

Manual de instrucciones Arrocera y vaporera

AROMA[®]
"La arrocería favorita de los Estados Unidos"



**¿Preguntas o dudas
acerca de su arrocería?**

*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.



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



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



**Questions or concerns
about your rice cooker?**
Before returning to the store...



AROMA[®]
"America's Favorite Rice Cooker"[™]

Instruction Manual Rice Cooker & Food Steamer

ARC-740-1NG





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

Además del arroz, su nueva arrozera 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 cocción) 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 arrozera 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 arrozera así como todos los accesorios que se incluyen. También se incluyen tablas útiles de medida para cocinar arroz y otros alimentos al vapor.

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

Publicado Por:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
© 2012 Aroma Housewares Company
Todos los derechos reservados.



Published By:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2012 Aroma Housewares Company
All rights reserved.

Congratulations on your purchase of the Aroma® 20-Cup Rice Cooker and Food Steamer. In no time at all, you'll be making fantastic, restaurant-quality rice with the 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.

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, fresh meats and vegetables at the same time in the same pot. Steaming foods locks in their natural flavor and nutrients without added oil or fat, for meals that are as nutritious 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, 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.



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.**
 1. 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 alterna).
 16. Siempre desconecte el enchufe de la pared, nunca jale el cordón.
 17. Su armocera 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 escaparse y causar serias quemaduras.
 20. No deje el arroz en la olla desmontable por más de 12 horas cuando la función esté en "Keep-Warm" (manténgase caliente).
 21. Para prevenir y evitar daño o deformación no se use la olla desmontable en una estufa u hornilla.
 22. Para desconectar póngase el control en "OFF" (desconectar) y después separe el cable del enchufe en el muro.
 23. Para evitar el riesgo de un choque eléctrico cocine solo en la charola interior removible que le ha sido proporcionada.
13. Cuando utilice el aparato conteniendo arroz, aceite caliente o otros líquidos, úselo con mucha precaución.
1. **Importante: Antes de usarse por favor lea todas las instrucciones cuidadosamente.**
 1. No toque las superficies calientes, utilice las manijas o las perillas.
 2. Úsese solo en superficies secas, planas y resistentes al calor.
 3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cordón, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
 4. Si el aparato es usado por niños, o cerca de ellos, se recomienda una estrecha supervisión.
 5. Desconéctese del enchufe cuando no esté en uso y antes de lavarse. Permita que el aparato se enfríe antes de agregarle o quitarle piezas.
 6. No se opere ningún aparato con un cordón o enchufe dañado, o bien cuando haya funcionamiento defectuoso. Por favor contacte a nuestro servicio a clientes para que lo examinen, lo reparen o lo ajusten.
 7. El uso de relaciones o accesorios no recomendados por Aroma Housewares puede ocasionar fuego, un choque eléctrico o una lesión.
 8. No se utilice a la intemperie.
 9. No permita que el cordón haga contacto con superficies calientes o que cuelgue de alguna mesa o mostrador.
 10. No lo coloque sobre, o cerca, de un calentador o de un horno caliente.
 11. No se use el aparato para otro uso diferente al deseado.
 12. Cuando utilice el aparato conteniendo arroz, aceite caliente o otros líquidos, úselo con mucha precaución.



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.

1. Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
2. Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the appliance in water or any other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. 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.
6. 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.
7. The use of accessory attachments not recommended by Aroma® Housewares may result in fire, electrical shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.
10. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
11. Do not use the appliance for other than its intended use.

12. Extreme caution must be used when moving the appliance containing rice, hot oil or other liquids.
13. 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.
14. Use only with a 120V AC power outlet.
15. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
16. 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.
17. 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.
18. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause scalding.
19. Rice should not be left in the inner cooking pot with the "Keep-Warm" function on for more than 12 hours.
20. To prevent damage or deformation, do not use the inner cooking pot on a stovetop or burner.
21. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove the plug from the wall outlet.
22. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable inner cooking pot provided.
- 23.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

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

peligroso.

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

Si este aparato tiene ploya polarizada:

Ploya polarizada

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.

2. Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.

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

Instrucciones de cable corto



DO NOT DRAPE CORD!



KEEP AWAY FROM CHILDREN!

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:

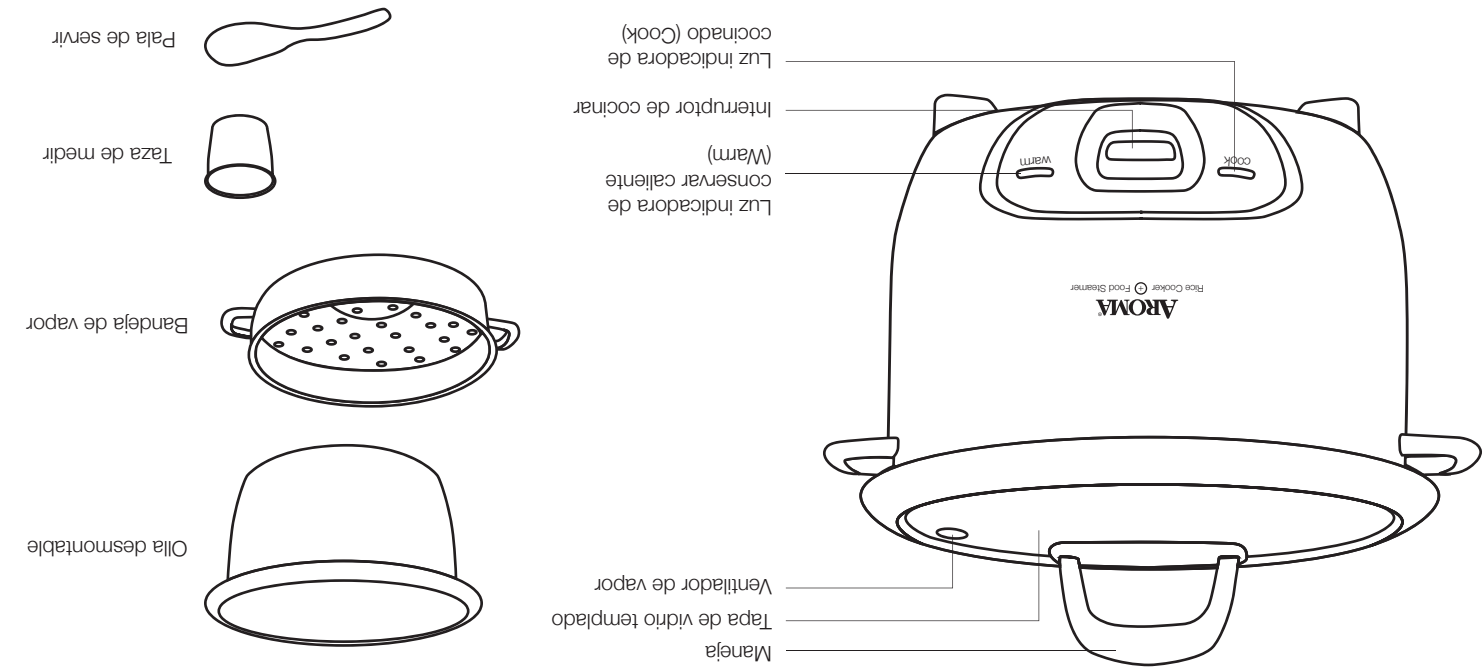
To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

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.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



