

AROMA®

PROFESSIONAL

Instruction Manual

Rice Cooker · Multicooker · Food Steamer



Questions or concerns about your rice cooker?

Before returning to the store...



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



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



Congratulations on your purchase of the Aroma® Professional™ 12-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 a variety of rice, including tough-to-cook whole grain brown rice, to fluffy perfection.

In addition to rice, your new Aroma® Professional™ rice cooker is ideal for healthy, one-pot meals for the whole family. The convenient steam tray inserts directly over the rice, allowing you to cook 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. But it doesn't end there. Your new rice cooker is also great for soup, stew, gumbo, jambalaya, breakfast frittata, dips and even desserts! Several delicious recipes are included at the back of this manual, and even more are available online at **www.AromaCo.com**

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

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



**Visit AromaCo.com/cookn to
download your free
Cook'n® Recipe Browser**

- Capture online recipes and organize them in electronic cookbooks
- Receive exclusive recipes from Aroma® and Mahatma®/Carolina® rice
- Get nutrition facts for all your favorite dishes
- Create menu plans
- Organize shopping lists...and so much more!



www.AromaTestKitchen.com



/AromaHousewares

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

1-800-276-6286

www.AromaCo.com

©2016 Aroma Housewares Company
All rights reserved.



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

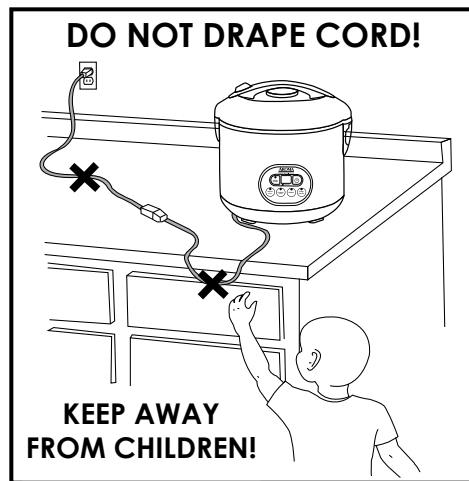
SAVE THESE INSTRUCTIONS



IMPORTANT SAFEGUARDS CONT.

Short Cord Instructions

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



Polarized Plug

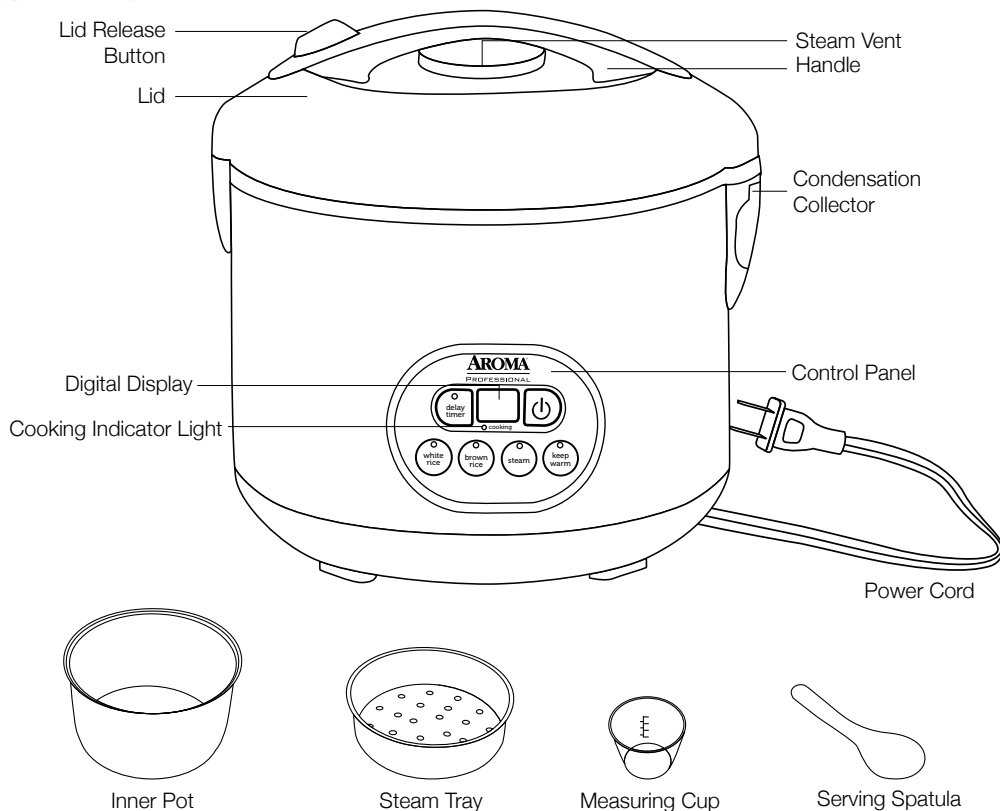
This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other); follow the instructions below:

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

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



PARTS IDENTIFICATION



Digital Controls



The  button turns on the rice cooker once it is plugged in.



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



WHITE RICE cooks fluffy, delicious rice automatically.



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



STEAM is perfect for quickly steaming delicious meats and vegetables.

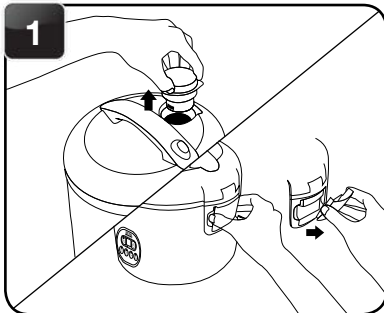


KEEP WARM is great for serving and re-heating.

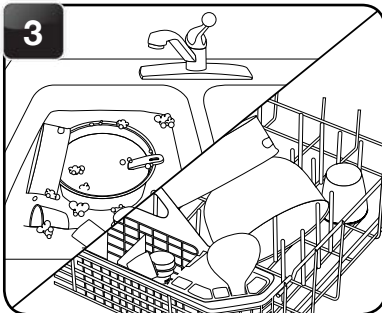


BEFORE FIRST USE / TO CLEAN

1. Read all instructions and important safeguards.
2. Remove all packaging materials and check that all items have been received in good condition.
3. Tear up all plastic bags and dispose of properly as they can pose a risk to children.
4. Wash steam vent and all other accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Remove the inner pot from rice cooker and clean with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
6. Wipe body clean with a damp cloth.



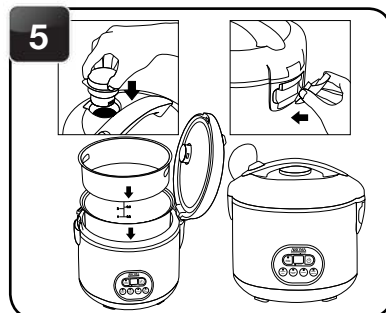
Remove the steam vent and condensation collector.



Soak inner 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.



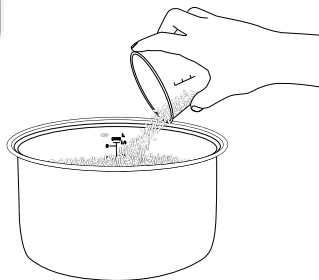
NOTE

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



TO COOK RICE

1



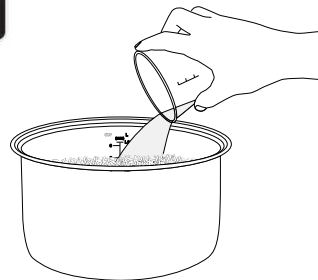
Using the provided measuring cup, add rice to the inner pot.

2



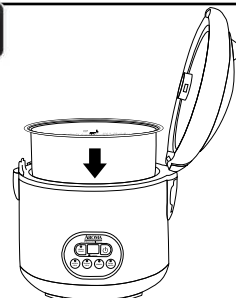
Rinse rice to remove excess starch. Drain.

3



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

4



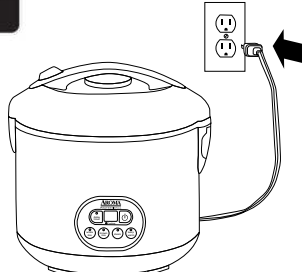
Place the inner pot into the rice cooker.

5



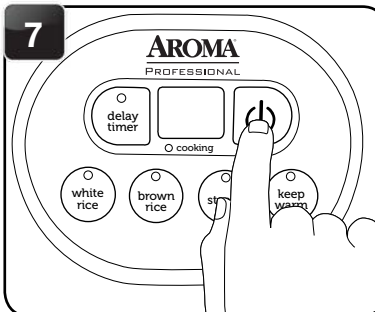
Close the lid securely.

6



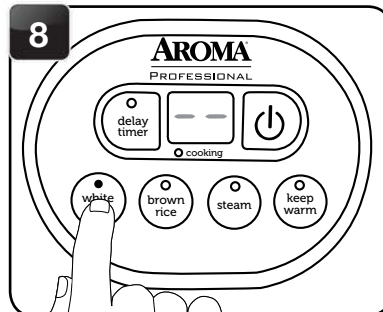
Plug the cord into an available 120V AC outlet.

7



Press  to turn the rice cooker on.

8

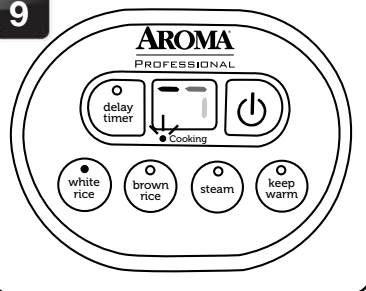


Press the **WHITE RICE** or **BROWN RICE** button, depending on the type of rice being cooked.



