



Arrocera y vaporera de
8 tazas

Manual de instrucciones

AROMA[®]

AROMA[®]

8-Cup Rice Cooker & Food Steamer

Instruction Manual



Congratulations on your purchase of the **AROMA** 8-Cup Rice Cooker and Food Steamer.

Aroma® has simplified the art of cooking perfect, fluffy rice down to the push of a button. Just add the desired amount of rice, the appropriate amount of water and turn it on. The machine will automatically switch to warming mode when the rice is done. This versatile appliance can also simmer soups and stews; it will even make a cake!

This rice cooker also comes equipped with a steam tray, making it ideal for healthy, one-pot meals for the whole family. The convenient steam tray inserts directly over the rice, allowing you to cook moist, fresh meats and vegetables at the same time, in the same pot. Steaming foods locks in their natural flavor and nutrients (which are often lost with other methods of cooking) without added oil or fat, for meals that are as nutritious and low-calorie as they are easy.

This manual contains instructions for the use of your new rice cooker as well as some additional information about rice. For recipe suggestions or more kitchen solution ideas, please visit us online at **www.AromaCo.com**.

Please read all the instructions before first use.

¡Felicitaciones en su compra de **AROMA** Arrocera y Vaporera de 8 tazas!

Aquí en Aroma® hemos dominado el arte de cocinar arroz esponjoso y perfecto con solo un botón para que usted no haga el trabajo. Con la arrocera de Aroma, cocinar termina automáticamente y cambia al modo de "keep warm," para que no tenga que mirar al reloj o preocuparse por sobrecocinar su arroz. Este aparato versátil también vaporiza verduras, carne y pescado y aún cocina sopas y caldos.

Se incluye también una charola para cocinar al vapor. Ideal para preparar comida nutritiva y equilibrada, el método de vaporar mantiene el sabor, la frescura y los nutrientes de su comida sin el uso de grasa o aceite.

Este manual contiene instrucciones sobre como usar su nueva arrocera y alguna información adicional sobre el arroz. Para consejos sobre recetas o ideas para nuevos aparatos para su hogar, por favor visitanos 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
© 2008 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

Published By:

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

© 2008 Aroma Housewares Company All rights reserved.

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

- Importante: Lea cuidadosamente todas las instrucciones de seguridad antes de comenzar a usar el aparato por primera vez.**
1. No toque las superficies calientes. Utilice para ello los mangos o las perillas.
 2. Use el aparato sobre una superficie nivelada, seca y resistente al calor.
 3. Para protegerse y evitar un choque eléctrico, no sumerja en agua o en cualquier otro líquido el cordón, la clavija o el aparato mismo.
 4. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
 5. Asegúrese de que el aparato esté apagado Off, cuando no se esté usando, antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarlo.
 6. No ponga a funcionar ningún aparato si el cordón eléctrico o la clavija de enchufe están dañados o si la unidad no funciona bien o si se ha dañado de alguna manera. Regrese el aparato a la agencia de servicio autorizada más cercana, para revisión, reparación o ajuste.
 7. No utilice accesorios o accesorios que no sean surtidos o recomendados por el fabricante. Las partes incompatibles crean un peligro.
 8. No se use en exteriores.
 9. No deje que el cordón cuelgue sobre la orilla de la mesa o del mostrador ni toque las superficies calientes.
 10. No coloque el aparato sobre o cerca de una rejilla de gas o eléctrica encendida ni dentro de un horno caliente.
 11. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
 12. Se deberán tomar precauciones extremas al mover el aparato cuando contenga arroz u otros líquidos calientes.
 13. Durante la etapa de cocimiento, podrá observar vapor saliendo de las ventanillas sobre las tapas. Esto es normal. No cubra, toque ni obstruya la ventanilla de vapor.
 14. Útese únicamente con una tomacorriente AC de 120V.
 15. Siempre desconecte desde la base de la tomacorriente de la pared.
 16. Nunca jale del cordón.
 17. La olla arrocerá deberá operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos que estén funcionando. Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos, puede ser que esta unidad no funcione adecuadamente.
 18. Asegúrese siempre de que la cacerola para cocinar interna esté seca por la parte de afuera antes de usarla. Si la cacerola para cocinar se mete húmeda en la olla arrocerá, esto dañarà al producto.
 19. Recomendamos que se tomen precauciones extremas al abrir la tapa durante el tiempo que cocine o después de haber cocinado, ya que el vapor caliente escapará de la olla y esto podría ocasionar quemaduras.
 20. El arroz no debe permanecer dentro de la olla de arroz con la función de "mantener caliente" por más de 24 horas.
 21. Para evitar daños o deformaciones, no use la olla interna sobre una estufa o quemador.
 22. Antes de retirar el enchufe de la toma de corriente eléctrica de la pared, asegúrese de que el aparato haya sido apagado.
 23. Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, cocina recipiente interior.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Important: Read all instructions carefully before first use.**
2. Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
3. Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the appliance in water or any other liquid.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electrical shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.
11. Do not place on or near a hot 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 hot water or other liquids.
14. Do not touch, cover or obstruct the steam vent on the top of the rice cooker as it is extremely hot and may cause scalding.
15. Use only with a 120V AC power outlet.
16. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
17. The rice cooker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electrical circuit is overloaded with other appliances, the appliance may not operate properly.
18. Always make sure the outside of the inner cooking pot is dry prior to use. If the cooking pot is returned to cooker when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
19. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause burns.
20. Rice should not be left in the rice pot with the keep warm function on for more than 12 hours.
21. To prevent damage or deformation, do not use the inner pot on a stovetop or burner.
22. To disconnect, turn any control to "OFF", then remove plug from wall outlet.
23. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable container provided.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

This appliance is for household use only.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

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.

