "Oatmeal". La luz indicadora confirmará la función seleccionada.



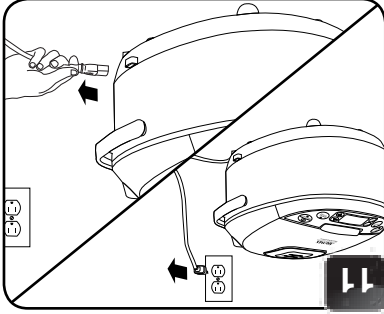
Presione el botón **START** para comenzar a cocinar en la función seleccionada. El visor digital mostrará un patrón "buscando" y la luz indicadora dejará de titilar para indicar que la cocción ha comenzado.



La arrocera hará la cuenta regresiva de los últimos minutos del tiempo de cocción comenzando a los 12 minutos.



Al terminar de servir, apague la arrocera presionando el botón **POWER/KEEP-WARM** una vez para salir del modo "Keep-Warm", luego manténgalo presionado hasta que la arrocera se apague.



Desenchufe el cable de alimentación primero del tomacorriente y después de la arrocera.



CONSEJOS ÚTILES



NOTA

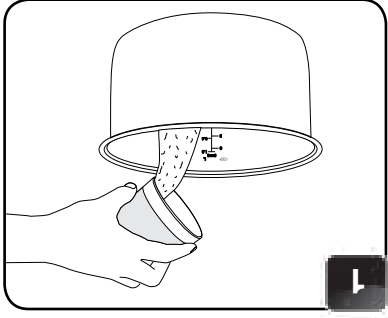
- No deje oatmeal en el modo "Keep-Warm" (conservar caliente) por más de 12 horas.

- De vez en cuando, abra la tapa con precaución para evitar quemarse con el vapor y revuelva los alimentos con cuchara de madera de mango largo.

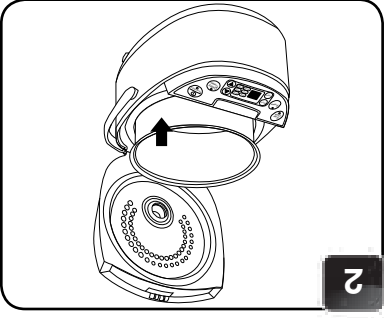
Quando los alimentos estén listos, escuchará un pitido y la arrocera cambiará automáticamente al modo "Keep-Warm". El visor digital mostrará el número de horas en que la arrocera estuvo en el modo "Keep-Warm", comenzando en "0".



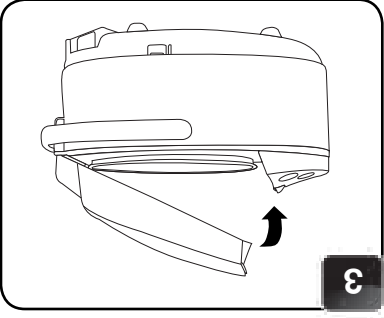
PARA USAR FUNCIÓN OATMEAL



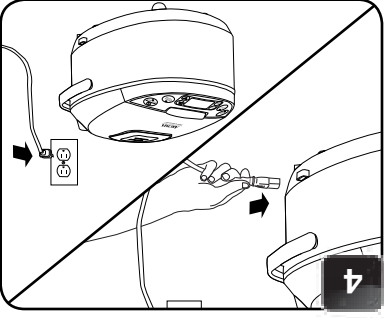
Añade los ingredientes a la olla desmontable.



Pon la olla desmontable en la arrocera.



Cierra bien la tapa.



Conecte el cable de alimentación de la arrocera y enchufe el cable.

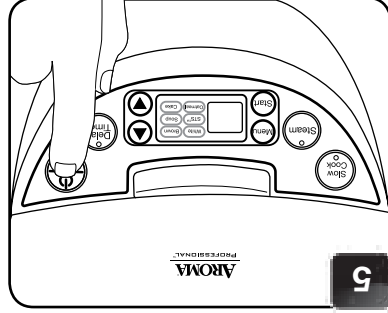


CONSEJOS
ÚTILES

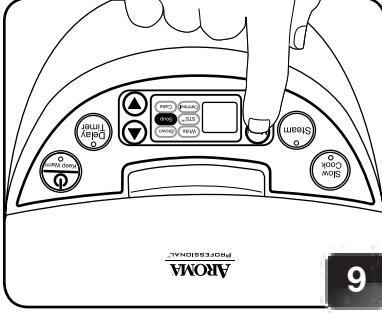
- La función "Oatmeal" es también ideal para preparar otros tipos de avena.



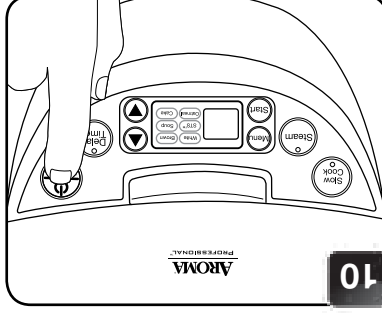
FUNCIÓN SOPA (CONT.)



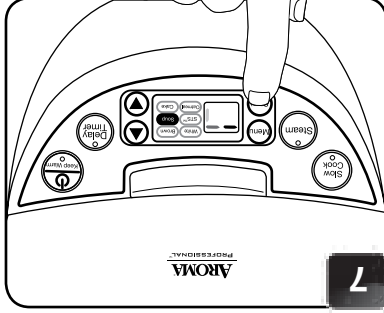
Presione el botón POWER/KEEP-WARM para encender la arrocera.



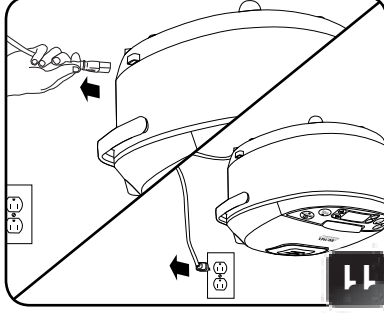
Presione el botón MENU las veces necesarias para seleccionar la función "Soup". La luz indicadora confirmará la función seleccionada.



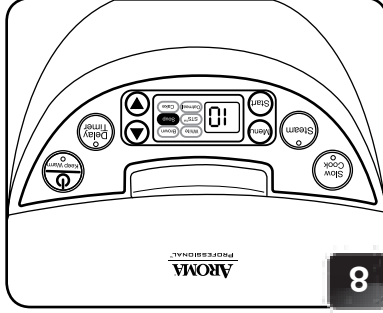
Al terminar de servir, apague la arrocera presionando el botón POWER/KEEP-WARM una vez para salir del modo "Keep-Warm", luego manténgalo presionado hasta que la arrocera se apague.



Presione el botón START para comenzar a cocinar en la función seleccionada. El visor digital mostrará un patrón "buscando" y la luz indicadora dejará de titilar para indicar que la cocción ha comenzado.



Desenchufe el cable de alimentación primero del tomacorriente y después de la arrocera.



La arrocera hará la cuenta regresiva de los últimos minutos del tiempo de cocción comenzando a los 10 minutos.



CONSEJOS ÚTILES

- De vez en cuando, abra la tapa con precaución para evitar quemarse con el vapor y revuelva los alimentos con cuchara de madera de mango largo.



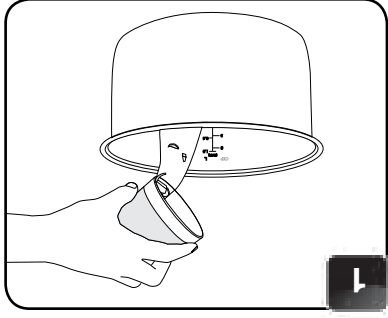
NOTA

- No deje comida en el modo "Keep-Warm" (conservar caliente) por más de 12 horas.

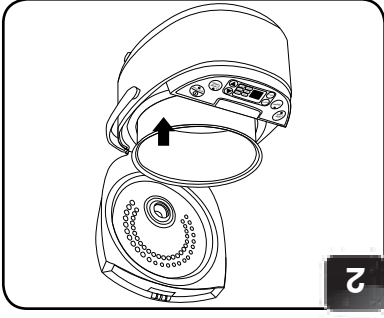
Quando los alimentos estén listos, escuchará un pitido y la arrocera cambiará automáticamente al modo "Keep-Warm". El visor digital mostrará el número de horas en que la arrocera estuvo en el modo "Keep-Warm", comenzando en "0".