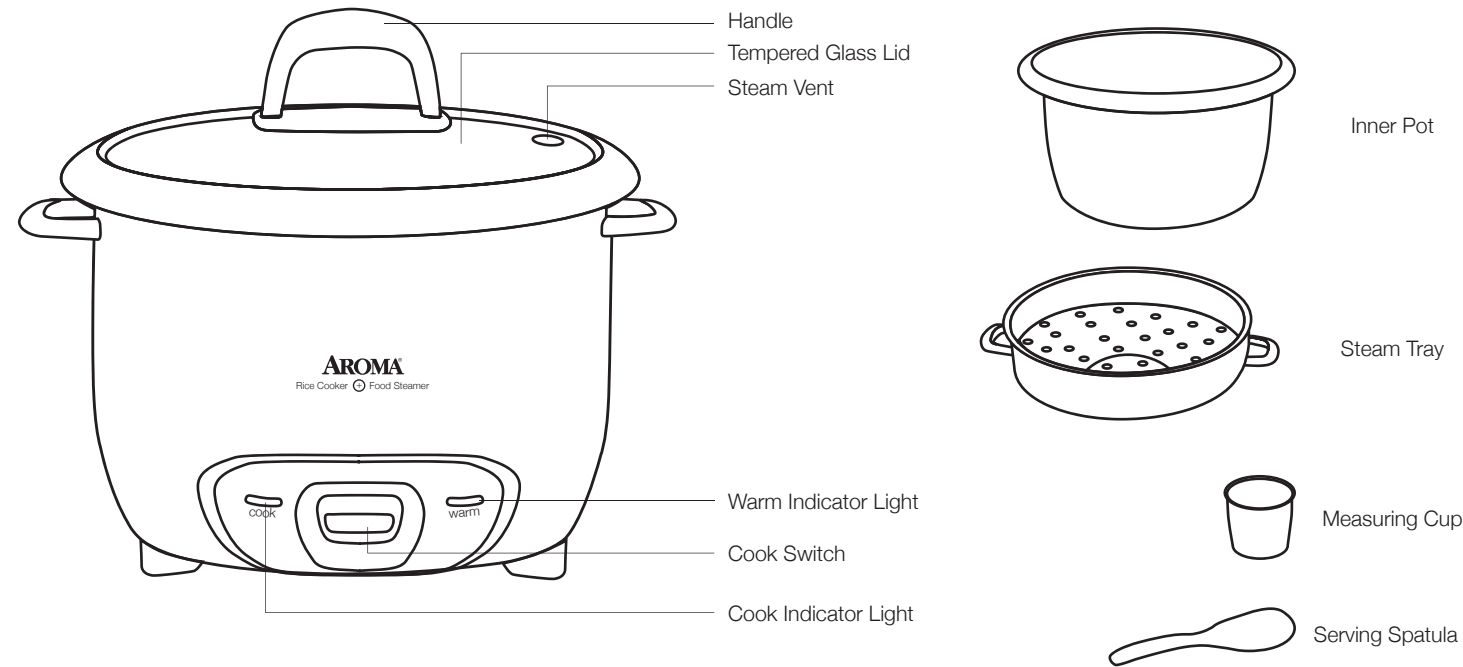
THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.



IDENTIFICACION DE LAS PARTES



PARTS IDENTIFICATION





NOTA

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



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



BEFORE FIRST USE

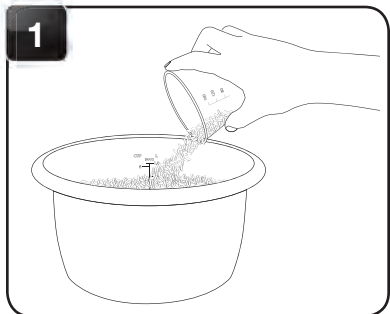
1. Read all instructions and important safeguards.
2. Remove all packaging materials and check that all items have been received in good condition.
3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
4. Wash lid and accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Remove the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



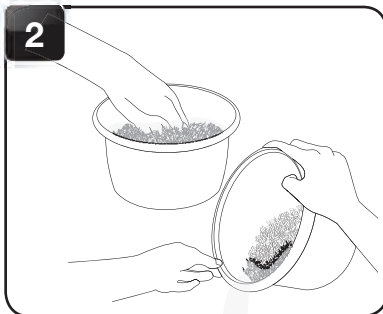
NOTE

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

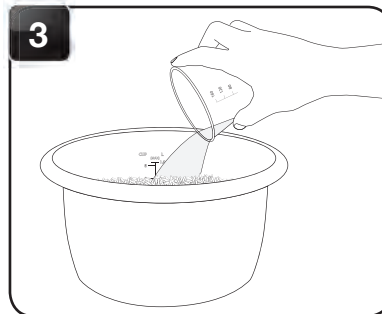
HOW TO COOK RICE



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

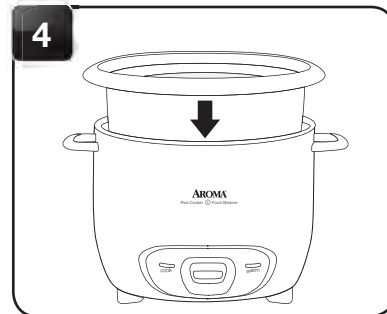


Rinse rice to remove excess starch. Drain.



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

* Due to the extra layers of bran, brown rice will require more water. See the "Rice/Water Measurement Tables" on **page 7** for water amounts.



Place the inner cooking pot into the rice cooker.



HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a ¾ 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 7**.

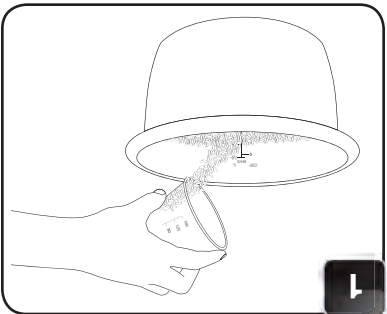


NOTE

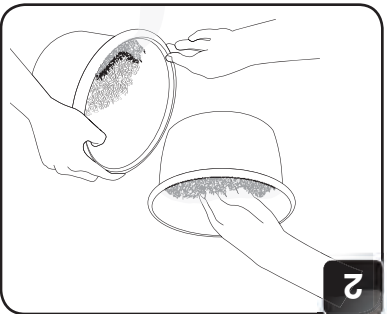
- Before placing the inner cooking pot into the rice cooker, check that the cooking pot is dry and free of debris. Adding the inner cooking pot when wet may damage the rice cooker.



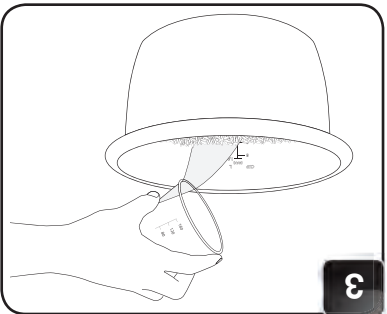
PARA COCER ARROZ



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

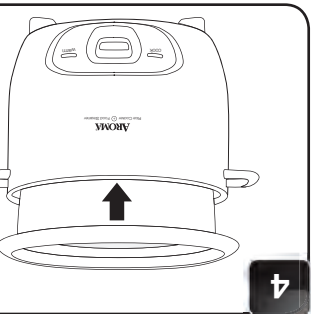


Enjuaga el arroz para quitar el almidón excedente. Cuelalo.



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 las "Tablas de medidas arroz/agua" en la **página 7** para los volúmenes de agua.



Pon la olla desmontable en la arrocera.



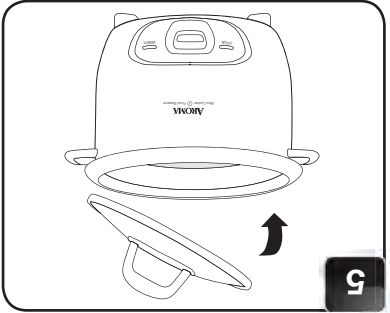
CONSEJOS ÚTILES

- 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 favoritas; 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 las "Tablas de medidas arroz/agua" en la **página 7**.

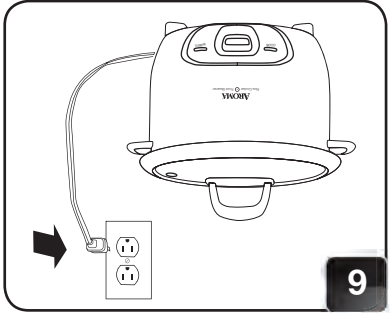


NOTA

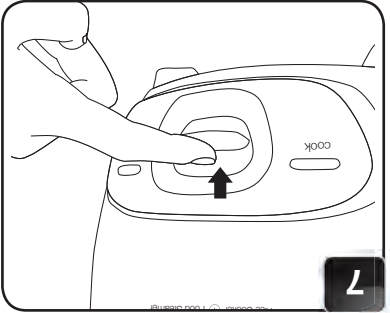
- Antes de poner la olla desmontable en la arrocera, asegúrate que esté seca y limpia la olla mojada.



