

www.AromaCo.com

Arrocera y vaporera
digital de 20 tazas
Manual de instrucciones



ARC-790SD-1NG

gourmet™

AROMA®

AROMA®

gourmet™

ARC-790SD-1NG



20-Cup Digital Rice Cooker
& Food Steamer
Instruction Manual

www.AromaCo.com

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

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

La nueva función para Sateados (Sauté) es ideal para preparar con facilidad: Arroz a la Mexicana, Arroz Risotto, Pilafs ¡y mas!

Pero esto no es todo. ¡Su nueva arroceras también es grandiosa para sopas, guisos, caldos, sopas de mariscos, jambalaya, frittatas para el desayuno, dips y hasta postres! En la parte trasera de este manual se incluyen varias deliciosas recetas.

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

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

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

© 2010 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

Congratulations on your purchase of the **AROMA** 20-Cup Digital Rice Cooker. In no time at all, you'll be making fantastic, restaurant-quality rice at the touch of a button! Whether long, medium or short grain, this cooker is specially calibrated to prepare all varieties of rice, including tough-to-cook whole grain brown rice, to fluffy perfection.

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

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

But it doesn't end there. Your new Aroma® Gourmet™ Rice Cooker is also great for soups, stews, stocks, gumbos, jambalaya, dips and even desserts!

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

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

For more information on your Aroma® Gourmet™ Rice Cooker, or for product service, recipes and other home appliance solutions, please visit us online at www.AromaCo.com.

Published By:

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

© 2010 Aroma Housewares Company All rights reserved.

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. Úse solo en superficies secas, planas y resistentes al calor.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cordón, el enchufe o el aparato en agua o cualquier 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 funcionado defectuosamente. Por favor contacte a servicio a clientes de Aroma® para que lo examinen, lo reparen o lo ajusten.
8. El uso de refacciones o accesorios no recomendados por Aroma® 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.
14. No toque, cubra u obstruya el ventilador de vapor situado en la parte superior de su arrocera, ya que el calor es extremo y le puede escaldar.
15. Úse solo con un enchufe eléctrico de 120V AC. (corriente alterna).
16. Siempre desconecte el enchufe de la pared, nunca jale el cordón.
17. Su arrocera debe de operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos en funcionamiento. Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos esto puede: bien dañar al aparato o bien causar que este no funcione adecuadamente.
18. Cerciórese siempre que el exterior de la olla interior esté seca antes de ser usada. Si la olla se regresa mojada a la arrocera 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 "Keep-Warm" (manténgase caliente).
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 olla interior removible que le ha sido proporcionada.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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 handles or knobs.
3. Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
4. To protect against electrical shock, do not immerse the cord, plug or the appliance itself in water or any other liquid.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool completely before putting on or taking off parts and before cleaning.
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® may result in fire, electrical shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not allow cord to touch hot surfaces or hang over the edge of the counter or table.
11. Do not place on or near a hot 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 hot liquids.
14. Do not touch, cover or obstruct the steam vent on the tempered glass lid as it will become 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 rice cooker may not operate properly.
18. Always make sure the outside of the inner cooking pot is dry prior to use. If the inner cooking pot is returned to the rice cooker body when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
19. Use extreme caution when opening the tempered glass lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause burns.
20. Rice should not be left in the inner cooking pot with the "Keep-Warm" function on for more than 12 hours.
21. To prevent damage or deformation, do not use the inner cooking pot on a stovetop or burner.
22. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove the plug from the wall outlet.
23. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable inner cooking pot provided.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.



POLARIZED PLUG

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

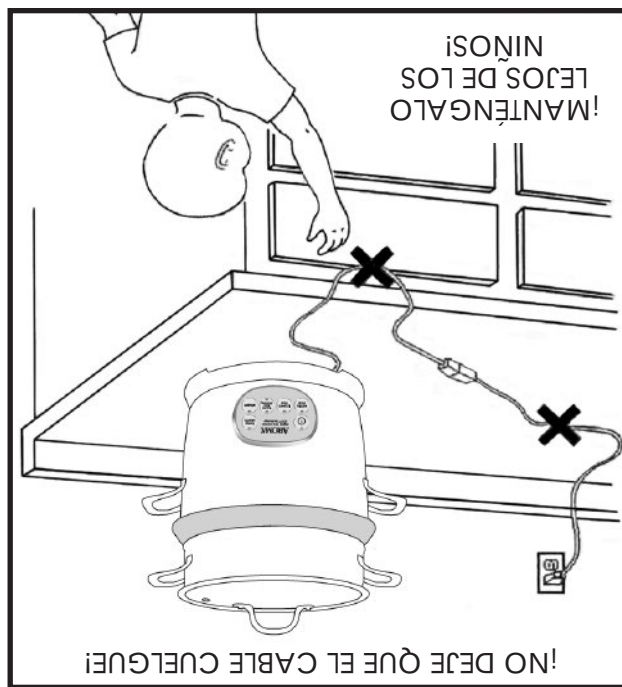
To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

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

This appliance is for household use only.

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.



PLOYA POLARIZADA

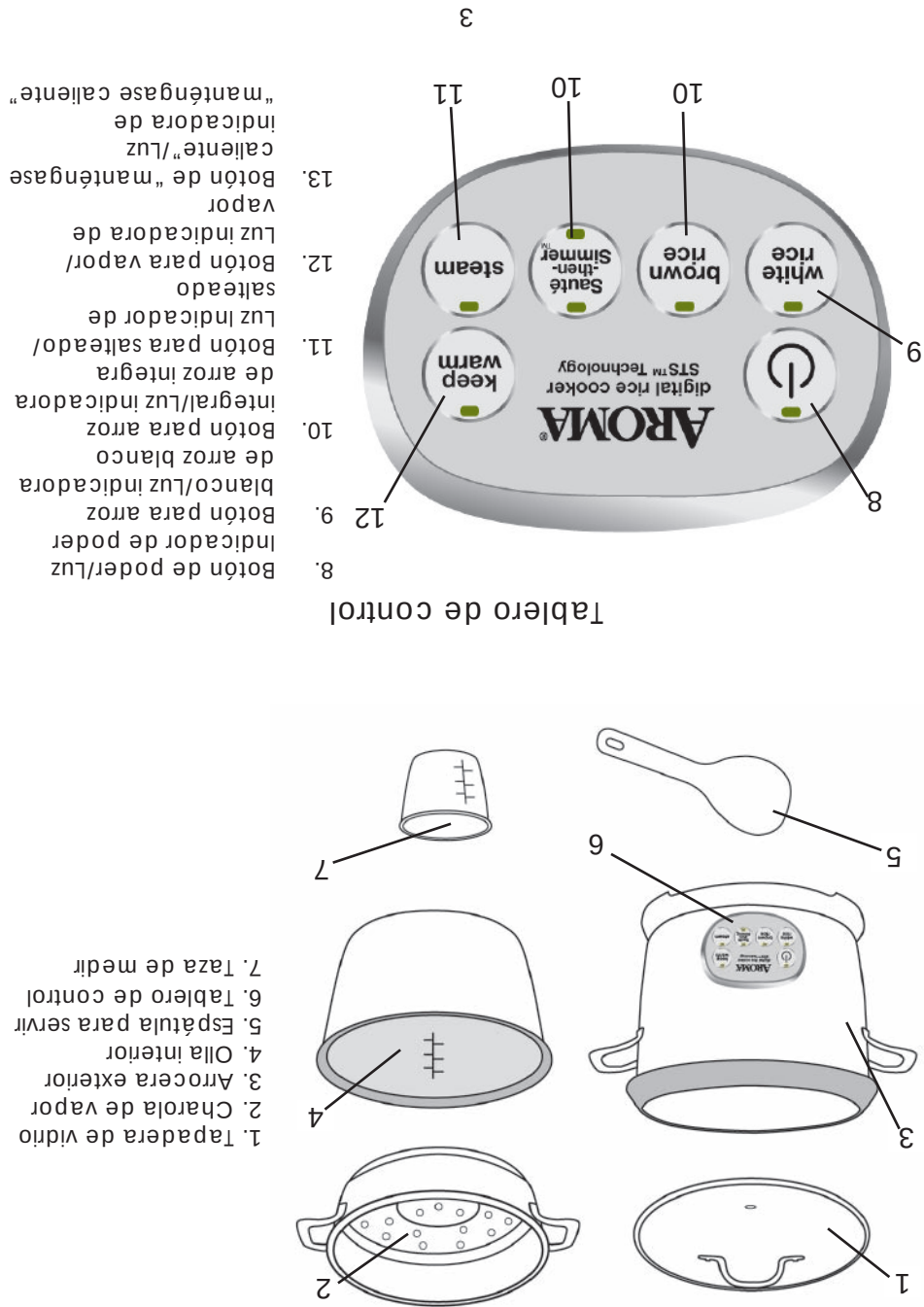
Este aparato tiene ploya polarizada:

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

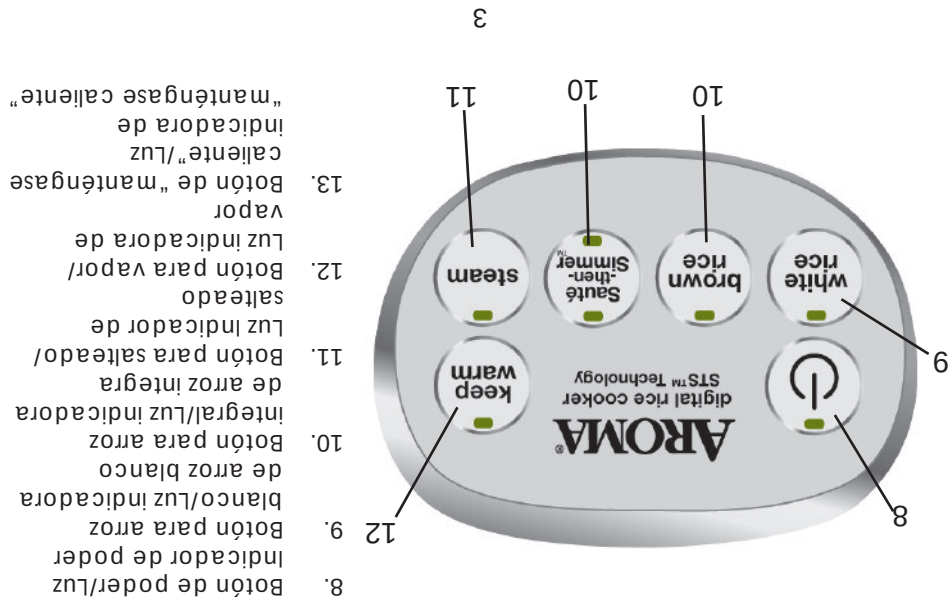
Si este estropeado el cordón eléctrico, hay que ser reemplazado por el fabricante o su agencia de servicio u otra persona calificada para hacer que se evita cualquier peligro.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

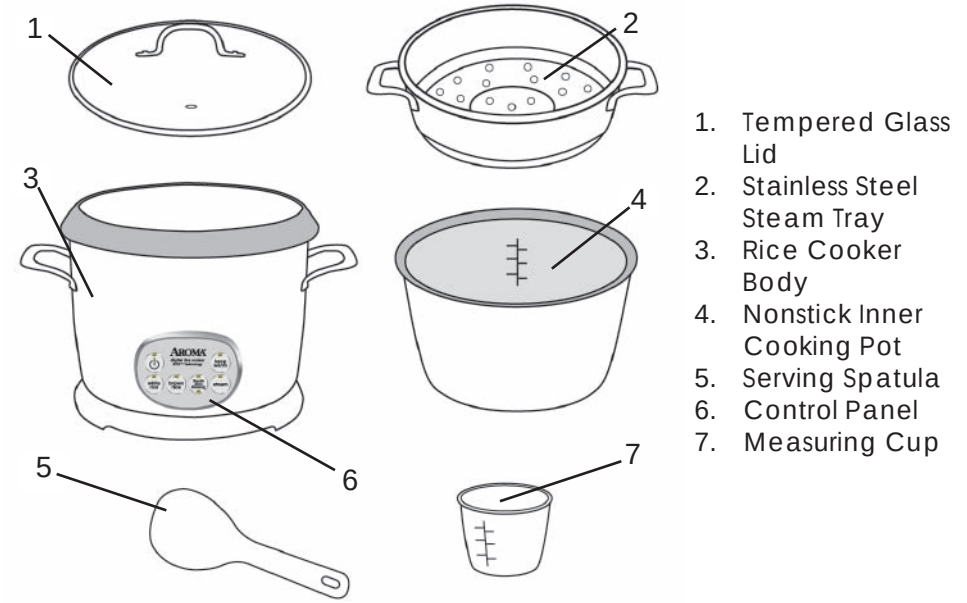
IDENTIFICACION DE LAS PARTES



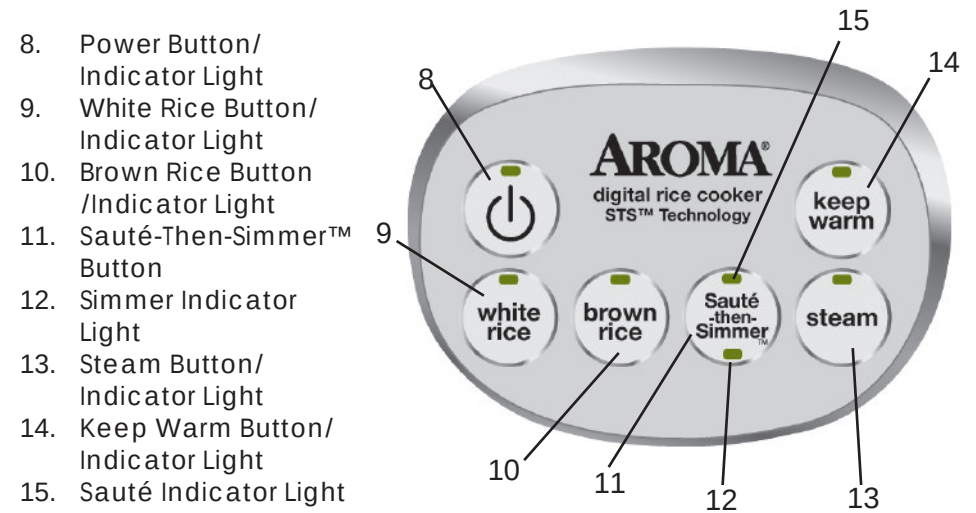
Tablero de control



PARTS IDENTIFICATION



Control Panel



USING YOUR RICE COOKER

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 the tempered glass lid and accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. The tempered glass lid and accessories may also be washed in the dishwasher.
5. Remove inner cooking pot from rice cooker and clean with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly before returning to cooker.
6. Wipe the rice cooker body clean with a damp cloth.



NOTE:

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

To Cook Rice:

1. Using the measuring cup provided, measure out the desired amount of rice. One full, level cup of uncooked rice will yield 2 cups of cooked rice. The measuring cup provided adheres to rice industry standards (180mL) and is roughly $\frac{3}{4}$ the size of a standard U.S. cup (240 mL).
2. Rinse rice in a separate container until the water becomes relatively clear; drain.
3. Place rinsed rice into the inner cooking pot.
4. Using the measuring cup provided or the water measurement lines located inside the inner cooking pot, add the appropriate amount of water. See the "Rice/Water Measurement Table" on page 6 for suggested rice/water ratios.



HELPFUL HINT:

- To add an extra dimension of flavor to rice, try substituting a favorite variety of meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.

5. Place the rice cooker on a level, dry and heat-resistant surface.
6. Making sure that the exterior of the inner cooking pot is clean, dry and free of debris; set the inner cooking pot into the rice cooker. Place the tempered glass lid securely onto the rice cooker and plug the power cord into an available wall outlet. The unit will "beep" once it is plugged in.
7. Turn the rice cooker on by pressing the POWER button. The power indicator light will illuminate to show that the unit is on.