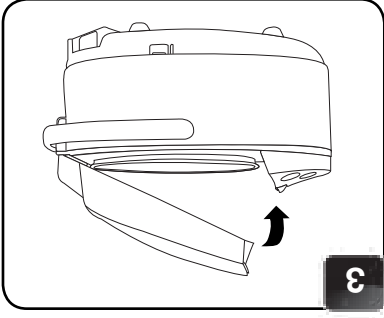
PARA USAR FUNCIÓN SOPA



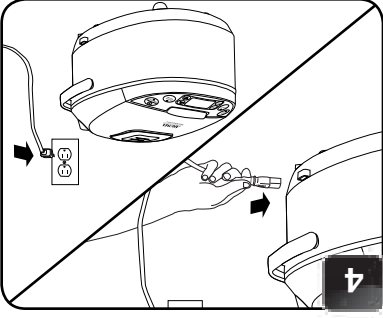
Coloque los alimentos para
cocimiento lento en la olla
desmontable.



Coloque la olla desmontable dentro
de la arrocer.



Conecte el cable de alimentación de
la arrocer.



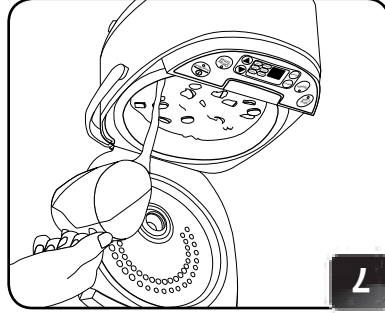
Conecte el cable de alimentación de
la arrocer y enchufe el cabel.



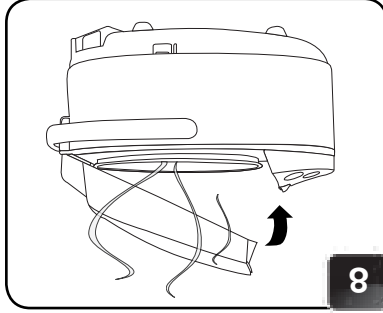
- La función "Soup" es también ideal para preparar guisos y chili.



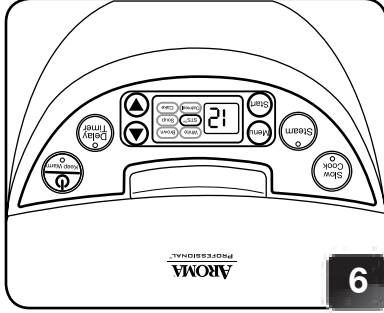
PARA USAR SAUTÉ-THEN-SIMMER™ (CONT.)



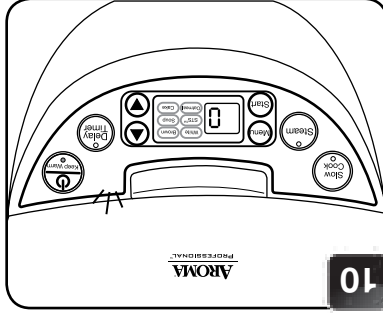
Añadir otro ingredientes y el líquido a la olla desmontable.



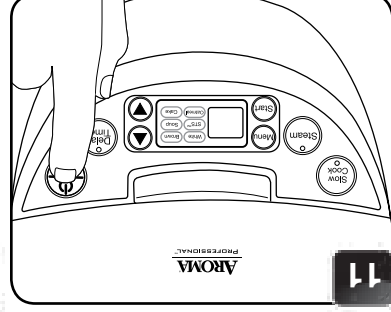
Cierre la tapa con seguridad y permitir la arrozera para cocinar.



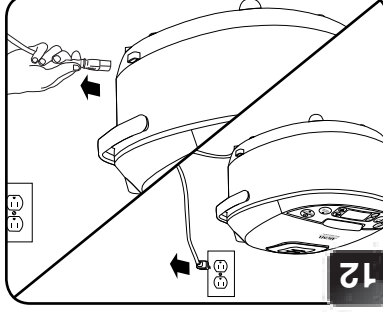
Después de algunos minutos, la arrozera cambiará automáticamente al modo "Simmer". La arrozera hará una cuenta regresiva los últimos minutos del tiempo de cocción comenzando a los 12 minutos.



Cuando la comida esté listo, hará un pitido y cambiará automáticamente al modo "Keep-Warm" (conservar caliente).



Al terminar de servir, apague la arrozera presionando el botón POWER/KEEP-WARM una vez para salir del modo "Keep-Warm", luego manténgalo presionado hasta que la arrozera se apague.



NOTA

- No deje comida en el modo "Keep-Warm" (conservar caliente) por más de 12 horas.

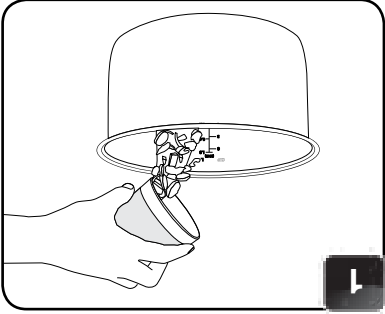


CONSEJOS ÚTILES

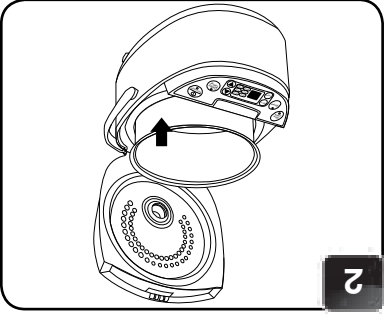
- Si solo desea dorar, una vez que los alimentos estén dorados al nivel deseado, presione el botón POWER/KEEP-WARM para cambiar la arrozera al modo "Keep-Warm" y conservar los alimentos salteados calientes y como recién hechos hasta la hora de servir.



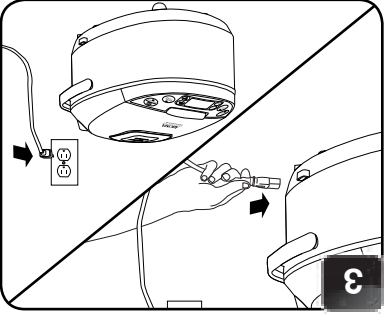
PARA USAR SAUTÉ-THEN-SIMMER™



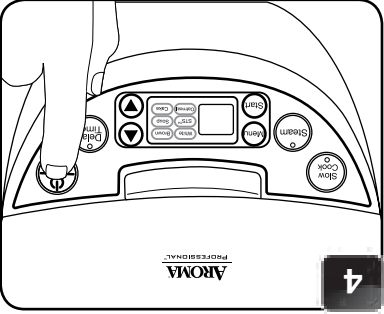
1 Agregue los ingredientes que van a ser saiteados/dorados.



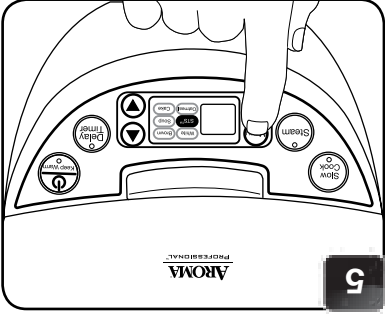
2 Pon la olla desmontable en la arrocera.



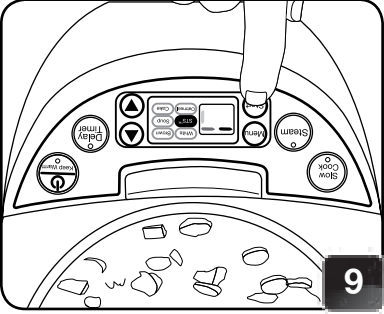
3 Conecte el cable de alimentación de la arrocera y enchufe el cable.



4 Enchufa el cordón en una salida disponible.



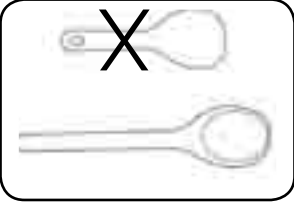
5 Presione el botón MENU las veces necesarias para seleccionar la función "STS™". La luz indicadora confirmará la función seleccionada.



6 Presione el botón START para comenzar a saitear los alimentos. El visor digital mostrará un patrón "buscando" y la luz indicadora dejará de titilar para indicar que la cocción ha comenzado. Revuelva los ingredientes con cuchara de madera hasta que estén dorados a su gusto.



¡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.



