

ARC-914SBB

www.AromaCo.com



Manual de instrucciones

Arrocera de 4 tazas

**AROMA**<sup>®</sup>

**AROMA**<sup>®</sup>

4-Cup Rice Cooker

Instruction Manual



www.AromaCo.com

ARC-914SBB

Congratulations on your purchase of the **AROMA** 4-Cup Cool Touch Rice Cooker.

Aroma® has mastered the art of cooking perfect, fluffy rice and simplified it to the touch of a button. In your Aroma® rice cooker, cooking terminates automatically when the rice is ready and automatically switches to the convenient warming mode, so your rice is never overcooked.

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

Please read all the instructions before first use.

Published By:

Aroma Housewares Co.  
6469 Flanders Drive  
San Diego, CA 92121  
U.S.A.  
1-800-276-6286  
[www.aromaco.com](http://www.aromaco.com)

© 2008 Aroma Housewares Company All rights reserved.

¡Felicitaciones en su compra de **AROMA** Uno-Toca Arrocera de 4 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 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](http://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](http://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. No toque las superficies calientes. Utilice para ello los mangos o las perillas.
2. Use el aparato sobre una superficie nivelada, seca y resistente al calor.
3. Para protegerse y evitar un choque eléctrico, no sumerja en agua o en cualquier otro líquido el cordón, la clavija o el aparato mismo.
4. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
5. Asegúrese de que el aparato esté apagado OFF, cuando no se esté usando, antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarlo.
6. No ponga a funcionar ningún aparato si el cordón eléctrico o la clavija de enchufe están dañados o si la unidad no funciona bien o si se ha dañado de alguna manera. Regrese el aparato a la agencia de servicio autorizada más cercana, para revisión, reparación o ajuste.
7. No utilice aditamentos o accesorios que no sean surtidos o recomendados por el fabricante.
8. 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 encendidas ni dentro de un horno caliente.
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. Úsese únicamente con una tomacorriente AC de 120V.
15. Siempre desconecte desde la base de la tomacorriente de la pared. Nunca jale del cordón.
16. 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.
17. Asegúrese siempre de que la cacerola para cocinar interna esté seca por la parte de afuera antes de usarla. Si la cacerola para cocinar se mete húmeda en la olla arrocera, esto dañará al producto, ocasionando que no funcione bien. Recomendamos que se tomen precauciones extremas al abrir la tapa durante el tiempo que cocine o después de haber cocinado, ya que el vapor caliente escapará de la olla y esto podría ocasionar quemaduras.
18. El arroz no debe permanecer dentro de la olla de arroz con la función de "mantener caliente" por más de 12 horas.
19. Para evitar daños o deformaciones, no use la olla interna sobre una estufa o quemador.
20. Antes de retirar el enchufe de la toma de corriente eléctrica de la pared, asegúrese de que el aparato haya sido apagado.
21. 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:

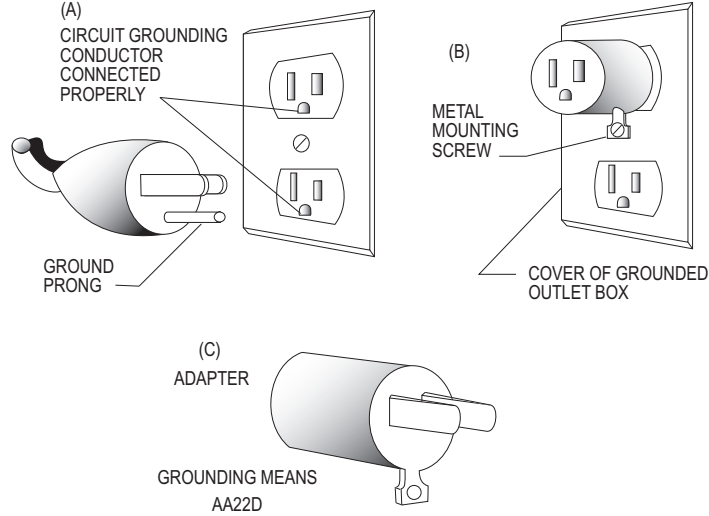
1. Important: Read all instructions carefully before first use.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs
3. Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the appliance in water or any other liquid.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric 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 valve on the top of the rice cooker as it is extremely hot and may cause burns.
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, this appliance may not operate properly.
18. Always make sure the outside of the inner cooking pot is dry prior to use. If the inner cooking pot is returned to cooker when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
19. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause burns.
20. The 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 electric shock, cook only in the provided removable container.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

