

AROMA®

One-Touch, 7-Cup Rice Cooker & Food Steamer

Instruction Manual



Manual de instrucciones
Arrocera/Vaporera

AROMA®



Congratulations on your purchase of the **AROMA** One-Touch 7-Cup Rice Cooker and Food Steamer!

Here at Aroma we've mastered the art of cooking perfect, fluffy rice at the touch of a button, so you won't have to. In the Aroma rice cooker, cooking terminates automatically and switches to the convenient "Keep-Warm" mode, so you don't have to watch the clock or worry about over cooking your rice. This versatile appliance also steams vegetables, meats and fish, and it will even cook soups or stock.

Ideal for preparing nutritious, well-balanced meals, the steaming method locks in food's natural flavor, moisture and nutrients without the use of added oils or fat. Because we believe that healthy meals should also be convenient, this rice cooker cooks entire meals in one simple step - steaming meat or vegetables as it cooks rice - saving you time and energy.

This manual contains instructions on using your new rice cooker as well as some additional information about rice. For recipe suggestions or for new home appliance ideas, 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

© 2008 Aroma Housewares Company All rights reserved.

Felicitaciones en su compra de **AROMA** Uno-Toca Arrocera y Vaporera de 7 tazas!

Aquí en Aroma hemos dominado el arte de cocinar arroz velloso y perfecto con solo un botón para que usted no tenga que hacer trabajo. Con el 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.

Ideal para preparar comida nutritiva y bien equilibrada, el método de vaporar encierra el sabor, la humedad y los nutrientes de su comida sin el uso de grasa o aceite. Porque nosotros creemos que la comida sana debe ser conveniente, esta arrocera cocina comidas enteras en solo un paso simple - hace carne o verduras a la vez que cocina arroz - le ahorra tiempo y energía para usted.

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 visítanos en línea a www.AromaCo.com.

Publicada 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.

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

1. Importante: Lea cuidadosamente todas las instrucciones de seguridad antes de comenzar a usar el aparato por primera vez.
2. No toque las superficies calientes. Utilice para ello los mangos o las perillas.
3. Use el aparato sobre una superficie nivelada, seca y resistente al calor.
4. Para protegerse y evitar un choque eléctrico, no sumerja en agua o en cualquier otro líquido el cordón, la clavija o el aparato mismo.
5. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
6. Asegúrese de que el aparato esté apagado Off, cuando no se esté usando, antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarlo.
7. 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.
8. No utilice aditivos o accesorios que no sean surtidos o recomendados por el fabricante. Las partes incompatibles crean un peligro.
9. No se use en exteriores.
10. No deje que el cordón cuelgue sobre la orilla de la mesa o del mostrador ni toque las superficies calientes.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de una rejilla de gas o eléctrica encendida ni dentro de un horno.
12. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
13. Se deberán tomar precauciones extremas al mover el aparato cuando contenga arroz u otros líquidos calientes.
14. 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. Úsele únicamente con una toma corriente AC de 120V.
16. Siempre desconecte desde la base de la tomacorriente de la pared. Nunca jale del cordón.
17. La olla arrocera 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 esté seca por la parte de afuera antes de usarla. Si la cacerola para cocinar se mete húmeda en la olla arrocera, esto dañará al producto, ocasionando que no funcione bien.
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 podrá 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Important: Read all instructions carefully before first use.
2. Do not touch hot surfaces. Use 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. Contact Aroma customer service 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 scalding.
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

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

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

This appliance is for household use only.

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.

