

AROMA®

10-Cup Digital Rice Cooker & Food Steamer

Instruction Manual



Manual de instrucciones
digital de 10 tazas
Arrocera y vaporera

AROMA®



Congratulations on your purchase of the Aroma® Sensor Logic 10-Cup Digital Rice Cooker. In no time at all, you'll be making fantastic, restaurant-quality rice at the touch of a button! Whether long, medium or short grain, this machine is specially calibrated to cook all varieties of rice, including tough-to-cook 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 (which are often lost with other methods of cooking) without added oil or fat, for meals that are as nutritious and low-calorie as they are easy.

But it doesn't end there. Your new rice cooker is also great for soups, stews, stocks, gumbos, jambalaya, breakfast frittatas, dips and even desserts! Several delicious recipes are included at the back of this manual.

This manual contains instructions for using your rice cooker and its convenient pre-programmed digital settings, as well as all of the accessories included. Also included are helpful measurement charts for cooking rice and steaming. For more information on your Sensor Logic rice cooker, or for product service, recipes and other home appliance solutions, please visit us online at www.AromaCo.com.

Published By:

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

© 2008 Aroma Housewares Company All rights reserved.

Felicidades por comprar la Arrocera Digital para 10 Tazas Sensor Logic 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 Arrocera Aroma® es ideal para platillos saludables cocinados en una sola olla para toda la familia. La cómoda charola de vapor se inserta directamente encima el arroz, permitiéndole cocinar vegetales y carnes frescas al vapor al mismo tiempo, en la misma olla. Los alimentos al vapor encierran sus nutrientes y sabores naturales (los cuales se pierden con frecuencia con otros métodos de cocinado) sin tener que agregar aceite o grasa, para platillos que son tan nutritivos y bajos en calorías como fáciles de preparar.

Pero esto no es todo! Su nueva arrocera también es grandiosa para sopas, guisos, caldos, sopas de mariscos, 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 arrocera y sus configuraciones digitales preprogramadas, 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 arrocera Sensor Logic 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

© 2008 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

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

1. **Importante:** Lea cuidadosamente todas las instrucciones de seguridad antes de comenzar a usar el aparato por primera vez.
2. No toque las superficies calientes. Utilice para ello los mangos o las perillas.
3. Use el aparato sobre una superficie nivelada, seca y resistente al calor. 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 ponerlo o quitarlo.
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. Regírese el aparato a la agencia de servicio autorizada más cercana, para revisión, reparación o ajuste.
7. No utilice accesorios o accesorios que no sean suministrados o recomendados por el fabricante. Las partes incompatibles crean un peligro.
8. No se use en exteriores.
9. No deje que el cordón cuelgue sobre la orilla de la mesa o del mostrador ni toque las superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de una rejilla de gas o eléctrica encendida ni dentro de un horno caliente.
11. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
12. Se deberán tomar precauciones extremas al mover el aparato cuando contenga arroz u otros líquidos calientes.
13. Durante la etapa de cocimiento, podrá observar vapor saliendo de las ventanillas sobre las tapas. Esto es normal. No cubra, toque ni obstruya la ventanilla de vapor.
14. Úsele únicamente con una tomacorriente AC de 120V. Siempre desconecte desde la base de la tomacorriente de la pared. Nunca jale del cordón. La olla arrocerá deberá operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos que estén funcionando. Si el circuito eléctrico sobrecarga con otros aparatos, puede ser que esta unidad no funcione adecuadamente.
15. Asegúrese siempre de que la cacerola para cocinar interna esté seca por la parte de afuera antes de usarla. Si la cacerola para cocinar se mete húmeda en la olla arrocerá, esto 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.
16. El arroz no debe permanecer dentro de la olla de arroz con la función de "mantener caliente" por más de 24 horas.
17. Para evitar daños o deformaciones, no use la olla interna sobre una estufa o quemador.
18. Antes de retirar el enchufe de la toma de corriente eléctrica de la pared, asegúrese de que el aparato haya sido apagado.
19. Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, cocina recipiente interior.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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



POLARIZED PLUG

This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other); follow the instructions below:

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

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

This appliance is for household use only.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

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

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploya intencionalmente solo debe de enchufar un lado en enchufes de luz de ploya polarizada. Si la clavija no entra completamente, da vuelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificada. No intente de modificar la clavija, es muy peligroso.

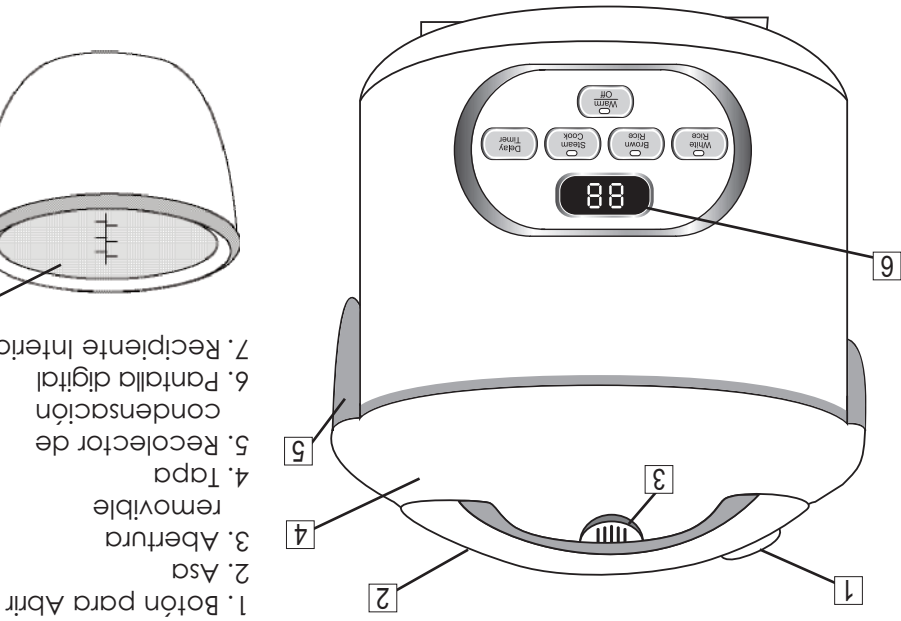
PLOYA POLARIZADA



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

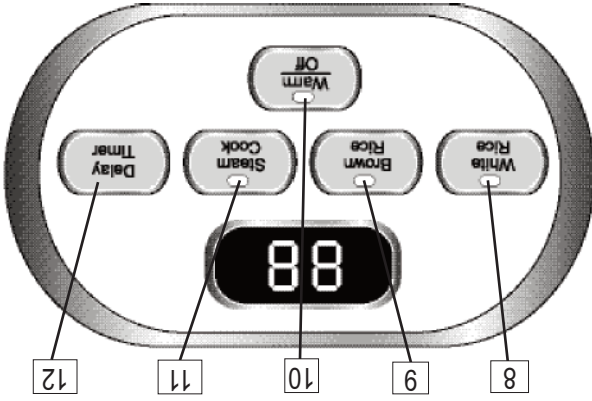
INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

IDENTIFICACION DE LAS PARTES



- 8. Botón/ Luz
Indicadora para
arroz blanco
- 9. Botón/ Luz
Indicadora para
arroz integral
- 10. Botón/ Luz
Indicadora para
Calentar/Apagar
- 11. Botón/ Luz
Indicadora para
cocinar al vapor
- 12. Botón de demora
tiempo

Panel de control

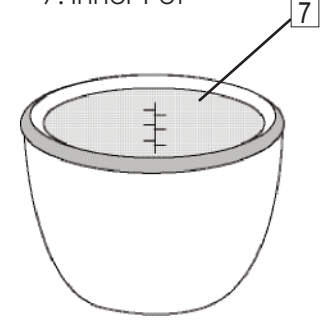


3

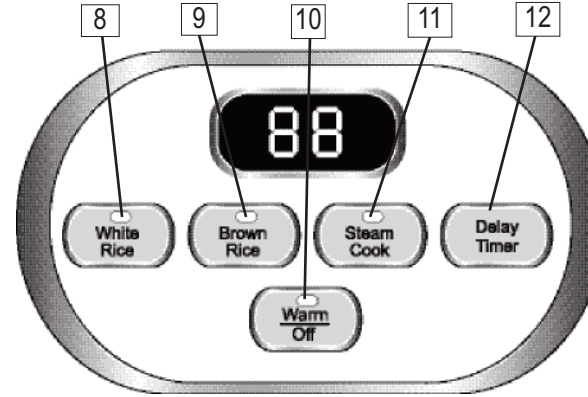
PARTS IDENTIFICATION



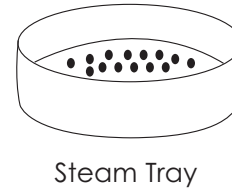
- 1. Lid Release
Button
- 2. Handle
- 3. Steam Vent
- 4. Lid
- 5. Condensation
Collector
- 6. Digital Display
- 7. Inner Pot



Control Panel



- 8. White Rice Button/
Indicator Light
- 9. Brown Rice Button/
Indicator Light
- 10. Warm/Off Button/
Indicator Light
- 11. Steam/Cook
Button/
Indicator Light
- 12. Delay Timer Button



USING YOUR RICE COOKER

Before First Use:

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

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

To Cook Rice:

1. Using the measuring cup provided, measure out the desired amount of rice. One full, level cup of uncooked rice will yield 2 cups of cooked rice. **The measuring cup provided adheres to rice industry standards (180mL) and is not equal to one U.S. cup (240 mL).**
2. Rinse rice in a separate container until the water becomes relatively clear; drain.
3. Place rinsed rice in the inner pot.
4. Using the measuring cup provided or the water measurement lines located inside the inner pot, add the appropriate amount of water. If you are making brown rice, follow the rice/water measuring guide for brown rice located on **page 9** of this manual. **Do not use the water measurement lines inside the inner pot for brown rice, they are intended for white rice only.**
5. For softer rice, allow rice to soak for 10-20 minutes prior to cooking.
6. Making sure that the exterior of the inner pot is clean, dry and free of debris; set the inner pot in the rice cooker. Snap the lid closed and plug the power cord into a wall outlet.
** To avoid loss of steam and longer cooking times, do not open the lid at any point during the cooking process.*
7. To begin cooking, press the "WHITE RICE" or "BROWN RICE" button, depending on the type of rice to be cooked. The cooking mode indicator light will illuminate. Once cooking is complete, the rice cooker will automatically switch to keep warm mode.
8. After cooking, open the lid and use the rice paddle to stir the rice. This will release excess moisture and give the rice a fluffier texture. Then, close the lid and allow the unit to remain on warm mode for 5-10 minutes. This will ensure optimal rice texture and moisture level.
9. Press the "WARM/OFF" button to turn off the rice cooker. If the "WARM/OFF" button is not pressed, the rice cooker will remain in keep warm mode. It is not recommended to leave rice on keep warm mode for more than 12 hours.

*** 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.**

1. Utilice la taza de medir que viene con el producto para medir el arroz. Una medida rasa de esta taza equivale a una taza en la tabla incluida. **La taza de medir incluida es de 180ml y no es igual a una taza estándar (240 ml).**
2. Enjuague el arroz dentro de un recipiente hasta que el agua salga relativamente clara. Agregue el arroz a la olla interior.
3. De acuerdo con las líneas de medición de agua marcadas dentro de la olla o bien utilizando la taza de medir, agregue la cantidad de agua adecuada. En la **página 9** se incluye una tabla con las medidas para el agua/arroz. También se incluye instrucciones específicas para cocinar **el arroz integral**.
4. Si desea obtener un arroz más suave, déjelo remojando de 10 a 20 minutos.
5. Asegúrese de que el exterior de la olla está completamente limpio y seco. Coloque la olla interior en el cuerpo del aparato. Es importante que no 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 botón de 'arroz blanco' o 'arroz integral'. El foco indicador se encenderá. Una vez terminado el cocimiento, la arrocera cambiará al modo de calentamiento y el foco indicador "warm" se encenderá.
7. Una vez terminado el cocimiento, deje reposar el arroz de 5 a 10 minutos, 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.

Para Cocinar Arroz:

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

COMO USAR EL APARATO

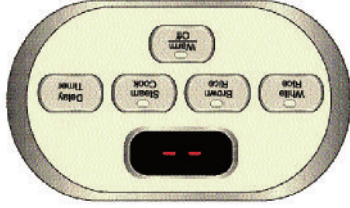
Antes de usar por primera vez:

COMO USAR SU APARATO

Para usar el temporizador programado:

1. En estado de espera, oprima la tecla "Demorar Tiempo" para seleccionar la hora en que usted desea que su arroz esté listo.
2. Oprima el botón de "WHITE RICE" (arroz blanco) o "BROWN RICE" (arroz integral).
3. Oprima el botón de "WARM/OFF" (calentar/apagar) para cancelar su selección y empezar de nuevo.
4. Cuando termina el ciclo de cocción, la arrocera cambiará automáticamente al modo de mantener caliente.
5. La arrocera permanecerá al modo de calentamiento hasta que el enchufe sea desconectado de la tomacorriente. Siempre desenchufe la arrocera después de usarla.

