

ARC-940SB

www.AromaCo.com



# AROMA®

## 10-Cup Rice Cooker & Food Steamer

Instruction Manual

Arrocera y vaporera  
de 10 tazas  
Manual de instrucciones

# AROMA®



www.AromaCo.com

ARC-940SB

¡Felicitaciones en su compra de la Arrocera y Vaporeta de 8 tazas de Aroma!

Aquí en Aroma hemos dominado el arte de cocinar arroz esponjoso y perfecto con solo un botón para que usted no haga el trabajo. Con la arrocera de Aroma, el cocinar termina automáticamente y cambia al modo de "keep warm," para que no tenga que mirar al reloj o preocuparse por sobrecocinar su arroz. Este aparato versátil también vapora verduras, carne y pescado y aún cocina sopas y caldos.

¡Ideal para preparar comida nutritiva y equilibrada, el método de vaporar mantiene el sabor, la frescura y los nutrientes de su comida sin el uso de grasa o aceite.

Este manual contiene instrucciones sobre como usar su nueva arrocera y alguna información adicional sobre el arroz. Para consejos sobre recetas o ideas para nuevos aparatos para su hogar, por favor visítanos en línea en [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com).

Favor de leer todas las instrucciones antes de usar el aparato.

Publicada Por:

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

© 2007 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

Congratulations on your purchase of the Aroma 10-Cup Cool Touch 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! Recipes are available on our website, [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com).

This manual contains instructions for using your rice cooker and all of the accessories included. Also included are helpful measurement charts for cooking rice and steaming. For more information on your rice cooker or for product service, recipes and other home appliance solutions, please visit us online at [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com).

**Please read all the instructions before first use.**

Published By:

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

© 2007 Aroma Housewares Company All rights reserved.

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

1. **Importante:** Lea cuidadosamente todas las instrucciones de seguridad antes de comenzar a usar el aparato por primera vez. No toque las superficies calientes. Utilice para ello los mangos o las perillas.
2. Use el aparato sobre una superficie nivelada, seca y resistente al calor. Para protegerse y evitar un choque eléctrico, no sumerja en agua o en cualquier otro líquido el cordón, la clavija o el aparato mismo.
3. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
4. Asegúrese de que el aparato esté apagado OFF, cuando no se esté usando, antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarlo. No ponga a funcionar ningún aparato si el cordón eléctrico o la clavija de enchufe están dañados o si la unidad no funciona bien o si se ha dañado de alguna manera. Regrese el aparato a la agencia de servicio autorizada para reparación, para revisión, reparación o ajuste.
5. No utilice aditamentos o accesorios que no sean surtidos o recomendados por el fabricante. Las partes incompatibles crean un peligro.
6. No se use en exteriores.
7. No deje que el cordón cuelgue sobre la orilla de la mesa o del mostrador ni toque las superficies calientes.
8. No coloque el aparato sobre o cerca de una rejilla de gas o eléctrica encendidas ni dentro de un horno caliente.
9. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
10. Se deberán tomar precauciones extremas al mover el aparato cuando contenga arroz u otros líquidos calientes.
11. Durante la etapa de cocimiento, podrá observar vapor saliendo de las ventanillas sobre las tapas. Esto es normal. No cubra, toque ni obstruya la ventanilla de vapor. Úsele únicamente con una toma-corriente AC de 120V.
12. Siempre desconecte desde la base de la toma corriente de la pared. Nunca jale del cordón.
13. La olla arrocera deberá operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos que estén funcionando. Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos, puede ser que esta unidad no funcione adecuadamente.
14. 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 ocasionalmente, 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.
15. El arroz no debe permanecer dentro de la olla con la función de "mantener caliente" por más de 24 horas.
16. Para evitar daños o deformaciones, no use la olla interna sobre una estufa o quemador.
17. Antes de retirar el enchufe de la toma de corriente eléctrica de la pared, asegúrese de que el aparato haya sido apagado.
18. Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, cocina recipiente interior.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Important:** Read all instructions carefully before first use.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs
3. Use only on a level, dry, and heat-resistant surface.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the appliance in water or any other liquid.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.
11. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
12. Do not use the appliance for other than its intended use.
13. Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot oils or other liquids.
14. Do not touch, cover or obstruct the steam valve on the top of the rice cooker as it is extremely hot and may cause 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 electric circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not operate properly.
18. Always make sure the outside of the inner cooking pot is dry prior to use. If 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 could cause burns.
20. The rice should not be left in the rice pot with the keep warm function on for more than 24 hours.
21. To prevent damage or deformation, do not use the inner pot on a stove-top or burner.
22. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
23. To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

1. A short power-supply cord is provided to reduce risk 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 or 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 evite 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.

