ARC-980SB

AROMA®

PROFESSIONAL

Instruction Manual

Rice Cooker • Food Steamer • Slow Cooker

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

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

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

Congratulations on your purchase of the Aroma® Professional™ 20-Cup Digital Rice Cooker, Food Steamer and Slow Cooker. In no time at all, you'll be making fantastic, fluffy rice at the touch of a button! Whether long, medium or short grain, this cooker is specially calibrated to prepare all varieties of rice, including tough-to-cook whole grain brown rice, to fluffy perfection.

In addition to rice, your new Aroma® Professional™ Rice Cooker is ideal for healthy, one-pot meals for the whole family. The convenient steam tray inserts directly over the rice, allowing you to cook moist, fresh meats and vegetables at the same time, in the same pot. Steaming foods locks in their natural flavor and nutrients without added oil or fat, for meals that are as nutritious and low-calorie as they are easy.

Aroma®'s Sauté-Then-Simmer™ Technology is ideal for the easy preparation of Spanish rice, risottos, pilafs, packaged meal helpers, stir frys and more stovetop favorites! The Slow Cook function adds an extra dimension of versatility to your rice cooker, allowing it to fully function as a programmable slow cooker! Use them together for simplified searing and slow cooking in the same pot.

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, and even more are available online at **www.AromaCo.com**. This manual contains instructions for using your rice cooker and its convenient pre-programmed digital settings, as well as all of the accessories included. There are also helpful measurement charts for cooking rice and steaming.

For more information on your Aroma® Professional™ Rice Cooker, Food Steamer and Slow Cooker or for product service, recipes and other home appliance solutions, please visit us online at **www.AromaCo.com**.

See what's cooking with Aroma online!

www.AromaTestKitchen.com **www.facebook.com/AromaHousewares** **www.twitter.com/AromaHousewares** **www.pinterest.com/AromaHousewares**

Published By:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2016 Aroma Housewares Company
All rights reserved.

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 fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plug or the appliance in water or any other liquid. See instructions for cleaning.
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. Contact Aroma® customer service for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by Aroma® Housewares 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 gas or electric 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 rice, hot oil or other hot 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 inner pot is returned to the 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 scalding.
20. Rice should not be left in the inner cooking pot with the Keep-Warm function on for more than 12 hours.
21. To prevent damage or deformation, do not use the inner cooking pot on a stovetop or burner.
22. To disconnect, turn any control to OFF, then remove the plug from the wall outlet.
23. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable inner cooking pot provided.
24. To avoid spills and burns do not carry rice cooker by the lid handle.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

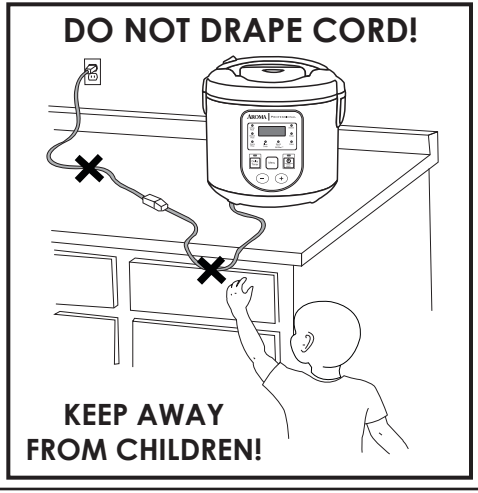
Short Cord Instructions

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

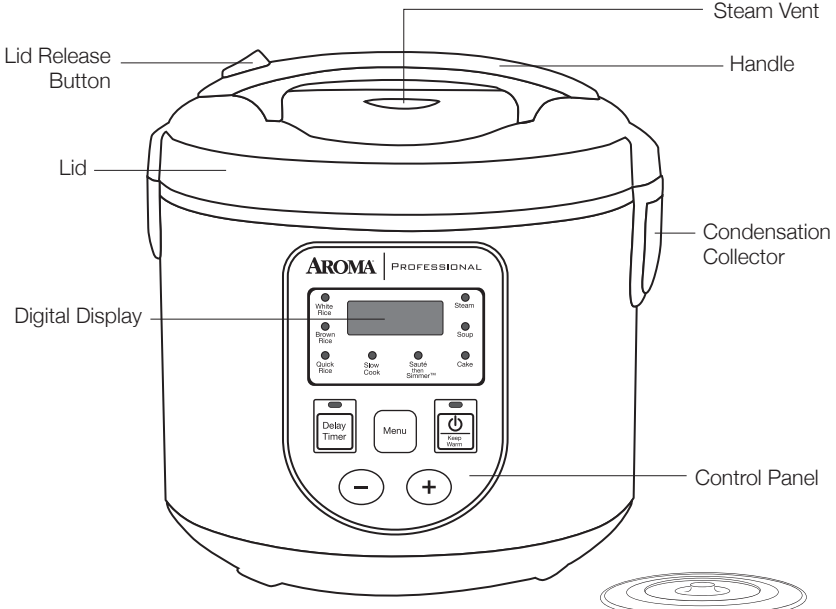
This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other); follow the instructions below:

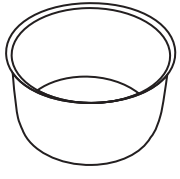
To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

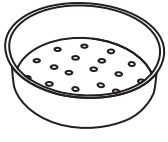
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

PARTS IDENTIFICATION

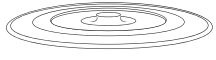



Inner Cooking Pot


Steam Tray

Measuring Cup

Serving Spatula


Storage Lid

Digital Controls

Keep Warm

POWER/KEEP-WARM
The POWER/KEEP WARM button serves two purposes. One press of the POWER/KEEP WARM button will turn the rice cooker on. A second press will set the rice cooker to its Keep-Warm setting.

Delay Timer

DELAY TIMER
The DELAY TIMER sets up to 15 hours for rice ready when it's needed. Add rice and water in the morning and set the timer for mealtime at night.

Menu

The **MENU** button allows the rice cooker to be set to one of its 8 specialized cooking functions: White Rice, Brown Rice, Quick Rice, Slow Cook, Sauté-Then-Simmer™, Cake, Soup and Steam.

White Rice

The **White** function cooks restaurant-quality white rice automatically.

Brown Rice

The **Brown** function is ideal for cooking brown rice and other tough-to-cook whole grains to perfection.

Quick Rice

The **Quick Rice** function is a great time-saving option for rice in a pinch. This setting foregoes the rice cooker's Sensor Logic™ for faster cooking times, although cooked rice will not be to the same quality of the White Rice and Brown Rice functions.

Slow Cook

The **Slow Cook** function sets to slow cook from 2 to 10 hours and is great for homemade roasts and stews.

Sauté then Simmer™

Aroma's **Sauté-Then-Simmer**™ (STS™) Technology will sauté foods at a high heat and automatically switch over to its simmer mode once liquid is added.

Cake

The **Cake** function "bakes" cakes and other treats.

Soup

The **Soup** function is great for preparing savory soups and delicious stews.

Steam

The **Steam** function is perfect for healthy sides and main courses. Set the time food needs to steam, it will begin to countdown once water reaches a boil and shut off once time has elapsed.

BEFORE FIRST USE

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

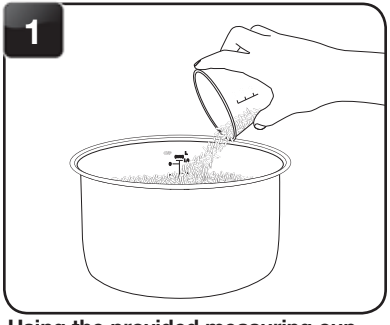
NOTE

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

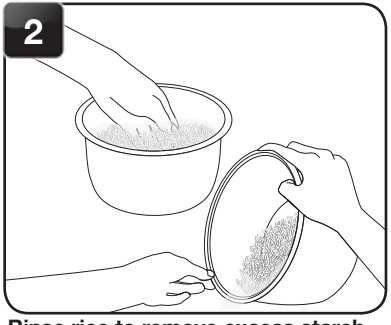
HELPFUL HINTS

The provided rice cooker cup is the equivalent to a ¾ standard US cup.

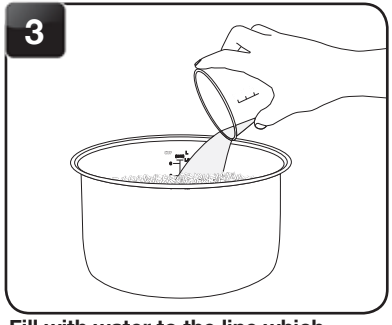
TO COOK RICE



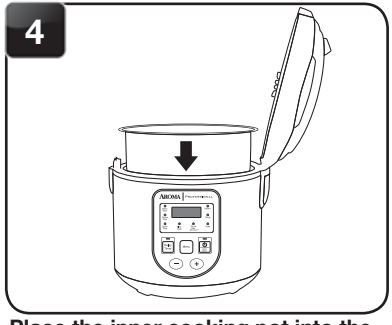
Using the provided measuring cup, add rice to the inner cooking pot.



Rinse rice to remove excess starch. Drain. (Optional)

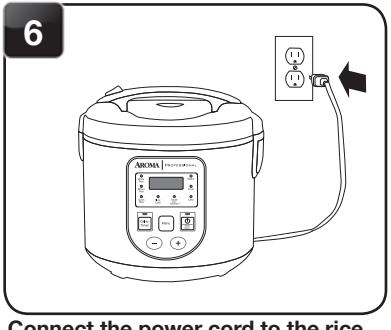


Fill with water to the line which matches the number of cups of rice being cooked.



Place the inner cooking pot into the rice cooker.

Close the lid securely.



Connect the power cord to the rice cooker and plug into an available 120V AC outlet.

NOTE

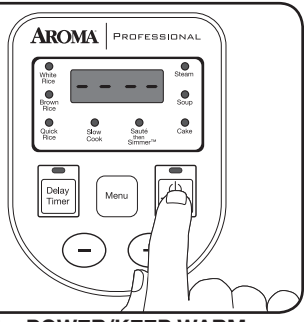
- Before placing the inner cooking pot into the rice cooker, check that it is dry and free of debris. Adding the inner cooking pot when wet may damage the rice cooker.

HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a ¾ standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.
- For approximate rice cooking times and suggested rice/water ratios, see the “Rice/Water Measurement Table” on **page 7**.

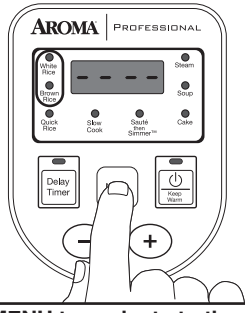
TO COOK RICE (CONT.)

7



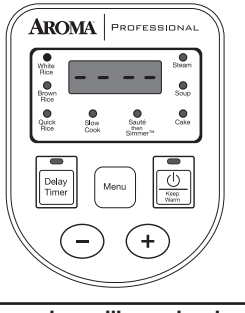
Press the POWER/KEEP WARM button to turn on the rice cooker.

8



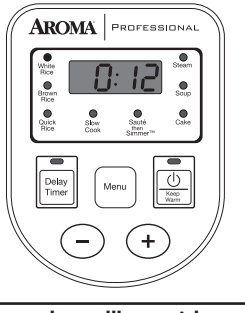
Press MENU to navigate to the White Rice or Brown Rice function, depending upon the type of rice being cooked.

9



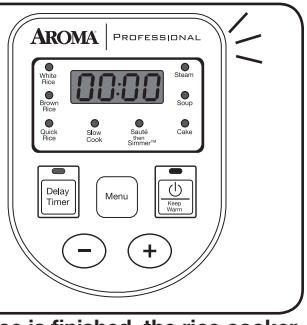
The rice cooker will now begin cooking. The cooking indicator light will illuminate.

10



The rice cooker will countdown the final 12 minutes (White Rice) and 25 minutes (Brown Rice) of cook time.

11

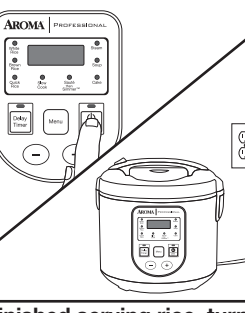


Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to Keep-Warm.

12

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

13



When finished serving rice, turn the rice cooker off by pressing the POWER/KEEP WARM button twice and unplug the power cord.

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. If it appears the rice cooker is not heating up immediately on the Brown Rice setting, this is due to a low-heat soak cycle that preceeds the cooking cycle to produce better brown rice results.
- Rice should not be left in the rice cooker on Keep-Warm for more than 12 hours.

RICE/WATER MEASUREMENT TABLE

UNCOOKED RICE	RICE WATER LINE INSIDE POT	APPROX. COOKED RICE YIELD	COOKING TIMES
2 Rice Cooker Cups*	Line 2	4 Rice Cooker Cups*	**WHITE RICE:** 30-35 Min. **BROWN RICE:** 65-70 Min.
3 Rice Cooker Cups*	Line 3	6 Rice Cooker Cups*	**WHITE RICE:** 33-38 Min. **BROWN RICE:** 75-80 Min.
4 Rice Cooker Cups*	Line 4	8 Rice Cooker Cups*	**WHITE RICE:** 38-43 Min. **BROWN RICE:** 80-85 Min.
5 Rice Cooker Cups*	Line 5	10 Rice Cooker Cups*	**WHITE RICE:** 40-45 Min. **BROWN RICE:** 85-90 Min.
6 Rice Cooker Cups*	Line 6	12 Rice Cooker Cups*	**WHITE RICE:** 43-48 Min. **BROWN RICE:** 88-93 Min.
7 Rice Cooker Cups*	Line 7	14 Rice Cooker Cups*	**WHITE RICE:** 45-50 Min. **BROWN RICE:** 90-95 Min.
8 Rice Cooker Cups*	Line 8	16 Rice Cooker Cups*	**WHITE RICE:** 47-52 Min. **BROWN RICE:** 92-97 Min.
9 Rice Cooker Cups*	Line 9	18 Rice Cooker Cups*	**WHITE RICE:** 49-54 Min. **BROWN RICE:** 92-97 Min.
10 Rice Cooker Cups*	Line 10	20 Rice Cooker Cups*	**WHITE RICE:** 51-56 Min. **BROWN RICE:** 96-101 Min.

***** Cups referrenced are with the included measuring cup. The measuring cup included adheres to rice cooker industry standards and is not equal to a standard U.S. measuring cup. The included measuring cup is equal to a standard ¾ US cup.

HELPFUL HINTS

- 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.
- Want perfect brown rice without the wait? Use the Delay Timer. Simply add rice and water in the morning and set the Delay Timer to the number of hours when rice will be needed. See “To Use Delay Timer” on **page 10** for instructions.
- This chart is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available, rice/water measurements may vary.

***1 Rice Cooker Cup = ¾ US Cups**

TO USE QUICK RICE

To use the Quick Rice function, follow the steps for "To Cook Rice" beginning on page 5. Rather than pressing one of the standard rice function buttons, press the QUICK RICE button.
If cooking brown rice, add an additional 1½ cups water, using the provided measuring cup, to compensate for the lack of soaking time. The included measuring cup is equal to a standard ¾ US cup.

WHITE RICE UNCOOKED CUPS*	COOKING TIME WITH QUICK RICE FUNCTION	APPROX. TIME SAVINGS COMPARED TO WHITE RICE FUNCTION
2 Rice Cooker Cups*	17-22 Min.	15 Min.
4 Rice Cooker Cups*	22-27 Min.	15 Min.
6 Rice Cooker Cups*	27-32 Min.	15 Min.
8 Rice Cooker Cups*	30-35 Min.	10 Min.
10 Rice Cooker Cups*	33-38 Min.	10 Min

BROWN RICE UNCOOKED CUPS*	COOKING TIME WITH QUICK RICE FUNCTION	APPROX. TIME SAVINGS COMPARED TO BROWN RICE FUNCTION
2 Rice Cooker Cups*	33-43 Min.	25 Min.
4 Rice Cooker Cups*	44-49 Min.	35 Min.
6 Rice Cooker Cups*	46-51 Min.	40 Min.
8 Rice Cooker Cups*	52-57 Min.	40 Min.
10 Rice Cooker Cups*	52-63 Min.	40 Min

***** Cups referenced are with the included measuring cup. The measuring cup included adheres to rice cooker industry standards and is not equal to a standard U.S. measuring cup. If cooking brown rice, add an additional 1½ cups water, using the provided measuring cup, to compensate for the lack of soaking time. **The included measuring cup is equal to a standard ¾ US cup.**

NOTE

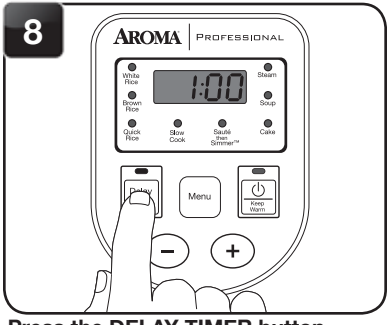
- Cooking times are approximate. Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking time.
- Opening the lid during the cooking cycle causes a loss of heat and steam. Cooking time may be prolonged if the lid is opened before the rice is finished.

***1 Rice Cooker Cup = ¾ US Cups**

15 TO USE THE DELAY TIMER

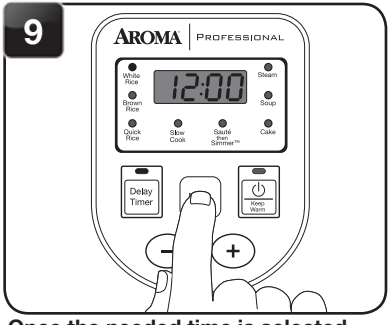
Follow steps 1 to 7 of "To Cook Rice" beginning on page 5.

8



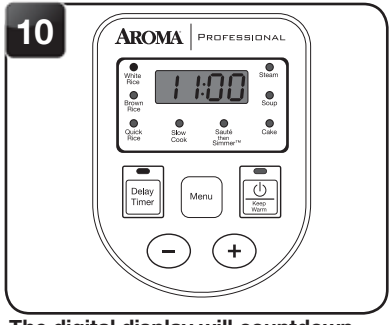
Press the DELAY TIMER button. Each press increases in half an hour increments. It may be set to have rice ready in 1 to 15 hours. The time selected will indicate when cooking will be complete.

9



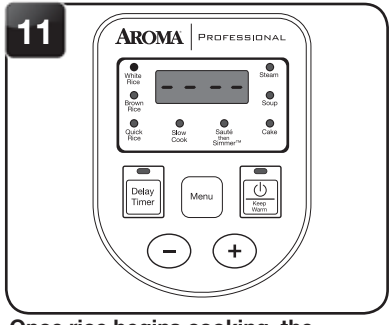
Once the needed time is selected, press the MENU button to select White Rice or Brown Rice functions depending on the rice being cooked.

10



The digital display will countdown from the time selected.

11



Once rice begins cooking, the cooking indicator light will illuminate.

NOTE

- Due to the longer cooking time needed, brown rice may only be delayed for 2 hours or more.

HELPFUL HINTS

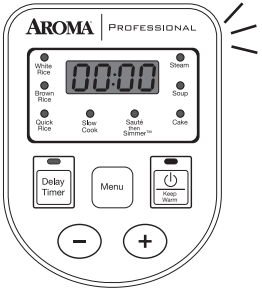
- If you misplace the measuring cup, a ¾ standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.

15 TO USE THE DELAY TIMER (CONT.)

12

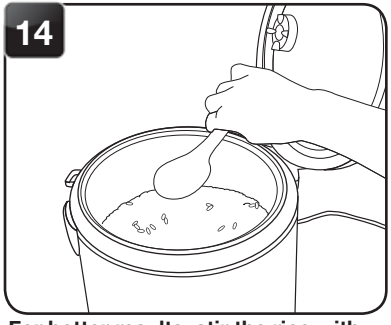
The rice cooker will countdown the final 12 minutes of cook time.

13



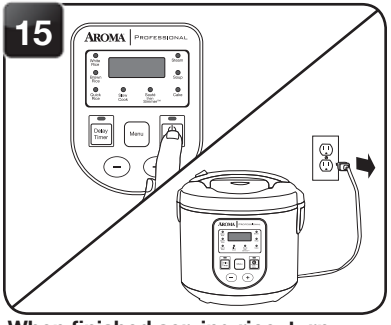
Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to Keep-Warm.