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

## GROUNDING INSTRUCTIONS

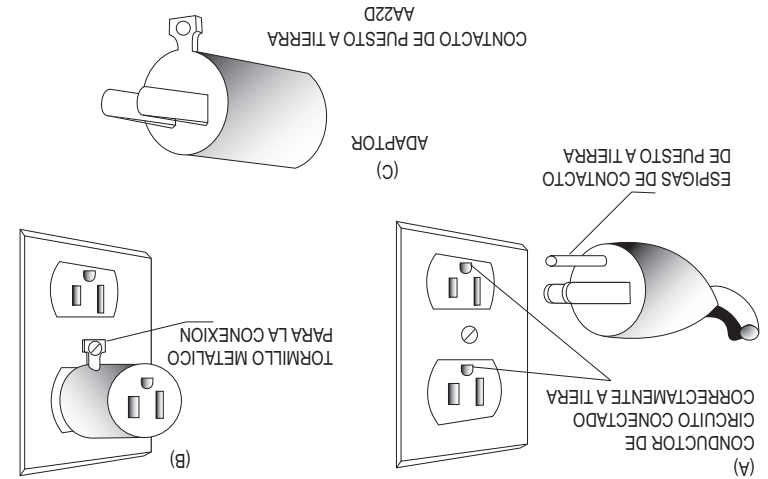


This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and a 3-prong grounding-type plug to fit the proper grounding-type receptacle. The appliance has a plug that looks like sketch A. An adapter, sketch B, should be used for connecting sketch-A plugs to two-prong receptacles. The grounding tab, which extends from the adapter, must be connected to a permanent ground such as a properly grounded outlet box as shown in sketch C using a metal screw.

**This appliance is for household use only.**

## ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

Este aparato electrodoméstico debe estar puesto a tierra mientras se usa para proteger al usuario contra un choque eléctrico. El aparato viene equipado con un cable de 3 conductores y una clavija de puesto a tierra de 3 espigas de contacto para entrar al receptáculo correcto de puesto a tierra. El aparato tiene una clavija como se muestra en el dibujo A. Se debe usar un adaptador, dibujo B, para conectar la clavija al receptáculo de dos espigas. La espiga de puesto a tierra, que se extiende del adaptador, debe conectarse a un puesto a tierra permanentemente tal y como una caja de salida debidamente puesta a tierra como se muestra en el dibujo C usando un tornillo metálico.