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 entra, llame a un electricista calificada. No intente de modificar la clavija, es muy peligroso.

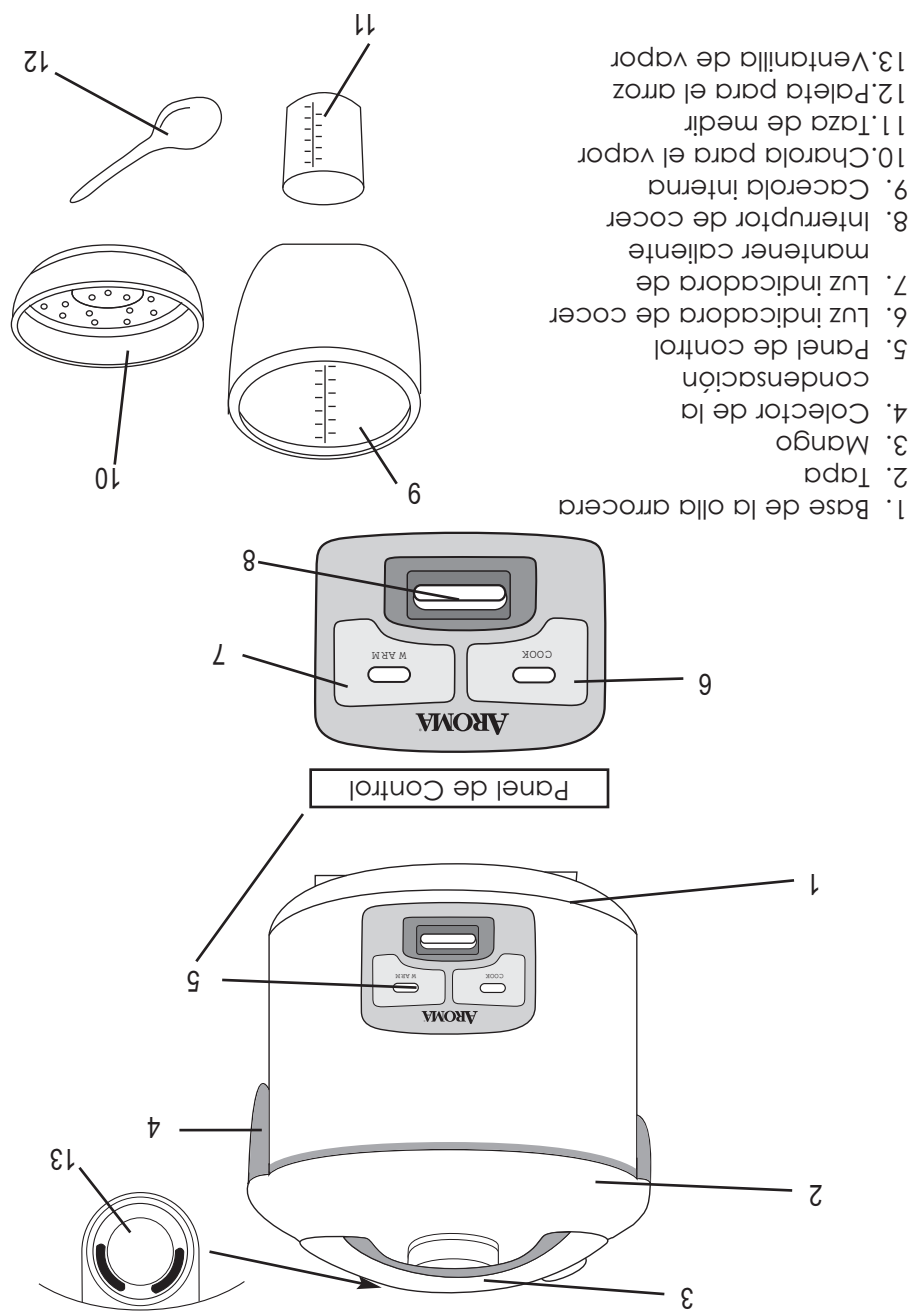
PLOYA POLARIZADA



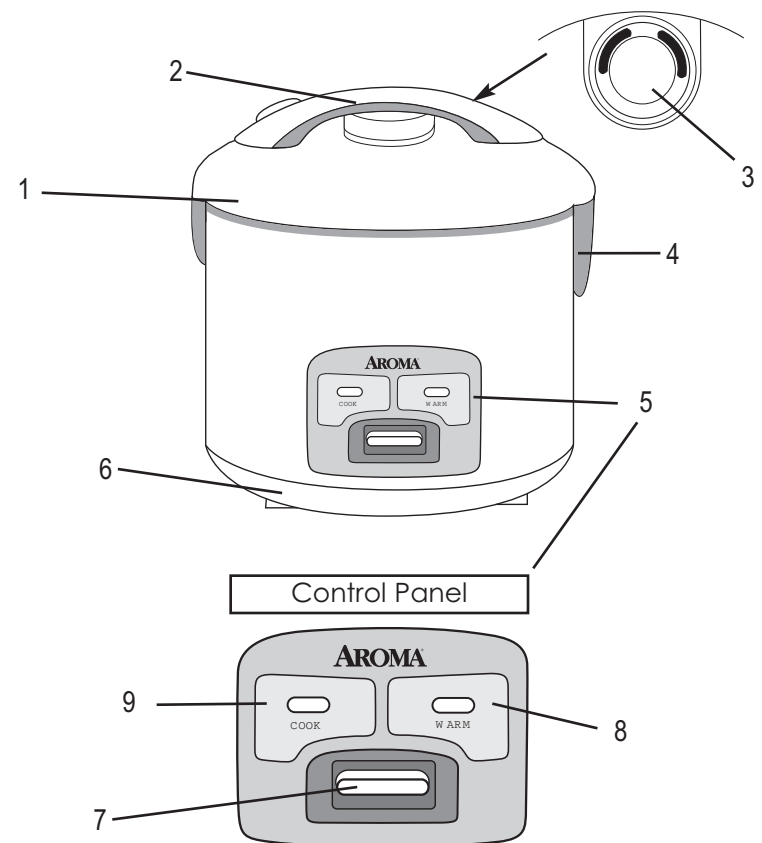
1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.
2. Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.
3. Si se usa un cable de extensión más largo:
 - a. La clasificación eléctrica marcada 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.

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

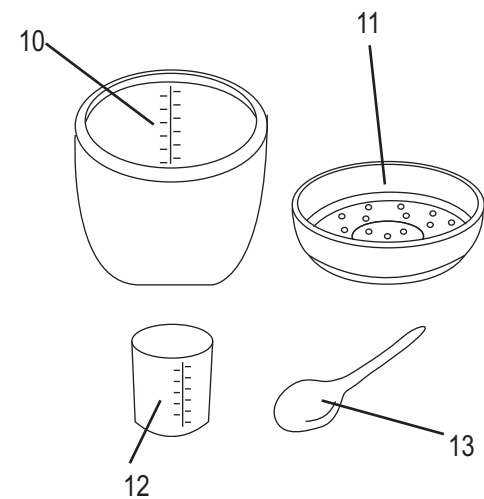
IDENTIFICACION DE LAS PARTES



PARTS IDENTIFICATION



1. Safety-locking lid
2. Handle
3. Steam vent
4. Condensation collector
5. Control panel
6. Rice cooker base
7. Power switch
8. Warm indicator light
9. Cook indicator light
10. Inner pot
11. Steam tray
12. Measuring cup
13. Rice paddle



USING YOUR RICE COOKER

Before First Use:

1. Read all instructions and important safeguards.
2. Remove all packaging materials and make sure items are received in good condition.
3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
4. Wash lid, steam vent and accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Remove inner pot from rice cooker and clean with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly before returning to cooker.
6. Wipe body clean with a damp cloth.

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

To Cook Rice:

1. Using the 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 not equal to one U.S. cup (240mL).**
2. Rinse rice in a separate container until the water becomes relatively clear; drain.
3. Place rinsed rice in the inner pot.
4. Using the measuring cup provided or the water measurement lines located inside the inner pot, add the appropriate amount of water. If you are making brown rice, follow the special instructions for brown rice located on **page 8** of this manual. **The water measurement lines on the inner pot are intended for white rice only.**
