

AROMA®

America's #1 Rice Cooker

Instruction Manual Abuelitas Specialty Rice Cooker

For Model Numbers:

SRC-1020-1T

SRC-1020-1RT

SRC-1020-1BT

SRC-1020-1ORT



**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® Abuelitas 20-Cup Specialty Rice Cooker and XL Food Steamer. In no time at all, you'll be making fantastic, traditional Spanish rice with a push of the switch! Whether long, medium or short grain, this cooker is specially calibrated to prepare all varieties of rice, including tough-to-cook whole grain brown rice, to fluffy perfection.

Using the HIGH setting, prepare fried rice or even sauté your favorite vegetables. All are sure to turn out great!

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

But it doesn't end there. Your new rice cooker is also great for soups, stews, stocks, gumbos, jambalaya, breakfast frittata, dips and even desserts!

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

This manual contains instructions for using your rice cooker as well as all of the accessories included. There are also helpful measurement charts for cooking rice and steaming.

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



Published By:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2015 Aroma Housewares Company
All rights reserved.





IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1. Important: Read all instructions carefully before first use.**
2. Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
3. Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the appliance in water or any other liquid.
See instructions for cleaning.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Aroma® customer service for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by Aroma® Housewares may result in fire, electrical shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Do not use the appliance for other than its intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



IMPORTANT SAFEGUARDS (CONT.)

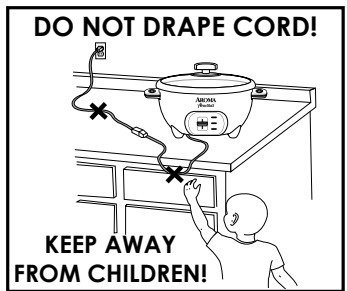
13. Extreme caution must be used when moving the appliance containing rice, hot oil or other liquids.
14. Do not touch, cover or obstruct the steam vent on the top of the rice cooker as it is extremely hot and may cause scalding.
15. Use only with a 120V AC power outlet.
16. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
17. The rice cooker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electrical circuit is overloaded with other appliances, the rice cooker may not operate properly.
18. Always make sure the outside of the inner cooking pot is dry prior to use. If the inner cooking pot is returned to the cooker when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
19. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause scalding.
20. Rice should not be left in the inner cooking pot on WARM for more than 12 hours.
21. To prevent damage or deformation, do not use the inner cooking pot on a stovetop or burner.
22. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable inner cooking pot provided.
23. This appliance is for household use only.



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:

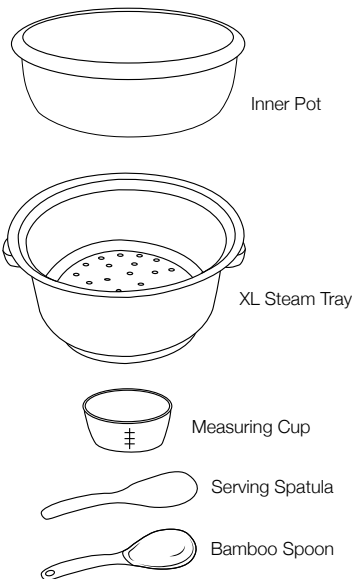
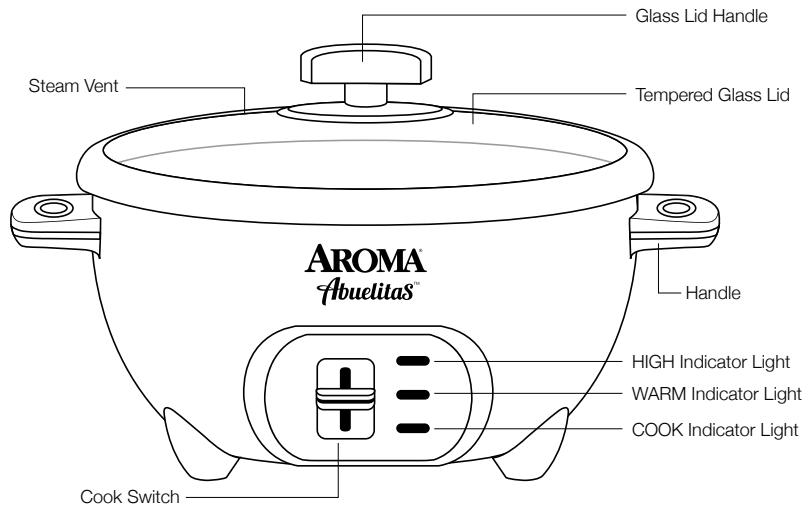
To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

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.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.



PARTS IDENTIFICATION





BEFORE FIRST USE

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

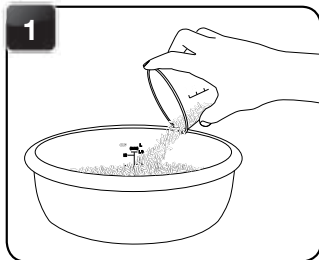


NOTE

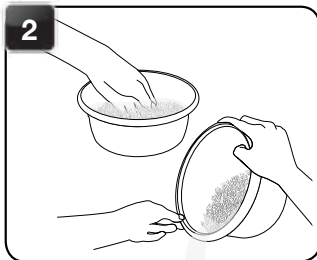
- **Do not use abrasive cleaners or scouring pads.**
- **Do not immerse the rice cooker base, cord or plug in water at any time.**



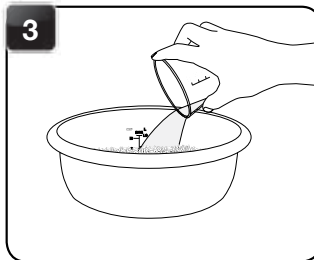
TO COOK RICE



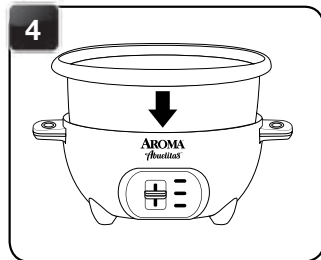
1 Using the provided measuring cup, add rice to the inner cooking pot.



2 Rinse rice to remove excess starch. Drain.



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



4 Place the inner cooking pot into the rice cooker.

* Due to the extra layers of bran, brown rice will require more water. See the "Rice/Water Measurement Tables" on **page 10** for water amounts.



NOTE

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



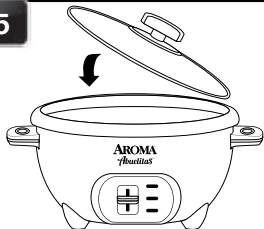
HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a $\frac{3}{4}$ standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat 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 Tables" on **page 10**.



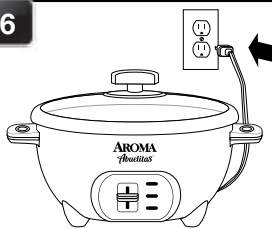
TO COOK RICE (CONT.)

5



Place the tempered glass lid securely onto the rice cooker.

6



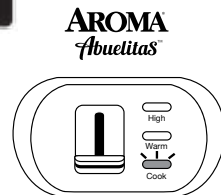
Plug the cord into an available outlet.

7



Press the COOK switch to begin cooking.

8



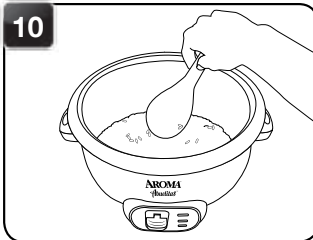
The COOK indicator light will illuminate as the rice cooker begins cooking the rice.

9



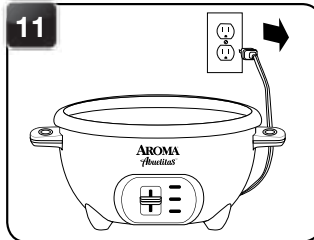
When rice is ready, the COOK Switch will flip up and switch into WARM.

10



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

11



When finished serving rice, unplug the power cord to turn the rice cooker off.

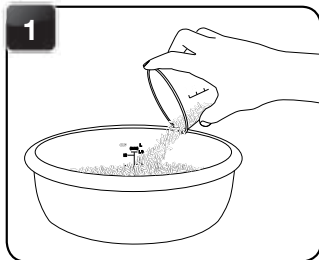


NOTE

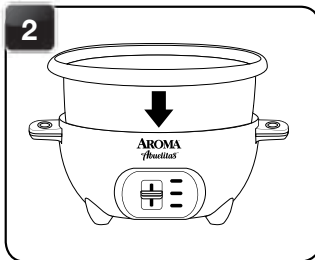
- Rice should not be left on Keep-Warm for more than 12 hours.