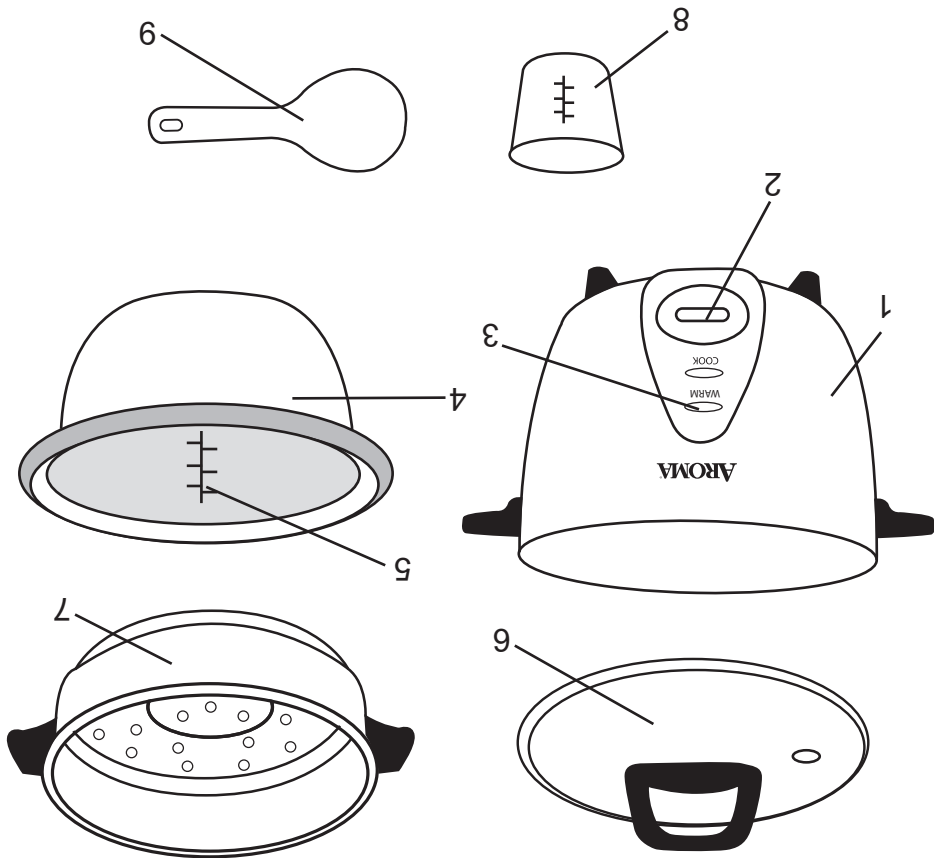
POLARIZED PLUG



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:
 - a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.
3. If a longer extension cord is used:

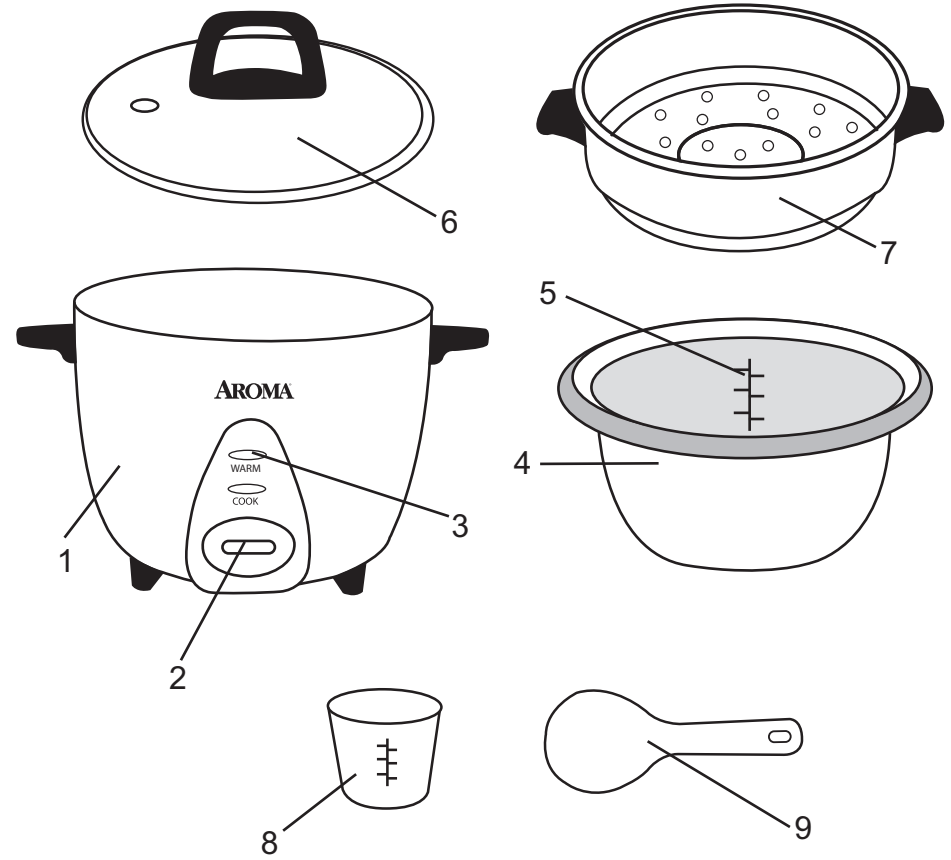
SHORT CORD INSTRUCTIONS

IDENTIFICACION DE LAS PARTES



1. Olla exterior
2. Interruptor de cocer
3. Luces indicadoras
4. Olla interior
5. Líneas de medida para el agua
6. Tapadera de vidrio
7. Charola de vapor
8. Taza de medir
9. Cuchara para arroz

PARTS IDENTIFICATION



1. Rice Cooker Body
2. Power Switch
3. Indicator Lights
4. Inner Pot
5. Water Measurement Lines
6. Glass Lid
7. Steam Tray
8. Measuring Cup
9. Rice Paddle

INSTRUCCIONES DE USO

Lea cuidadosamente las instrucciones antes de usar este aparato:

1. Lea todas las instrucciones y medidas importantes de seguridad.
2. Retire todos los materiales de empaque y asegúrese de que 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 los accesorios y la tapadera de vidrio con agua tibia y jabón. Enjuáguelos y séquelos completamente.
5. Saque la olla interior de la olla arrocera y lávela con agua tibia y jabón. Enjuáguela y séquela totalmente antes de volverla a poner dentro de la olla.
6. Limpie el cuerpo de la olla con una toalla húmeda.

- **No utilice limpiadores abrasivos ni fibras para tallar.**
- **En ningún momento sumerja en agua o algún otro líquido, la base de la olla arrocera, el cordón ni 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.
2. Enjuague el arroz dentro de un recipiente hasta que el agua salga relativamente clara. Agruege 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.
4. Si desea obtener un arroz más suave, déjelo remojando de 10 a 20 minutos.
5. Asegúrese de que el exterior de la olla está completamente limpio y seco. Coloque la olla interior en el cuerpo del aparato. Es importante que no hay 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 hacia abajo, al modo de cocinar ("cook"). El foco indicador se encenderá. Una vez terminado el cocimiento, la arrocera cambiará al modo de calentamiento y el foco indicador 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.

¡CUIDADO!

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.

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

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 equal to roughly ¾ of a standard U.S. cup (240mL).**
2. Rinse rice in a separate container until the water becomes relatively clear.
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. For added convenience, a Rice/Water Measurement chart is located on **page 7** of this instruction manual.
5. For softer rice, allow rice to soak for 10-20 minutes.
6. Making sure that the exterior of the inner pot is clean, dry and free of debris, set the inner pot in the rice cooker. Place the lid over the top and plug the power cord into a wall outlet.
- * To avoid loss of steam and longer cooking times, do not open the lid at any point during the cooking process.

7. Press down on 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 lid. This will ensure that rice is cooked thoroughly.
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.

CAUTION!

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 cooker.

HOW TO USE

Para cocer sopas y guisados:

1. Agregue 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.

Para cocer alimentos al vapor:

1. Coloque la rejilla para vapor dentro de la olla interior.
2. Coloque los alimentos en la rejilla, si es que caben allí, o póngalos en un tazón a prueba de calor y luego coloque el tazón sobre la rejilla dentro de la olla arrocera.
3. Agregue la cantidad de agua deseada a la olla interior. En las **páginas 8 (para vegetales) y 9 (para carne)** aparece unas guías útiles para cocer al vapor.
4. Asegúrese de que la superficie exterior de la olla está completamente seca y limpia. Coloque la olla interior en el cuerpo de la arrocera y ponga la tapadera de vidrio encima de la arrocera.
5. Presione el interruptor hacia abajo, al modo de cocimiento ("cook").
6. Cuando haya terminado el cocimiento al vapor, la arrocera 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.
7. La arrocera permanecerá al modo de calentamiento hasta que el enchufe sea desconectado de la tomacorriente. Siempre desenchufe la arrocera después de usarla.