NOTA
La pantalla digital en este aparato es solamente para el temporizador programado. Cuando se usan los modos de 'COOK' (cocer) o 'WARM' (calentar), se muestran dos líneas rojas en la pantalla (vea la diagrama de abajo).



Para cocer alimentos al vapor:

1. Agregue la cantidad deseada de agua en la olla interna. Una(s) convenientes guías de como cocer al vapor están incluidas en las páginas 11 y 12 de este manual.

2. Introduzca la rca para vapor dentro de la arrocera.
3. Introduzca la comida en la rca para vapor y cierre la tapadera.
4. Presione el botón "Steam Cook" (vapor/cocinar).
5. Cuando el proceso de vaporización sea completado, la arrocera automáticamente cambiará al modo de mantener caliente.
6. Retire la comida inmediatamente después del proceso ya terminado. Dejar la comida en la arrocera podría causar sobre calentado.
7. La arrocera permanecerá al modo de calentamiento hasta que el enchufe sea desconectado de la tomacorriente. Siempre desenchufe la arrocera después de usarla.

VEA LA PÁGINA 6 PARA INSTRUCCIONES DE COCINAR ARROZ Y COCER AL VAPOR SIMULTANEAMENTE.

USING YOUR RICE COOKER

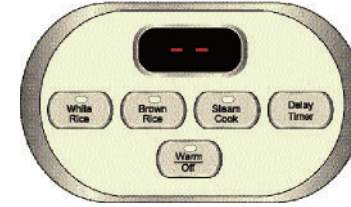
* It is important that the outside surface of the inner pot is completely clean and dry before it is placed into the rice cooker. Water, food or other substances on the pot will come into contact with the heating element and may cause damage to the product.

To Use Delay Timer:

1. Press the "DELAY TIMER" button (in 1-hour increments) until it displays the number of hours in which you would like your rice to be finished cooking.
2. Press "WHITE RICE" or "BROWN RICE" after you have made your choice.
3. Press the "WARM/OFF" button to cancel your choice and reset.
4. When cooking has completed, the rice cooker will automatically switch to keep warm mode.
5. The rice cooker will remain on keep warm mode until it is unplugged. Be sure to unplug the cord from the wall outlet when not in use.

NOTE

The digital display on this unit is for the delay timer function only. When using cooking or warming mode, the display will show two red lines (See illustration below).



To Steam Food:

1. Add the desired amount of water to the inner pot. A convenient steaming guide has been included on **page 11** for vegetables and **page 12** for meat.
2. Place steam tray inside rice cooker.
3. Place food on steam tray and close the lid.
4. Press the "STEAM COOK" button.
5. When steaming is complete, the rice cooker will automatically switch to keep warm mode.
6. Remove food immediately after cooking process has completed. Leaving it in the rice cooker may cause food to over cook.
7. The rice cooker will remain on keep warm mode until it is unplugged. Be sure to unplug the cord from the wall outlet when not in use.

SEE PAGE 6 FOR INSTRUCTIONS ON COOKING RICE AND STEAMING SIMULTANEOUSLY.

CAUTION:

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

To Steam Food And Cook Rice Simultaneously:

One of the most convenient features of this rice cooker is the ability to both cook rice and steam food simultaneously, ideal for creating delicious all-in-one meals.

1. Place the desired amount of rice and appropriate amount of water into the inner pot. See "To Cook Rice" on **page 4** for details. **Do not attempt to cook more than 8 cups (uncooked) of rice if trying to use the steam tray simultaneously. The steam tray will not fit.**
2. Place the inner pot into the unit and begin to cook the rice.
3. Refer to the steaming guides for vegetables (**page 11**) or meat (**page 12**) for hints and approximate steaming times. It is best to insert the food to be steamed toward the end of the rice cooking cycle so that your meal is fresh and warm all at once. See the cooking time chart included on **Page 10** for approximate rice cooking times.
4. Place your choice of vegetables or meat into the steam tray. Open the lid, using caution as steam escaping will be extremely hot, and place steam tray into the rice cooker.
5. Close the lid and allow the cooker to resume cooking.
6. Once food has been steamed for the appropriate time open the lid. **Use caution when opening lid as steam escaping will be extremely hot.** Remove the steam tray and check food to be sure it has been thoroughly cooked. Exercise caution when removing the steam tray as well, as it will be hot.
7. If the rice has not finished cooking, close the lid of the rice cooker and allow rice to continue to cook until done. Once the rice is finished, the rice cooker will automatically switch to keep warm mode.
8. The rice cooker will remain on keep warm mode until it is unplugged. Be sure to unplug the cord from the wall outlet when not in use.

NOTE

It is possible to steam at any point during the rice cooking cycle. However, it is recommended that you steam during the end of the cycle so that steamed food does not grow cold or become soggy before the rice is ready.

NOTA:

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

- ### Para cocinar arroz y cocer al vapor a la vez:
1. Agregue el arroz e el agua a la olla interior. **No intentar cocer más que 8 tazas de arroz (crudo) se se desee cocinar al vapor a la vez.** La bandeja para vaporar no caberá. Vea "Para cocinar arroz" en la **página 4** para instrucciones detalladas.
 2. Coloque la olla interior en la base de la arrocera y empiece cocinar el arroz. Use las tablas de referencia para vegetales (**página 11**) y para carne (**página 12**) para sugerencias y tiempos de cocimiento aproximados.
 4. Se recomienda agregar la bandeja cerca del fin del ciclo de cocimiento para evitar que la comida se enfríe antes de que esté listo el arroz. Ponga la carne y/o las vegetales en la bandeja para vaporar. **Abre la tapa con mucho cuidado porque vapor caliente se escapará.** Coloque la bandeja para vaporar en la olla interior.
 5. Cierre la tapa y permite que el aparato continúe cocinando.
 6. Una vez que los alimentos han cocidos por el tiempo necesario, abre la tapa **con mucho cuidado.** El vapor caliente se escapará. Remueva la bandeja para vaporar, **con cuidado por que estará caliente,** y asegúrese de que los alimentos estén listos.
 7. Si el arroz ya no está listo, cierre la tapa y permite que el arroz cocine hasta que esté terminado. La arrocera soñará y cambiará automáticamente al modo de 'WARM' (calentar).
 8. La arrocera permanecerá al modo de calentamiento hasta que el enchufe sea desconectado de la tomacorriente. Siempre desenchufe la arrocera después de usarla.

PRECAUCIÓN:

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

COMO USAR SU APARATO

Para cocer sopas y guisados:

1. Agregue los ingredientes a la olla interior y colóquela en la arrocera.
2. Presione el interruptor hacia abajo, al modo de vaporar/cocinar ("steam/cook").
3. Dejar la sopa a cocer hasta que sea lista, agitando de menudo.
4. Oprima el botón de calentar ("warm"), una vez que esté lista la sopa. La arrocera cambiará al modo de calentamiento ("warm").
5. La arrocera permanecerá al modo de calentamiento hasta que el enchufe sea desconectado de la tomacorriente. Siempre desenchufe la arrocera después de usarla.

CONSEJOS ÚTILES

1. Enjuague el arroz para quitarle el exceso de 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) antiaadhérente al fondo de la olla interior antes de agregar el arroz.
3. Puesto que existe una gran variedad de clases de arroz en el mercado (véase Acerca del Arroz en la **pdgina 14**), las medidas de arroz/agua pueden variar ligeramente.

USING YOUR RICE COOKER

To Cook Soups and Stews:

1. Add ingredients to inner pot.
2. 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 and plug the power cord into a wall outlet.
3. Press the "STEAM/COOK" button. The "STEAM/COOK" indicator light will illuminate.
4. Allow soup to cook until ready, stirring often.
5. When soup is finished cooking, press the "WARM/OFF" button. The cooker will then switch to keep warm mode.
6. The rice cooker will remain in keep warm mode until it is unplugged. Be sure to unplug the unit from the wall outlet when it is not in use.

HELPFUL HINTS

1. Rinse rice before placing it into the inner pot to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot.
2. If you have experienced any sticking with the type of rice you are using, try adding a light coating of vegetable oil or non-stick spray to the bottom of the inner pot before adding rice.
3. As there are many different kinds of rice available (see *About Rice* on **page 14**), rice/water measurements may vary slightly.
4. For softer rice, allow it to soak for 10-20 minutes prior to cooking.

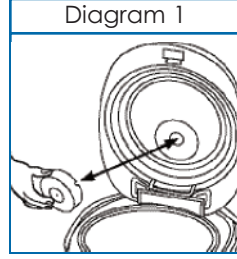
HOW TO CLEAN

Always unplug unit and allow to cool completely before cleaning.

1. Remove the inner cooking pot. Wash it in warm, soapy water using a sponge or dishcloth.
2. Rinse and dry thoroughly.
3. Repeat process with steam tray and other provided accessories.
4. Wipe the underside of the lid with a warm, damp cloth. Dry with a soft cloth.
5. Wipe the body of the rice cooker and the underside of the lid clean with a damp cloth.

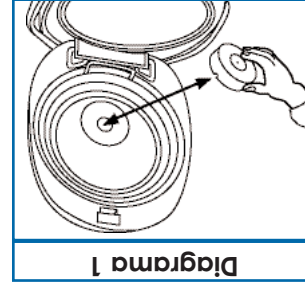
6. To clean the steam vent (**clean after each use**):

- Pull out the steam vent as shown in Diagram 1.
- Empty and wash the steam vent in warm, soapy water. Rinse thoroughly.
- Dry the steam vent with a soft cloth.
- Reinsert the steam vent for next use.



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

- **No utilice limpiadores abrasivos ásperos.**
- **No sumerja en agua o en cualquier otro líquido la olla exterior.**
- **No deberá meterse en lavavajillas. La cacerola interna TAMPOCO deberá lavarse en lavavajillas.**



- Hay que limpiar la ventanilla de vapor después de cada uso.**
1. Remueva la ventanilla de vapor como se muestra en el Diagrama 1.
 2. Vacíe y lave la ventanilla de vapor con agua tibia y jabón y enjuague.
 3. Seque con un trapo seco.
 4. Re inserte la ventanilla de vapor para su próximo uso.

- limpiar.**
- Desconecte siempre la unidad y deje que se enfríe completamente antes de**
1. Saque la cacerola interna. Lávela con agua tibia y jabón, usando una esponja o toalla para platos.
 2. Enjuáguela y séquela perfectamente.
 3. Repita este proceso con la charola para vapor, la ventanilla de vapor y con los otros accesorios que se proporcionan.
 4. Limpie el cuerpo de la olla arrocerá y la parte inferior de la tapa con una toalla húmeda.
 5. Para limpiar la ventanilla de vapor:

COMO LIMPIAR EL APARATO

GUIAS DE COCCION

Tabla de medidas de arroz blanco:

ARROZ COCIDO	ARROZ BLANCO LINEA ADEENTRO DE LA OLLA	ARROZ BLANCO AGUA CON LA MEDIDA	ARROZ CRUDO
20 Tazas	Línea 10	10-1/2 Tazas	10 Tazas
18 Tazas	Línea 9	9-1/2 Tazas	9 Tazas
16 Tazas	Línea 8	8-1/2 Tazas	8 Tazas
14 Tazas	Línea 7	7-1/2 Tazas	7 Tazas
12 Tazas	Línea 6	6-1/2 Tazas	6 Tazas
10 Tazas	Línea 5	5-1/2 Tazas	5 Tazas
8 Tazas	Línea 4	4-1/2 Tazas	4 Tazas
6 Tazas	Línea 3	3-1/2 Tazas	3 Tazas
4 Tazas	Línea 2	2-1/2 Tazas	2 Tazas

Tabla de medidas de arroz integral:

ARROZ COCIDO	ARROZ INTEGRAL AGUA CON LA MEDIDA	ARROZ CRUDO
4 Tazas	3 Tazas	2 Tazas
6 Tazas	4-1/4 Tazas	3 Tazas
8 Tazas	5-1/2 Tazas	4 Tazas
10 Tazas	6-3/4 Tazas	5 Tazas
12 Tazas	8 Tazas	6 Tazas
10 Tazas	9-1/4 Tazas	7 Tazas
12 Tazas	10-1/2 Tazas	8 Tazas

* Debido a la agua adicional que se requiere con el arroz integral, la capacidad máxima para arroz integral es de 8 tazas.