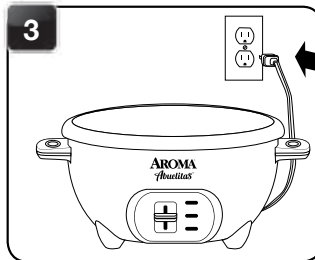
TO COOK FRIED RICE



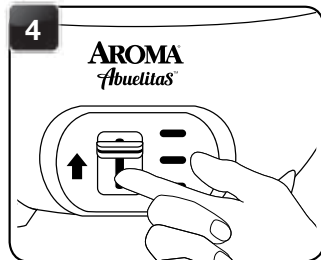
1
Add rice or other ingredients to be sautéed/ browned to the inner cooking pot



2
Place the inner cooking pot into the rice cooker.



3
Connect the power cord to the rice cooker and plug into an available outlet.



4
Press the HIGH switch to begin frying.



NOTE

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



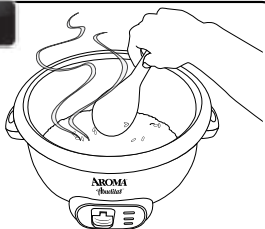
HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a $\frac{3}{4}$ standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat 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 Tables" on **page 10**.



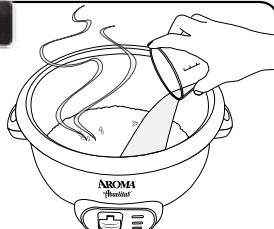
TO COOK FRIED RICE (CONT.)

5



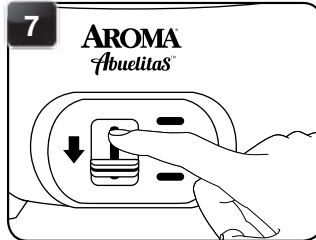
Using the wooden spatula, stir ingredients until sautéed/browned to the desired level.

6



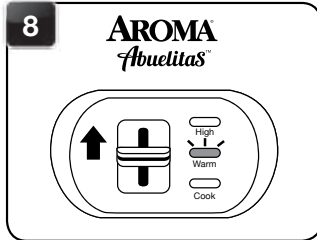
Add water and any additional ingredients to the inner cooking pot.

7



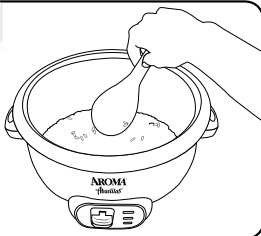
Press the COOK switch to begin cooking.

8



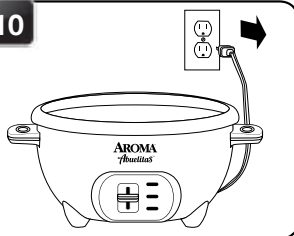
When rice is ready, the COOK switch will flip up and switch to WARM.

9



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

10



When finished serving rice, unplug the power cord to turn the rice cooker off.



NOTE

- Rice should not be left on Keep-Warm for more than 12 hours.
- The included plastic serving spatula is not designed for high temperature heat.



RICE/WATER MEASUREMENT TABLES

White Rice

UNCOOKED RICE	RICE WATER LINE INSIDE POT	APPROX. COOKED RICE YIELD	COOKING TIMES
2 Cups	Line 2	4 Cups	18-23 Min.
3 Cups	Line 3	6 Cups	21-26 Min.
4 Cups	Line 4	8 Cups	24-29 Min.
5 Cups	Line 5	10 Cups	27-32 Min.
6 Cups	Line 6	12 Cups	30-35 Min.
7 Cups	Line 7	14 Cups	33-38 Min.
8 Cups	Line 8	16 Cups	35-42 Min.
9 Cups	Line 9	18 Cups	37-44 Min.
10 Cups	Line 10	20 Cups	40-47 Min.

Brown Rice

UNCOOKED RICE	WATER WITH MEASURING CUP	APPROX. COOKED RICE YIELD	COOKING TIMES
2 Cups	3 Cups	4 Cups	28-33 Min.
3 Cups	4¼ Cups	6 Cups	32-37 Min.
4 Cups	5½ Cups	8 Cups	36-41 Min.
5 Cups	6¾ Cups	10 Cups	40-45 Min.
6 Cups	8 Cups	12 Cups	44-49 Min.
7 Cups	9¼ Cups	14 Cups	48-53 Min.
8 Cups	10½ Cups	16 Cups	52-57 Min.
9 Cups	11¾ Cups	18 Cups	56-61 Min.

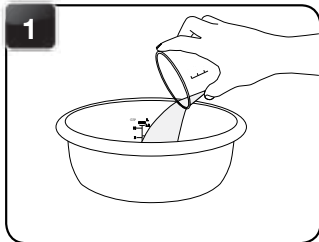


NOTE

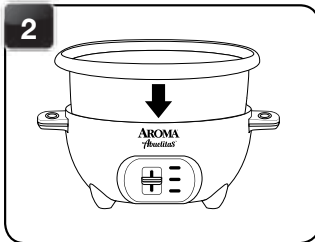
- Brown rice takes longer to cook and requires more water than white rice due to the extra bran layers on the grains. The **water lines in the inner pot are meant for white rice only**. Please see the chart above for brown rice/water ratios.
- Brown rice, wild rice and rice mixes vary in their make-up. 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. The chart above refers to cups of rice/water according to the measuring cup provided.
- **Do not place more than 10 cups of uncooked rice (9 cups if brown rice) into this appliance at one time.** The maximum capacity of this unit is 10 cups raw rice (9 cups if brown rice) which yields 20 cups of cooked rice (18 cups brown rice).



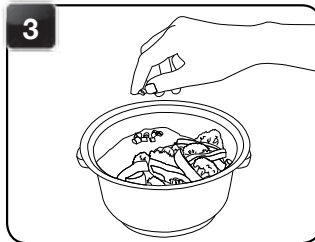
TO STEAM



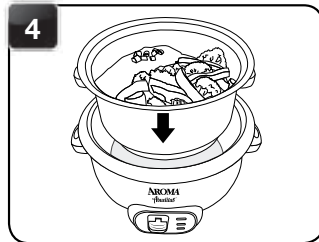
1 Using the provided measuring cup, add 2 cups water to the inner cooking pot.



2 Place the inner cooking pot into the rice cooker.



3 Place food to be steamed onto the steam tray.



4 Place the steam tray into the rice cooker.



NOTE

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

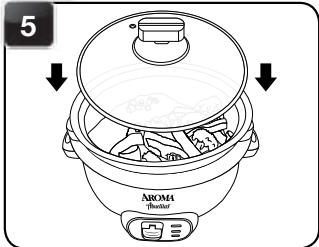


HELPFUL HINTS

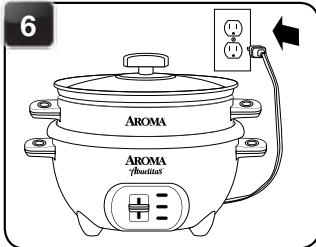
- Smaller foods may be placed on a heat-proof dish and then placed onto the steam tray. Parchment paper or aluminum foil may be used as well. Place the paper/foil in the center of the steam tray and ensure it does not create a seal along the bottom of the steam tray. For best results, it is recommended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



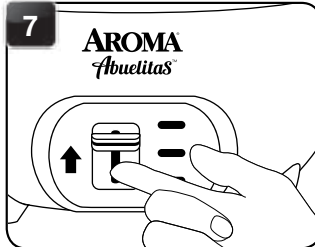
TO STEAM (CONT.)



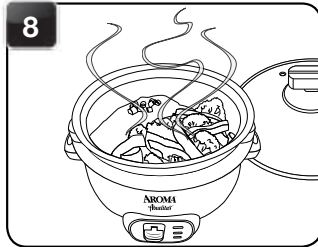
Place the tempered glass lid securely onto the rice cooker.



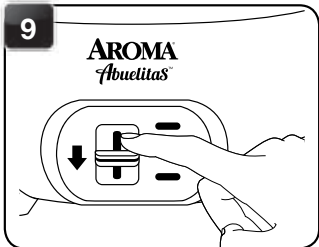
Plug the cord into an available outlet.



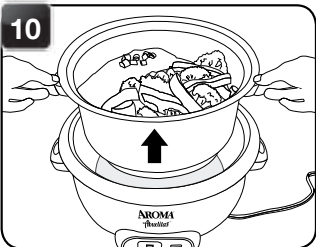
Press the HIGH switch to begin steaming.



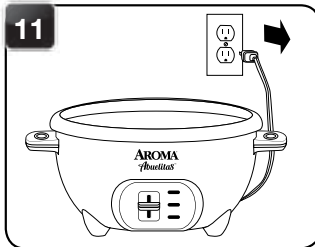
Once the suggested amount of time has passed, carefully remove the lid and check food for doneness.



If food is fully cooked, push the HIGH switch down to switch the rice cooker to WARM.



To prevent overcooking, remove steamed food immediately once it is cooked.

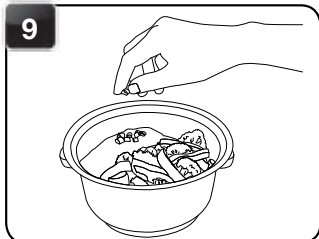


Unplug the rice cooker when it is not in use.

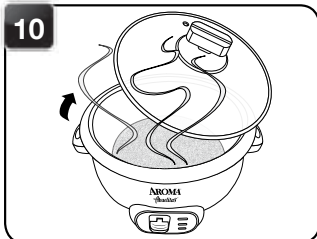


TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE

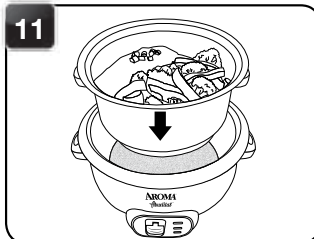
To steam while cooking rice, begin cooking rice by following steps 1 to 8 of “To Cook Rice” on page 6.