14



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

15



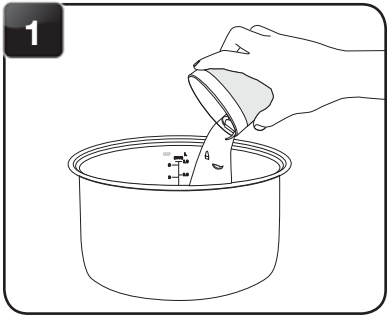
When finished serving rice, turn the rice cooker off by pressing the POWER/KEEP WARM button twice and unplug the power cord.

NOTE

- Rice should not be left in the rice cooker on Keep-Warm for more than 12 hours.

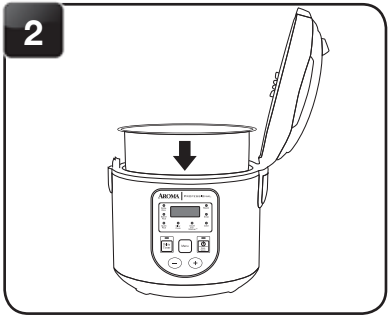
TO SLOW COOK

1



Add food to be slow cooked to the inner cooking pot.

2

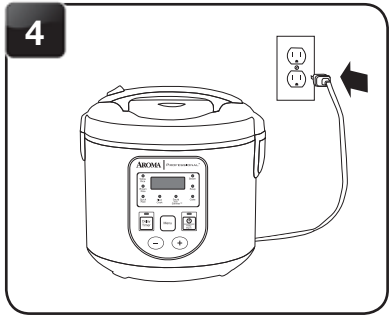


Place the inner cooking pot into the rice cooker.

3

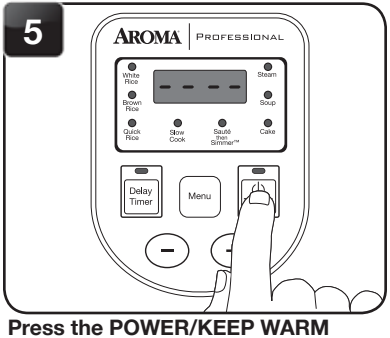
Close the lid securely.

4



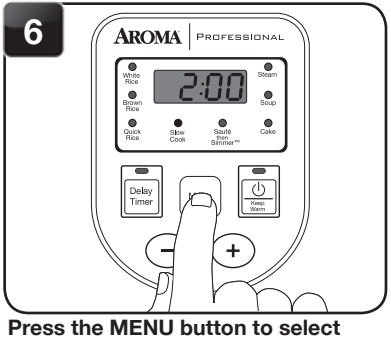
Connect the power cord to the rice cooker and plug into an available 120V AC outlet.

5



Press the POWER/KEEP WARM button to turn the rice cooker on.

6



Press the MENU button to select the Slow Cook function. The digital display will show a flashing 2:00 to represent two hours of slow cook time.

NOTE

- The Slow Cook function operates as a traditional “High” Slow Cook function.
- Before placing the inner cooking pot into the rice cooker, check that the cooking pot is dry and free of debris. Adding the inner cooking pot when wet may damage the rice cooker.
- If recipe calls for ingredients to be seared or browned use Saute-Then-Simmer™ to sear meat then switch to Slow Cook to finish cooking.

TO SLOW COOK (CONT.)

7

Use the UP + or DOWN - buttons to set the time. These buttons will adjust slow cook time by 30 minutes, up to 10 hours.

8

Once the needed cooking time is selected, the rice cooker will beep to indicate it is setting at the displayed time. It will beep once more and the display will stop flashing to indicate it has set.

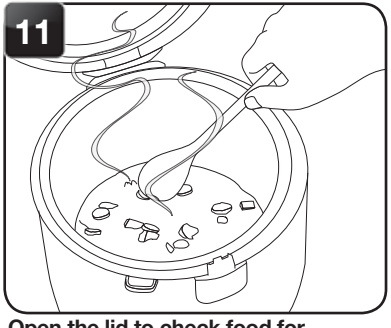
9

The rice cooker will begin to slow cook. The digital display will countdown from the selected time.

10

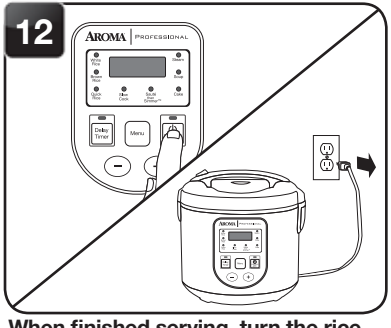
Once the selected time has passed, the rice cooker will beep and automatically switch to Keep-Warm.

11



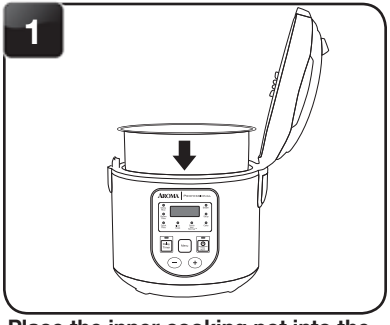
Open the lid to check food for doneness. If fully cooked, remove food for serving.

12

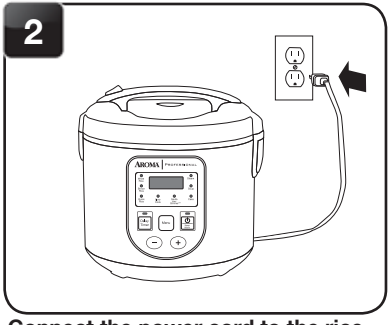


When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the POWER/ KEEP WARM button and unplug the power cord.

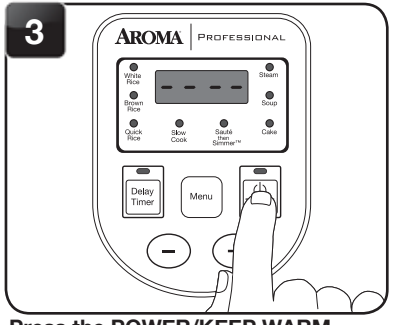
TO USE SAUTÉ-THEN-SIMMER™



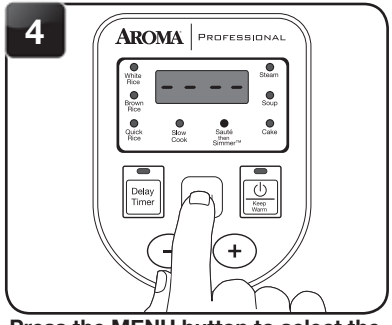
Place the inner cooking pot into the rice cooker and close the lid.



Connect the power cord to the rice cooker and plug into an available 120V AC outlet.

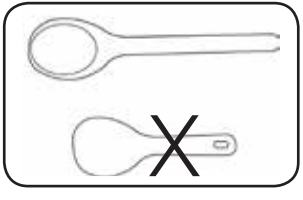


Press the POWER/KEEP WARM button to turn on the rice cooker.



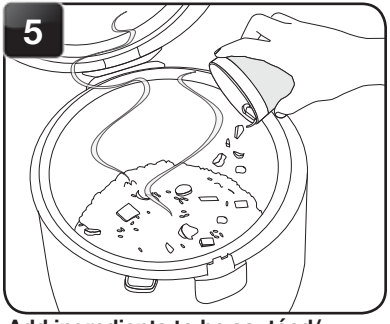
Press the MENU button to select the Sauté-Then-Simmer™ function to begin sautéing and allow the cooker to preheat for 5 minutes.

CAUTION

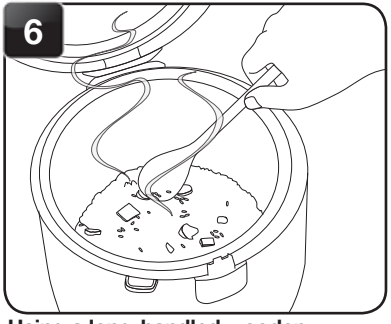


- **Do not use the provided serving spatula to sauté.** It is not intended to be used in contact with high temperatures. Use a long-handled wooden or heat-safe spoon to stir food while sautéing.

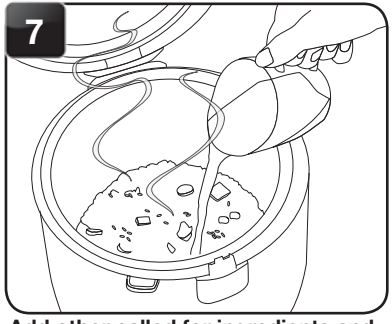
TO USE SAUTÉ-THEN-SIMMER™ (CONT.)



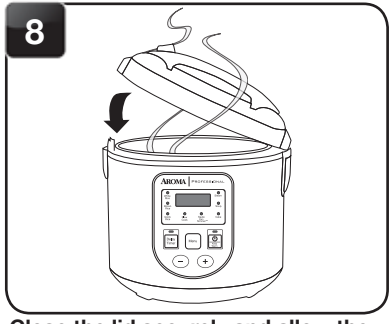
Add ingredients to be sautéed/ browned to the inner cooking pot.



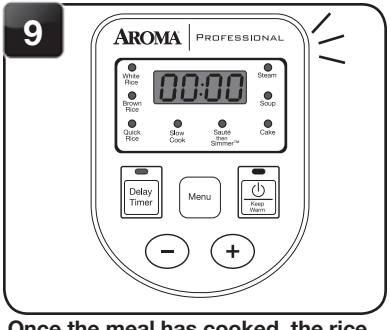
Using a long-handled wooden spoon, stir ingredients until sautéed/ browned to the desired level. DO NOT use included serving spatula while sautéing.



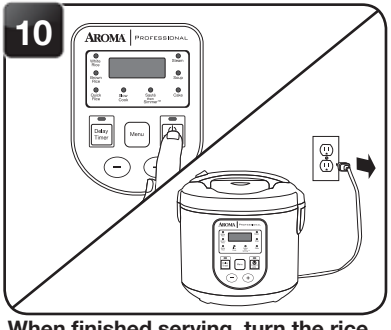
Add other called for ingredients and liquid to the inner cooking pot.



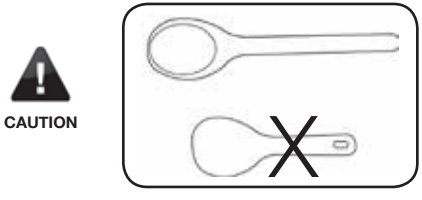
Close the lid securely and allow the rice cooker to cook.



Once the meal has cooked, the rice cooker will beep and automatically switch over to Keep-Warm.

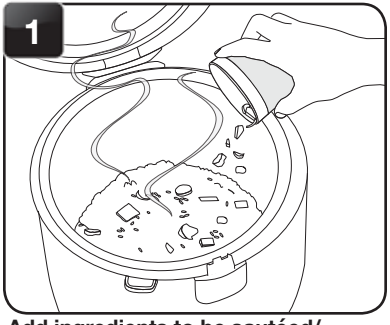


When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the POWER/ KEEP WARM button twice and unplug the power cord.

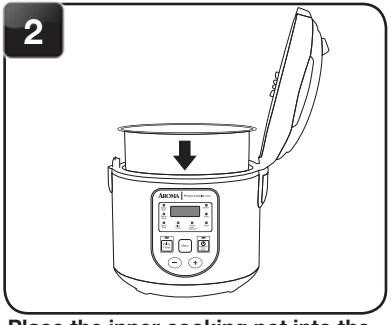


- **Do not use the provided serving spatula to sauté.** It is not intended to be used in contact with high temperatures. Use a long-handled wooden or heat-safe spoon to stir food while sautéing.

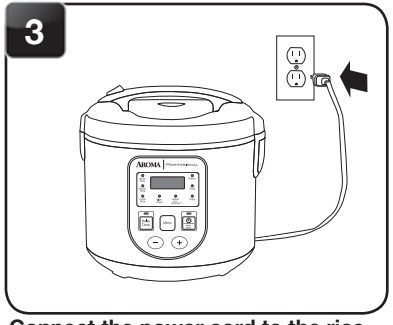
TO SAUTÉ ONLY



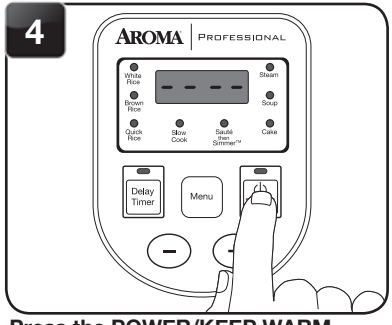
Add ingredients to be sautéed/ browned to the inner cooking pot.



Place the inner cooking pot into the rice cooker and close the lid.

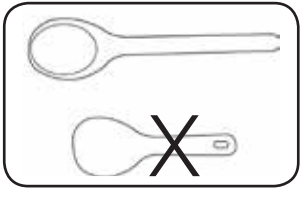


Connect the power cord to the rice cooker and plug into an available 120V AC outlet.



Press the POWER/KEEP WARM button to turn on the rice cooker.

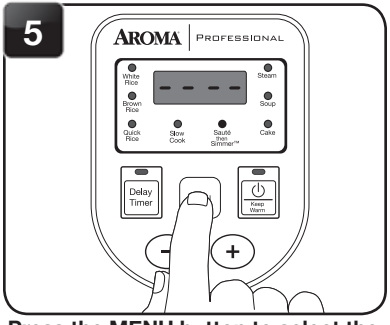
CAUTION



- **Do not use the provided serving spatula to sauté.** It is not intended to be used in contact with high temperatures. Use a long-handled wooden or heat-safe spoon to stir food while sautéing.

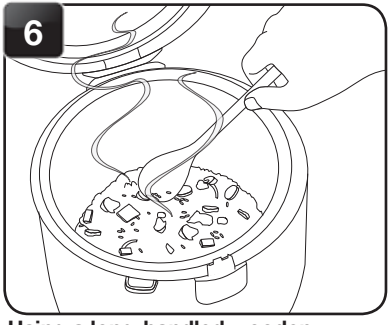
TO SAUTÉ ONLY (CONT.)

5



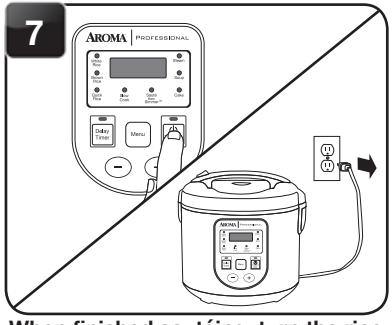
Press the MENU button to select the Sauté-Then-Simmer™ function to begin sautéing and allow the cooker to preheat for 5 minutes.

6



Using a long-handled wooden spoon, stir ingredients until sautéed/ browned to the desired level.

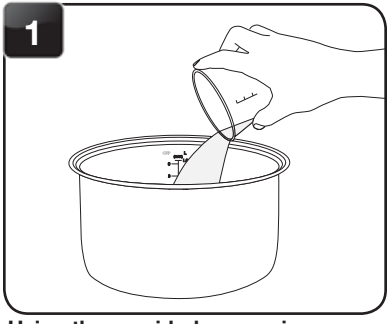
7



When finished sautéing, turn the rice cooker off by pressing the POWER/ KEEP WARM button twice and unplug the power cord.

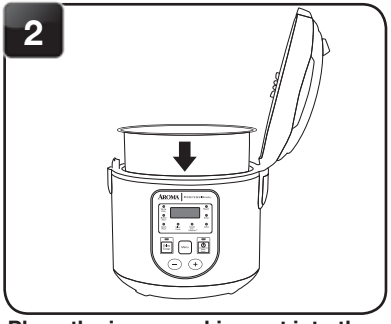
TO STEAM

1



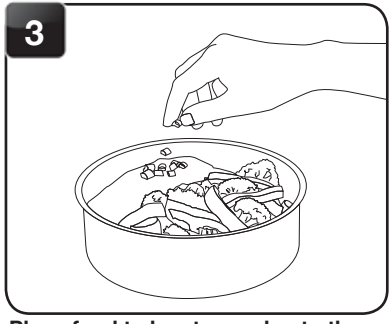
Using the provided measuring cup, add 3 rice cooker cups of water to the inner cooking pot.

2



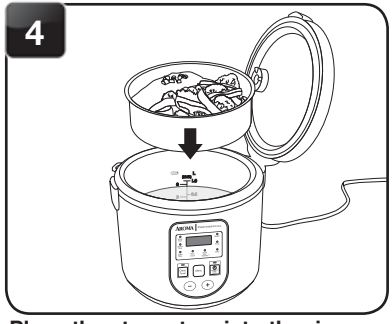
Place the inner cooking pot into the rice cooker.

3



Place food to be steamed onto the steam tray.

4

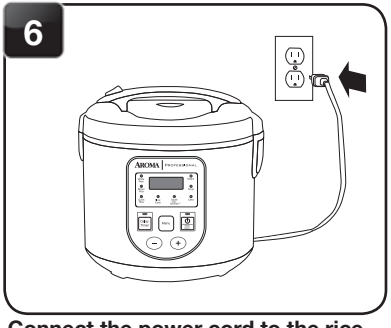


Place the steam tray into the rice cooker.

5

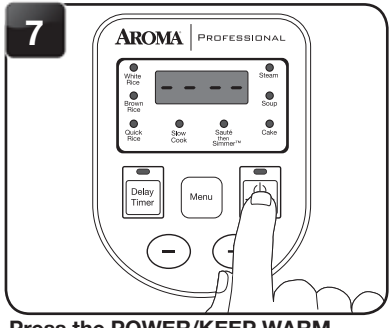
Close the lid securely.

6



Connect the power cord to the rice cooker and plug into an available 120V AC outlet.

7



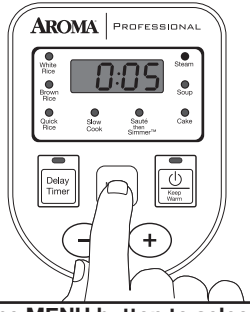
Press the POWER/KEEP WARM button to turn on the rice cooker.

HELPFUL HINTS

- Smaller foods may be placed on a heat-proof dish and then placed onto the steam tray. Parchment paper or aluminum foil may be used as well. Place the paper/foil in the center of the steam tray and ensure it does not create a seal along the bottom of the steam tray. For best results, it is recommended to puncture small holes in the paper/foil.
- For suggested steaming times and water amounts, see the meat and vegetable steaming tables on **page 21**.

TO STEAM (CONT.)

8

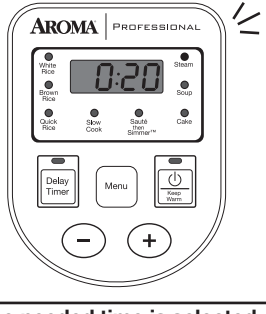


Press the MENU button to select the Steam function. The digital display will show a flashing 0:05 to represent 5 minutes of steam time.

9

Use the UP + or DOWN - buttons to set the time. These buttons will adjust steam time by 1 minute, up to 60 minutes.

10

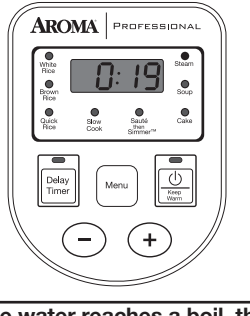


Once the needed time is selected, the rice cooker will beep to indicate it is setting at the displayed time.

11

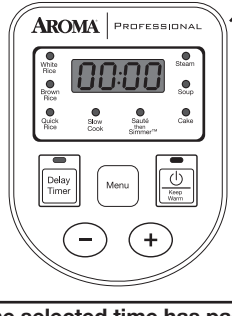
The steam indicator light will illuminate to indicate it has begun steaming.

12



Once the water reaches a boil, the digital display will countdown in one minute increments from the selected time.

13

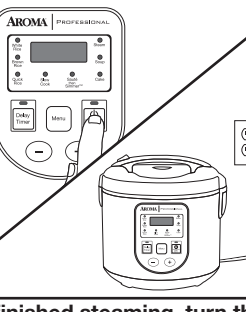


Once the selected time has passed, the rice cooker will beep and switch to Keep-Warm.

14

Check steamed food for doneness. If finished steaming, use a hot pad or oven mitt and remove food immediately to avoid overcooking.