HELPFUL HINT:

- For softer rice, allow rice to soak for 10-20 minutes prior to cooking.

CONTINUED ON NEXT PAGE

CONTINUA EN LA PAGINA SIGUIENTE



CONSEJO ÚTIL:

- Para un arroz más suave, remójelo por unos 10 - 20 minutos antes de cocinarlo.

5. Para asegurarnos que el exterior de la olla interior esté limpio, seco y libre de deshechos, coloque la olla interior en la arrocera. Coloque la tapa con seguridad sobre la arrocera y conecte el cable de corriente en el enchufe de la pared.
 6. Prenda la arrocera presionando el botón de Poder.
- 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.



CONSEJO ÚTIL:

1. Utilizando la taza para medir, mida la cantidad de arroz deseada; una taza llena de arroz crudo debe de rendirle dos tazas de arroz cocido. La taza medidora provista se adhiera a los estándares de la industria arrocera (180 mL). Y no es igual a la taza americana (240 mL).
2. Enjuague el arroz en un recipiente separado hasta que el agua se vuelva clara, después drene.
3. Ponga el arroz enjuagado en la olla interior.
4. Usando la taza para medir que viene con el equipo, o las líneas para medir el agua que están localizadas adentro de la olla interior, agregue la cantidad de agua apropiada. Vea las "Tabla para medir el arroz/agua" en la página 6 para acceder las proporciones sugeridas de arroz/agua.

Para cocinar el arroz:



NOTA:

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

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

Antes de usarse por primera vez:

COMO USAR SU APARATO

COMO USAR SU APARATO

Para cocinar el arroz:

7. Para empezar a cocinar presione el botón que dice: WHITE RICE (Arroz Blanco) o BROWN RICE (Arroz Integral); dependiendo del tipo de arroz que se quiera cocinar. La luz del indicador de la modalidad de cocinar se prenderá. Una vez se haya terminado de cocinar, la arrocerá automáticamente cambiará la luz a la modalidad de "Keep-Warm" (Manténgase caliente).
8. Después de cocinar, quite la tapa y use la espátula para servir para batir. Esto liberará la humedad excesiva y le dará al arroz una textura mas esponjada. Después, reemplaza la tapa y permita que la unidad se mantenga en la modalidad de "Mantener caliente" (Keep Warm) por unos 5 a 10 minutos; esto asegurará que obtenemos una textura y un nivel de humedad óptimos.

NOTA:

- El arroz integral requiere de un ciclo de cocimiento bastante mas largo que las otras variedades de arroz, y esto se debe a las capas extra de salvado que tienen los granos. La función del "Arroz Integral" en esta arrocerá permite tiempo extra y ofrece parámetros de calor ajustados para cocinar el arroz propiamente. Si parece que la olla de presión de arroz no está operando inmediatamente en la configuración del "Arroz Integral", esto se debe a un ciclo de absorción de bajo calor que prosigue al ciclo de cocimiento para producir mejores resultados en el arroz integral.
9. Presione dos veces el botón de poder para apagar la arrocerá. Si no se presiona el botón de poder, la arrocerá permanecerá en la modalidad de "Manténgase caliente" y no recomendamos se deje el arroz en esta modalidad por más de 12 horas.

NOTA:

- Para evitar una pérdida de vapor y periodos de cocimiento más largos, evite abrir la tapa durante el cocimiento.

USING YOUR RICE COOKER

To Cook Rice:

8. To begin cooking, press the WHITE RICE or BROWN RICE button, depending upon the type of rice to be cooked. The cooking mode indicator light will illuminate. Once the rice has cooked to perfection, the rice cooker will automatically switch to "Keep-Warm" mode with several audible beeps.

NOTE:

- Press the POWER button to cancel cooking at any time.

9. After cooking, remove the tempered glass lid and use the serving spatula to stir the rice. This will release excess moisture and give the rice a fluffier texture. Then, replace the tempered glass lid and allow the unit to remain on "Keep-Warm" mode for 5-10 minutes. This will ensure optimal rice texture and moisture level.

NOTE:

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

10. Press the POWER button twice to turn off the rice cooker. If the POWER button is not pressed, the rice cooker will remain on "Keep-Warm" mode. It is not recommended to leave rice on "Keep-Warm" mode for more than 12 hours.

NOTE:

- To avoid a loss of steam and longer cooking times, do not open the tempered glass lid at any point during the cooking process.

USING YOUR RICE COOKER

Rice/Water Measurement Table:

UNCOOKED RICE	WATER	RICE WATERLINE INSIDE POT	APPROX. COOKED RICE YIELD	COOKING TIMES
2 Cups	2½ Cups	Line 2	4 Cups	WHITE RICE: 30-35 Min. BROWN RICE: 90-100 Min.
3 Cups	3½ Cups	Line 3	6 Cups	WHITE RICE: 32-37 Min. BROWN RICE: 95-105 Min.
4 Cups	4½ Cups	Line 4	8 Cups	WHITE RICE: 34-39 Min. BROWN RICE: 100-110 Min.
5 Cups	5½ Cups	Line 5	10 Cups	WHITE RICE: 38-43 Min. BROWN RICE: 105-115 Min.
6 Cups	6½ Cups	Line 6	12 Cups	WHITE RICE: 40-45 Min. BROWN RICE: 110-120 Min.
7 Cups	7½ Cups	Line 7	14 Cups	WHITE RICE: 41-46 Min. BROWN RICE: 115-125 Min.
8 Cups	8½ Cups	Line 8	16 Cups	WHITE RICE: 43-48 Min. BROWN RICE: 120-125 Min.
9 Cups	9½ Cups	Line 9	18 Cups	WHITE RICE: 44-49 Min. BROWN RICE: 123-128 Min.
10 Cups	10½ Cups	Line 10	20 Cups	WHITE RICE: 46-51 Min. BROWN RICE: 125-130 Min.

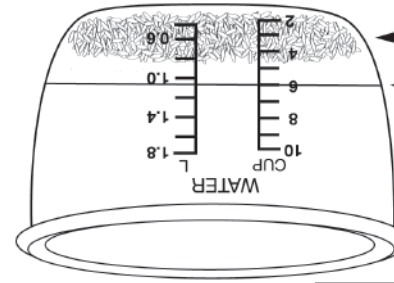
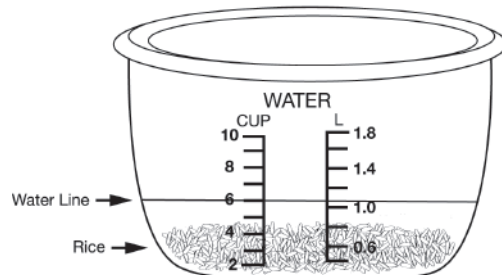


HELPFUL HINTS:

- Rinse rice before placing it into the inner cooking pot to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot.
- This chart is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available (see "About Rice" on page 15), rice/water measurements may vary.
- When steaming and cooking rice simultaneously, follow the instructions on page 9. Place the stainless steel steam tray over the rice as it cooks for the amount of time needed, checking the food every so often for doneness. Do not cook more than 8 cups uncooked rice while steaming, or the stainless steel steam tray will not fit into the rice cooker.

Inner Pot Water Lines:

The water lines in the inner cooking pot may be used to measure the correct amount of water for rice. Be sure to add the desired amount of rice first. Then fill the inner cooking pot with water to the corresponding line in the inner cooking pot (i.e. 6 cups of uncooked rice would be filled to line 6 in the inner cooking pot). This is a quick and easy method to achieve perfect rice results.