Si este aparato tiene ploya polarizada:

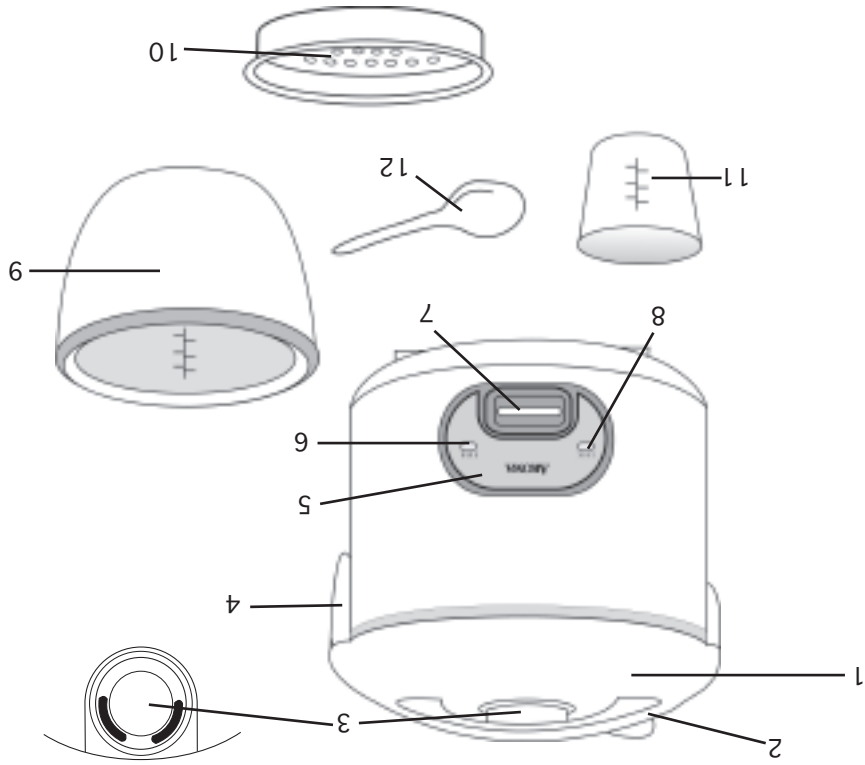


## PLOYA POLARIZADA

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 sumo cuidado.
3. Si se usa un cable de extensión más largo:
  - a. La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.
  - b. El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelgue por el borde del mostrador o mesa en donde pudiera ser jalado por un niño o alguien pudiera tropezarse con el cable sin querer.