INSTRUCCIONES ESPECIALES

- El arroz integral demora más en cocinar que el arroz blanco debido a las capas extras de los granos de trigo. Las líneas de medir en la olla interior se aplican solamente al arroz blanco. Vea a la tabla de medidas para instrucciones especiales para cocinar arroz integral.
- El arroz integral, salvaje y otros tipos de arroz varían en sus contenidos. Algunos tipos de arroz pueden 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 (8 tazas arroz integral) que se equivale a 20 tazas de arroz cocido (16 tazas arroz integral). No ponga más que 10 tazas de arroz crudo (8 tazas si es arroz integral) en la olla interior.

COOKING GUIDE

White Rice/Water Measurement Chart:

UNCOOKED RICE	WHITE RICE WATER WITH MEASURING CUP	WHITE RICE WATERLINE INSIDE POT	APPROX COOKED RICE YIELD
2 Cups	2-1/2 Cups	Line 2	4 Cups
3 Cups	3-1/2 Cups	Line 3	6 Cups
4 Cups	4-1/2 Cups	Line 4	8 Cups
5 Cups	5-1/2 Cups	Line 5	10 Cups
6 Cups	6-1/2 Cups	Line 6	12 Cups
7 Cups	7-1/2 Cups	Line 7	14 Cups
8 Cups	8-1/2 Cups	Line 8	16 Cups
9 Cups	9-1/2 Cups	Line 9	18 Cups
10 Cups	10-1/2 Cups	Line 10	20 Cups

Brown Rice/Water Measurement Chart:

UNCOOKED RICE	BROWN RICE WATER WITH MEASURING CUP	APPROX COOKED RICE YIELD
2 Cups	3 Cups	4 Cups
3 Cups	4-1/4 Cups	6 Cups
4 Cups	5-1/2 Cups	8 Cups
5 Cups	6-3/4 Cups	10 Cups
6 Cups	8 Cups	12 Cups
7 Cups	9-1/4 Cups	14 Cups
8 Cups	10-1/2 Cups	16 Cups

* Due to the extra water needed to cook brown rice, the maximum amount of brown rice that may be cooked at one time is 8 cups.

SPECIAL INSTRUCTIONS

- Brown rice, wild rice and rice mixes vary in their make-up. Some variations may require longer cooking times and/or additional water in order to achieve optimum results. Refer to the individual package instructions for cooking suggestions.
- The measuring cup included adheres to rice industry standards (180mL) and is not equal to one U.S. cup (240mL). The chart above refers to cups of rice/water according to the measuring cup provided.
- Do not place more than 10 cups of uncooked rice (8 cups if brown rice) into this appliance at one time. The maximum capacity of this unit is 10 cups raw rice (8 cups if brown rice) which yields 20 cups of cooked rice (16 cups brown rice).

COOKING GUIDE

HELPFUL HINTS

1. Rinse rice before placing into the inner pot to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot.
2. If you have experienced any sticking with the type of rice you are using, try adding a light coating of vegetable oil or non-stick spray to the bottom of the inner pot before adding rice.
3. The chart on **page 9** is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available (see *About Rice* on **page 14**), rice/water measurements may vary slightly.

Cooking Time Chart:

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	110-115 Min
5 Cups	38-43 Min	5 Cups	114-119 Min
6 Cups	40-45 Min	6 Cups	119-121 Min
7 Cups	41-46 Min	7 Cups	118-123 Min
8 Cups	43-48 Min	8 Cups	120-125 Min
9 Cups	44-49 Min	9 Cups	N/A
10 Cups	46-51 Min	10 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.

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

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

ARROZ BLANCO NO COCIDO	DURACION DE COCCION DE	ARROZ INTEGRAL NO COCIDO	DURACION DE COCCION DE
2 Tazas	30-35 Min	2 Tazas	100-105 Min
3 Tazas	32-37 Min	3 Tazas	102-107 Min
4 Tazas	34-39 Min	4 Tazas	110-115 Min
5 Tazas	38-43 Min	5 Tazas	114-119 Min
6 Tazas	40-45 Min	6 Tazas	116-121 Min
7 Tazas	41-46 Min	7 Tazas	118-123 Min
8 Tazas	43-48 Min	7 Tazas	120-125 Min
9 Tazas	44-49 Min	9 Tazas	*
10 Tazas	46-51 Min	10 Tazas	*

Tabla de tiempos de cocción:

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) antiaherenté al fondo de la olla interior antes de agregar el arroz.
3. La tabla en la **página 9** 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 14**), las medidas de arroz/agua pueden variar ligeramente.

CONSEJOS ÚTILES

TIEMPOS DE COCCION

Tabla para cocer al vapor:

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

SUGERENCIAS ÚTILES

1. La mayoría de los vegetales absorben únicamente una pequeña parte de agua cuando se están cocinando al vapor, no es necesario cambiar la cantidad de agua para cocinar al vapor diferentes alimentos.
2. Para vaporar y cocer arroz simultáneamente, sigue las instrucciones de la **página 6**. Coloque la charola de vapor sobre la olla interior mientras cocina el arroz, examinando los alimentos de vez en cuando para evitar que sobrecocinen. **No más que 8 tazas de arroz(6 si es arroz integral) se puede cocinar cuando se usa la charola de vapor.**
3. Cuando sea posible, mantenga la tapa cerrada durante todo el proceso de cocer al vapor. El abrir la tapa causará una pérdida de calor y vapor, resultando en un tiempo de cocción más lento. Si es necesario abrir la tapa, tal vez desee agregar una pequeña cantidad de agua a la olla para ayudar a reponer el tiempo de cocción.
4. La altura, la humedad y la temperatura exterior afectarán los tiempos de cocción.
5. La tabla de cocción al vapor es sólo para propósitos de consulta. El tiempo real de cocción puede variar.

COOKING GUIDE

VEGETABLE STEAMING CHART:

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

HELPFUL HINTS

1. Since most vegetables only absorb a small amount of water, there is no need to increase the amount of water with a larger serving of vegetables.
2. When steaming and cooking rice simultaneously, follow the instructions on **page 6**. Place the steam tray over the rice as it cooks for the amount of time needed, checking the food every so often for doneness. **Do not cook more than 8 cups (6 cups if brown rice) uncooked rice while steaming, or the steam tray will not fit into the rice cooker.**
3. When possible, keep the lid closed during the entire steaming process. Opening the lid causes a loss of heat and steam, resulting in a slower cooking time. If you find it necessary to open the lid, you may want to add a small amount of water to help restore the cooking time.
4. Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
5. This steaming chart is for reference only. Actual cooking time may vary.

MEAT STEAMING CHART:

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

NOTE

1. Steaming times may vary depending on the cut of meat being used.
2. To ensure meat tastes its best, and to prevent possible illness, check that meat is completely cooked prior to serving. If it is not, simply place more water in the inner pot and repeat the cooking process until the meat is adequately cooked.

NOTA

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

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

Tabla para cocer al vapor las carnes:

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

SOLUCION	PROBLEMA
<p>Si el arroz está seco o duro/gomoso cuando la cocerola para arroz cambia a modo WARM (CALENTAR), el arroz se ablandará con más agua y más tiempo de cocción. Según cuán seco esté el arroz, agregue entre ½ y 1 taza de agua, y revuélva. Cierre la tapa y presione el botón de arroz blanco (WHITE RICE) o arroz integral (BROWN RICE) de nuevo. Cuando la cocerola cambia a modo WARM (CALENTAR), abra la tapa y revuélva el arroz para controlar su consistencia. Repita este procedimiento según sea necesario hasta que el arroz esté blando y húmedo.</p>	<p>El arroz está seco y/o duro.</p>
<p>Si el arroz aún está demasiado caldoso o y/o aguachento cuando la cocerola cambia a modo WARM (CALENTAR), revuélva 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 revuélva periódicamente a fin de liberar el exceso de humedad.</p>	<p>El arroz está caldoso y/o aguachento</p>

TROUBLESHOOTING

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

PROBLEM	SOLUTION
<p>Rice is too dry/hard after cooking.</p>	<p>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 "STEAM/COOK" button. 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.</p>
<p>Rice is too moist/soggy after cooking.</p>	<p>If your rice is still too wet or soggy when the rice cooker switches to keep warm mode, use the rice paddle to stir the rice. This will redistribute the bottom (moistest) part of the rice as well as release excess moisture. Close the lid and allow to remain on keep warm mode for 10-30 minutes as needed, opening the lid and stirring periodically to release excess moisture.</p>

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. Following are the 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.

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 cada vez cocinar cualquier tipo de arroz perfectamente. A continuación encontrará las variedades de arroz comúnmente disponibles y sus características:

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 "Jazmín" es el más firme de las variedades de granos largos y es aromático y de mucho sabor.

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.

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" y frecuentemente llamado arroz "perla" debido a su forma redonda, es extra pegajoso y es excelente para recetas como el arroz con leche o budín de arroz.

- Rociar la olla interior con una capa ligera de spray para cocinar antiaadhérente es una grandiosa forma de hacer la limpieza más fácil sin agregar sabor o calorías a sus alimentos.
- Cuando una receta lleva sal, use sal kosher. No tiene impurezas ni aditivos y se disuelve fácilmente. Usted necesitará usar media porción de sal kosher más de la sal de mesa normal que utilizará. Si la arrozera se apaga antes de que los alimentos estén completamente cocinados, agregue más agua y vuelva a iniciar la arrozera.
- Los caldos y consomés se pueden usar en lugar de agua para dar sabor y mejorar la textura cuando cocine arroz. Puede encontrar caldos y consomés en su supermercado local. Otra opción es usar cubos de consomé (viene en una gran variedad de sabores). Un cubo y una taza de agua hacen generalmente una taza de consomé.

Consideraciones de seguridad:

- 1) Las arrozeras cocinan a temperaturas muy altas y producen grandes cantidades de vapor. Tenga extrema precaución cuando abra la arrozera durante y después del ciclo de cocinado. Cuando levante la cubierta con bisagras, conserve las manos y la cara lejos de la arrozera para evitar el vapor.
 - 2) Si una receta necesita ser saiteada con mantequilla o aceite, tenga extrema precaución, al igual que cuando cocina con otros dispositivos de alta temperatura, como la estufa o el horno. La olla interior estará caliente, así que utilice un cucharón largo de plástico o madera para remover. NO USE la pala para arroz corta para este tipo de cocinado.
 - 3) Es importante recordar que el ciclo de cocinado de la arrozera es controlado por la temperatura de la olla interior. Cuando el líquido hierva, la temperatura sube, causando que la arrozera cambie automáticamente al modo de "conservar caliente", cuya temperatura es menor. Esto está bien cuando se hacen platos de arroz, pero si una receta necesita vapor o hacer sopas, donde se utilizan grandes cantidades de líquido, la arrozera no se apagará hasta que se haya evaporado todo el líquido. Siga las recetas cuidadosamente y no deje la arrozera sin supervisión, ya que continuará cocinando a temperaturas altas cuando se cocinen sopas, estofados y alimentos al vapor.
- Monitoree el proceso de cocinado y **APAGUE MANUALMENTE la arrozera** cuando haya transcurrido el tiempo especificado para esa receta.

HELPFUL HINTS

- Spraying the inner pot with a light coating of nonstick cooking spray is a great way to make cleanup easier without adding flavor or calories to your meal.
- When a recipe calls for salt, use kosher salt. It has no impurities or additives and dissolves easily. You will need to use about half again more kosher salt than you would table salt.
- If the rice cooker shuts off before the food is totally cooked, add more water and start the cooker again.
- Stocks and broths can be used in place of water to add flavor and improve texture when cooking rice. Stocks and broths can be found in your local supermarket. Another option is to use bouillon cubes (they come in a wide variety of flavors). One cube and one cup of water usually makes one cup of stock.

Safety Considerations:

- 1) **Rice cookers cook at very high temperatures and will produce large amounts of steam. Use extreme caution when opening rice cooker during and after the cooking cycle.** When lifting the hinged cover, keep hands and face away from the rice cooker to avoid the steam.
- 2) If a recipe calls for the sauteing of butter or oil, use extreme caution, as you would when cooking with other high-temperature devices like a stove or oven. The inner pot will be hot, so use a long-handled plastic or wooden spoon for stirring. **DO NOT USE** the short-handled rice paddle for this type of cooking.
- 3) It is important to remember that the cooking cycle of the rice cooker is controlled by the temperature of the inner pot. When liquid boils off, the temperature will rise, causing the rice cooker to automatically shift into the low temperature 'keep warm' mode. This is fine for making rice dishes but if a recipe calls for steaming or making soups, where copious quantities of liquid are used, the rice cooker will not shut off until all liquid is boiled away. Follow the recipes carefully and do not leave the rice cooker unattended as it will continue to cook at high temperatures when making soups, stews and steaming. **Monitor the cooking process and MANUALLY TURN OFF the rice cooker when the time that the recipe stipulates has elapsed.**

San Antonio Rice

- 1 cup uncooked long-grain rice
- 1 jar (12oz.) fresh salsa, mild or hot
- 1 tbsp. vegetable oil
- 1 cup fresh or canned corn kernels
- 1/2 tsp. ground cumin
- 1/2 tsp. salt
- fresh ground black pepper to taste
- 1-1/4 cups water
- minced fresh cilantro for garnish (optional)

Add all ingredients except cilantro to the inner pot, stir, close the lid, and press the "WHITE RICE" button. When rice cooker switches to warm mode, open the cooker, quickly stir and re-cover. Allow to stand for 8-10 minutes before serving. Spoon onto a serving dish, garnish with fresh cilantro and serve. Makes a flavorful supper or side dish for grilled chicken or fish. Serves 3-4.