CONSEJOS ÚTILES:

1. Enjuague el arroz para quitarle el exceso de salivado y almidón. Esto evita 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) antiadherente al fondo de la olla interior antes de agregar el arroz.
3. La tabla es sólo una guía general de medición. Puesto que existe una gran variedad de clases de arroz en el mercado (véase Acerca del Arroz en la **página 11**), las medidas de arroz/agua pueden variar ligeramente.

HOW TO 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 until ready, stirring often.
4. When soup is finished cooking, lift up the power switch to use the "Keep-Warm" mode. The "Warm" light will illuminate.
5. 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.

To Steam Food:

1. When steaming only, add the appropriate amount of water to the inner pot according to the food to be cooked. Convenient steaming guides have been provided on **page 8 and 9** for reference.
2. Place food into the steam tray. Smaller foods may be placed in a heat-proof dish and then placed into the steam tray.
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 on to the inner pot. Place the lid over the top and plug the power cord into a wall outlet.
4. Press down on 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.

HELPFUL HINTS:

1. Rinse rice before placing 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. The chart on **page 7** is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available (see *About Rice* on **page 11**), rice/water measurements may vary slightly.

Para cocinar arroz y cocer al vapor a la vez:

Una de las funciones más convenientes de este arrocera es la capacidad de cocer arroz y vaporar alimentos simultáneamente. Es ideal para cocinar comidas completos deliciosos en una sola olla.

1. Agruege el arroz e el agua a la olla interior. No intentar cocer más que 5 tazas de arroz (crudo) si 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 presione el interruptor hacia abajo.
3. Use las tablas de referencia para vegetales (**página 8**) y para carne (**página 9**) 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 los vegetales en la rejilla para vaporar. Abre la tapa con mucho cuidado porque vapor caliente se escapará. Coloque la rejilla para vaporar en la olla interior.
5. Cierra la tapa y permite que continúe cocinando.
6. Una vez que los alimentos han cocidos por el tiempo necesario, abre la tapa **con mucho cuidado**. El vapor caliente se escapará. Remueva la bandeja para vaporar, **con cuidado por que estará caliente**, y asegúrese de que los alimentos estén listos.
7. Cierra la tapa y permite que el arroz cocine hasta que esté terminado. La arrocera soñará y cambiará automáticamente al modo de 'WARM' (calentar).



NOTA:

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.



PRECAUCIÓN:

- No abra la tapa cuando la olla está en uso si no es necesario.
- Si la olla para cocer está mojada y se coloca nuevamente en la olla interior, causará daños y fallas al producto.

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 5 cups (uncooked) of rice if trying to use the steam tray simultaneously. The steam tray will not fit properly once rice cooks.**
2. Place the inner pot into the unit and begin to cook the rice.
3. Refer to the steaming guides for vegetables (**page 8**) or meat (**page 9**) 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 rice cooker.
5. Close the lid and allow the cooker to resume cooking.
6. Once food has been steamed for the appropriate 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.
7. Close the lid of the rice cooker and allow rice to cook until done. When the rice is ready it will automatically switch to "Keep-Warm" mode. 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.**
8. The rice cooker will remain on "Keep-Warm" mode until it is unplugged. **Be**



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 so that steamed food does not grow cold or become soggy before the rice is ready.



CAUTION:

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

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 |

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 |

* Due to the extra water needed to cook brown rice, the maximum amount of brown rice that may be cooked at one time is 5 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 7 cups of uncooked rice (5 cups if brown rice) into this appliance at one time. The maximum capacity of this unit is 7 cups raw rice (5 cups if brown rice) which yields 14 cups of cooked rice (10 cups brown rice).