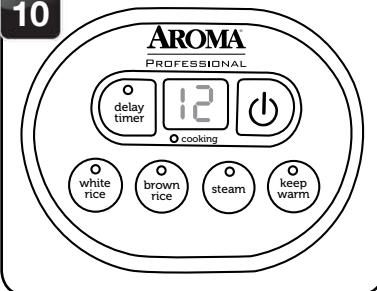
TO COOK RICE (CONT.)

9



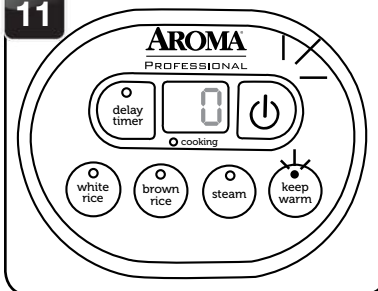
The rice cooker will now begin cooking. The COOKING indicator light will illuminate and the digital display will show a “chasing” pattern.

10



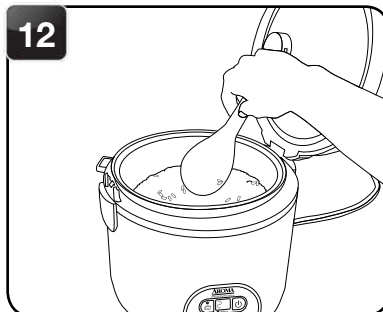
The rice cooker will countdown the final minutes of cook time (12 minutes for white rice and 25 minutes for brown rice).

11



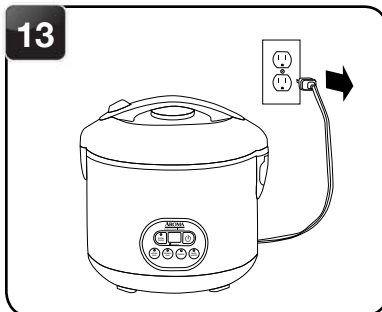
Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to its KEEP WARM setting. The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on KEEP WARM, beginning with “0.”

12



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

13



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



NOTE

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



HELPFUL HINTS

- Pressing  once at any time will cancel the current function.
- Brown rice requires a much longer cooking cycle than other rice varieties due to the extra bran layers on the grains. The “Brown Rice” function on this rice cooker allows extra time and adjusted heat settings in order to cook the rice properly. If it appears the rice cooker is not heating up immediately on the “Brown Rice” setting, this is due to a low-heat soak cycle that precedes the cooking cycle to produce better brown rice results.
- If you misplace the measuring cup, a $\frac{3}{4}$ standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.
- For approximate rice cooking times and suggested rice/water ratios, see the “Rice/Water Measurement Table” on **page 7**.



RICE/WATER MEASUREMENT TABLE

UNCOOKED RICE	RICE WATER LINE INSIDE POT	APPROX. COOKED RICE YIELD	COOKING TIMES
2 Cups	Line 2	4 Cups	WHITE RICE: 30-35 Min. BROWN RICE: 60-65 Min.
3 Cups	Line 3	6 Cups	WHITE RICE: 32-37 Min. BROWN RICE: 65-70 Min.
4 Cups	Line 4	8 Cups	WHITE RICE: 35-42 Min. BROWN RICE: 70-75 Min.
5 Cups	Line 5	10 Cups	WHITE RICE: 40-45 Min. BROWN RICE: 75-80 Min.
6 Cups	Line 6	12 Cups	WHITE RICE: 42-47 Min. BROWN RICE: 80-85 Min.

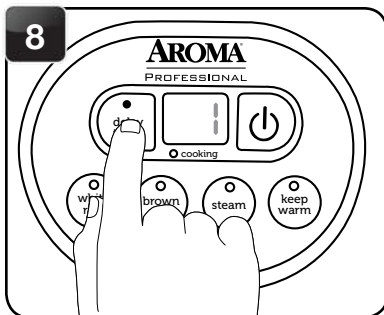


HELPFUL HINTS

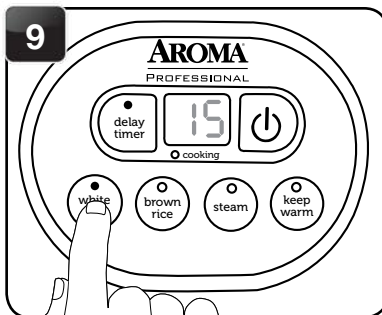
- Rinse rice before placing it into the inner pot to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot.
- Want perfect brown rice without the wait? Use the “Delay Timer.” Simply add rice and water in the morning and set the “Delay Timer” for when rice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

TO USE THE DELAY TIMER

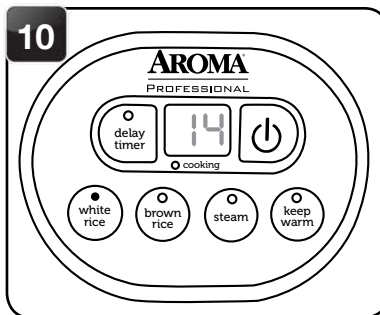
Follow steps 1 to 7 of “To Cook Rice” beginning on page 5.



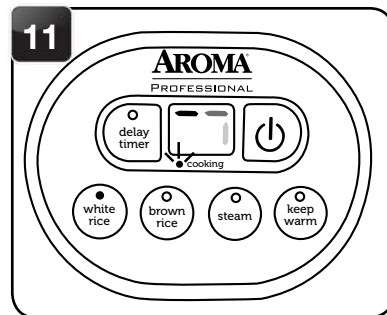
Press the DELAY TIMER button. Each press increases in one hour increments. It may be set to have rice ready in 1 to 15 hours.



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



The digital display will countdown from the time selected and begin cooking.



Once rice begins cooking, the COOKING indicator light will illuminate and the digital display will show a “chasing” pattern.



NOTE

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

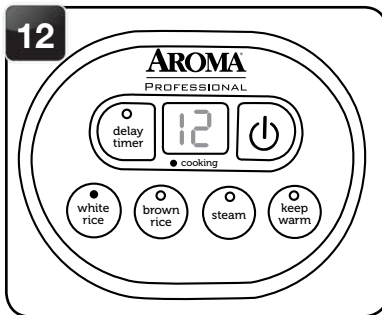


HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a $\frac{3}{4}$ standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.

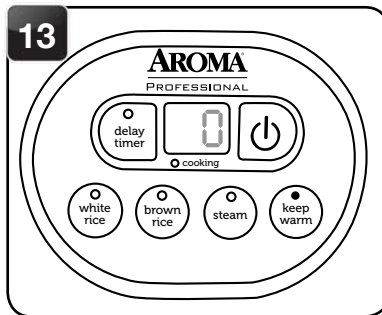
TO USE THE DELAY TIMER (CONT.)

12



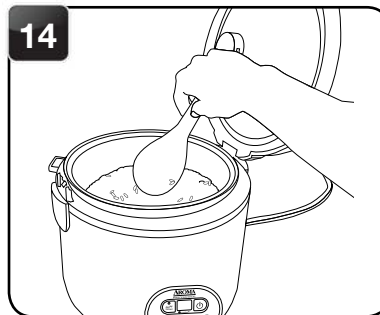
The rice cooker will countdown the final minutes of cook time (12 minutes for white rice and 25 minutes for brown rice).

13



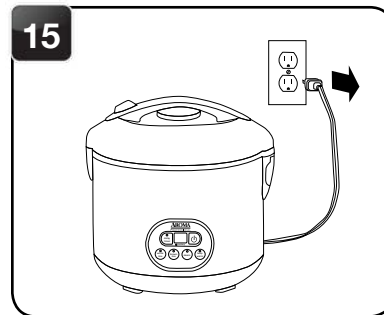
Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to its KEEP WARM setting. The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on KEEP WARM, beginning with "0."

14



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

15



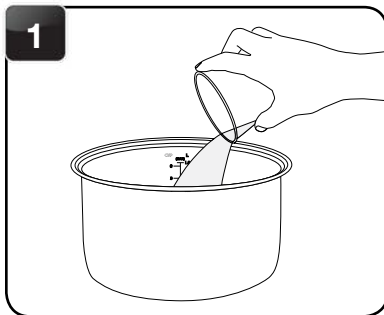
When finished serving rice, turn the rice cooker off by pressing  twice and unplug the power cord.



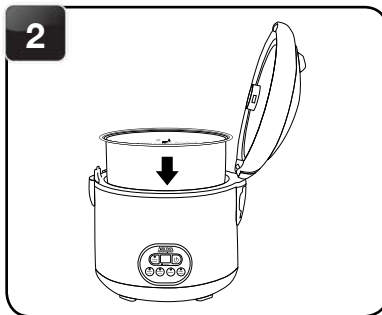
NOTE

- Rice should not be left in the rice cooker on KEEP WARM for more than 12 hours.

TO STEAM



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



2 Place the inner pot into the rice cooker.



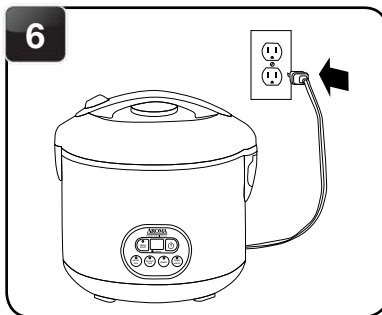
3 Place food to be steamed onto the steam tray.