Thai-Style Rice

- 1 cup uncooked long-grain Jasmine rice
- 2 cups canned coconut milk
- 1/4 tsp. ground cardamom
- 1/2 tsp. ground coriander
- 1/4 tsp. salt
- ribbons of fresh basil leaves or cilantro leaves for garnish (optional)

Add all ingredients to the inner pot except basil or cilantro. Close the lid, press the "WHITE RICE" button and cook until the rice cooker switches to warm mode, about 20 minutes. Allow to stand 10 minutes before serving. Goes well with spicy foods. Serves 3-4.

Agregar todos los ingredientes en la olla interior, a excepción de la albahaca o el cilantro. Cerrar la tapa, presionar el botón de Arroz blanco y cocinar hasta que la arrocera cambie al modo de conservar caliente, 20 minutos aprox. Dejar reposar por 10 minutos antes de servir. Se acompaña bien con alimentos picantes. Rinde 3-4 porciones.

- 1 taza arroz jazmín de grano largo crudo
- 2 tazas leche de coco en lata
- 1/4 cucharadita cardamomo molido
- 1/2 cucharadita cilantro molido
- 1/4 cucharadita sal
- listones de hojas de albahaca fresca u hojas de cilantro para decorar (opcional)

Arroz estilo Thai

Agregar todos los ingredientes, excepto el cilantro, en la olla interior, remover, cerrar la tapa y presionar el botón de Arroz blanco. Cuando la arrocera cambie al modo de conservar caliente, abrir la arrocera, agitar rápidamente y volver a tapar. Dejar reposar por 8-10 minutos antes de servir. Colocar en un plato, aderezar con el cilantro fresco y servir. Como platillo o guarnición para pollo o pescado asado. Rinde 3-4 porciones.

- 1 taza arroz de grano largo crudo
- 1 jarra (12 oz.) salsa fresca, leve o picante
- 1 cucharada aceite vegetal
- 1 taza granos de elote frescos o en lata
- 1/2 cucharadita comino molido
- 1/2 cucharadita sal
- 1-1/4 tazas pimienta negra molida fresca al gusto
- agua
- cilantro fresco picado para aderezar (opcional)

Arroz San Antonio

Agregar todos los ingredientes en la olla interior y remover para mezclar. Colocar la olla interior en la arrocera y cerrar la tapa. Presionar el botón de Arroz blanco y cocinar hasta que la arrocera cambie al modo de conservar caliente. Dejar reposar, cubierto, por 10 minutos. Ajustar el condimento al gusto. Verter en un tazón y servir de inmediato. Deliciosa guarnición para plátanos de pescado y pollo. Rinde 4 porciones. *Agregue camarones o vieiras y chicharos congelados durante los últimos cinco minutos de cocción para hacer un plato principal.

1 taza	arroz jazmín de grano largo
1-3/4 tazas	agua
1/2 cucharadita	sal
-	cáscara rallada de 1 limón
1 cucharada	jugo de limón
1/2 cucharadita	eneldo seco
1 cucharada	perejil seco o 1 cucharada de hojas picadas de perejil fresco
2 cucharadas	mantequilla, cortada en 4 trozos
-	sal kosher y pimienta negra fresca molida al gusto

Arroz al limón con eneldo

Agregar todos los ingredientes en la olla interior, a excepción de las almendras tostadas. Cerrar la tapa, presionar el botón de Cocinar/Vaporizar y cocinar hasta que el líquido se evapore, 20 minutos aprox. Dejar reposar por 10 minutos. Colocar en un tazón, aderezar con almendras tostadas y servir de inmediato. Se acompaña bien con cualquier plato de pescado, pollo o puerco. Rinde 3-4 porciones.

2 cucharadas	mantequilla sin sal
1/4 taza	cebolla, finamente picada o 1 cucharada de hojuelas de cebolla deshidratada
-	cáscara rallada de 1 naranja
-	jugo de 2 naranjas más suficiente consomé de pollo para hacer 1-3/4 de líquido
1 taza	arroz de grano largo
1/2 cucharadita	de sal kosher
1/4 taza	almendras tostadas para aderezar

Arroz Pilaf a la naranja

Orange Rice Pilaf

2 tbsp.	unsalted butter
1/4 cup	onion, finely chopped or 1 tbsp. dried onion flakes
-	grated zest of 1 orange
-	juice of 2 oranges plus enough chicken broth to make 1-3/4 cups liquid
1 cup	long-grain rice
1/2 tsp.	kosher salt
1/4 cup	slivered toasted almonds for garnish

Add all ingredients to inner pot except toasted almonds. Close lid, press "STEAM/COOK" button and cook until liquid evaporates, about 20 minutes. Allow to stand for 10 minutes. Spoon into a serving bowl, top with toasted almonds and serve immediately. Goes well with almost any fish, chicken or pork dish. Serves 3-4.

Lemon Dill Rice

1 cup	long-grain Jasmine rice
1-3/4 cups	water
1/2 tsp.	salt
-	grated zest of 1 lemon
1 tbsp.	lemon juice
1/2 tsp.	dried dill weed
1 tsp.	dried parsley, or 1 tbsp. minced fresh flat-leaf parsley
2 tbsp.	butter, cut into 4 pieces
-	kosher salt and freshly ground black pepper to taste

Add all ingredients to the inner pot and stir to combine. Place inner pot in the rice cooker and close the lid. Press the "WHITE RICE" button and cook until rice cooker switches to warm mode. Allow rice to stand, covered, for 10 minutes. Adjust seasoning as desired. Pour into a serving bowl and serve immediately. Makes a delicious accompaniment for fish and chicken dishes. Serves 4.

* Add shrimp or scallops and frozen peas during the last five minutes of cooking to make a main dish.

Cranberry Mango Wild Rice Salad

- 1-1/2 cups uncooked wild and brown rice mix
- 3 cups water
- 1/3 cup dried cranberries
- 1/4 cup red bell pepper, chopped
- 1/3 cup fresh mango, chopped
- 3 tbsp. walnuts, chopped

Dressing:

- 1/3 cup vegetable oil
- 1/4 cup rice vinegar
- 2 tsp. sugar
- 1 tsp. dried basil leaves
- 1 tsp. dried parsley
- 1/4 tsp. salt
- freshly ground pepper to taste

Place the rice and water in the inner pot. Press the "BROWN RICE" button. Cook until the rice is done, about 1 hour, 45 minutes. Remove the rice to a large bowl and cool. When the rice has cooled, add the cranberries, red bell pepper, mango and walnuts. Fold in gently.

In a small bowl, whisk together the dressing ingredients and drizzle over the salad. Mix gently to combine, cover and chill for up to 4 hours before serving. Serves 4.

Colocar el arroz y el agua en la olla interior. Presionar el botón de Arroz integral. Cocinar hasta que el arroz esté cocido, 1 hora, 45 minutos aprox. Colocar el arroz en un tazón grande y dejar enfriar. Cuando el arroz se haya enfriado, agregar los arándanos agrios, el pimiento rojo, el mango y las nueces de Castilla. Mezclar con cuidado.

En un tazón pequeño, mezclar los ingredientes del aderezo y verter encima de la ensalada. Mezclar suavemente para combinar, cubrir y enfriar por hasta 4 horas antes de servir. Rinde 4 porciones.

- 1-1/2 tazas mezcla de arroz salvaje e integral crudo
- 3 tazas agua
- 1/3 taza arándanos agrios deshidratados
- 1/4 taza pimiento rojo, picado
- 1/3 taza mango fresco, picado
- 3 cucharadas nueces de Castilla, picadas
- Aderezo:
 - 1/3 taza aceite vegetal
 - 1/4 taza vinagre de arroz
 - 2 cucharaditas azúcar
 - 1 cucharadita hojas de albahaca seca
 - 1 cucharadita perejil seco
 - 1/4 cucharadita sal
 - pimienta molida fresca al gusto

Colocar todos los ingredientes en la olla interior y remover. Colocar la olla interior en la arrocera, cubrir y presionar el botón de Cocinar/Vaporizar. Dejar cocinar hasta que la arrocera cambie al modo de conservar caliente. Agregar sal al gusto. Remover y servir inmediatamente como plato principal. Rinde 4 porciones.

1-1/2 tazas	arroz de grano mediano, como el Calrose
3 tazas	consomé de pollo bajo en sodio
2 cucharadas	cebolla deshidratada picada
1/2 cucharadita	sal kosher
1 lata (10 oz.)	trozos de pechuga de pollo con líquido
1 lata (4 oz.)	chiles verdes en cubos con sal líquida al gusto

Arroz con pollo y chile verde

Agregar todos los ingredientes en la olla interior y remover. Colocar la olla interior en la arrocera, cerrar la tapa y presionar el botón de Cocinar/Vaporizar. Dejar cocinar hasta que la arrocera cambie al modo de conservar caliente. A la mitad del proceso de cocinado, abra la arrocera con cuidado, remueva los ingredientes con un cucharón de madera largo y vuelva a tapar. Conserve las manos y cara lejos de la olla interior cuando abra la tapa para evitar quemaduras por el vapor. La olla interior estará caliente, por lo que debe tener precaución y asegurarse de que su utensilio para remover tenga un mango largo para evitar quemarse las manos con la olla interior. Cuando la arrocera cambie al modo de conservar caliente, abrir la tapa con cuidado, volver a remover y volver a cerrar. Dejar reposar por 10 minutos antes de servir. Rinde 4 porciones.

2 cucharadas	aceite de oliva extra virgen
1/2 cucharadita	curry en polvo
1 cucharadita	comino molido
1 taza	lentejas verdes o café, limpias y lavadas
2-2/3 tazas	agua
1 taza (14 oz.)	tomate en trozos con jugo
2 cucharadas	cebolla deshidratada picada
1 cucharada	hojuelas de vegetales deshidratados
2 cucharadas	perill deshidratado
-	sal kosher y pimienta negra fresca molida al gusto

Lentejas saladas

Savory Lentils

2 tbsp.	extra virgin olive oil
1/2 tsp.	curry powder
1 tsp.	ground cumin
1 cup	brown or green lentils, picked over and washed
2-2/3 cups	water
1 can (14 oz)	tomato pieces with juice
2 tbsp.	dried minced onion
1 tbsp.	dried vegetable flakes
2 tbsp.	dried parsley
-	kosher salt and freshly ground black pepper to taste

Add all ingredients to inner pot and stir. Place inner pot in the rice cooker, close the lid, and press the "STEAM/COOK" button. Allow to cook until the rice cooker switches to warm mode. Midway through cooking, carefully open rice cooker, stir ingredients with a long-handled wooden spoon and re-cover. **Keep face and hands away from the inner pot when opening the lid to avoid steam burns. Inner pot will be hot, so use caution and be sure that your stirring utensil has a long handle to avoid burning your hands on the inner pot.** When rice cooker switches to keep-warm mode, carefully open the lid, stir again and re-cover. Allow to stand for 10 minutes before serving. Serves 4.

Green Chile and Chicken Rice

1-1/2 cups	medium-grain rice, such as Calrose
3 cups	low sodium chicken broth
2 tbsp.	dried minced onion
1/2 tsp.	kosher salt
1 can (10 oz)	chicken breast chunks with liquid
1 can (4 oz)	diced green chiles with liquid
-	salt to taste

Place all ingredients in the inner pot and stir. Place inner pot into the rice cooker, cover and press the "STEAM/COOK" button. Allow to cook until rice cooker switches to warm mode. Add salt to taste. Stir and serve immediately as a main course. Serves 4.