5. For softer rice, allow rice to soak for 10-20 minutes prior to cooking.
6. Set the inner pot in the rice cooker. Ensure that the pot has direct contact with the heating element by turning it slightly from right to left until it is positioned properly. Close the lid and plug the power cord into a wall outlet. Check that the lid is snapped shut, if it is not closed properly cooking efficiency may be affected.
** To avoid loss of steam and longer cooking times, do not open the lid, unless necessary, at any point during the cooking process.*
7. Press the power switch. The "COOK" light will illuminate. When the rice is finished, the unit will automatically switch to keep warm mode and the "WARM" light will illuminate.
8. After cooking, allow rice to stand for 5-10 minutes without removing the lid. This will ensure that the rice is cooked thoroughly.

Continued on next page

COMO USAR EL APARATO

Antes de usar por primera vez:

1. Lea todas las instrucciones y medidas importantes de seguridad.
2. Retire todos los materiales de empaque y la etiqueta engomada. Asegúrese de que todos los artículos se reciban en buenas condiciones.
3. Rompa todas las bolsas de plástico, ya que pueden representar un riesgo para los niños.
4. Lave todos los accesorios y la ventanilla de vapor con agua tibia y jabón. Enjuáguelos y séquelos completamente.
5. Saque la cazuela interna de la olla arrocera y lávela con agua tibia y jabón. Enjuáguela y séquela perfectamente antes de volverla a poner dentro de la olla.
6. Limpie el cuerpo de la olla y el elemento de calentamiento con una toalla húmeda. Seque perfectamente antes de usar.
- **No utilice limpiadores abrasivos o fibras para tallar.**
- **En ningún momento sumerja en agua la olla arrocera, el cordón eléctrico o la clavija.**

Para cocinar arroz:

1. Utilice la taza de medir, que viene con el producto, para medir el arroz. Una medida rasa de esta taza para medir equivale a una taza en la tabla incluida.
2. Enjuague el arroz dentro de un recipiente hasta que el agua salga relativamente clara. Agregue el arroz a la olla interior.
3. De acuerdo con las líneas de medición de agua marcadas dentro de la olla o bien utilizando la taza de medir, agregue la cantidad de agua adecuada. En la **página 7** se incluye una tabla con las medidas para el agua/arroz. También se incluye instrucciones específicas para cocinar el arroz integral.
4. Si desea obtener un arroz más suave, déjelo remojando de 10 a 20 minutos. Asegúrese de que el exterior de la olla está completamente limpio y seco.
5. Coloque la olla interior en el cuerpo del aparato. Es importante que no haya agua ni otra sustancia en el exterior de la olla cuando la coloque en el cuerpo. Tape la olla y enchufe el cordón eléctrico en la tomacorriente.
6. Presione el interruptor de cocer. El foco indicador se encenderá. Una vez terminado el cocimiento, la arrocera cambiará al modo de calentamiento y el foco indicador "warm" se encenderá.
7. Una vez terminado el cocimiento, deje reposar el arroz de 5 a 10 minutos, sin destapar. Esto asegurará que el arroz quede bien cocido.
8. La arrocera se quedará en el modo de calentamiento hasta que se desconecte el enchufe de la tomacorriente. Desconecte la olla arrocera una vez que termine el cocimiento.

* Es muy importante que la olla interior esté completamente limpia y seca antes de que se coloque en el cuerpo de la arrocera. La presencia de agua u otras sustancias en la superficie exterior de la olla puede causar que este aparato malfuncione.

COMO USAR SU APARATO

CONSEJOS ÚTILES

1. Enjuague el arroz para quitarle el exceso de salivado y almidón. Esto evitará que el arroz se quemé o se pegue en el fondo de la olla.
2. Si se le está pegando el arroz debido al tipo de arroz que está usando, intente agregar una ligera capa de aceite vegetal o rocío (spray) antiahdherente al fondo de la olla interior antes de agregar el arroz.
3. Puesto que existe una gran variedad de clases de arroz en el mercado (véase *Acerca del Arroz* en la **página 13**), las medidas de arroz/agua pueden variar ligeramente.

Para cocer alimentos al vapor:

1. Para cocinar al vapor sin cocer arroz, agregue la cantidad de agua deseada a la olla interior. En la **página 9 y 10** aparece una guía útil para cocer al vapor.
2. Coloque los alimentos en la charola, si es que caben allí, o póngalos en un tazón a prueba de calor y luego coloque el tazón en la charola dentro de la olla arrocer.
3. Asegúrese de que la superficie exterior de la olla está completamente seca y limpia. Coloque la olla interior con la charola de vapor en el cuerpo de la arrocer. Ponga la tapadera de vidrio encima de la charola de vapor.
4. Presione el interruptor de cocer.
5. Cuando haya terminado el cocimiento al vapor, la arrocerá cambiará automáticamente al modo de calentamiento ("warm"). Se recomienda que no deje los alimentos en el modo de calentamiento más de 5 a 10 minutos para evitar que se sobrecuezan.
6. La arrocerá permanecerá al modo de calentamiento hasta que el enchufe sea desconectado de la tomacorriente. Siempre desenchufe la arrocerá después de usarla.

USING YOUR RICE COOKER

9. The rice cooker will remain in keep warm mode until it is unplugged. Be sure to unplug the cord from the wall outlet when not in use.

*** It is important that the outside surface of the inner pot is completely clean and dry before it is placed into the rice cooker. Water, food or other substances on the pot will come into contact with the heating element and may cause damage to the product.**

Helpful Hints

1. 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.
2. If you have experienced any sticking with the type of rice you are using, try adding a light coating of vegetable oil or nonstick spray to the bottom of the inner pot before adding rice.
3. As there are many different kinds of rice available (see *About Rice* on **page 14**), rice/water measurements may vary slightly.
4. For softer rice, allow it to soak for 10-20 minutes prior to cooking.
5. Stir the cooked rice with a the provided rice paddle prior to serving to release any excess water in the rice.
6. Cold rice can be excellent for making fried rice.

To Steam Food:

1. When steaming only, add the appropriate amount of water to the inner pot, according to the food to be cooked. A convenient steaming guide has been provided beginning on **page 10** for reference.
2. Place food into the steam tray. Avoid packing food too tightly, as it may prolong cooking time or prevent some food from becoming cooked thoroughly. Smaller foods may be placed in a heat-proof dish and then placed into the steam tray. Larger food should be cut into smaller pieces, when possible.
3. Making sure that the outside surface of the inner pot is completely clean and dry, set the inner pot into the body of the rice cooker then place the steam tray into the inner pot. Close the lid and plug the power cord into a wall outlet.
4. Press the power switch. The "COOK" light will illuminate.
5. When steaming is complete, the unit will automatically switch to keep warm mode. We recommend keeping food on keep warm mode no longer than 5-10 minutes to avoid over cooking.
6. The rice cooker will remain on keep warm mode until it is unplugged. Be sure to unplug the cord from the wall outlet when not in use.

To Cook Soups and Stews:

1. Add ingredients to inner pot and place pot in rice cooker.
2. Press down on the power switch. The "COOK" light will illuminate.
3. Allow soup to cook/warm until ready, stirring often.
4. When soup is finished cooking, lift up the power switch to use keep warm mode. The "WARM" light will illuminate.
5. The rice cooker will remain in keep warm mode until it is unplugged. Be sure to unplug the unit from the wall outlet when it is not in use.

Helpful Hints

- To thicken your stew, mix in 1/4-cup flour with enough water to form a thick paste. Gradually add it to the stew, stirring until it thickens.
- If using fresh herbs in your recipe, add them in the last few minutes of cooking to preserve flavor.
- Canned stewed tomatoes or water with bouillon seasoning and spices added make great stock starters for soups or stews.
- Save any leftovers for the next day. The flavors will increase overnight in your refrigerator.