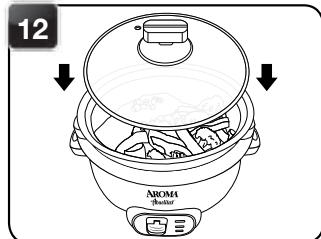
9 Place food to be steamed onto the steam tray.



10 Using caution to avoid escaping steam, remove the lid.



11 Place steam tray onto the rice cooker.



12 Replace the lid securely on top of the rice cooker.



NOTE

- **Do not attempt to cook more than 4 cups** (uncooked) of rice if steaming and cooking rice simultaneously.
- Food can be steamed at any time while rice cooks, however for best results food should be steamed toward the end of the rice cooking cycle. This will allow for rice and steamed food to be ready at the same time. See the “Rice/Water Measurement Tables” on **page 10** for approximate rice cooking times.



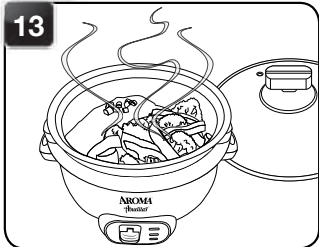
HELPFUL HINTS

- Refer to the steaming tables for meats and vegetables on **page 15** for hints and approximate steaming times. See the “Rice/Water Measurement Table” included on **page 10** for approximate rice cooking times.



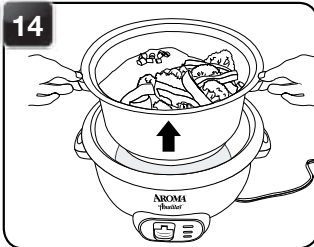
TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE (CONT.)

13



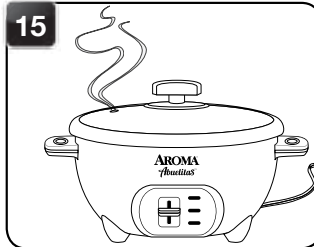
Using caution, remove the lid to check food for doneness.

14



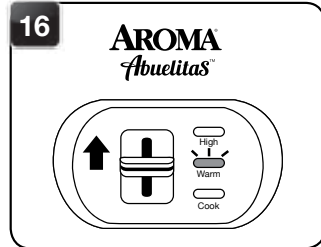
If food is finished steaming, carefully remove steam tray. It will be hot.

15



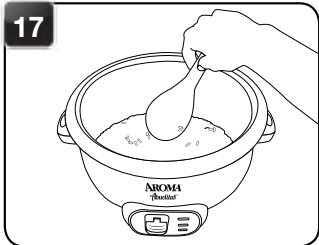
Allow rice cooker to continue cooking rice.

16



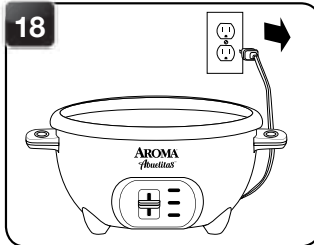
When rice is ready, the COOK switch will flip up and switch into WARM.

17



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

18



When finished serving rice, turn the rice cooker off by unplugging the power cord.



NOTE

- Rice should not be left on Keep-Warm for more than 12 hours.



STEAMING TABLES

When steaming, Aroma® recommends using 2 cups of water with the provided measuring cup.

Meat Steaming Table

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



HELPFUL HINTS

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



NOTE

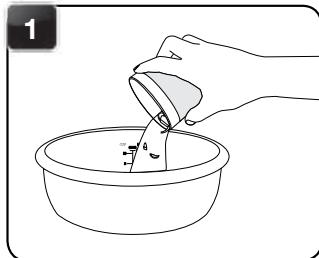
- Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
- These steaming charts are for reference only. Actual cooking times may vary.

Vegetable Steaming Table

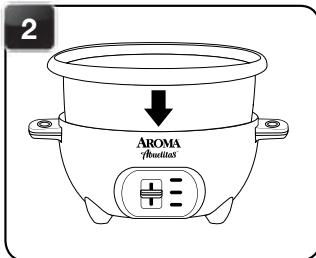
VEGETABLE	STEAMING TIME
Asparagus	20 Minutes
Broccoli	15 Minutes
Cabbage	25 Minutes
Carrots	25 Minutes
Cauliflower	25 Minutes
Corn	25 Minutes
Eggplant	30 Minutes
Green Beans	25 Minutes
Peas	20 Minutes
Spinach	20 Minutes
Squash	20 Minutes
Zucchini	20 Minutes



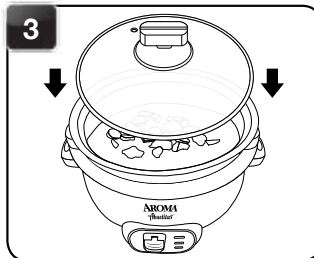
TO COOK SOUP, CHILI OR STEW



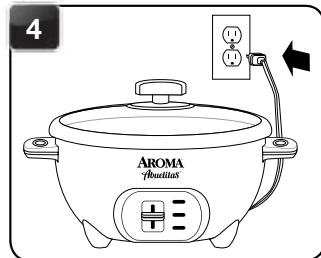
1
Add ingredients to the inner cooking pot.



2
Place the inner cooking pot into the rice cooker.



3
Place the tempered glass lid securely onto the rice cooker.



4
Plug the cord into an available outlet.



NOTE

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

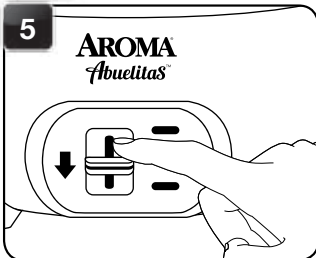


CAUTION

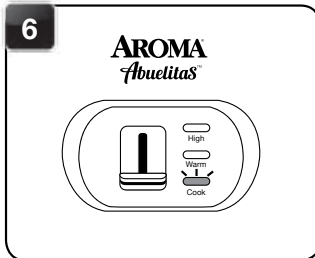
- The rice cooker will not switch to WARM until all liquid is boiled away. **Follow the recipe carefully and do not leave the rice cooker unattended.**



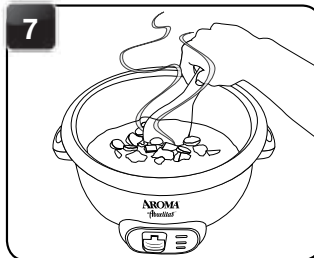
TO COOK SOUP, CHILI OR STEW (CONT.)



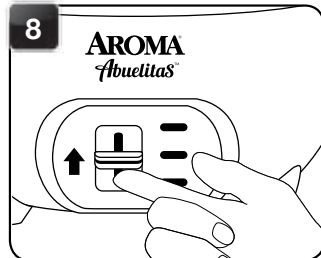
Press the COOK switch to begin cooking.



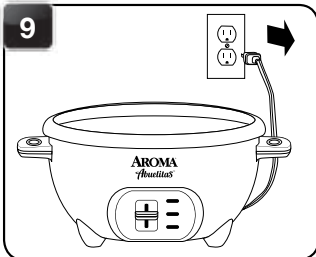
The COOK indicator light will illuminate as the rice cooker begins cooking.



Using caution to avoid escaping steam, remove the lid and stir occasionally with a long-handled wooden spatula.



Once food is fully cooked, push the COOK switch up to switch the rice cooker to WARM.



When finished serving, turn the rice cooker off by unplugging the power cord.

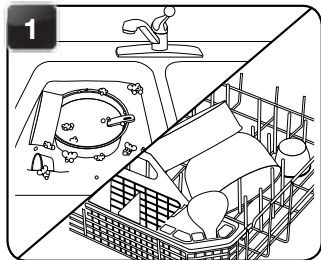


NOTE

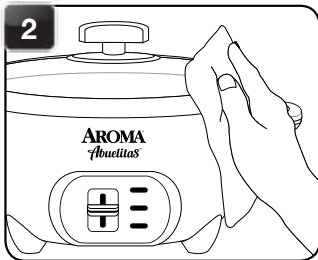
- Food should not be left on Warm for more than 12 hours.



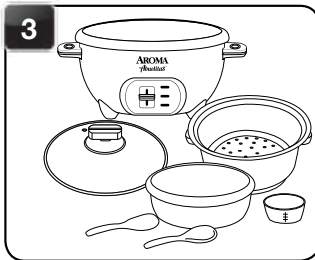
TO CLEAN



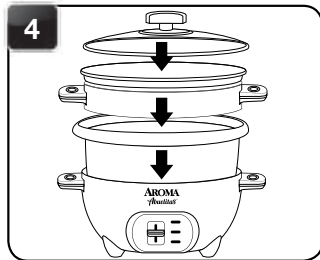
1 Hand wash inner cooking pot and all accessories or wash them in the dishwasher. Place plastic accessories on top rack of the dishwasher.