15

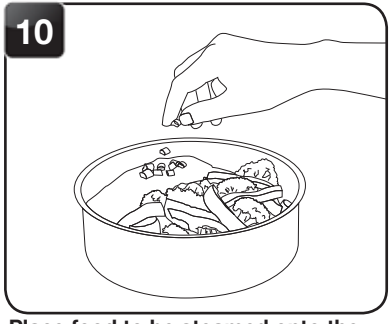


When finished steaming, turn the rice cooker off by pressing the POWER/KEEP WARM button twice and unplug the power cord.

TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE

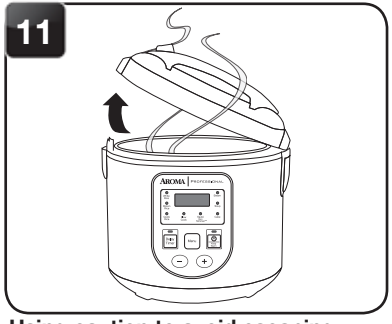
Follow steps 1 to 9 of "To Cook Rice" beginning on page 5.

10



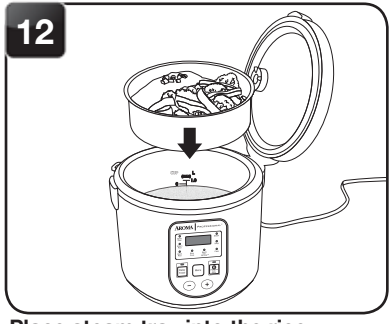
Place food to be steamed onto the steam tray.

11



Using caution to avoid escaping steam, open the lid.

12



Place steam tray into the rice cooker.

13

Close the lid securely.

NOTE

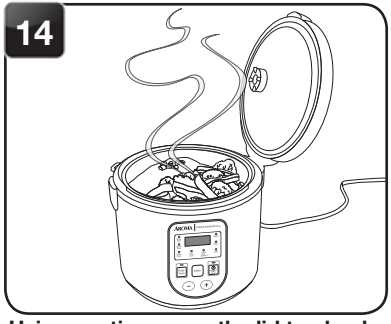
- Do not attempt to cook more than **6 cups (uncooked)** of rice if steaming and cooking rice simultaneously.
- It is possible to steam at any point during the rice cooking cycle. However, it is recommended that you steam during the end of the cycle so that steamed food does not grow cold or become soggy before the rice is ready.

HELPFUL HINTS

- Refer to the steaming tables for meats and vegetables on **page 21** for hints and approximate steaming times. See the "Rice/Water Measurement Table" included on **page 7** for approximate rice cooking times.

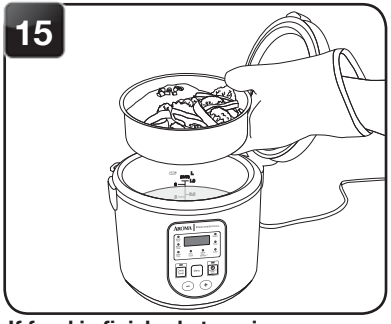
TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE (CONT.)

14



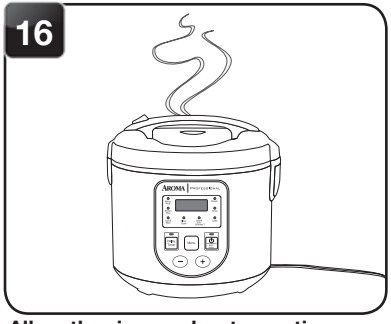
Using caution, open the lid to check food for doneness. CAUTION: Steam will be hot.

15



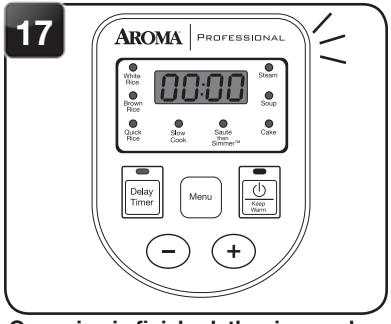
If food is finished steaming, remove steam tray using a hot pad or oven mitt.

16



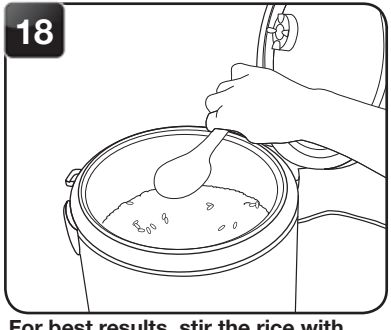
Allow the rice cooker to continue cooking rice.

17



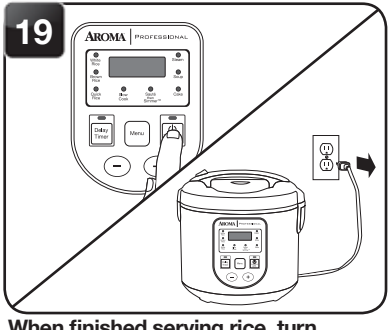
Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to Keep-Warm.

18



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

19



When finished serving rice, turn the rice cooker off by pressing the POWER/KEEP WARM button twice and unplug the power cord.

NOTE

- Rice should not be left in the rice cooker on Keep-Warm for more than 12 hours.

STEAMING TABLES

When steaming, Aroma® recommends using 3 rice cooker cups of water with the provided measuring cup.

Meat Steaming Table

MEAT	STEAMING TIME	SAFE INTERNAL TEMPERATURE
Fish	25 Min.	140°
Chicken	30 Min.	165°
Pork	30 Min.	160°
Beef	Medium = 25 Min. Medium-Well = 30 Min. Well = 33 Min.	160°

HELPFUL HINTS

- Since most vegetables only absorb a small amount of water, **there is no need to increase the amount of water with a larger serving of vegetables.**
- Steaming times may vary depending upon the cut of meat being used.
- To ensure meat tastes its best, and to prevent possible illness, check that meat is completely cooked prior to serving. If it is not, simply place more water in the inner cooking pot and repeat the cooking process until the meat is adequately cooked.

NOTE

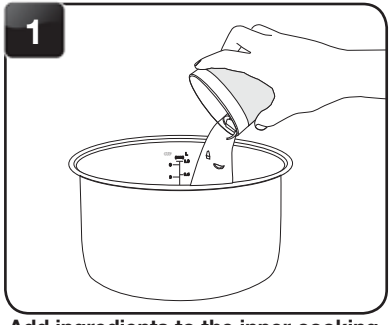
- Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
- These steaming charts are for reference only. Actual cooking times may vary.

Vegetable Steaming Table

VEGETABLE	STEAMING TIME
Asparagus	9-11 Minutes
Broccoli	6-8 Minutes
Cabbage	5-7 Minutes
Carrots	11-13 Minutes
Cauliflower	7-9 Minutes
Corn on the Cob	12-16 Minutes
Green Beans	9-11 Minutes
Peas	4-6 Minutes
Potatoes	28-33 Minutes
Spinach	2-4 Minutes
Squash	9-11 Minutes
Zucchini	9-11 Minutes

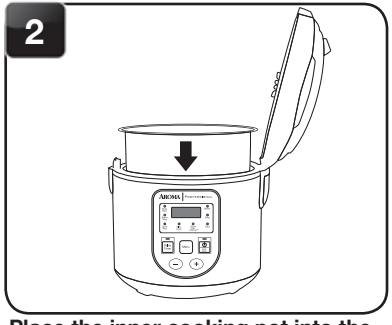
TO COOK SOUPS, STEWS OR CHILIS

1



Add ingredients to the inner cooking pot.

2

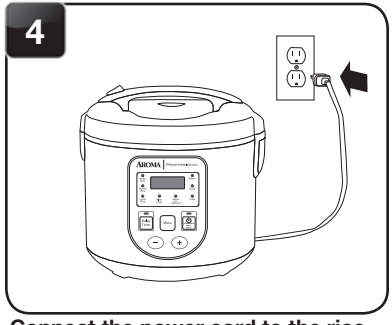


Place the inner cooking pot into the rice cooker.

3

Close the lid securely.

4



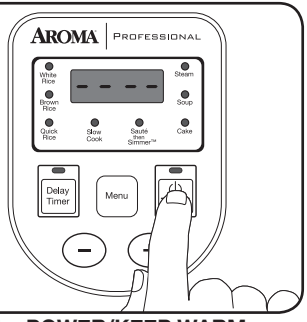
Connect the power cord to the rice cooker and plug into an available 120V AC outlet.

NOTE

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

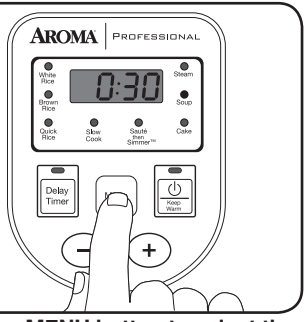
TO COOK SOUPS, STEWS AND CHILIS (CONT.)

5



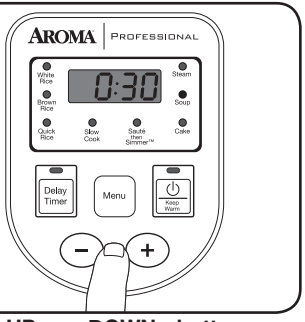
Press the POWER/KEEP WARM button to turn on the rice cooker.

6



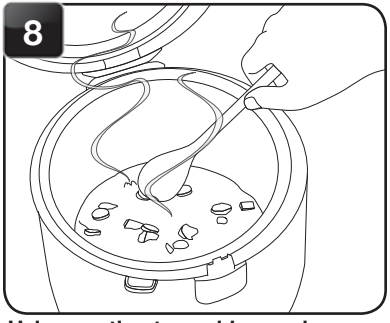
Press the MENU button to select the Soup function. The display will flash 0:30 indicating the 30 minute default cook time.

7



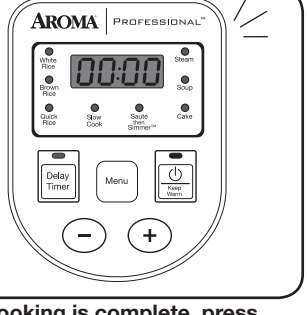
Use the UP + or DOWN - buttons to set the time. These buttons will adjust the soup time by 5 minutes. Cook time can be set between 10 minutes and 2 hours.

8



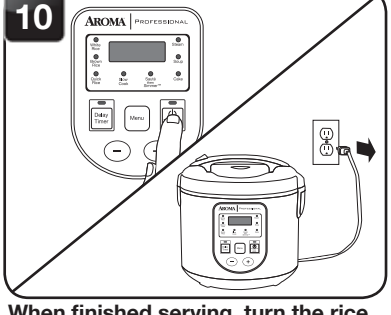
Using caution to avoid escaping steam, open the lid and stir occasionally with a long-handled wooden spoon.

9



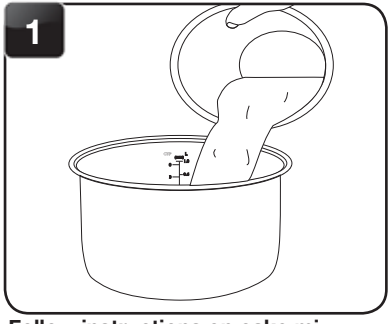
Once cooking is complete, press the POWER/KEEP WARM button to switch the rice cooker to Keep-Warm.

10

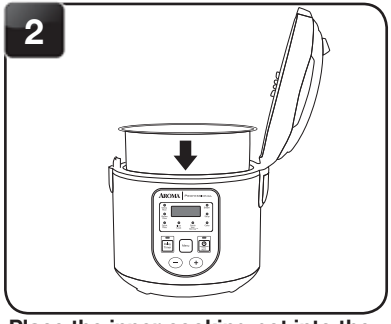


When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the POWER/ KEEP-WARM button twice and unplug the power cord.

TO USE THE CAKE FUNCTION

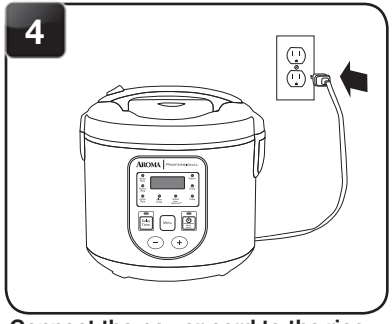


Follow instructions on cake mix packaging or recipe to mix liquid ingredients and cake mix. Add cake mix into the inner pot.

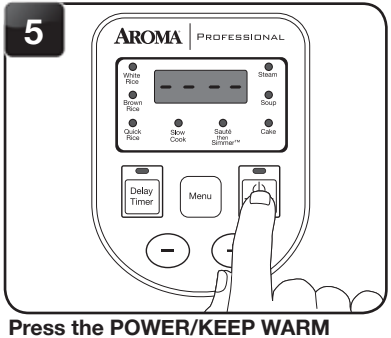


Place the inner cooking pot into the rice cooker.

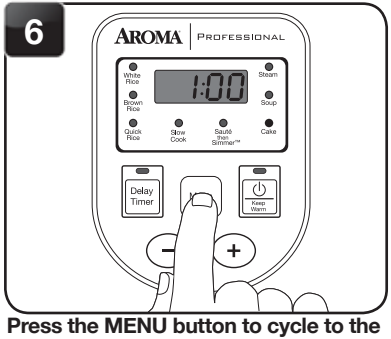
Close the lid securely.



Connect the power cord to the rice cooker and plug into an available 120V AC outlet.



Press the POWER/KEEP WARM button to turn the rice cooker on.



Press the MENU button to cycle to the Cake function. The display will flash 0:50 indicating the 50 minute default cook time

NOTE

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

TO USE THE CAKE FUNCTION (CONT.)

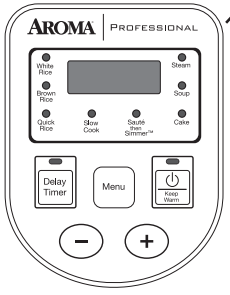
7

Use the UP + or DOWN - buttons to set the time. These buttons will adjust the cake time by 5 minutes. Cook time can be set between 5 minutes and 2 hours.

8

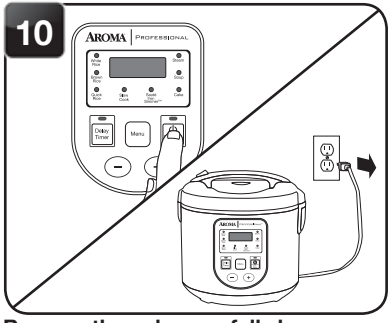
Once the needed time is selected, the rice cooker will beep to indicate it is setting at the displayed time.

9



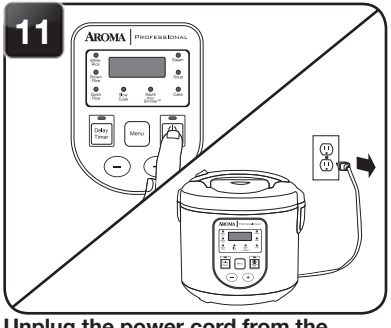
Once cake is finished, the rice cooker will beep and switch to off.

10



Remove the cake carefully by inverting the inner pot onto a flat dish or surface. Turn the rice cooker off by holding the POWER/KEEP WARM until the rice cooker powers off.

11



Unplug the power cord from the power outlet first, then from the rice cooker.

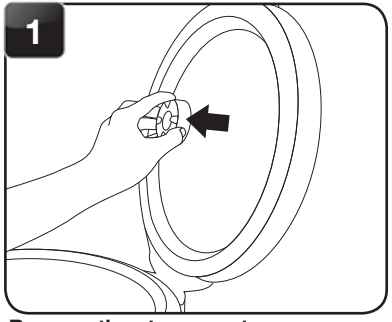
NOTE

- Cook time should be set according to package directions and adjusted as needed to reach desired doneness.

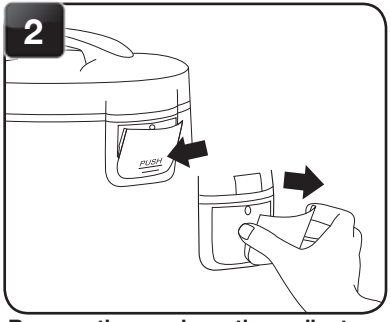
HELPFUL HINTS

- Check cake for doneness by placing a toothpick into the cake. If it comes out clean the cake is ready!

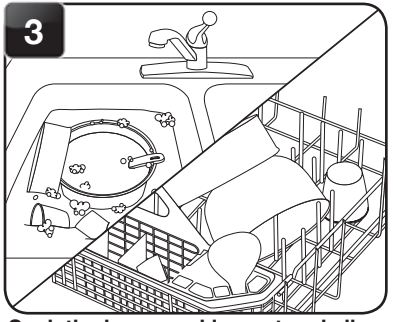
TO CLEAN



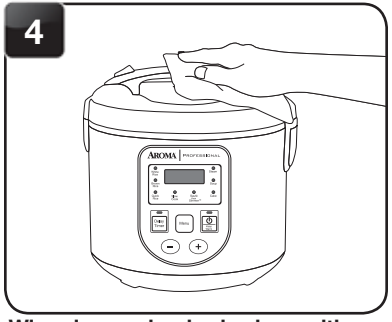
Remove the steam vent.



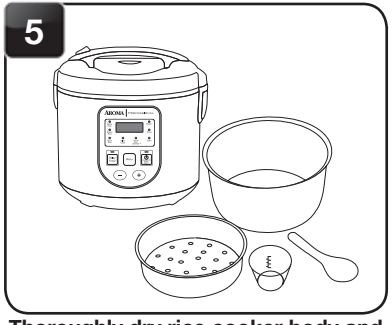
Remove the condensation collector.



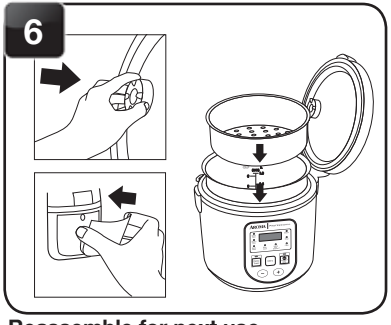
Soak the inner cooking pot and all accessories or wash them in the dishwasher. For plastic parts use the top rack.



Wipe rice cooker body clean with a damp cloth.



Thoroughly dry rice cooker body and all accessories.



Reassemble for next use.

NOTE

- Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.
- If washing in the dishwasher, a slight discoloration to the inner pot and accessories may occur. This is cosmetic only and will not affect performance.
- Any other servicing should be performed by Aroma® Housewares.

TROUBLESHOOTING

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

Rice is too dry/hard after cooking.	If your rice is dry or hard/chewy when the rice cooker switches to Keep-Warm, 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 WHITE RICE button. When rice cooker switches to Keep-Warm, 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 too moist or soggy when the rice cooker switches to Keep-Warm, use the serving spatula to stir the rice. This will redistribute the bottom (moistest) part of the rice as well as release excess moisture. Close the lid and allow to remain on Keep-Warm for 10-30 minutes as needed, opening the lid and stirring periodically to release excess moisture.
E2 Error	This error indicated that your rice cooker is overheated. Unplug your rice cooker and allow it to cool for 20-30 minutes.

RECIPES

Sauté-Then-Simmer™ Risotto

Ingredients

¼ cup	yellow onion, diced small
1 large	garlic clove, chopped fine
1 tbsp	olive oil
1 cup	Arborio rice, uncooked
¼ cup	vermouth
4 cups	chicken broth
1 cup	whipping cream
3 tbsp	butter
⅓ cup	Parmesan cheese, shredded

Press the POWER/KEEP WARM button to turn on the rice cooker. Add onion, garlic and olive oil to inner cooking pot. Press the SAUTÉ-THEN-SIMMER™ button. The sauté indicator light will illuminate. Add rice and mix with a long handled spoon until well coated. Add vermouth and stir until liquid has been absorbed. Stir in the chicken broth and whipping cream; mix well and close the lid securely. Sauté-Then-Simmer™ Technology then will automatically adjust to simmer to cook rice. Once the rice cooker automatically turns to Keep-Warm, open the lid and stir in butter and Parmesan cheese. Serves 4 to 6.

Aromatic Pot Roast

Ingredients

2-3 lb	beef roast
1 lb	potatoes, quartered
4	carrots, cut into chunks
2	onions, sliced
1 cup	beef broth
2	bay leaves

1. Preheat rice cooker using Sauté-Then-Simmer™.
2. Brown roast for 4-5 minutes per side.
3. Add remaining ingredients to the inner pot.
4. Switch to Slow Cook and cook for 4 hours or until tender.
5. Serve and enjoy!