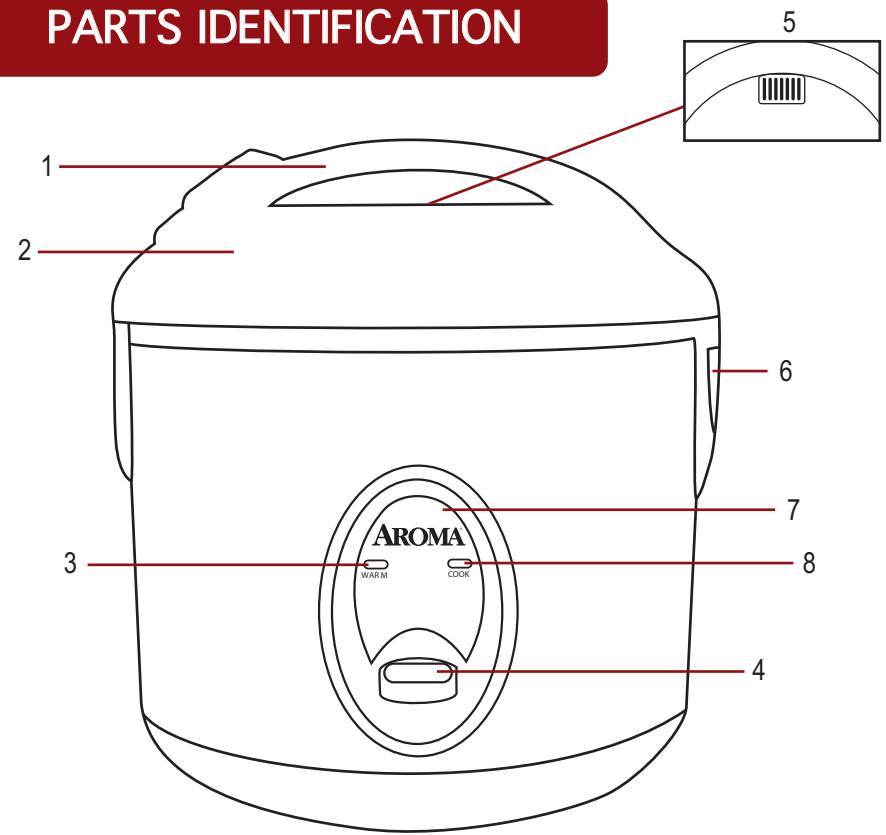


## INSTRUCCIONES PARA PONER A TIERRA

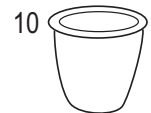
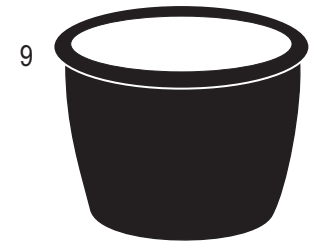
1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.
2. Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.
3. Si se usa un cable de extensión más largo:
  - a. La clasificación eléctrica marcada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

## INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

## PARTS IDENTIFICATION

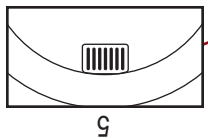
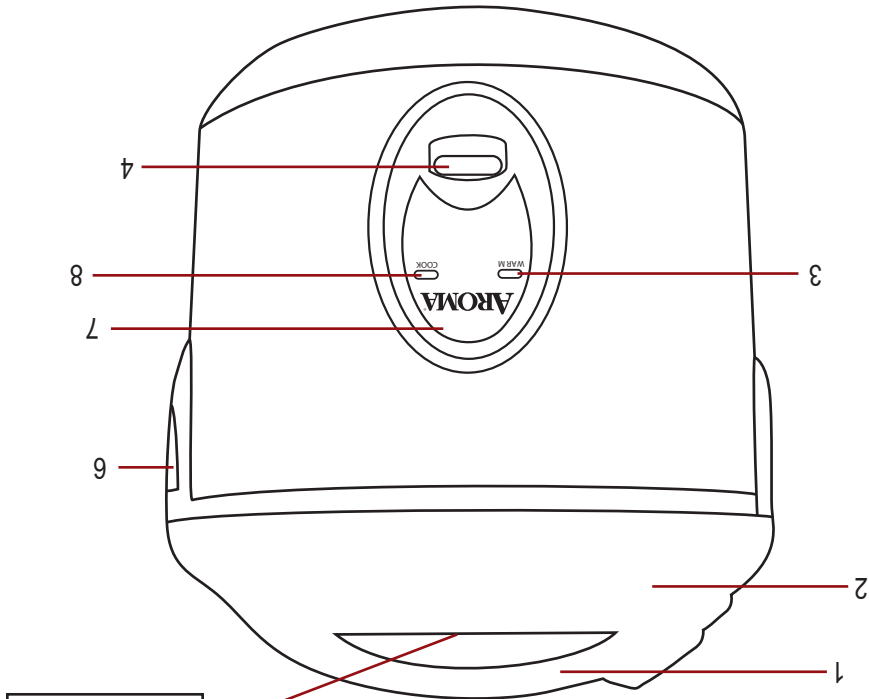
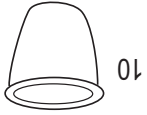