2 Wipe rice cooker body clean with a damp cloth.



3 Thoroughly dry rice cooker body and all accessories.



4 Reassemble for next use.



NOTE

- Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.
- If washing in the dishwasher, a slight discoloration to the inner pot and accessories may occur. This is cosmetic only and will not affect performance.
- Any other servicing should be performed by Aroma® Housewares. Contact Aroma® customer service at 1-800-276-6286, Monday to Friday 8:30AM-4:30PM PST.



TROUBLESHOOTING

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

Rice is too dry/hard after cooking.	If your rice is dry or hard/chewy when the rice cooker switches to WARM, 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 COOK switch. When rice cooker switches to WARM, open the lid and stir the rice to check the consistency. Repeat as necessary until rice is soft and moist.
Rice is too moist/soggy after cooking.	If your rice is still too moist or soggy when the rice cooker switches to WARM, 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 WARM for 10-30 minutes as needed, opening the lid and stirring periodically to release excess moisture.
The bottom layer of rice is browned/caramelized.	The bottom layer of cooked rice may become slightly browned and/or caramelized during cooking. To reduce browning, rice should be rinsed before cooking to remove any excess starch. Stirring rice once it switches to WARM will also help to reduce browning/caramelizing.



ABOUT RICE

Courtesy of the USA Rice Federation

Rice is the perfect foundation for today's healthier eating. It is a nutrient-dense complex carbohydrate that supplies energy, fiber, essential vitamins and minerals and beneficial antioxidants. Rice combines well with other healthy foods such as vegetables, fruits, meat, seafood, poultry, beans and soy foods.

Nearly 88% of rice consumed in the U.S. is grown in the U.S. Arkansas, California, Louisiana, Texas, Mississippi and Missouri produce high-quality varieties of short, medium and long grain rice as well as specialty rices including jasmine, basmati, arborio, red aromatic and black japonica, among others.

There are many different varieties of rice available in the market. Your Aroma® Rice Cooker can cook any type perfectly every time. The following are the commonly available varieties of rice and their characteristics:

Long Grain Rice

This rice has a long, slender kernel three to four times longer than its width. Due to its starch composition, cooked grains are more separate, light and fluffy compared to medium or short grain rice. The majority of white rice is enriched to restore nutrients lost during processing. Great for entrees and side dishes — rice bowls, stir-fries, salads and pilafs.

Medium Grain Rice

When compared to long grain rice, medium grain rice has a shorter, wider kernel that is two to three times longer than its width. Cooked grains are more moist and tender than long grain, and have a greater tendency to cling together. Great for entrees, sushi, risotto and rice puddings.

Short Grain Rice

Short grain rice has a short, plump, almost round kernel. Cooked grains are soft and cling together, yet remain separate and are somewhat chewy, with a slight springiness to the bite. Great for sushi, Asian dishes and desserts.

Brown Rice

Brown rice is a 100% whole grain food that fits the U.S. Dietary Guidelines for Americans recommendation to increase daily intake of whole grains. Brown rice contains the nutrient-dense bran and inner germ layer where many beneficial compounds are found. Brown rice is available in short, medium and long grain varieties and can be used interchangeably with enriched white rice.

Wild Rice

Wild rice is an aquatic grass grown in Minnesota and California and is a frequent addition to long grain rice pilafs and rice mixes. Its unique flavor, texture and rich dark color provide a delicious accent to rice dishes. Wild rice also makes a wonderful stuffing for poultry when cooked with broth and mixed with your favorite dried fruits.

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





ABOUT RICE

Courtesy of the USA Rice Federation

Did You Know?

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

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





RECIPES

Aroma's Favorite Green Chili Chicken & Rice

Ingredients

4 cups	rice
7 cups	low-sodium chicken broth
3 tablespoons	dried minced onion
1 teaspoon	salt
2	10-ounce can chicken breast
2	4-ounce can diced green chilies with liquid

Place all ingredients into the inner cooking pot and stir until evenly distributed. Place the inner cooking pot into the rice cooker, place the lid securely onto the rice cooker and press the COOK switch. Allow rice to cook until the rice cooker switches to WARM. Stir and serve immediately. Serves 4.

Game Day Chili Cheese Dip

Ingredients

1	small onion, chopped
2 teaspoon	vegetable oil
1	clove garlic, minced
2	15-ounce can 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

Place the onion, oil and garlic in the inner cooking pot. Press the HIGH switch 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, place the lid securely onto the rice cooker. COOK for 4 minutes. Carefully open the lid, keeping hands and face away to avoid steam, 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, or even to submit your own, visit our website at www.AromaCo.com!



RECIPES

Jambalaya

Ingredients

1 pound	spicy smoked sausage
1 pound	shrimp, peeled and deveined
2	10-ounce can chicken breast
3 cups	rice
6 cups	chicken broth
2	4-ounce can diced green chiles
4 tablespoons	Creole seasoning

Cut the smoked sausage in half, lengthwise, then into ¼" half circles. Add all ingredients to the inner cooking pot and mix well. Place inner cooking pot in the rice cooker and place the lid securely onto the rice cooker. Press the COOK switch. The rice cooker will automatically switch to WARM once the meal is ready. Serves 4.

SPANISH RICE

Ingredients

4 cups	rice
4 8oz	cans tomato sauce
4 cups	water/chicken broth
2	clove garlic, minced
2	small onion, minced
	pinch salt and pepper
2	chicken bouillon cube
2 tablespoon	cooking oil

Press the HIGH switch to begin heating up the rice cooker. Add the cooking oil and sauté uncooked rice with garlic and onion until rice is light brown. Add chicken bouillon, tomato sauce, water, and salt and pepper. Stir together and cover with lid. Press the HIGH switch down to change to COOK. Allow rice to cook until the rice cooker switches to WARM.



WARRANTY

LIMITED WARRANTY

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

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. \$20.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for a return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

This warranty does not cover improper installation, misuse, abuse or neglect on the part of the owner. Warranty is also invalid in any case that the product is taken apart or serviced by an unauthorized service station.

This warranty gives you specific legal rights, which may vary from state to state, and does not cover areas outside the United States and Canada.

AROMA HOUSEWARES COMPANY

6469 Flanders Drive

San Diego, California 92121

1-800-276-6286

M-F, 8:30 AM - 4:30 PM, Pacific Time

Website: www.AromaCo.com

SERVICE & SUPPORT

In the event of a warranty claim, or if service is required for this product, please contact Aroma® customer service toll-free at:

1-800-276-6286

M-F, 8:30AM-4:30PM, Pacific Time

Or we can be reached online at CustomerService@AromaCo.com.

For your records, we recommend stapling your sales receipt to this page along with a written record of the following:

Date of Purchase: _____

Place of Purchase: _____



NOTE

- Proof of purchase is required for all warranty claims.



GARANTÍA LIMITADA

GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza que este producto no tenga defectos en sus materiales y fabricación durante un período de dos años a partir de la fecha comprobada de compra dentro 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 \$20.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

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

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

AROMA HOUSEWARES COMPANY

6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121

1-800-276-6286

L-V, 8:30 AM - 4:30 PM, Tiempo del Pacífico

Site Web: www.AromaCo.com

NOTA



La prueba de compra es necesaria para todos los reclamos.

Lugar de compra: _____

Fecha de compra: _____

un registro escrito de lo siguiente:

Para su registro, le recomendamos grapar su recibo a esta página, junto con

O podemos ser alcanzados en línea en CustomerService@AromaCo.com.

L-V, 8:30AM – 4:30PM, Tiempo del Pacífico

1-800-276-6286

número gratuito:

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

SERVICE ET SUPPORT



RECETAS

Jambalaya

Ingredientes

- 1 libra de salchicha ahumada y condimentada
- 1 libra de camarón pelado y desvenado
- 2 lata de 10 onzas de pechuga de pollo
- 3 tazas de arroz
- 6 tazas de caldo de pollo
- 2 lata de 4 onzas de chiles verdes en cubitos
- 4 cucharas de mesa de aderezo 'Crisol'

Corte la salchicha ahumada a la mitad y a lo largo, después en semi-círculos de 1/4 de pulgada. Agregue todos los ingredientes en la desmontable desmontable y mézclelos bien. Ponga la olla desmontable en la arrozera, cierre la tapa y presione el interruptor de cocer. Cuando el platillo esté listo, la arrozera automáticamente cambiará a conservar caliente (Keep-Warm). Rinde 4 porciones.

Arroz rojo

Ingredientes

- 4 tazas de arroz
- 4 latas de 8 onzas de salsa de tomate
- 4 tazas de agua/consomé de pollo
- 2 ajo picado
- 2 cebolla picada
- 2 pizca de sal y pimienta
- 2 cubo de caldo de sabor a pollo enpolvado
- 2 cucharada de acatite para cocinar

Empuje el interruptor de temperatura alta (High) para comenzar a calentar la olla desmontable. Agregue el aceite y arroz con ajo y cebolla hasta que el arroz este dorado. Añadir el caldo de pollo, salsa de tomate, el agua y la sal y la pimienta. Mezclar y cubrir con una tapa. Pulse el interruptor de temperatura alta (High) hacia abajo al Caliente (Cook) para cambiar a cocinar. Permita que el arroz a cocinar hasta que la olla arrozera cambia a cálido (Warm).