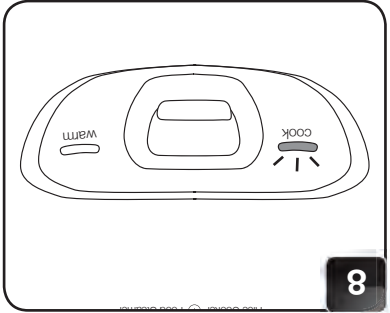
Pon la tapa de vidrio templado seguramente sobre la arrocera.



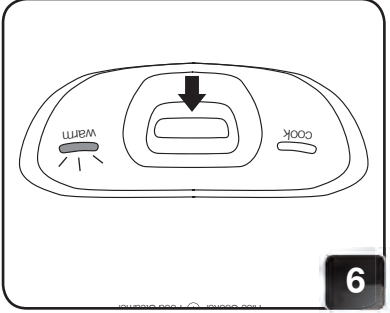
Enchufa el cordón en una salida disponible.



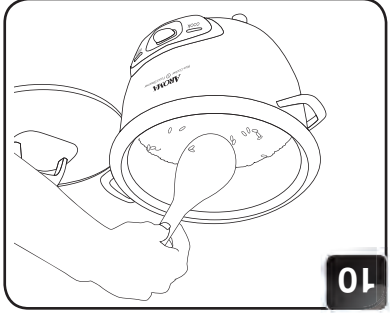
Pon el interruptor de cocinar hacia abajo (COOK) para empezar a cocer.



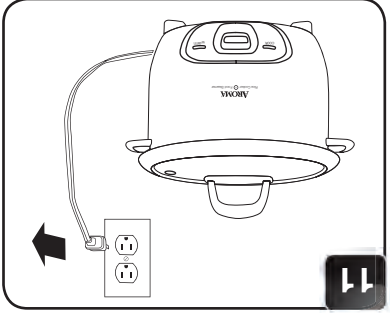
La luz indicadora de cocinado (COOK) encenderá mientras el hervidor empieza a cocer el arroz.



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



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



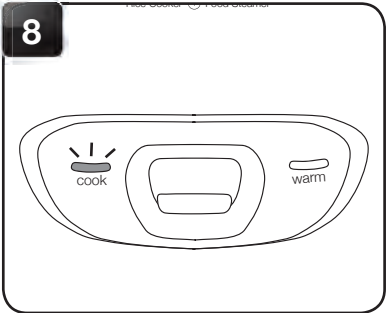
En cuanto acabas de servir el arroz, apaga la arrocera por desenchufar el cordón.



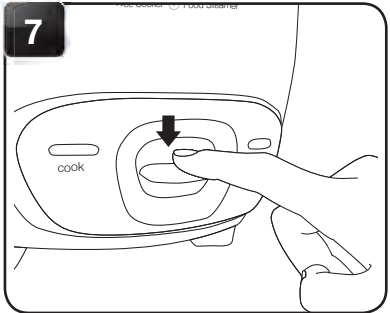
• No deje el arroz en el modo "conservar caliente" (Keep-Warm) por más de 12 horas.



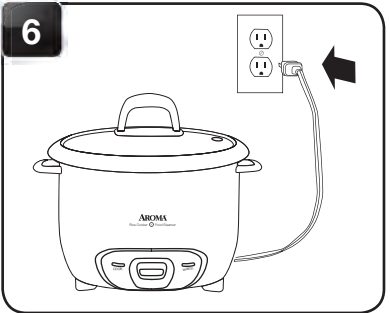
• Rice should not be left on "Keep-Warm" for more than 12 hours.



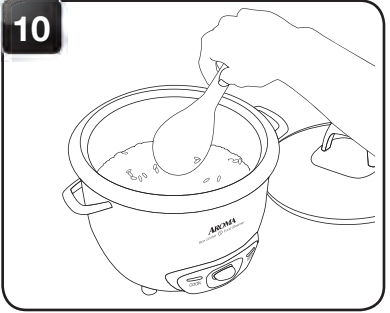
The COOK indicator light will illuminate as the rice cooker begins cooking the rice.



Press the COOK SWITCH to begin cooking.



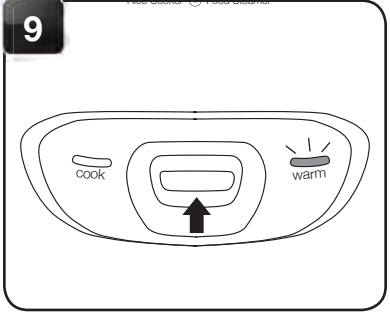
Plug the cord into an available outlet.



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



Place the tempered glass lid securely onto the rice cooker.



When rice is ready, the COOK SWITCH will flip up and switch into "Keep-Warm" mode.



HOW TO COOK RICE (CONT.)



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).



TABLAS DE MEDIDAS ARROZ/AGUA

Arroz blanco

ARROZ CRUDO	LÍNEA ADENTRO DE LA OLLA	ARROZ COCIDO	TIEMPOS DE COCINAR
2 Tazas	Línea 2	6 Tazas	18-23 Min.
3 Tazas	Línea 3	8 Tazas	21-26 Min.
4 Tazas	Línea 4	10 Tazas	24-29 Min.
5 Tazas	Línea 5	12 Tazas	27-32 Min.
6 Tazas	Línea 6	14 Tazas	30-35 Min.
7 Tazas	Línea 7	16 Tazas	33-38 Min.
8 Tazas	Línea 8	18 Tazas	35-42 Min.
9 Tazas	Línea 9	20 Tazas	37-44 Min.
10 Tazas	Línea 10	22 Tazas	40-47 Min.

Arroz integral

ARROZ CRUDO	ARROZ INTEGRAL AGUA CON LA MEDIDA	ARROZ COCIDO	TIEMPOS DE COCINAR
2 Tazas	3 Tazas	4 Tazas	28-33 Min.
3 Tazas	4¼ 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	9¼ Tazas	14 Tazas	48-53 Min.
8 Tazas	10½ Tazas	16 Tazas	52-57 Min.
9 Tazas	11¾ Tazas	18 Tazas	56-61 Min.



NOTA

- El arroz integral demora más en cocinar que el arroz blanco debido a las capas extras de trigo. **Las líneas de medir en la olla desmontable 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 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.

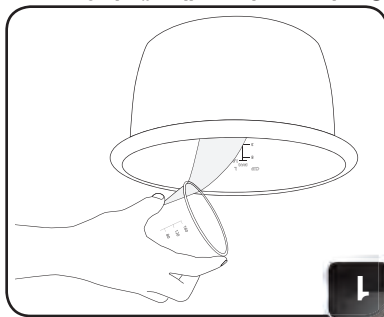


- Si muy poca agua se añade, la arrozera se cambiará al modo "conservar caliente" (Keep-Warm) antes de tiempo.
- Antes de poner la olla desmontable en la arrozera, asegúrate que esté seca y limpia la olla. Puede dañar la arrozera el añadir de una olla mojada.

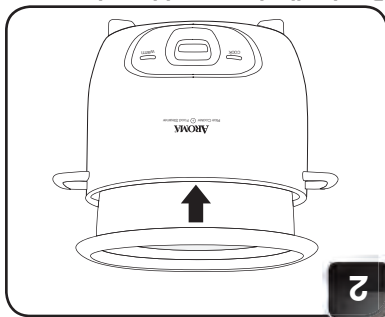


- Se puede poner las comidas más pequeñas sobre un plato refractario, y después se puede ponerlo sobre la bandeja. Papel pergamino o papel de aluminio se pueden utilizar también. Colóquelo en el centro de la bandeja de vapor y asegúrese de que no crea un sello en la parte inferior de la bandeja de vapor. 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 12**.