4 Place the steam tray into the rice cooker.



5 Close the lid securely.



6 Plug the cord into an available 120V AC outlet.



NOTE

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

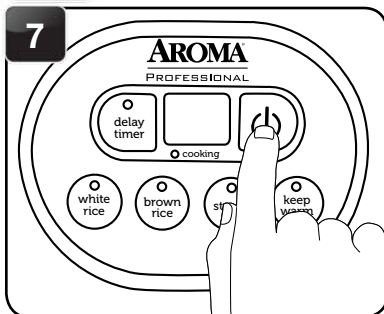


HELPFUL HINTS

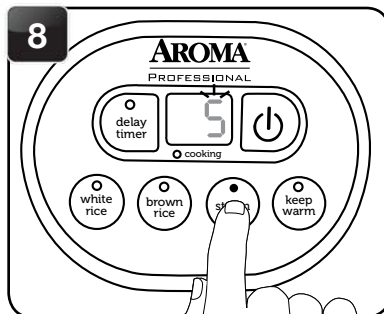
- Smaller foods may be placed on a heat-proof dish and then placed onto the steam tray. Parchment paper or aluminum foil may be used as well. Place the paper/foil in the center of the steam tray and ensure it does not create a seal along the bottom of the steam tray. For best results, it is recommended to puncture small holes in the paper/foil.
- For suggested steaming times and water amounts, see the meat and vegetable steaming tables on **page 15**.



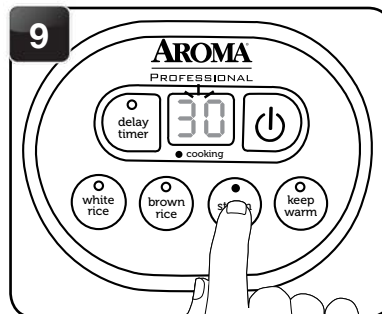
TO STEAM (CONT.)



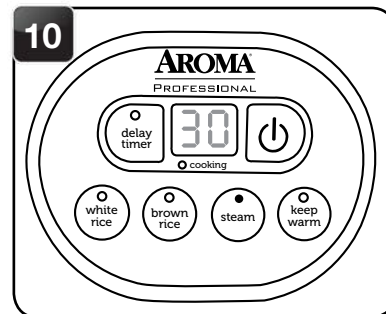
Press to turn the rice cooker on.



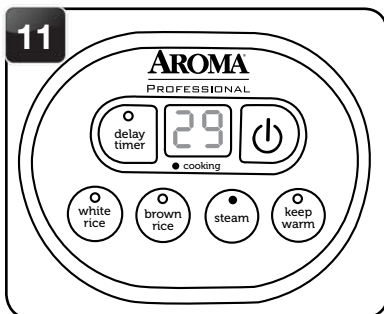
Press **STEAM**. The digital display will show a flashing 5 to represent five minutes of steam time.



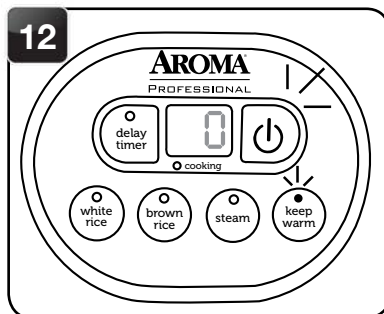
Each press of **STEAM** will increase steaming time by one minute, up to 30 minutes. After 30 minutes, it will cycle back to five minutes.



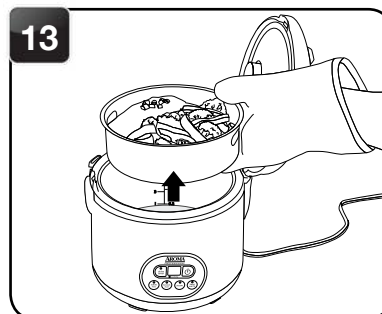
Once cooking time is selected, the rice cooker will beep and the digital display will stop flashing to indicate it is setting to the displayed time and steaming has begun.



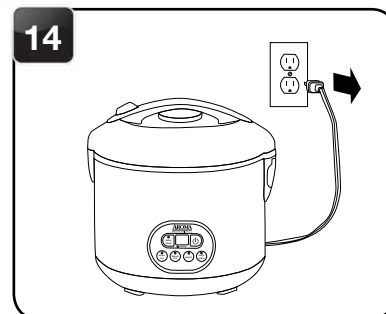
When the water reaches a boil, the digital display will count down in one minute increments from the selected time.



Once the selected time has passed, the rice cooker will beep and switch to its **KEEP WARM** setting. The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on **KEEP WARM**, beginning with "0."



Check steamed food for doneness. If finished steaming, carefully remove the steam tray. Wear a protective, heat-resistant glove to avoid possible injury.



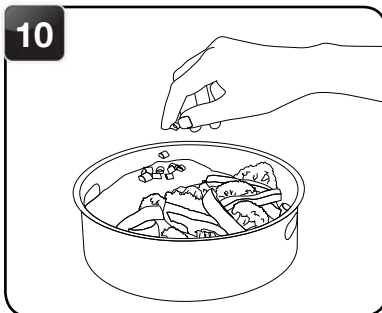
Press twice to turn off the rice cooker and unplug the power cord.



TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE

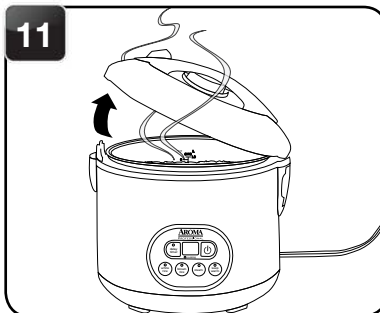
Follow steps 1 to 9 of “To Cook Rice” beginning on page 5.

10



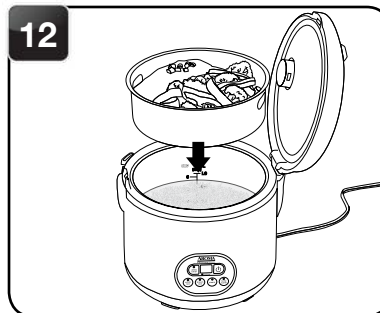
Place food to be steamed onto the steam tray.

11



Using caution to avoid escaping steam, open the lid.

12



Place steam tray into the rice cooker.

13



Close the lid securely.



NOTE

- Do not attempt to cook more than **4 cups (uncooked)** of rice if steaming and cooking rice simultaneously.
- It is possible to steam at any point during the rice cooking cycle. However, it is recommended that you steam during the end of the cycle so that steamed food does not become cold or soggy before the rice is ready.



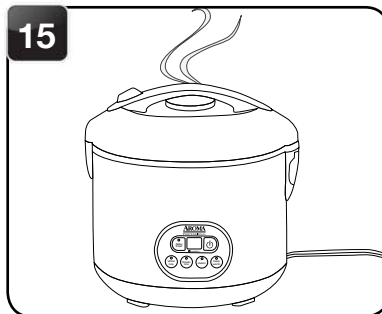
HELPFUL HINTS

- The countdown feature is an excellent way to plan when to add the steam tray to ensure rice and steamed food finish cooking at the same time.
- Refer to the steaming tables for meats and vegetables on **page 14** for hints and approximate steaming times. See the “Rice/Water Measurement Table” included on **page 7** for approximate rice cooking times.

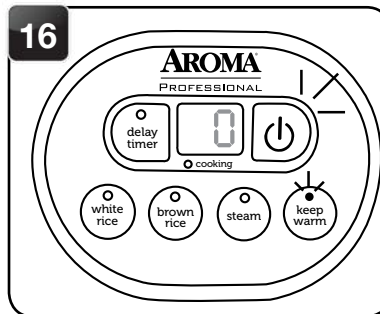
TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE (CONT.)



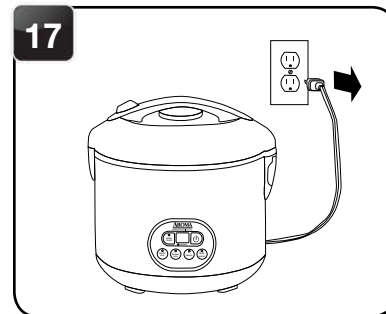
14 Using caution, open the lid to check food for doneness. If finished, remove steam tray. Be sure to use a protective, heat-resistant glove to avoid possible injury.



15 Allow rice cooker to continue cooking rice.



16 Once rice 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 KEEP WARM, beginning with "0."



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



NOTE

- Rice should not be left in the rice cooker on KEEP WARM for more than 12 hours.



STEAMING TABLES

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

MEAT	STEAMING TIME	SAFE INTERNAL TEMPERATURE
Fish	25 Min.	140°
Chicken	30 Min.	165°
Pork	30 Min.	160°
Beef	Medium = 25 Min. Medium-Well = 30 Min. Well = 33 Min.	160°



HELPFUL HINTS

- Since most vegetables only absorb a small amount of water, **there is no need to increase the amount of water with a larger serving of vegetables.**
- Steaming times may vary depending on the cut of meat being used.
- To ensure meat tastes its best, and to prevent possible illness, check that meat is completely cooked prior to serving. If it is not, simply place more water in the inner pot and repeat the cooking process until the meat is adequately cooked.



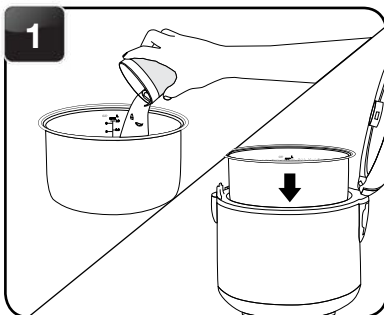
NOTE

- Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
- These steaming charts are for reference only. Actual cooking times may vary.