Líneas de agua interiores en la olla:

- Cuando guise y cocine al vapor arroz simultáneamente, siga las instrucciones de la página 9. Coloque la charola de vapor sobre el arroz mientras este se esté cocinando por la cantidad de tiempo indicada, al tiempo que inspecciona frecuentemente la comida para verificar su cocimiento. No cocine más de 8 tazas de arroz crudo mientras se cocine al vapor porque la charola no entrará en la olla.
- Esta tabla gráfica es solo una guía cuantitativa. Como existen muchas clases disponibles de arroz (vea "Acerca del Arroz" en la página 15) las medidas de arroz/agua pueden oscilar.
- Enjuague el arroz antes de ponerlo en la olla interior para quitarle el exceso de salvado y almidón. Esto ayudará a prevenir que se dore el arroz y que se adhiera a la base del sartén.

CONSEJO ÚTIL:

ARROZ CRUDO	AGUA	LÍNEA ADENTRO DE LA OLLA	ARROZ COCIDO	TIEMPOS DE COCINAR
2 Tazas	2½ Tazas	Línea 2	4 Tazas	ARROZ BLANCO: 30-35 Min. ARROZ INTEGRAL: 90-100 Min.
3 Tazas	3½ Tazas	Línea 3	6 Tazas	ARROZ BLANCO: 32-37 Min. ARROZ INTEGRAL: 95-105 Min.
4 Tazas	4½ Tazas	Línea 4	8 Tazas	ARROZ BLANCO: 34-39 Min. ARROZ INTEGRAL: 100-110 Min.
5 Tazas	5½ Tazas	Línea 5	10 Tazas	ARROZ BLANCO: 38-43 Min. ARROZ INTEGRAL: 105-115 Min.
6 Tazas	6½ Tazas	Línea 6	12 Tazas	ARROZ BLANCO: 40-45 Min. ARROZ INTEGRAL: 110-120 Min.
7 Tazas	7½ Tazas	Línea 7	14 Tazas	ARROZ BLANCO: 41-46 Min. ARROZ INTEGRAL: 115-125 Min.
8 Tazas	8½ Tazas	Línea 8	16 Tazas	ARROZ BLANCO: 43-48 Min. ARROZ INTEGRAL: 120-125 Min.
9 Tazas	9½ Tazas	Línea 9	18 Tazas	ARROZ BLANCO: 44-49 Min. ARROZ INTEGRAL: 123-128 Min.
10 Tazas	10½ Tazas	Línea 10	20 Tazas	ARROZ BLANCO: 46-51 Min. ARROZ INTEGRAL: 125-130 Min.

Tabla para medir el arroz/agua:

COMO USAR SU APARATO

Las líneas de agua en la olla interior pueden usarse para medir la cantidad correcta de agua según la cantidad de arroz. Cerciórese de primero colocar la cantidad deseada de arroz; después llene la olla interior con la correspondiente cantidad de agua, (Ej.: 6 tazas de arroz crudo deberían de llenar hasta la línea 6 de la olla interior). Este es un método rápido y sencillo para obtener perfectos resultados en el arroz.

COMO USAR SU APARATO

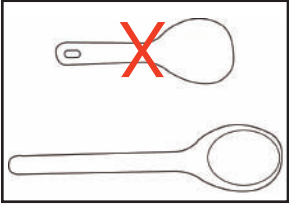
Para saltado:

La función de saltado es excelente para preparar un delicioso arroz a la Mexicana, risottos y pilafs. También es ideal para dorar carnes.

1. Penda la arrocera presionando el botón de Poder.
2. Presione el botón de SAUTÉ-THEN-SIMMER™ (Saltado). La luz del indicador de saltado se prenderá.
3. Agregue los ingredientes que van a ser saltados/dorados.
4. Utilizando una larga cuchara de madera, agite los ingredientes hasta que se salteen/doren a su gusto.

PRECAUCIÓN:

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



4. Si usa la función de "Saltado" para cocinar un platillo con arroz, agregue otra que pida por los ingredientes, una vez que el arroz este ya saltado. La arrocera de Aroma percibirá el cambio en la temperatura, cambiando automáticamente a la modalidad de "Cocinando arroz" (Rice Cooking).
5. Coloque la tapa sobre la arrocera y permita que esta cocine hasta haber terminado. La arrocera cambiará automáticamente a la modalidad de "Manténgase caliente" (Keep-Warm) cuando el arroz haya terminado su cocción.
6. Después de cocinar quite la tapa y use la espátula para servir para remover la comida. Esto liberará el exceso de humedad dándole al arroz una textura más esponjada. Ahora ponga la tapa y deje que la unidad se mantenga en la modalidad de "Manténgase caliente" (Keep-Warm) por unos 10-15 minutos. Esto garantizará una textura y un nivel de humedad óptimo en su arroz.
7. Presione dos veces el botón de poder para apagar la arrocera. Si no se presiona el botón de poder, la arrocera permanecerá en la modalidad de "Manténgase caliente" y no recomendamos se deje el arroz en esta modalidad por más de 12 horas.

NOTA:

- Para evitar una pérdida de vapor y períodos de cocción más largos, evite abrir la tapa durante el cocción.

USING YOUR RICE COOKER

To Use Sauté-Then-Simmer™ Technology:

Aroma's patent-pending Sauté-Then-Simmer™ (STS) Technology is excellent for making delicious Spanish rice, risottos, pilafs, packaged meal helpers and more!

1. Add ingredients to be sautéed/browned to the inner cooking pot.
2. Turn the rice cooker on by pressing the POWER button. The power indicator light will illuminate to show that the unit is on.
3. Press the SAUTÉ-THEN-SIMMER™ button. The sauté indicator light will illuminate.
4. Using a long-handled wooden or heat-safe spoon, stir ingredients until sautéed/browned to the desired level.
5. After food has sautéed properly, add other called for ingredients and liquid. When liquid is added, Sauté-Then-Simmer™ will sense a change in temperature. After roughly 5 minutes, the rice cooker will then automatically switch over to simmer mode. The simmer indicator light will illuminate.
6. Place the tempered glass lid securely onto rice cooker. Allow the rice cooker to cook until it is finished. The rice cooker will automatically switch to "Keep-Warm" mode with several audible beeps once the meal has finished cooking.
7. Press the POWER button twice to turn off the rice cooker. If the POWER button is not pressed, the rice cooker will remain on "Keep-Warm" mode. It is not recommended to leave rice on "Keep-Warm" mode for more than 12 hours.

NOTE:

- To avoid a loss of steam and longer cooking times, do not open the tempered glass lid at any point during the simmering process.

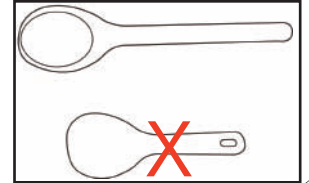
To Sauté Only:

Sauté-Then-Simmer™ is also excellent for stir frying veggies and browning meat.

1. Add ingredients to be sautéed/browned.
2. Turn the rice cooker on by pressing the POWER button. The power indicator light will illuminate to show that the unit is on.
3. Press the SAUTÉ-THEN-SIMMER™ button. The sauté indicator light will illuminate.
4. Using a long-handled wooden or heat-safe spoon, stir ingredients until sautéed/browned to the desired level.
5. Press the POWER button twice to turn off the rice cooker.
6. Remove sautéed food from the rice cooker, using caution as it will be extremely hot.

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.



NOTE:

- It is important to turn off the rice cooker after sautéing, as the rice cooker will not turn off on its own.

USING YOUR RICE COOKER

8

To Steam Food:

1. Add the desired amount of water to the inner cooking pot. A convenient steaming guide has been included on page 10 for vegetables and page 11 for meat.
2. Place food to be steamed onto the stainless steel steam tray.



HELPFUL HINTS:

- Smaller foods may be placed in a heat-proof dish and then placed into the steam tray.
3. Place the stainless steel steam tray inside the rice cooker. Place the tempered glass lid securely onto the rice cooker.
 4. Turn the rice cooker on by pressing the POWER button. The power indicator light will illuminate to show that the unit is on.
 5. Press the STEAM button. The steam indicator light will illuminate.
 6. Once the suggested amount of time has passed, remove the lid, using caution as escaping steam will be very hot, and check food for doneness. If food is finished cooking, press the POWER button twice to turn off the rice cooker.
 7. Remove food immediately after the cooking process has completed. Leaving it in the hot rice cooker may cause food to over cook.