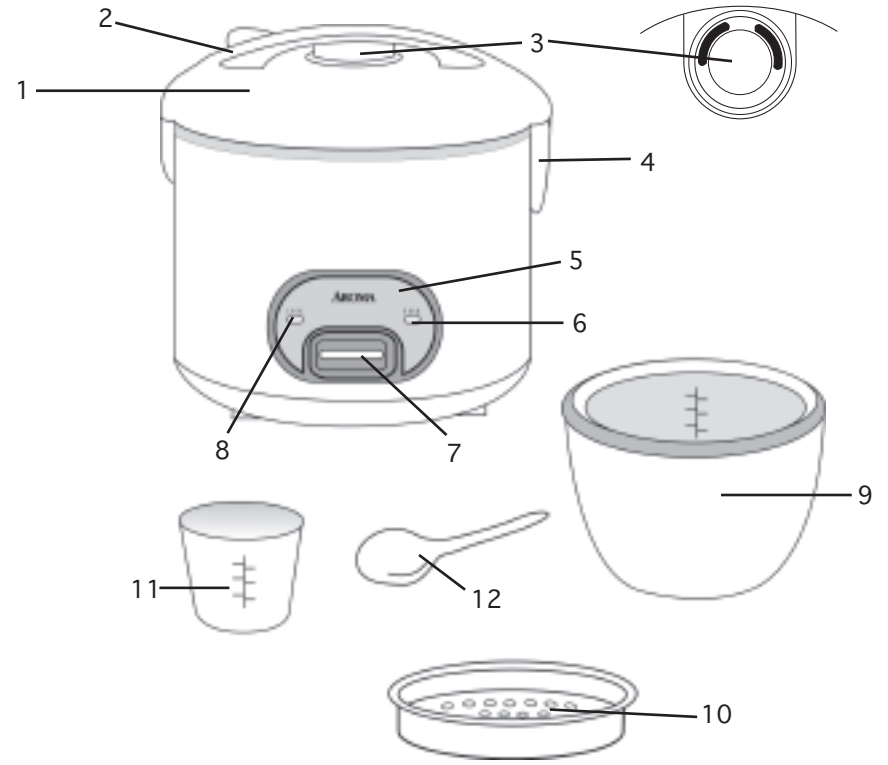
## INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

- 1. Tapa
- 2. Mango
- 3. Ventanilla de vapor
- 4. Colector de la condensación
- 5. Panel de control
- 6. Luz indicadora de mantener caliente
- 7. Interruptor de cocer
- 8. Luz indicadora de cocer
- 9. Olla interior antiadherente
- 10. Charola para cocinar a vapor
- 11. Taza de medir
- 12. Espátula para el arroz



IDENTIFICACION DE LAS PARTES

PARTS IDENTIFICATION



- 1. Safety-locking lid
- 2. Handle
- 3. Steam vent
- 4. Condensation collector
- 5. Control panel
- 6. Warm indicator light
- 7. One-touch power switch
- 8. Cook indicator light
- 9. Nonstick inner pot
- 10. Steam tray
- 11. Measuring cup
- 12. Rice paddle

# USING YOUR RICE COOKER

4

## Before First Use:

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

- Do not 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 cup refers to one full, level cup.
2. Rinse rice in a mesh strainer or other separate container (do not rinse rice in the inner pot) until the water becomes relatively clear. Place rinsed rice into the inner pot.
3. Using the measuring cup provided or the measurement lines inside the inner pot, add the appropriate amount of water to the inner pot. A helpful rice/water measurement guide is included on page 7 of this manual for reference. The water lines in the inner pot are meant for white rice only; brown rice and rice mixes require additional water (see page 7 for details). Smooth over the top of the rice with the rice paddle so that rice surface is level to ensure even cooking.
4. Place the inner pot in the rice cooker (see note below). Close the lid, making sure that it locks into place, and plug power cord into a wall outlet.
5. To begin cooking, press down on the power switch. The cooking mode indicator light will illuminate. Once cooking is complete, the rice cooker will automatically switch to keep warm mode. (See note on page 5 about Brown Rice.)

**\* 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.**

1. Usando la taza de medir proporcionada, mida la cantidad deseada de arroz. Una taza equivale a una taza completa marcada en el nivel.
2. Enjuague el arroz en un colador u otro contenedor separado (no enjuague el arroz en la olla interna) hasta que el agua se convierta relativamente clara. Ponga el arroz enjuagado en la olla interna.
3. Usando la taza para medir incluida o las líneas para medir dentro de la olla interna, agregue la cantidad apropiada de agua en la olla interna. Una guía muy útil para medir agua y arroz está incluida en la página 7 de este manual. El arroz integral requiere más agua que el arroz blanco debido a las capas extras de los granos de trigo. Vea a la página 7 para instrucciones específicas de cocinar arroz integral (las líneas de medir en la olla interior se aplican solamente al arroz blanco). Nivele la superficie de arroz en la olla con la espátula para que así pueda tener una cocción uniforme.
4. Ponga la olla interna en la arrocera (vea la nota abajo). Ponga la tapadera, asegúrese que esté en su lugar, y enchufe el cable a la toma de corriente en la pared.
5. Para comenzar a cocinar presione el botón. La luz indicadora de modo de cocción se encenderá y se iluminará. Una vez que se haya terminado de cocinar, la arrocera automáticamente cambiará al modo de mantener caliente. (Vea la nota en la página 5 acerca del arroz integral.)