For additional rice cooker recipes, or even to submit your own, visit our website at **www.AromaCo.com**!
What's cooking in the Aroma Test Kitchen? **www.AromaTestKitchen.com**

RECIPES

Green Chile Chicken and Rice

Ingredients

1½ cups	rice
3 cups	chicken broth
2 tbsp	diced minced onion
½ tsp	salt
1	10-oz. can chicken breast chunks, with liquid
1	4-oz. can diced green chiles, with liquid

Press the POWER/KEEP WARM button to turn on the rice cooker. Place all ingredients in the inner cooking pot and stir. Place inner cooking pot into the rice cooker, cover and press the WHITE RICE button. Allow to cook until rice cooker switches to Keep-Warm. Add salt to taste. Stir and serve immediately as a main course. Serves 4.

Rum Cake

Ingredients

Cake:	
½ box	Yellow Cake Mix of Your Choice
	Rum to Substitute for Water
Glaze:	
½ cup	Rum
½ cup	Butter
½ cup	Brown Sugar
⅛ cup	Water

Prepare ½ box of cake batter according to directions, but replace half of the water amount asked for with rum. Since using half of the cake mix, the water/rum ratio should also be cut in half. Rinse the inner pot and coat with a cooking spray. Add the batter and set to Cake for 50 minutes. Wait for cake cycle to finish and remove carefully by inverting onto a wire rack.
For the glaze, set your rice cooker on Sauté-Then-Simmer™ (STS™) and add water, butter, sugar and rum. Stir until sugar has dissolved and butter has melted. With a toothpick poke holes into the cake and pour the glaze on top, smoothing with a knife if needed.

For additional rice cooker recipes, or even to submit your own, visit our website at **www.AromaCo.com**!
What's cooking in the Aroma Test Kitchen? **www.AromaTestKitchen.com**

Rice Cooker Cupcakes

Ingredients

1 box	Chocolate Cupcake Mix
3	Eggs
3 cups	Water
1 container	Any Flavor Frosting
6	Silicon Cupcake Molds
6	Paper Cupcake Cups

Mix cupcake mix according to box instructions. Place cupcake cups in molds. Add cupcake mix. Place cupcakes in steam tray and close the lid. Set to the Steam function according to box baking instructions (30 minutes typically). Using caution, open the lid and check cupcakes for doneness. If ready, add frosting and enjoy!

Jambalaya

Ingredients

1 lb.	Spicy Smoked Sausage
1 lb.	Shrimp, Peeled and Deveined
2 cups	Cooked Chicken, Shredded
1½ cups	Rice
4 cups	Chicken Broth
1 4-oz. can	Diced Green Chilies
2 tbsp	Creole Seasoning

Cut the smoked sausage in half, lengthwise, then into 1/4" half circles. Add all ingredients to the inner pot and mix well. Place inner pot in the rice cooker and close the lid. Set to the White Rice function. The rice cooker will automatically switch to Keep-Warm mode once the meal is ready.

For additional rice cooker recipes, or even to submit your own, visit our website at **www.AromaCo.com**!
What's cooking in the Aroma Test Kitchen? **www.AromaTestKitchen.com**

Chicken Noodle Soup

Ingredients

2 lbs.	Chicken Thighs
1	Yellow Onion, Cut into Small Quarters
10	Celery Stalks Cut into Bite-sized Pieces
10	Carrots Cut into Bite-sized Rounds
8 cups	Chicken Stock
2 tbsp	Olive Oil
2	Bay Leaves
2	Sprigs of Thyme
-	Salt and Pepper, for Added Taste

Add olive oil, onions and celery to the inner pot and place it inside the rice cooker. Select the Sauté-Then-Simmer™ (STS™) function and cook until fragrant or about ten minutes. Add chicken thighs and brown on both sides. Add the stock, carrots and herbs, then close the lid. Set to the Soup function and let cook. When the Soup function finishes, remove and shred the chicken with two forks and put it back in the soup. Serve with your favorite add-ons.

Breakfast Oatmeal

Ingredients

¾ cup	Old-Fashioned Oatmeal
1½ cups	Milk
¼ cup	Brown Sugar
-	Dash of Salt

Set the rice cooker to its Sauté-Then-Simmer™ (STS™) function and add the milk and sugar. Stir until milk is warm and sugar has dissolved. Add salt and oatmeal. Close the lid and set to the White Rice function. Serve when oatmeal is finished cooking.

For additional rice cooker recipes, or even to submit your own, visit our website at **www.AromaCo.com**!
What's cooking in the Aroma Test Kitchen? **www.AromaTestKitchen.com**

WARRANTY

LIMITED WARRANTY

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

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. $22.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for a return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

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

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

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

SERVICE & SUPPORT

In the event of a warranty claim, or if service is required for this product, please contact Aroma® customer service toll-free at:

1-800-276-6286
M-F, 8:30AM-4:30PM, Pacific Time

Or we can be reached online at CustomerService@AromaCo.com.

For your records, we recommend stapling your sales receipt to this page along with a written record of the following:

Date of Purchase: _____

Place of Purchase: _____

NOTE

- Proof of purchase is required for all warranty claims.

NOTES

ARC-980SB

AROMA®

PROFESSIONAL

Manual de instrucciones

Arrocera · Vaporera · Cocción lenta

¿Tiene preguntas o dudas sobre su arrocera?
Antes de devolverla a la tienda...

Los expertos del servicio para clientes de Aroma estarán muy complacidos de poder ayudarlo. Llámenos sin cargo al teléfono **1-800-276-6286.**

Las respuestas a muchas preguntas frecuentes e incluso piezas de repuesto pueden encontrarse en línea. Visite **www.AromaCo.com/Support.**

Felicitaciones por comprar la arrocera, vaporera, cocina lenta digital con capacidad para 20 tazas Professional™ de Aroma®. En pocos minutos, estará preparando un arroz delicioso con calidad de restaurante con solo tocar un botón. Tanto si el arroz es de grano largo, medio como corto, esta arrocera está especialmente calibrada para preparar todas las variedades de arroz, incluso arroz integral, con la consistencia perfecta.

Además de arroz, su nueva arrocera Professional™ de Aroma® es ideal para preparar comidas sanas en un solo recipiente para toda la familia. La cómoda bandeja para cocción al vapor se inserta directamente sobre el arroz lo que le permite cocinar carnes y verduras frescas al mismo tiempo y en el mismo recipiente. Los alimentos cocinados al vapor conservan sus sabores y nutrientes naturales sin agregar aceite o grasa para lograr comidas que son tanto nutritivas y de bajas calorías, como sencillas de preparar.

La tecnología Sauté-Then-Simmer™ de Aroma® es ideal para preparar fácilmente arroz español, risottos, pilafs, pastas deshidratadas, comidas chinas al wok y muchos de sus otros menús favoritos. La nueva función “Slow Cook” agrega una dimensión extra de versatilidad a su arrocera, ya que puede convertirse en un aparato para cocción lenta totalmente programable. Use ambas funciones al mismo tiempo, y podrá dorar y cocinar lentamente los alimentos en la misma olla y con total facilidad.

Pero eso no es todo. Su nueva arrocera es perfecta también para sopas, guisos, caldos, gumbos, jambalaya, frittata para desayuno, dips y hasta postres.

En el reverso de este manual se incluyen varias recetas deliciosas, y puede conseguir más disponibles en línea en www.AromaCo.com. Este manual contiene instrucciones para usar su arrocera y sus cómodas configuraciones digitales preprogramadas, así como todos los accesorios incluidos. También incluye gráficos de proporciones útiles para cocinar arroz y alimentos al vapor.

Para más información sobre su arrocera, vaporera, cocina lenta Professional™ de Aroma®, consultas sobre servicio técnico, recetas y otros electrodomésticos, visítenos en **www.AromaCo.com.**

¡Vea en línea cómo se cocina con Aroma!

www.AromaTestKitchen.com **www.facebook.com/AromaHousewares** **www.twitter.com/AromaHousewares** **www.pinterest.com/AromaHousewares**

Publicado por
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
EE. UU.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2016 Aroma Housewares Company
Todos los derechos reservados.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Cuando usa electrodomésticos siempre debe seguir las siguientes precauciones de seguridad básica:

1. **Importante: Lea cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.**
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o los botones.
3. Úselo únicamente en una superficie nivelada, seca y resistente al calor.
4. Para evitar descargas eléctricas, incendios o lesiones personales nunca sumerja el cable, enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido. Consulte las instrucciones de limpieza.
5. No lo deje al alcance de los niños. Evite que los niños utilicen el artefacto sin la supervisión de un adulto.
6. Desenchufe el artefacto cuando no esté en uso, o para limpiarlo. Espere a que se enfríe antes de poner o quitar piezas, o antes de limpiarlo.
7. No utilice artefactos con cables o enchufes en mal estado, si funcionan mal o si están dañados de cualquier forma. Consulte al Servicio al cliente de Aroma® para examinar, reparar o ajustar el artefacto.
8. El uso de accesorios no recomendados por Aroma® Housewares puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
9. No la utilice al aire libre.
10. Evite que el cable cuelgue del borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de una hornalla eléctrica o a gas, o dentro del horno caliente.
12. No lo utilice para otro propósito distinto a aquél para el que está diseñado.
13. Los artefactos que contienen arroz, aceite caliente u otros líquidos calientes deben moverse con extrema precaución.
14. No toque, cubra u obstruya el respiradero de vapor ya que es extremadamente caliente y puede escaldar.
15. Utilice solo con CA de 120 V.
16. Siempre desenchúfelo desde la base en el enchufe de la pared. Nunca tire del cable.
17. La arrocera debe usarse en un circuito eléctrico diferente al de otros electrodomésticos en funcionamiento. Si se sobrecarga el circuito eléctrico, es posible que el aparato no funcione correctamente.
18. Antes de usar, siempre compruebe que la parte exterior de la olla de cocción esté seca. Si la olla interior se vuelve a colocar dentro del aparato estando mojada, puede dañar o hacer que el aparato no funcione correctamente.
19. Tenga mucho cuidado al abrir la tapa con el artefacto en funcionamiento o inmediatamente después. La salida de vapor puede causar quemaduras graves.
20. El arroz no debe dejarse dentro de la olla de cocción en el modo “KEEP WARM” por más de 12 horas.
21. Para evitar que se dañe o deforme, no utilice la olla de cocción interior sobre la hornalla o directamente sobre el fuego.
22. Para desconectarla, ponga el interruptor en “OFF” y luego desenchúfela.
23. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solamente en la olla de cocción interior extraíble que viene con el aparato.
24. Para evitar derrames y quemaduras del contenido, no sostenga la arrocera de la manija al transportar.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Instrucciones sobre el cable corto

1. Se proporciona un cable de corriente corto para reducir el riesgo que resulta de enredarse o tropezar con un cable más largo.

2. Se puede utilizar un cable de extensión si se extreman las precauciones.

3. En caso de utilizar un cable de extensión:
   a. La potencia eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser igual o mayor a la del aparato.

   b. El cable de extensión debe colocarse de forma tal que no cuelgue del borde de la mesa o mesada, ya que los niños pueden tirar de él o tropezarse accidentalmente.

Tomacorriente polarizado

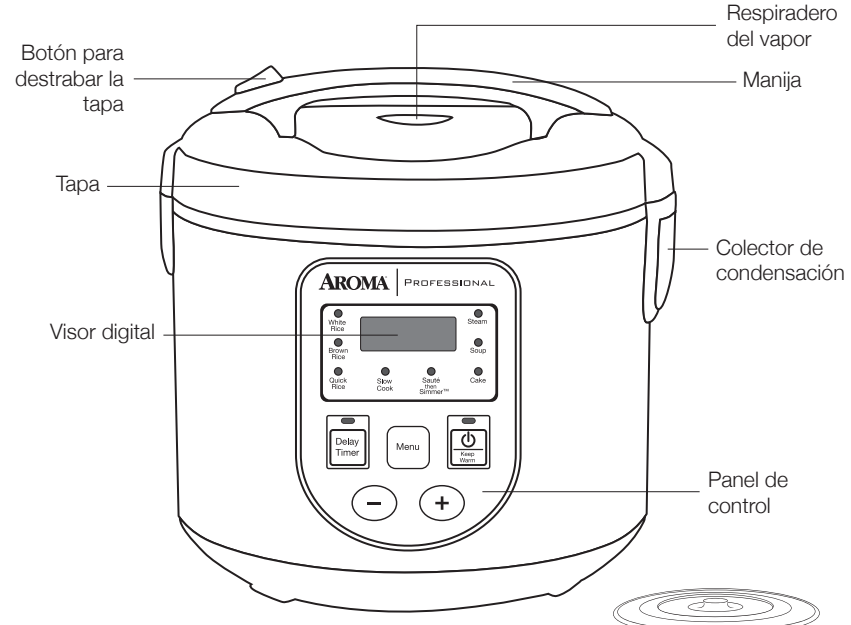
Este aparato tiene **enchufe polarizado** (una cuchilla es más ancha que la otra); siga las instrucciones a continuación:

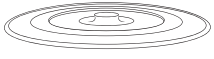
Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe debe introducirse en un tomacorriente polarizado en una sola dirección. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, inviértalo. Si aún no se ajusta correctamente, llame a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

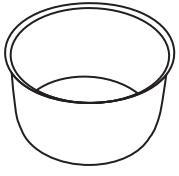
Si el cable está dañado, el fabricante, su agente de servicio o una persona calificada deben reemplazarlo para evitar riesgos.

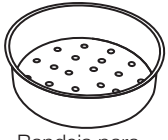
ESTE ARTEFACTO ESTÁ DISEÑADO SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

IDENTIFICACIÓN DE PARTES




Lid


Olla de cocción interna


Bandeja para cocción al vapor

Taza de medidas

Espátula para servir

Controles digitales

Keep Warm

POWER/KEEP-WARM
El botón POWER/KEEP-WARM tiene dos funciones. Presionar el botón POWER/KEEP-WARM enciende la arrocera. Presionar dos veces cambia la arrocera a la función a Keep-Warm.

Delay Timer

DELAY TIMER
El DELAY TIMER cuenta con un programa de hasta 15 horas que le permite tener el arroz listo cuando lo necesita. Agreguearroz y agua en la mañana y programe el tímer para la hora de comer a la noche.

Menu

El botón **MENU** permite programar la arrocera para usar una de sus 8 funciones de cocción especializadas: White Rice, Brown Rice, Quick Rice, Slow Cook, Sauté-Then-Simmer™, Cake, Soup y Steam.

White Rice

La función **White Rice** cocina el arroz blanco automáticamente con calidad de restaurante.

Brown Rice

La función **Brown Rice** es ideal para cocinar a punto arroz integral y otros granos enteros querequieren un tiempo de cocción más largo.

Quick Rice

El función **Quick Rice** es una opción excelente para ahorrar tiempo y cocinar arroz en un instante.Esta configuración precede la función Sensor Logic.™ de la arrocera para lograr tiempos de cocción más rápida, aunque el arroz cocido no tendrá la misma calidad que el obtenido con las funciones White Rice y Brown Rice.

Slow Cook

El función **Slow Cook** se programa para una cocción lenta de entre 2 y 10 horas, y es ideal para la preparación de asados y guisos caseros. (Capacidad 5 litros)

Sauté then Simmer™

La tecnología con patente pendiente **Sauté-Then-Simmer**™ (STS™) de Aroma saltea los alimentos a alta temperatura y automáticamente cambia al modo de hervir a fuego lento una vez que se añade el líquido.

Cake

La función **Cake** "hornea" pasteles y otros manjares.

Soup

La función **Ssoup** es ideal para preparar sopas y guisos deliciosos.

Steam

El función **Steam** cocina a punto platos principales y guarniciones saludables. Programe el tiempo de cocción al vapor. Cuando el agua hierva comenzará la cuenta regresiva y se apagará automáticamente cuando el tiempo se cumpla.

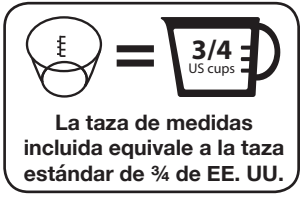
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. **Lea todas las instrucciones y precauciones.**
2. Retire todo el material de empaque y compruebe que el producto haya llegado en buenas condiciones.
3. Rompa las bolsas de plástico y disponer adecuadamente ya que son peligrosas para los niños.
4. Lave el respiradero de vapor y todos los otros accesorios con agua tibia y jabón. Enjuague y seque a fondo.
5. Extraiga la olla de cocción interior de la arrocera y lave con jabón y agua tibia. Enjuague y seque cuidadosamente antes de volver a colocarla en la arrocera.
6. Limpie la base con un trapo húmedo.

NOTA

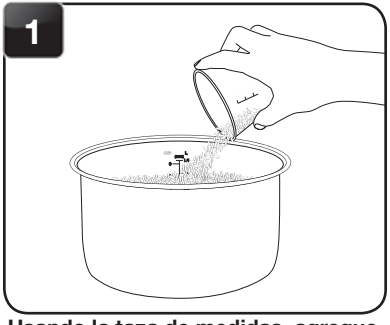
- No utilice limpiadores abrasivos, o esponjas de plástico o metal.
- Nunca sumerja la base de la arrocera, el cable o el enchufe en agua.

CONSEJOS ÚTILES

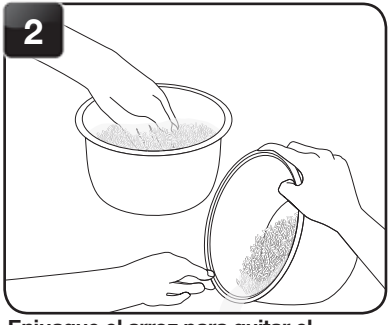


La taza de medidas incluida equivale a la taza estándar de ¾ de EE. UU.

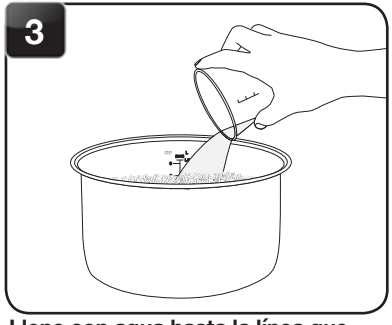
COCCIÓN DE ARROZ



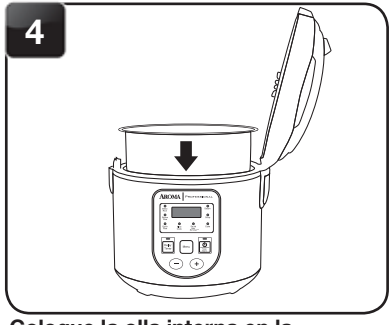
Usando la taza de medidas, agregue arroz a la olla interior.



Enjuague el arroz para quitar el exceso de almidón. Cuélelo. (opcional)

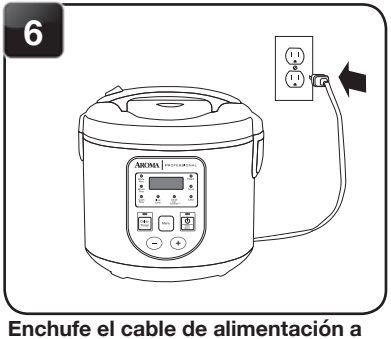


Llene con agua hasta la línea que coincide con el número de tazas de arroz.



Coloque la olla interna en la arrocera.

Cierre y trabe la tapa.



Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente en la pared.

NOTA

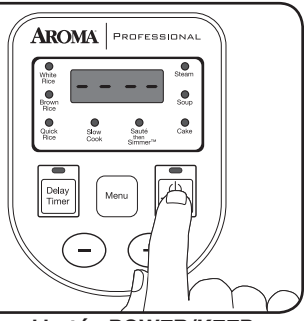
- Antes de colocar la olla de cocción interior en la arrocera, compruebe que esté limpia y seca. Introducir la olla interna cuando está mojada puede dañar la arrocera.

CONSEJOS ÚTILES

- Si pierde la taza de medidas, sustitúyala por una taza estándar de 3/4 de EE. UU.
- Para agregar más sabor, pruebe usar caldo de carne o verdura en lugar de agua. La relación entre la cantidad de arroz y el caldo es igual que la de agua.
- Para consultar los tiempos de cocción y las relaciones de agua/arroz sugeridas, vea la “Tabla de medidas agua/arroz” en la **página 7**.