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 vaca	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 dependiente del corte de la carne usada el tiempo de cocer al vapor.
- Para asegurar que se 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.



NOTA

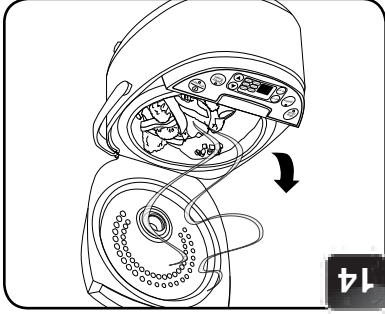
- Afectarán el tiempo de cocer la altitud, la humedad, y la temperatura exterior.
- Es sólo para referencia esta tabla de cocer al vapor. Los tiempos de cocer pueden variar.

Tabla para cocer al vapor los vegetales

TIEMPO DE COCIMENTO	SAUTE-THEN SIMMER™ (STS™)	TIEMPO DE COCIMENTO
9-11 Minutos	Espárragos	9-11 Minutos
6-8 Minutos	Brocoli	6-8 Minutos
5-7 Minutos	Col	5-7 Minutos
11-13 Minutos	Zanahorias	11-13 Minutos
7-9 Minutos	Coliflor	7-9 Minutos
12-16 Minutos	Maíz	12-16 Minutos
9-11 Minutos	Ejotes	9-11 Minutos
4-6 Minutos	Chicharos	4-6 Minutos
28-33 Minutos	Papas	28-33 Minutos
9-11 Minutos	Calabaza	9-11 Minutos
2-4 Minutos	Espinaca	2-4 Minutos
9-11 Minutos	Calabacín	9-11 Minutos



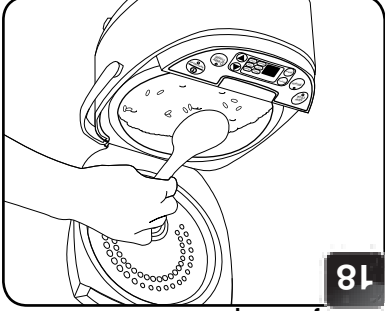
PARA COCER AL VAPOR LA COMIDA Y COCER ARROZ SIMULTÁNEAMENTE (CONT.)



14

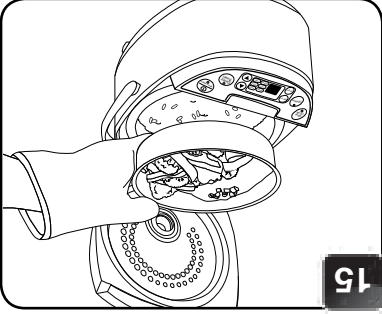
Abre cuidadosamente la tapa para probar la comida si está cocida.

Si está cocida la comida, quita la bandeja de vapor.



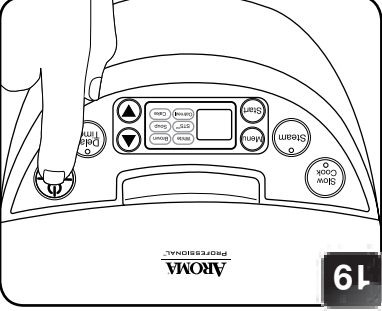
18

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



15

Si está cocida la comida, quita la bandeja de vapor.



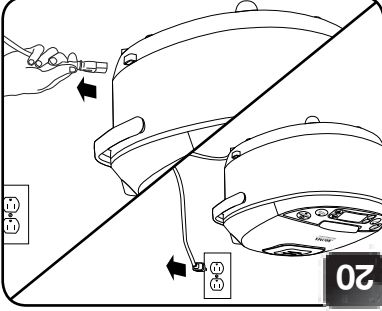
19

Al terminar de servir, apague la arrocera presionando el botón POWER/KEEP-WARM una vez para salir del modo "Keep-Warm", luego manténgalo presionado hasta que la arrocera se apague.



16

Deja que continúe cocinando el arroz.



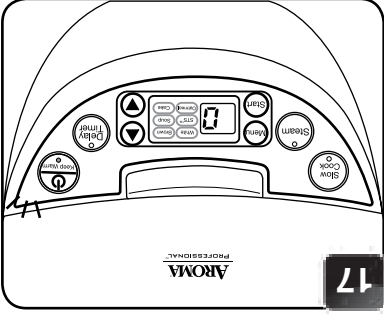
20

Desenchufe el cable de alimentación primero del tomacorriente y después de la arrocera.



NOTA

- No deje el arroz en el modo "Keep-Warm" (conservar caliente) por más de 12 horas.



17

En cuanto está cocido el arroz, pitara y se cambiará automáticamente al estado de "Keep-Warm" (conservar caliente).

NOTA

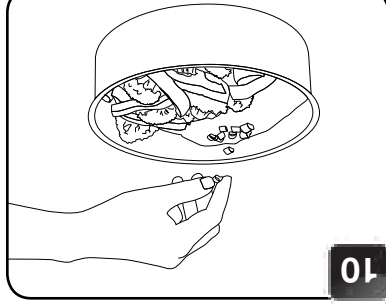


- No trates de cocer más de **8 tazas de arroz (crudo)** si cueces al vapor y cueces arroz simultáneamente.
- Es posible cocinar al vapor en cualquier momento del ciclo de cocción del arroz. Sin embargo, no es recomendable cocinar al vapor al final del ciclo para que la comida cocinada al vapor no se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

CONSEJOS
ÚTILES

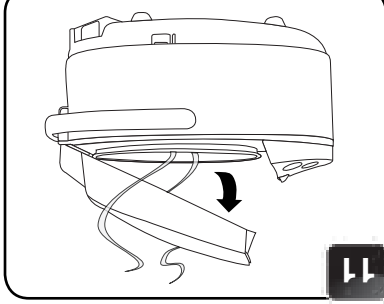
- La característica de cuenta atrás es un método excelente para planear cuando debes añadir la bandeja para asegurar que terminen de cocer al mismo tiempo el arroz y la comida para cocer al vapor.
- Consulte en la **página 18** los tiempos de cocción aproximados y otras sugerencias. Consulte los tiempos aproximados de cocción del arroz en la "Tabla de medidas arroz/agua" en **página 8**.

10



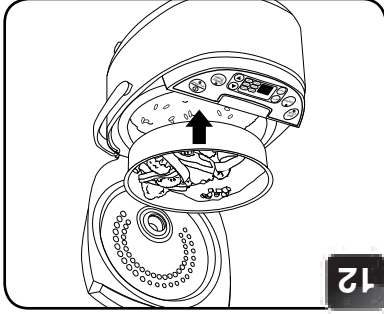
Pon comida para cocer al vapor en la bandeja de vapor.

11



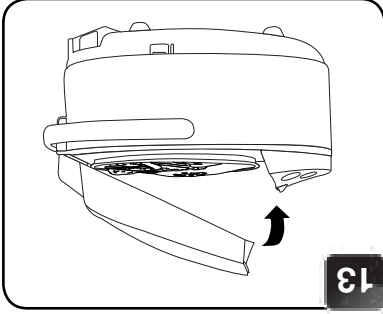
Abre la tapa cuidándote que evites el vapor que se escapa.

12



Pon la bandeja de vapor en la arrocera.

13



Cierra bien la tapa.

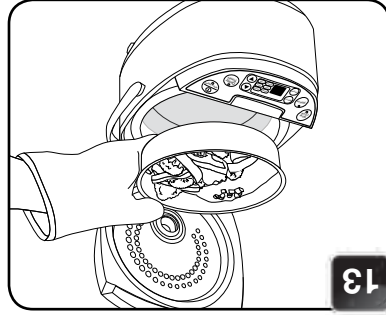
Sigue los pasos 1 a 9 de "Para cocer arroz" que empiezan en la página 5.

PARA COCER AL VAPOR LA COMIDA Y COCER ARROZ SIMULTÁNEAMENTE

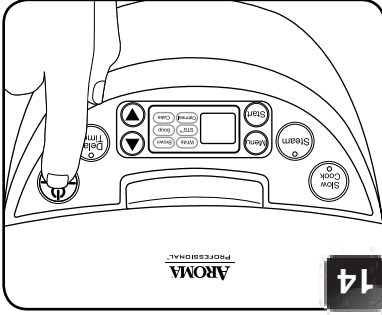




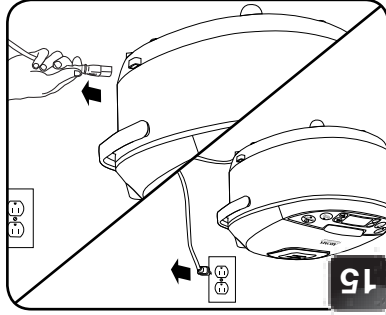
COCCIÓN AL VAPOR (CONT.)