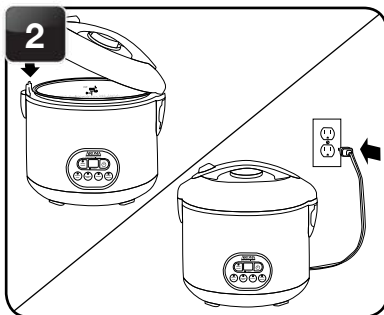
VEGETABLE	STEAMING TIME
Asparagus	9-11 Minutes
Broccoli	6-8 Minutes
Cabbage	5-7 Minutes
Carrots	11-13 Minutes
Cauliflower	7-9 Minutes
Corn on the Cob	12-16 Minutes
Green Beans	9-11 Minutes
Peas	4-6 Minutes
Potatoes	28-33 Minutes
Spinach	2-4 Minutes
Squash	9-11 Minutes
Zucchini	9-11 Minutes



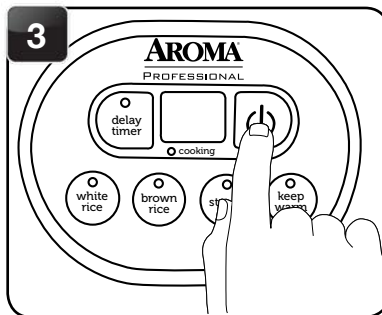
TO COOK SOUP, CHILI OR STEW



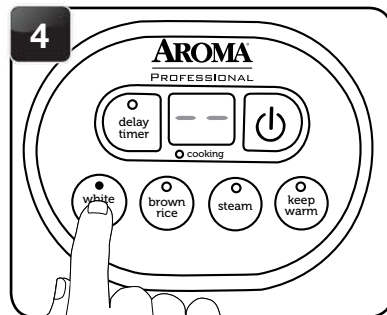
1 Add ingredients to the inner pot. Place the inner pot into the rice cooker.



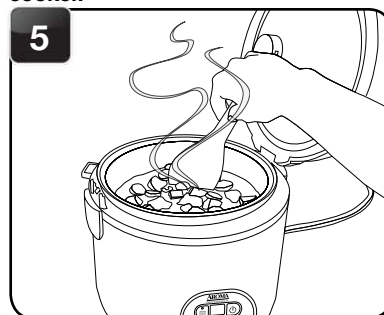
2 Close the lid securely. Plug the cord into an available 120V AC outlet.



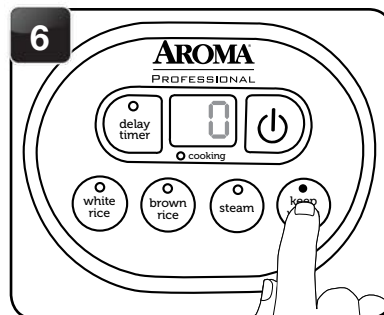
3 Press  to turn the rice cooker on.



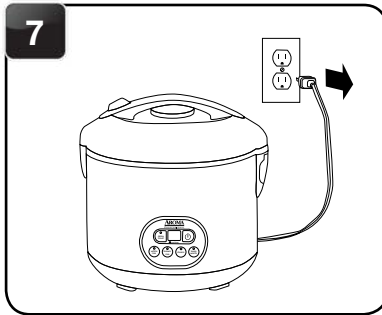
4 Press **WHITE RICE** to begin cooking.



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



6 Once cooking is complete, press **KEEP WARM** to switch the rice cooker to its **KEEP WARM** setting.



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



CAUTION

- The rice cooker will not switch to its **KEEP WARM** setting until all liquid is boiled away. Follow the recipe carefully and **do not leave the rice cooker unattended.**



TROUBLESHOOTING

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

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



RECIPES

Aroma's Favorite Jambalaya

Ingredients

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

Cut the smoked sausage in half, lengthwise, then into ¼" half circles. Add all ingredients to the inner pot and mix well. Place inner pot in the rice cooker and close the lid. Press ϕ to turn on the rice cooker. Press WHITE RICE. The rice cooker will automatically switch to KEEP WARM mode once the meal is ready. Serves 4.

Game Day Chili Cheese Dip

Ingredients

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

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

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



WARRANTY

LIMITED WARRANTY

Aroma Housewares Company warrants its products against 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 discretion, 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 apply if the warranty period expired; the products has been modified by any unauthorized service center or personnel; the defect was subject to abuse, improper use not conforming to product manual instructions, or environment conditions more severe than those specified in the manual and specification, neglect of the owner or improper installation; the defect was subject to Force Majeure such as flood, lightning, earthquake, other natural calamities, war, vandalism, theft, brownouts or sags (damage due to low voltage disturbances).

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 sus productos contra fallas de materiales y mano de obra hasta cinco años a partir de la fecha de compra comprobable en los Estados Unidos.

Dentro del período de vigencia de la garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará sin cargo, a su propia discreción, las partes defectuosas, siempre que el producto se devuelva con transporte pago, prueba de la compra y US\$ 17.00 para cargos de traslado pagaderos a Aroma Housewares Company. Antes de devolver un artículo, llame al número gratuito a continuación para solicitar un número de autorización de devolución. El envío de las piezas puede demorar entre 2 y 4 semanas.

Esta garantía no se aplica si el período de garantía expiró, los productos han sido modificados por cualquier centro de servicios o personal no autorizado; la falla se debe a mal trato, uso inadecuado que no se ajusta a las instrucciones del manual del producto, o condiciones del medio ambiente más severas que las especificadas en el manual y especificaciones, descuido del propietario o instalación inapropiada; la falla se debe a fuerza mayor, como inundación, relámpago, terremoto, otras catástrofes naturales, guerra, vandalismo, robo, daños o subidas de tensión (daño debido a disturbios en el bajo voltaje).

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, que pueden 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
Sitio Web: www.AromaCo.com

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: _____



NOTA

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



RECETAS

Jambalaya

Ingredientes

- 1 libra de salchicha ahumada y condimentada
- 1 libra de camarón pelado y desvenado
- 2 tazas de pollo cocido y molido
- 1 ½ tazas de arroz
- 4 tazas de caldo de pollo
- 1 lata de 4 onzas de chiles verdes en cubitos
- 2 cucharas de mesa de aderezo 'Chililo'

Corte la salchicha ahumada a la mitad y a lo largo, después en semi-círculos de ¼ de pulgada. Agregue todos los ingredientes en la olla desmontable y mézclelos bien. Ponga la olla desmontable en la arrocera, cierre la tapa y presione el botón ARROZ BLANCO (WHITE RICE). Cuando el platillo esté listo, la arrocera automáticamente cambiará a "Conservar Caliente" (KEEP WARM). Sirve a 4 comensales.

Ingredientes

- 1 cebollita en trozos
- 2 cucharas de mesa de aceite vegetal
- 1 clavo de ajo picado
- 2 latas de 15 onzas de Chili preparado (sin frijoles)
- 1 taza de salsa preparada
- ½ taza de rebanas de aceitunas negras
- 3 onzas de cubitos de queso crema bajo en calorías
- 3 onzas de queso rallado cheddar
- 3 onzas de tortillitas fritas para sopear

Coloque la cebolla, el aceite y el ajo en la olla desmontable y fríalos 'sateado' por 3 minutos. Use una cuchara de madera larga para revolverlos suavemente mientras el ajo y la cebolla se cuecen. Agreguele el chili, la salsa, las aceitunas, el queso crema y el queso cheddar; cierre la tapa y presione el botón de ARROZ BLANCO (WHITE RICE). Cocine por 4 minutos, abra la tapa con cuidado manteniendo la cara y las manos lejos para evitar quemaduras por el vapor. Bata el dip y cocínelo de nuevo por tres minutos. Abra la tapa y revuelva otra vez. Continúe el cocimiento hasta que la crema de untar y los quesos se hayan derretido. Cuando esté listo, sírvalo en un platón grande y use tortillitas fritas para sopear. Sirve a 4 comensales.

Salsa para untar de chili con queso, para el día del juego de pelota



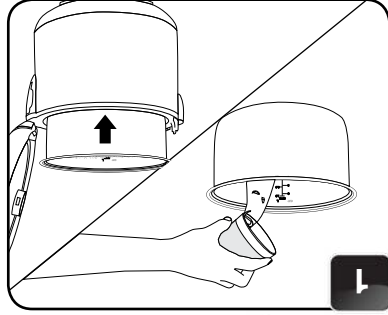
Porque las variedades de arroz pueden variar en su composición, los resultados también pueden ser diferentes. Abajo hay algunos consejos para resolver problemas para ayudarte a conseguir la consistencia deseada.

SOLUCIONANDO PROBLEMAS

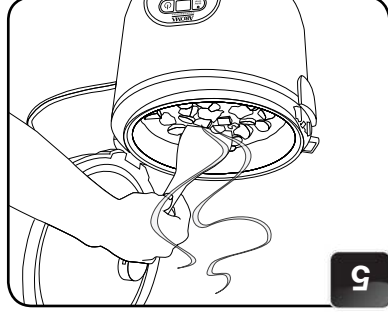
El arroz quedó demasiado seco y duro después de ser cocinado.	Si su arroz quedó seco, duro y chicoloso cuando la arrozera cambia a la modalidad de "conservar caliente" (KEEP WARM) entonces use de agua y tiempo adicional para suavizar el arroz. Dependiendo qué tan seco esté su arroz, agregue de ½ a 1 taza de agua y revuélvase. Cierre la tapa y presione el botón ARROZ BLANCO (WHITE RICE) Cuando la arrozera 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 arrozera ya cambió a la modalidad de "conservar caliente" (KEEP WARM) entonces use una palita de madera para agitar el arroz, esto redistribuirá la parte mas húmeda y soltará la humedad excesiva. Cierre la tapa y permita que se quede en la modalidad de "conservar caliente" (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 caramelizarse 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 cambia a la posición "conservar caliente" (KEEP WARM) también ayuda a evitar que se dore o caramelice.