SEE PAGE 9 FOR INSTRUCTIONS ON COOKING RICE
AND STEAMING SIMULTANEOUSLY.



CAUTION:

- Open the lid only when necessary.
- If the inner cooking pot is returned to the rice cooker when wet it may damage this product, causing it to malfunction.

COMO USAR SU APARATO

Para cocer al vapor:

1. Agréguese la cantidad deseada de agua en la olla interior. Una muy conveniente guía para cocer al vapor ha sido incluida en la página 10 para verduras y en la página 11 para carnes.
2. Coloque la comida que se va a cocer al vapor en la charola de vapor.



CONSEJO ÚTIL:

- Alimentos más pequeños se pueden colocar en un plato resistente al calor y después colocar en la bandeja del vapor.

3. Coloque la charola para vapor adentro de la arroceras. Coloque la charola dentro de la arroceras y asegure la tapa.
4. Prenda la arroceras presionando el botón de Poder.
5. Presione el botón de STEAM (cocer al vapor) y el indicador se iluminará.
6. Cuando se haya terminado de cocinar, presione el botón de poder.
7. Retire la comida inmediatamente una vez se haya terminado el proceso, el dejarla en la arroceras puede causar que se sobre-cocine.
8. Presione dos veces el botón de poder para apagar la arroceras.

PARA INSTRUCCIONES DE CÓMO GUIZAR Y COCINAR AL VAPOR
SIMULTANEAAMENTE, VAYA A LA PÁGINA 9.



PRECAUCIÓN:

- Solo abra la tapa cuando sea necesario.
- Si la olla interior es regresada todavía mojada a la arroceras, esto puede dañar su aparato y provocar que no funcione debidamente.

Para cocinar arroz y vapor simultáneamente:

Una de las ventajas mas convenientes de este producto consiste en la habilidad de guisar y de cocer al vapor simultáneamente, ideal para crear deliciosas comidas "todas en una."

1. Coloque la cantidad deseada de arroz así como la cantidad apropiada de agua en la olla interior. Para detalles vaya a la página 4 de la sección "Para Cocinar Arroz".
2. Coloque la olla interior en la unidad y empiece a cocinar el arroz.

NOTA:

- No intente cocinar mas de 8 tazas de arroz (crudo sin cocer) si desea guisar y cocer simultáneamente, ya que la charola de vapor no cabrá.

3. Para sugerencias y para tiempos aproximados de cocimiento al vapor, por favor recorra a las guías para cocer al vapor verduras (página 10) y carnes (página 11). Le aconsejamos meter la comida que va a ser cocida al vapor hasta el final del ciclo para guisar arroz, para que su comida esté fresca y caliente al mismo tiempo. Para tiempos aproximados de cocimiento, vea las "Tablas para medir el arroz/agua" incluidas en la página 6.
4. Coloque sus verduras o carnes seleccionadas en la charola de vapor. Desprenda la tapa con precaución ya que el vapor puede estar extremadamente caliente y coloque la charola de vapor en la arrocera.

CONSEJO UTIL:

- Alimentos más pequeños se pueden colocar en un plato resistente al calor y después colocar en la bandeja del vapor.
- Para evitar que los jugos de la comida que esta cocinándose al vapor goteen en el arroz, coloque la comida en un plato a prueba de calor dentro de la charola.

5. Vuelva a poner la tapa y permita que la arrocera reanude el proceso de cocimiento.

6. Una vez que la comida ha sido cocinada al vapor remueva la tapa. Verifique que su comida haya sido debidamente cocinada. Ejercza precaución cuando separe la charola de vapor ya que tendrá altas temperaturas.
7. Si el arroz no ha terminado de cocinarse, ponga la tapa en la arrocera y permita que el arroz continúe cocándose hasta su término. Una vez terminado el proceso la arrocera automáticamente cambiará a la modalidad de "Manténgase caliente."

NOTA:

7. Presione dos veces el botón de poder para apagar la arrocera. Si no se presiona el botón de poder, la arrocera permanecerá en la modalidad de "Manténgase caliente" y no recomendamos se deje el arroz en esta modalidad por más de 12 horas.

- Se puede cocinar al vapor durante cualquier parte del ciclo de cocimiento de arroz; sin embargo le recomendamos que cocine al vapor hasta el final del ciclo para que la comida no se enfríe o se vuelva apelmazada o mojada.

USING YOUR RICE COOKER

To Steam Food And Cook Rice Simultaneously:

One of the most convenient features of this rice cooker is the ability to both cook rice and steam food simultaneously, ideal for creating healthy, one-pot meals.

1. Place the desired amount of rice and appropriate amount of water into the inner cooking pot. See "To Cook Rice" on page 4 for details.
2. Place the inner cooking pot into the rice cooker and begin to cook the rice.

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.

3. Refer to the steaming guides for vegetables (page 10) or meat (page 11) for hints and approximate steaming times. It is best to insert the food to be steamed toward the end of the rice cooking cycle so that your meal is fresh and cooked all at once. See the "Rice/Water Measurement Table" included on Page 6 for approximate rice cooking times.
4. Place your choice of vegetables or meat into the stainless steel steam tray. Remove the tempered glass lid, exercising caution as escaping steam will be extremely hot, and place the stainless steel steam tray into the rice cooker.

HELPFUL HINTS:

- Smaller foods may be placed in a heat-proof dish and then placed into the stainless steel steam tray.
- To prevent juices from food being steamed dripping down onto the rice, food may be placed onto a heat-proof dish placed inside the stainless steel steam tray.

5. Replace the tempered glass lid and allow the rice cooker to resume cooking.
6. Once food has been steamed for the appropriate time, remove the tempered glass lid. Use caution when removing the tempered glass lid as steam escaping will be extremely hot. Remove the stainless steel steam tray and check food to ensure it has been thoroughly cooked. Exercise caution when removing the stainless steel steam tray, as it will be hot.
7. If the rice has not finished cooking, replace the tempered glass lid onto the rice cooker and allow rice to continue to cook until done. Once the rice is finished, the rice cooker will automatically switch to "Keep-Warm" mode.
8. Press the POWER button twice to turn off the rice cooker. If the POWER button is not pressed, the rice cooker will remain on "Keep-Warm" mode. It is not recommended to leave rice on "Keep-Warm" mode for more than 12 hours.

NOTE:

- It is possible to steam at any point during the rice cooking cycle. However, it is recommended that you steam toward the end of the cycle so that steamed food does not grow cold or become soggy before the rice is ready.

STEAMING GUIDE

VEGETABLE STEAMING CHART:

VEGETABLE	AMOUNT OF WATER	STEAMING TIME
Asparagus	½ Cup	10 Minutes
Broccoli	¼ Cup	5 Minutes
Cabbage	1 Cup	15 Minutes
Carrots	1 Cup	15 Minutes
Cauliflower	1 Cup	15 Minutes
Corn	1 Cup	15 Minutes
Eggplant	1¼ Cups	20 Minutes
Green Beans	1 Cup	15 Minutes
Peas	½ Cup	10 Minutes
Spinach	½ Cup	10 Minutes
Squash	½ Cup	10 Minutes
Zucchini	½ Cup	10 Minutes



HELPFUL HINT:

- 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.
- When steaming and cooking rice simultaneously, follow the instructions on page 9. Place the stainless steel steam tray over the rice as it cooks for the amount of time needed, checking the food every so often for doneness. Do not cook more than 8 cups uncooked rice while steaming, or the stainless steel steam tray will not fit into the rice cooker.
- When possible, keep the tempered glass lid closed during the entire steaming process. Opening the tempered glass lid will cause a loss of heat and steam; resulting in a slower cooking time. If you find it necessary to open the lid, you may want to add a small amount of water to help restore the cooking time.
- Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
- This steaming chart is for reference only. Actual cooking times may vary.