Shrimp with Saffron Rice

1 cup	Jasmine or other long-grain rice
1 cup	low sodium chicken broth
1 bottle (8 oz)	clam juice, or 1 cup water
2 tbsp.	unsalted butter
1 tbsp.	dried minced onion
-	zest of 1 lemon
2 tbsp.	lemon juice
1	generous pinch of saffron
5-6 drops	Tabasco sauce, or to taste
-	kosher salt and freshly ground black pepper to taste
8 oz.	large shrimp, peeled, de-veined, tails left on
-	fresh or dried minced chives for garnish

Place all ingredients, except shrimp and chives, in the inner pot and place in the rice cooker. Press the "STEAM/COOK" button. After liquid begins to boil, cook the rice for 10 minutes. Carefully open the rice cooker, **keeping hands and face away to avoid steam burns** and add shrimp on top of rice. Cover and continue to cook until the rice cooker switches to warm mode. Serve immediately and garnish with chives. Do not allow to stand after rice cooker switches to warm mode because shrimp will be overcooked. Serves 2-3.

Basic Steamed Chicken Breasts

2	boneless, skinless chicken breasts
-	kosher salt and freshly ground black pepper to taste

Season chicken breasts with salt and pepper. Place chicken breasts in the steam tray. You may also place chicken breasts on a plate that is just large enough to fit into the steam tray with about 1/2-inch clearance for steam circulation. If using a plate, spray plate with nonstick cooking spray, place seasoned chicken on the plate and cover with plastic wrap. Add 1 cup water to inner pot and place in the rice cooker. Place steam tray with chicken breasts into the inner pot. Cover and press the "STEAM/COOK" button. Steam for about 10 minutes, or until chicken is firm to the touch and no pink is left in the center. Using oven mitts, carefully remove steam tray from rice cooker and serve chicken immediately. Serves 2.

Condimentar las pechugas de pollo con sal y pimienta. Colocar las pechugas de pollo en la charola de vapor. También se pueden colocar las pechugas de pollo en un plato que sea lo suficientemente grande para caber en la charola de vapor con un espacio de 1,27cm aprox. para la circulación del vapor. Si se va a utilizar un plato, rociar al plato con spray para cocinar antiadherente, colocar el pollo condimentado en el plato y cubrir con plástico. Agregar 1 taza de agua en la olla interior y colocar dentro de la arrocera. Colocar la charola de vapor con las pechugas de pollo dentro de la olla interior. Cubrir y presionar el botón de Cocinar/Vaporizar. Vaporizar por 10 minutos aprox. o hasta que el pollo tenga una consistencia firme al tacto y que no queden porciones colorosa en el centro. Con guantes térmicos, sacar cuidadosamente la charola de vapor de la arrocera y servir el pollo de inmediato. Rinde 2 porciones.

Pechugas de pollo al vapor

Colocar todos los ingredientes, a excepción de los camarones y los cebollines, en la olla interior y colocar en la arrocera. Presionar el botón de Cocinar/Vaporizar. Después de que el líquido empieza a hervir, cocinar el arroz por 10 minutos. Con cuidado, abrir la arrocera, conservando las manos y la cara lejos para evitar quemaduras por el vapor y agregar los camarones encima del arroz. Cubrir y continuar cocinando hasta que la arrocera cambie al modo de conservar caliente. Servir de inmediato y aderezar con los cebollines. No dejar reposar después de que la arrocera cambie al modo de conservar caliente, ya que los camarones se pueden cocinar en exceso. Rinde 2-3 porciones.

Camarones con arroz al azafrán

1 taza	arroz jazmín u otro arroz de grano largo
1 taza	consumé de pollo bajo en sodio
1 botella (8 oz.)	jugo de limón o 1 taza de agua
2 cucharadas	mantequilla sin sal
1 cucharada	cebolla deshidratada picada
-	cáscara rallada de 1 limón
2	cucharadas jugo de limón
1	pizca generosa de azafrán
5-6 gotas	salsa Tabasco o al gusto
-	sal kosher y pimienta negra molida al gusto
8 oz.	camarones grandes, pelados desvenados con cola
-	cebollines frescos o deshidratados picados para aderezar

Pechugas de pollo marinadas con salsa de soya

2	pechugas de pollo sin hueso y sin piel o filetes de pechuga de pavo con un grosor de 1" de pulgada aprox.
2	cucharadas salsa de soya
1	cucharada azúcar
1	cucharadita aceite de ajonjolí tostado
1	diente de ajo chico, picado
1/2	cucharadita jengibre fresco rallado
1	cebolla verde, la parte blanca con 1" de verde, cortar en rodajas

Combinar la salsa de soya, el azúcar, el aceite de ajonjolí, el ajo y el jengibre con las pechugas de pollo y marinar por 10-15 minutos. Elegir un plato que sea lo suficientemente grande para caber en la charola de vapor dejando un espacio de 1,27cm para la circulación del vapor. Colocar las pechugas de pollo y el marinado en el platón rociado con spray para cocinar antiaadhérente, cubrir con la cebolla y cubrir con plástico. Agregar 1 taza de agua en la olla interior. Colocar dentro de la charola interior y ésta dentro de la arrozera. Cerrar la tapa y presionar el botón de Cocinar/Vaporizar. Vaporizar por 10 minutos aprox. o hasta que el pollo tenga una textura firme al tacto y que no queden porciones color rosa en el centro. Con guantes térmicos, sacar cuidadosamente la charola de vapor de la arrozera y servir el pollo de inmediato. Rinde 2 porciones.

Pechugas de pollo Dijon

2	pechugas de pollo sin hueso y sin piel
1	cucharada mostaza Dijon
1	cucharada yogurt natural
1/2	cucharadita Oelek Sambal (una mezcla de chiles, azúcar moreno y sal) opcional
-	sal kosher y pimienta negra fresca molida al gusto
1	cucharadita cebollines deshidratados

Colocar las pechugas de pollo en un plato pequeño rociado con spray para cocinar antiaadhérente. Mezclar la mostaza, el yogurt, el oelek timbal, la sal y la pimienta. Espolvorear sobre las pechugas de pavo y aderezar con los cebollines. Cubrir el pollo y el plato con plástico y colocar el plato en la charola de vapor. Agregar 1 taza de agua en la olla interior. Colocar la charola de vapor en la olla interior y ésta en la arrozera. Cubrir y presionar el botón de Cocinar/Vaporizar. Vaporizar por 10 minutos aprox. o hasta que el pollo tenga una textura firme al tacto y que no queden porciones color rosa en el centro. Con guantes térmicos, sacar cuidadosamente la charola de vapor de la arrozera y servir el pollo de inmediato. Rinde 2 porciones.

Soy Sauce Marinated Chicken Breasts

2	boneless, skinless chicken breasts or turkey breast cutlets, about 3/4-inch thick
2 tbsps.	soy sauce
1 tbsps.	sugar
1 tsp.	toasted sesame oil
1	small clove garlic, minced
1/2 tsp.	grated fresh ginger
1	green onion, white part with 1 inch of green, cut into slivers

Combine soy sauce, sugar, sesame oil, garlic, and ginger with chicken breasts and marinate for 10-15 minutes. Choose a plate that is just large enough to fit into the steam tray with about 1/2-inch clearance for steam circulation. Place chicken breasts and marinade on plate sprayed with nonstick cooking spray, top with slivered onion, and cover plate with plastic wrap. Add 1 cup of water to inner pot. Place steam tray into the inner pot and place inner pot into the rice cooker. Close lid and press the "STEAM/COOK" button. Steam for about 10 minutes, or until chicken is firm to the touch and no pink is left in the center. Using oven mitts, carefully remove steam tray from the rice cooker and serve chicken immediately. Serves 2.

Chicken Breasts Dijon

2	boneless, skinless chicken breasts
1 tbsps.	Dijon-style mustard
1 tbsps.	plain yogurt
1/2 tsp.	sambal oelek (a mixture of chiles, brown sugar, and salt), optional
-	kosher salt and freshly ground black pepper to taste
1 tsp.	dried chives

Place chicken breasts on a small plate sprayed with nonstick cooking spray. Mix together mustard, yogurt, sambal oelek, salt and pepper. Spread over chicken breast and sprinkle with chives. Cover chicken and plate with plastic wrap and place plate in steam tray. Add 1 cup of water to inner pot. Place steam tray in inner pot and place inner pot in the rice cooker. Cover and press the "STEAM/COOK" button. Steam for about 10 minutes, or until chicken is firm to the touch and no pink is left in the center. Using oven mitts, carefully remove steam tray from rice cooker and serve chicken immediately. Serves 2.

Steamed Turkey Tenderloins

- 2 turkey tenderloins, about 10-11 oz. each
- kosher salt and ground black pepper to taste

Add 3 cups of water to inner pot, place inner pot in rice cooker, cover and press "STEAM/COOK" button to let water come to a boil. Season tenderloins with salt and pepper. Place tenderloins in the steam tray. You may also choose a plate that is just large enough to fit into the steam tray with about 1/2-inch clearance for steam circulation. If using a plate, spray with nonstick cooking spray before placing tenderloins on the plate and cover with plastic wrap before placing in the steam tray. **When water has come to a boil in the rice cooker, carefully open lid, keeping hands and face away to avoid steam burns. Using oven mitts (inner pot will be hot), carefully place the steam tray into the rice cooker,** cover, and steam for about 25 minutes. Check after 20 minutes with an instant meat thermometer. Turkey should reach about 160°F and not be pink in the center. Using oven mitts, remove steam tray from rice cooker. A general rule is to stand for about 15 minutes per 1-inch thickness. Refrigerate if not serving immediately. Serves 4.

Basic Steamed New Potatoes

- 1-2 lbs. small new potatoes (about 1-2 inches in diameter), scrubbed, unpeeled

Add potatoes in one layer to steam tray. Add 3 cups water to the inner pot. Place inner pot in the rice cooker and place steam tray into the inner pot. Close lid and press the "STEAM/COOK" button. Allow to cook until potatoes are tender, about 20 minutes after water begins to boil. **Test potatoes: carefully open the lid, keeping hands and face away to avoid steam burns. Check potatoes with a fork, taking care not to touch the sides of the steam tray or inner pot, as they will be hot.** If potatoes are not completely cooked, replace cover and cook for another few minutes. Use oven mitts to remove steam tray from rice cooker and serve hot with butter, salt and pepper.

- 2 lomos de pavo, 10-11 oz. cada uno
- sal kosher y pimienta negra molida al gusto

Lomo de pavo al vapor

Agregar 3 tazas de agua en la olla interior, colocar la olla interior en la arrocerá, cubrir y presionar el botón de cocinar/vaporizar para la arrocerá que el agua hierva. Condimentar los lomos con sal y pimienta. Colocar los lomos en la charola de vapor. También se puede elegir un plato que sea lo suficientemente grande para caber en la charola de vapor con un espacio de 1,27cm para la circulación del vapor. Si se va a utilizar un plato, rociar para cocinar antiadherente antes de colocar los lomos en el plato y cubrir con plástico antes de colocar en la charola de vapor. Cuando el agua hervido en la arrocerá, abrir la tapa con cuidado, conservando las manos y la cara lejos para evitar quemaduras por el vapor. Con guantes térmicos (la olla interior estará caliente), colocar cuidadosamente la charola de vapor en la arrocerá, cubrir y vaporizar por 25 minutos aprox. Revisar después de 20 minutos con un termómetro instantáneo para carne. El pavo debe alcanzar una temperatura de 160° F aprox. y no debe estar color rosa al centro. Con guantes térmicos, sacar la charola de vapor de la arrocerá. Una regla general es dejar reposar por 15 minutos por cada pulgada de grosor. Refrigerar si no se va a servir de inmediato. Rinde 4 porciones.

- 0,45kg-.91kg papitas chicas (2,54cm-5,08cm de diámetro), lavadas y peladas

Papitas al vapor

Agregar las papas en una capa en la charola de vapor. Agregar 3 tazas de agua en la olla interior. Colocar la olla interior en la arrocerá y colocar la charola de vapor en la olla interior. Cerrar la tapa y presionar el botón de Cocinar/Vaporizar. Cocinar hasta que las papas estén suaves, 20 minutos aprox. después de que el agua empieza a hervir. Probar las papas: con cuidado, abra la tapa, conservando las manos y la cara lejos para evitar quemaduras por el vapor. Revise las papas con un tenedor, teniendo cuidado de no tocar las paredes de la charola de vapor ni la olla interior, ya que están calientes. Si las papas no están cocidas por completo, volver a cubrir y cocinar por otros cuantos minutos. Usar guantes térmicos para sacar la charola de vapor de la arrocerá y servir con mantequilla caliente, sal y pimienta.