Para más recetas de su arrozera de arroz, o incluso a presentar su propias recetas, visite nuestra página de internet al www.AromaCo.com!



Arroz con pollo y chile verde

Ingredientes

- 4 tazas arroz
- 7 tazas consomé de pollo bajo en sodio
- 3 cucharadas cebolla deshidratada picada
- 1 cucharadita sal kosher
- 2 lata de 10 onzas pechuga de pollo
- 2 lata de 4 onzas chiles verdes en cubos con líquida

Colocar todos los ingredientes en la olla desmontable y remover. Colocar la olla desmontable en la arrocera, cubrir y presione el interruptor de cocer y el indicador se iluminará. Dejar cocinar hasta que la arrocera cambie al modalidad conservar caliente (Keep-Warm). Agregar sal al gusto. Remover y servir inmediatamente como platillo principal. Rinde 4 porciones.

Salsa para untar de chili con queso, para el día de entretenimiento

Ingredientes

- 1 cebollita en trozos
- 2 cucharas de mesa de aceite vegetal
- 1 clavo de ajo picado
- 2 lata 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
- Tortillitas fritas para sopear

Coloque la cebolla, el aceite y el ajo en la olla desmontable. Presione el interruptor de cocer y fríalos 'salteado' por 3 minutos. Use una cuchara de madera larga para revolverlos suavemente mientras el ajo y la cebolla se cuecen. Agréguele el chili, la salsa, las aceitunas, el queso crema y el queso cheddar; cierre la tapa. 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 revuélva otra vez. Continúe el cocimiento hasta que la crema de untar y los quesos se hayan derretido. Cuando esté listo, sívalo en un platón grande y use tortillitas fritas para sopear. Rinde 4 porciones.



ACERA DEL ARROZ

Cortesía de la Federación de Arroz de EE.UU.

¿Sabía que?

- El arroz es el principal ingrediente básico de la dieta de más de la mitad de la población mundial.
- El arroz que se cultiva en los EE.UU. es el estándar de excelencia y representa casi el 88% del arroz que se consume en el país. Es cultivado y cosechado por agricultores locales en cinco estados centrales del sur y en California.
- El arroz no contiene sodio, colesterol, grasas trans o gluten, y tiene solamente un rastro de la grasa. Una mitad-taza de arroz contiene cerca de 100 calorías.
- La investigación demuestra que las personas que comen el arroz tienen dietas más sanas que comedores del no-arroz y comen más como las pautas dietéticas de los Estados Unidos para las recomendaciones de los americanos.
- Los granos enteros como el arroz integral reducen el riesgo de enfermedades crónicas tales como enfermedad cardíaca, diabetes y ciertos cánceres, y ayuda en la 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.

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





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



ACERA DEL ARROZ

Cortesía de la Federación de Arroz de EE.UU.

El arroz es la base perfecta para tener una alimentación más sana hoy en día. Es un carbohidrato complejo que proporciona energía, fibra, vitaminas y minerales esenciales, y antioxidantes beneficiosos para nuestro cuerpo. El arroz se puede combinar con otros alimentos saludables, como verduras, frutas, carne de res, pescado y ave, frijoles y productos derivados de la soya. Casi el 88% de arroz consumido en los EE.UU. se produce en los EE.UU. Arkansas, California, Louisiana, Tejas, Mississippi y Missouri producen las variedades de alta calidad de arroz corto, medio y largo del grano así como arroz de la especialidad incluyendo jazmín, basmati, arborio, japonica aromático y negro rojo, entre otros. Hay muchas diferentes variedades de arroz disponibles en el mercado. Su Arrocería de Aroma® puede cada vez cocinar cualquier tipo de arroz perfectamente. A continuación encontrará las variedades de arroz comúnmente disponibles y sus características:

Arroz de grano largo

El arroz de grano largo es alargado y delgado, y su longitud es de tres a cuatro veces mayor que su ancho. Dada su composición de almidón, los granos cocidos quedan más separados, ligeros y esponjosos, en comparación con el arroz de grano mediano o corto. Ideal como plato principal y acompañamiento: tazones de arroz, frituras con poco aceite, ensaladas y 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 quedan blandos y tienden a unirse, pero aun así quedan separados y algo gomosos, y dejan una sensación pegajosa al comerlos. Ideal para sushi, platos asiáticos y postres.

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 rico proporcionan un acento delicioso a los platos del arroz. El arroz salvaje también hace un relleno maravilloso para las aves de corral cuando está cocinado con caldo y mezclado con sus frutas secadas preferidas.



SOLUCIONANDO PROBLEMAS

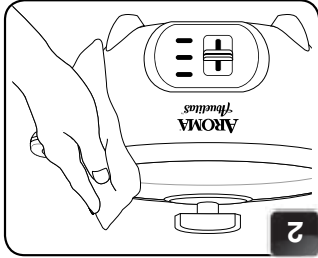
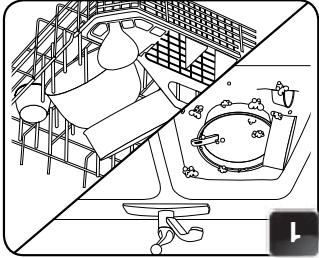
Porque las variedades de arroz pueden variar en su composición, los resultados también pueden ser diferentes. Abajo hay algunos consejos para resolver problemas para ayudarle a conseguir la consistencia deseada.

El arroz quedó demasiado seco y duro después de ser cocinado. Si su arroz quedó seco, duro y chiclososo cuando la olla 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 ½ a 1 taza de agua y revuelva. Cierre la tapa y presione el interruptor de cocer. Cuando la arroccera cambie a la modalidad de 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 olla 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 humeada 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.
--	---

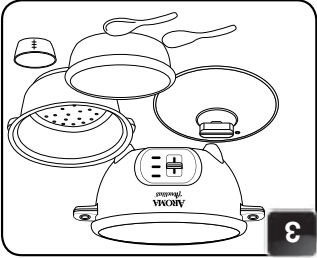


PARA LIMPIAR

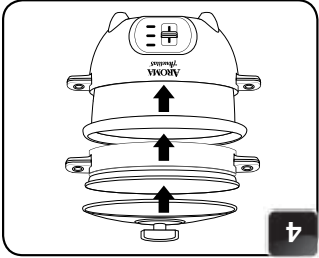
Lava la olla y todos los accesorios a mano o en el lavaplatos. Coloque los accesorios de plástico en la rejilla superior del lavaplatos.



Pásale un trapo húmedo a la parte principal del hervidor para limpiarlo.



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



Reconstrúyelo para el próximo uso.

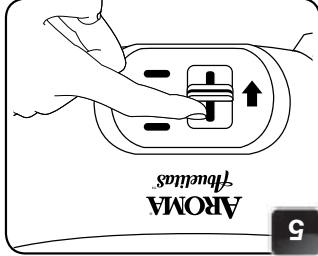


NOTA

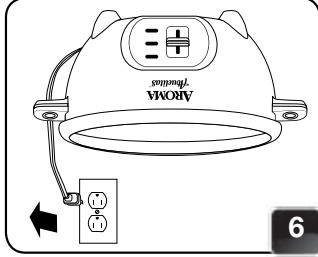
- No uses ningún producto de limpieza duro y abrasivo, ni estropajo, ni producto que no es considerado seguro para capas antiadherentes.
- Si el lavado en el lavaplatos, una ligera decoloración de la olla desmontable y los accesorios pueden ocurrir. Este es sólo cosmético y no afecta el rendimiento.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



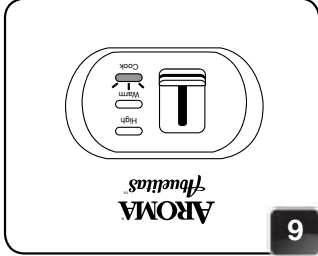
PARA COCER SOPA, CHILI O ESTOFADO (CONT.)



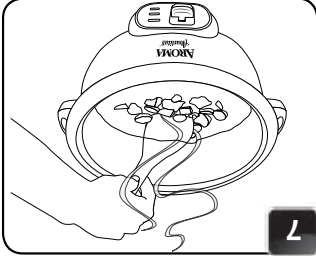
Pon el interruptor de cocinar hacia abajo para empezar a cocer al vapor.



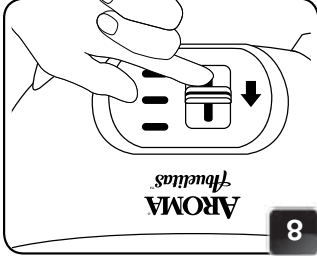
En cuanto acabas de servir la comida, apaga el hervidor por desenchufar el cordón.



La luz indicadora de cocinado (COOK) encenderá mientras la arrozera empieza a cocer.



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



En cuanto está bien cocida la comida, pon el interruptor hacia arriba para cambiar el hervidor al estado de conservar caliente (Keep-Warm).