VEGETAL	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCIMENTO
Esparagos	½ Taza	10 Minutos
Brocoli	¼ Taza	5 Minutos
Coli	1 Taza	15 Minutos
Zanahoria	1 Taza	15 Minutos
Coliflor	1 Taza	15 Minutos
Maiz	1 Taza	15 Minutos
Berenjena	1¼ Tazas	20 Minutos
Ejotes	1 Taza	15 Minutos
Chicharos	½ Taza	10 Minutos
Espinaca	½ Taza	10 Minutos
Calabaza	½ Taza	10 Minutos
Calabacin	½ Taza	10 Minutos

TABLA PARA COCER AL VAPOR LOS VEGETALES:

GUIAS DE COCCION

- CONSEJO ÚTIL:**
- Ya que la mayoría de las verduras solo pueden absorber cierta cantidad de agua, no es necesario aumentar el nivel de agua para una cantidad mayor de verduras.
 - Cuando se esté guisando y cocinando al vapor simultáneamente, siga las instrucciones de la página 9. Coloque durante el tiempo necesario la charola para el vapor sobre el arroz mientras este se cocina verificando su cocción. No guise más de 8 tazas de arroz crudo mientras se cose al vapor, o la charola de vapor no cabrá en la olla.
 - Mantenga la tapa cerrada durante el proceso de cocimiento ya que al abrir la causará una pérdida de vapor y de calor, provocando un tiempo de cocimiento más lento. Si es totalmente necesario quitar la tapa, cerciórese de agregar un poco de agua para restaurar el tiempo de cocimiento.
 - La altitud, la humedad y la temperatura exterior definitivamente afectarán los tiempos de cocimiento.
 - Esta "Tabla para cocer al vapor los vegetales" es solo como referencia; los tiempos reales de cocimiento variarán.

TABLA PARA COCER AL VAPOR LAS CARNES:

Carne	Cantidad de agua	Tiempo de cocimiento	Temperatura sana
Pescado	2 Tazas	15 Min.	140°
Pollo	2½ Tazas	20 Min.	165°
Carne de cerdo	2½ Tazas	20 Min.	160°
Carne de vaca	2½ Tazas	En su punto = 15 Min. Bien hecho = 20 Min. Muy hecho = 23 Min.	160°

NOTA:

- Los tiempos de cocimiento pueden variar dependiendo de los cortes de la carne.
- Para asegurarnos que la carne tenga su mejor sabor y para prevenir posibles enfermedades, verifique que la carne esté completamente cocinada antes de servirla; si no es así, simplemente ponga más agua en la charola interior y repita el proceso de cocimiento hasta que la carne esté adecuadamente cocinada.
- Cuando guise y cocine al vapor arroz simultáneamente, siga las instrucciones de la página 9. Coloque la charola de vapor sobre el arroz mientras este se esté cocinando por la cantidad de tiempo indicada, al tiempo que inspecciona frecuentemente la comida para verificar su cocimiento. No cocine más de 8 tazas de arroz crudo mientras se cocine al vapor porque la charola no entrará en la olla.
- Mantenga la tapa cerrada durante el proceso de cocimiento ya que al abrir la causará una pérdida de vapor y de calor, provocando un tiempo de cocimiento más lento. Si es totalmente necesario quitar la tapa, cerciórese de agregar un poco de agua para restaurar el tiempo de cocimiento.
- La altitud, la humedad y la temperatura exterior definitivamente afectarán los tiempos de cocimiento.
- Esta "Tabla para cocer al vapor las carnes" es solo como referencia; los tiempos reales de cocimiento variarán.

STEAMING GUIDE

MEAT STEAMING CHART:

Meat	Amount of Water	Steaming Time	Safe Internal Temperature
Fish	2 Cups	15 Min.	140°
Chicken	2½ Cups	20 Min.	165°
Pork	2½ Cups	20 Min.	160°
Beef	2½ Cups	Medium = 15 Min. Medium-Well = 20 Min. Well = 23 Min.	160°

NOTE:

- 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.
- When steaming and cooking rice simultaneously, follow the instructions on page 9. Place the stainless steel steam tray over the rice as it cooks for the amount of time needed, checking the food every so often for doneness. Do not cook more than 8 cups uncooked rice while steaming, or the stainless steel steam tray will not fit into the rice cooker.
- When possible, keep the tempered glass lid closed during the entire steaming process. Opening the tempered glass lid will cause a loss of heat and steam, resulting in a slower cooking time. If you find it necessary to open the lid, you may want to add a small amount of water to help restore the cooking time.
- Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
- This steaming chart is for reference only. Actual cooking times may vary.

USING YOUR RICE COOKER

To Cook Soups, Stews and Chilis:

1. Add ingredients to inner cooking pot.
2. Making sure that the exterior of the inner cooking pot is clean, dry and free of debris; set the inner cooking pot into the rice cooker. Place the tempered glass lid securely onto the rice cooker and plug the power cord into a wall outlet.
3. Turn the rice cooker on by pressing the POWER button. The power indicator light will illuminate to show that the unit is on.
4. Press the WHITE RICE button. The white rice indicator light will illuminate.
5. Allow soup/stew/chili to cook until ready, stirring often

CAUTION:

- The rice cooker will not switch to “Keep-Warm” mode until all liquid has boiled away. Follow the recipe carefully and do not leave the rice cooker unattended.
6. When soup/stew/chili is finished cooking, press the KEEP-WARM/OFF button. The cooker will then switch to “Keep-Warm” mode.
 7. Press the POWER button twice to turn off the rice cooker. If the POWER button is not pressed, the rice cooker will remain on “Keep-Warm” mode.

HOW TO CLEAN

Always unplug unit and allow to cool completely before cleaning.

1. Remove the inner cooking pot. Wash it in warm, soapy water using a sponge or dishcloth.
2. Rinse and dry thoroughly.
3. Repeat process with the tempered glass lid, stainless steel steam tray and other provided accessories.
4. Wipe the body of the rice cooker clean with a damp cloth.

HELPFUL HINT:

- For even faster cleanup, the inner cooking pot, tempered glass lid, serving spatula, measuring cup and stainless steel steam tray are dishwasher-safe.

NOTE:

- Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.
- Always ensure the exterior of the inner cooking pot is dry prior to use. If the inner cooking pot is returned to the rice cooker when wet, it may damage this product, causing it to malfunction.
- Any other servicing should be performed by Aroma Housewares Company. Contact Aroma customer service at 1-800-276-6268, Mon-Fri 8:30am - 4:30PM Pacific Time or online at www.AromaCo.com.

COMO LIMPIAR EL APARATO

Desconecte siempre la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Saque la olla interna. Lávela con agua tibia y jabón, usando una esponja o toalla para platos.
2. Enjuáguela y séquela perfectamente.
3. Repita el procedimiento con la tapa, la charola de vapor, y todos los accesorios proporcionados.
4. Pase un paño sobre el exterior de la olla y limpie con un trapo húmedo.

CONSEJO ÚTIL:

- Para un lavado mas rápido, la olla interior, la espátula para servir, la taza para medir y la charola, ¡todos pueden lavarse en el lavavajillas!

NOTA:

- No utilice limpiadores abrasivos ásperos o productos que no se consideren seguros para usarse en recubrimientos no adherentes.
- Asegúrese siempre que el exterior de la charola interior esté seca antes de usarse. Si la charola interior se regresa a la olla todavía mojada, esto puede dañar el producto y causar un mal funcionamiento.
- Cualquier otro que mantenga se debe realizar por el Aroma Housewares Company.

COMO USAR SU APARATO

Para Cocinar Sopas, Caldos y Chilis:

1. Agregue los ingredientes en la olla interior.
2. Verifique que el exterior de la charola interior esté limpia, seca y sin basura; ponga la olla interior en la arrocera. Coloque la tapa con seguridad sobre la arrocera y conecte el cable de corriente en el enchufe de la pared.
3. Prenda la arrocera presionando el botón de Poder.
4. Presione el botón WHITE RICE. La luz indicadora se prenderá.
5. Permita que la sopa se cocine hasta que esté lista, remueva con frecuencia.