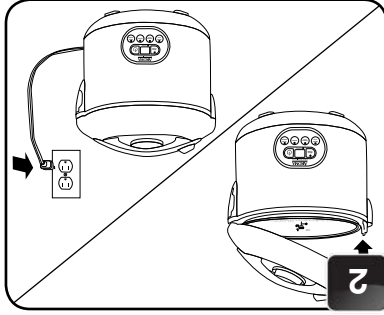
PARA COCER SOPA, CHILI O ESTOFADO



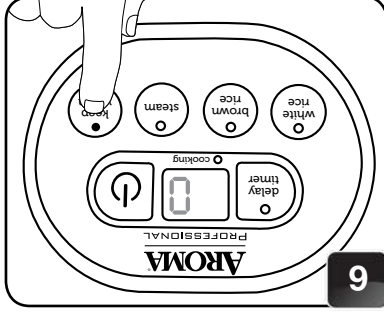
Añade los ingredientes a la olla desmontable. Pon la olla



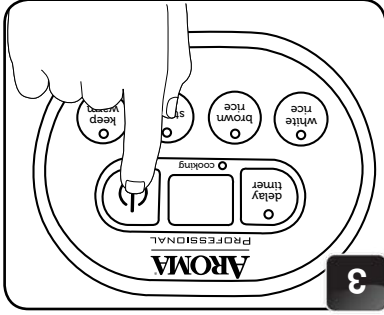
Abre la tapa cuidandote que evites el vapor que se escapa, y agita de vez en cuando la comida con una pala de madera de mango largo.



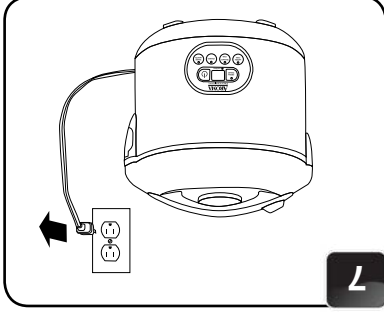
Cierra bien la tapa. Enchufe el cable de alimentación



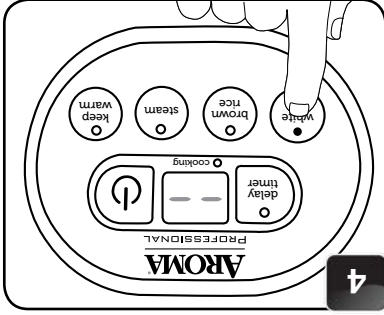
Quando la cocción esté completa, presione el botón CONSERVAR CALIENTE (KEEP WARM) para cambiar al modo "conservar caliente".



Presione el botón para encender la arrocera.



Quando haya terminado de servir el arroz al vapor, apague el artefacto presionando el botón dos veces y desenchúfelo.



Presione el botón ARROZ BLANCO (WHITE RICE) para comenzar la cocción.



- La arrocera no se cambie al estado de "Conservar Caliente" hasta que sea evaporado todo el líquido. Sigue cuidadosamente la receta y no dejes la arrocera sin vigilar.
- No deje comida en el modo "Conservar Caliente" por más de 12 horas.



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	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCIMENTO	TEMPERATURA
Pescado	2 Tazas	25 Min.	140°
Pollo	2½ Tazas	30 Min.	165°
Carne de cerdo	2½ Tazas	30 Min.	160°
Carne de vaca	2½ Tazas	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 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 y repite el proceso de cocer hasta que esté bastante cocida la carne.
- Afectarán el tiempo de cocer la altitud, la humedad, y la temperatura exterior.
- Es sólo para referencia esta tabla de cocer al vapor. Los tiempos de cocer pueden variar.



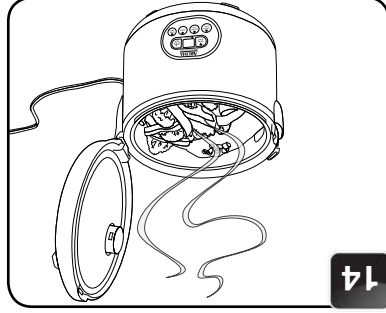
NOTA

Tabla para cocer al vapor los vegetales

VEGETAL	TIEMPO DE COCIMENTO
Espárragos	9-11 Minutos
Brocoli	6-8 Minutos
Col	5-7 Minutos
Zanahorias	11-13 Minutos
Coliflor	7-9 Minutos
Maíz	12-16 Minutos
Ejotes	9-11 Minutos
Chicharos	4-6 Minutos
Papas	28-33 Minutos
Calabaza	9-11 Minutos
Espinaca	2-4 Minutos
Calabacin	9-11 Minutos

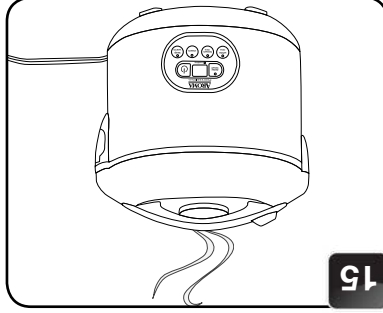


PARA COCER AL VAPOR LA COMIDA Y COCER ARROZ SIMULTÁNEAMENTE (CONT.)



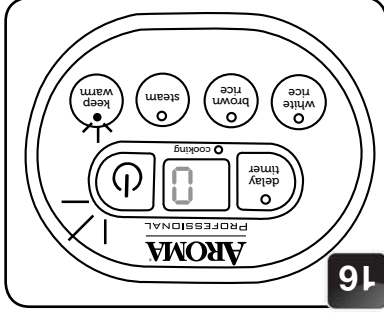
14

Abre cuidadosamente la tapa para probar la comida si esté cocida. Si está cocida la comida, quita la bandeja de vapor.



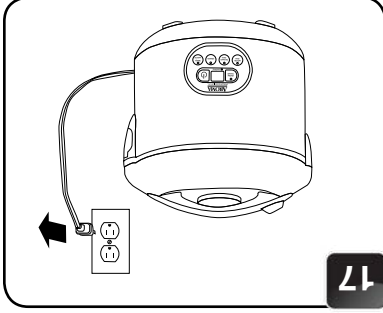
15

Deja que continúe cocinando el arroz.



16

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



17

Cuando haya servido el arroz, apague el artefacto presionando el botón  dos veces y desenchúfelo.



NOTA

- No deje el arroz en el modo “Conservar Caliente” por más de 12 horas.

PARA COCER AL VAPOR LA COMIDA Y COCER ARROZ SIMULTÁNEAMENTE



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



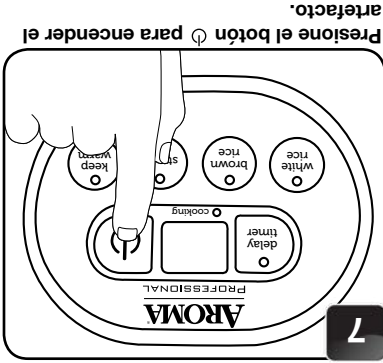
NOTA

- No trates de cocer más de **4 tazas de arroz (crudo)** si 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.
- Es posible cocinar al vapor en cualquier momento cueces al vapor y cueces arroz simultáneamente.

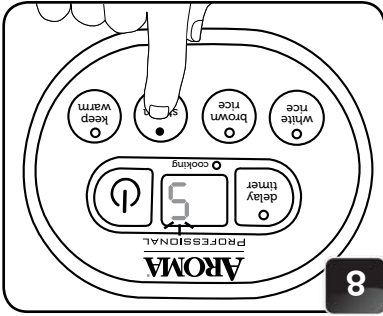


CONSEJOS ÚTILES

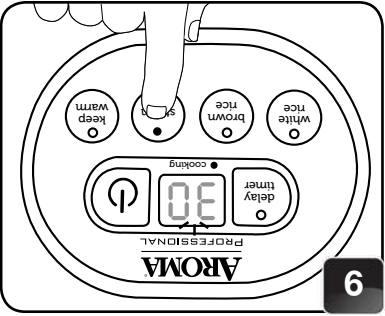
- La característica de cuenta atrás es un método excelente para planear cuando debes añadir la bandeja para asegurar que terminen de cocer al mismo tiempo el arroz y la comida para cocer al vapor.
- Consulte en la **página 14** los tiempos de cocción aproximados y otras sugerencias. Consulte los tiempos aproximados de cocción del arroz en la "Tabla de medidas arroz/agua" en **página 7**.



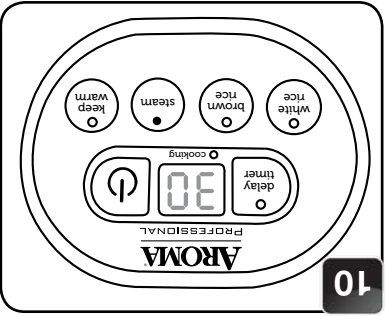
Presione el botón  para encender el artefacto.