**\* 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.**

## Antes de usarla por primera vez:

1. Lea todas las instrucciones y medidas importantes de seguridad.
2. Retire todos los materiales de empaque y asegúrese de que los artículos se reciban en buenas condiciones.
3. Rompa todas las bolsas de plástico, ya que pueden representar un riesgo para los niños.
4. Lave los accesorios y la tapadera de vidrio con agua tibia y jabón. Enjuáguelos y séquelos completamente.
5. Saque la olla interior de la olla arrocera y lávela con agua tibia y jabón. Enjuáguela y séquela totalmente antes de volverla a poner dentro de la olla.
6. Limpie el cuerpo de la olla con una toalla húmeda.

- No utilice limpiadores abrasivos ni fibras para tallar.
- En ningún momento sumerja en agua o algún otro líquido la base de la olla arrocera, el cordón, ni la clavija.

## Para cocinar arroz:

## COMO USAR EL APARATO

## COMO USAR EL APARATO

- Después de cocinar, abre la tapadera y use la espátula para agitar el arroz. Esto despedirá el exceso de humedad y dará una textura mas esponjosa al arroz. Después, cierre la tapadera y permita la unidad que se mantenga en el modo de mantener caliente por 5-10 minutos. Esto asegurará óptima textura y frescura del arroz.
- Desenchufe la ploya para apagar la arrocera. Si no esté desenchufada, la arrocera se mantendrá en el modo "Keep Warm" (mantener caliente). No es recomendado dejar en el modo "Keep Warm" (mantener caliente) por más de 12 horas.

### ARROZ INTEGRAL

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 en la página 7 para instrucciones especiales para cocinar arroz integral.

### Para cocer alimentos al vapor:

- Para cocinar al vapor solamente, agregue la cantidad deseada de agua en la olla interna. Una conveniente guía de como cocer al vapor está incluida en la página 9 de este manual.
- Para vaporar y cocer arroz simultáneamente, sigue las instrucciones de cocinar arroz de las páginas 4 y 7. Cuando use la charola para vapor, la máxima cantidad de arroz que se puede cocinar simultáneamente es aproximadamente de 6 tazas de arroz (crudo). Esto asegura que el arroz y la charola para vapor ajuste propiamente en la olla interior.
- Introduzca la charola para vapor dentro de la arrocera.
- Introduzca la comida en la charola para vapor, si es que cabe allí, o póngalo en un tazón a prueba de calor y luego coloque el tazón en la charola dentro de la olla roceray cierre la tapadera.
- Presione el interruptor de cocer. La luz indicadora de COOK (cocer) se iluminará.
- Cuando el proceso de vaporización sea completado, la arrocera automáticamente cambiará al modo de mantener caliente.
- Retire la comida inmediatamente después del proceso ya terminado. Dejar la comida en la arrocera podría causar que sobrecocine.

### PRECAUCIÓN:

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

## USING YOUR RICE COOKER

- 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 to remain in warm mode for 5-10 minutes. This will ensure optimal rice texture and moisture level.
- Unplug the rice cooker to turn off the power. If the appliance is not unplugged, 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.

### BROWN RICE

Brown rice takes longer to cook and requires more water than white rice due to the extra bran layers on the grains. The water lines in the inner pot are meant for white rice only. See the cooking guide on page 7 for water/rice measurements for brown rice.

### To Steam Food:

- When steaming only, add the desired amount of water to the inner pot according to the food being cooked. A convenient steaming guide has been included on page 9 of this manual for reference.
- If steaming while making rice, place the steam tray over the rice during the cooking cycle for the necessary amount of time, checking food every so often for doneness. **When using the steam tray, the maximum amount of rice that can be cooked simultaneously is approximately 6 cups (uncooked). This ensures that both the cooked rice and the steam tray will fit properly into the inner pot.**
- Place steam tray inside rice cooker. Place food on steam tray and close the lid.
- Press down on the power switch. The COOK light will illuminate.
- When steaming is complete, the rice cooker will automatically switch to WARM.
- Remove food immediately after cooking process has completed. Leaving it in rice cooker may cause food to overcook.