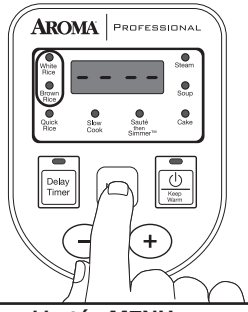
TO COOK RICE (CONT.)

7



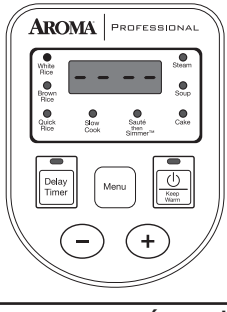
Presione el botón POWER/KEEP WARM para encender la arrocera.

8



Presione el botón MENU para navegar a la función White Rice o Brown Rice, dependiendo del tipo de arroz que se usará.

9

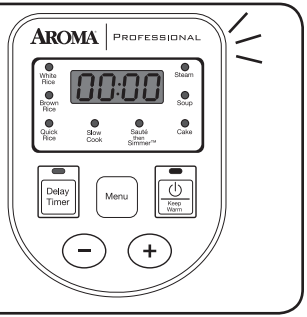


La arrocera comenzará a cocinar. Se encenderá la luz indicadora de cocción.

10

La arrocera hará una cuenta regresiva de los últimos 12 minutos (White Rice) y de los últimos 25 minutos (Brown Rice) del tiempo de cocción.

11

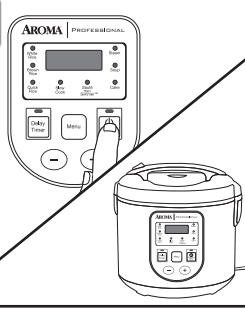


Cuando el arroz esté listo, la arrocera hará un pitido y cambiará automáticamente al modo Keep Warm.

12

Para obtener mejores resultados, revuelva el arroz con una espátula para distribuir la humedad restante.

13



Cuando termine de servir, apague la arrocera presionando el botón POWER/KEEP WARM dos veces y desenchúfela.

NOTA

- El arroz integral requiere un ciclo de cocción más largo que las otras variedades de arroz debido a las capas de salvado extra en los granos. La función arroz integral de esta arrocera agrega tiempo extra y ajustes de calor que logran una perfecta cocción de este tipo de arroz. Si aparentemente la arrocera no se calienta de inmediato a la temperatura correcta para el arroz integral, se debe al ciclo de remojo de baja temperatura, anterior al ciclo de cocción necesario para lograr los mejores resultados.
- El arroz no debe conservarse en la arrocera en el modo Keep Warm por más de 12 horas.

TABLA DE MEDIDAS AGUA/ARROZ

ARROZ CRUDO	ARROZ DE AGUA DENTRO DE LA LÍNEA OLLA	RENDIMIENTO APROXIMADO DE ARROZ COCIDO	TIEMPOS DE COCINA
2 tazas de arroz*	Linea 2	4 tazas de arroz*	**ARROZ BLANCO:** 30-35 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 65-70 Min.
3 tazas de arroz*	Linea 3	6 tazas de arroz*	**ARROZ BLANCO:** 33-38 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 75-80 Min.
4 tazas de arroz*	Linea 4	8 tazas de arroz*	**ARROZ BLANCO:** 38-43 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 80-85 Min.
5 tazas de arroz*	Linea 5	10 tazas de arroz*	**ARROZ BLANCO:** 40-45 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 85-90 Min.
6 tazas de arroz*	Linea 6	12 tazas de arroz*	**ARROZ BLANCO:** 43-48 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 88-93 Min.
7 tazas de arroz*	Linea 7	14 tazas de arroz*	**ARROZ BLANCO:** 45-50 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 90-95 Min.
8 tazas de arroz*	Linea 8	16 tazas de arroz*	**ARROZ BLANCO:** 47-52 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 92-97 Min.
9 tazas de arroz*	Linea 9	18 tazas de arroz*	**ARROZ BLANCO:** 49-54 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 94-99 Min.
10 Rice Cooker Cups*	Line 10	20 Rice Cooker Cups*	**ARROZ BLANCO:** 51-56 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 96-101 Min.

* Las cantidades corresponden a la taza de medidas incluida con el producto. La taza de medidas incluida es la estándar de la industria y no equivale a una taza de los Estados Unidos. La taza de medidas incluida equivale a la taza estándar de EE. UU.

CONSEJOS ÚTILES

- Enjuague el arroz antes de colocarlo en la olla interna para eliminar el exceso de almidón y salvado. Esto ayudará a evitar que el arroz se dore demasiado o se pegue al fondo de la olla.
- ¿Desea un arroz integral perfecto sin tener que esperar? Utilice el Delay Timer. Simplemente agregue arroz y agua en la mañana y programe el Delay Timer con la cantidad de horas necesarias para que el arroz esté listo a la hora de comer. Consulte “Uso del Delay Timer” en página 10 para más información.
- Este cuadro es solo una guía general de medidas. Debido a que existen muchos tipos de arroz diferentes, las medidas de arroz y agua pueden variar.

***1 taza = 3/4 tazas de EE. UU.**

USO DE QUICK RICE

Para usar la función "Quick Rice", siga las instrucciones en "Uso de Quick Rice" que comienzan en página 5. En lugar de presionar uno de los botones de cocción de arroz estándar, presione el botón QUICK RICE.
Si está cocinando arroz integral, agregue 1 ½ tazas de agua adicional usando la taza de medidas incluida para compensar la falta de tiempo en remojo. La taza de medidas incluida equivale a la taza estándar de EE. UU.

TAZAS DE ARROZ CRUDO*	TIEMPO DE COCCIÓN CON FUNCIÓN QUICK RICE	AHORRO DE TIEMPO APROXIMADO COMPARADO CON LA FUNCIÓN "WHITE RICE"
2 tazas de arroz*	17-22 Min.	15 Min.
4 tazas de arroz*	22-27 Min.	15 Min.
6 tazas de arroz*	27-32 Min.	15 Min.
8 tazas de arroz*	30-35 Min.	10 Min.
10 tazas de arroz*	33-38 Min.	10 Min

TAZAS DE ARROZ CRUDO*	TIEMPO DE COCCIÓN CON FUNCIÓN QUICK RICE	AHORRO DE TIEMPO APROXIMADO COMPARADO CON LA FUNCIÓN "BROWN RICE"
2 tazas de arroz*	38-43 Min.	25 Min.
4 tazas de arroz*	44-49 Min.	35 Min.
6 tazas de arroz*	46-51 Min.	40 Min.
8 tazas de arroz*	52-57 Min.	40 Min.
10 tazas de arroz*	58-63 Min.	40 Min.

* Las cantidades corresponden a la taza de medidas incluida con el producto. La taza de medidas incluida es la estándar de la industria y no equivale a una taza de los Estados Unidos. Para cocinar arroz integral, agregue 1½ tazas de agua adicional usando la taza de medidas incluida para compensar la falta de tiempo en remojo. **La taza de medidas incluida equivale a la taza estándar de EE. UU.**

NOTA

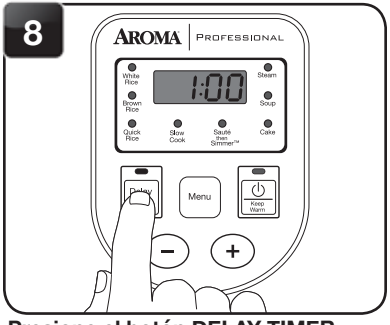
- Los tiempos de cocción son aproximados. La altitud, humedad y temperatura exterior pueden afectar los tiempos de cocción.
- Abrir la tapa durante el ciclo de cocción causa pérdida de calor y vapor. El tiempo de cocción puede prolongarse si se abre la tapa antes de que el arroz esté listo.

***1 taza = 3/4 tazas de EE. UU.**

15 USO DEL DELAY TIMER

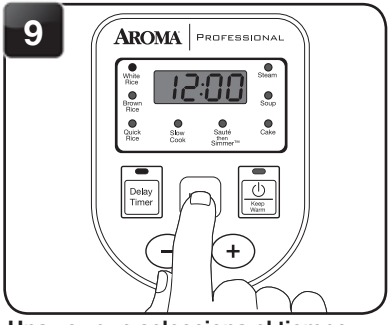
Siga los pasos 1 a 7 de "Cocción de arroz" que comienza en la página 5.

8



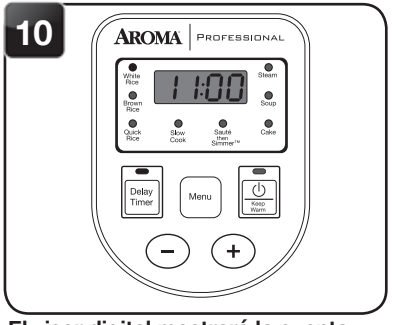
Presione el botón DELAY TIMER. Cada vez que lo presiona se incrementa el tiempo de cocción en una hora. Se puede programar para que el arroz esté listo en entre 1 y 15 horas. El tiempo seleccionado indicará cuándo estará listo el arroz.

9



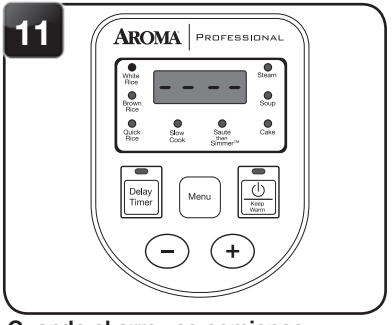
Una vez que selecciona el tiempo necesario, presione el botón WHITE RICE o BROWN RICE, o la función Quick Rice, dependiendo del tipo de arroz que cocinará.

10



El visor digital mostrará la cuenta regresiva.

11



Cuando el arroz se comience a cocinar, se encenderá la luz indicadora de cocción.

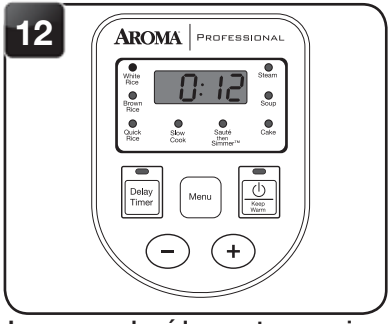
NOTA

- El arroz integral puede demorarse 2 o más horas extras debido a que necesita más tiempo de cocción.

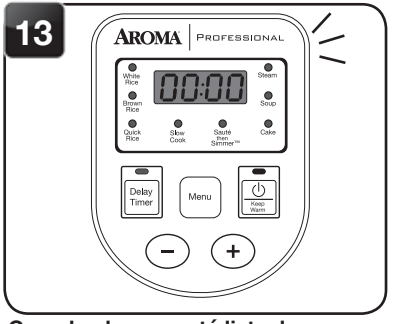
CONSEJOS ÚTILES

- Si pierde la taza de medidas, sustitúyala por una taza estándar de ¾ de EE. UU.
- Para agregar más sabor, pruebe usar caldo de carne o verdura en lugar de agua. La relación entre la cantidad de arroz y el caldo es igual que la de agua.

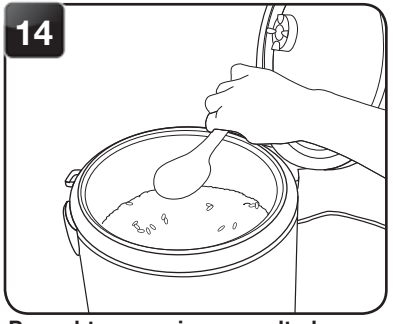
15 USO DEL DELAY TIMER (CONT.)



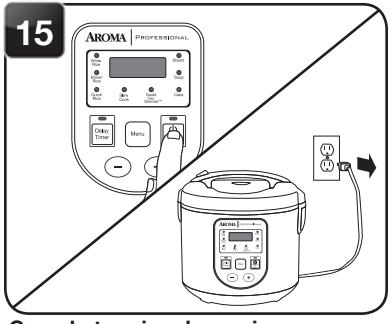
La arrocera hará la cuenta regresiva de los últimos 12 minutos de cocción.



Cuando el arroz esté listo, la arrocera hará un pitido y cambiará automáticamente al modo Keep Warm.



Para obtener mejores resultados, revuelva el arroz con una espátula para distribuir la humedad restante.

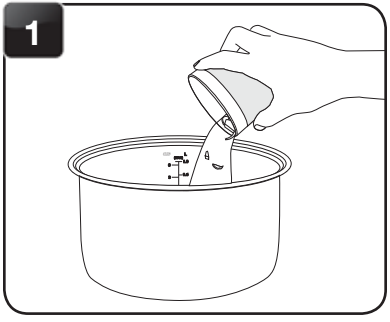


Cuando termine de servir, apague la arrocera presionando el botón POWER/KEEP WARM dos veces y desenchúfela.

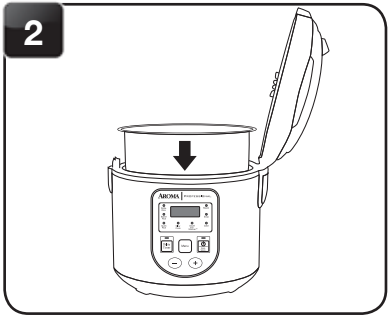
NOTA

- El arroz no debe conservarse en la arrocera en el modo Keep Warm por más de 12 horas.

COCCIÓN LENTA

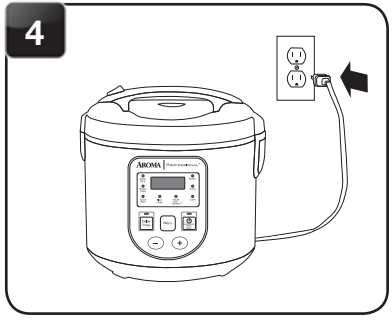


Coloque los alimentos para cocción lenta en la olla interior.

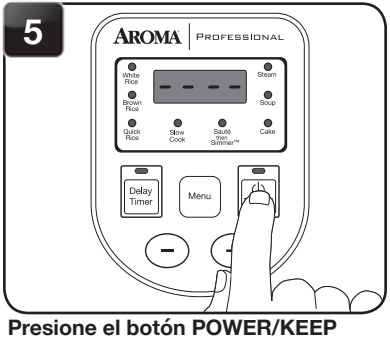


Coloque la olla interna en la arrocera.

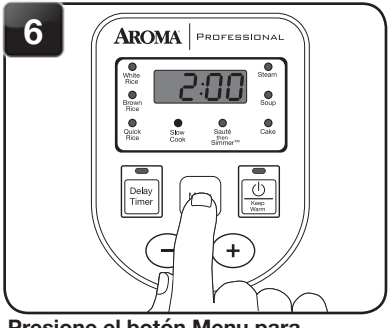
Cierre y trabe la tapa.



Enchufe el cable de alimentación.



Presione el botón POWER/KEEP WARM para encender la arrocera.



Presione el botón Menu para seleccionar la función Slow Cook. El visor digital mostrará un 2:00 titilando que representa dos horas de tiempo de cocción lenta.

NOTA

- La función Slow Cook opera como una función de cocción lenta tradicional “High”.
- Antes de colocar la olla interna en la arrocera, compruebe que esté limpia y seca. Introducir la olla interna cuando está mojada puede dañar la arrocera.
- Si la receta requiere que los ingredientes se sellen o doren, use la función Sauté-Then-Simmer ™ para sellar la carne y luego cambie a Slow Cook para completar la cocción.

COCCIÓN LENTA (CONT.)

7

Use los botones UP + o DOWN - para programar el tiempo. Estos botones programan el tiempo de cocción lenta en intervalos de 30 minutos, hasta las 10 horas. Al llegar a las 10 horas, volverá el ciclo a una hora.

8

Una vez que el tiempo de cocción esté seleccionado, hará un pitido que indica que el visor muestra el tiempo especificado. Luego, hará otro pitido y el visor dejará de titilar para indicar que está programada.

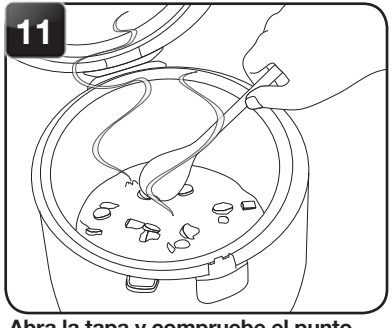
9

Se iniciar la cocción lenta. El visor digital mostrará la cuenta regresiva.

10

Cuando la comida esté lista, la arrocera hará un pitido y cambiará automáticamente al modo Keep Warm.

11



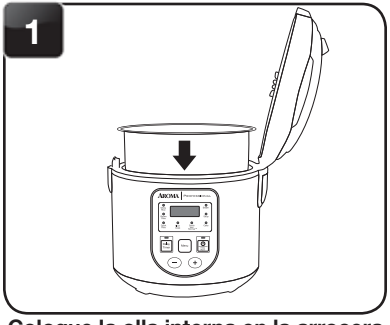
Abra la tapa y compruebe el punto de cocción. Si los alimentos están cocidos, retírelos y sírvalos.

12

Cuando termine de servir, apague la arrocera presionando el botón POWER/KEEP WARM y desenchúfela.

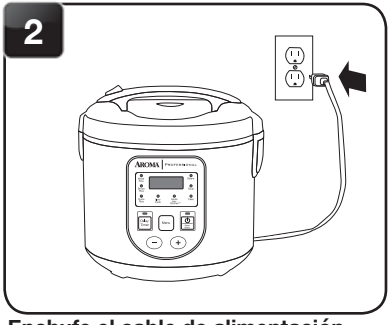
USO DE LA FUNCIÓN SAUTÉ-THEN-SIMMER™

1



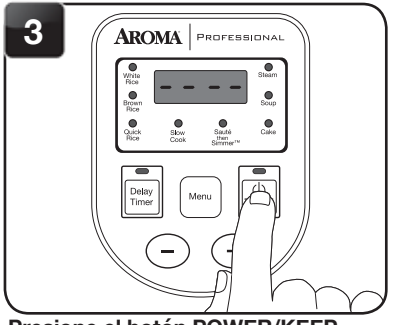
Coloque la olla interna en la arrocera y cierre la tapa.

2



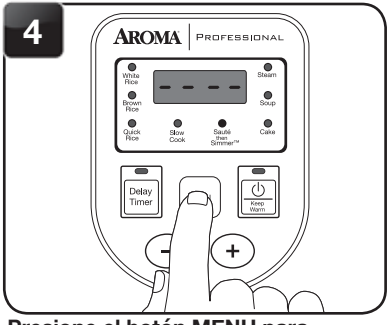
Enchufe el cable de alimentación.

3



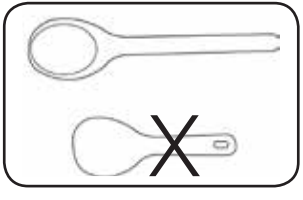
Presione el botón POWER/KEEP WARM para encender la arrocera.

4



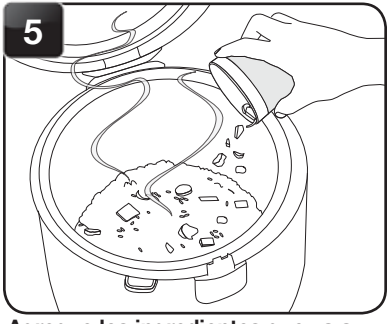
Presione el botón MENU para seleccionar la función Sauté-Then-Simmer™ para comenzar a saltear los alimentos y espere 5 minutos para precalentar la arrocera.

PRECAUCIÓN

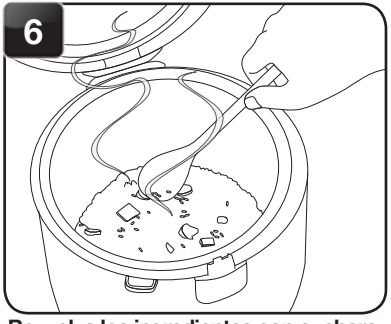


- **No utilice la espátula de servir incluida para saltear los alimentos.** Esta no resiste temperaturas muy altas. Use una cuchara de madera con mango largo o que no se caliente para remover y saltear los alimentos.

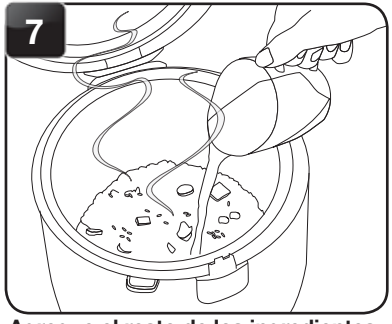
USO DE LA FUNCIÓN SAUTÉ-THEN-SIMMER™ (CONT.)