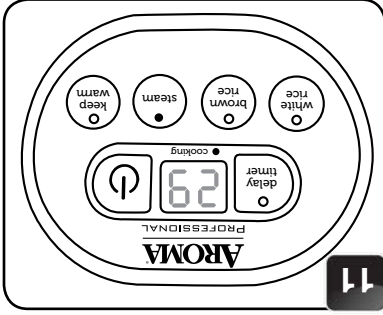
Presione el botón VAPOR (STEAM). El visualizador digital mostrará un 5 titilando que representa el tiempo de cocción.



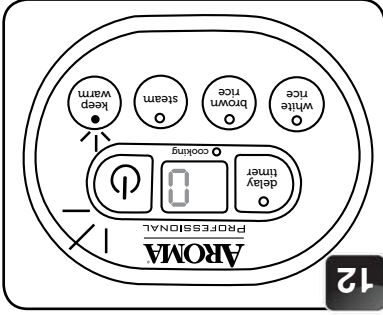
Cada vez que presiona el botón VAPOR (STEAM) se incrementa en un minuto el tiempo de cocción hasta llegar a 30 minutos. Al llegar a 30 minutos, vuelve a comenzar el ciclo de cinco minutos.



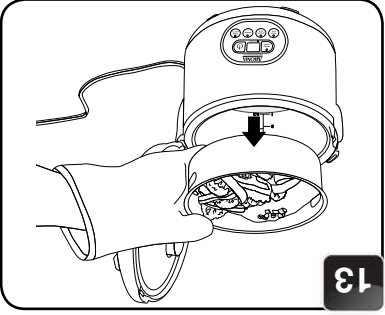
Una vez que el tiempo de cocción esté seleccionado, la arrocera hará un pitido y el visualizador dejará de titilar indicando que está configurado en el tiempo especificado y ha comenzado la cocción al vapor.



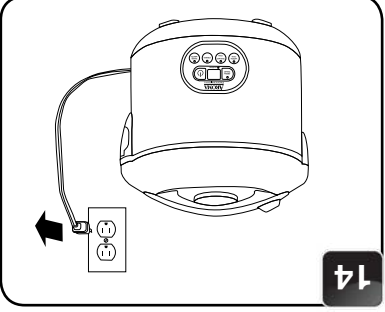
Una vez que el agua entre en ebullición, el visualizador digital mostrará la cuenta regresiva, minuto a minuto.



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

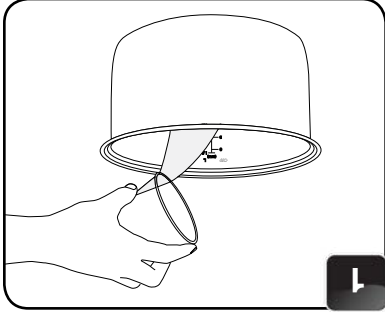


Compruebe el punto de cocción. Si la cocción está completa, quite cuidadosamente la bandeja de cocción al vapor. Hágalo con cuidado ya que la bandeja estará extremadamente caliente.

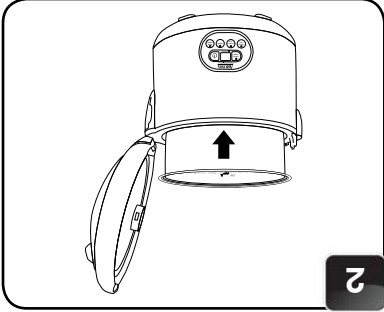


Presione el botón ENCENDIDO  (dos veces para apagar la arrocera y desenchufela.

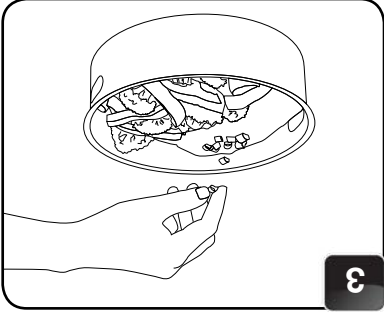
PARA COCER AL VAPOR



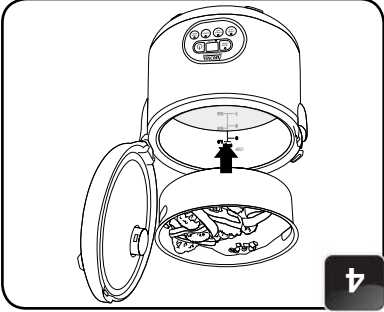
Con la taza de medir, añade 3 tazas de agua en la olla desmontable.



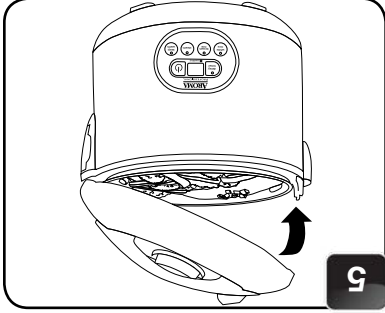
Pon la olla desmontable en la arrocera.



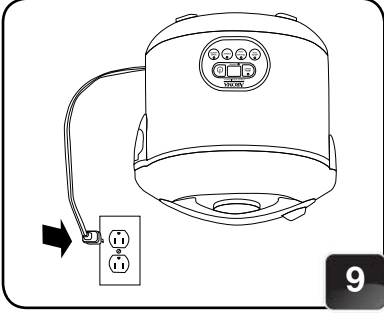
Pon comida para cocer al vapor en la bandeja de vapor.



Pon la bandeja de vapor en la arrocera.



Cierra bien la tapa.



Enchufe el cable de alimentación.



NOTA

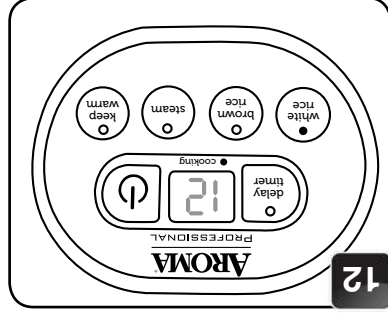
- Antes de poner la olla desmontable en la arrocera, asegúrate que esté seca y limpia la olla. Puede dañar la arrocera el añadir de una olla mojada.
- No deje el arroz en el modo "Conservar Caliente" por más de 12 horas.



CONSEJOS ÚTILES

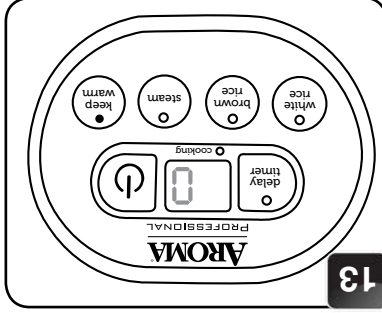
- Se puede poner las comidas más pequeñas sobre un plato refractario, y después se puede poner la bandeja. Papel pergamino o papel de aluminio se pueden utilizar también. Coloque lo en el centro de la bandeja de vapor y asegúrese de que no crea un sello en la parte interior de la bandeja de vapor. Para 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 14**.

15 PARA USAR EL PROGRAMADOR DEL TIEMPO (CONT.)



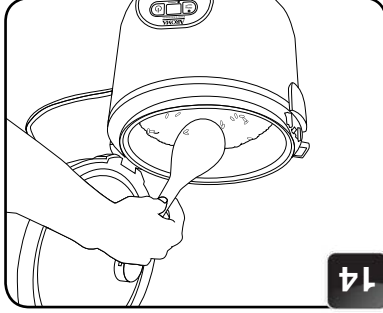
12

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



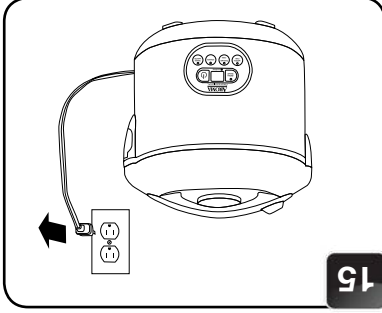
13

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



14

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



15

Cuando haya servido el arroz, apague el artefacto presionando el botón 0 dos veces y desenchúfelo.



NOTA

• No deje el arroz en el modo "Conservar Caliente" por más de 12 horas.



NOTA

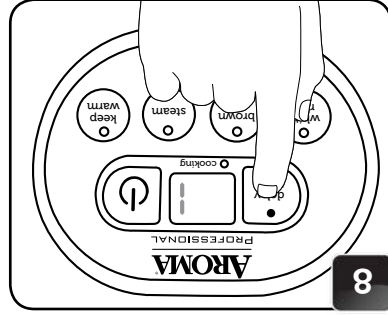
- Debido al tiempo de cocer más largo necesario, sea retrasado sólo dos o más horas el cocer de arroz integral.

CONSEJOS
ÚTILES

- Si pierde 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.

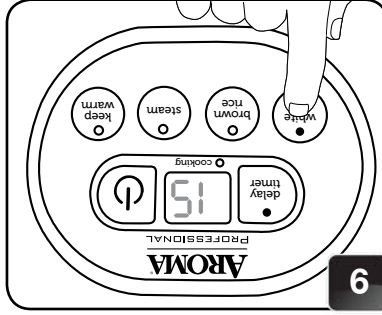
de una a 15 horas.

Oprima el botón del PROGRAMADOR DEL TIEMPO (DELAY TIMER). Cada optimir añade una hora al tiempo. Se puede ponerlo para terminar dentro



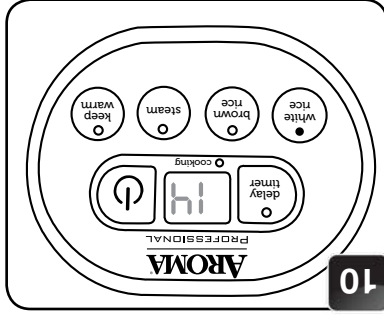
8

En cuanto está seleccionado el tiempo necesario, oprime el botón de ARROZ BLANCO (WHITE RICE) o el botón de ARROZ INTEGRAL (BROWN RICE).