### CAUTION:

- Do not open lid when in use.
- If inner pot is returned to cooker when wet it will damage this product, causing it to malfunction.

# HOW TO CLEAN

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

## To Clean Inner Pot and Accessories

1. Remove the inner cooking pot. Wash it in warm, soapy water using a nylon sponge or dishcloth. **Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they may damage the finish or create a risk of electric shock.**
2. If rice is stuck to the bottom of the inner pot, soak in warm soapy water before scrubbing to avoid damage to the nonstick coating.
3. Rinse and dry thoroughly.
4. Repeat process with steam tray and other provided accessories.
5. Empty out condensation collector into sink after each use. Remove by pressing on the arrow marked "Push". Attach before next use.

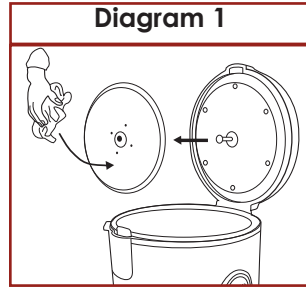
## To Clean Rice Cooker Exterior

1. Wipe the body of the rice cooker clean with a damp cloth.
2. Dry with a soft cloth.

## To Clean the Underside of the Lid

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

1. Remove the underside of the lid as shown in Diagram 1.
2. Wash clean in warm, soapy water.
3. Dry completely with a soft cloth.
4. Replace the underside of the lid before next use.



## To Clean Steam Vent

*Steam Vent should be cleaned after every use.*

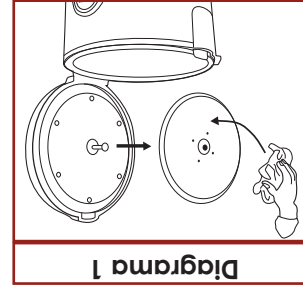
1. Pull out the steam vent (see Parts Identification on page 3).
  2. Empty and wash the steam vent in warm, soapy water. Rinse thoroughly.
  3. Dry the steam vent with a soft cloth.
  4. Reinsert the steam vent for next use.
- Always make sure the outside of the inner pot is dry prior to use. If inner cooking pot is returned when wet, it may damage this product, causing it to malfunction.

### IMPORTANT

- Do not use harsh or abrasive cleaners.
- This appliance and the inner pot are **NOT** dishwasher safe.

**IMPORTANTE**  
- No use limpiadores abrasivos o fibras.  
- Este electrodoméstico y olla interna NO son seguros para lavaplatos.

- Para Limpiar la Válvula de Vapor**
- Hay que limpiar la válvula de vapor después de cada uso.*
1. Remueva la válvula de vapor.
  2. Vacíe y lave la válvula de vapor con agua tibia y jabón y enjuague.
  3. Seque con un trapo seco.
  4. Reinserte la válvula de vapor para su próximo uso.



- Para Limpiar la Parte Interior de la Tapadera**
- Hay que limpiar la parte interior de la tapadera después de cada uso.*
1. Remueva la parte interior de la tapa con un trapo húmedo y tibia.
  2. Limpie con un trapo húmedo y tibia.
  3. Seque con un trapo seco.
  4. Reinserte la parte inferior de la tapa para el próximo uso.

- Para Limpiar el Exterior de la Arrocera**
1. Limpie el exterior de la arrocera con un trapo húmedo.
  2. Seque con un trapo seco.

- Para Limpiar la Olla Interna y Accesorios**
1. Retire la olla interna. Lave con agua tibia y jabón usando una esponja de nylon o un paño de cocina. No use limpiadores abrasivos o cepillos, ya que podrían causar daño al acavado o podrían causar riesgo de una descarga eléctrica.
  2. Si el arroz se encuentra pegado en la parte interior de la olla interna, líenela con agua tibia y jabón antes de tallarla para evitar dañar la capa antiadherente.
  3. Enjuague y seque.
  4. Repita el proceso con la charola para vapor y los demás accesorios incluidos.
  5. Vacíe el colector de condensación en el grifo después de cada uso. Quite presionado en la flecha marcada "Push" (presión). Vuelva a poner antes del siguiente uso.