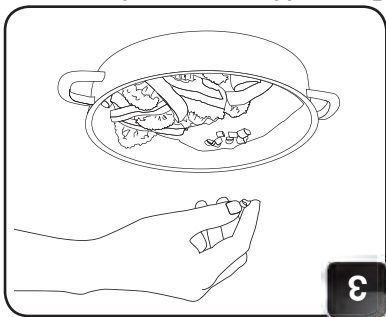
PARA COCER AL VAPOR



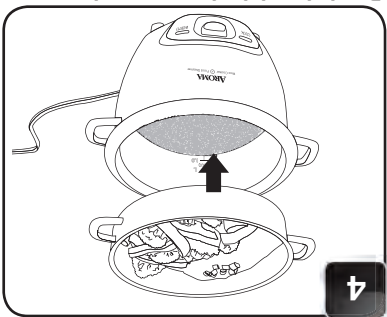
Con la taza de medir, añade 3 tazas de agua en la olla desmontable.



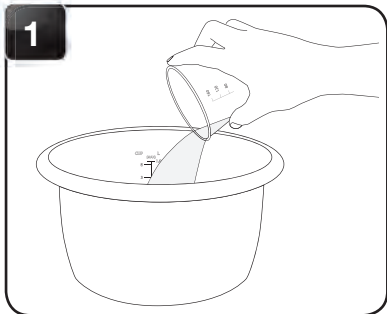
Pon la olla desmontable en la arrozera.



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



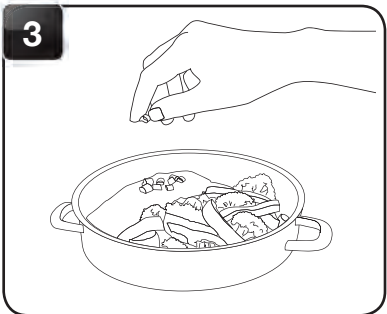
Pon la bandeja de vapor en la arrozera.



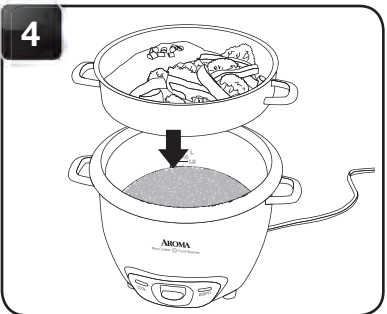
Using the provided measuring cup, add 3 cups water to the inner cooking pot.



Place the inner cooking pot into the rice cooker.



Place food to be steamed onto the steam tray.



Place the steam tray onto the rice cooker.



NOTE

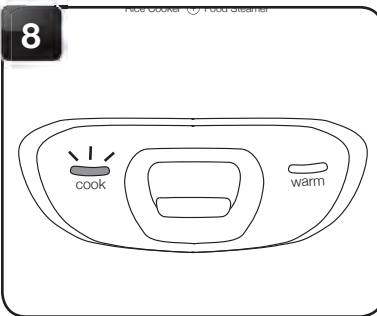
- If too little water is added, the rice cooker will stop prematurely.
- Before placing the inner cooking pot into the rice cooker, check that the cooking pot is dry and free of debris. Adding the inner cooking pot when wet may damage the rice cooker.



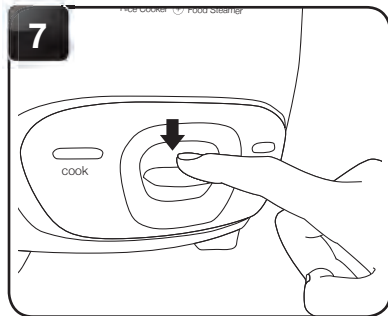
HELPFUL HINTS

- 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 12**.

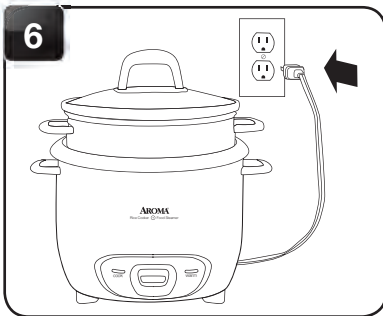
TO STEAM (CONT.)



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



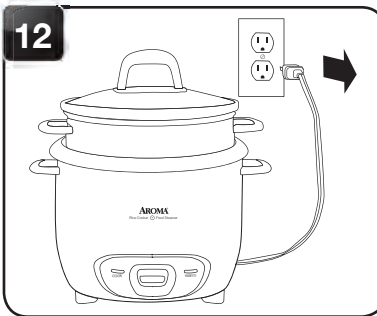
Press the COOK SWITCH to begin steaming.



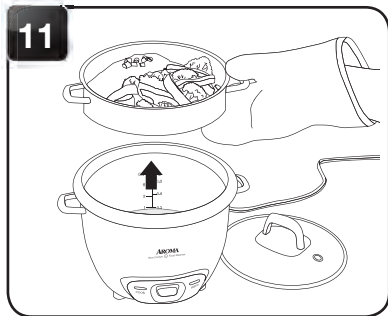
Plug the cord into an available outlet.



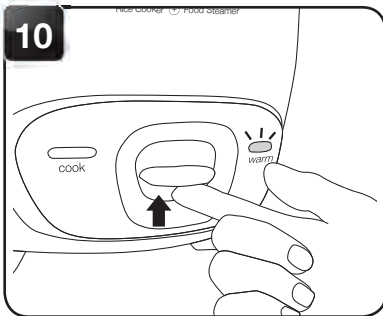
Place the tempered glass lid securely onto the rice cooker.



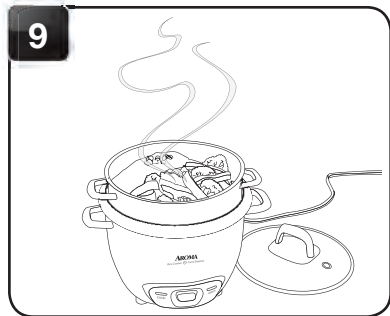
Unplug the rice cooker when it is not in use.



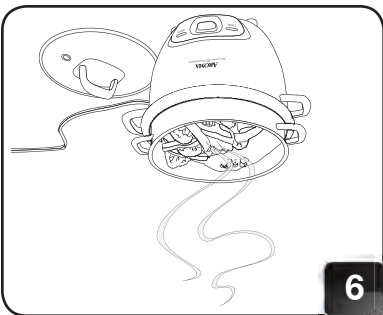
To prevent overcooking, remove steamed food immediately once it is cooked.



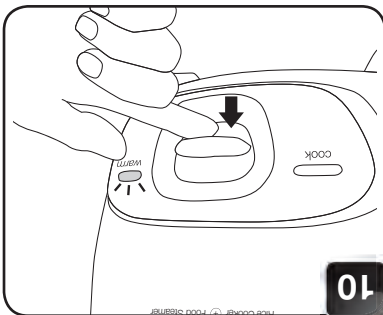
If food is fully cooked, push the COOK SWITCH up to switch the rice cooker to "Keep-Warm."



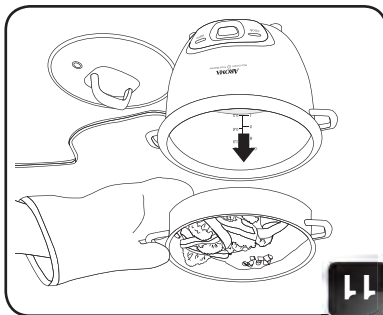
Once the suggested amount of time has passed, carefully remove the lid and check food for doneness.



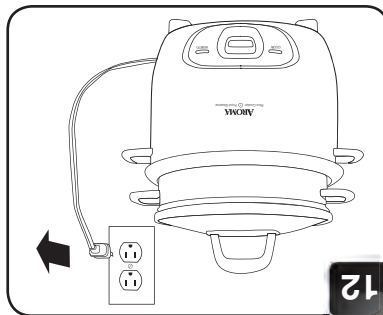
En cuanto se acaba el tiempo de cocer al vapor recomendado, abra el hervidor hacia arriba para cambiar la comida al estado de "conservar caliente" (Keep-Warm).



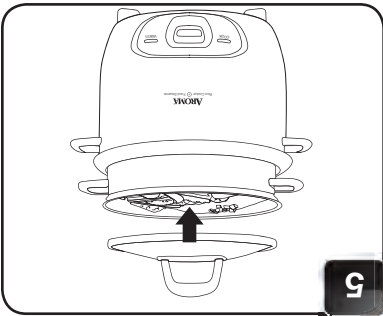
Si está bien cocida la comida, pon el interruptor hacia arriba para cambiar el hervidor al estado de "conservar caliente" (Keep-Warm).