1. Handle
2. Safety Locking Lid
3. Warm Indicator Light
4. One-Touch Operation Switch
5. Steam Vent
6. Condensation Collector
7. Control Panel
8. Cook Indicator Light
9. Inner Pot
10. Measuring Cup
11. Rice Paddle



## IDENTIFICACION DE LAS PARTES

1. Mango
2. Tapa
3. Luz indicadora de mantener caliente
4. Interruptor de cocer
5. Ventanilla de vapor
6. Colector de la condensación
7. Panel de control
8. Luz indicadora de cocer
9. Cacerola interna
10. Taza de medir
11. Paleta para el arroz



# USING YOUR RICE COOKER

## Before First Use:

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

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

## To Cook Rice:

1. Using the measuring cup provided, measure out the desired amount of rice. One full, level cup of uncooked rice yields 2 cups of cooked rice. **The measuring cup provided adheres to rice industry standards (180mL) and is not equal to one U.S. cup (240mL).**
2. Rinse rice in a separate container until the water becomes relatively clear.
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. A rice/water measurement chart is located on **page 6** for both white and brown rice.
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 into the rice cooker. Close the lid, attach the power cord to the rice cooker and plug it 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 warm mode and the "WARM" light will illuminate.
8. After cooking, allow rice to stand for 5-10 minutes without opening lid. This will ensure that the rice is cooked thoroughly.
9. The rice cooker will remain in warm mode until it is unplugged. **ALWAYS unplug the cord from the wall outlet when not in use.**

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

## COMO USAR EL APARATO

### Antes de usarla por primera vez:

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. Agrégue el arroz a la olla interior.
3. De acuerdo con las líneas de medición de agua marcadas dentro de la olla o bien utilizando la taza de medir, agregue la cantidad de agua adecuada. En la página 7 se incluye una tabla con las medidas para el agua/arroz. También se incluye instrucciones específicas para cocinar arroz integral, lo cual requiere más agua que los otros tipos de arroz.
4. Si desea obtener un arroz más suave, déjelo remojar de 10 a 20 minutos.
5. Asegúrese de que el exterior de la olla está completamente limpio y seco.
6. Coloque la olla interior en el cuerpo del aparato. Es importante que no haya agua ni otra sustancia en el exterior de la olla cuando la coloque en el cuerpo. Tape la olla y enchufe el cordón eléctrico en la tomacorriente.
6. Presione el interruptor 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.

**\* 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.**

Sugerencias útiles:

**Arroz Integral**

- El arroz integral demora más en cocinar que el arroz blanco debido a las capas extras de los granos de trigo. Vea a la tabla de medidas en la **página 6** para instrucciones especiales para cocinar el arroz integral.
- Las líneas de medir en la olla interior se aplican solamente al arroz blanco. Debido a la agua adicional que se requiere para cocinar el arroz integral, la capacidad máxima del arroz integral es de 3 tazas sin cocinar, los cuales igualan a 6 tazas de arroz cocinado.

**Arroz Silvestre y otros tipos de arroz**

El arroz integral, silvestre 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**

La taza para medir incluida (180mL) no es igual que una taza estándar (240mL). La tabla se refiere a tazas de arroz/agua según la taza para medir incluida.

**Capacidad Máxima**

Nunca ponga más que 4 tazas de arroz crudo (3 tazas si se usa arroz integral) dentro de la olla interior de esta arrocera. La capacidad máxima de este aparato es 4 tazas de arroz crudo (3 tazas si se usa arroz integral), lo cual producirá 8 tazas de arroz cocido (6 tazas de arroz integral cocido).

**El Colector de Condensación**

Esta arrocera viene equipado de un colector de condensación (véase *Identificación de las partes* en la **página 3**). El colector de condensación canaliza el exceso de humedad lejos del arroz mientras que cocina para asegurarse de que el arroz está cocinado a la perfección y nunca es demasiado empapado.

