

ARC-978

www.AromaCo.com

Para ARC-978, ARC-978B, ARC-978S & ARC-978SB



Manual de instrucciones

Arrocera y vaporera
digital de 8 tazas

AROMA[®]

AROMA[®]

8-Cup Digital Rice Cooker & Food Steamer

Instruction Manual



For ARC-978, ARC-978B, ARC-978S & ARC-978SB

www.AromaCo.com

ARC-978

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, cocinar termina automáticamente y cambia al modo de "keep warm," para que no tenga que mirar al reloj o preocuparse por sobrecocinar su arroz. Este aparato versátil también vaporiza verduras, carne y pescado y aún cocina sopas y caldos.

¡Ideal para preparar comida nutritiva y 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 visitanos 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

© 2007 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

Congratulations on your purchase of the Aroma 8-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!

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 digital rice cooker, or for product service, recipes, and other home appliance solutions, please visit us online at 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

© 2007 Aroma Housewares Company All rights reserved.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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.
5. No ponga a funcionar ningún aparato si el cordón eléctrico o la clavija de enchufe están dañados o si la unidad no funciona bien. Regírese el a la agencia de servicio autorizada más cercana, para revisión, reparación o ajuste.
6. No utilice aditamentos o accesorios que no sean suministrados o recomendados por el fabricante. Las partes incompatibles crean un peligro.
7. No se use en exteriores. No deje que el cordón cuelgue sobre 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. Úsese únicamente con una toma corriente AC de 120V.
12. Siempre desconecte desde la base de la tomacorriente 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 arrocera, esto dará al producto, ocasionando que no funcione bien.
15. 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 interior 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. No utilice la tostadora para ningún otro fin que el indicado. Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, cocina recipiente interior.
19. 20. 21. 22. 23. 24.

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 stovetop or burner.
22. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
23. Do not use appliance for other than intended use.
24. 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.

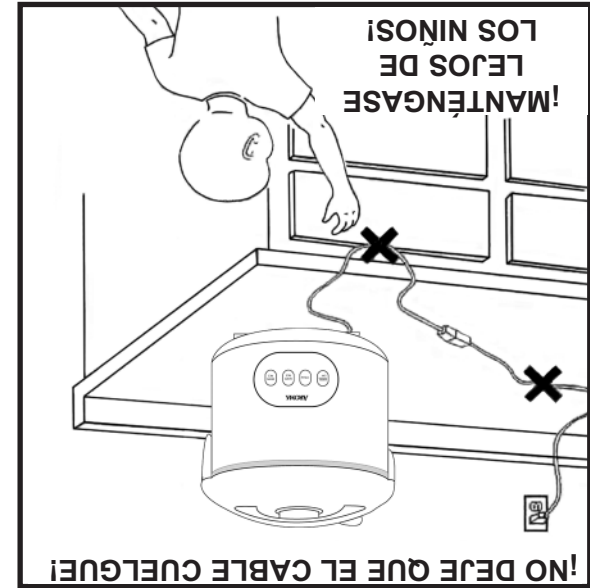
ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

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:

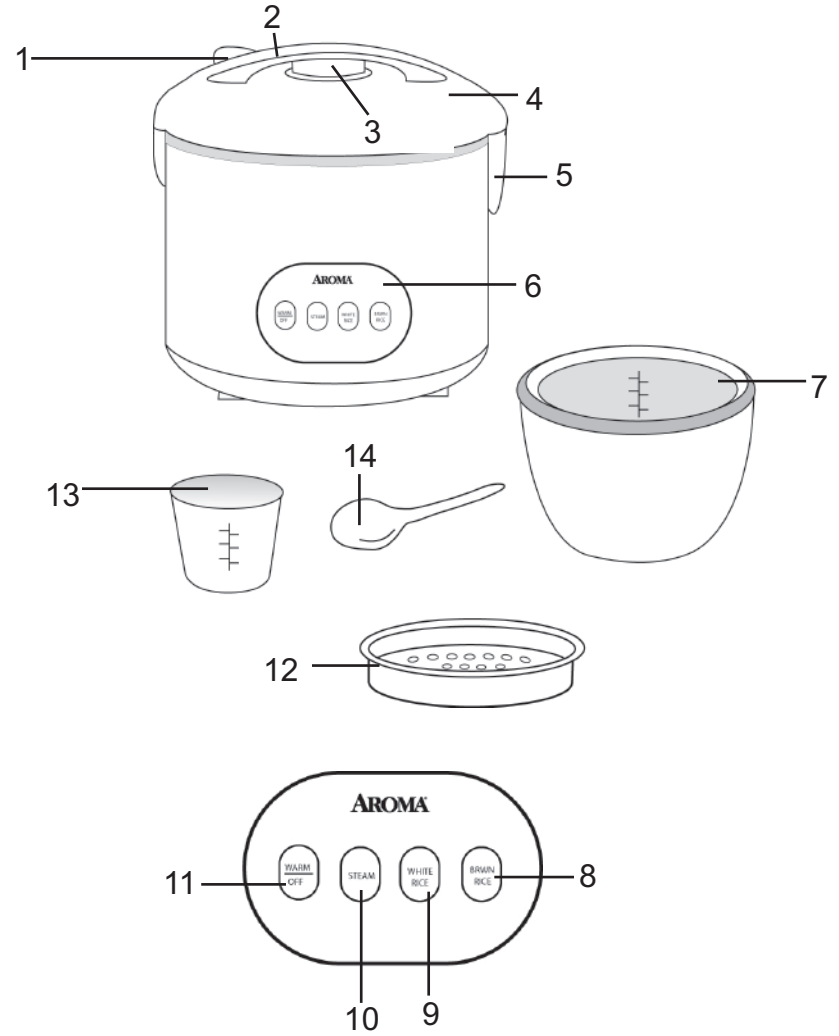
PLOYA POLARIZADA



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

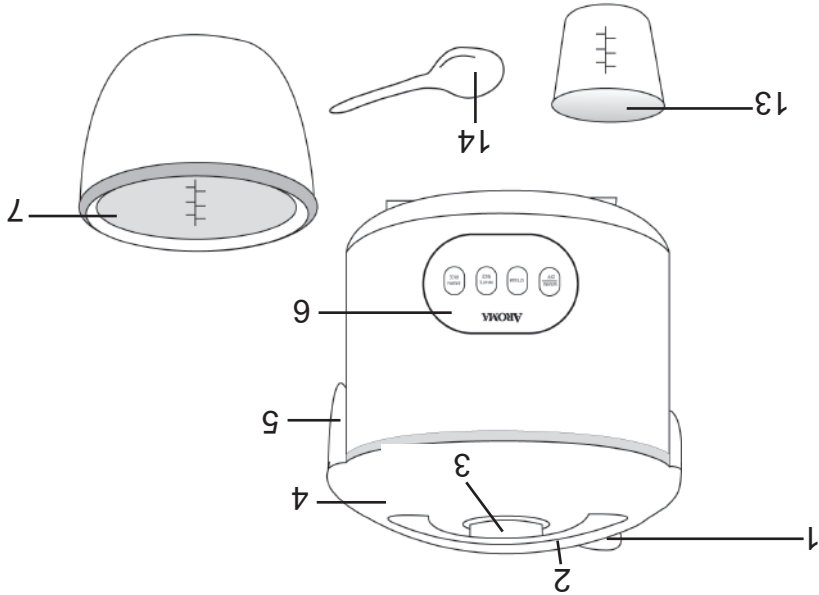
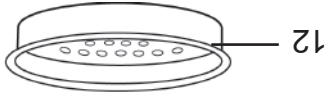
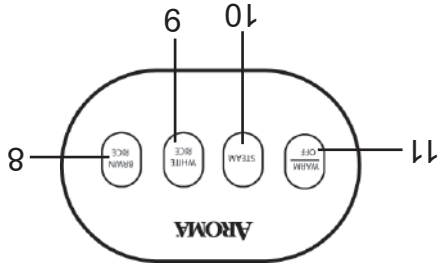
PARTS IDENTIFICATION