Compruebe el punto de cocción. Si la cocción está completa, quite cuidadosamente la bandeja de cocción al vapor. Hágalo con cuidado ya que la bandeja estará extremadamente caliente.



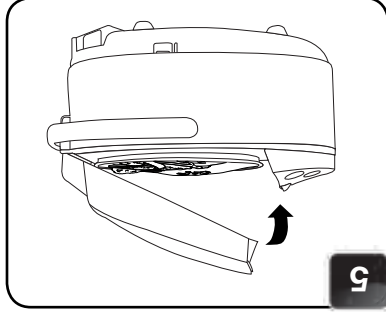
Al terminar de servir, apague la arroceras presionando el botón POWER/KEEP-WARM una vez para salir del modo "Keep-Warm", luego manténgalo presionado hasta que la arroceras se apague.



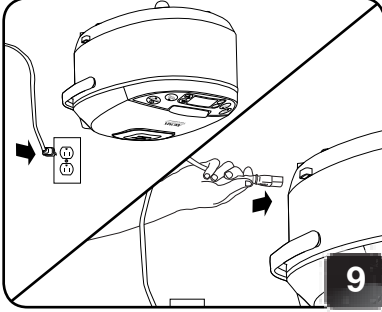
Desenchufe el cable de alimentación primero del tomacorriente y después de la arroceras.



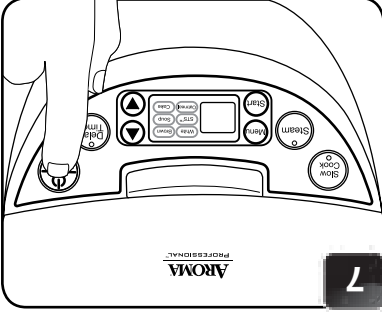
COCCIÓN AL VAPOR (CONT.)



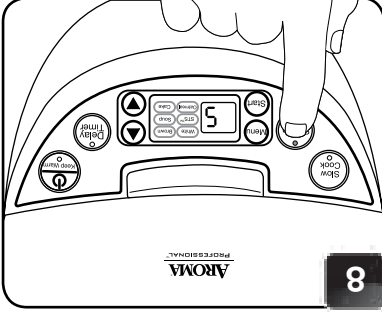
Cierra bien la tapa.



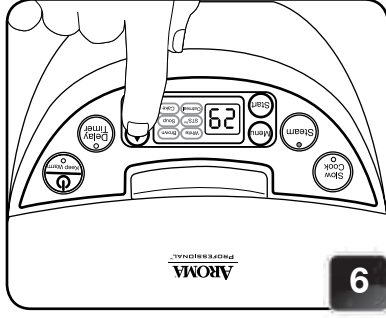
Conecte el cable de alimentación de la arrocera y enchufe el cable.



Presione el botón POWER/KEEP-WARM para encender el artefacto.

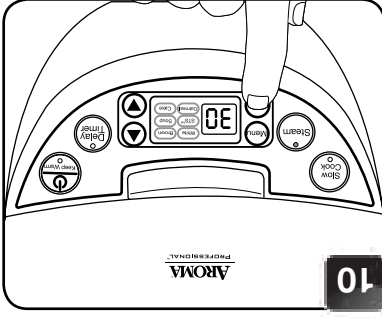


Presione el botón STEAM. El visualizador digital mostrará un 5 cocción.



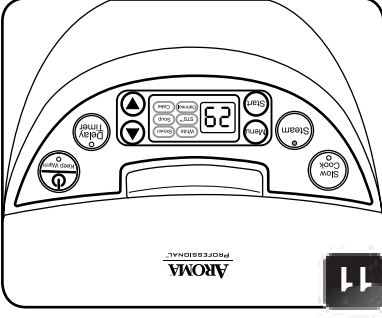
Use los botones ARRIBA (▲) y ABAJO

(▼) para ajustar el tiempo de cocción en incrementos de un minuto entre 5 y 30 minutos.



Presione el botón START para

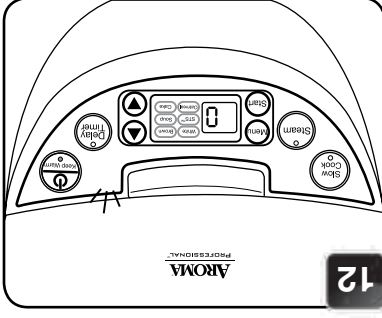
comenzar la cocción a vapor a la hora seleccionada. El visor digital mostrará el tiempo de cocción restante y la luz indicadora del botón dejará de titilar para indicar que la cocción ha comenzado.



Una vez que el agua entre en

ebullición, el visualizador digital mostrará la cuenta regresiva, minuto

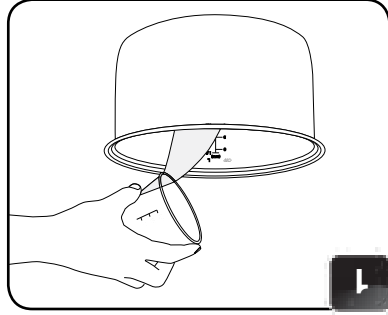
a minuto.



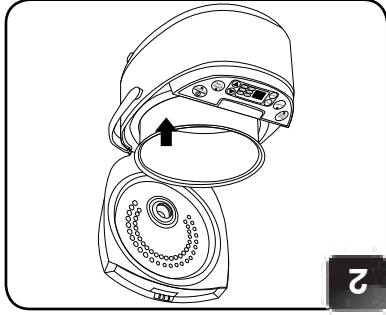
Cuando llegue a cero, escuchará un pitido y la arrocera cambiará al modo "Keep-Warm" (conservar caliente). El visualizador digital mostrará el número de horas en que la arrocera estuvo en el modo "Keep-Warm" (conservar caliente), comenzando en "0".



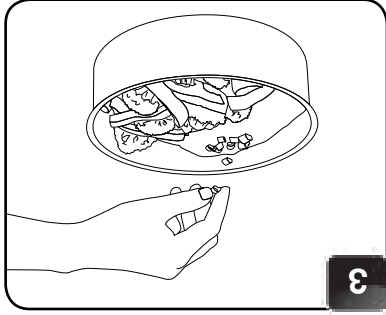
COCCCIÓN AL VAPOR



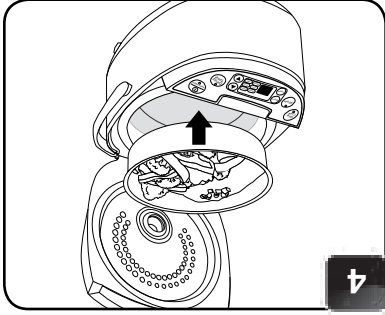
Con la taza de medir, añade 3 tazas de agua en la olla desmontable.



Pon la olla desmontable en la arrocerá.



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



Pon la bandeja de vapor en la arrocerá.



NOTA

- Si se agrega poca agua, la arrocerá se detendrá antes de completar la cocción.
- Antes de poner la olla desmontable en la arrocerá, asegúrate que esté seca y limpia la olla. Puede dañar la arrocerá el añadir de una olla mojada.

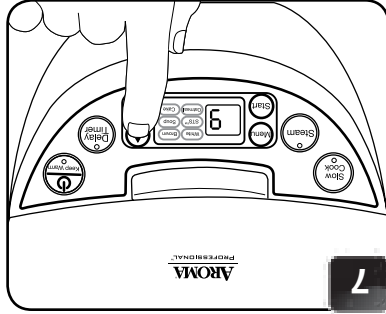


CONSEJOS ÚTILES

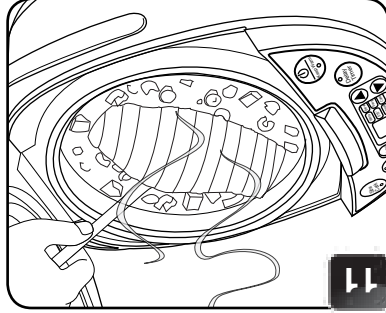
- Se puede poner las comidas más pequeñas sobre un plato refractario, y después utilizar también. Coloque lo en el centro de la bandeja de vapor y asegúrese de que no crea un sello en la parte inferior de la bandeja de vapor. Para obtener los mejores resultados, se recomienda perforaciones pequeñas en 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 18**.