NOTA: Es necesario limpiar el colector de condensación después de cada uso. Para quitarlo, asegure sobre cada lado y tire lejos del cuerpo de la arrocera. Lávese en agua caliente, jabonosa y séquese totalmente, después colóquela nuevamente dentro de la arrocera encajándola a presión nuevamente dentro de lugar.

Tips for Getting Started

Cooking Brown Rice

- Brown rice takes longer to cook than white rice due to the extra bran layers on the grains.
- When cooking brown rice, refer to the table on **page 6** of this manual for rice/water measurements. The water lines on the inner pot apply to white rice only; do **NOT** use them when preparing brown rice.
- Due to the extra water required to cook brown rice, the maximum capacity for brown rice in this rice cooker is 3 cups (uncooked), which yields 6 cups of cooked rice.

Cooking Rice Mixes

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 packaging instructions for cooking suggestions.

Measuring Cup

The measuring cup included adheres to rice industry standards (180 mL) and is not equal to one U.S. cup (240mL). The chart on **page 6** refers to cups of rice/water according to the measuring cup provided.

Maximum Capacity

**Do not place more than 4 cups of uncooked rice into this appliance at one time (3 cups if using brown rice).** The maximum capacity of this unit is 4 cups of uncooked rice (3 cups brown) which yields 8 cups of cooked rice (6 cups brown rice).

Condensation Collector

This rice cooker comes equipped with a condensation collector (see *Parts Identification* on **page 3**). The condensation collector channels excess moisture away from the rice as it cooks to ensure that rice is always cooked to perfection and is never soggy.

**NOTE:**

Be sure to clean the condensation collector after each use. To remove it, grab onto each side and pull away from the rice cooker body. Wash in warm, soapy water and dry completely, then place it back into the rice cooker by snapping it back into place.

## To Cook Soups and Stews:

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

## White Rice/Water Measurement Chart:

UNCOOKED RICE	WHITE RICE WATER WITH MEASURING CUP	WHITE RICE WATERLINE INSIDE POT*	APPROX COOKED RICE YIELD
1 Cups	1 ½ Cups	Line 1	2 Cups
2 Cups	2 ½ Cups	Line 2	4 Cups
3 Cups	3 ½ Cups	Line 3	6 Cups
4 Cups	4 ½ Cups	Line 4	8 Cups

## Brown Rice/Water Measurement Chart:

UNCOOKED RICE	BROWN RICE WATER WITH MEASURING CUP	APPROX COOKED RICE YIELD
1 Cups	1 ¾ Cups	2 Cups
2 Cups	3 Cups	4 Cups
3 Cups	4 ¼ Cups	6 Cups

\* **Measurement lines** are for White Rice only. Brown rice and rice mixes require more water and longer cooking times than white rice. For specific instructions, please refer to the rice packaging.

\* **Las líneas para medir** en la olla interior se aplican solamente al arroz blanco. La cantidad de agua será más grande y el tiempo de cocinar será más larga con otros tipos de arroz. Para instrucciones más específicas, vea al paquete del arroz.

ARROZ CRUDO	ARROZ INTEGRAL AGUA CON LA MEDIDA	ARROZ COCIDO
3 Tazas	4 ¼ Tazas	6 Tazas
2 Tazas	3 Tazas	4 Tazas
1 Tazas	1 ¾ Tazas	2 Tazas

Tabla de medidas de arroz integral/agua:

ARROZ CRUDO	ARROZ BLANCO AGUA CON LA MEDIDA	ARROZ BLANCO LINEA ADETROR DE LA OLLA*	ARROZ COCIDO
4 Tazas	4 ½ Tazas	Línea 4	8 Tazas
3 Tazas	3 ½ Tazas	Línea 3	6 Tazas
2 Tazas	2 ½ Tazas	Línea 2	4 Tazas
1 Tazas	1 ½ Tazas	Línea 1	2 Tazas

Tabla de medidas de arroz blanco/agua:

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 sopas y guisados:



## COOKING GUIDE

### HELPFUL HINTS

1. Due to the extra water needed to cook brown rice, **the maximum amount of brown rice that may be cooked is 3 cups.**
2. Rinse rice before placing it into the inner pot to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot.
3. If you have experienced any sticking with the type of rice you are using, try adding a light coating of vegetable oil or non-stick spray to the bottom of the inner pot before adding rice.
4. This is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available (see *About Rice* on **page 9**), rice/water measurements may vary slightly.