1. Lid Release Button
2. Handle
3. Steam Vent
4. Lid
5. Condensation Collector
6. Digital Control Panel
7. Inner Pot
8. Brown Rice Button

9. White Rice Button
10. Steam Button
11. Warm/Off Button
12. Steam Tray
13. Measuring Cup
14. Rice Paddle

1. Botón para abrir
2. Manija
3. Ventilador de vapor
4. Tapadera
5. Colector de condensación
6. Panel de control digital
7. Olla interior
8. Botón para arroz integral
9. Botón para arroz blanco
10. Botón para cocinar al vapor
11. Botón para apagar/ mantener caliente
12. Vapores
13. Taza para medir
14. Espátula para arroz



IDENTIFICACION DE LAS PARTES

Antes de usarla por primera vez:

1. Lea todas las instrucciones y medidas importantes de seguridad.
 2. Retire todos los materiales de empaque y asegúrese de que los artículos se reciban en buenas condiciones.
 3. Rompa todas las bolsas de plástico, ya que pueden representar un riesgo para los niños.
 4. Lave los accesorios y la tapadera de vidrio con agua tibia y jabón. Enjuáguelos y séquelos completamente.
 5. Saque la olla interior de la olla arrocera y lávela con agua tibia y jabón. Enjuáguela y séquela totalmente antes de volverla a poner dentro de la olla.
 6. Limpie el cuerpo de la olla con una toalla húmeda.
- No utilice limpiadores abrasivos ni fibras para tallar.
 - En ningún momento sumerja en agua o algún otro líquido, la base de la olla arrocera, el cordón ni la clavija.

Para cocinar arroz:

1. 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.
 3. Usando la taza para medir incluida o las líneas de 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.
- Para arroz integral, agregue 1/4 de taza adicional** de agua por cada taza de arroz que se desea cocinar. Nivela la superficie de arroz en la olla con la espátula para que así pueda tener una cocción uniforme.
- *Consejo: Para obtener un arroz mas blando remoje el arroz por 10-20 minutos antes de iniciar el ciclo de cocción.

4. Ponga la olla interna en la arrocera. Ponga la tapadera, asegurándose que este en su lugar, y enchufe el cable a la toma de corriente en la pared. La luz indicadora de "Warm/Off" destellará.
 5. Para comenzar a cocinar presione el botón "White Rice" (Arroz Blanco) o "Brown Rice" (Arroz Integral) dependiendo el tipo de arroz que se desee cocinar. El indicador 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 abajo acerca del arroz integral.)
- *Consejo: Si desea cancelar su selección en cualquier momento, presione el botón "Off" (apagar) y reinicie presionando el botón de cocinar apropiado.

* 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.

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 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. **For brown rice, add an additional 1/4 cup of water for each cup of rice to be cooked.** Smooth over the top of the rice with the rice paddle so that rice surface is level to ensure even cooking.

TIP: For softer rice, allow the rice to soak for 10-20 minutes prior to beginning the cooking cycle.

4. Place the inner pot in the rice cooker. Close the lid, making sure that it locks into place, and plug power cord into a wall outlet. The "Warm/Off" light will flash.
5. 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. (See note below about Brown Rice.)

TIP: If you wish to cancel your selection at any time, press the "OFF" button and reset by pressing the appropriate cooking button.

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

COMO USAR SU APARATO

- Después de cocinar, abra 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 caliente por 5-10 minutos. Esto asegurará óptima textura y frescura del arroz.
- Presione el botón "OFF" (apagar) para apagar la arrocera. Si el botón "OFF" no se presiona, 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.

NOTA

El arroz integral demora mas en cocinar que el arroz blanco debido a las capas extras de los granos de trigo. La función para arroz integral en esta arrocera permite ajustes y tiempo extra como opción de modo que se pueda cocinar apropiadamente.