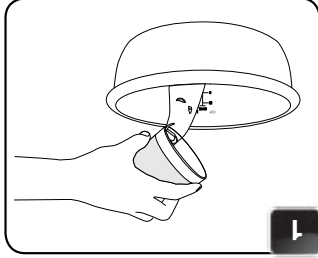


NOTA

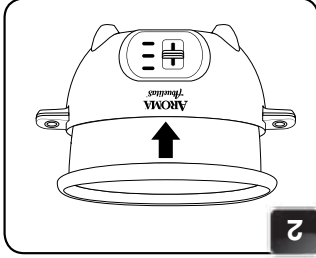
- No deje comida en el modo caliente (Warm) por más de 12 horas.



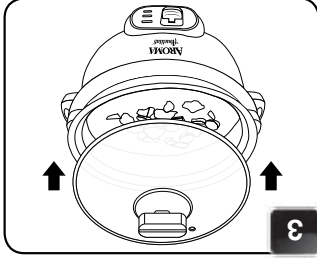
PARA COCER SOPA, CHILI O ESTOFADO



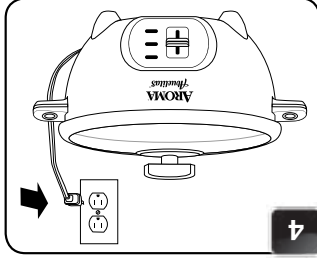
Añade los ingredientes a la olla desmontable.



Pon la olla desmontable en la arrocer



Pon la tapa de vidrio templado seguramente sobre la arrocer.



Conecta el cordón eléctrico a la arrocer. Enchufa el cordón en una salida disponible.



NOTA

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



¡CUIDADO

- La arrocer no se cambiará al estado caliente (Warm) hasta que sea evaporado todo el líquido. **Sigue cuidadosamente la receta y no dejes la arrocer sin vigilar.**



TABLAS DE COCER AL VAPOR

Aroma® recomiendan utilizar 2 tazas de agua con la taza de medir provista cuando cocinar al vapor.

Tabla para cocer al vapor las carnes

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



CONSEJOS UTILES

- Puesto que absorben poca agua la mayoría de los vegetales, **no 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 servir. 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.

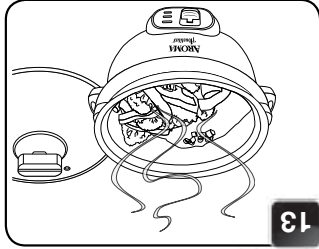


NOTA

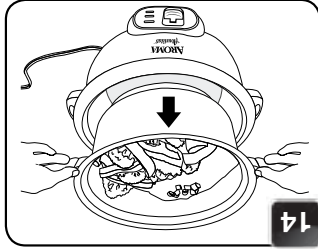
Tabla para cocer al vapor los vegetales

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

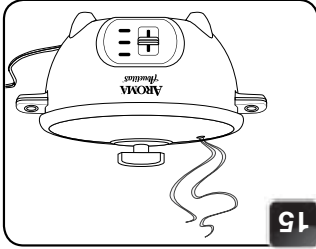
PARA COCER AL VAPOR LA COMIDA Y COCER ARROZ SIMULTÁNEAMENTE (CONT.)



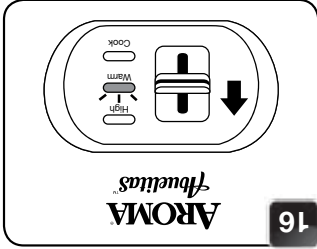
13 Abre cuidadosamente la tapa para probar la comida si esté cocida.



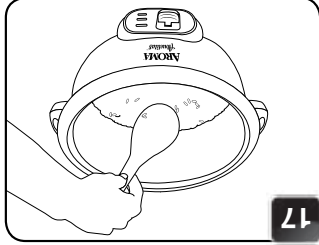
14 Si esta cocida la comida, quita la bandeja.



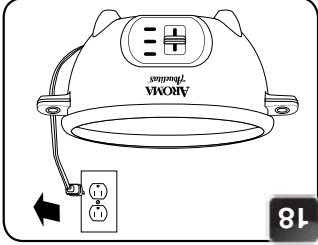
15 Deja que continúe cocinando el arroz.



16 Cuando esté listo, el interruptor de cocinar le dará la vuelta y cambiar al conservar caliente (Keep-Warm).



17 Agita el arroz con la pala de servir para distribuir cualquier humedad que quede.



18 En cuanto acabas de servir el arroz, apaga la arrocera por desenchufar el cordón.

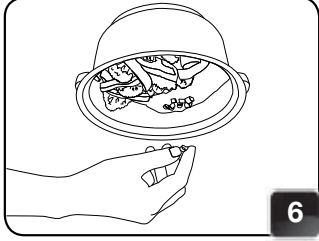


NOTA

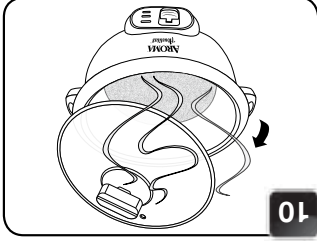
- No deje arroz en el modo caliente (Warm) por más de 12 horas.

PARA COCER AL VAPOR LA COMIDA Y COCER ARROZ SIMULTÁNEAMENTE

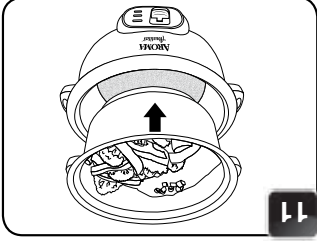
Sigue los pasos 1 a 8 de "Para cocer arroz" que empiezan en la página 6.



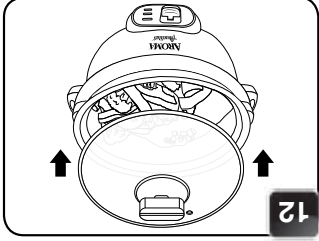
Pon comida para cocer al vapor en la bandeja de vapor.



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



Pon la bandeja de vapor en la arrocera.



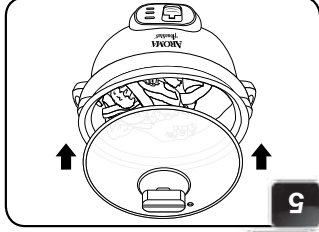
Pon de nuevo la tapa seguramente sobre la arrocera.



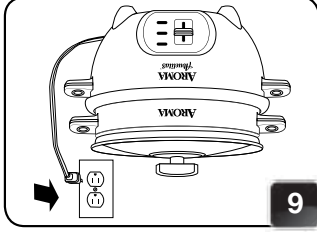
NOTA

- No trates de cocer más de 4 tazas de arroz (crudo) si cueces al vapor y cueces arroz simultáneamente.
- Para los tiempos de cocer al vapor, lee las tablas de cocer al vapor para carnes y vegetales en la página 15. Lee las "Tablas de medidas arroz/agua" en página 10 para los tiempos de cocer aproximados arroz.

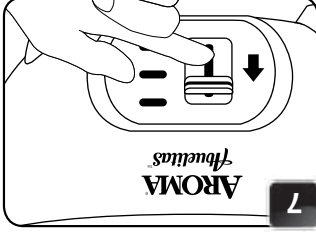
PARA COCER AL VAPOR (CONT.)



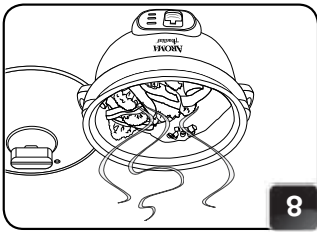
Pon la tapa de vidrio templado seguramente sobre la arrocera.



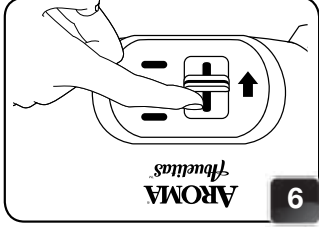
Enchufa el cordón en una salida disponible.



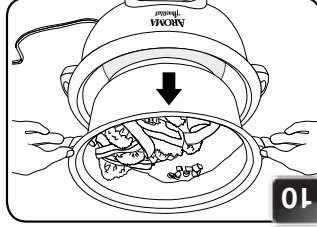
Pon el interruptor de cocinar hacia arriba para empezar a cocer al vapor.



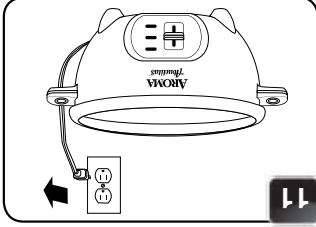
En cuanto se acaba el tiempo de cocer al vapor recomendado, abre cuidadosamente la tapa y prueba la comida si esté cocida.



Si está bien cocida la comida, pon el interruptor hacia arriba para cambiar el arroz a al estado de conservar caliente (Keep-Warm).



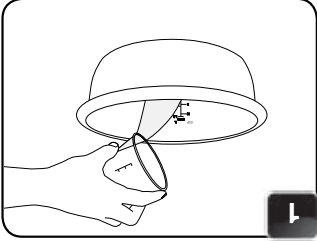
Para prevenir que queme la comida, quítala inmediatamente una vez que esta cocida.



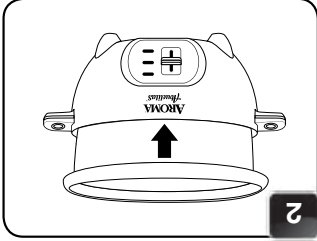
Desenchufa el cordón de la arrocera si no lo usas.