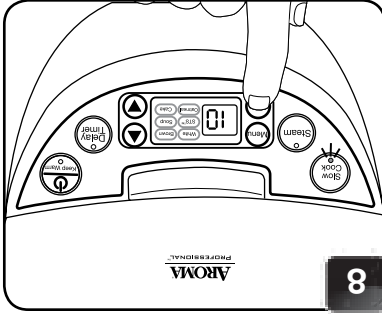
PARA COCINAR LENTO (CONT.)



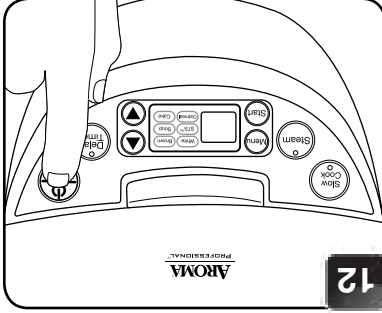
Use los botones ARRIBA (▲) y ABAJO (▼) para ajustar el tiempo. Estos botones aumentarán el tiempo de cocción en incrementos de una hora entre 2 y 10 horas.



Abra la tapa y compruebe el punto de cocción. Si los alimentos están cocidos, retírelos y sírvalos.



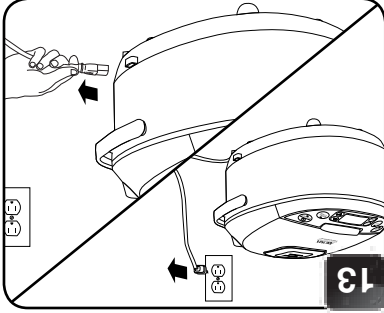
Presione el botón **START** para comenzar la cocción lenta a la hora seleccionada. El visor digital mostrará el tiempo de cocción restante y la luz indicadora del botón dejará de titilar para indicar que la cocción ha comenzado.



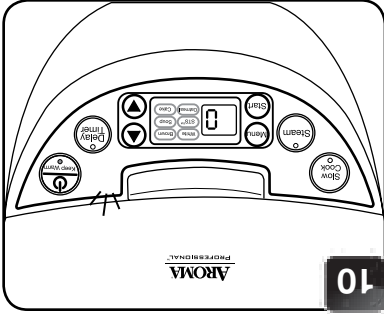
Al terminar de servir, apague la arrozera presionando el botón **POWER/KEEP-WARM** una vez para salir del modo "Keep-Warm", luego manténgalo presionado hasta que la arrozera se apague.



La arrozera comenzará a cocinar lentamente. La pantalla digital mostrará la cuenta regresiva de una hora por vez desde la hora seleccionada.



Desenchufe el cable de alimentación primero del tomacorriente y después de la arrozera.



Cuando llegue a cero, hará un pitido (Conservar Caliente). Y cambiará al modo "Keep-Warm"

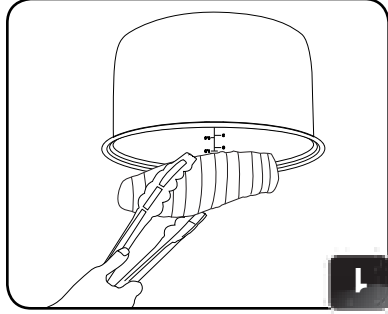
- No deje comida en el modo "Keep-Warm" por (conservar caliente) por más de 12 horas.



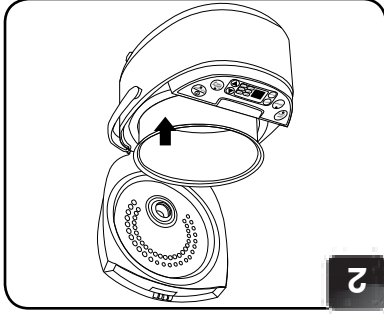
NOTA



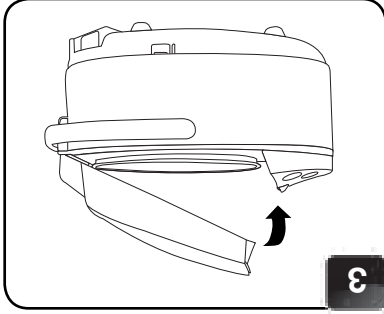
PARA COCINAR LENTO



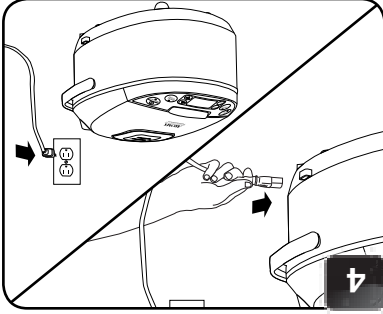
Coloque los alimentos para cocimiento lento en la olla



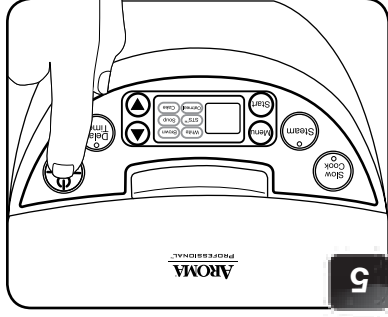
Coloque la olla desmontable dentro de la arrocera.



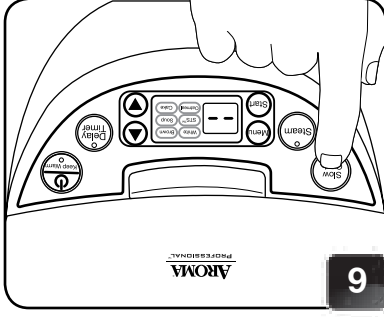
Cierre y trabase la tapa.



Conecte el cable de alimentación de la arrocera y enchufe el cable.



Presione el botón POWER/KEEP-WARM para encender el artefacto.



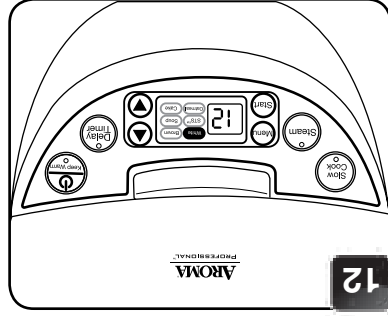
Presione el botón SLOW COOK.



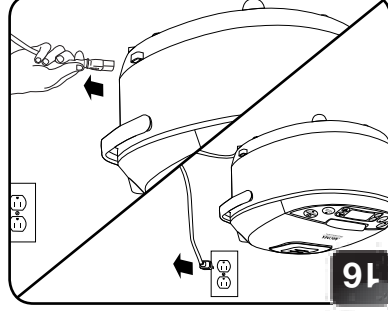
NOTA

- Antes de colocar la olla desmontable en la arrocera, compruebe que esté limpio y seco. Agregar la olla desmontable cuando está mojado puede dañarlo.

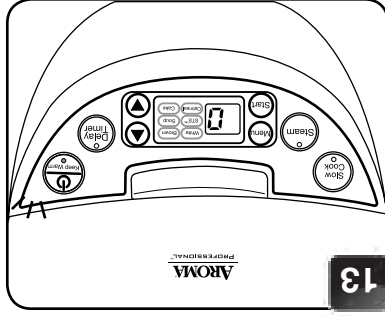
PARA USAR EL PROGRAMADOR DEL TIEMPO (CONT.)



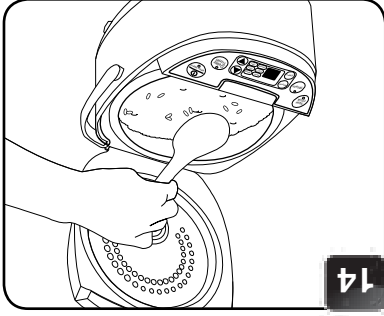
La arrocera hará una cuenta regresiva de los últimos minutos del tiempo de cocción (12 minutos en "White" y 25 minutos en "Brown").



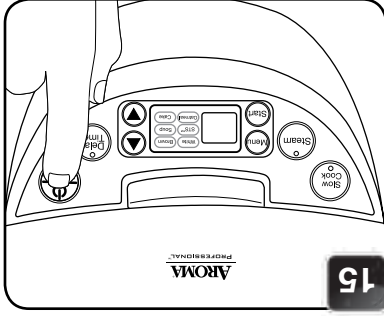
Desenchufe el cable de alimentación primero del tomacorriente y después de la arrocera.



Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to "Keep-Warm." The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on "Keep-Warm," beginning with "0."



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



Al terminar de servir el arroz, apague la arrocera presionando el botón POWER/KEEP-WARM una vez para salir del modo "Keep-Warm", luego manténgalo presionado hasta que la arrocera se apague.

- No deje el arroz en el modo "Keep-Warm" (Conservar Caliente) por más de 12 horas.



NOTA

16

12

13

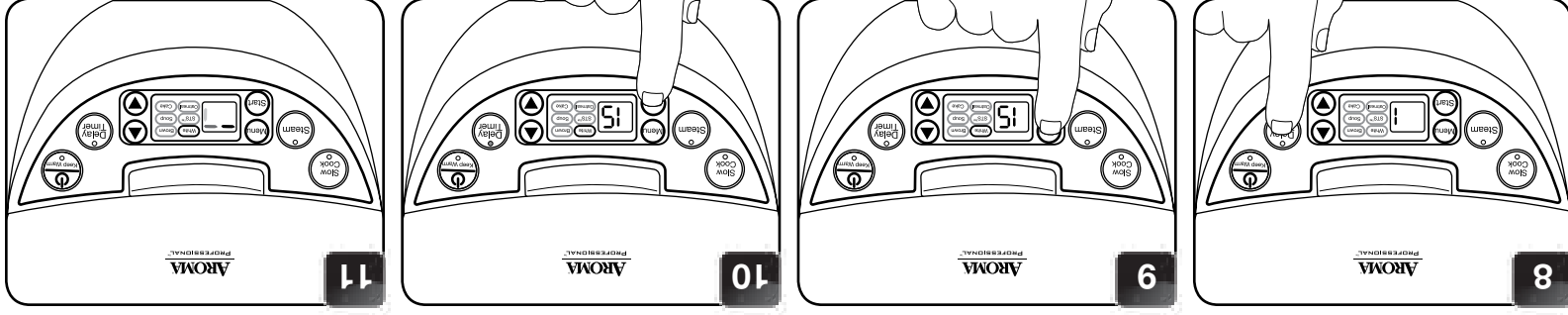
14

15

10

PARA USAR EL PROGRAMADOR DEL TIEMPO

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



Optime el botón del PROGRAMADOR DEL TIEMPO (DELAY TIMER). Cada oprimir añade una hora al tiempo. Se puede ponerlo para terminar dentro de una a 15 horas.

Una vez que seleccione el tiempo, presione el botón MENU para establecer el ciclo en la función "White" o "Brown", dependiendo del tipo de arroz que cocinará. La luz indicadora confirmará la función seleccionada.

Presione el botón START para establecer el tiempo de demora. El visor digital mostrará la cantidad de tiempo restante antes de que el arroz comience a cocinarse y la luz indicadora dejará de titilar.

Una vez que el tiempo establecido ha transcurrido, el visor digital mostrará un patrón de "busqueda".



- Debido al tiempo de cocer más largo necesario, sea retrasado sólo dos o más horas el cocer de arroz integral.
- El Delay Timer sólo se puede usar con las funciones "White" y "Brown".



- Si pierde la taza de medir, una taza de EE.UU. es un reemplazo exacto.
- Para agregarle una dimensión extra de sabor al arroz, con una variedad de su caldo de carne o de verduras favoritas; el índice porcentual de caldo/arroz debe de ser el mismo que el de agua con el arroz.



TABLA DE MEDIDAS ARROZ/AGUA

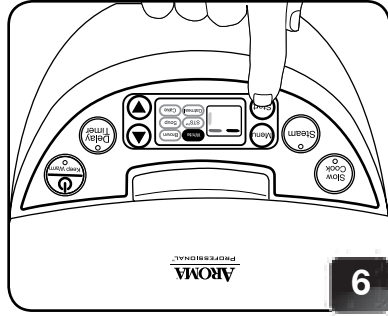
ARROZ CRUDO	LÍNEA ADEENTRO DE LA OLLA	ARROZ COCIDO	TIEMPOS DE COCINAR
2 Tazas	Línea 2	4 Tazas	ARROZ BLANCO: 35-40 Min. ARROZ INTEGRAL: 100-105 Min.
3 Tazas	Línea 3	6 Tazas	ARROZ BLANCO: 37-42 Min. ARROZ INTEGRAL: 102-107 Min.
4 Tazas	Línea 4	8 Tazas	ARROZ BLANCO: 39-44 Min. ARROZ INTEGRAL: 110-115 Min.
5 Tazas	Línea 5	10 Tazas	ARROZ BLANCO: 41-46 Min. ARROZ INTEGRAL: 114-119 Min.
6 Tazas	Línea 6	12 Tazas	ARROZ BLANCO: 43-48 Min. ARROZ INTEGRAL: 116-121 Min.
7 Tazas	Línea 7	14 Tazas	ARROZ BLANCO: 45-50 Min. ARROZ INTEGRAL: 118-123 Min.
8 Tazas	Línea 8	16 Tazas	ARROZ BLANCO: 47-52 Min. ARROZ INTEGRAL: 120-125 Min.
9 Tazas	Línea 9	18 Tazas	ARROZ BLANCO: 49-54 Min. ARROZ INTEGRAL: 123-128 Min.
10 Tazas	Línea 10	20 Tazas	ARROZ BLANCO: 51-56 Min. ARROZ INTEGRAL: 125-130 Min.



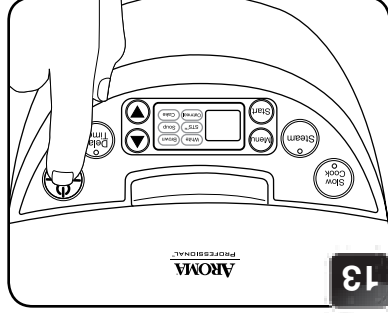
- Enjuaga el arroz antes de ponerlo en la olla para quitar el salvado y el almidón excesivos. Esto ayudará a reducir el acaramelar y el pegar al fondo de la olla.
- ¿Quieres el arroz integral perfecto sin la espera? Usa el "Programador del tiempo." Solo añade arroz y agua en la mañana y pon el Programador del tiempo al tiempo al cual necesitas arroz esa tarde. Lee "Para usar el programador del tiempo" en la **página 9** para más detalles.
- Esta tabla es solamente una guía de medir general. Como hay muchos tipos diferentes de arroz disponibles (lee "Acera del arroz" en la **página 29**), pueden variar las proporciones de arroz-agua.



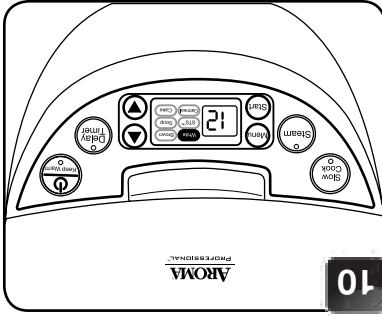
PARA COCER ARROZ (CONT.)



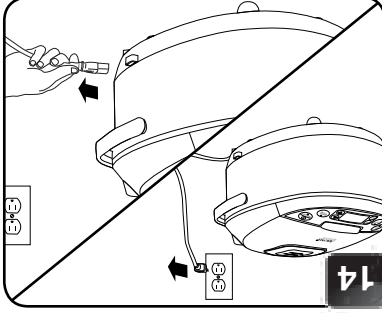
Presione el botón **START** para comenzar a cocinar el arroz en la función seleccionada. El visor digital mostrará un patrón "buscando" y la luz indicadora dejará de titilar indicando que la cocción ha comenzado.



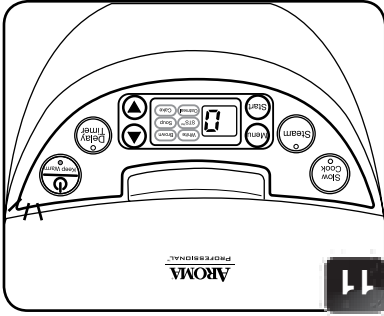
Al terminar de servir el arroz, apague la arrocería presionando el botón **POWER/KEEP-WARM** una vez para salir del modo "Keep-Warm", luego manténgalo apague.