Para cocer alimentos al vapor:

1. Agregue la cantidad deseada de agua en la olla interna. Una conveniente guía de como cocer al vapor está incluida en la pagina 9 de este manual.
2. Introduzca la raza para vapor dentro de la arrocera.
3. Introduzca la comida en la raza para vapor y cierre la tapadera.
4. Presione el botón "Steam" (vapor/cocinar).
5. Cuando el proceso de vaporización sea completado, la arrocera automáticamente se apagará.
6. Retire la comida inmediatamente después del proceso ya terminado. Dejar la comida en la arrocera podría causar sobre calentado.

NOTA

Cuando use la raza para vapor, la máxima cantidad de arroz puede ser cocinada simultáneamente es aproximadamente de 6 tazas de arroz (no cocinado). Esto asegura que el arroz y la raza para vapor ajuste propiamente en la olla interior.

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

PRECAUCIÓN:

USING YOUR RICE COOKER

6. 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.
7. Press the "OFF" button to turn off the rice cooker. If the "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.

NOTE

Brown rice requires a much longer cooking cycle than other rice varieties due to the extra bran layers on the grains. The Brown Rice function on this rice cooker allows extra time and adjusted heat settings in order to cook the rice properly.

To Steam Food:

1. Add the desired amount of water to the inner pot. A convenient steaming guide has been included on page 9 of this manual for reference.
 2. Place steam tray inside rice cooker.
 3. Place food on steam tray and close the lid.
 4. Press Steam button.
 5. When steaming is complete, the rice cooker will automatically switch to OFF.
 6. Remove food immediately after cooking process has completed. Leaving it in rice cooker may cause food to overcook.
- * When using the steam tray, the maximum amount of rice that can be cooked simultaneously is approximately 4 cups(uncooked). This ensures that both the cooked rice and the steam tray will fit properly into the inner pot.

CAUTION:

- Do not open lid when in use.
- If cooking 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

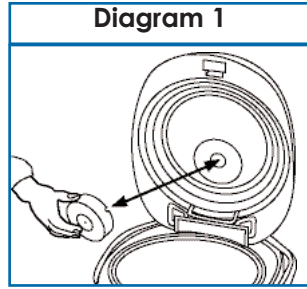
The underside of the lid should be cleaned after every use.

1. Wipe the underside of the lid with a warm, damp cloth.
2. Dry with a soft cloth.

To Clean Steam Valve

Steam Valve should be cleaned after every use.

1. Pull out the steam valve as shown in Diagram 1 (below).
2. Empty and wash the steam valve in warm, soapy water. Rinse thoroughly.
3. Dry the steam valve with a soft cloth.
4. Reinsert the steam valve for next use.



IMPORTANT

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

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

COMO LIMPIAR EL APARATO

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 inferior de la olla interna, llénela con agua tibia y jabón antes de tallarla para evitar dañar la capa antiaadherente.
3. Enjuague y seque.
4. Repita el proceso con la raca 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" (presione). Vuelva a poner antes del siguiente 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 Parte Inferior de la Tapadera

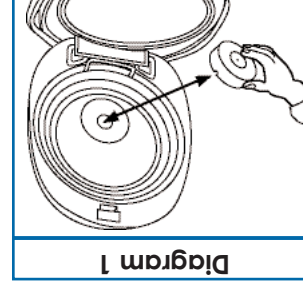
Hay que limpiar la parte inferior de la tapadera después de cada uso.

1. Limpie la parte inferior de la tapa con un trapo húmedo y tibia.
2. Seque con un trapo seco.

Para Limpiar la Válvula de Vapor

Hay que limpiar la válvula de vapor después de cada uso.

1. Remueva la válvula de vapor como se muestra en el Diagrama 1. (abajo)
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.



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

COOKING GUIDE

Rice/Water Measurement Chart:

UNCOOKED RICE	WATER WITH MEASURING CUP	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

NOTE

- Brown rice takes longer to cook than white rice due to the extra bran layers on the grains. When cooking brown rice, add an **ADDITIONAL** 1/4 cup of water for every cup of uncooked rice.
- Wild rice and rice medleys vary in their contents. Some rice mixes will require longer cooking times and/or additional water. Refer to the package instructions for cooking suggestions.
- The measuring cup included adheres to rice industry standards 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 8 cups of uncooked rice into this appliance at one time. The maximum capacity of this unit is 8 cups (uncooked) which yields 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 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 7 is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available (see *About Rice* on page 9), rice/water measurements may vary slightly.