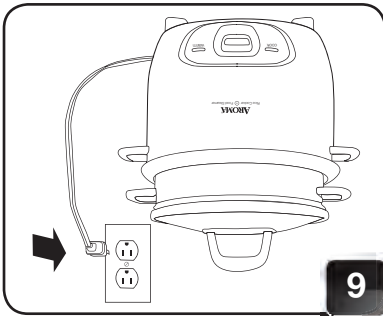
Para prevenir que queme la comida, quítala inmediatamente una vez que la luz indicadora de cocinado (COOK) encenderá mientras la arrozera empieza a cocer.



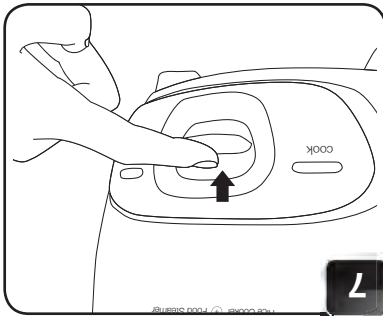
Desenchufa el cordón de la arrozera si no lo usas.



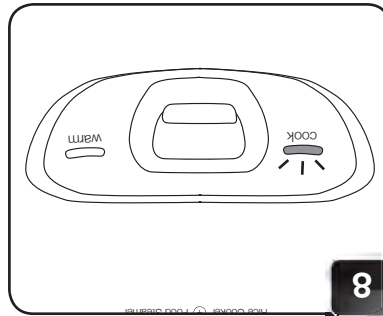
Pon la tapa de vidrio templado seguramente sobre la arrozera.



Enchufa el cordón en una salida disponible.



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



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

PARA COCER AL VAPOR (CONT.)

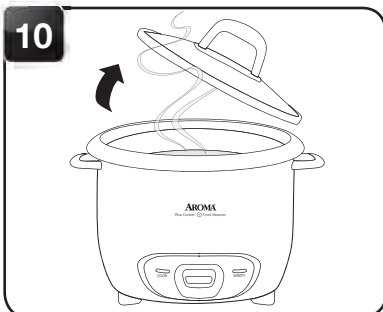


TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE

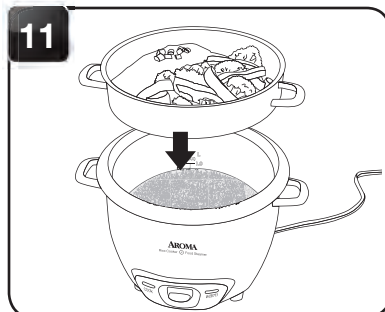
To steam while cooking rice, begin cooking rice by following steps 1 to 8 of “To Cook Rice” on page 5.



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 8 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 7 for approximate rice cooking times.



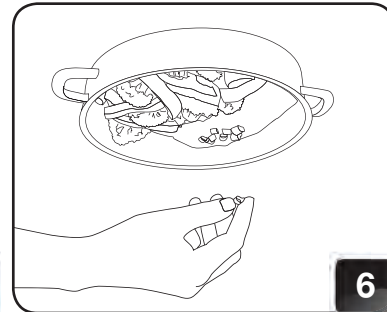
HELPFUL HINTS

- Refer to the steaming tables for meats and vegetables on page 12 for hints and approximate steaming times. See the “Rice/Water Measurement Tables” included on page 7 for approximate rice cooking times.

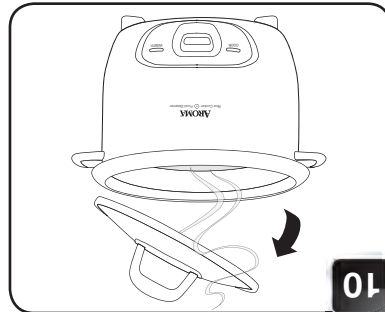


PARA COCER AL VAPOR LA COMIDA Y COCER ARROZ SIMULTÁNEAMENTE

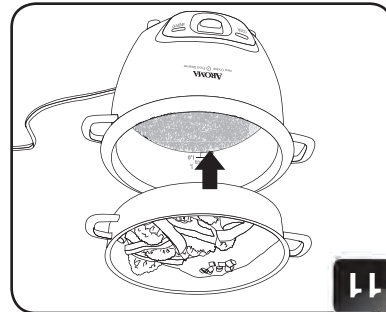
Sigue los pasos 1 a 8 de “Para cocer arroz” que empiezan en la página 5.



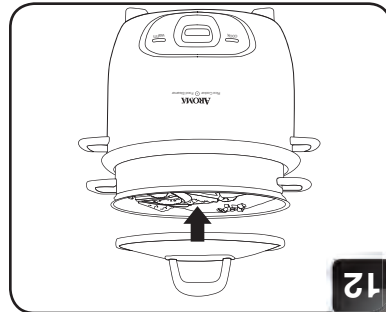
6 Pon comida para cocer al vapor en la bandeja de vapor.



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



11 Pon la bandeja de vapor en la arrocera.



12 Pon de nuevo la tapa seguramente sobre la arrocera.

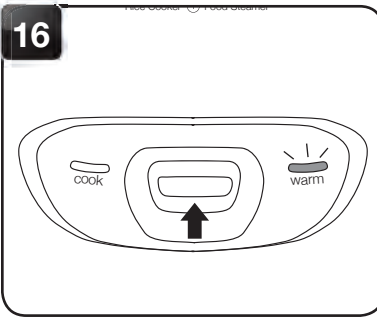


NOTA

- No trates de cocer más de 8 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 12. Lee las “Tablas de medidas arroz/agua” en página 7 para los tiempos de cocer aproximados arroz.



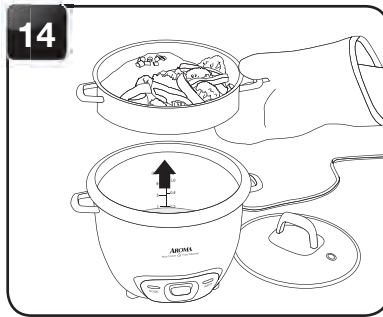
TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE (CONT.)



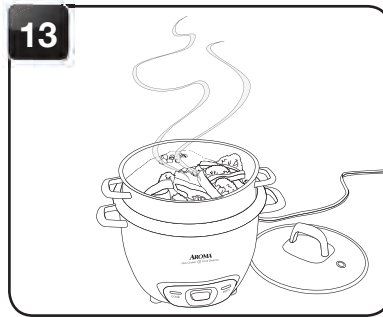
When rice is ready, the **COOK SWITCH** will flip up and switch into "Keep-Warm" mode.



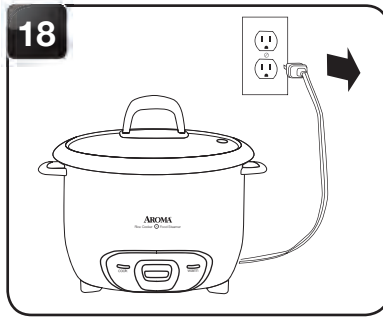
Allow rice cooker to continue cooking rice.



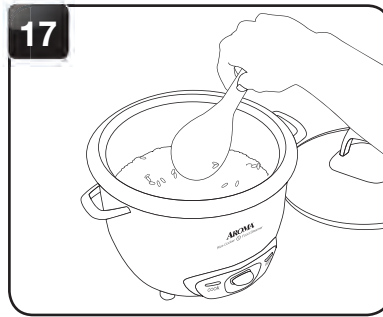
If food is finished steaming, remove steam tray.



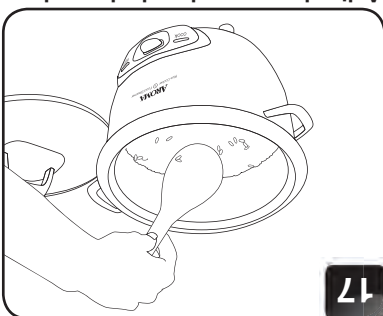
Using caution, remove the lid to check food for doneness.