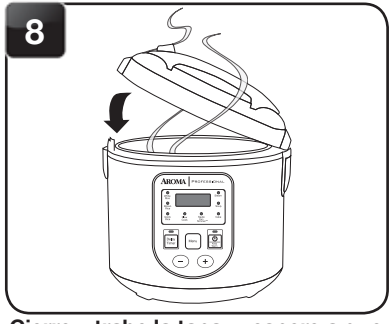
Agregue los ingredientes que va a saltear o dorar en la olla interna.



Revuelva los ingredientes con cuchara de madera de mango largo hasta que estén salteados/dorados a su gusto. NO use la espátula para servir incluida para saltear los alimentos.

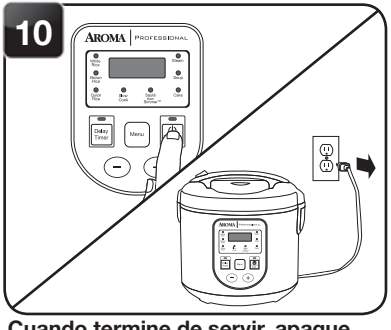


Agregue el resto de los ingredientes y el líquido en la olla interna.



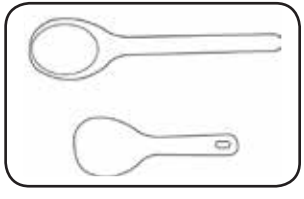
Cierre y trabe la tapa, y espere a que los alimentos se cocinen.

Cuando los alimentos estén listos, escuchará un pitido y la arrocera cambiará automáticamente al modo Keep Warm.



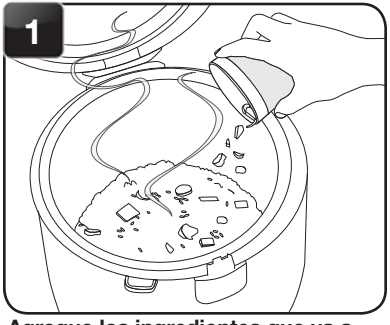
Cuando termine de servir, apague la arrocera presionando el botón POWER/KEEP WARM dos veces y desenchúfela.

PRECAUCIÓN

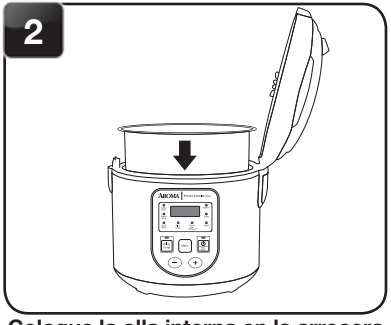


- **No utilice la espátula de servir incluida para saltear los alimentos.** Esta no resiste temperaturas muy altas. Use una cuchara de madera con mango largo o que no se caliente para remover y saltear los alimentos.

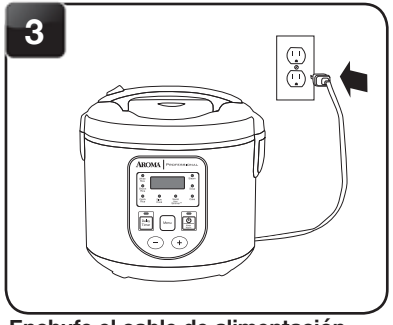
SOLO PARA SALTEAR ALIMENTOS A FUEGO FUERTE



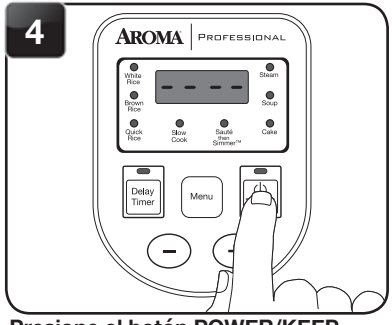
Agregue los ingredientes que va a saltear o dorar en la olla interna.



Coloque la olla interna en la arrocera y cierre la tapa.

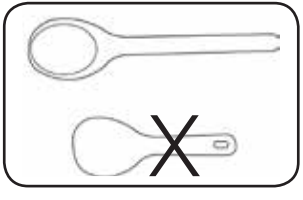


Enchufe el cable de alimentación.



Presione el botón POWER/KEEP WARM para encender la arrocera.

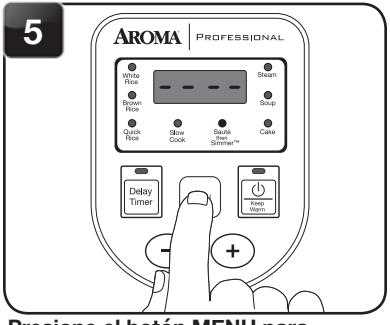
PRECAUCIÓN



- **No utilice la espátula de servir incluida para saltear los alimentos.** Esta no resiste temperaturas muy altas. Use una cuchara de madera con mango largo o que no se caliente para remover y saltear los alimentos.

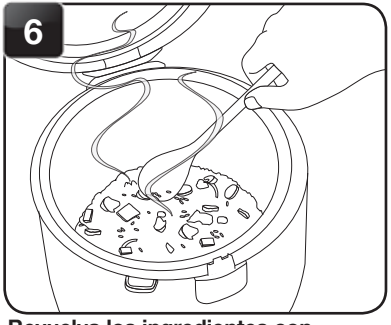
SOLO PARA SALTEAR ALIMENTOS A FUEGO FUERTE (CONT.)

5



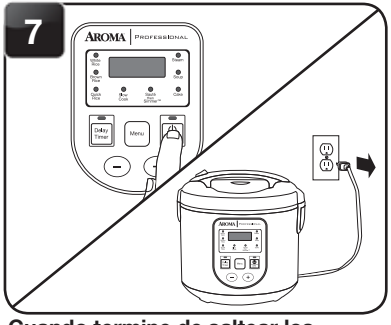
Presione el botón MENU para seleccionar la función Sauté-Then-Simmer™ para comenzar a saltear los alimentos y espere 5 minutos para precalentar la arrocera.

6



Revuelva los ingredientes con cuchara de madera de mango largo hasta que estén salteados/dorados a su gusto.

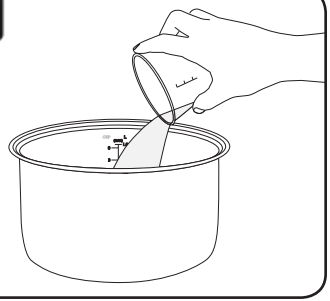
7



Cuando termine de saltear los alimentos, apague la arrocera presionando el botón POWER/KEEP WARM dos veces y desenchúfela.

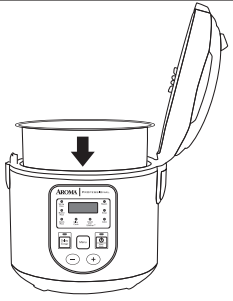
COCCIÓN AL VAPOR

1



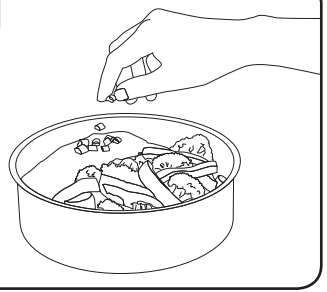
Usando la taza de medidas, agregue 3 tazas de agua a la olla interna.

2



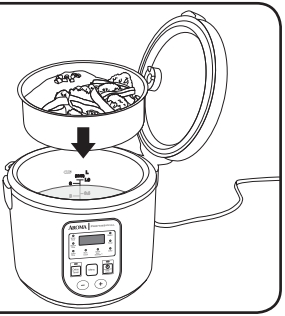
Coloque la olla interna en la arrocera.

3



Coloque la olla interna en la arrocera.

4

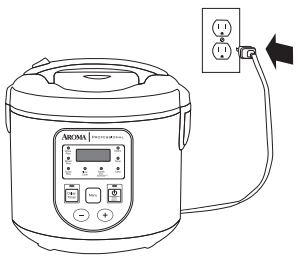


Coloque la bandeja de vapor en la arrocera.

5

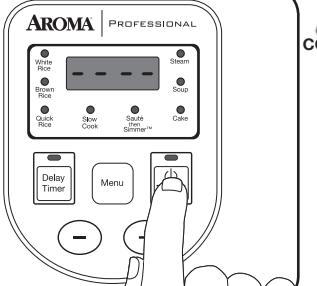
Cierre y trabe la tapa.

6



Enchufe el cable de alimentación.

7



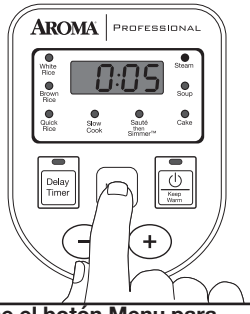
Presione el botón POWER/KEEP WARM para encender la arrocera.

CONSEJOS ÚTILES

- Los ingredientes pequeños se pueden colocar en un plato a prueba de calor y luego poner este sobre la bandeja de vapor. También se puede usar papel apergaminado o de aluminio. Coloque el papel en el centro de la bandeja de vapor y compruebe que no forme un sello a lo largo de la parte inferior de la bandeja. Para obtener mejores resultados, se recomienda hacer pequeños orificios en el papel/foil.
- Para los tiempos de cocción al vapor y las cantidades de agua recomendadas, consulte las tablas de cocción al vapor de carnes y verduras en la **página 21.**

COCCIÓN AL VAPOR (CONT.)

8

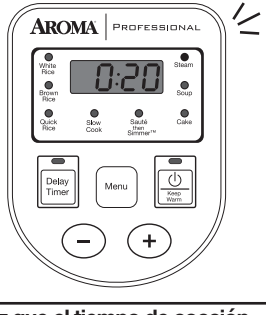


Presione el botón Menu para seleccionar la función Steam. El visualizador digital mostrar· un 0:05 titilando que representa 5 minutos de tiempo de cocción al vapor.

9

Use los botones UP + o DOWN - para programar el tiempo. Estos botones programan el tiempo de cocción al vapor en intervalos de 1 minuto, hasta llegar a 60 minutos.

10

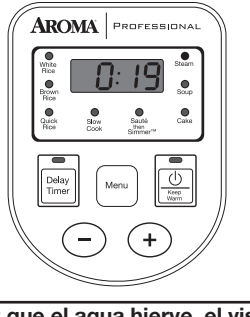


Una vez que el tiempo de cocción esté seleccionado, hará un pitido que indica que el visor muestra el tiempo especificado. Luego, hará otro pitido y el visor dejará de titilar para indicar que está programada.

11

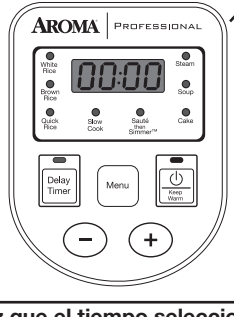
La luz indicadora de cocción al vapor se encenderá para indicar que ha comenzado la cocción.

12



Una vez que el agua hierve, el visor digital mostrará la cuenta regresiva en intervalos de un minuto desde la hora seleccionada.

13

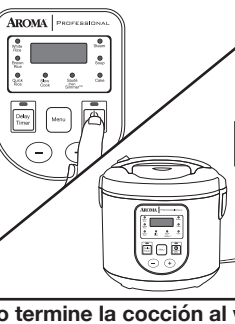


Una vez que el tiempo seleccionado haya transcurrido, escuchará un pitido y la arrocera cambiará al modo Keep Warm.

14

Compruebe el punto de cocción. Cuando se detenga, retire la comida de inmediato, usando una manopla o agarradera, para evitar que se cocine en exceso.

15

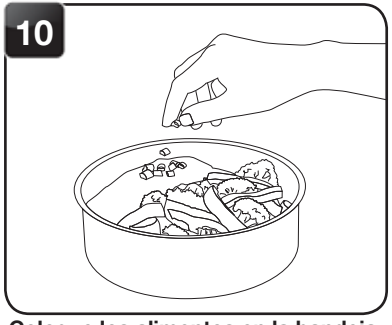


Cuando termine la cocción al vapor, apague la arrocera presionando el botón POWER/KEEP WARM dos veces y desenchúfela.

COCCIÓN SIMULTÁNEA DE ARROZ Y OTROS ALIMENTOS AL VAPOR

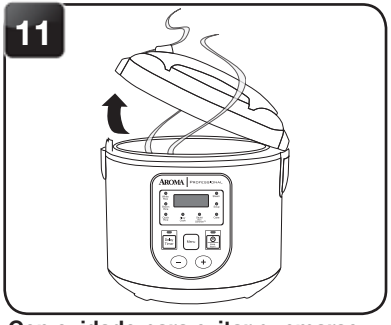
Siga los pasos 1 a 9 de “Cocción de arroz” que comienza en la página 5.

10



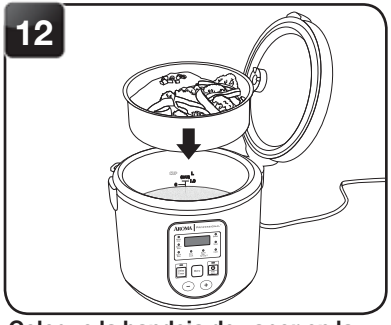
Coloque los alimentos en la bandeja de cocción al vapor.

11



Con cuidado para evitar quemarse con el vapor, abra la tapa.

12



Coloque la bandeja de vapor en la arrocera.

13

Cierre y trabe la tapa.

NOTA

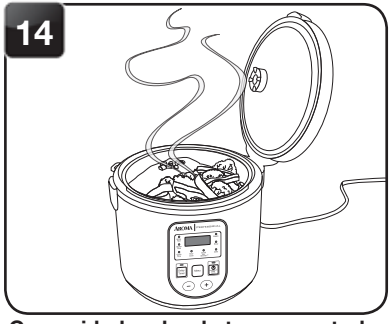
- No intente cocinar más de **6 tazas** (crudos) de arroz si al mismo tiempo está cocinando otros alimentos al vapor.
- Es posible cocinar al vapor en cualquier momento del ciclo de cocción del arroz. Sin embargo, es recomendable cocinar al vapor al final del ciclo para que la comida cocinada al vapor no se enfríe o pase antes de que el arroz esté listo.

CONSEJOS ÚTILES

- Consulte en la **página 21** los tiempos aproximados de cocción al vapor de carnes y verduras, y otras sugerencias. Consulte los tiempos aproximados de cocción del arroz en la “Tabla para calcular la cantidad de agua y arroz” en la **página 7**.

COCCIÓN SIMULTÁNEA DE ARROZ Y DE ALIMENTOS AL VAPOR (CONT.)

14

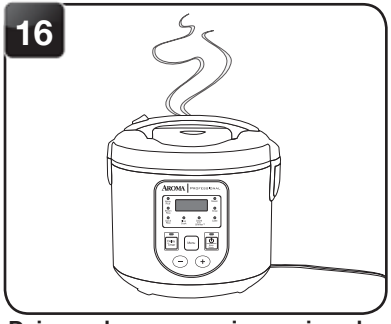


Con cuidado, abra la tapa y controle el punto de cocción. PRECAUCIÓN: Recuerde que el vapor estará extremadamente caliente.

15

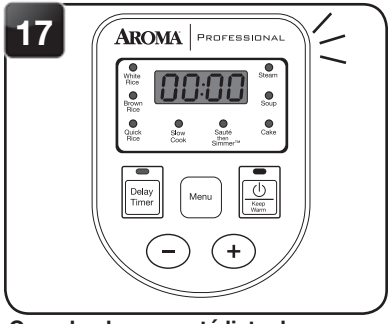
Cuando se detenga, retire la bandeja de cocción al vapor usando una manopla o agarradera.

16



Deje que la arrocera siga cocinando el arroz.

17



Cuando el arroz esté listo, la arrocera hará un pitido y cambiará automáticamente al modo Keep Warm.

18

Para obtener mejores resultados, revuelva el arroz con una espátula para distribuir la humedad restante.

19

Cuando termine de servir, apague la arrocera presionando el botón POWER/KEEP WARM dos veces y desenchúfela.

NOTA

- El arroz no debe conservarse en la arrocera en el modo Keep Warm por más de 12 horas.

TABLAS DE COCCIÓN AL VAPOR

Cuando cocine al vapor, Aroma® recomienda usar 3 tazas de medidas de agua.

Tabla de cocción de carnes al vapor

CARNE	TIEMPO DE COCCIÓN AL VAPOR	TEMPERATURA INTERNA SEGURA
Pescado	25 Min.	140°
Pollo	30 Min.	165°
Cerdo	30 Min.	160°
Carne vacuna	Jugosa = 25 min. A punto = 25 min. Bien cocida = 33 min.	160°

CONSEJOS ÚTILES

- Si aumenta las porciones de verduras no es necesario aumentar la cantidad de agua ya que la mayoría absorbe muy poco líquido.
- Los tiempos de cocción al vapor pueden variar según el corte de carne que utilice.
- Para asegurar el mejor sabor de la carne y evitar problemas de salud, compruebe que la carne esté bien cocida antes de servir. Si no está bien cocida, simplemente agregue más agua a la olla interna y repita el proceso de cocción hasta que se cocine adecuadamente.

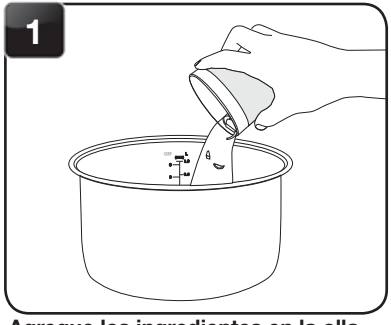
NOTA

- La altitud, humedad y temperatura exterior pueden afectar los tiempos de cocción.
- Estas tablas de cocción al vapor son solo para referencia. Los tiempos de cocción reales pueden variar.

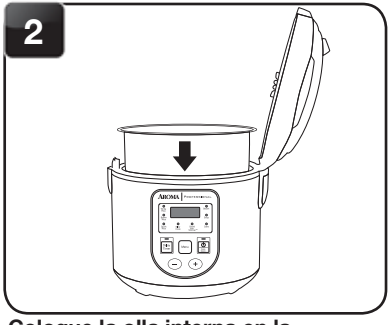
Tabla de cocción al vapor de verduras

VERDURA	TIEMPO DE COCCIÓN AL VAPOR
Espárragos	9-11 minutos
Brócoli	6-8 minutos
Repollo	5-7 minutos
Zanahorias	11-13 minutos
Coliflor	7-9 minutos
Mazorca de maíz (choclo)	12-16 minutos
Habichuelas	9-11 minutos
Arvejas (chícharos)	4-6 minutos
Papas	28-33 minutos
Espinaca	2-4 minutos
Calabaza	9-11 minutos
Zapallitos largos (zucchini)	9-11 minutos

COCCIÓN DE SOPAS, GUISOS O CHILIS

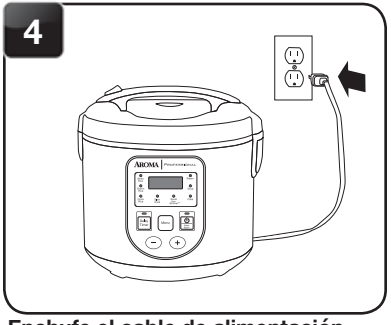


Agregue los ingredientes en la olla interna.



Coloque la olla interna en la arrocera.

Cierre y trabe la tapa.



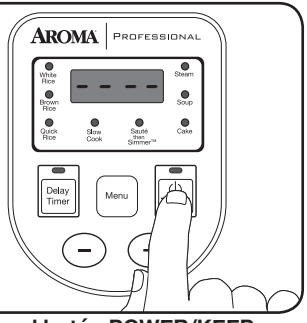
Enchufe el cable de alimentación.

PRECAUCIÓN

- La arrocera no cambiará al modo Keep Warm hasta que el líquido no se haya evaporado. Siga la receta cuidadosamente y **no deje la arrocera sin controlar.**

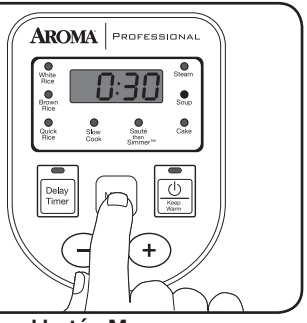
COCCIÓN DE SOPAS, GUISOS Y CHILIS (CONT.)