PRECAUCIÓN:

- La arrocera no va a cambiar a la modalidad de “Manténgase caliente” (Keep-Warm) hasta que no se haya hervido todo el líquido. Siga la receta al pie de la letra y no la deje desatendida.

6. Cuando la sopa se haya terminado de cocinar presione el botón KEEP-WARM/OFF. La arrocera cocinera cambiará a la modalidad de “Manténgase caliente.”
7. Presione dos veces el botón de poder para apagar la arrocera. Si no se presiona el botón de poder, la arrocera permanecerá en la modalidad de “Manténgase caliente.”

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.

PROBLEMA	SOLUCION
El arroz quedó demasiado seco y duro después de ser cocinado.	Si su arroz quedó seco, duro y chicoloso cuando la arrocera cambia a la modalidad de "Manténgase caliente," 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 revélvase. Cierre la tapa y presione el botón WHITE RICE. Cuando la arrocera cambie a la modalidad "Manténgase caliente," abra la tapa y agite el arroz para revisar su consistencia. Repítase como sea necesario hasta que el arroz quede suave y húmedo.
El arroz quedó demasiado húmedo y apelmazado después de cocinarse.	Si su arroz quedó todavía demasiado húmedo o apelmazado cuando la arrocera ya cambió a la modalidad de "Manténgase caliente," entonces use una palita de madera para agitar el arroz, esto redistribuirá la parte mas húmeda y soltará la humedad excesiva. Cierre la tapa y permita que se quede en la modalidad de "Manténgase caliente" por unos 10-30 minutos según sea necesario, abriendo la tapa y agitando periódicamente para liberar el exceso de humedad.

TROUBLESHOOTING

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

PROBLEM	SOLUTION
Rice is too dry/hard after cooking.	If your rice is dry or hard/chewy when the rice cooker switches to "Keep-Warm" mode, additional water and cooking time will soften the rice. Depending on how dry your rice is, add ½ to 1 cup of water and stir through. Close the lid and press the WHITE RICE button. When rice cooker switches to "Keep-Warm" mode, open the tempered glass 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 wet 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. Place the tempered glass lid back onto the rice cooker and allow it to remain on "Keep-Warm" mode for 10-30 minutes as needed, opening the tempered glass lid and stirring periodically to release excess moisture.

HELPFUL HINTS

- Spraying the inner cooking pot with a light coating of nonstick cooking spray is a great way to make cleanup easier without adding flavor or calories to your meal.
- When a recipe calls for salt, use kosher salt. It has no impurities or additives and dissolves easily. You will need to use about one an half times more kosher salt than you would table salt.
- If the rice cooker shuts off before the food is totally cooked, add more water and start the cooking cycle again.
- Stocks and broths can be used in place of water to add flavor and improve texture when cooking rice. Stocks and broths can be found in your local supermarket. Another option is to use bouillon cubes (they come in a wide variety of flavors). One cube and one cup of water usually makes one cup of stock.

Safety Considerations:

- 1) Rice cookers cook at very high temperatures and will produce large amounts of steam. Use extreme caution when opening the rice cooker during and after the cooking cycle. When removing the tempered glass lid, keep hands and face away from the rice cooker to avoid escaping steam.
- 2) If a recipe calls for the sautéing of butter or oil, use extreme caution, as you would when cooking with other high-temperature devices like a stove or oven. The inner cooking pot will be hot, so use a long-handled wooden spoon for stirring. DO NOT USE the short-handled serving spatula included with the rice cooker for this type of cooking.
- 3) It is important to remember that the cooking cycle of the rice cooker is controlled by the temperature of the inner cooking pot. When liquid boils off, the temperature will rise, causing the rice cooker to automatically shift into the low temperature "Keep-Warm" mode. This is fine for making rice dishes but if a recipe calls for steaming or making soups, where copious quantities of liquid are used, the rice cooker will not shut off until all liquid is boiled away. Follow the recipe carefully and do not leave the rice cooker unattended as it will continue to cook at high temperatures when making soups, stews, chilis and steaming. Monitor the cooking process. MANUALLY TURN OFF the rice cooker when the time that the recipe stipulates has elapsed.

CONSEJO ÚTIL

- El rociar la charola interior con una ligera capa de un atomizador para cocinar (no pegajoso) es una excelente forma de hacer más rápida la limpieza al tiempo que evita agregarle sabores o calorías a su comida.
- Cuando alguna receta de cocina le pida sal, utilice la sal "kosher," ya que no tiene impurezas o aditivos y se disuelve con facilidad. Necesitará usar una y media veces mas sal kosher de lo que sería con sal de mesa.
- Si la arrocería cocinada de arroz llegase a apagarse antes de que la comida esté totalmente cocinada, agregue más agua y préndala de nuevo.
- Puede utilizar caldos y extractos en vez de agua para mejorar la textura y el sabor del arroz y pueden encontrarse fácilmente en su supermercado. Otra sugerencia sería la de utilizar cubos de caldo "Bouillon" los cuales vienen en una gran variedad de sabores. Normalmente un cubo y una taza de agua equivalen a una taza de caldo.

Medidas de Seguridad:

- 1) Las arrocerías cocinan a temperaturas muy altas y producen grandes cantidades de vapor. Extremar sus precauciones cuando abra la arrocería, antes y después del ciclo de cocimiento. Cuando abra la cubierta abisagrada, mantenga la cara y manos lejos de la arrocería para evitar el vapor.
- 2) Si la receta de cocina le pide freír mantequilla o aceite, use tanta precaución como si estuviese cocinando con aparatos de altas temperaturas, como serían hornos o estufas. La charola interior estará caliente por lo que debe utilizar cucharas de plástico o madera bastante largas para batir. NO USE las palitas cortas para este tipo de cocina.
- 3) Es importante recordar que el ciclo de cocimiento de la arrocería es controlada por la temperatura de la olla interior. Cuando los líquidos hiervan las temperaturas se elevarán causando que la olla cambie automáticamente a la modalidad de baja temperatura: "Keep-Warm." Esto está muy bien cuando cocinamos platillos de arroz, pero si la receta pide vapores o sopas donde se utilicen cantidades importantes de líquidos, la olla no se va a apagar hasta que todos los líquidos se hayan hervido. Siga la receta cuidadosamente y no deje la arrocería desatendida, ya que de otra forma continuará cocinando a altas temperaturas. Vigile el proceso de cocimiento y APAGUE MANUALMENTE la arrocería cuando el tiempo de la receta haya transcurrido.

El arroz es la base perfecta para tener una alimentación más sana hoy en día. Es un carbohidrato completo 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 E.E.U.U. se produce en los E.E.U.U. Arkansas, California, Luisiana, Tejas, Mississippi y Missouri producen las variedades de alta calidad de arroz del grano así como arroz de la especialidad incluyendo jasmín, basmati, arborio, japonica aromático y negro rojo, entre otros.

Hay muchas diferentes variedades de arroz disponibles en el mercado. Su Arrocera de Aroma® puede 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 cocinados se separan más fácilmente y son 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 cocinados son 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 cocinados se separan más y tienen una textura pegajosa al comerlos. Ideal para sushi, platos asiáticos y postres.

Arroz silvestre
 El arroz salvaje es una hierba acuática crecida en Minnesota y California y es una adición frecuente a los platos 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 mezclada con sus frutas secadas preferidas.

ABOUT RICE *Courtesy of the USA Rice Federations*

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

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.

ABOUT RICE *Courtesy of the USA Rice Federations*

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

Did You Know?

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

¿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.