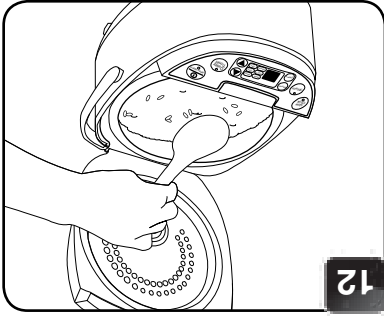
La arrocería hará la cuenta regresiva de los últimos minutos de tiempo de cocción (12 minutos para "White" y 25 minutos para "Brown").



Desenchufe el cable de alimentación primero del tomacorriente y después de la arrocería.



Cuando el arroz esté listo, escuchará un pitido y la arrocería cambiará automáticamente al modo "Conservar caliente". El visualizador digital mostrará el número de horas en que la arrocería estuvo en el modo "conservar caliente", comenzando en "0".



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

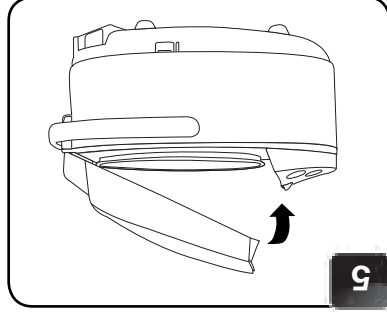


NOTA

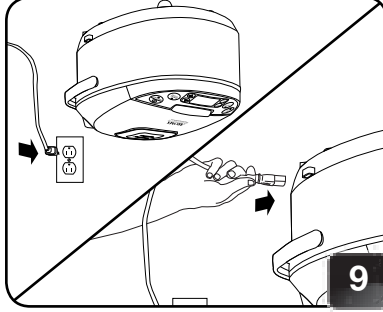
- No deje el arroz en el modo "Keep-Warm" (Conservar Caliente) por más de 12 horas.



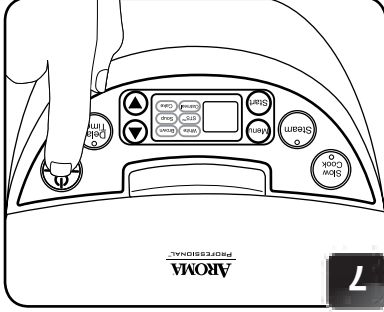
PARA COCER ARROZ (CONT.)



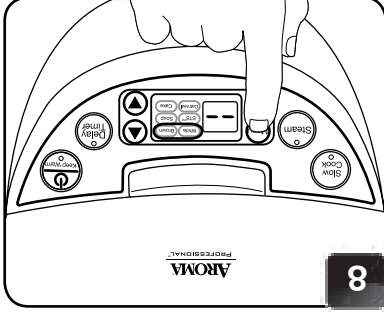
Cierra bien la tapa.



Conecte el cable de alimentación de la arrocera y enchufe el cable.



Presione el botón POWER/KEEP-WARM para encender el artefacto.



Presione el botón MENU para establecer el ciclo en la función "White" o "Brown", dependiendo del tipo de arroz que cocinará. La luz indicadora confirmará la función seleccionada.

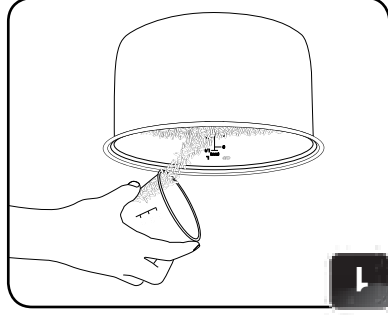


NOTA

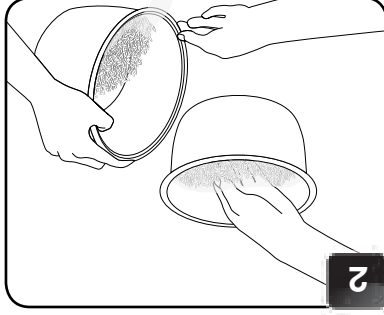
- El arroz integral necesita un tiempo de cocer mucho más largo que el de otros tipos debido a las capas extras alrededor de los granos. Deja tiempo extra y posiciones de calentar ajustadas la función de "Arroz integral" de este hervidor para que cueza bien el arroz. Si te parece que no calienta inmediatamente el hervidor a la posición de "Arroz integral", es debido a un ciclo de bajo calor de calar que precede el ciclo de cocinado para que produzca mejores resultados para arroz integral.



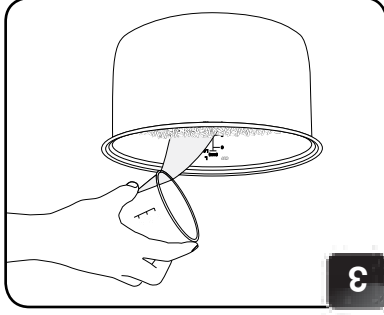
PARA COCER ARROZ



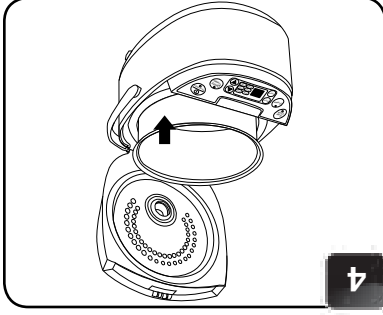
Por usar la taza de medir provista, añade arroz a la olla desmontable.



Enjuaga el arroz para quitar el almidón excedente. Cuéalo.



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



Pon la olla desmontable en la arrocera.



NOTA

- Antes de poner la olla desmontable en la arrocera, asegúrate que esté seca y limpia la olla. Puede dañar la arrocera el añadir de una olla mojada.



CONSEJOS
ÚTILES

- Si pierdes la taza de medir, una taza de .75 norma de EE.UU. es un reemplazo exacto.
- Para agregarle una dimensión extra de sabor al arroz, trate de sustituirlo con una variedad de su caldo de carne o de verduras favoritos; el índice porcentual de caldo/arroz debe de ser el mismo que el de agua con 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 8**.

ANTES DEL PRIMER USO



1. Lee todas las instrucciones y las salvaguardias importantes.

2. Sacar todos los materiales contenidos y el embalaje y asegurarse que sean entregadas en buena condición todas las partes.

3. Desgarrar todas las bolsas plásticas porque pueden poner los niños en riesgo éstas.

4. Lavar el ventilador de vapor y otros accesorios en agua tibia y jabonosa. Enjuágalos y sécalos bien.

5. Quitar la olla desmontable del hervidor y lavarla en agua tibia y jabonosa. Enjuágala y sécala bien antes de devolverla en el hervidor.

6. Pasar un trapo húmedo a la parte principal de la arrocera para limpiarlo bien.



NOTA

- No use limpiadores abrasivos o estropajos.
- Nunca meta al agua la base de la olla, cordones, clavijas o enchufes.



IDENTIFICACION DE LAS PARTES

Controles digitales

Power/Keep-Warm: El botón POWER/KEEP-WARM tiene dos funciones. Presione el botón este botón dos veces para activar el modo "Keep-Warm".

Delay Timer
El DELAY TIMER cuenta con un programa de hasta 15 horas que le permite tener el arroz listo cuando lo necesita. Agregue arroz y agua en la mañana y programe el timer para la hora de comer a la noche.

Steam
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.

Slow Cook
El botón SLOW COOK activa la cocción lenta de 2 a 10 horas, y es ideal para asados y guisos caseros.

El botón **MENU** permite programar la arrocera para usar una de sus 6 funciones de cocción especializadas. White, Brown, STS™, Soup, Oatmeal y Cake.

El botón **START** comienza a cocinar en la función seleccionada.