2 cucharadas	aceite de oliva extra virgen
1 taza	cebolla picada en trozos grandes
1	pimiento rojo, pelado y picado en cubos
1	tallo de apio mediano, picado en cubos
1 taza	arroz de grano largo crudo
1 3/4 taza	consomé de pollo
1 lata (14 oz.)	tomate en trozos con jugo
1 cucharada	pastá de tomate
1/2 cucharadita	tomillo deshidratado
3/4 cucharadita	sal kosher o 1/2 cucharadita de sal normal
-	pimiento negra molida fresca al gusto
1 pizca	clavo en polvo
1/4 cucharadita	chile preparado en polvo
1 cucharada	perjil deshidratado
6-8 gotas	salsa Tabasco
1/3 taza	jámón en cubos
6 oz.	chorizo ahumado Polaco, cortado en rebanadas
6-8	camarones medianos (opcional)

Calentar el aceite en la olla interior y, con extrema precaución, saltear la cebolla, el pimiento y el apio por 3-4 minutos para ablandarlos (véanse las Consideraciones de seguridad en la **pagina 15**). Utilizar un cucharón de madera de mango largo para remover con el fin de evitar quemarse las manos con la olla interior. Agregar el arroz y remover para cubrir. Agregar los ingredientes restantes. Cerrar la tapa y presionar el botón de Cocinar/Vaporizar. Cocinar, removiendo una o dos veces, hasta que el arroz esté suave y la carne se haya cocido por completo. Dejar reposar por 10 minutos antes de servir en platos calentados. Rinde 4 porciones.

Papas dulces al vapor

0,45kg papas dulces

Pelar y cortar las papas en cubos de 2,5cm y colocar en una sola capa en la charola de vapor. Agregar 2 tazas de agua en la olla interior y colocar en la arrocerá. Colocar la charola de vapor en la olla interior y cerrar la tapa y presionar el botón de Cocinar/Vaporizar. Vaporizar hasta que las papas estén suaves, 17 minutos aprox. después de que hierva el agua. Probar las papas: con cuidado, abra la tapa, conservando las manos y la cara lejos para evitar quemaduras por el vapor. Utilizando un tenedor, pruebe que las papas estén cocidas. Tenga cuidado de no tocar las paredes de la charola de vapor ni la olla interior, ya que estarán calientes. Si las papas no están cocidas, cerrar la tapa y dejar cocinar por unos cuantos minutos más. Usar guantes térmicos para sacar la charola de vapor de la arrocerá y servir las papas inmediatamente con mantequilla.

Jambalaya

2 tbsp.	extra virgin olive oil
1 cup	coarsely chopped onion
1	red bell pepper, peeled and diced
1	medium stalk celery, diced
1 cup	uncooked long-grain rice
1 3/4 cups	chicken broth
1 can (14 oz)	tomato pieces with juice
1 tbsp.	tomato paste
1/2 tsp.	dried thyme
3/4 tsp.	kosher salt, or 1/2 tsp. regular salt
-	freshly ground black pepper to taste
1 pinch	powdered cloves
1/4 tsp.	prepared chili powder
1 tbsp.	dried parsley
6-8 drops	Tabasco sauce
1/3 cup	diced ham
6 oz.	smoked Polish sausage, cut into slices
6-8	medium shrimp (optional)

Heat oil in the inner pot and, using extreme caution, sauté onion, pepper, and celery for 3-4 minutes to soften (see Safety Considerations on **page 15**). **Use a long-handled wooden spoon for stirring to avoid burning hands on the inner pot.** Add rice and stir to coat. Add remaining ingredients. Close the lid and press “STEAM/COOK” button. Allow to cook, stirring once or twice, until the rice is tender and meat is cooked through. Allow jambalaya to stand for about 10 minutes before serving on warmed plates. Serves 4.

Steamed Sweet Potatoes

1 lb.	sweet potatoes
-------	----------------

Peel and cut potatoes into 1-inch cubes and place in a single layer in the steam tray. Add 2 cups water to the inner pot and place in the rice cooker. Place steam tray into the inner pot, close lid, and press “STEAM/COOK” button. Steam until potatoes are tender, about 17 minutes after water boils. **Test potatoes: carefully open the lid, keeping hands and face away to avoid steam burns. Using a fork, test potatoes for doneness. Take care not to touch sides of steam tray or inner pot, as they will be hot.** If potatoes are not done, close lid and steam for an additional few minutes. Use oven mitts to remove steam tray from rice cooker and serve potatoes immediately with butter.

Steamed Broccoli or Cauliflower

Broccoli or Cauliflower or a mixture of both

Wash broccoli/cauliflower and cut into florets or pieces with 2-3 inch stems. Place in the steam tray. Add 1-1/2 cups water to the inner pot, place inner pot into the rice cooker, close lid and press "STEAM/COOK" button. **When water has reached a boil, carefully open the lid, keeping hands and face away to avoid steam burns. Using oven mitts, place steam tray with vegetables into the rice cooker, taking care not to touch sides of the inner pot, as it will be hot.** Steam for 8 to 10 minutes or to desired crispness. Using oven mitts, remove steam tray from inner pot and place vegetables in a serving dish. Season with salt, pepper, butter, olive oil, or cheese if desired.

Orange Gingered Carrots

- 1/2 lb. carrots, peeled, sliced or cut into 3/8-inch square by 3-inch long strips
- grated zest of 1 orange
- 1/2 cup orange juice or combination of orange juice and water
- 2 slices fresh ginger
- 1 tbsp. butter

Add carrots and remaining ingredients to inner pot. Place inner pot into rice cooker, cover, and press "STEAM/COOK" button. Steam for 10 minutes after liquid has come to a boil. Check to see if carrots are tender by carefully opening the lid, **keeping hands and face away to avoid steam burns.** If carrots are not done, cover and cook for an additional 1-2 minutes, adding more water if needed. Spoon out of inner pot and serve.

0,23kg zanahorias peladas, rebanadas o cortadas en tiras de 3/8" por 3 pulgadas de largo

- cáscara rallada de 1 naranja

1/2 taza jugo de naranja o una combinación de jugo de naranja y agua

2 rebanadas jengibre fresco

1 cucharada mantequilla

Colocar las zanahorias y los ingredientes restantes en la olla interior. Colocar la olla interior en la arrocera, cubrir y presionar el botón de Cocinar/Vaporizar. Vaporizar por 10 minutos después de que el líquido haya hervido. Revisar que las zanahorias estén suaves al abrir la tapa con cuidado, conservando las manos y la cara lejos para evitar quemaduras por vapor. Si las zanahorias no están cocidas, cubrir y cocinar por 1-2 minutos adicionales, agregando más agua si es necesario. Sacar de la charola de vapor y servir.

Zanahorias con jengibre a la naranja

Lavar el brócoli/coliflor y cortar en ramilletes o piezas con tallos de 5,08cm-7,62cm. Colocar en la charola de vapor. Agrega 1-1/2 tazas de agua en la olla interior y ésta en la arrocera, cerrar la tapa y presionar el botón Cocinar/Vaporizar. **Cuando el agua haya hervido, abra la tapa con cuidado, conservando las manos y la cara lejos para evitar quemaduras por el vapor. Utilizando guantes térmicos, colocar la charola de vapor con vegetales en la arrocera, teniendo cuidado de no tocar las paredes de la olla interior, ya que estará caliente.** Vaporizar por 8 a 10 minutos o hasta obtener la firmeza deseada. Utilizando guantes térmicos, sacar la charola de vapor de la olla interior y colocar los vegetales en un platón. Sazonar con sal, pimienta, mantequilla, aceite de oliva o queso si se desea.

Brócoli o coliflor o una mezcla de ambos

Brócoli o coliflor al vapor

Quitar las espigas y cortar como sea necesario. Colocar los trozos de elote en la charola de vapor. Agregar 1-1/2 tazas de agua en la olla interior, colocar en la arrocera, cubrir y presionar el botón de Cocinar/Vaporizar. Cuando el agua haya hervido, abra la tapa con cuidado, conservando las manos y la cara lejos para evitar quemaduras por el vapor. Utilizando guantes térmicos, colocar la charola de vapor de la olla interior, ya que están calientes. Vaporizar por 10 minutos. Utilizando guantes térmicos, sacar la charola de vapor de inmediato. Comentar el elote al gusto y servir caliente.

Elote fresco, recortado y cortado a la mitad si es necesario

Elote dulce

0,45kg calabaza sídra, pelada y cortada y cubos de 2,54cm
 Agregar 2 tazas de agua en la olla interior y colocar en la arrocera, cubrir y presionar el botón de Cocinar/Vaporizar para hervir. Colocar la calabaza en la charola de vapor. Cuando el agua haya hervido, abra la tapa con cuidado, conservando las manos y la cara lejos para evitar quemaduras por el vapor. Utilizando guantes térmicos, colocar la charola de vapor con la calabaza en la arrocera con cuidado. Cerrar la tapa y vaporizar por 10 a 12 minutos o hasta que la calabaza esté suave. No dejar reposar en el modo de conservar caliente o la calabaza se cocerá en exceso. Utilizando guantes térmicos, sacar la charola de vapor de la olla interior. Colocar la calabaza en un plátón, condimentar al gusto y servir de inmediato.

Calabaza sídra al vapor

Agregar 2 tazas de agua en la olla interior y colocar dentro de la arrocera, cubrir y presionar el botón de Cocinar/Vaporizar para hervir. Colocar los ejotes en la charola de vapor. Cuando el agua haya hervido, abra la tapa con cuidado, conservando las manos y la cara lejos para evitar quemaduras por el vapor. Utilizando guantes térmicos, colocar la charola de vapor con los ejotes dentro de la arrocera cuidadosamente. Cerrar la tapa y vaporizar por 10 a 12 minutos o hasta que los ejotes estén suaves. No dejar reposar en el modo de conservar caliente o los ejotes se cocerán en exceso. Utilizando guantes térmicos, saque la charola de vapor de la olla interior con cuidado. Colocar los ejotes en un plátón, condimentar con sal, pimienta y mantequilla. Servir de inmediato.

0,45kg ejotes, sin tallo

Ejotes al vapor

Steamed Green Beans

1 lb. green beans, stemmed

Add 2 cups water to the inner pot and place into the rice cooker, cover and press the "STEAM/COOK" button to bring to a boil. Place beans in the steam tray. **When water has come to a boil, carefully open the lid, keeping hands and face away to avoid steam burns. Using oven mitts, carefully place steam tray with beans into the rice cooker.** Close the lid and steam for 10 to 12 minutes or until beans are tender. Do not allow to stand on warm mode or beans will be overcooked. Using oven mitts, carefully remove steam tray from the inner pot. Spoon beans onto a platter, season with salt, pepper, and butter. Serve immediately.

Steamed Butternut Squash

1 lb. butternut squash, peeled and cut into 1-inch cubes

Add 2 cups water to the inner pot and place into the rice cooker, cover and press the "STEAM/COOK" button to bring to a boil. Place squash in the steam tray. **When water has come to a boil, carefully open the lid, keeping hands and face away to avoid steam burns. Using oven mitts, carefully place steam tray with squash into the rice cooker.** Close the lid and steam for 10 to 12 minutes or until squash is tender. Do not allow to stand on warm mode or squash will be overcooked. Using oven mitts, carefully remove steam tray from the inner pot. Spoon squash onto a platter, season as desired and serve immediately.

Sweet Corn

Fresh corn, trimmed, cut in half if needed

Remove corn husks and silk and trim as needed. Place corn ears in the steam tray. Add 1-1/2 cups water to the inner pot, place in the rice cooker, cover and press the "STEAM/COOK" button. **When water has come to a boil, carefully open the lid, keeping hands and face away to avoid steam burns. Using oven mitts, place steam tray with corn into the rice cooker, taking care not to touch sides of the inner pot, as it will be hot.** Steam for 10 minutes. Using oven mitts, remove the steam tray immediately. Season corn as desired and serve hot.

Monterrey Green Chile Chicken Wraps

- 1 1/2 cups long grain rice
- 3 cups low-sodium chicken broth
- 4 ounce can diced green chiles
- 1 small white onion, diced
- 1 pound boneless, skinless chicken breasts, cut into 1/2-inch pieces
- 1 tsp. salt
- 1/4 tsp. cayenne pepper
- 6 flour tortilla wraps
- 1 cup lowfat sour cream
- 2 tbsp. fresh cilantro, chopped
- 1 tbsp. fresh chives, chopped
- 1 cup Monterey Jack cheese, shredded

Place the rice, chicken broth and chiles in the inner pot. Stir with a long-handled plastic spoon. Add the onion, chicken meat, salt and cayenne pepper. Cover and press the "WHITE RICE" button.

While the chicken and rice cook, loosely wrap the four tortillas in a paper towel and place them in the steamer tray. Combine the sour cream, cilantro and chives in a small bowl. After the rice has steamed for 25 minutes, **open the lid, keeping hands and face away to avoid steam burns, and use oven mitts** to place the tortilla-filled steamer tray into the rice cooker. Steam for an additional 5 minutes. Using oven mitts, remove the tray and check the chicken with the tip of a knife to determine that the chicken is cooked through and no pink remains. Add the sour cream mixture to the rice, carefully replace the steam tray with the tortillas and steam for an additional 3 minutes.