Arroz a la Mexicana

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cebolla, picada en cubos

1 clavo de ajo, picado

2 cucharadas de arroz de grano largo

2½ tazas de consomé de pollo bajo en sodio

1 cucharadas de goma de tomate

- Sufetador de orégano

1 cucharadita de sal

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

RECIPES

Sauté-Then-Simmer™ Spanish Rice

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

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

Sauté-Then-Simmer™ Risotto

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

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

Monterrey Green Chile Chicken Wraps

- 1½ cups long grain rice
- 3 cups low-sodium chicken broth
- 1 4-ounce can diced green chiles
- 1 small white onion, diced
- 1 lb. boneless, skinless chicken breasts, cut into ½-inch pieces
- 1 tsp. salt
- ¼ tsp. cayenne pepper
- 6 flour tortilla wraps
- 1 cup lowfat sour cream
- 2 tbsp. fresh cilantro, chopped
- 1 tbsp. fresh chives, chopped
- 1 cup Monterey Jack cheese, shredded

Place the rice, chicken broth and chiles in the inner cooking pot. Stir with a long handled plastic spoon. Add the onion, chicken meat, salt and cayenne pepper. Press the POWER button to turn on the rice cooker. Cover with tempered glass lid and press the WHITE RICE button.

While the chicken and rice cook, loosely wrap the four tortillas in a paper towel and place them in the stainless steel steam tray. Combine the sour cream, cilantro and chives in a small bowl. After the rice has cooked for 25 minutes, open the tempered glass lid, keeping hands and face away to avoid steam burns, and use oven mitts to place the tortilla-filled stainless steel steam tray into the rice cooker. Cook for an additional 5 minutes. Using oven mitts, remove the stainless steel steam tray and check the chicken with the tip of a knife to determine that the chicken is cooked through and no pink remains. Add the sour cream mixture to the rice, carefully replace the stainless steel steam tray with the tortillas and steam for an additional 3 minutes.

When done, spoon the Monterrey Green Chile Chicken equally into the wraps. Layer the cheese over all and wrap. Serves 4.

RECETAS

Rollitos de pollo con chile verde estilo Monterrey

1½ tazas	arroz de grano largo
3 tazas	consomé de pollo bajo en sodio
114 gramos	chiles verdes en cubos de lata
1	pequeña cebolla blanca, picada en cubos
0,45kg	pechugas de pollo sin hueso y sin piel, cortadas en piezas de 1,27cm
1 cucharadita	sal
¼ cucharadita	pimienta de Cayena
6	rollitos de tortilla de harina
1 taza	crema agria baja en grasa
2 cucharadas	cilantro fresco, picado
1 cucharada	cebollines frescos, picados
1 taza	queso Monterey Jack, desmenuzado

Colocar el arroz, el consomé de pollo y los chiles en la olla interior. Remover con un cucharón de plástico con mango largo. Agregar la cebolla, el pollo, la sal y la pimienta de Cayena. Prenda la arrocería presionando el botón de Poder. Cubrir y presionar el botón de WHITE RICE.

Mientras el pollo y el arroz se cocinan, enrollar holgadamente las cuatro tortillas en una toalla de papel y colocarlas en la charola de vapor. Combinar la crema agria, el cilantro y los cebollines en un tazón chico. Después de que el arroz se haya cocinado por 25 minutos, abrir la tapa, conservando las manos y la cara lejos para evitar quemaduras por el vapor, y usar guantes térmicos para colocar la charola de vapor rellena de tortillas en la arrocería. Vaporice por 5 minutos más. Utilizando guantes térmicos, sacar la charola de vapor y revisar el pollo con la punta de un cuchillo para determinar que el pollo está completamente cocido y no hay porciones color rosa. Agregar la mezcla de crema agria al arroz, volver a colocar la charola de vapor con las tortillas y vaporizar por otros 3 minutos.

Cuando se haya terminado, colocar el pollo con chile verde estilo Monterrey de manera equitativa en las tortillas. Colocar una capa de queso Jack encima y enrollar. Rinde 4 porciones.

Frittata de espinacas y champiñones para el desayuno

1/2 taza	espinacas congeladas, descongeladas y drenadas
1/2 taza	champiñones frescos, limpios y rebanados
2	cebollitas verdes, picadas
4	grandes huevos, batidos (se puede usar sustituto de huevo)
1/2 cucharadita	oregano molido
1/2 cucharadita	tomillo molido
Piza	sal y pimienta negra molida fresca
1/4 taza	queso Asiago, rallado (se puede usar queso Parmesano)

Cubrir la olla interior con spray para cocinar antiadherente. En un tazón mediano, mezclar la espinaca, los champiñones y las cebollitas. Agregar los huevos, el oregano, el tomillo, la sal, la pimienta y el queso. Mezclar bien hasta que todos los ingredientes estén combinados. Con un cucharón, verter la frittata en la olla interior. Prender la arrocería presionando el botón de Poder. Cubrir y presionar el botón de WHITE RICE y vaporizar por 12-14 minutos. Cuando termine, los huevos deben estar firmes en el fondo y casi listos en la superficie. Usar una espátula de plástico para rebanar la frittata en rebanadas y servir. Rinde 4 porciones.

Arroz pilaf a la naranja

2 cucharadas	mantequilla sin sal
1/4 taza	cebolla, finamente picada o 1 cucharada de hojuelas de cebolla deshidratada
-	Cáscara rallada de 1 naranja
-	Jugo de 2 naranjas más suficiente consomé de pollo para hacer 1 3/4 de líquido
1 taza	arroz de grano largo
1/2 cucharadita	sal kosher
1/4 taza	almendras tostadas para aderezar

Agregar todos los ingredientes en la olla interior, a excepción de las almendras tostadas. Prender la arrocería presionando el botón de Poder. Cerrar la tapa, presionar el botón de WHITE RICE y cocinar hasta que el líquido se evapore, 20 minutos aprox. Dejar reposar por 10 minutos. Colocar en un tazón, aderezar con almendras tostadas y servir de inmediato. Se acompaña bien con casi cualquier platillo de pescado, pollo o puerco. Rinde 3-4 porciones.

Para adicional recetas de la arrocería, visitan www.AromaCo.com

RECIPES

Spinach & Mushroom Breakfast Frittata

1/2 cup	frozen spinach, thawed, drained and squeezed dry
1/2 cup	fresh button mushrooms, cleaned and sliced
2	green onions, chopped
4	large eggs, beaten (you may use egg substitute)
1/2 tsp.	ground oregano
1/2 tsp.	ground thyme
Pinch	salt and freshly ground black pepper
1/4 cup	Asiago cheese, grated (you may use Parmesan cheese)

Coat the inner cooking pot with nonstick cooking spray. In a medium bowl, mix together the spinach, mushrooms and onions. Add the eggs, oregano, thyme, salt, pepper and cheese. Mix well until all ingredients are combined. Spoon the frittata into the inner cooking pot. Close the tempered glass lid and press the POWER button to turn on the rice cooker. Press the WHITE RICE button and cook for 12-14 minutes. When done, the eggs should be firm on the bottom and almost set on the top. Use a plastic spatula to slice the frittata into wedges and serve. Serves 4.

Orange Rice Pilaf

2 tbsp.	unsalted butter
1/4 cup	onion, finely chopped or 1 tbsp. dried onion flakes
-	Grated zest of 1 orange
-	Juice of 2 oranges plus enough chicken broth to make 1 3/4 cups liquid
1 cup	long-grain rice
1/2 tsp.	kosher salt
1/4 cup	slivered toasted almonds for garnish

Add all ingredients to inner cooking pot, except toasted almonds. Close the tempered glass lid, press the POWER button to turn on the rice cooker. Press the WHITE RICE button and cook until liquid evaporates, about 20 minutes. Allow to stand for 10 minutes. Spoon into a serving bowl, top with toasted almonds and serve immediately. Goes well with almost any fish, chicken, or pork dish. Serves 3-4.

For additional rice cooker recipes visit our website at www.AromaCo.com

LIMITED WARRANTY

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

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. \$15.00 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

GARANTÍA LIMITADA

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

Dentro de este período de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepaid, con comprobación de compra y \$15.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

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

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

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