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

# COMO LIMPIAR EL APARATO



**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) antiadherente al fondo de la olla interior antes de agregar el arroz.
3. La tabla es sólo una guía general de medición. Puesto que existe una gran variedad de clases de arroz en el mercado (véase Acerca del Arroz en la página 10), las medidas de arroz/agua pueden variar ligeramente.

**NOTA**

- El arroz integral demora más en cocinar que el arroz blanco debido a las capas extras de los granos de trigo. Las líneas de medir en la olla interior se aplican solamente al arroz blanco. Vea a la tabla de medidas para instrucciones especiales para cocinar arroz integral.
- El arroz integral, salvaje y otros tipos de arroz varían en sus contenidos. Algunos tipos de arroz podrán requerir un tiempo más largo para cocinar y/o agua adicional. Consulte con las instrucciones del paquete para sugerencias de como cocinarlo.
- La taza para medir incluida está sujeta a los estándares de la industria del arroz y las medidas no son equivalentes a una taza Americana (U.S. cup). La gráfica que se muestra en la parte superior muestra las proporciones de arroz y agua de acuerdo a la taza de medir incluida.
- No agregue más de 10 tazas de arroz (8 si es arroz integral) a la vez en este electrodoméstico. La capacidad máxima de esta unidad es de 10 tazas (8 de arroz integral) sin cocinar que equivale aproximadamente a 20 tazas (16 de arroz integral) de arroz cocinado.

\* Debido a la agua adicional que requiere el arroz integral, la capacidad máxima por arroz integral es 8 tazas (crudas).

ARROZ CRUDO	ARROZ BLANCO AGUA CON LA MEDIDA	LÍNEA ADENTRO DE LA OLLA	ARROZ INTEGRAL AGUA CON LA MEDIDA	ARROZ COCIDO
2 Tazas	2-1/2 Tazas	Línea 2	3 Tazas	4 Tazas
3 Tazas	3-1/2 Tazas	Línea 3	4-1/2 Tazas	6 Tazas
4 Tazas	4-1/2 Tazas	Línea 4	6 Tazas	8 Tazas
5 Tazas	5-1/2 Tazas	Línea 5	7-1/2 Tazas	10 Tazas
6 Tazas	6-1/2 Tazas	Línea 6	9 Tazas	12 Tazas
7 Tazas	7-1/2 Tazas	Línea 7	10-1/2 Tazas	14 Tazas
8 Tazas	8-1/2 Tazas	Línea 8	11 Tazas	16 Tazas
9 Tazas	9-1/2 Tazas	Línea 9	*	18 Tazas
10 Tazas	10-1/2 Tazas	Línea 10	*	20 Tazas

Tabla de medidas de arroz/agua:

**GUIAS DE COCCION**

**COOKING GUIDE**

**Rice/Water Measurement Chart:**

UNCOOKED RICE	WHITE RICE WATER WITH MEASURING CUP	WHITE RICE WATERLINE INSIDE POT	BROWN RICE WATER WITH MEASURING CUP	APPROX COOKED RICE YIELD
2 Cups	2-1/2 Cups	Line 2	3 Cups	4 Cups
3 Cups	3-1/2 Cups	Line 3	4-1/2 Cups	6 Cups
4 Cups	4-1/2 Cups	Line 4	6 Cups	8 Cups
5 Cups	5-1/2 Cups	Line 5	7-1/2 Cups	10 Cups
6 Cups	6-1/2 Cups	Line 6	9 Cups	12 Cups
7 Cups	7-1/2 Cups	Line 7	10-1/2 Cups	14 Cups
8 Cups	8-1/2 Cups	Line 8	11 Cups	16 Cups
9 Cups	9-1/2 Cups	Line 9	N/A*	18 Cups
10 Cups	10-1/2 Cups	Line 10	N/A*	20 Cups

\* Due to the extra water needed to cook brown rice, the maximum capacity for brown rice is 8 cups (uncooked).