Se puede vaporar la comida durante cualquier parte del ciclo de cocimiento. Se recomienda vaporar al fin del ciclo para evitar que los alimentos se enfríen antes de que el arroz esté listo.

NOTA:

1. Agregar los ingredientes a la olla interior y colóquela en la arrocera.
 2. Presione el interruptor hacia abajo, al modo de cocimiento ("cook").
 3. Dejar la sopa a cocer hasta que sea lista, agitando de menudo.
 3. Levante el interruptor hacia arriba después de cocer. La arrocera cambiará al modo de calentamiento ("warm").
 4. La arrocera permanecerá al modo de calentamiento hasta que el enchufe sea desconectado de la tomacorriente. Siempre desenchufe la arrocera después de usarla.
- Una de las funciones más convenientes de este arrocera es la habilidad de cocer arroz y vaporar alimentos simultáneamente. Es ideal para cocinar comidas completas deliciosas en una sola olla.
1. Agregue el arroz e el agua a la olla interior. No intentar cocer más que 6 tazas de arroz crudo blanco (si usar arroz integral no intentar mas de 4 tazas) se se desee cocinar al vapor a la vez. La bandeja para vaporar no caberá.
 2. Coloque la olla interior en la base de la arrocera y oprima "Start".
 3. Use las tablas de referencia para vegetales (**página 9**) y para carne (**página 10**) para sugerencias y tiempos de cocimiento aproximados.
 4. Se recomienda agregar la bandeja cerca del fin del ciclo de cocimiento para evitar que la comida se enfríe antes de que esté listo el arroz. Ponga la carne y/o las vegetales en la bandeja para vaporar. **Abre la tapa con mucho cuidado porque vapor caliente se escapa.** Coloque la bandeja para vaporar en la olla interior.
 5. Cierre la tapa y permite que el aparato continúe cocinando.
 6. Una vez que los alimentos han cocidos por el tiempo necesario, abra la tapa **con mucho cuidado.** El vapor caliente se escapa. Remueva la bandeja para vaporar, **con cuidado por que estará caliente,** y asegúrese de que los alimentos estén listos.
 7. Cierre la tapa y permite que el arroz cocine hasta que esté terminado. La arrocera sonará y cambiará automáticamente al modo de "WARM" (calentar).

Para cocinar arroz y cocer al vapor a la vez:

Para cocer sopas y guisados:

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 delicious all-in-one meals.

1. Place the desired amount of rice and appropriate amount of water into the inner pot. See "To Cook Rice" on **page 4** for details. **Do not attempt to cook more than 6 cups (uncooked) of white rice (4 cups if using brown rice) while using the steam tray simultaneously. The steam tray will not fit.**
2. Place the inner pot into the unit and begin to cook the rice.
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 warm all at once.
4. Place your choice of vegetables or meat into the steam tray. Open the lid, **using caution as steam escaping will be extremely hot**, and place the steam tray into the inner pot.
5. Close the lid and allow the cooker to resume cooking. Check that the lid is snapped shut, if it is not closed properly cooking efficiency may be affected.
6. Once food has been steamed for the appropriate amount of time, open the lid. **Use caution when opening lid as steam escaping will be extremely hot.** Remove the steam tray and check food to be sure it has been thoroughly cooked. Exercise caution when removing the steam tray, as it will be hot.
7. Close the lid of the rice cooker and allow rice to continue to cook until done. Once rice has finished cooking it will automatically switch to keep warm mode.
8. The rice cooker will remain on keep warm mode until it is unplugged. **Be sure to unplug the cord from the wall outlet when not in use.**

NOTE:

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 to prevent the steamed food from becoming cold or soggy before the rice is ready.

- El arroz integral demora más en cocinar que el arroz blanco debido a las capas extras de los granos de trigo. Las líneas de medir en la olla interior se aplican solamente al arroz blanco. Vea a la tabla de medidas para instrucciones especiales para cocinar arroz integral.
- El arroz integral, salvaje y otros tipos de arroz varían en sus contenidos. Algunos tipos de arroz podrán requerir un tiempo más largo para cocinar y/o agua adicional. Consulte con las instrucciones del paquete para sugerencias de como cocinarlo.
- La taza para medir incluida no es igual a una taza estándar. La tabla se refiere a tazas de arroz/agua según la taza para medir incluida. La capacidad máxima de la arroceras es 8 tazas de arroz crudo (6 tazas arroz integral) que se equivale a 16 tazas de arroz cocido (12 tazas si es arroz integral). No ponga más que 8 tazas de arroz crudo (6 tazas si es arroz integral) en la olla interior.

INSTRUCCIONES ESPECIALES

* Debido a la agua adicional que se requiere con el arroz integral, la capacidad máxima para arroz integral es de 6 tazas.