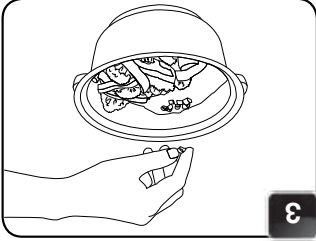
PARA COCER AL VAPOR



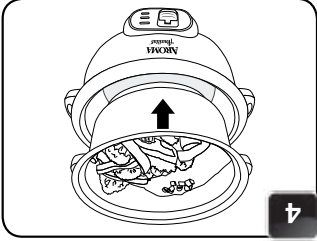
Con la taza de medir, añade 2 tazas de agua en la olla desmontable.



Pon la olla desmontable en la arroceras.



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



Pon la bandeja de vapor en la arroceras.



NOTA

- Si muy poca agua se añade, la arroceras se cambiará al modo conservar caliente (Keep-Warm) antes de tiempo.
- 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.



- Se puede poner las comidas más pequeñas sobre un plato refractario, y después se puede ponerlo sobre 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 inferior de la bandeja de vapor. Para obtener los mejores resultados, se recomienda perforaciones pequeñas en el papel o el papel de aluminio. Para los tiempos de cocer al vapor y los volúmenes de agua recomendados, lee las tablas de cocer al vapor para carnes y vegetales en la **página 15**.



TABLAS DE MEDIDAS ARROZ/AGUA

Arroz integral

ARROZ CRUDO	LÍNEA ADENTRO DE LA OLLA	ARROZ COCIDO	TIEMPOS DE COCINAR
2 Tazas	Línea 2	4 Tazas	18-23 Min.
3 Tazas	Línea 3	6 Tazas	21-26 Min.
4 Tazas	Línea 4	8 Tazas	24-29 Min.
5 Tazas	Línea 5	10 Tazas	27-32 Min.
6 Tazas	Línea 6	12 Tazas	30-35 Min.
7 Tazas	Línea 7	14 Tazas	33-38 Min.
8 Tazas	Línea 8	16 Tazas	35-42 Min.
9 Tazas	Línea 9	18 Tazas	37-44 Min.
10 Tazas	Línea 10	20 Tazas	40-47 Min.

Arroz blanco

ARROZ CRUDO	ARROZ INTEGRAL AGUA CON LA MEDIDA	ARROZ COCIDO	TIEMPOS DE COCINAR
2 Tazas	3 Tazas	4 Tazas	28-33 Min.
3 Tazas	4½ Tazas	6 Tazas	32-37 Min.
4 Tazas	5½ Tazas	8 Tazas	36-41 Min.
5 Tazas	6¾ Tazas	10 Tazas	40-45 Min.
6 Tazas	8 Tazas	12 Tazas	44-49 Min.
7 Tazas	9¾ Cups	14 Tazas	48-53 Min.
8 Tazas	10¾ Cups	16 Tazas	52-57 Min.
9 Tazas	11¾ Cups	18 Tazas	56-61 Min.

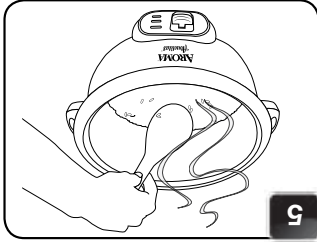


NOTA

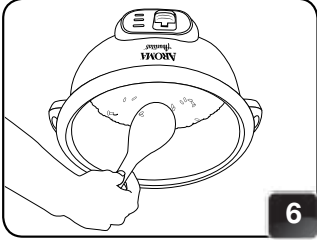
- El arroz integral demora más en cocinar que el arroz blanco debido a las capas extras de los granos de trigo. **Las líneas de medir en la olla interior se aplican solamente al arroz blanco.** Vea a la tabla de medidas para instrucciones especiales para cocinar arroz integral.
- El arroz integral, salve 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 arrocera es 10 tazas de arroz crudo (9 tazas arroz integral)** que se equivale a 20 tazas de arroz cocido (18 tazas si ese arroz integral). No ponga más que 10 tazas de arroz crudo (9 tazas si es arroz integral) en la olla desmontable.



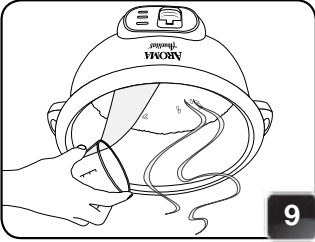
COCINAR ARROZ FRITO (CONT.)



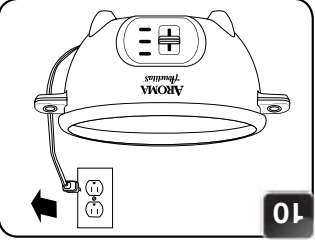
Usando la espátula de madera ,
revuelva ingredientes hasta que
estén doradas a el nivel deseado



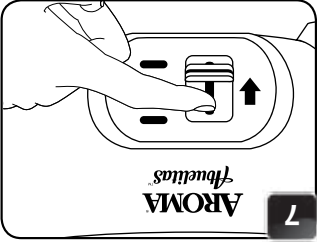
Para mejores resultados, agita el arroz
con la pala de servir para distribuir
cualquier humedad que quede.



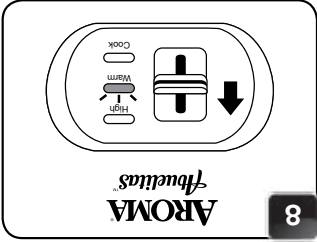
Agregue el agua y cualquier
ingrediente adicional a la olla
desmontable.



En cuanto acabas de servir el arroz,
apaga la arrocera por desenchufar
el cordón.



Pon el interruptor de cocinar hacia
abajo (COOK) para empezar a cocer.



Cuando esté listo, el interruptor de
cocinar le dará la vuelta y cambiar al
conservar caliente (WARM).



NOTE

- No deje arroz en el modo
conservar caliente (Keep-Warm)
por más de 12 horas.
- La espátula de servir incluida
no está diseñada para la alta
temperatura.



NOTA

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

CONSEJOS
ÚTILES

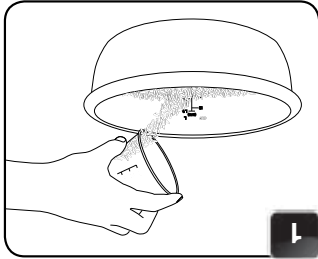


- Si pierde la taza de medir, una taza de .75 norma de EE.UU. es un reemplazo exacto.
- Para agregarle una dimensión extra de sabor al arroz, trate de sustituirlo con una variedad de su caldo de carne o de verduras favoritos; el índice porcentual de caldo/arroz debe de ser el mismo que el de agua con 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 10**.

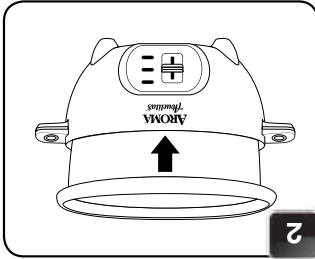
PARA COCER ARROZ FRITO



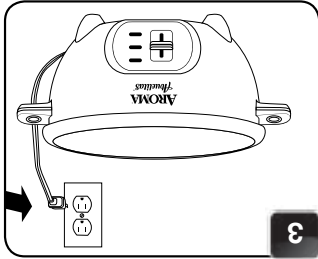
Por usar la taza de medir provista, añade arroz a la olla desmontable.



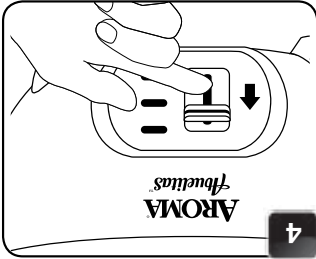
Pon la olla desmontable en la arrocera.



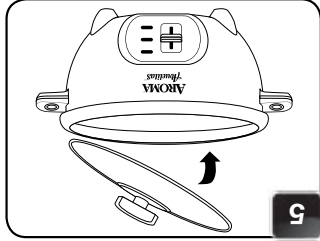
Enchufa el cordón en una salida disponible.



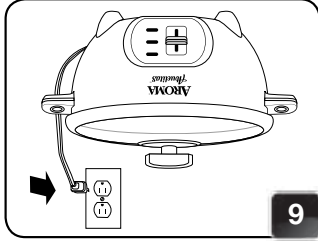
Pon el interruptor de cocinar hacia temperatura alta (HIGH) para empezar a cocer al vapor.



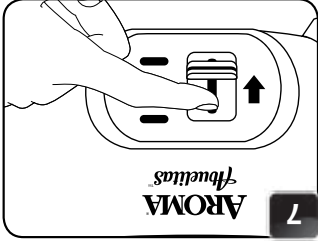
PARA COCER ARROZ (CONT.)



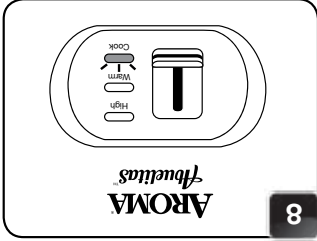
Pon la tapa de vidrio templado seguramente sobre la arrocera.