5



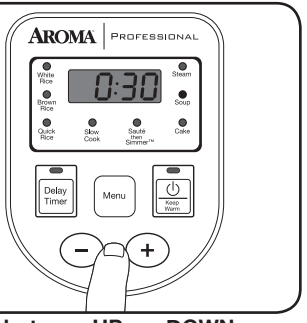
Presione el botón POWER/KEEP WARM para encender la arrocera.

6



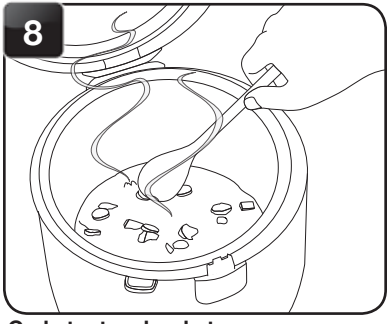
Presione el botón Menu para seleccionar la función Soup. El visor mostrará 0:30 por cada 30 minutos de tiempo de cocción.

7



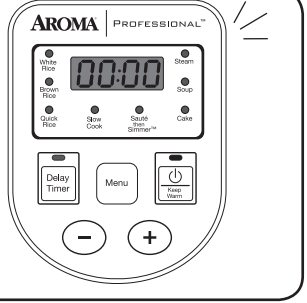
Use los botones UP + o DOWN - para programar el tiempo. Estos botones programarán el tiempo del modo Soup en intervalos de 5 minutos. El tiempo de cocción se puede programar entre 10 minutos y 2 horas.

8



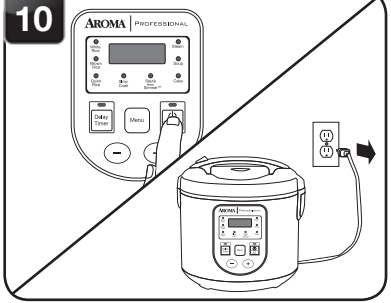
Cada tanto, abra la tapa con precaución para evitar quemarse con el vapor y revuelva los alimentos con cuchara de madera de mango largo.

9



Cuando la cocción esté completa, presione el botón POWER/KEEP-WARM para cambiar al modo Keep-Warm.

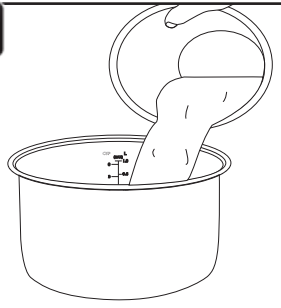
10



Cuando termine de servir, apague la arrocera presionando el botón POWER/KEEP WARM dos veces y desenchúfela.

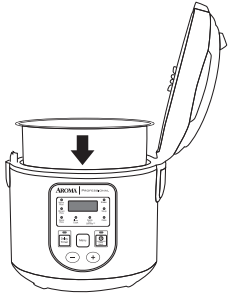
USO DE LA FUNCIÓN CAKE

1



Siga las instrucciones en el paquete de la mezcla para tortas o de la receta para unir los ingredientes secos y el líquido. Vuelque la mezcla para preparar tortas en la olla interna.

2



Coloque la olla interna en la arrocera.

3

Cierre y trabe la tapa.

4

Conecte el cable de alimentación a la arrocera y enchúfela.

5

Presione el botón POWER/KEEP WARM para encender la arrocera.

6

Presione el botón MENU las veces necesarias hasta seleccionar la función Cake. El visor mostrará 0:50 que representa 50 minutos de tiempo de cocción.

NOTA

- Antes de colocar la olla interna en la arrocera, compruebe que esté limpia y seca. Introducir la olla interna cuando está mojada puede dañar la arrocera.

USO DE LA FUNCIÓN CAKE (CONT.)

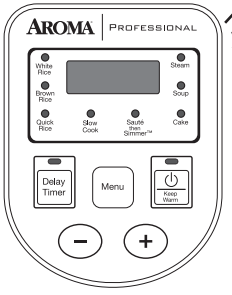
7

Use los botones UP + o DOWN - para programar el tiempo. Estos botones programan el tiempo de la función Cake en intervalos de 5 minutos. El tiempo de cocción se puede programar entre 5 minutos y 2 horas.

8

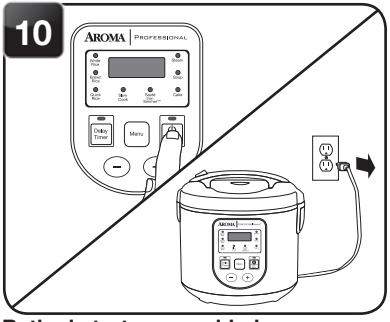
Una vez que el tiempo de cocción esté seleccionado, hará un pitido que indica que el visor muestra el tiempo especificado. Luego, hará otro pitido y el visor dejará de titilar para indicar que está programada.

9



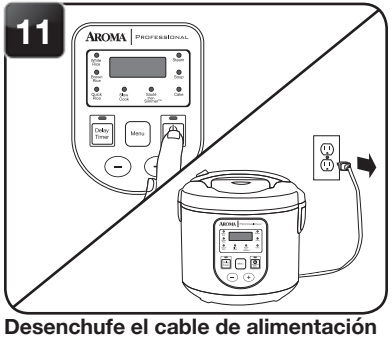
Una vez que la torta esté lista, la arrocera hará un pitido y se apagará.

10



Retire la torta con cuidado invirtiendo la olla interna sobre un plato o superficie plana. Mantenga presionado el botón POWER/KEEP WARM hasta que la arrocera se apague.

11



Desenchufe el cable de alimentación primero del tomacorriente y después de la arrocera.

NOTA

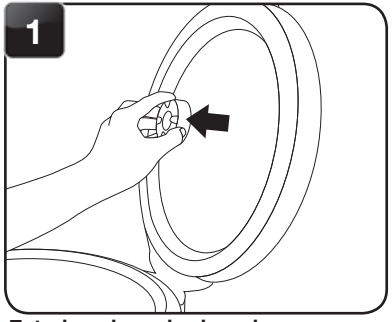
- Siga las instrucciones del tiempo de cocción que aparecen en el paquete y, si es necesario, ajuste para lograr la cocción deseada.

CONSEJOS ÚTILES

- Introduzca un palillo limpio en la torta para controlar el punto de cocción. Si sale limpio, la torta está lista.

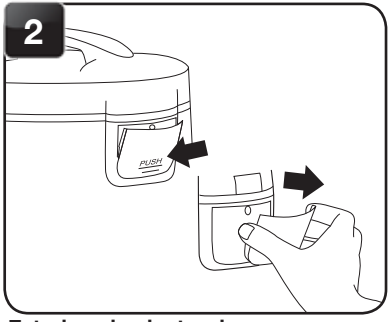
LIMPIEZA

1



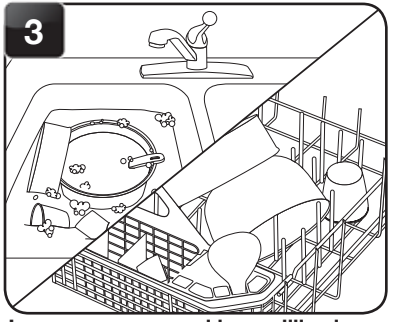
Extraiga el respiradero de vapor.

2



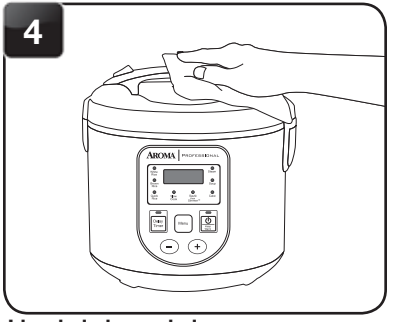
Extraiga el colector de condensación.

3



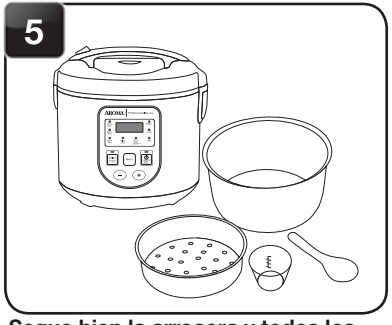
Lave a mano o en el lavavajillas la olla interna y todos los accesorios.

4



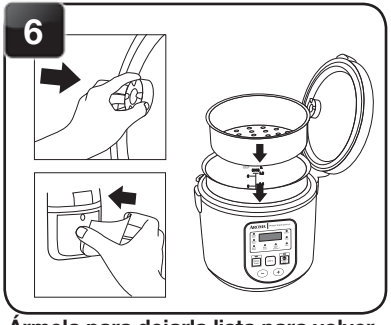
Limpie la base de la arrocera con un trapo húmedo.

5



Seque bien la arrocera y todos los accesorios.

6



Ármela para dejarla lista para volver a usar.

NOTA

- No utilice limpiadores abrasivos, esponjas de plástico o metal, o productos que no se consideren seguros para usar sobre superficies antiadherentes.
- La olla interna y los accesorios pueden decolorarse levemente si se lavan en el lavavajillas. Esto es solo un problema estético y no afecta el funcionamiento.
- La reparación del artefacto debe hacerla solamente Aroma® Housewares.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Debido a que la preparación puede variar de acuerdo con la variedad de arroz, los resultados pueden ser diferentes. A continuación le damos algunas sugerencias para ayudarle a lograr la consistencia deseada.

El arroz quedó muy seco/duro.	Si el arroz está seco o duro/gomoso cuando la arrocera cambia al modo Keep Warm, agregue agua y tiempo de cocción adicional. Según lo seco que esté el arroz, agregue entre 1/2 o 1 taza de agua y revuelva. Cierre la tapa y presione el botón WHITE RICE. Cuando la arrocera cambie al modo Keep Warm, abra la tapa y revuelva el arroz para comprobar la consistencia. Repita las veces que sea necesario hasta que el arroz esté blando y húmedo.
El arroz quedó muy húmedo/pastoso.	Si el arroz aún está demasiado húmedo o pastoso cuando la arrocera cambia al modo Keep Warm, use la espátula de servir para revolverlo. Esto redistribuirá la parte de abajo (la más húmeda) del arroz y liberará el exceso de humedad. Cierre la tapa y déjelo en modo Keep Warm durante 10-30 minutos, según sea necesario, abriendo la tapa y revolviendo cada tanto para liberar el exceso de humedad.
E2 Error	Este error indica que su olla arrocera se ha sobrecalentado . Desconecte su olla de arroz y deje que se enfríe durante 20 a 30 minutos .

RECETAS

Risotto Sauté-Then-Simmer™

Ingredientes

¼ taza	cebollas en cubos pequeños
1 diente	ajo picado
1 cucharada	aceite de oliva
1 taza	arroz arborio crudo
¼ taza	vermouth
4 tazas	caldo de pollo
1 taza	crema batida
3 cucharadas	manteca
½ taza	queso parmesano rallado

Presione el botón POWER/KEEP WARM para encender la arrocera. Agregue cebolla, ajo y aceite de oliva en la olla interior. Presione el botón Sauté-Then-Simmer™. Se encenderá la luz indicadora de sauté (saltear). Agregue el arroz y revuelva con una cuchara de mango largo. Agregue el vermouth y remueva hasta que se absorba todo el líquido. Agregue el caldo de pollo y la crema batida; mezcle bien, cierre y trabe la tapa. La tecnología Sauté-Then-Simmer™ luego cambiará automáticamente al modo hervir para cocinar el arroz. Cuando el arroz esté listo cambiará automáticamente al modo Keep Warm. Abra la tapa, agregue la manteca y el queso parmesano, y revuelva. Rinde 4 a 6 porciones.

Asado aromático a la cacerola

Ingredientes

2-3 libras	carne asada
1 libra	papas, en cuartos
4	zanahorias en trozos
2	cebollas, en rebanadas
1 taza	caldo de carne
2	hojas de laurel

1. Caliente previamente la arrocera con el modo Sauté-Then-Simmer™.
2. Dore la carne 4-5 minutos de cada lado.
3. Coloque el resto de los ingredientes en la olla interna.
4. Cambie a Slow Cook y cocine durante 4 horas o hasta que esté tierna.
5. ¡Sirva y disfrute!

Si desea obtener más recetas, o enviarnos su propia receta, visite nuestro sitio web en **www.AromaCo.com**

RECETAS

Pollo con chile verde y arroz

Ingredientes

1½ tazas	arroz
3 tazas	caldo de pollo
2 cucharadas	cebollas picadas
½ cucharadita	sal
1	lata de 10 onzas de trozos de pechuga con el líquido
1	lata de 4 onzas de chiles verdes en trozos con el líquido

Presione el botón POWER/KEEP WARM para encender la arrocera. Coloque todos los ingredientes en la olla interna y revuelva. Coloque la olla interna en la arrocera, tape y presione el botón WHITE RICE. Espere hasta que la arrocera cambie al modo Keep Warm. Agregue sal y pruébelo. Revuelva y sirva inmediatamente como plato principal. Rinde 4 porciones.

Torta de ron

Ingredientes

Torta:	
½ caja	mezcla para torta amarilla de su preferencia
	ron para sustituir el agua
Glaseado:	
½ taza	ron
½ taza	manteca
½ taza	azúcar negro
⅛ taza	agua

Prepare 1/2 caja de mezcla para torta siguiendo las instrucciones en el paquete, pero reemplazando la mitad del agua por ron. Si usa la mitad de la mezcla para torta, también debe dividir la relación agua/ron en dos. Enjuague la olla interna y recubra con aceite en aerosol. Agregue la mezcla y programe la función Cake en 50 minutos. Espere a completar el ciclo de cocción y desmolde cuidadosamente sobre una rejilla de alambre.

Para el glaseado, programe la arrocera en la función Sauté-Then-Simmer™ (STS™) y agregue agua, manteca, azúcar y ron. Revuelva hasta que la manteca se derrita y el azúcar se disuelva. Con un palillo haga orificios en la superficie de la torta y vuelque arriba el glaseado, empareje con ayuda de un cuchillo.

Si desea obtener más recetas, o enviarnos su propia receta, visite nuestro sitio web en **www.AromaCo.com**

Cupcakes en arrocera

Ingredientes

1 caja	mezcla para cupcakes de chocolate
3	huevos
3 tazas	agua
1 envase	glaseado de cualquier sabor
6	moldes de silicona para cupcakes
6	tazas de papel para cupcakes

Mezcle la mezcla para cupcakes siguiendo las instrucciones en el envase. Coloque las tazas de cupcakes en los moldes. Agregue la mezcla para cupcakes. Coloque los cupcakes en la bandeja de vapor y cierre la tapa. Programe la función Steam siguiendo las instrucciones en la caja (aprox. 30 minutos). Con cuidado, abra la tapa y controle la cocción. Si están listas, agregue el glaseado y ¡a disfrutar!

Jambalaya

Ingredientes

1 libra	salchichas ahumadas picantes
1 libra	langostinos limpios y pelados
2 tazas	pollo cocido, cortado en tiras
1½ tazas	arroz
4 tazas	caldo de pollo
1 lata de 4 onzas	ajíes verdes en dados
2 cucharadas	salsa criolla

Corte en cuatro a lo largo las salchichas ahumadas, luego en círculos de 1/4". Coloque todos los ingredientes en la olla interna y mezcle bien. Coloque la olla en la arrocera y cierre la tapa. Programe la función White Rice. La arrocera cambiará automáticamente al modo Keep-Warm cuando la cocción esté completa.

RECETAS (CONT.)

Sopa de pollo y fideos

Ingredientes

2 libras	muslos de pollo
1	cebolla amarilla cortada en cuartos
10	tallos de apio cortados en trozos de 2 cm
10	zanahorias cortadas en trozos de 2 cm
8 tazas	caldo de pollo
2 cucharadas	aceite de oliva
2	hojas de laurel
2	ramitas de tomillo
-	sal y pimienta a gusto

Coloque aceite de oliva, cebolla y apio en la olla interna y colóquela en la arrocera. Seleccione la función Sauté-Then-Simmer™ (STS™) y cocine hasta que esté aromática o alrededor de 10 minutos. Agregue los muslos de pollo y dore de ambos lados. Agregue el caldo, las zanahorias y las hierbas aromáticas y cierre la tapa. Programe la función Soup y espere mientras se cocina. Cuando la función Soup finalice, retire y deshaga el pollo en tiras con dos tenedores y agréguelo nuevamente a la sopa. Sirva con su acompañamiento favorito.

Desayuno de avena

Ingredientes

¾ taza	avena tradicional
1½ tazas	leche
¼ taza	azúcar negro
-	pizca de sal

Programe la arrocera en la función Sauté-Then-Simmer™ (STS™) y agregue leche y azúcar. Revuelva hasta que la leche esté caliente y el azúcar se disuelva. Agregue sal y avena. Cierre la tapa y programe en función White Rice. Cuando la avena esté cocida, sírvalo.

Si desea obtener más recetas, o enviarnos su propia receta, visite nuestro sitio web en **www.AromaCo.com**

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza este producto contra defectos de materiales y mano de obra durante un año a partir de la fecha de compra demostrable en los Estados Unidos.

Dentro del período de vigencia de la garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará sin cargo las partes defectuosas, siempre que el producto se devuelva con transporte pago, prueba de la compra y US $ 22.00 para cargos de traslado pagaderos a Aroma Housewares Company. Antes de devolver un artículo, llame al número gratuito a continuación para solicitar un número de autorización de devolución. El envío de las piezas puede demorar entre 2 y 4 semanas.

Esta garantía no cubre instalación inapropiada, uso indebido, malos tratos o descuido de parte del propietario. La garantía pierde su validez en caso de que el producto se desarme o si el servicio no se realiza en un servicio técnico autorizado.

Esta garantía le proporciona derechos legales específicos que pueden variar de un estado a otro, y no cubre regiones fuera de los Estados Unidos.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
L-V, 8:30 a. m. - 4:30 p. m., hora del Pacífico
Sitio Web: www.AromaCo.com

SERVICIO Y ASISTENCIA

En caso de reclamo de la garantía, o si necesita servicio técnico para este producto, contáctese con Aroma® llamando al número gratuito de Servicio al cliente

1-800-276-6286
L-V, 08:30 a. m. - 4:30 p. m., hora del Pacífico.

O en línea en CustomerService@AromaCo.com.

Recomendamos que engrape su recibo de compra a esta página junto con un registro escrito de lo siguiente:

Fecha de compra: _____

Lugar de compra: _____

NOTA

- Para todos los reclamos de garantía se requiere una prueba de compra.

NOTES

ARC-980SB

AROMA®

PROFESSIONAL

Manuel d'utilisation

Appareil de cuisson de riz · Cuit-vapeur électrique · Mijoteuse

Vous avez des questions ou des préoccupations au sujet de votre appareil de cuisson de riz?
Avant de le retourner au magasin...

Les experts du service à la clientèle d'Aroma sont heureux de vous aider. Communiquez avec nous sans frais au **1-800-276-6286.**

Des réponses aux questions les plus courantes et même sur les pièces de rechange peuvent être trouvées en ligne. Visitez **www.AromaCo.com/Support.**

Félicitations! Vous êtes maintenant propriétaire d'un Appareil de cuisson de riz, Cuit-vapeur électrique et Mijoteuse Aroma[MD] Professionnel[MC] à 20 tasses. En un rien de temps, vous allez cuisiner un riz fantastique, de qualité restaurant au toucher d'un bouton! Peu importe s'il s'agit d'un riz à long, moyen ou court grain, cette mijoteuse est spécialement calibrée pour préparer toutes les variétés de riz, y compris tout riz brun à grains durs à cuire, à une perfection moelleuse.

En plus du riz, votre nouvel appareil de cuisson de riz Aroma[MD] Professionnel[MC] est idéal pour des repas sains et un pot pour toute la famille. Le plateau de vapeur pratique s'insère directement sur le riz, vous permettant de cuisiner de viandes et légumes frais et humides, en même temps, dans le même pot. La cuisson d'aliments à la vapeur permet de conserver leur saveur naturelle et nutriments, sans huile ou de graisse ajoutée, pour des repas qui sont aussi nutritifs et faibles en calories, car c'est facile.