ARROZ CRUDO	ARROZ INTEGRAL	ARROZ COCIDO
2 Tazas	3 Tazas	4 Tazas
3 Tazas	4-1/4 Tazas	6 Tazas
4 Tazas	5-1/2 Tazas	8 Tazas
5 Tazas	6-3/4 Tazas	10 Tazas
6 Tazas	8 Tazas	12 Tazas

Tabla de medidas de arroz integral:

ARROZ CRUDO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ COCIDO
2 Tazas	2-1/2 Tazas	Línea 2	4 Tazas
3 Tazas	3-1/2 Tazas	Línea 3	6 Tazas
4 Tazas	4-1/2 Tazas	Línea 4	8 Tazas
5 Tazas	5-1/2 Tazas	Línea 5	10 Tazas
6 Tazas	6-1/2 Tazas	Línea 6	12 Tazas
7 Tazas	7-1/2 Tazas	Línea 7	14 Tazas
8 Tazas	8-1/2 Tazas	Línea 8	16 Tazas

Tabla de medidas de arroz blanco:

GUIAS DE COCCION

COOKING GUIDE

White Rice/Water Measurement Chart:

UNCOOKED RICE	WHITE RICE WATER WITH MEASURING CUP	WHITE RICE WATERLINE INSIDE POT	APPROX COOKED RICE YIELD
2 Cups	2-1/2 Cups	Line 2	4 Cups
3 Cups	3-1/2 Cups	Line 3	6 Cups
4 Cups	4-1/2 Cups	Line 4	8 Cups
5 Cups	5-1/2 Cups	Line 5	10 Cups
6 Cups	6-1/2 Cups	Line 6	12 Cups
7 Cups	7-1/2 Cups	Line 7	14 Cups
8 Cups	8-1/2 Cups	Line 8	16 Cups

Brown Rice/Water Measurement Chart:

UNCOOKED RICE	BROWN RICE WATER WITH MEASURING CUP	APPROX COOKED RICE YIELD
2 Cups	3 Cups	4 Cups
3 Cups	4-1/4 Cups	6 Cups
4 Cups	5-1/2 Cups	8 Cups
5 Cups	6-3/4 Cups	10 Cups
6 Cups	8 Cups	12 Cups

* Due to the extra water needed to cook brown rice, the maximum amount of brown rice that may be cooked at one time is 6 cups.

SPECIAL INSTRUCTIONS

- Brown rice, wild rice and rice mixes vary in their make-up. Some variations may require longer cooking times and/or additional water in order to achieve optimum results. Refer to the individual package instructions for cooking suggestions.
- The measuring cup included adheres to rice industry standards (180mL) and is not equal to one U.S. cup (240mL). The chart above refers to cups of rice/water according to the measuring cup provided.
- Do not place more than 8 cups of uncooked rice (6 cups if brown rice) into this appliance at one time. The maximum capacity of this unit is 8 cups raw rice (6 cups if brown rice) which yields 16 cups of cooked rice (12 cups brown rice).

Los tiempos de cocción son aproximados. Esta tabla es para referencia únicamente. Posibles variaciones en tiempos de cocción podrían ser causados por uno o más de los siguientes factores:

- Variaciones en el tipo de arroz cocinado.
- Variaciones en la cantidad de arroz y/o agua en la olla interna.
- Si usted prepara una segunda tanda de arroz enseguida de la primera, los tiempos de cocción podrían ser menos debido a que los componentes del electrodoméstico de aun estén calientes.
- Abrir la tapadera durante el ciclo de cocción podrían causar pérdida de calor y vapor. El tiempo de cocción podría ser prolongado si la tapadera es abierta antes de que el arroz esté listo.

ARROZ BLANCO NO COCIDO	DURACION DE COCCION	ARROZ INTEGRAL NO COCIDO	DURACION DE COCCION	
8 Tazas	43-48 Min	8 Tazas	*	
7 Tazas	41-46 Min	7 Tazas	*	
6 Tazas	40-45 Min	6 Tazas	48-53Min	
5 Tazas	38-43 Min	5 Tazas	42-47 Min	
4 Tazas	34-39 Min	4 Tazas	38-43 Min	
3 Tazas	32-37 Min	3 Tazas	32-37 Min	
2 Tazas	30-35 Min	2 Tazas	30-35 Min	

Tabla de tiempos de cocción:

SUGERENCIAS ÚTILES

1. La mayoría de los vegetales absorben únicamente una pequeña parte de agua cuando se están cocinando al vapor, no es necesario cambiar la cantidad de agua para cocinar al vapor diferentes alimentos.
2. Para vaporar y cocer arroz simultáneamente, sigue las instrucciones de la página 6. Coloque la charola de vapor sobre la olla interior mientras cocina el arroz, examinando los alimentos de vez en cuando para evitar que sobrecozquen. **No más que 6 tazas de arroz se puede cocinar cuando se usa la charola de vapor.**
3. Mantenga la tapa siempre cerrada durante todo el proceso de cocer al vapor. El abrir la tapa causará una pérdida de calor y vapor, resultando en un tiempo de cocción más lento. Si es necesario abrir la tapa, tal vez desee agregar una pequeña cantidad de agua a la olla para ayudar a reponer el tiempo de cocción.
4. La altura, la humedad y la temperatura exterior afectarán los tiempos de cocción.

Tabla para cocer al vapor:

VEGETAL	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCIMENTO
Espárragos	1/2 Taza	10 Minutos
Brocoli	1/4 Taza	5 Minutos
Col	1 Taza	15 Minutos
Zanahoria	1 Taza	15 Minutos
Coliflor	1 Taza	15 Minutos
Maíz	1 Taza	15 Minutos
Berenjena	1-1/4 Tazas	20 Minutos
Ejotes	1 Taza	15 Minutos
Chicharos	1/2 Taza	10 Minutos
Espinaca	1/2 Taza	10 Minutos
Calabaza	1/2 Taza	10 Minutos
Calabacín	1/2 Taza	10 Minutos

*La tabla de cocción al vapor es sólo para propósitos de consulta. El tiempo real de cocción puede variar.