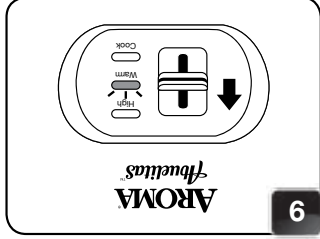
Enchufa el cordón en una salida disponible.



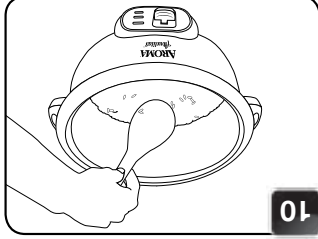
Pon el interruptor de cocinar hacia abajo (COOK) para empezar a cocer.



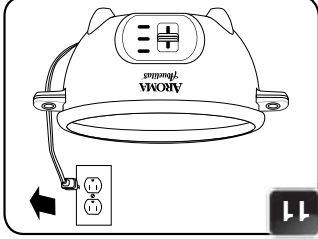
La luz indicadora de cocinado (COOK) encenderá mientras el hervidor empieza a cocer el arroz.



Cuando esté listo, el interruptor de cocinar le dará la vuelta y cambiar al conservar caliente (WARM).



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



En cuanto acabas de servir el arroz, apaga la arrocera por desenchufar el cordón.

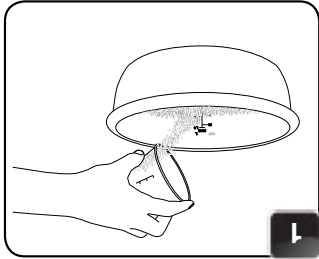


- No deje arroz en el modo Warm por más de 12 horas.

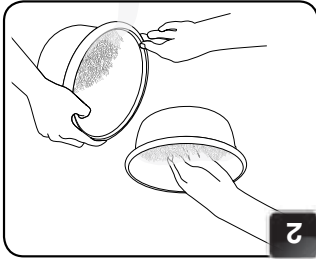


PARA COCER ARROZ

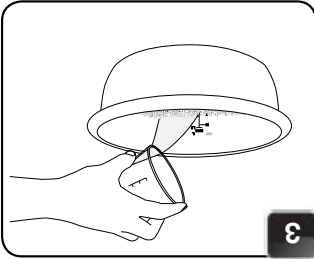
Por usar la taza de medir provista, añade arroz a la olla desmontable.



Enjuaga el arroz para quitar el almidón excedente. Cuéialo.

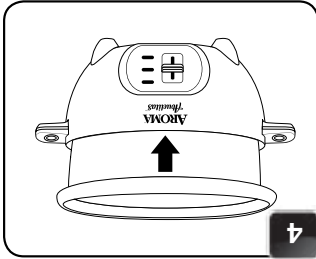


Llena la olla desmontable con agua hasta la línea que corresponde al número de tazas de arroz que quieres cocer.*



*Debido a las capas extras de salvado, el arroz integral necesita más agua. Consulta la "Tabla de medidas arroz/agua" en la **página 10** para los volúmenes de agua.

Pon la olla desmontable en la arrocera.



NOTA

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



CONSEJOS ÚTILES

- Si 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 10**.

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 la tapa y los accesorios todos los accesorios en agua tibia y jabonosa. Enjuágalos y sécalos bien.
5. Quitar la olla desmontable de la arroceras y lavarla en agua tibia y jabonosa. Enjuágala y sécala bien.
6. Pásale un trapo húmedo a la parte principal de la arroceras para limpiarlo bien.

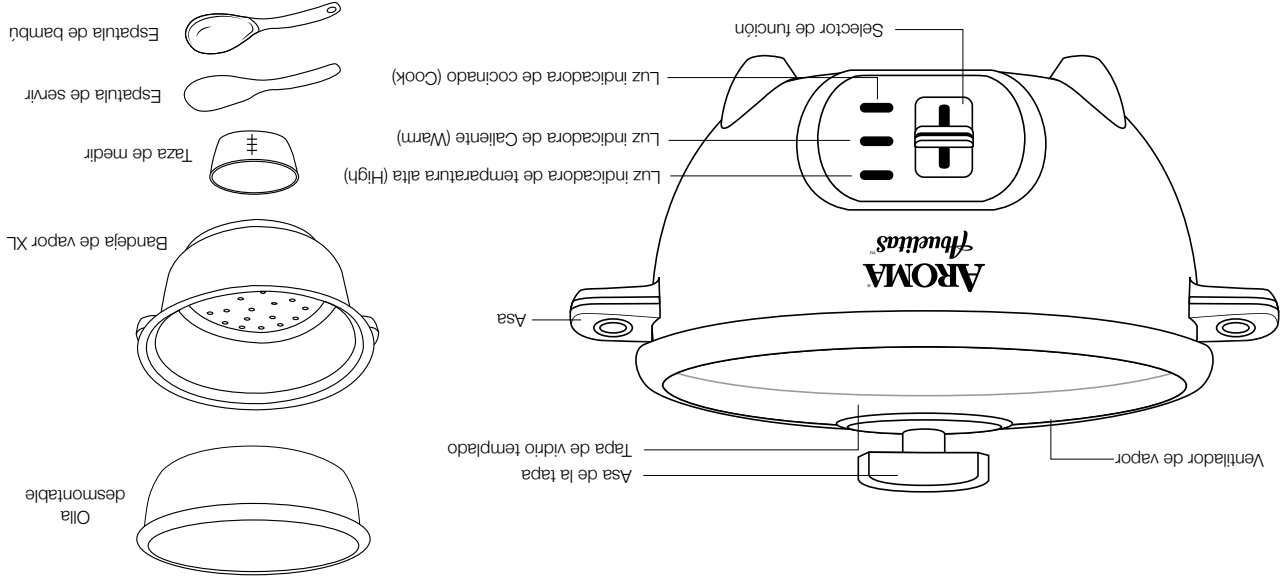


NOTA

- No uses ningún producto de limpieza abrasivo ni estropajo.
- No sumerjas ni la base del hervidor, ni el cordón, ni el enchufe en agua en ningún momento.



IDENTIFICACION DE LAS PARTES



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



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 DOMESTICO.

IMPORTANT SAFEGUARDS (CONT.)



13. Cuando utilice el aparato conteniendo arroz, aceite caliente o otros líquidos, úselo con mucha precaución.
14. No toque, cubra u obstruya el ventilador de vapor situado en la parte superior de su olla de presión, ya que el calor es extremo y le puede escaldar.
15. Úsese solo con un enchufe eléctrico de 120V AC (corriente alternativa).
16. Siempre desconecte el enchufe de la pared, nunca jale el cordón.
17. Su arrocera debe de operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos en funcionamiento. Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos esto puede: bien dañar al aparato o bien causar que este no funcione adecuadamente.
18. Cerciórese siempre que el exterior de la olla desmontable esté seca antes de ser usada. Si la olla se regresa mojada a la olla puede dañar al aparato o provocar que no funcione apropiadamente.
19. Use precaución extrema cuando abra la tapa y durante, o inmediatamente después, de cocinar. El vapor ardiente puede escapar y causar serias quemaduras.
20. No deje el arroz en la olla desmontable por más de 12 horas cuando la función esté en caliente (WARM).
21. Para prevenir y evitar daño o deformación no se use la olla desmontable en una estufa u hornilla.
22. Para evitar el riesgo de un choque eléctrico cocine solo en la charola interior removible que le ha sido proporcionada.
23. Este aparato es solamente para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

1. **Importante: Antes de usarse por favor lea todas las instrucciones cuidadosamente.**
2. No toque las superficies calientes, utilice las manijas o las perillas.
3. Úsese solo en superficies secas, planas y resistentes al calor.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cordón, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido. Vea las instrucciones para limpieza.
5. Si el aparato es usado por niños, o cerca de ellos, se recomienda una estrecha supervisión.
6. Desconéctese del enchufe cuando no esté en uso y antes de lavarse. Permita que el aparato se enfríe antes de agregarle o quitarle piezas.
7. No se opere ningún aparato con un cordón o enchufe dañado, o bien cuando haya funcionado defectuosamente. Por favor contacte a 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 deseado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



Felicidades por comprar Abuelitas, la arrocerera y vaporera de Aroma®! En cualquier momento, usted estará preparando arroz fantástico, de arroz tradicional, con el toque de un botón! Ya sea que el grano sea largo, mediano o corto, esta máquina está calibrada especialmente para cocinar todas las variedades de arroz, incluyendo el arroz integral difícil de cocinar, con un esponjado perfecto.

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

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

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

www.AromaCo.com

Para más información acerca de su arrocerera o el servicio del producto, recetas y soluciones de otros electrodomésticos, por favor visítenos en línea en

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

1-800-276-6286

www.AromaCo.com

©2015 Aroma Housewares Company

Todos los derechos reservados.



AROMA®

La arrocera # 1 en América

Manual de instrucciones

Abuelitas Arrocera Especial | Vaporera XL

Para Modelos:
SRC-1020-1T
SRC-1020-1RT
SRC-1020-1BT
SRC-1020-1ORT



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



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



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