GUIAS DE COCCION

Tabla de medidas de arroz blanco:

| ARROZ COCIDO | ARROZ BLANCO LINEA ADENTRO DE LA OLLA | ARROZ BLANCO AGUA CON LA MEDIDA | ARROZ CRUDO |
|--------------|---------------------------------------|---------------------------------|-------------|
| 4 Tazas | Línea 2 | 2-1/2 Tazas | 2 Tazas |
| 6 Tazas | Línea 3 | 3-1/2 Tazas | 3 Tazas |
| 8 Tazas | Línea 4 | 4-1/2 Tazas | 4 Tazas |
| 10 Tazas | Línea 5 | 5-1/2 Tazas | 5 Tazas |
| 12 Tazas | Línea 6 | 6-1/2 Tazas | 6 Tazas |
| 14 Tazas | Línea 7 | 7-1/2 Tazas | 7 Tazas |

Tabla de medidas de arroz integral:

| ARROZ COCIDO | ARROZ INTEGRAL AGUA CON LA MEDIDA | ARROZ CRUDO |
|--------------|-----------------------------------|-------------|
| 4 Tazas | 3 Tazas | 2 Tazas |
| 6 Tazas | 4-1/4 Tazas | 3 Tazas |
| 8 Tazas | 5-1/2 Tazas | 4 Tazas |
| 10 Tazas | 6-3/4 Tazas | 5 Tazas |

* Debido a la agua adicional que se requiere con el arroz integral, la capacidad máxima para arroz integral es de 5 tazas.

! INSTRUCCIONES ESPECIALES:

- El arroz integral demora más en cocinar que el arroz blanco debido a las capas extra 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 arrocera es 7 tazas de arroz crudo (5 tazas de arroz integral) que se equivale a 14 tazas de arroz cocido (10 tazas si es arroz integral). No ponga más que 7 tazas de arroz crudo (5 tazas si es arroz integral) en la olla interior.

Tabla para cocer al vapor:

| VEGETAL | CANTIDAD DE AGUA | TIEMPO DE COCIMIENTO |
|------------|------------------|----------------------|
| 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 |
| Maiz | 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 |

! 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. 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.
3. La altura, la humedad y la temperatura exterior afectarán los tiempos de cocción.
4. La tabla de cocción al vapor es sólo para propósitos de consulta. El tiempo real de cocción puede variar.

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

VEGETABLE STEAMING CHART:

COOKING GUIDE

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. Whenever 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.
3. Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
4. The steaming chart is for reference only. Actual cooking time may vary.

COOKING GUIDE

MEAT STEAMING CHART:

| Meat | Amount of Water | Steaming Time | Safe 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° |



HELPFUL HINTS:

1. Steaming times may vary depending upon 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 the meat is adequately cooked.

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 vacca | 2-1/2 Tazas | En su punto = 15 Min. Bien hecho = 20 Min. Muy hecho = 23 Min. | 160° |

¡SUGERENCIAS ÚTILES:

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 cocida a la adecuadamente antes de servir. Si está poco hecho, agregue más agua a la olla interior y repite el proceso hasta que esté lista.

1. Antes de limpiar su arrocera, desconéctela y permíte que se enfríe.
 2. Retire la tapadera y la olla interior de la arrocera y lávelas con un poco de agua caliente y jabonoso. Enjuáguelas y séquelas completamente con un trapo limpio.
 3. Lave la taza para medir y la cuchara con agua tibio y jabonoso. Enjuáguelas y séquelas completamente.
 4. Limpie el exterior de su arrocera con un trapo húmedo. Nunca se use limpiadores abrasivos. Nunca use ningún tipo de metal para limpiar la olla porque hará daño la superficie de la olla. Nunca sumerja ningún parte de la arrocera en agua.
 5. Para limpiar el anillo de calentamiento, use un trapo húmedo para remover residuos. Permita que seque completamente antes de volver a usarlo. Mantenga su aparato libre de objetos extraños para que su producto funcione bien.
 6. Cualquier otro consejo de servicio diferente sobre la limpieza debe ser hecho por un representante autorizado por Aroma. Puede llamarnos lunes a viernes, 8:30-5:00 PM, tiempo Pacífico a (800) 276-6286.
- **NO use limpiadores o productos abrasivos.**
 - **NO se lave este electrodoméstico lavaplatos. NO se lave la olla interior en el lavaplatos.**