COOKING GUIDE

Cooking Time Chart:

WHITE RICE UNCOOKED CUPS	COOKING TIME	BROWN RICE UNCOOKED CUPS	COOKING TIME
2 Cups	30-35 Min	2 Cups	30-35 Min
3 Cups	32-37 Min	3 Cups	32-37 Min
4 Cups	34-39 Min	4 Cups	38-43 Min
5 Cups	38-43 Min	5 Cups	42-47 Min
6 Cups	40-45 Min	6 Cups	48-53Min
7 Cups	41-46 Min	7 Cups	N/A
8 Cups	43-48 Min	8 Cups	N/A

Cooking times are approximate. This table is for reference only. Possible variations in cooking times may be caused by one or more of the following factors:

- Variations in the type of rice being cooked.
- Variations in the amount of rice and/or water in the inner pot.
- If you are making a second batch of rice shortly after the first batch, cooking times may be reduced because the heating element will already be warm.
- Opening the lid during the cooking cycle causes a loss of heat and steam. Cooking time may be prolonged if the lid is opened before the rice is finished.

COOKING GUIDE

VEGETABLE STEAMING CHART:

VEGETABLE	AMOUNT OF WATER	STEAMING TIME
Asparagus	1/2 Cup	10 Minutes
Bean Sprouts	1/2 Cup	5 Minutes
Broccoli	1/4 Cup	5 Minutes
Cabbage	1 Cup	15 Minutes
Carrots	1 Cup	15 Minutes
Cauliflower	1 Cup	15 Minutes
Corn	1 Cup	15 Minutes
Eggplant	1-1/4 Cup	20 Minutes
Green Beans	1 Cup	15 Minutes
Peas	1/2 Cup	10 Minutes
Spinach	1/2 Cup	10 Minutes
Squash	1/2 Cup	10 Minutes
String Beans	1 Cups	10 Minutes
Zucchini	1/2 Cup	10 Minutes

***This steaming chart is for reference only. Actual cooking time may vary.**

HELPFUL HINTS

1. 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.
2. When steaming and cooking rice simultaneously, follow the instructions on **page 7**. Place the steam tray over the rice as it cooks for the amount of time needed, checking foods every so often for doneness. **Do not cook more than 6 cups (uncooked) white rice while steaming (4 cups if using brown rice), or the steam tray will not fit into the rice cooker.**
3. When possible keep the lid closed during the entire steaming process. Opening the lid causes 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.
4. Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
5. It is not suggested to keep food in the cooker on keep warm for longer than 5-10 minutes, to avoid over cooking.

GUIAS DE COCCION

Tabla para cocer al vapor las carnes:

Carne	Cantidad de agua	Tiempo de cocimiento	Temperatura sana
Pescado	2 Tazas	15 Min.	140°
Pollo	2-1/2 Tazas	20 Min.	165°
Carne de cerdo	2-1/2 Tazas	20 Min.	160°
Carne de vaca	2-1/2 Tazas	En su punto = 15 Min. Bien hecho = 20 Min. Muy hecho = 23 Min.	160°

NOTA

1. El tiempo de cocimiento puede variar depende del ancho de la pieza de carne que se usa.
2. Para protegerse de la enfermedad, asegúrese de que la carne esté cocido adecuadamente antes de servir. Si está poco hecho, agregue más agua a la olla interior y repite el proceso hasta que esté lista.

Tabla de tiempos de vapor:

CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCIMIENTO
0.5 Cups	8-12 Min.
1.0 Cup	9-13 Min.
1.5 Cups	18-23 Min.
2.0 Cups	27-32 Min.
2.5 Cups	36-41 Min.
3.0 Cups	38-43 Min.

Los tiempos de cocimientos son aproximados. Esta tabla es para referencia únicamente. Posibles variaciones en tiempos de cocción podrían ser causados por uno o más de los siguientes factores:

- Si usted prepara una segunda tanda de agua enseguida de la primera, los tiempos de cocción podrían ser menos debido a que los componentes del electrodoméstico de aun estén calientes.
- Abrir la tapadera durante el ciclo de cocción podrían causar pérdida de calor y vapor. El tiempo de cocción podría ser prolongado si la tapadera es abierta antes de que el arroz esté listo.

COMO LIMPIAR EL APARATO

- Desconecte siempre la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
1. Saque la cacerola interna. Lávela con agua tibia y jabón, usando una esponja o toalla para platos.
 2. Enjuáguela y séquela perfectamente.
 3. Repita este proceso con la charola para vapor, la ventanilla de vapor y con los otros accesorios que se proporcionan.
 4. Limpie el cuerpo de la olla arrocera y la parte inferior de la tapa con una toalla húmeda.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos.
 - No sumerja en agua o en cualquier otro líquido la olla exterior.
 - No deberá meterse en lavavajillas. La cacerola interna TAMPOCO deberá lavarse en lavavajillas.

COOKING GUIDE

MEAT STEAMING CHART:

Meat	Amount of Water	Steaming Time	Safe Internal Temperature
Fish	2 Cups	15 Min.	140°
Chicken	2-1/2 Cups	20 Min.	165°
Pork	2-1/2 Cups	20 Min.	160°
Beef	2-1/2 Cups	Medium = 15 Min. Medium-Well = 20 Min. Well = 23 Min.	160°

NOTE

1. Steaming times may vary depending on the cut of meat being used.
2. 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 meat is adequately cooked.