### COOKING TIME GUIDE

WHITE RICE UNCOOKED CUPS	COOKING TIME	BROWN RICE UNCOOKED CUPS	COOKING TIME
2 Cups	30-35 Min	2 Cups	100-105 Min
3 Cups	32-37 Min	3 Cups	102-107 Min
4 Cups	34-39 Min	4 Cups	N/A

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

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

### Tiempos de Cocción

TIEMPO DE COCINADO	TAZAS DE ARROZ INTEGRAL CRUDO	TIEMPO DE COCINADO	TAZAS DE ARROZ BLANCO CRUDO
100-105 Min	2 Tazas	30-35 Min	2 Tazas
102-107 Min	3 Tazas	32-37 Min	3 Tazas
*	4 Tazas	34-39 Min	4 Tazas

Los tiempos de cocinado son aproximados. Esta tabla es para referencia únicamente. Las posibles variaciones en los tiempos de cocinado pueden ser causa de uno o más de los siguientes factores:

- Variaciones en el tipo de arroz que se está cocinando.
- Variaciones en la cantidad de arroz y/o agua en la olla interior.
- Si usted va a hacer una segunda tanda de arroz poco tiempo después de la primera, los tiempos de cocinado se pueden ver reducidos debido a que el elemento térmico ya estará caliente.
- Abrir la tapa durante el ciclo causa una pérdida de calor y vapor. El tiempo de cocinado se puede prolongar si se abre la tapa antes de que el arroz esté completamente cocinado.

### CONSEJOS ÚTILES

1. Enjuague el arroz para quitarle el exceso de salvado y almidón. Esto evitará que el arroz se quemé o se pegue en el fondo de la olla.
2. Si se le está pegando el arroz debido al tipo de arroz que está usando, intente agregar una ligera capa de aceite vegetal o rocío (spray) antiahérentes 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 9**), las medidas de arroz/agua pueden variar ligeramente.

# HOW TO CLEAN

**Always unplug unit and allow to cool completely before cleaning.**

## To Clean Exterior Body and Inner Rice Pot:

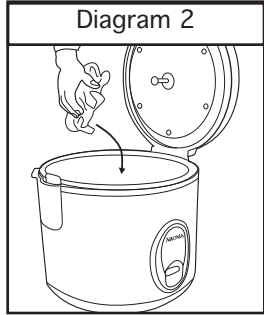
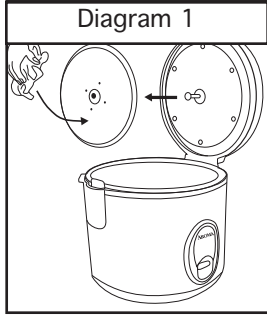
1. Remove the inner cooking pot. Wash it in warm, soapy water using a nylon sponge or dishcloth.
2. Rinse and dry thoroughly.
3. Wipe the body of the rice cooker clean with a damp cloth.

## To Clean the Underside of the Lid: (See Diagram 1)

The underside of the lid should be cleaned after every use.

1. Detach the inner lid from the shaft by gently tugging it outward. Soak briefly and wash clean.
2. Wipe the underside of the lid with a warm, damp cloth.
3. Dry with a soft, dry cloth.
4. Install the inner lid to the outer lid by pressing the inner lid over the inner lid shaft. After installing the inner lid, the small side of the inner lid seal should face you with the outer lid open. If the inner lid is inserted improperly, the outer lid will not close.