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) antiañorente al fondo de la olla interior antes de agregar el arroz.
3. La tabla es sólo una guía general de medición. Puede que exista una gran variedad de clases de arroz en el mercado (véase Acerca del Arroz en la página 9), las medidas de arroz/agua pueden variar ligeramente.

NOTA

- El arroz integral demora más en cocinar que el arroz blanco debido a las capas extras de los granos de trigo. Cuando se cocina el arroz integral se debe agregar 1/4 de taza ADICIONAL por cada taza de arroz que se desea cocinar.
- El arroz salvaje y otros tipos de arroz varían en sus contenidos. Algunas medidas 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 8 tazas de arroz a la vez en este electrodoméstico. La capacidad máxima de esta unidad es de 8 tazas sin cocinar que equivale aproximadamente a 16 tazas de arroz cocinado.

ARROZ CRUDO	AGUA CON LA MEDIDA	LÍNEA ADEENTRO DE LA OLLA	ARROZ EN TAZA
2 Tazas	2-1/2 Tazas	Línea 2	4 Tazas
3 Tazas	3-1/2 Tazas	Línea 3	6 Tazas
4 Tazas	4-1/2 Tazas	Línea 4	8 Tazas
5 Tazas	5-1/2 Tazas	Línea 5	10 Tazas
6 Tazas	6-1/2 Tazas	Línea 6	12 Tazas
7 Tazas	7-1/2 Tazas	Línea 7	14 Tazas
8 Tazas	8-1/2 Tazas	Línea 8	16 Tazas

Tabla de medidas de arroz/agua:

COOKING TIME GUIDE

WHITE RICE UNCOOKED CUPS	COOKING TIME	BROWN RICE UNCOOKED CUPS	COOKING TIME
2 Cups	30-35 Min	2 Cups	1:40-45 Min
3 Cups	32-37 Min	3 Cups	1:42-47 Min
4 Cups	34-39 Min	4 Cups	1:50-55 Min
5 Cups	38-43 Min	5 Cups	1:54-59 Min
6 Cups	40-45 Min	6 Cups	1:56-2:01 Min
7 Cups	41-46 Min	7 Cups	1:58-2:03 Min
8 Cups	43-48 Min	8 Cups	2:00-05 Min

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 cycle causes a loss of heat and steam. Cooking time may be prolonged if the lid is opened before the rice is finished.

***Brown rice requires an additional 1/4 cup of water per cup of uncooked rice.**

ARROZ BLANCO NO COCIDO	DURACION DE COCCION	ARROZ INTEGRAL NO COCIDO	DURACION DE COCCION
2 Tazas	30-35 Min	2 Tazas	1:40-45 Min
3 Tazas	32-37 Min	3 Tazas	1:42-47 Min
4 Tazas	34-39 Min	4 Tazas	1:50-55 Min
5 Tazas	38-43 Min	5 Tazas	1:54-59 Min
6 Tazas	40-45 Min	6 Tazas	1:56-2:01 Min
7 Tazas	41-46 Min	7 Tazas	1:58-2:03 Min
8 Tazas	43-48 Min	8 Tazas	2:00-05 Min

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:

- 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.
- El arroz integral requiere 1/4 de taza de agua adicional por cada taza de arroz.

TIEMPOS DE COCCION

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	Maíz
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	Calabacín

SUGERENCIAS ÚTILES

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

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 de grano largo

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

Arroz de grano corto

El arroz de grano corto es de naturaleza suave, pegajoso y firme al diente. Este es el arroz que se usa para hacer sushi. El "Arroz California" es suave; el "Arroz Dulce", frecuentemente llamado arroz "perl" debido a su forma redonda, es extra pegajosa y es excelente para rellenar aves como pollo y pavo cuando es cocinado con consomé y mezclado con sus frutas secas favoritas.

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 sus frutas secas favoritas.

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.

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

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