**NOTE**

- Brown rice takes longer to cook and requires more water than white rice due to the extra bran layers on the grains. The water lines in the inner pot are meant for white rice only. Please see the chart above for brown rice cooking ratios.
- Brown rice, wild rice and rice mixes vary in their make-up. Some variations may require longer cooking times and/or additional water in order to achieve optimum results. Refer to the individual package instructions for cooking suggestions.
- The measuring cup included adheres to rice industry standards (180mL) and is not equal to one U.S. cup. The chart above refers to cups of rice/water according to the measuring cup provided.
- Do not place more than 10 cups of uncooked rice (8 cups brown) into this appliance at one time. The maximum capacity of this unit is 10 cups uncooked rice (8 cups if brown) which yields 20 (16) cups of cooked rice.

**HELPFUL HINTS**

1. Rinse rice before placing into the inner pot to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking.
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 above is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available (see *About Rice* on page 10), rice/water measurements may vary slightly.

# TROUBLESHOOTING

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

PROBLEM	SOLUTION
Rice is too dry/hard after cooking.	If your rice is dry or hard/chewy when the rice cooker switches to WARM mode, additional water and cooking time will soften the rice. Depending on how dry your rice is, add ½ to 1 cup of water and stir through. Close the lid and press down the power switch to COOK mode. When rice cooker switches to WARM mode, open the lid and stir the rice to check the consistency. Repeat as necessary until rice is soft and moist.
Rice is too moist/soggy after cooking.	If your rice is still too wet or soggy when the rice cooker switches to WARM mode, use the rice paddle to stir the rice. This will redistribute the bottom (moistest) part of the rice as well as release excess moisture. Close the lid and allow to remain on WARM mode for 10-30 minutes as needed, opening the lid and stirring periodically to release excess moisture.

PROBLEMA	SOLUCION
El arroz está seco y/o duro.	Si el arroz está seco o duro/gomoso cuando la cacerola para arroz cambia a modo WARM (CALENTAR), el arroz se ablandará con más agua y más tiempo de cocción. Según cuán seco esté el arroz, agregue entre ½ y 1 taza de agua, y revuélva. Cierre la tapa y presione el interruptor de encendido en modo COOK (COCCINAR). Cuando la cacerola para arroz 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.
El arroz está caldoso y/o aguachento	Si el arroz aún está demasiado caldoso o aguachento cuando la cacerola para arroz cambia a modo WARM (CALENTAR), 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.

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 DE PROBLEMAS

Tabla para cocer al vapor:

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

**SUGERENCIAS UTILES**

1. La mayoría de los vegetales absorben únicamente una pequeña parte de agua cuando se están cocinando al vapor, no es necesario cambiar la cantidad de agua para cocinar al vapor diferentes alimentos.
2. Mantenga la tapa siempre cerrada durante todo el proceso de cocer al vapor. El abrir la tapa causará una pérdida de calor y vapor, resultando en un tiempo de cocción más lento. Si es necesario abrir la tapa, tal vez desee agregar una pequeña cantidad de agua a la olla para ayudar a reponer el tiempo de cocción.
3. La altura, la humedad y la temperatura exterior afectarán los tiempos de cocción.
4. La tabla de cocción al vapor es sólo para propósitos de consulta. El tiempo real de cocción puede variar.

**STEAMING GUIDE**

**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. Always keep the lid closed during the entire steaming process. Opening the lid causes a loss of heat and steam, resulting in a slower cooking time. If you find it necessary to open the lid, you may want to add a small amount of water to help restore the cooking time.
3. Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
4. The steaming chart is for reference only. Actual cooking time may vary.

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 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 con-some y mezclado con sus frutas secas favoritas.

### Arroz de grano largo

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

### Arroz de grano corto

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

# 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 \$12.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

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

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

AROMA HOUSEWARES COMPANY  
6469 Flanders Drive  
San Diego, California 92121  
1-800-276-6286  
L-V, 8:30 AM - 5:00 PM, Tiempo del Pacífico  
Sitio Web: [www.aromaco.com](http://www.aromaco.com)

# LIMITED WARRANTY

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

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. \$12.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for a return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

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

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

AROMA HOUSEWARES COMPANY  
6469 Flanders Drive  
San Diego, California 92121  
1-800-276-6286  
M-F, 8:30 AM - 5:00 PM, Pacific Time  
Website: [www.aromaco.com](http://www.aromaco.com)