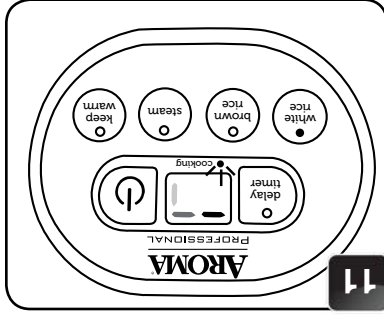
9

La pantalla digital contará hasta cero del tiempo seleccionado.



10

Cuando el arroz se comience a cocinar, la pantalla digital mostrará un patron.



11

PARA USAR EL PROGRAMADOR DEL TIEMPO



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



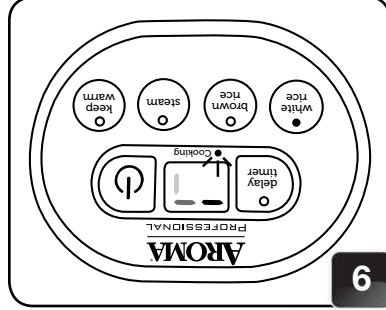
TABLA DE MEDIDAS ARROZ/AGUA

ARROZ CRUDO	LÍNEA ENTRO DE LA OLLA	ARROZ COCIDO	TIEMPOS DE COCINAR
2 Tazas	Línea 2	4 Tazas	ARROZ BLANCO: 30-35 Min. ARROZ INTEGRAL: 60-65 Min.
3 Tazas	Línea 3	6 Tazas	ARROZ BLANCO: 32-37 Min. ARROZ INTEGRAL: 65-70 Min.
4 Tazas	Línea 4	8 Tazas	ARROZ BLANCO: 35-42 Min. ARROZ INTEGRAL: 70-75 Min.
5 Tazas	Línea 5	10 Tazas	ARROZ BLANCO: 40-45 Min. ARROZ INTEGRAL: 75-80 Min.
6 Tazas	Línea 6	12 Tazas	ARROZ BLANCO: 42-47 Min. ARROZ INTEGRAL: 80-85 Min.

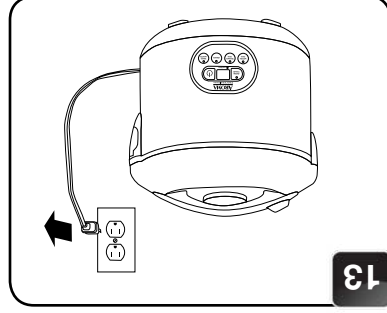


CONSEJOS ÚTILES

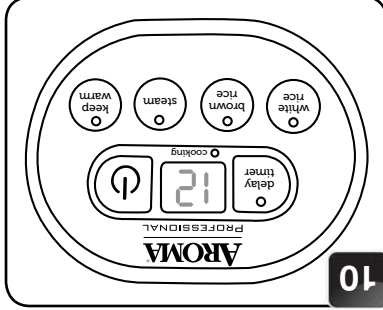
- Enjuaga el arroz antes de ponerlo en la olla para quitar el salvado y el almidón excesivos. Esto ayudará a reducir el acaramelar y el pegar al fondo de la olla.
- ¿Quieres el arroz integral perfecto sin la espera? Usa el "Programador del tiempo." Solo añade arroz y agua en la mañana y pon el Programador del tiempo al tiempo al cual necesitas arroz esa tarde. Lee "Para usar el programador del tiempo" en la **página 8** para más detalles.
- Esta tabla es solamente una guía de medir general. Como hay muchos tipos diferentes de arroz disponibles.



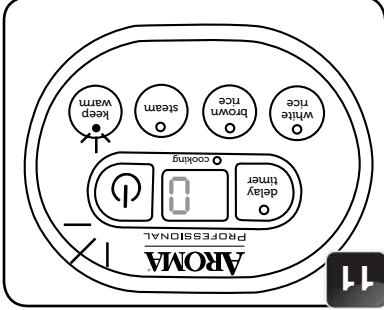
La arroceras comenzará a cocinar. El indicador de luz COOKING se encenderá y la pantalla digital mostrará un patrón "buscando".



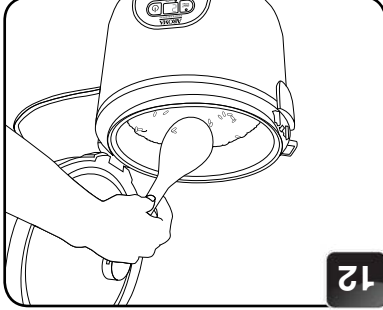
Quando haya servido el arroz, apague el artefacto presionando el botón ϕ dos veces y desenchúfelo.



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



Quando el arroz esté listo, escuchará un pitido y la arroceras cambiará automáticamente al modo "conservar caliente". El visualizador digital mostrará el número de horas en que la arroceras 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.



CONSEJOS ÚTILES

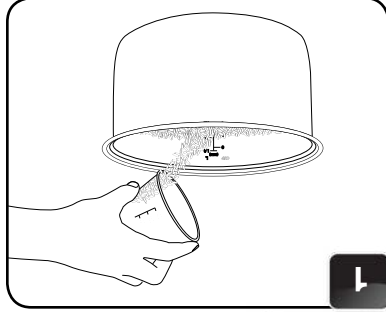


NOTA

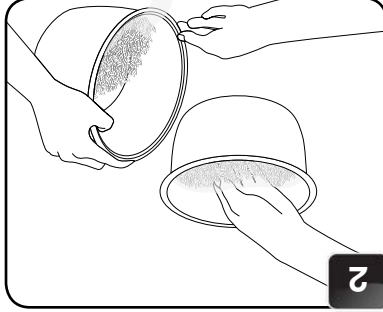
- Presionar el botón ϕ una sola vez en cualquier momento cancelará la función actual.
- El arroz integral necesita un tiempo de cocer mucho más largo que el de otros tipos debido a las capas extras alrededor de los granos. Deja tiempo extra y posiciones de calentar ajustadas la función de "Arroz integral" 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.
- Si pierde 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 7**.
- Antes de poner la olla desmontable en la arroceras, asegúrate que esté seca y limpia la olla. Puede dañar la arroceras el añadir de una olla mojada.
- No deje el arroz en el modo "Conservar Caliente" por más de 12 horas.



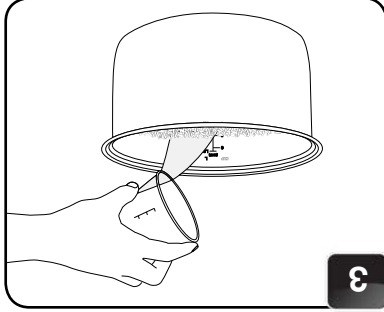
PARA COCER ARROZ



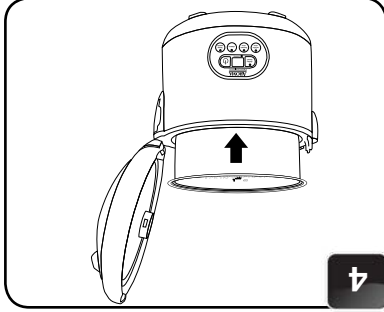
Por usar la taza de medir provista, añade arroz a la olla desmontable.



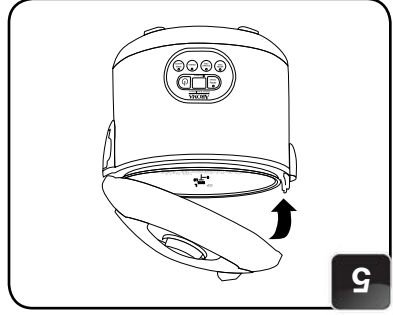
Enjuaga el arroz para quitar el almidón excedente. Cuéialo.



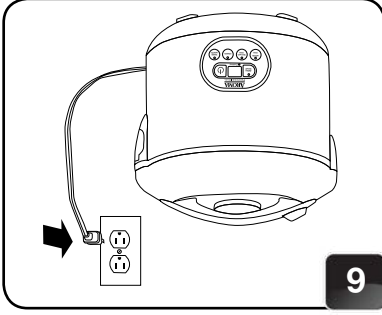
Llena la olla desmontable con agua hasta la línea que corresponde al número de tazas de arroz que quieres cocer.



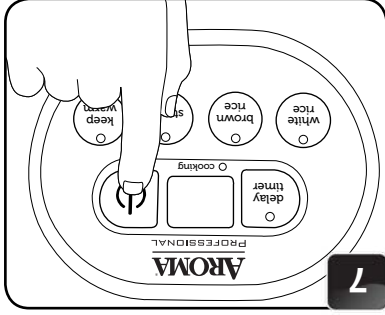
Pon la olla desmontable en la arrocera.



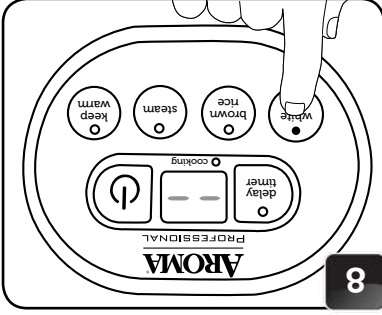
Cierra bien la tapa.



Enchufe el cable de alimentación.