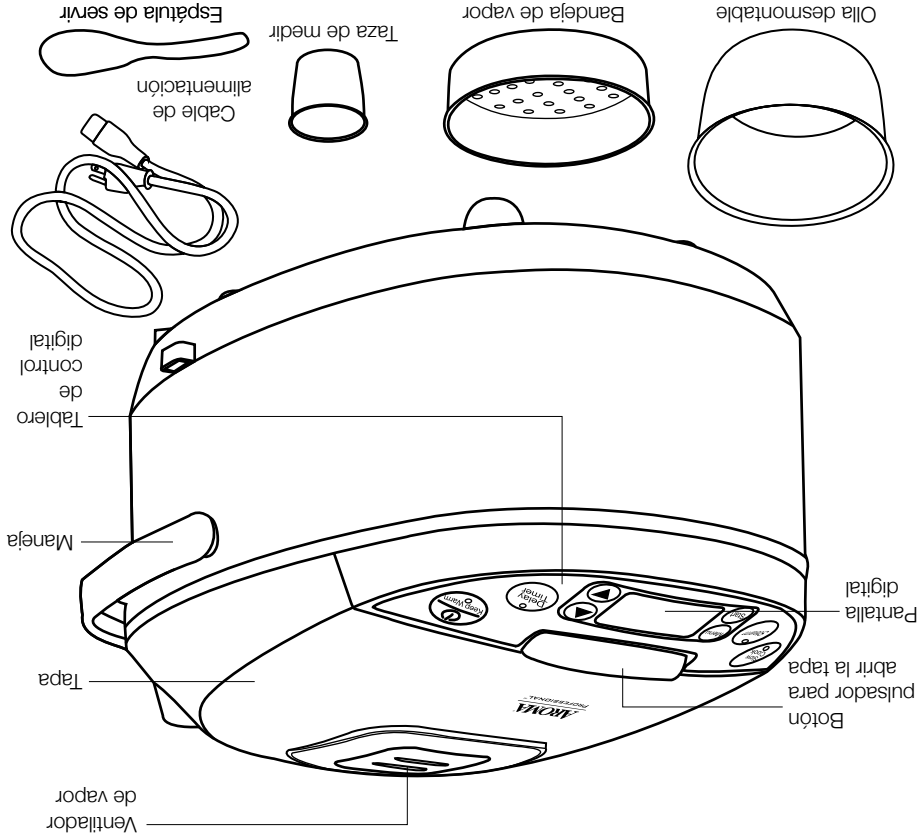
El botón **WHITE** cocina el arroz blanco automáticamente con calidad de un restaurante.

La tecnología con patente pendiente Sauté-Thén-Simmer™ (STS™) de Aroma saitea los ingredientes a alta temperatura y cambia automáticamente al modo de hervir a fuego lento al agregar el líquido. La función **OATMEAL** es perfecta para preparar avena caliente.

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

La función **SOUP** es ideal para preparar sopas y guisos deliciosos.

La función **CAKE** "hornea" tortas y otros manjares.



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD (CONT.)



Instrucciones de cable corto

1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo. 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.
 - c. El cable de extensión debe ser una toma de tierra de 3 cables.

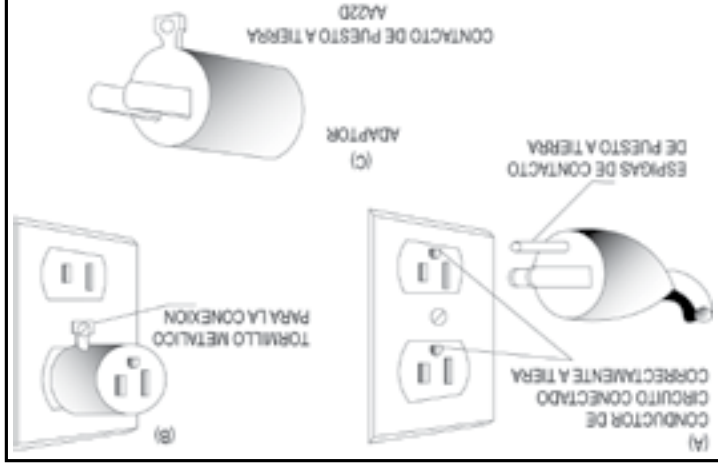


extensión debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.

- a. 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.
- b. El cable de extensión debe ser una toma de tierra de 3 cables.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

Este aparato electrodoméstico debe estar puesto a tierra mientras se usa para proteger al usuario contra un choque eléctrico. El aparato viene equipado con un cable de 3 conductores y una clavija de puesto a tierra de 3 espigas. El aparato tiene una clavija como se muestra en el dibujo A. Se debe usar un adaptador, dibujo B, para conectar la clavija al receptáculo de dos espigas. La espiga de puesto a tierra, que se extiende del adaptador, debe conectarse a un puesto a tierra permanente tal y como una caja de salida de tierra puesta a tierra como se muestra en el dibujo C usando un tornillo metálico.





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.

2. No toque las superficies calientes, utilice las manijas o las perillas.
3. Úsese solo en superficies secas, planas y resistentes al calor.
4. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, enchufe o pava en agua u otro líquido.
5. Si el aparato es usado por niños, o cerca de ellos, se recomienda una estrecha supervisión.
6. Desconéctese del enchufe cuando no esté en uso y antes de lavarse. Permita que el aparato se enfríe antes de agregarle o quitarle piezas.
7. No se opere ningún aparato con un cordón o enchufe dañado, o bien cuando haya funcionamiento defectuoso. Por favor contacte a nuestro servicio a clientes para que lo examinen, lo repararen o lo ajusten.
8. El uso de refacciones o accesorios no recomendados por Aroma Housewares puede ocasionar fuego, un choque eléctrico o una lesión.
9. No se utilice a la intemperie.
10. No permitan que el cordón haga contacto con superficies calientes o que cuelgue de alguna mesa o mostrador.
11. No lo coloque sobre, o cerca, de un calentador o de un horno caliente.
12. No se use el aparato para otro uso diferente al deseado.
13. 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 de presión, ya que el calor es extremo y le puede escaldar.
15. Úsese solo con un enchufe eléctrico de 120V AC (corriente alternativa).
16. Siempre desconecte el enchufe de la pared, nunca jale el cordón.
17. Su armocera debe de operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos esto puede: bien dañar al aparato o bien causar que este no funcione adecuadamente.
18. Cerciórese siempre que el exterior de la olla interior esté seca antes de ser usada. Si la olla se regresa mojada a la olla puede dañar al aparato o provocar que no funcione apropiadamente.
19. Use precaución extrema cuando abra la tapa y 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 "Mantener-Caliente" (Keep-Warm).
21. Para prevenir y evitar daño o deformación no se use la olla interior en una estufa u hornilla.
22. Para desconectar póngase el control en "OFF" (desconectar) y después separe el cable del enchufe en el muro.
23. Para evitar el riesgo de un choque eléctrico cocine solo en la charola interior removible que le ha sido proporcionada.



Felicitaciones por comprar la arrocera con capacidad para 20 tazas de Aroma®! En pocos minutos, estará preparando un arroz delicioso con calidad de restaurante con solo tocar un botón. Tanto si el arroz es de grano largo, mediano o corto, esta arrocera está especialmente calibrada para preparar una variedad de arroz, incluso arroz integral, a la perfección.

Su nueva arrocera Aroma® es ideal para preparar una comida saludable en un solo recipiente para toda la familia. Use la función Steam para preparar comidas saludables conservando los sabores y nutrientes naturales de los alimentos. Sin necesidad de agregar aceite o grasa, lo que permite preparar comidas tan fáciles como nutritivas. O prepare asados caseros deliciosos y tiernos con la función Slow Cook. Con la programación de 2 a 10 horas puede preparar fácilmente las comidas favoritas de su familia que requieren cocción lenta.

La tecnología con patente pendiente Sauté-Then-Simmer™ de Aroma es ideal para preparar arroz español, risotto, pilafs, pastas deshidratadas, comidas chinas al wok y mucho más. Las funciones Soup y Catmeal son ideales para preparar sabrosos guisos y caldos, así como nutritivos desayunos de avena y cereales. La función Cake le permite preparar rápidamente tortas y otros postres con facilidad. Una vez que su arrocera termina de cocinar su comida o postre favorito, cambia automáticamente al modo "Keep-Warm", por lo que no debe preocuparse por la sobrecocción de los alimentos.

En el reverso de este manual se incluyen varias recetas deliciosas, y puede conseguir más vistando.

Este manual contiene instrucciones para usar su arrocera y sus cómodas configuraciones digitales pre-programadas, así como todos los accesorios incluidos. También incluye útiles gráficos de proporciones para cocinar arroz y alimentos al vapor.

Para más información sobre su arrocera Aroma®, consultas sobre servicio técnico, recetas y otros electrodomésticos, visítenos 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
©2013 Aroma Housewares Company
Todos los derechos reservados.



Manual de instrucciones

Aarrocera y vaporera



AROMA®

PROFESSIONAL™



**?Preguntas o dudas acerca de su
arrocera?**

Antes de regresar a la tienda...



Nos 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
reposito se pueden encontrar en línea. Visita:
www.AromaCo.com/Support.