When done, spoon the Monterrey Green Chile Chicken equally into the wraps. Layer the Jack cheese over all and wrap. Serves 4.

Colocar el arroz, el consomé de pollo y los chiles en la olla interior. Remover con un cucharón de plástico con mango largo. Agregar la cebolla, el pollo, la sal y la pimienta de Cayena. Cubrir y presionar el botón de Arroz blanco.

Mientras el pollo y el arroz se cocinan, enrollar hojgadamente las cuatro tortillas en una toalla de papel y colocarlas en la charola de vapor. Combinar la crema agrita, el cilantro y los cebollines en un tazón chico. Después de que el arroz se haya cocinado por 25 minutos, abrir la tapa, conservando las manos y la cara lejos para evitar quemaduras por el vapor, y usar guantes térmicos para colocar la charola de vapor rellena de tortillas en la arrocera. Vaporice por 5 minutos más. Utilizando guantes térmicos, sacar la charola de vapor y revisar el pollo con la punta de un cuchillo para determinar que el pollo está completamente cocido y no hay porciones color rosa. Agregar la mezcla de crema agrita al arroz, volver a colocar la charola de vapor con las tortillas y vaporizar por otros 3 minutos.

Cuando se haya terminado, colocar el pollo con chile verde estilo Monterrey de manera equitativa en las tortillas. Colocar una capa de queso Jack encima y enrollar. Rinde 4 porciones.

- 1 1/2 tazas arroz de grano largo
- 3 tazas consomé de pollo bajo en sodio
- 1 14 gramos chiles verdes en cubos de lata
- 1 chica cebolla blanca, picada en cubos
- 0,45kg pechugas de pollo sin hueso y sin piel, cortadas en piezas de 1,27cm
- 1 cucharadita sal
- 1/4 cucharadita pimienta de Cayena
- 6 rollitos de tortilla de harina
- 1 taza crema agrita baja en grasa
- 2 cucharadas cilantro fresco, picado
- 1 cucharada cebollines frescos, picados
- 1 taza queso Monterey Jack, desmenuzado

Rollitos de pollo con chile verde estilo Monterrey

Salmon con risotto parmesano y nueces y puntas de espárragos

2 tazas	arroz integral crudo
1 1/2 tazas	agua
1 1/2 tazas	vino para cocinar Sauterne
0,23kg	filetes de salmón
2 tazas	sal y pimienta al gusto
0,23kg	espárragos frescos, cortados en trozos de 2,54cm
1 cucharada	acette de oliva extra virgen
1/2 taza	queso Parmesano, finamente rallado
2 cucharadas	nueces, picadas
1	limón para aderezar

Colocar el arroz, el agua y el vino en la olla interior. Cerrar la tapa y presionar el botón de Arroz integral; vaporizar por 1 hora y 30 minutos. Mientras tanto, condimentar el salmón con sal y pimienta al gusto. Colocar un plato resistente al calor en el fondo de la charola de vapor y agregar los filetes de salmón. Acomodar los espárragos alrededor de los filetes de salmón como lo permita el espacio. Abra la tapa después de 1 hora y 30 minutos, conservando las manos y la cara lejos para evitar quemaduras por el vapor, e insertar cuidadosamente la charola de vapor con el salmón y los espárragos en la arrocera (usar guantes térmicos y evitar tocar la olla interior, ya que estará caliente).

Cerrar la tapa y presionar el botón de Cocinar/Vaporizar; cocinar por 15 minutos. Cuando termine, revisar el pescado y los espárragos con la punta de un tenedor y continuar cocinando si es necesario hasta que el pescado esté opaco y los espárragos suaves. Sacar el salmón y los espárragos y colocarlos en un plato. Exprimir el limón encima del salmón.

Sacar el arroz de la olla interior y colocarlo en un tazón. Mezclar con el acette de oliva, agregar el queso Parmesano y las nueces picadas y remover perfectamente. Servir con el salmón y los espárragos. Rinde 2 porciones.

Salmon with Pecan Parmesan Risotto & Asparagus Tips

2 cups	uncooked brown rice
1 1/2 cups	water
1 1/2 cups	sauterne cooking wine
1/2 lb.	salmon fillets
	salt and pepper to taste
1/2 lb.	fresh asparagus, cut into 1-inch pieces
1 tbsp.	extra-virgin olive oil
1/2 cup	Parmesan cheese, finely grated
2 tbsp.	pecans, chopped
1	lemon for garnish

Place the rice, water and sauterne in the inner pot. Close the lid and press the "BROWN RICE" button; steam for 1 hour and 30 minutes. Meanwhile, season the salmon with salt and pepper to taste. Place a heat-resistant plate on the bottom of the steam tray and add the salmon fillets. Arrange the asparagus around the salmon fillets as space allows. **Open the lid after 1 hour and 30 minutes, keeping hands and face away to avoid steam burns, and carefully insert the steam tray with salmon and asparagus into the rice cooker (use oven mitts and avoid touching the inner pot, as it will be hot).**

Close the lid and press the "STEAM/COOK" button; cook for 15 minutes. When done, check the fish and asparagus with the tip of a fork and continue steaming if needed until the fish is opaque and the asparagus is tender. When done, remove the salmon and asparagus and place each on a plate. Squeeze the lemon over the salmon.

Remove the rice from the inner pot to a bowl. Drizzle with the olive oil, add the Parmesan cheese and chopped pecans and toss thoroughly. Serve with the salmon and asparagus. Serves 2.

Hot Spinach & Artichoke Spread

8 oz.	pkg. cream cheese, softened
1/4 cup	lowfat mayonnaise
3/4 cup	Parmesan cheese, grated
1 clove	garlic, minced
14 oz.	can artichoke hearts, drained and chopped
1/2 cup	frozen spinach, thawed and squeezed dry
1/2 tsp	dried Italian seasoning
1 tbsp.	fresh Italian parsley, chopped
	salt and freshly ground black pepper
4 cups	water

In a medium bowl, blend together the cream cheese, mayonnaise and Parmesan cheese. Add the garlic, artichoke hearts, spinach, Italian seasoning, parsley, salt and pepper. Mix well. Coat a 4-cup heatproof dish with nonstick cooking spray. Spoon the spread into the dish and smooth the top with a knife. Cover the top of the dish with aluminum foil. Pour the water into the inner pot and position the steam tray on top. Place the dish in the steam tray. Close the lid and press the "STEAM/COOK" button for 15 minutes. Carefully open the lid, keeping hands and face away to avoid steam burns, and check the spread. When done, it will be warm throughout. Serve with herbed crackers. Serves 6.

Red Potato, Smoked Ham & Chive Soup

2-1/2 cups	chicken broth
1-1/2 cups	water
1 (5.5 oz) pk.	instant au gratin potatoes plus seasoning packet
6	baby red potatoes, rinsed and cut into small cubes
1/4 tsp.	freshly ground black pepper
1/2 cup	smoked ham, chopped (you may use lowfat turkey ham)
1 cup	half and half cream
3 tbsp.	fresh chives, chopped

Place the broth, water, instant potatoes, seasoning, potatoes and pepper in the inner pot. Close the lid and press the "STEAM/COOK" button and steam for 20 minutes. Carefully open the lid, keeping hands and face away to avoid steam burns. Use a long-handled plastic spoon to stir in the ham and cream, taking care not to touch the inner pot, as it will be hot. Close the lid and continue steaming for 3 minutes. When done, use ladle to spoon into individual bowls and garnish with the chopped chives. Serves 4.

Colocar el consomé, el agua, las papas instantáneas, el condimento, las papas y la pimienta en la olla interior. Cerrar la tapa y presionar el botón de Cocinar/Vaporizar por 20 minutos. Con cuidado, abrir la tapa, conservar las manos y la cara lejos para evitar quemaduras por el vapor. Utilizar un cucharón de plástico de mango largo para agregar y remover el jamón y la crema, teniendo cuidado de no tocar la olla interior, ya que estará caliente. Cerrar la tapa y continuar vaporizando por 3 minutos. Cuando termine, usar el cucharón para colocar en tazones individuales y aderezar con los cebollines picados. Rinde 4 porciones.

2-1/2 tazas	consomé de pollo
1-1/2 tazas	agua
1 paquete (5.5 oz.)	papas granuladas instantáneas más sobre de condimento
6	papas rojas chicas, lavadas y cortadas en cubos
1/4 cucharadita	pimienta negra molida fresca
1/2 taza	jamón ahumado, picado (se puede usar jamón de pavo bajo en grasa)
1 taza	media crema
3 cucharadas	cebollines frescos, picados

Sopa de papa roja, jamón ahumado y cebollin

En un tazón mediano, mezclar el queso crema, la mayonesa y el queso Parmesano. Agregar al ajo, los corazones de alcachofa, la espinaca, el aderezo italiano, el perejil, la sal y la pimienta. Mezclar bien. Cubrir un plato de 4 tazas resistente al calor con spray para cocinar antiadherente. Colocar la mezcla en el plato y aplanar la superficie con un cuchillo. Cubrir la superficie del plato con papel aluminio. Verter el agua en la olla interior y colocar la charola de vapor en la parte superior. Colocar el plato en la charola de vapor. Cerrar la tapa y presionar el botón de Cocinar/Vaporizar por 15 minutos. Con cuidado, abrir la tapa, conservando las manos y la cara lejos para evitar quemaduras por el vapor, y revisar la mezcla. Cuando termine, estará caliente. Servir con galletas saladas con hierbas. Rinde 6 porciones.

8 oz.	queso crema, suave
1/4 taza	mayonesa baja en grasa
3/4 taza	queso Parmesano, rallado
1 diente	ajo, picado
14 oz.	corazones de alcachofa en lata, drenados y picados
1/2 taza	espinacas congeladas, descongeladas y drenadas
1/2 cucharadita	aderezo italiano deshidratado
1 cucharada	perejil italiano fresco, picado
4 tazas	sal y pimienta negra molida fresca
	agua

Queso untable con espinacas picantes y alcachofa

Sopa de tomate casera con Aioli de cilantro

2 cucharadas	mantequilla o margarina
1 grande	cebolla amarilla, picada
0,91 kg	tomates maduros, sin corazón, pelados y cortados en trozos chicos
1 cucharadita	sal
1/2 cucharadita	pimienta negra molida fresca
4 tazas	consomé de pollo o verduras
1/2 taza	leche baja en grasa
2 cucharadas	cilantro fresco, picado
1 cucharadita	jugo de limón
1/4 taza	mayonesa baja en grasa

Colocar la mantequilla y las cebollas en la olla interior y saítear por 3 a 4 minutos o hasta que las cebollas estén translúcidas (véanse las Consideraciones de seguridad en la **pdgning 15**). Agregar los tomates, la sal, la pimienta y el consomé. Cerrar la tapa y presionar el botón de Cocinar/Vaporizar y vaporizar por 30 minutos. Cuando termine, abra la tapa con cuidado, conservando las manos y la cara lejos para evitar quemaduras por el vapor, y agregue la leche. Continuar vaporizando por 3 minutos o hasta que la sopa esté completamente cocida. Si se desea, se puede hacer un puré con la sopa en una licuadora antes de servir. Preparar el aioli al combinar el cilantro, el jugo de limón y la mayonesa. Mezclar hasta obtener una textura suave. Para servir, verter la sopa caliente en tazones en tazones individuales y aderezar cada porción con el aioli. Rinde 6 porciones.

Dip botanero caliente de queso y chili

1 chica	cebolla amarilla, picada
2 cucharaditas	aceíte vegetal
1 diente	ajo, picado
2 de 15 oz.	latas de chili preparado sin frijoles
1 taza	salsa preparada no picosa
1/2 taza	ceitunas negras, rebanadas
3 oz.	queso crema bajo en grasa, en cubos
3 oz.	queso Cheddar, rallado

Colocar la cebolla, el aceíte y el ajo en la olla interior y saítear por 3 minutos (véanse las Consideraciones de seguridad en la **pdgning 15**). Usar un cucharón de madera grande para remover suavemente mientras se cocinan la cebolla y el ajo. Agregar el chili, la salsa, las aceitunas, el queso crema y el queso Cheddar. Remover para combinar todos los ingredientes, cerrar la tapa y presionar el botón de Cocinar/Vaporizar. Vaporizar por 4 minutos. Abrir la tapa con cuidado, conservando las manos y la cara lejos para evitar quemaduras por el vapor, y remover el dip. Vaporizar por otros 3 minutos. Abrir la tapa y remover otra vez. Continuar vaporizando hasta que el dip esté caliente y los quesos se hayan derretido. Cuando termine, servir en un tazón grande y aderezar con los totopos de tortilla.