Presione el botón  para encender el artefacto.

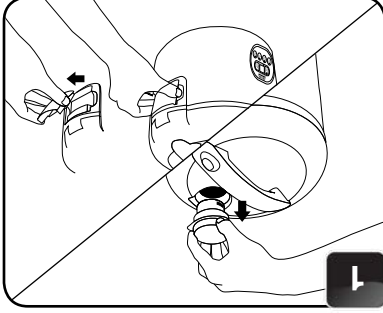


Oprima el botón de ARROZ BLANCO (WHITE RICE) o el botón de ARROZ INTEGRAL (BROWN RICE).

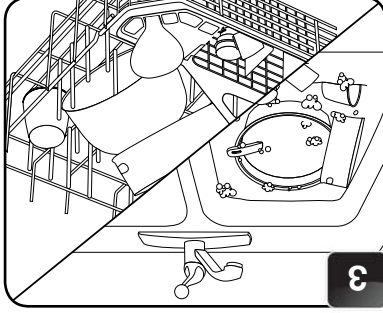


ANTES DEL PRIMER USO

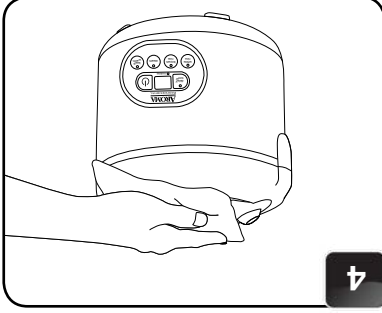
1. Lee todas las instrucciones y las salvaguardias importantes.
2. Sacar todos los materiales contenidos y el embalaje y asegurarse que sean entregadas en buena condición todas las partes.
3. Desgarrar todas las bolsas plásticas porque pueden poner los niños en riesgo éstas.
4. Lavar el ventilador de vapor y otros accesorios en agua tibia y jabonosa. Enjuágalos y sécalos bien.
5. Quitar la olla desmontable del hervidor y lávala en agua tibia y jabonosa. Enjuágala y sécala bien antes de devolverla en el hervidor.
6. Pásale un trapo húmedo a la parte principal de la arrocerera para limpiarlo bien.



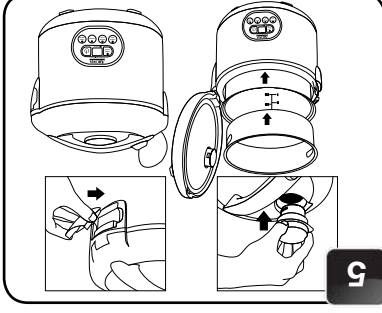
Quita el ventilador de vapor. Quita el colector de condensación.



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



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



Seca completamente. Reconstrúyelo para el próximo uso.

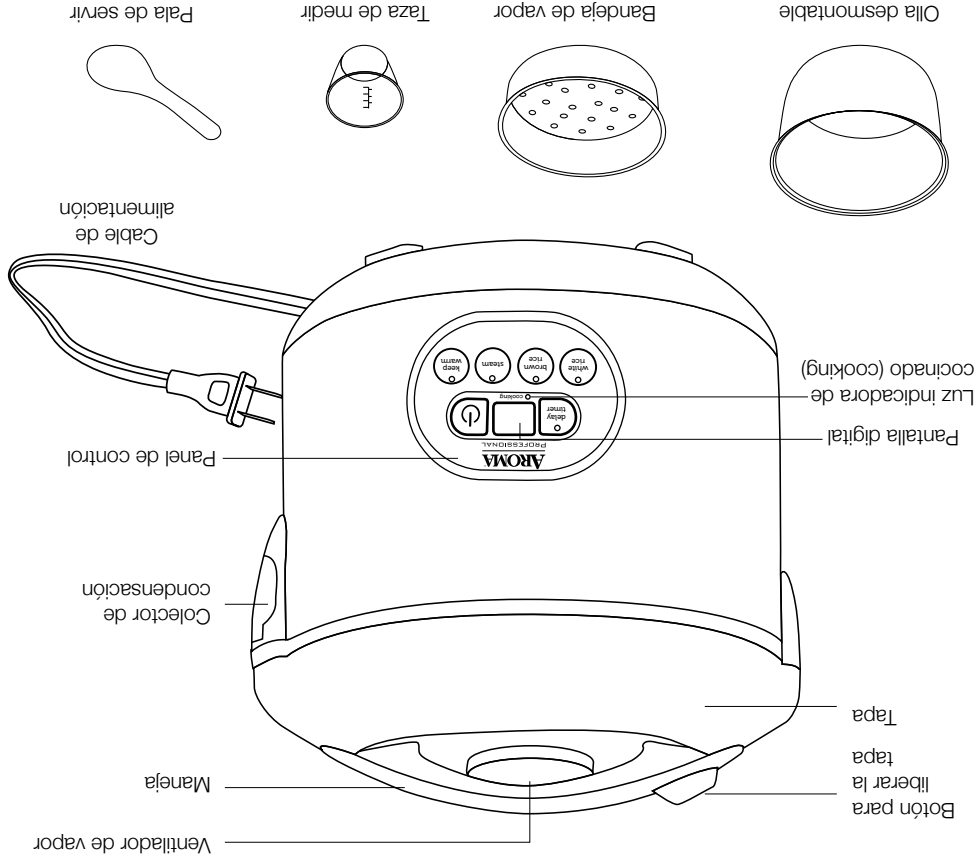


NOTA

- No use limpiadores abrasivos o estropajos.
- Nunca meta al agua la base de la olla, cordones, clavijas o enchufes.
- No uses ningún producto de limpieza duro y abrasivo, ni estropajo, 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. Llámennos el número de servicio al cliente de Aroma® a 1-800-276-6286, L-V 8:30AM a 4:30PM, Tiempo del Pacífico.



IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



Controles digitales



El botón  enciende la arrocera una vez enchufada.



El PROGRAMADOR DEL TIEMPO (DELAY TIMER) permite al arroz para estar listo justo cuando se necesita. Agregue el arroz y el agua en la mañana y regresará a casa con el arroz delicioso caliente listo para comer.



El botón de ARROZ BLANCO (WHITE RICE) se preparando arroz fantástico, de la calidad de un restaurante, con el toque de un botón!



El botón de ARROZ INTEGRAL (BROWN RICE) es ideal para cocinar el arroz integral y otros difíciles para cocinar los granos enteros a la perfección.



El botón de VAPOR (STEAM) es ideal para la rápida vapor deliciosas carnes y verduras.



El botón de CONSERVAR CALIENTE (KEEP WARM) es perfecto para servir y recalentar.

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



Ploya polarizada

Si este aparato tiene **ploya polarizada**:

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

Si 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.



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Quando 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. Úsele 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 reparen, 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 lo que diseñado.

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 arrozera, ya que el calor es extremo y le puede escaldar.

15. Úsele solo con un enchufe eléctrico de 120V CA (corriente alterna).

16. Siempre desconecte el enchufe de la pared, nunca jale el cordón.

17. Su arrozera debe de operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos en funcionamiento. Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos esto puede suceder, 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

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 olla charola interior desmontable que le ha sido proporcionada.

24. Para evitar derrames y quemaduras del contenido, no sostenga la arrozera de la manija al transportar.

25. No envuelva ni ate el cable alrededor del electrodoméstico.

!Felicitaciones por comprar la arrozera digital con capacidad para 12 tazas de Aroma! En pocos minutos, estará preparando un arroz delicioso con la calidad de restaurante con solo tocar un botón. Tanto si el arroz es de grano largo, mediano o corto, esta arrozera está especialmente calibrada para preparar una variedad de arroz, incluso arroz integral, a la perfección.

Además de arroz, su nueva arrozera de Aroma es ideal para preparar una comida saludable en un solo recipiente para toda la familia. La cómoda bandeja para cocción al vapor se inserta directamente sobre el arroz lo que le permite cocinar carnes y verduras frescas al mismo tiempo, en el mismo recipiente. Los alimentos cocinados al vapor mantienen sus sabores y nutrientes naturales sin agregar aceite o grasa para lograr comidas que son tanto nutritivas como sencillas de preparar. Pero eso no es todo. Su nueva arrozera es perfecta también para sopas, guisos, caldos, jambalaya, frittata para desayuno, dips y hasta postres.

En el reverso de este manual se incluyen varias recetas deliciosas, y puede conseguir más visitando www.AromaCo.com.

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

Para más información sobre su arrozera de Aroma®, consultas sobre servicio técnico, recetas y otros electrodomésticos, visítenos en www.AromaCo.com.

- Captura de recetas en línea y organizarlos en libros de cocina electrónica
- Recibir recetas exclusivas de Aroma® y Mahatma® / Carolina® arroz
- Obtener datos de nutrición para todos sus platos favoritos
- Crear planes de menú
- Organizar las listas de compras...Y mucho más!

**Visita AromaCo.com/cookn para
descargar su libre
Cook'n® Recipe Browser**



www.AromaTestKitchen.com

[/AromaHousewares](http://AromaHousewares)

Publicado Por:

Aroma Housewares Co.

6469 Flanders Drive

San Diego, CA 92121

U.S.A.

1-800-276-6286

www.AromaCo.com

©2016 Aroma Housewares Company

Todos los derechos reservados.

Manual de Instrucciones Arrocera · Multicocinadora · Vaporera



AROMA

PROFESSIONAL



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



Nos expertos de servicio al cliente estará
encantado de ayudarle. Llámennos al número
gratuito a 1-800-276-6286.



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