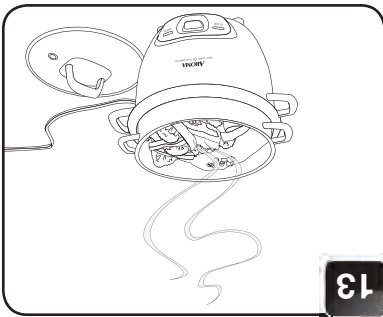
When finished serving rice, turn the rice cooker off by unplugging the power cord.



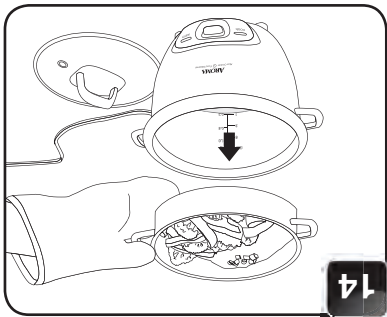
For best results, stir the rice with the serving spatula to distribute any remaining moisture.



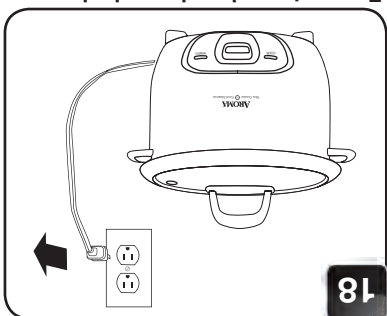
Agita el arroz con la pala de servir para distribuir cualquier humedad que quede.



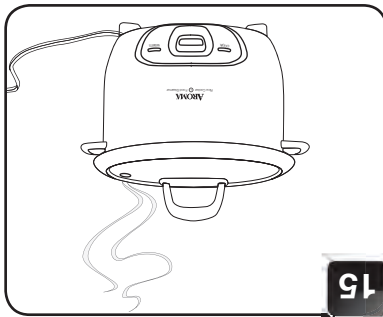
Abre cuidadosamente la tapa para probar la comida si esté cocida.



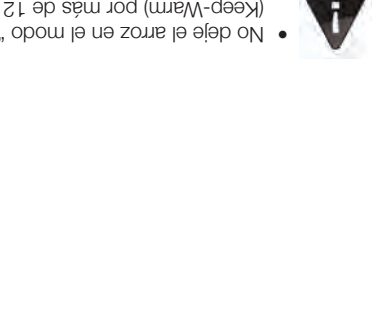
Si está cocida la comida, quita la bandeja.



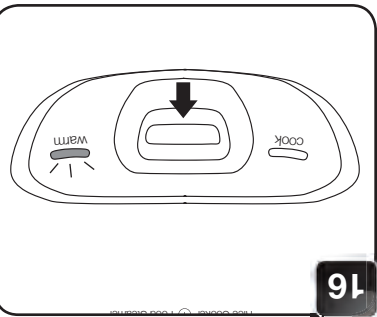
En cuanto acabas de servir el arroz, apaga la arrocera por desenchufar el cordón.



Deja que continúe cocinando el arroz.



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



NOTE

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

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



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



NOTA



TABLAS DE COCER AL VAPOR

Aroma® recomiendan utilizar 3 tazas de agua con la taza de medir provista cuando cocinar al vapor.
Tabla para cocer al vapor las carnes

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



- 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 dependiendo del corte de la carne usada el tiempo de cocer al vapor.
- Para asegurar que sepa lo mejor la carne y prevenir una posible enfermedad, prueba la carne si está bien cocida antes de servirla. Si no está cocida, sólo pon más agua en la olla y repite el proceso de cocer hasta que esté bastante cocida la carne.



- Afectarán el tiempo de cocer la altitud, la humedad, y la temperatura exterior.
- Es sólo para referencia esta tabla de cocer al vapor. Los tiempos de cocer pueden variar.



STEAMING TABLES

When steaming, Aroma® recommends using 3 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 on the cut of meat being used.
- To ensure meat tastes its best, and to prevent possible illness, check that meat is completely cooked prior to serving. If it is not, simply place more water in the inner 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

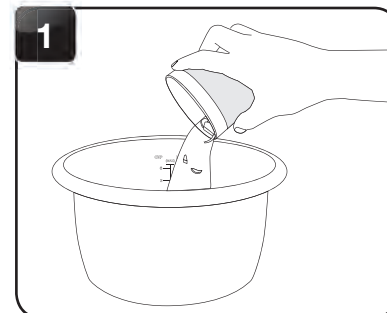
VEGETABLE	STEAMING TIME
Asparagus	20 Minutes
Broccoli	15 Minutes
Cabbage	25 Minutes
Carrots	25 Minutes
Cauliflower	25 Minutes
Corn	25 Minutes
Eggplant	30 Minutes
Green Beans	15 Minutes
Peas	20 Minutes
Spinach	20 Minutes
Squash	20 Minutes
Zucchini	20 Minutes

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

Tabla para cocer al vapor los vegetales



TO COOK SOUP, CHILI OR STEW



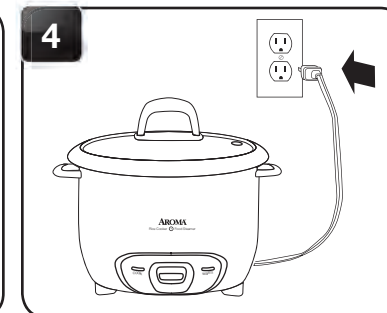
1
Add ingredients to the inner cooking pot.



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.

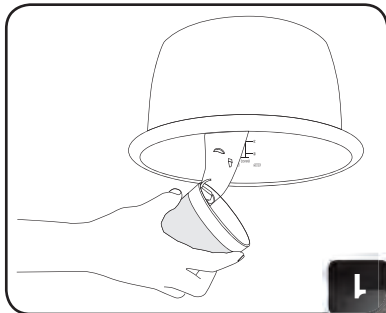


CAUTION

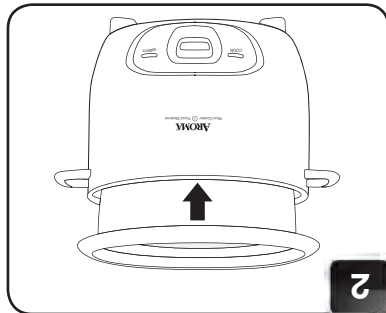
- The rice cooker will not switch to "Keep-Warm" mode until all liquid is boiled away. **Follow the recipe carefully and do not leave the rice cooker unattended.**



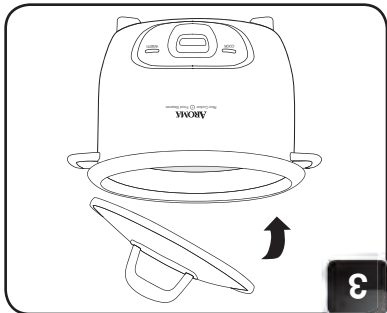
PARA COCER SOPA, CHILI O ESTOFADO



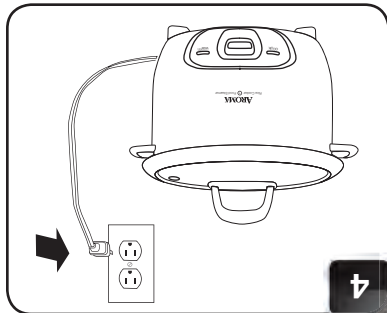
1
Añade los ingredientes a la olla desmontable.



2
Pon la olla desmontable en la arrocera



3
Pon la tapa de vidrio templado seguramente sobre la arrocera.



4
Enchufa el cordón en una salida disponible.



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.