STEAMING TIME CHART:

Amount of Water	Steaming Time
0.5 Cups	8-12 Min.
1.0 Cup	9-13 Min.
1.5 Cups	18-23 Min.
2.0 Cups	27-32 Min.
2.5 Cups	36-41 Min.
3.0 Cups	38-43 Min.

Steaming times are approximate. This table is for reference only. Possible variations in cooking times may be caused by one or more of the following factors:

- If you are steaming shortly after steaming or cooking a first batch, steaming times may be reduced because the heating element will already be warm.
- Opening the lid during the cooking cycle causes a loss of heat and steam. Cooking time may be prolonged if the lid is opened before the rice is finished.

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 steam tray and other provided accessories.
 4. Wipe the underside of the lid with a warm, damp cloth. Dry with a soft cloth.
 5. Wipe the body of the rice cooker clean with a damp cloth.
- Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on non-stick coatings.
 - This appliance is **NOT** dishwasher safe. Inner pot and accessories are **NOT** dishwasher safe.
 - Always make sure the outside of the inner pot is dry prior to use. If inner cooking pot is returned to the rice cooker when wet, it may damage this product, causing it to malfunction.

PROBLEMA	SOLUCION
El arroz está seco y/o duro.	Si el arroz está seco o duro/gomoso cuando la cacerola para arroz cambia a modo WARM (CALENTAR), el arroz se ablandará con más agua y más tiempo de cocción. Según cuán seco esté el arroz, agregue entre 1/2 y 1 taza de agua. Cierre la tapa y presione interruptor de cocción. Cuando la cacerola para arroz cambia a modo WARM (CALENTAR), abra la tapa y revuelva el arroz para controlar su consistencia. Repita este procedimiento según sea necesario hasta que el arroz esté blando y húmedo.
El arroz está caldoso y/o aguachento	Si el arroz aún está demasiado caldoso o aguachento cuando la cacerola para arroz cambia a modo WARM (CALENTAR), revuelva con la paleta para arroz. Esto redistribuirá el arroz que está en el fondo (el más húmedo) y también liberará el exceso de humedad. Cierre la tapa y deje en modo WARM (CALENTAR) durante 10 a 30 minutos según sea necesario; abra la tapa y revuelva periódicamente a fin de liberar el exceso de humedad.

Dado que las variedades de arroz pueden variar en su composición, los resultados también pueden diferir. A continuación se incluyen algunos consejos para solucionar problemas, a fin de ayudarle a lograr la consistencia deseada.

SOLUCION DE PROBLEMAS

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

El arroz es la base perfecta para tener una alimentación más sana hoy en día. Es un carbohidrato complejo que proporciona energía, fibra, vitaminas y minerales esenciales, y antioxidantes beneficiosos para nuestro cuerpo. El arroz se puede combinar con otros alimentos saludables, como verduras, frutas, carne de res, pescado y ave, frijoles y productos derivados de la soja. Casi el 88% de arroz consumido en los E.E.U.U., se produce en los E.E.U.U., Arkansas, California, Tejas, Mississippi y Missouri producen las variedades de alta calidad de arroz corto, medio y largo del grano así como arroz de la especialidad incluyendo opo japonés, 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 integral

El arroz integral es un alimento el 100% entero del grano que cabe las pautas dietéticas de los EE.UU., para la recomendación de los americanos al producto diario del aumento de granos enteros. El arroz integral no tiene la cáscara exterior, pero conserva las capas de salvado que le dan un color tostado, una textura algo gomosa y un sabor delicado similar al de la nuez. El arroz integral está disponible en varios tipos, incluso el grano corto, mediano y largo y se puede utilizar alternativamente con arroz blanco enriquecido.

Arroz silvestre

El arroz salvaje es una hierba acuática crecida en Minnesota y California y es una adición frecuente a los platos del arroz del granolargo y las mezclas del arroz. Su sabor único, textura y color oscuro 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.

Arroz de grano largo

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

Arroz de grano mediano

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

Arroz de grano corto

El arroz de grano corto es más relleno, corto y casi redondeado. Los granos cocidos se adhieren y tienden a unirse, y algunos pueden usarse para sushi, platos asiáticos y postres.

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.

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 "POWER SWITCH". When rice cooker switches to keep warm mode, open the lid and stir the rice to check the consistency. Repeat as necessary until rice is soft and moist.
Rice is too moist/soggy after cooking.	If your rice is still too wet or soggy when the rice cooker switches to warm mode, use the rice paddle to stir the rice. This will redistribute the bottom (moistest) part of the rice as well as release excess moisture. Close the lid and allow to remain on keep warm mode for 10-30 minutes as needed, opening the lid and stirring periodically to release excess moisture.

ABOUT RICE *Courtesy of the USA Rice Federation*

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.

- El arroz es el principal ingrediente básico de la dieta de más de la mitad de la población mundial.
- El arroz que se cultivaba 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 ayudan en la gerencia 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.

¿Sabía que?

Acerca del arroz es cortesía de la Federación de Arroz de los E.E.U.U. . Para más información, visite su sitio web en www.usarice.com/consumer.

ACERCA DEL ARROZ Cortesía de la Federación de Arroz de EE.UU

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 prepagado, con comprobación de compra y \$11.00 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 - 5:00 PM, Tiempo del Pacífico

Sitio Web: www.aromaco.com

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.

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. \$11.00 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 - 5:00 PM, Pacific Time

Website: www.aromaco.com