Homemade Tomato Soup with Cilantro Aioli

2 tbsp.	butter or margarine
1 large	yellow onion, chopped
2 lbs.	ripe tomatoes, cored, peeled and cut into small pieces
1 tsp.	salt
1/2 tsp.	freshly ground black pepper
4 cups	chicken or vegetable broth
1/2 cup	lowfat milk
2 tbsp.	fresh cilantro, minced
1 tsp.	lemon juice
1/4 cup	lowfat mayonnaise

Place the butter and onions in the inner pot and sauté for 3 to 4 minutes, or until the onions are translucent (see Safety Considerations on **page 15**). Add the tomatoes, salt, pepper and broth. Close lid and press the “STEAM/COOK” button and steam for 30 minutes. When done, **carefully open the lid, keeping hands and face away to avoid steam burns**, and add the milk. Continue steaming for 3 minutes, or until the soup is heated through. If desired, puree the soup in a blender before serving. Prepare the aioli by combining the cilantro, lemon juice and mayonnaise. Blend until smooth. To serve, pour the hot soup into individual bowls and spoon the aioli in a swirl over each serving. Serves 6.

Game Day Warm Chili & Cheese Dip

1 small	yellow onion, chopped
2 tsp.	vegetable oil
1 clove	garlic, minced
2 15 oz.	cans prepared chili without beans
1 cup	prepared medium salsa
1/2 cup	black olives, sliced
3 oz.	lowfat cream cheese, cubed
3 oz.	cheddar cheese, grated
	tortilla chips

Place the onion, oil and garlic in the inner pot and sauté for 3 minutes (see Safety Considerations on **page 15**). 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, close the lid, and press the “STEAM/COOK” button. Steam for 4 minutes. **Carefully open the lid, keeping hands and face away to avoid steam burns**, and stir the dip. Steam again for 3 minutes. Open the lid and stir again. Continue steaming 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.

Spinach & Mushroom Breakfast Frittata

1/2 cup	frozen spinach, thawed, drained and squeezed dry
1/2 cup	fresh button mushrooms, cleaned and sliced
2	green onions, chopped
4 large	eggs, beaten (you may use egg substitute)
1/2 tsp.	ground oregano
1/2 tsp.	ground thyme
pinch	salt and freshly ground black pepper
1/4 cup	Asiago cheese, grated (you may use Parmesan cheese)

Coat the inner pot with nonstick cooking spray. In a medium bowl, mix together the spinach, mushrooms and onions. Add the eggs, oregano, thyme, salt, pepper and cheese. Mix well until all ingredients are combined. Spoon the frittata into the inner pot. Close the lid and press the "STEAM/COOK" button and steam for 12-14 minutes. When done, the eggs should be firm on the bottom and almost set on the top. Use a plastic spatula to slice the frittata into wedges and serve. Serves 4.

Yukon Gold Potato & Egg Scramble

3 medium	Yukon Gold potatoes, cleaned and cut into 1-inch pieces
2 cups	water
4 large	eggs, beaten
pinch	salt and freshly ground black pepper
1/2 cup	Gouda cheese, shredded
1	green onion, chopped

Coat the inner pot with nonstick cooking spray. Place the potatoes in the bottom of the inner pot and cover with the water. Close the lid, press the "STEAM/COOK" button and steam for 25 minutes. When done, use oven mitts to remove inner pot from the rice cooker and carefully strain out the remaining water. Replace the inner pot and potatoes in the rice cooker and pour the eggs over the potatoes. Sprinkle with the salt and pepper. Layer with the Gouda cheese and green onion. Close the lid, press the "STEAM/COOK" button and steam for 12-14 minutes, or until the eggs are firm around the edges and the top is almost set. Let stand for 2 minutes. Spoon onto 4 individual plates. Serves 4.

Cubrir la olla interior con spray para cocinar antiadherente. Colocar las papas en el fondo de la olla interior y cubrir con el agua. Cerrar la tapa, presionar el botón de Cocinar/Vaporizar y vaporizar por 25 minutos. Cuando termine, usar guantes térmicos para sacar la olla interior de la arrocer a y drenar cuidadosamente el agua restante. Volver a insertar la olla interior y las papas en la arrocer a y verter los huevos sobre las papas. Espolvorear con la sal y la pimienta. Colocar una capa de queso Gouda y cebolla. Cerrar la tapa, presionar el botón de Cocinar/Vaporizar y vaporizar por 12-14 minutos o hasta que los huevos estén firmes alrededor de la orilla y la superficie esté casi lista. Dejar reposar por 2 minutos. Servir en 4 platos individuales. Rinde 4 porciones.

3 medianas	papas doradas Yukon, limpias y cortadas en trozos de 2,54cm
2 tazas	agua
4 grandes	huevos, batidos
1/2 taza	sal y pimienta negra molida fresca
1	cebolla verde, picada

Huevos revueltos con papas doradas Yukon

Cubrir la olla interior con spray para cocinar antiadherente. En un tazón mediano, mezclar la espinaca, los champiñones y las cebollas. Agregar los huevos, el oregano, el tomillo, la sal, la pimienta y el queso. Mezclar bien hasta que todos los ingredientes estén combinados. Con un cucharón, verter la frittata en la olla interior. Cerrar la tapa y presionar el botón de Cocinar/Vaporizar y vaporizar por 12-14 minutos. Cuando termine, los huevos deben estar firmes en el fondo y casi listos en la superficie. Usar una espátula de plástico para rebanar la frittata en rebanadas y servir. Rinde 4 porciones.

1/2 taza	espinacas congeladas, descongeladas y drenadas
1/2 taza	champiñones frescos, limpios y rebanados
2	cebollas verdes, picadas
4 grandes	huevos, batidos (se puede usar sustituto de huevo)
1/2 cucharadita	oregano molido
1/2 cucharadita	tomillo molido
1/4 taza	sal y pimienta negra molida fresca
1/4 taza	queso Asiago, rallado (se puede usar queso Parmesano)

Frittata de espinacas y champiñones para el desayuno

Breakfast Oatmeal

1-1/3 cups	rolled oats (not quick cooking)
2 cups	apple juice
3/4 cup	water
1/3 cup	raisins
1 dash	salt

Add ingredients to the inner pot and stir. Place inner pot into the rice cooker, cover and press the "STEAM/COOK" button. Halfway through the steaming cycle, carefully open the lid, keeping hands and face away to avoid steam burns and stir. Cover and continue cooking until the rice cooker switches to keep warm mode. Allow to stand for 10 minutes before serving.

Wine-Poached Pears

4	small to medium pears, firm but ripe
2 cups	white wine (Reisling is suggested)
1/2 cup	sugar
1/2 tsp.	vanilla
-	whipped cream and toasted sliced almonds for garnish (optional)

Peel pears and remove core from bottom. Cut a slice from the bottom of each pear to form a flat base. Leave stem on top of pear. Add wine and sugar to the inner pot, and place inner pot into the rice cooker. Dip the pears into the wine mixture to coat, and lay them on their sides in the steam tray. Place the steam tray into the rice cooker, cover and press the "STEAM/COOK" button. Steam for about 20 minutes or until cooked (when the tip of a knife goes in easily). If pears are still firm, cook for another 3-5 minutes. Turn off the cooker. **Using oven mitts, carefully remove steam tray from the rice cooker, taking care not to touch the sides of the inner pot, as it will be hot.** Place steam tray aside and allow to cool. When pears are cool enough to handle, move them to a bowl. Add vanilla to liquid and pour over the pears. Chill or 1-2 hours or overnight in the refrigerator. Serve with whipped cream and toasted sliced almonds.

*For a dramatic pink blush, use red wine instead of white.

Avena para el desayuno

1-1/3 tazas	avena desmenuzada (no de la que se cocina rápido)
2 tazas	jugo de manzana
3/4 taza	agua
1/3 taza	pasas
1 pizca	sal

Agregar los ingredientes en la olla interior y remover. Colocar la olla interior en la arrocera, cubrir y presionar el botón de Cocinar/Vaporizar. A la mitad del proceso de vaporización, 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. Dejar reposar por 10 minutos antes de servir.

Pera cocidas al vino

4	peras chicas a medianas, firmes pero maduras
2 tazas	vino blanco (se sugiere Reisling)
1/2 taza	azúcar
1/2 cucharadita	vainilla
-	crema batida y almendras tostadas rebanadas para aderezar (opcional)

Pelear las peras y quitar el corazón desde la parte interior. Cortar una rebanada de la parte interior de cada pera para formar una base plana. Dejar el tallo en la parte superior de las peras. Agregar el vino y el azúcar en la olla interior y colocar la olla interior en la arrocera. Sumergir las peras en la mezcla de vino para que se cubran con dicha mezcla y colocarlas de lado en la charola de vapor. Colocar la charola de vapor en la arrocera, cubrir y presionar el botón de Cocinar/Vaporizar. Vaporizar por 20 minutos aprox. o hasta que estén cocidas (cuando la punta de un cuchillo entra con facilidad). Si las peras todavía están firmes, cocinar por otros 3-5 minutos. Utilizando guantes térmicos, sacar la charola de vapor de la arrocera cuidadosamente, teniendo cuidado de no tocar las paredes de la olla interior, ya que estará caliente. Apartar la charola de vapor y dejar que se enfríe. Cuando las peras estén lo suficientemente frías para tocarlas, pasarlas a un tazón. Agregar la vainilla al líquido y verter encima de las peras. Enfrir por 1-2 horas o toda la noche en el refrigerador. Servir con crema batida y almendras tostadas rebanadas.

* Para dar un toque rosado, usar vino tinto en lugar de vino blanco.

Double Lemon Glazed Sponge Cake

32

	Nonstick cooking spray
1 cup	cake flour
1/2 tsp.	salt
1 tsp.	baking powder
3	eggs, beaten
1 cup	sugar
2 tbsp.	lemon juice, divided
1/2 tsp.	lemon extract
6 tbsp.	milk
1 cup	powdered sugar

Coat a heatproof 1-1/2 quart soufflé dish with nonstick cooking spray. In a medium bowl, sift together the flour, salt and baking powder. Set aside. In a large bowl, beat the eggs with the sugar until very smooth. Add 1 tablespoon of the juice, extract and milk and beat for 2 minutes on medium speed. Add the dry ingredients gradually and beat again for 2 minutes on medium speed.

Pour the batter into the dish, leaving 1/2-inch space at the top. Fill the inner pot with water to the 4-cup line. Place the soufflé dish in the water, making sure that the water does not go over the top of the dish. Press the "STEAM/COOK" button and cook for 25 minutes.

Carefully open the lid, keeping hands and face away to avoid steam burns, and check the water level. If it is below 1 cup, add water to the 3-cup level, cover and continue cooking for 20 minutes. Check the cake when done; it should be just dry on top. Using oven mitts, carefully remove the cake from the cooker and place on a rack to cool.

Prepare the glaze by combining the lemon juice with the powdered sugar. Drizzle the glaze over the sponge cake and serve at once. Serves 4 to 6.

Preparar el glaseado al combinar el jugo de limón con el azúcar en polvo. Espolvorear el glaseado encima del pastel y servir. Rinde 4 a 6 porciones.

Con cuidado, abrir la tapa, conservando las manos y la cara lejos para evitar quemaduras por el vapor, y revisar el nivel del agua. Si se encuentra por debajo de 1 taza, agregar agua hasta el nivel de 3 tazas, cubrir y continuar cocinando por 20 minutos. Revisar el pastel cuando esté terminado; debe estar seco en la parte superior. Utilizando guantes térmicos, sacar el pastel de la arrocera cuidadosamente y colocarlo en una rejilla para que se enfríe.

Verter el batido en el platón, dejando un espacio de 1,27cm en la parte superior. Llenar la olla interior con agua hasta la línea de 4 tazas. Colocar el platón en el agua, asegurándose de que el agua no entre por la parte superior del platón. Presionar el botón de Cocinar/Vaporizar y cocinar por 25 minutos.

Cubrir un platón para soufflé resistente al calor con spray para cocinar antiadherente. En un tazón mediano, batir poco a poco la harina, la sal y el polvo para hornear. Apartar. En un tazón grande, batir los huevos con el azúcar a punto de turrón. Agregar 1 cucharada del jugo, extracto y leche y batir por 2 minutos a velocidad media. Agregar los ingredientes secos de manera gradual y batir por otros 2 minutos a velocidad media.

Spray para cocinar antiadherente	
1 taza	harina para pastel
1/2 cucharadita	sal
1 cucharadita	polvo para hornear
3	huevos, batidos
1 taza	azúcar
2 cucharadas	jugos de limón, dividido
1/2 cucharadita	extracto de limón
6 cucharadas	leche
1 taza	azúcar en polvo

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 \$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 - 5:00 PM, Tiempo del Pacífico
Sitio Web: www.aromaco.com

LIMITED WARRANTY

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

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. \$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 - 5:00 PM, Pacific Time
Website: www.aromaco.com