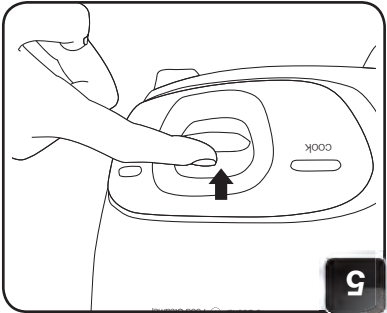


CUIDADO

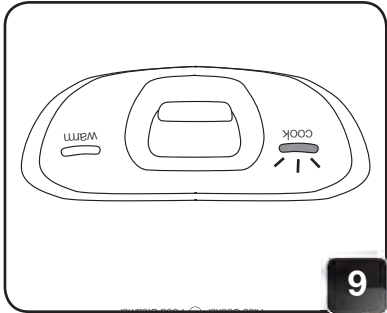
- La arrocera no se cambie al estado de "conservar caliente" (Keep-Warm) hasta que sea evaporado todo el líquido. **Sigue cuidadosamente la receta y no dejes la arrocera sin vigilar.**



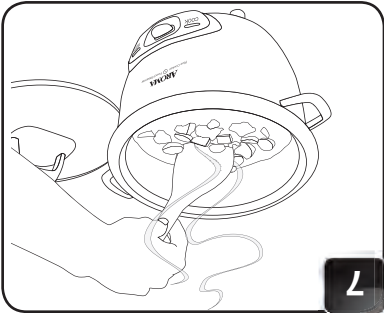
PARA COCER SOPA, CHILI O ESTOFADO (CONT.)



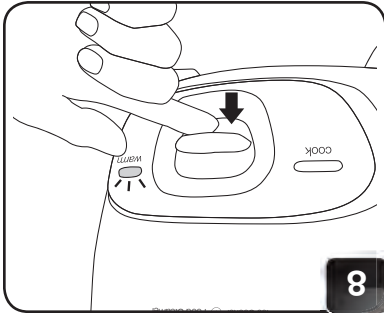
Pon el interruptor de cocinar hacia abajo para empezar a cocer al vapor.



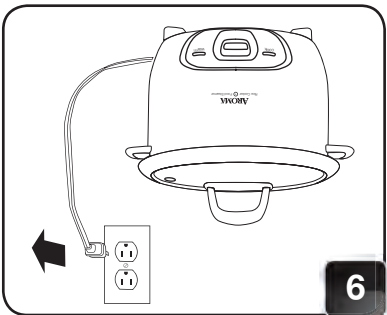
La luz indicadora de cocinado (COOK) encenderá mientras la arrozera empieza a cocer.



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).

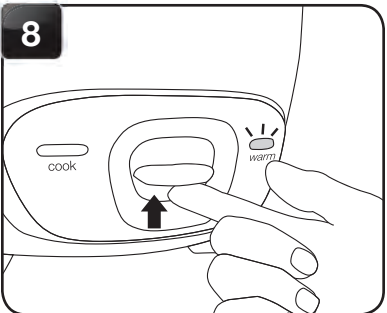


En cuanto acabas de servir la comida, apaga la arrozera por desenchufar el cordón.

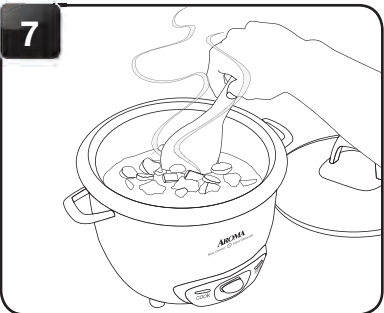


NOTA

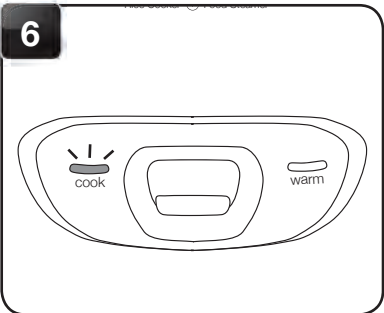
- No deje comida en el modo “conservar caliente” (Keep-Warm) por más de 12 horas.



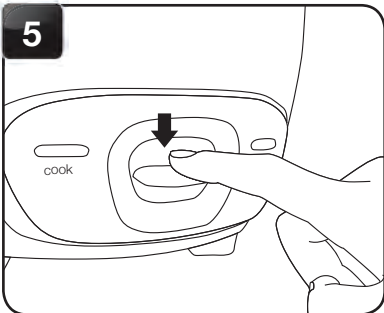
Once food is fully cooked, push the COOK SWITCH up to switch the rice cooker to “Keep-Warm.”



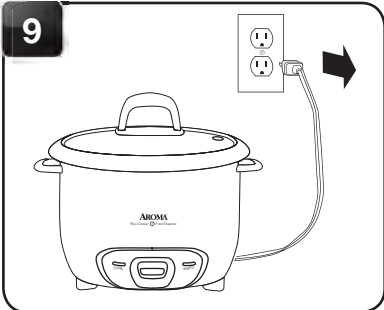
Using caution to avoid escaping steam, remove the lid and stir occasionally with a long-handled wooden spatula.



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



Press the COOK SWITCH to begin cooking.



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



NOTE

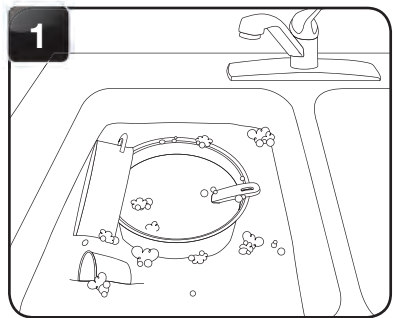
- Food should not be left on “Keep-Warm” for more than 12 hours.

TO COOK SOUP, CHILI OR STEW (CONT.)



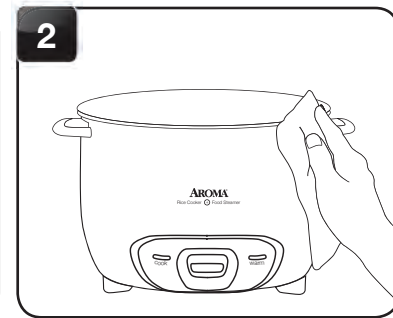
HOW TO CLEAN

1



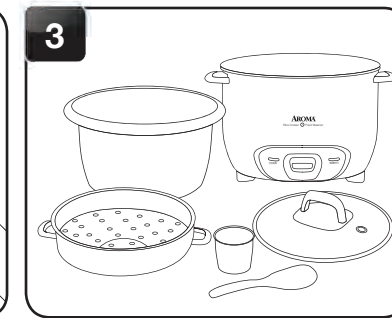
Hand wash the lid, inner cooking pot and all accessories.

2



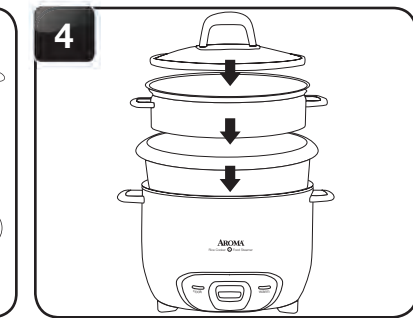
Wipe rice cooker body clean with a damp cloth.

3



Thoroughly dry rice cooker body and all accessories.

4



Reassemble for next use.

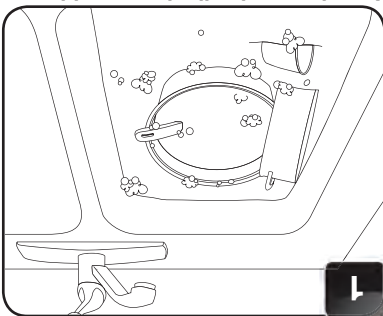


NOTE

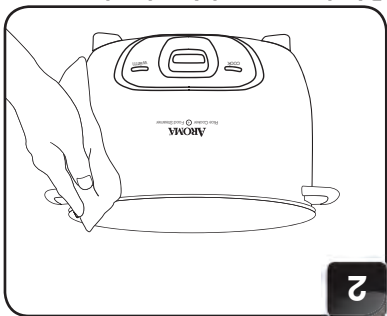
- Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.
- This appliance is NOT dishwasher safe. Inner pot is NOT dishwasher safe.
- Any other servicing should be performed by Aroma® Housewares. Contact Aroma® customer service at 1-800-276-6286, Monday to Friday 8:30AM-4:30PM PST.