1. Always unplug the unit and allow to cool completely before cleaning.
 2. Remove the lid and the inner pot and wash with warm, soapy water. Do not use abrasive cleaners or scouring pads. Rinse and dry thoroughly.
 3. To clean the measuring cup and rice spatula, use warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry.
 4. Clean the exterior of the rice cooker with a damp cloth. Never use any abrasive cleaners or any type of metal when cleaning because it will damage the surface. Never submerge any part of the rice cooker itself in water.
 5. To clean the heating plate and thermo-control plate, use a damp cloth to remove any dirt or residue. Be sure to dry all parts thoroughly before using again.
 6. Any other tips or questions concerning the cleaning or functioning of your rice cooker should be directed to an authorized representative of Aroma. You can call toll free Monday-Friday, 8:30-5:00 PM, Pacific Standard Time at (800) 276-6286.
- Ø **Do not use harsh abrasive cleaners or products.**
 - Ø **This appliance is NOT dishwasher safe. Inner pot is NOT dishwasher safe.**

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, Luisiana, Tejas, Mississippi y Missouri producen las variedades de alta calidad de arroz corto, mediano y largo del grano así como arroz de la especialidad incluyendo jasmín, basmati, arborio, japonica aromático y negro rojo, entre otros.

Hay muchas diferentes variedades de arroz disponibles en el mercado. Su Arrocera de Aroma® puede cada vez 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 E.E.U.U. 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 delicioso 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 granolaro 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.

Arroz de grano largo

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

Arroz de grano mediano

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

Arroz de grano corto

El arroz de grano corto es más relleno, corto y casi redondeado. Los granos cocidos quedan blandos y tienden a separarse, pero una vez separados y aligados se comportan como un arroz pegajoso al comerlos. Ideal para sushi, platos asiáticos y postres.

ABOUT RICE *Courtesy of the USA Rice Federations*

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

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

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

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

Long Grain Rice

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

Medium Grain Rice

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

Short Grain Rice

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

Brown Rice

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

Wild Rice

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

¿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.

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.

1. Para cocinar arroz con el sabor de pollo o carne, añada 2 cubos de caldo de pollo o carne al agua antes de empezar el proceso de cocinar.
 2. Recuerde que el arroz viejo pierde humedad y requiere más agua para cocinar, así que siempre use arroz fresco...!Haga una diferencial!
 3. El arroz sobrante no tiene que ser tirado - es perfecto para arroz frito, sopas o caldos.
 4. Recuerde dejar que el arroz se enfríe antes de almacenarlo en el refrigerador.
 5. Cuando desee recalentar el arroz, añada 2 cucharas de agua por cada taza de arroz y recaliente con su arrocera de Aroma.
 6. Cuando se está cocinando el arroz, no abra la tapa porque mucho de la humedad necesaria se escapará y retrasará el proceso de cocinar.
 7. El arroz marrón debe ser almacenado en la refrigerador para que mantenga su buen estado - requiere la temperatura de 55°.
 8. Para el arroz blanco y otras variedades, almacénalos en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco para que dure por más tiempo.
- Para consejos sobre recetas o ideas para nuevos aparatos para su hogar, por favor visítanos en línea a www.Aromaco.com.

MORE TIPS FROM AROMA

1. For chicken or beef flavored rice, add 2 cubes of chicken or beef bouillon to the water for before beginning the cooking process.
2. Remember that old rice loses moisture and requires more water to cook, so always use fresh rice...it makes a difference!
3. Leftover rice doesn't have to be thrown away - it works great for fried rice, soups or broths.
4. Remember to let rice cool before storing it in the refrigerator. This will help to eliminate excess condensation.
5. When reheating rice, add 2 tablespoons of water for each cup of rice and reheat using your Aroma rice cooker.
6. When cooking rice, remember not to open the lid as a lot of the necessary moisture will escape and slow down the cooking process.
7. Raw brown rice should be stored in the refrigerator to keep it fresh - it requires a temperature of 55° or less.
8. For white rice and other varieties, store in an airtight container in a cool, dry place to keep fresh for longer.

For more tips, recipe ideas, product information and more, visit us online at www.Aromaco.com.

GARANTÍA LIMITADA

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

Dentro de este período de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepagado, con comprobación de compra y \$12.00 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

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. \$12.00 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