**NOTE: Never clean the appliance while the cooker is still hot.**



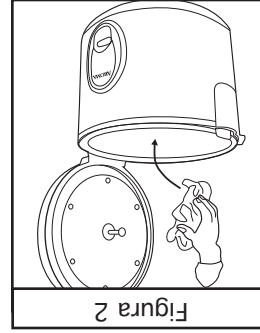
## To Clean Heating Plate: (See Diagram 2)

The heating plate should be cleaned after every use.

1. Wipe the heating plate with a warm, damp cloth.
2. Dry with a soft, dry cloth.
3. Rice grains or other dried materials may stick to the heating plate. Repeat Steps 1 and 2 until the heating plate is completely clean to ensure full contact between the inner pot and the heating plate. Otherwise, the appliance will not close properly and may overheat.

- Do not use harsh abrasive cleaners or products that are not considered safe to use on non-stick coatings.
- **This appliance is NOT dishwasher safe. Inner pot and accessories are NOT dishwasher safe.**
- Always make sure the outside of the inner pot is dry prior to use. If inner cooking pot is returned when wet, it may damage this product, causing it to malfunction.

- No utilice limpiadores abrasivos o productos que no se consideren seguros para usarse en recipientes no adherentes.
- No sumerja en agua o en cualquier otro líquido la olla arrocerera. Este aparato no deberá meterse en lavavajillas. La cacerola interna TAMPOCO deberá lavarse en lavavajillas.

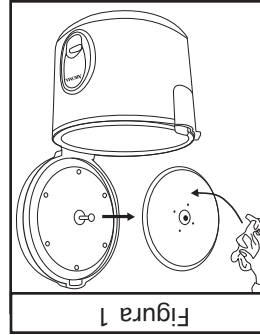


Es posible que los granos de arroz y otros materiales secos se peguen a la lámina de calentamiento. Repita los pasos 1 y 2 hasta que la lámina de calentamiento esté completamente limpia para asegurar el contacto completo entre la olla interna y la lámina de calentamiento. De otro modo, el aparato no cerrará correctamente y podría sobrecalentarse.

1. Pase un trapo caliente y húmedo por la parte inferior de la tapa.
2. Seque con un trapo suave y seco.

La lámina de calentamiento se debe limpiar después de cada uso.

**Para limpiar la lámina de calentamiento: (Vea a la Figura 2)**



**Para limpiar el fondo de la tapa: (Vea a la Figura 1)**

1. Pase un trapo caliente y húmedo por la parte inferior de la tapa.
  2. Seque con un trapo suave y seco.
  3. Limpie el cuerpo de la olla arrocerera con una toalla húmeda.
- toalla para platos.  
2. Enjuague y seque perfectamente.  
3. Saque la cacerola interna. Lávela con agua tibia y jabón, usando una esponja o

**Para limpiar la olla interna de arroz y el cuerpo**

**Desconecte siempre la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.**

El arroz es una fuente importante de carbohidratos complejos bajos en grasa y es abundante en tiamina, niacina y hierro. Es un ingrediente esencial para una dieta saludable.

Hay muchas diferentes variedades de arroz disponibles en el mercado. Su Olla para Cocinar Arroz de Aroma puede cocinar cualquier tipo de arroz perfectamente. A continuación encontrará las variedades de arroz comúnmente disponibles y sus características:

#### **Arroz integral**

El arroz integral es frecuentemente considerado la variedad más saludable. Tiene capas de salvado en cada grano y contiene más vitaminas del complejo B, hierro, calcio y fibra que el arroz pulido (blanco). El arroz integral más popular es de grano largo y tiene una textura firme al diente.

#### **Arroz silvestre**

El arroz silvestre viene en muchas diferentes variedades y mezclas. Frecuentemente es mezclado con arroz de grano largo por su textura más firme y color en tonos de café hasta negro. El arroz silvestre es ideal para rellenar aves como pollo y pavo cuando es cocinado con consomé y mezclado con sus frutas secas favoritas.

#### **Arroz de grano largo**

Típicamente este arroz no tiene mucho almidón y presenta granos individuales y sueltos después de su cocimiento. El arroz "Carolina" es un poco firme, y el arroz "Jazmin" es el más firme de las variedades de granos largos y es aromático y de mucho sabor.