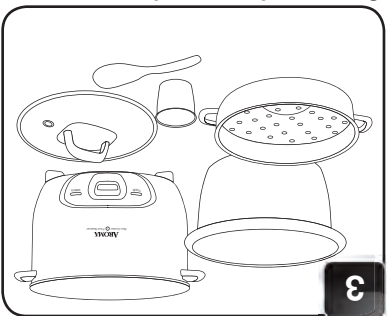
PARA LIMPIAR



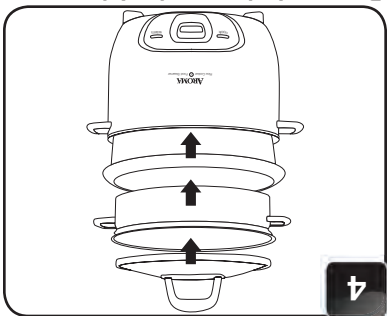
Lava la tapa, la olla desmontable y todos los accesorios.



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.
- NO se lave este aparato en el lavaplatos. NO se lave la olla desmontable en el lavaplatos.
- 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.



TROUBLESHOOTING

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

Rice is too dry/hard after cooking.	If your rice is dry or hard/chewy when the rice cooker switches to “Keep-Warm” mode, additional water and cooking time will soften the rice. Depending on how dry your rice is, add ½ to 1 cup of water and stir through. Close the lid and press the COOK SWITCH. When rice cooker switches to “Keep-Warm” mode, remove the lid and stir the rice to check the consistency. Repeat as necessary until rice is soft and moist.
Rice is too moist/soggy after cooking.	If your rice is still too moist or soggy when the rice cooker switches to “Keep-Warm” mode, use the serving spatula to stir the rice. This will redistribute the bottom (moistest) part of the rice as well as release excess moisture. Close the lid and allow to remain on “Keep-Warm” mode for 10-30 minutes as needed, removing the lid and stirring periodically to release excess moisture.
The bottom layer of rice is browned/ caramelized.	The bottom layer of cooked rice may become slightly browned and/or caramelized during cooking. To reduce browning, rice should be rinsed before cooking to remove any excess starch. Stirring rice once it switches to “Keep-Warm” will also help to reduce browning/caramelizing.

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.

SOLUCIONANDO PROBLEMAS



La capa inferior del arroz está dorada o caramelizada.	La capa inferior del arroz puede dorarse o caramelizarse levemente durante la cocción. Para evitar que se dore, debe enjuagar el arroz antes de cocinarlo para eliminar el exceso de almidón. Remover el arroz una vez que cambia a la posición “conservar caliente” (Keep-Warm) también ayuda a evitar que se dore o caramelice.
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 humedad excesiva. Cierre la tapa y permita que se quede en la modalidad de “conservar caliente” (Keep-Warm) por unos 10-30 minutos según sea necesario, abriendo la tapa y agitando periódicamente para liberar el exceso de humedad.
El arroz quedó demasiado seco y duro después de ser cocinado.	Si su arroz quedó seco, duro y chiclosos 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 de ½ a 1 taza de agua y revuélvase. Cierre la tapa y presione el interruptor de cocer. Cuando la arroccera cambie a la modalidad “conservar caliente” (Keep-Warm) abra la tapa y agite el arroz para revisar su consistencia. Replítase como sea necesario hasta que el arroz quede suave y húmedo.



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.



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, Luisiana, Texas, 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 Arrocera de Aroma® puede cada vez cocinar cualquier tipo de arroz perfectamente. A continuación encontrará las variedades de arroz comúnmente disponibles y sus características:

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 pilafs 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 mezclada con sus frutas secadas preferidas.

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



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.



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.



RECETAS



Avena para el desayuno

Ingredientes

1 ½ tazas avena desmenuzada (no de la que se cocina rápido)
2 tazas jugo de manzana
¾ taza agua
⅓ taza pasas
1 pizca sal

Agregar los ingredientes en la olla desmontable y remover. Colocar la olla desmontable en la arrocera, cubrir y presionar el interruptor de cocer. Después de sobre 10 minutos, abrir la tapa con cuidado, conservando las manos y la cara lejos para evitar quemaduras por el vapor, y remover. Cubrir y continuar cocinando hasta que la arrocera cambie al modo de “conservar caliente” (Keep-Warm). Dejar reposar por 10 minutos antes de servir. Rinde 4 porciones.

Arroz con pollo y chile verde

Ingredientes

1 ½ tazas arroz
3 tazas consomé de pollo bajo en sodio
2 cucharadas cebolla deshidratada picada
½ cucharadita sal kosher
1 lata (10 oz.)pechuga de pollo
½ lata (4 oz.)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.

Green Chili Chicken & Rice

Ingredients

1 ½ cups rice
3 cups low-sodium chicken broth
2 tablespoons dried minced onion
½ teaspoon salt
1 10-ounce can chicken breast
1 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 “Keep-Warm.” Stir and serve immediately. Serves 4.

Ingredients

1 ½ cups rolled oats (not quick cooking)
2 cups apple juice
¾ cup water
⅓ cup raisins
1 dash salt

Add ingredients to the inner cooking pot and stir. Place inner cooking pot into the rice cooker and place the lid securely onto the rice cooker. Press the COOK SWITCH. After roughly 10 minutes, carefully open the lid, keeping hands and face away to avoid steam, and stir. Cover and continue cooking until the rice cooker switches to “Keep-Warm” mode. Allow to stand for 10 minutes before serving. Serves 4.

Aroma's Favorite Oatmeal



RECIPES

Jambalaya

Ingredientes

½ libra
½ libra
de salchicha ahumada y condimentada
de camarón pelado y desvenado
1 lata (10 oz.)pechuga de pollo
1 ½ tazas
3 tazas
1 lata
de 4 onzas de chiles verdes en cubitos
2 cucharas
de mesa de aderezo 'Crisolito'

Corte la salchicha ahumada a la mitad y a lo largo, después en semi-círculos de ¼ de pulgada. Agregue todos los ingredientes en la olla desmontable y mézclelos bien. Ponga la olla desmontable en la 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.

Ingredientes

½
1 cucharara
½ clavo
1 lata
de 15 onzas de chili preparado (sin frijoles)
½ taza
de salsa preparada
¼ taza
de rebanas de aceitunas negras
1 ½ onzas
de cubitos de queso crema bajo en calorías
1 ½ 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 'sautéado' por 3 minutos. Use una cuchara de madera larga para revolverlos suavemente mientras el ajo y la cebolla se cuecen. Agreguele el chili, la salsa, las aceitunas, el queso crema y el queso cheddar; cierre la tapa. Cocine por 4 minutos, abra la tapa con cuidado manteniendo la cara y las manos lejos para evitar quemaduras por el vapor. Bata el dip y cocínelo de nuevo por tres minutos. Abra la tapa y revuelva otra vez. Continúe el cocimiento hasta que la crema de untar y los quesos se hayan derretido. Cuando esté listo, sírvalo en un platón grande y use tortillitas fritas para sopear. Rinde 6 porciones.

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

Game Day Chili Cheese Dip

Ingredientes

½
1 teaspoon
½
1
½ cup
¼ cup
1 ½ ounces
1 ½ ounces
-
small onion, chopped
vegetable oil
clove garlic, minced
15-ounce can prepared chili without beans
prepared medium salsa
black olives, sliced
low-fat cream cheese, cubed
cheddar cheese, grated
Tortilla chips, for dipping

Place the onion, oil and garlic in the inner cooking pot. Press the COOK 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 6.

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 “Keep-Warm” mode once the meal is ready. Serves 4.

Ingredients

½ pound
½ pound
1
1 ½ cups
3 cups
1
2 tablespoons
spicy smoked sausage
shrimp, peeled and deveined
10-ounce can chicken breast
rice
chicken broth
4-ounce can diced green chiles
Creole seasoning

Jambalaya



NOTE

- Proof of purchase is required for all warranty claims.

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: _____



WARRANTY

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 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. \$14.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for a return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

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

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

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
M-F, 8:30 AM - 4:30 PM, Pacific Time
Website: www.AromaCo.com



GARANTÍA LIMITADA

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

Dentro de este periodo 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 fi este prepagado, con comprobación de compra y \$14.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

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

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

AROMA HOUSEWARES COMPANY

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



NOTA

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

Lugar de compra: _____

Fecha de compra: _____

registro escrito de lo siguiente:

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

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

1-800-276-6286
L-V, 8:30AM – 4:30PM, Tiempo del Pacífico

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

SERVICIO Y SOPORTE



NOTES

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.