#### **Arroz de grano corto**

El arroz de grano corto es de naturaleza suave, pegajoso y firme al diente. Este es el arroz que se usa para hacer sushi. El "Arroz California" es suave; el "Arroz Dulce", frecuentemente llamado "pearl", debido a su forma redonda, es extra pegajosa y es excelente para recetas como el arroz con leche o budín de arroz.

## ABOUT RICE

Rice is a valuable source of low fat, complex carbohydrates and is abundant in thiamin, niacin and iron. It is an essential ingredient for a healthy diet.

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 most commonly available varieties of rice and their characteristics:

#### **Long Grain Rice**

Typically this rice is not starchy and has loose, individual grains after cooking. "Carolina" is firm, and "Jasmine" is the firmest of the long grain variety and is flavorful and aromatic.

#### **Short Grain Rice**

Short grain is characteristically soft, sticky and chewy. This is the rice used to make sushi. "California Rice" is soft; "Sweet Rice", often called "pearl" rice for its round shape, is extra sticky and is excellent for making rice pudding.

#### **Brown Rice**

Brown rice is often considered the most healthy variety. It has bran layers on the rice grains and contains more B-complex vitamins, iron, calcium, and fiber than polished (white) rice. The most popular brown rice is long grain and has a chewy texture.

#### **Wild Rice**

Wild Rice comes in many delicious varieties and mixes. Often it is mixed with long grain rice for its firmer texture and rich brown to black color. Wild rice makes wonderful stuffing for poultry when cooked with broth and mixed with your favorite dried fruits.

# TROUBLESHOOTING

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

PROBLEM	SOLUTION
Rice is too dry/hard after cooking.	If your rice is dry or hard/chewy when the rice cooker switches to “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 down the power switch to “COOK” mode. When rice cooker switches to “WARM” mode, open the lid and stir the rice to check the consistency. Repeat as necessary until rice is soft and moist.
Rice is too moist/soggy after cooking.	If your rice is still too wet or soggy when the rice cooker switches to “WARM” mode, use the rice paddle to stir the rice. This will redistribute the bottom (moistest) part of the rice as well as release excess moisture. Close the lid and allow to remain on “WARM” mode for 10-30 minutes as needed, opening the lid and stirring periodically to release excess moisture.

# SOLUCION DE PROBLEMAS

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

PROBLEMA	SOLUCION
El arroz está seco y/o duro.	Si el arroz está seco o duro/gomoso cuando la cacerola para arroz cambia a modo WARM (CALENTAR), el arroz se ablandará con más agua y más tiempo de cocción. Según cuánta agua esté el arroz, agregue entre ½ y 1 taza de agua, y revuelva. Cierre la tapa y presione el interruptor de encendido en modo COOK (COCINAR). Cuando la cacerola para arroz cambia a modo WARM (CALENTAR), abra la tapa y revuelva el arroz para controlar su consistencia. Repita este procedimiento según sea necesario hasta que el arroz esté blando y húmedo.
El arroz está caldoso y/o aguachento.	Si el arroz aún está demasiado caldoso o aguachento cuando la cacerola para arroz cambia a modo WARM (CALENTAR), revuelva con la paleta para arroz. Esto redistribuirá el arroz que está en el fondo (el más húmedo) y también liberará el exceso de humedad. Cierre la tapa y deje en modo WARM (CALENTAR) durante 10 a 30 minutos según sea necesario; abra la tapa y revuelva periódicamente a fin de liberar el exceso de humedad.

# 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 la parte continental 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 flete prepagado, con comprobación de compra y \$11.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

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

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

AROMA HOUSEWARES COMPANY  
6469 Flanders Drive  
San Diego, California 92121  
1-800-276-6286  
L-V, 8:30 AM - 5:00 PM, Tiempo del Pacífico  
Sitio Web: [www.aromaco.com](http://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. \$11.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for a return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

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

This warranty gives you specific legal rights and 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](http://www.aromaco.com)