La technologie Sauté-Then-Simmer[MC] d'Aroma[MD] est idéale pour la préparation facile de riz espagnol, de risottos, de pilafs, d'aide repas emballé, de sautés et plus de favoris de cuisinière! La fonction cuisson lente ajoute une dimension supplémentaire de polyvalence à votre appareil de cuisson de riz, ce qui lui permet de fonctionner pleinement comme une mijoteuse programmable! Utilisez-les ensemble pour une saisie simplifiée et une cuisson lente dans le même pot.

Mais ce n'est pas tout. Votre nouvel appareil de cuisson de riz est également idéal pour les soupes, les ragoûts, les stocks, les gombos, la jambalaya, les frittatas de petit déjeuner, les trempettes et même les desserts!

Plusieurs délicieuses recettes sont incluses à la fin de ce manuel, et plus encore sont disponibles en ligne à www.AromaCo.com. Ce manuel contient des instructions pour utiliser votre appareil de cuisson de riz et ses paramètres numériques préprogrammés pratiques, ainsi que tous les accessoires inclus. Il y a aussi des tableaux de mesures utiles pour la cuisson du riz et la cuisson par vapeur.

Pour plus d'informations sur votre Appareil de cuisson de riz, Cuit-vapeur électrique et Mijoteuse Aroma[MD] Professionnel[MC] ou pour le service de produits, recettes et d'autres solutions d'appareils ménagers, veuillez nous visiter en ligne à **www.AromaCo.com.**

Voyez ce qui se cuisine avec Aroma en ligne!

www.AromaTestKitchen.com **www.facebook.com/AromaHousewares** **www.twitter.com/AromaHousewares** **www.pinterest.com/AromaHousewares**

Publié par :
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276 -6286
www.AromaCo.com
©2016 Aroma Housewares Company
Tous droits réservés.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Certaines précautions de base doivent être prises avant d'utiliser des appareils électriques, notamment les suivantes :

1. **Important : Lisez attentivement toutes les instructions avant la première utilisation.**
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Utilisez sur une surface niveau, sèche et résistante à la chaleur.
4. Pour des raisons de sécurité contre les chocs électriques, ne pas immerger le câble, la base contenant la fiche ou la bouilloire dans l'eau ou tout autre liquide. Voir les consignes de nettoyage.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
6. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Permettre à l'appareil de refroidir avant de placer des pièces ou d'en retirer de l'appareil et avant le nettoyage de celui-ci.
7. Ne pas utiliser un appareil avec un cordon ou une fiche électrique détérioré, ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque. Veuillez contacter le service à la clientèle d'Aroma[MD] pour une vérification, une réparation ou un réglage.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Aroma[MD] Housewares risque de provoquer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon toucher les surfaces chaudes ou l'accrocher sur le bord d'un comptoir ou une table.
11. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
12. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
13. Il faut être particulièrement prudent lorsque l'on déplace un gril contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
14. Ne pas toucher, couvrir ou obstruer les évents de vapeur sur le dessus de l'appareil de cuisson de riz, car ils sont extrêmement chauds et peuvent causer des brûlures.
15. Utiliser uniquement avec une prise de courant 120 V CA.
16. Veuillez toujours débrancher la base de la prise murale. Ne jamais tirer sur le cordon.
17. L'appareil de cuisson de riz doit être utilisé sur un circuit électrique séparé des autres appareils en fonctionnement. Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, l'appareil de cuisson de riz peut ne pas fonctionner correctement.
18. Veillez à ce que l'extérieur du pot de cuisson intérieure soit sec avant de l'utiliser. Si le pot intérieur est réinstallé à l'appareil de cuisson lorsqu'il est humide, il peut endommager ou provoquer un dysfonctionnement du produit.
19. Soyez extrêmement prudent lorsque vous ouvrez le couvercle pendant ou après la cuisson. Une vapeur chaude s'échappe et peut provoquer des brûlures.
20. Le riz ne doit pas être laissé dans le pot de cuisson intérieur avec la fonction Garder au Chaud pendant plus de 12 heures.
21. Pour éviter d'endommager ou de déformer, ne pas utiliser le pot de cuisson intérieur sur une cuisinière ou brûleur.
22. Pour débrancher, mettre n'importe laquelle contrôle sur « OFF » (éteint), puis retirer la fiche électrique de la prise murale.
23. Pour réduire le risque de choc électrique, faire cuire uniquement dans le pot de cuisson intérieure amovible fourni.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

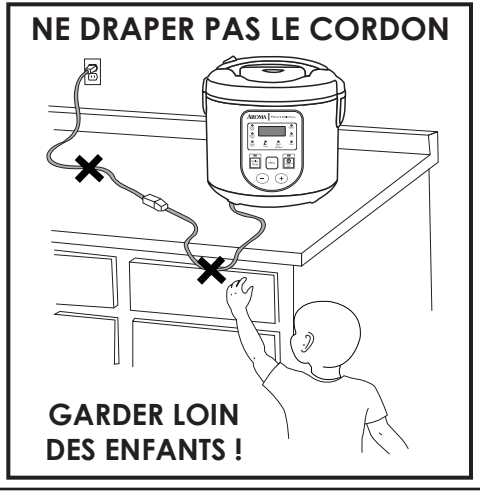
MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Instructions pour les courts cordons

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou risques de trébucher sur un cordon plus long.

2. Des cordons de rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si une prudence est utilisée avec leur utilisation.

3. Si une rallonge plus longue est utilisée :
   a. La puissance électrique marquée de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.
   b. Le cordon le plus long doit être placé de sorte qu'il ne soit pas reposé sur le comptoir ou sur le dessus de table où il peut être tiré par des enfants ou faire trébucher \quelqu'un.



Fiche polarisée

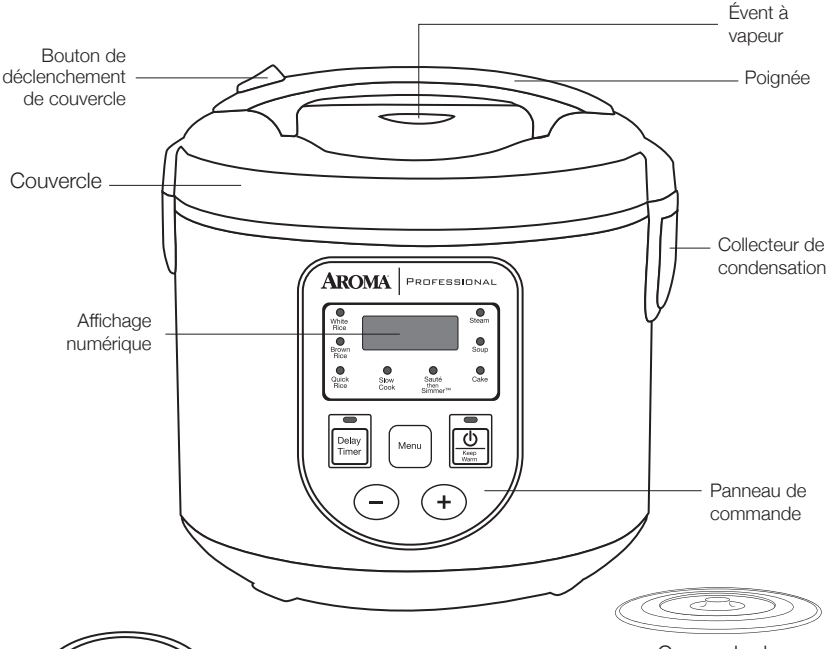
Cet appareil possède une fiche **électrique polarisée** (une lame est plus large que l'autre); suivez les instructions ci-dessous :

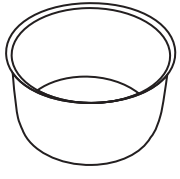
Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche électrique est conçue pour s'insérer seulement dans un sens dans une prise polarisée. Si la fiche électrique n'entre pas complètement dans la prise, inversez la fiche électrique. Si elle ne rentre pas toujours, contactez un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier cette fiche électrique en aucune façon.

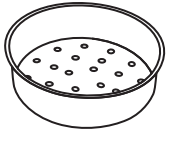
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par un centre de service agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter un danger.

CET APPAREIL EST POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

IDENTIFICATION DES PIÈCES




Pot de cuisson intérieur


Bac de cuisson à la vapeur

Pot verseur gradué

Spatule de cuisine

Couvercle de rangement

Commandes numériques

Keep Warm

ALIMENTATION/GARDER AU CHAUD
Le bouton ALIMENTATION/GARDER AU CHAUD sert à deux fins. Une simple pression sur le bouton ALIMENTATION/GARDER AU CHAUD aliment l'appareil de cuisson de riz. Une seconde pression règle l'appareil de cuisson de riz à Garder au Chaud.

Delay Timer

MINUTERIE
La MINUTERIE règle jusqu'à 15 heures pour un riz prêt quand il est nécessaire. Ajoutezdu riz et l'eau le matin et réglez la minuterie pour votre souper.

Menu

Le bouton **MENU** permet l'appareil de cuisson de riz à être mis à l'une de ses 8 fonctions de cuisson : Riz blanc, Riz brun, Riz rapide, Cuisson lente, Sauté-Then-SimmerMC, Gâteau, Soupe et Vapeur.

White Rice

La fonction **RIZ BLANC** cuisine du riz blanc automatiquement à une qualité restaurant.

Brown Rice

La fonction **RIZ BRUN** est idéal pour la cuisson du riz brun et d'autres durs - à-cuire les grains entiers à la perfection .

Quick Rice

Le bouton **QUICK RICE** (Riz rapide) est une excellente option pour gagner du temps pour avoir un riz dans un peu de temps. Ce paramètre renonce le Sensor Logic^{MC} de l'appareil de cuisson de riz pour un temps de cuisson plus rapide, malgré que le riz bien cuit ne sera pas de la même qualité que les fonctions Riz blanc et Riz brun.

Slow Cook

Le bouton **CUISSON LENTE** se règle à cuisson lente de 2 à 10 heures et est formidable pour les rôtis et ragoûts maison. (Capacité de 4 quarts)

Sauté then Simmer™

La technologie en attente de brevet **Sauté-Then-Simmer**^{MC} (STS^{MC}) permet de faire sauter les aliments à une température élevée et se bascule automatiquement vers son mode mijotage une fois que le liquide est ajouté.

Cake

La fonction **GÂTEAU** permet de « cuire » des gâteaux et autres friandises.

Soup

La fonction **SOUPE** est idéale pour préparer des soupes savoureuses et de délicieux ragoûts.

Steam

Le bouton **STEAM** (vapeur) est parfait pour les plats principaux et d'accompagnement. Configurez le temps nécessaire pour cuire à la vapeur. il commence le compte à rebours une fois l'eau atteinte une ébullition et se désactive une fois que le temps est écoulé.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. **Lisez toutes les instructions et les mesures de protection importantes.**
2. Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les éléments ont été reçus en bon état.
3. Déchirer tous les sacs en plastique, car ils peuvent être un risque pour les enfants.
4. Lavez l'évent à vapeur et tous les autres accessoires dans une eau chaude et savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
5. Retirez le pot de cuisson intérieur de l'appareil de cuisson de riz et nettoyez avec de l'eau chaude et savonneuse. Rincez et séchez complètement avant de remettre dans l'appareil de cuisson.
6. Essuyez le corps proprement avec un chiffon humide.

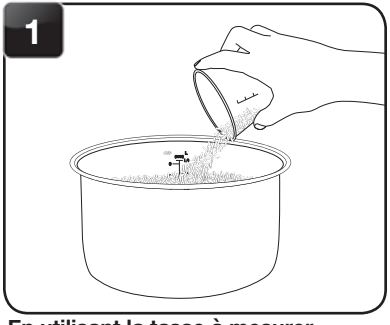
REMARQUE

- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de tampons à récurer.
- Ne plongez pas la base de l'appareil de cuisson de riz, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau à tout moment.

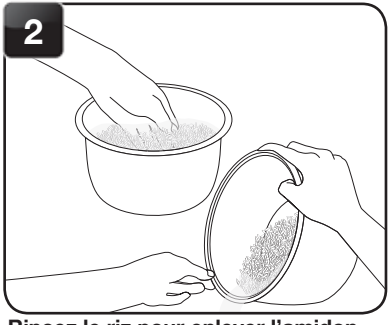
CONSEILS UTILES

La tasse de l'appareil de cuisson de riz est l'équivalent à une tasse ¾ de norme américaine.

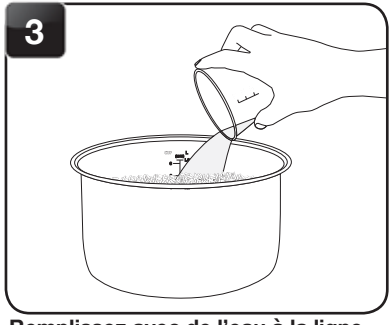
POUR CUIRE DU RIZ



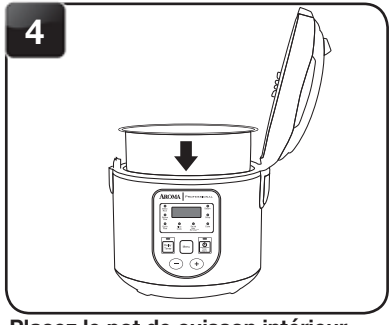
En utilisant la tasse à mesurer fournie, ajoutez du riz dans le pot de cuisson intérieur.



Rincez le riz pour enlever l'amidon en excès. Drainez

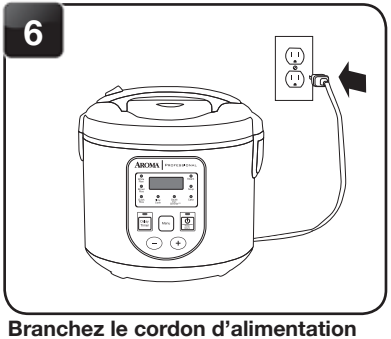


Remplissez avec de l'eau à la ligne qui correspond au nombre de tasses de riz à cuire.



Placez le pot de cuisson intérieur dans l'appareil de cuisson de riz.

Fermez le couvercle fermement.



Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale.

REMARQUE

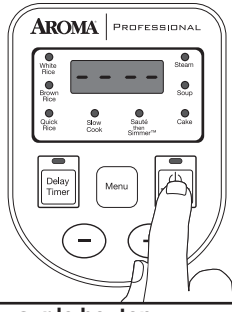
- Avant de placer le pot de cuisson intérieur dans l'appareil de cuisson de riz, vérifiez qu'il est bien sec et exempt de débris. L'ajout du pot de cuisson intérieur lorsqu'il est mouillé peut endommager l'appareil de cuisson de riz.

CONSEILS UTILES

- Si vous égarez la tasse à mesurer, une tasse de norme américaine de ¾ est un remplacement exact.
- Pour ajouter plus de saveur au riz, essayez de remplacer un bouillon préféré de légume ou un bouillon de viande. Le rapport de bouillon/stock au riz sera le même que l'eau au riz.
- Pour obtenir le temps approximatif de cuisson de riz et les rapports de riz/eau suggérés, voir le Tableau de mesure « Riz/Eau » à la **page 7.**

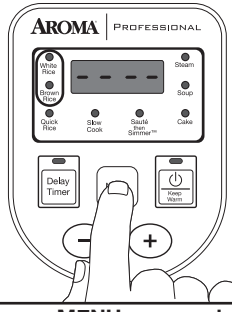
POUR CUIRE DU RIZ (SUITE)

7



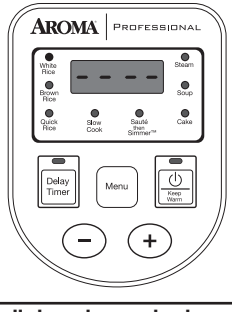
Appuyez sur le bouton ALIMENTATION/GARDER AU CHAUD pour allumer l'appareil de cuisson de riz.

8



Appuyez sur MENU pour naviguer à la fonction Riz blanc ou Riz brun, en fonction du type de riz à cuire.

9

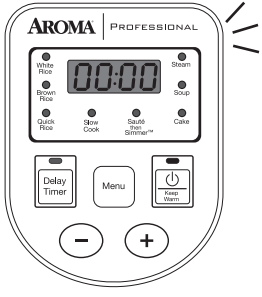


L'appareil de cuisson de riz commence désormais la cuisson. Le voyant de cuisson s'allume.

10

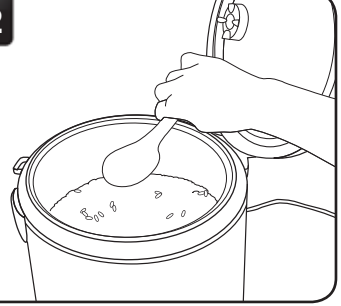
Le compte à rebours de l'appareil de cuisson de riz règle le temps de cuisson des 12 dernières minutes (Riz blanc) et 25 minutes (Riz brun).

11



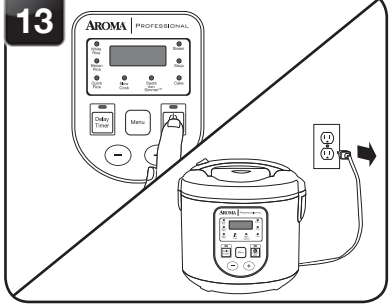
Une fois que l'appareil de cuisson de riz est terminé, l'appareil de cuisson de riz émet un bip et passera automatiquement en Garder au Chaud.

12



Pour obtenir de meilleurs résultats, mélangez le riz avec la spatule pour distribuer l'humidité restante.

13



Lorsque vous avez terminé de servir le riz, éteignez l'appareil de cuisson de riz en appuyant sur le bouton ALIMENTATION/GARDER AU CHAUD deux fois et débranchez le cordon d'alimentation.

REMARQUE

- Le Riz brun nécessite un cycle beaucoup plus long que les autres variétés de cuisson de riz en raison des couches de son supplémentaire sur les grains. La fonction de Riz brun sur cet appareil de cuisson de riz permet un temps supplémentaire et des paramètres de chaleur ajustés pour cuire le riz correctement. S'il semble que l'appareil de cuisson de riz ne se chauffe pas immédiatement sur le réglage Riz brun, cela est dû à un faible cycle de trempage à chaleur faible qui précède le cycle de cuisson à produire de meilleurs résultats de riz brun.
- Le riz ne doit pas être laissé dans l'appareil de cuisson sur Garder au chaud pendant plus de 12 heures.

RIZ / TABLEAU DE MESURE DE L'EAU

RIZ NON CUIT	RIZ EAU LIGNE À L'INTÉRIEUR POT	ESTIMATION DU RENDEMENT DE RIZ CUIT	TEMPS DE CUISSON
2 tasses de cuisson de riz*	Ligne 2	4 tasses de cuisson de riz*	**RIZ BLANC:** 30 à 35 Min. **RIZ BRUN:** 65 à 70 Min.
3 tasses de cuisson de riz*	Ligne 3	6 tasses de cuisson de riz*	**RIZ BLANC:** 33 à 38 Min. **RIZ BRUN:** 75 à 80 Min.
4 tasses de cuisson de riz*	Ligne 4	8 tasses de cuisson de riz*	**RIZ BLANC:** 38 à 43 Min. **RIZ BRUN:** 80 à 85 Min.
5 tasses de cuisson de riz*	Ligne 5	10 tasses de cuisson de riz*	**RIZ BLANC:** 40 à 45 Min. **RIZ BRUN:** 85 à 90 Min.
6 tasses de cuisson de riz*	Ligne 6	12 tasses de cuisson de riz*	**RIZ BLANC:** 43 à 48 Min. **RIZ BRUN:** 88 à 93 Min.
7 tasses de cuisson de riz*	Ligne 7	14 tasses de cuisson de riz*	**RIZ BLANC:** 45 à 50 Min. **RIZ BRUN:** 90 à 95 Min.
8 tasses de cuisson de riz*	Ligne 8	16 tasses de cuisson de riz*	**RIZ BLANC:** 47 à 52 Min. **RIZ BRUN:** 92 à 97 Min.
9 tasses de cuisson de riz*	Ligne 9	18 tasses de cuisson de riz*	**RIZ BLANC:** 49 à 54 Min. **RIZ BRUN:** 92 à 97 Min.
10 tasses de cuisson de riz*	Ligne 10	20 tasses de cuisson de riz*	**RIZ BLANC:** 51 à 56 Min. **RIZ BRUN:** 96 à 101 Min.

* Les tasses citées font référence à la tasse à mesurer incluse. La tasse à mesurer incluse est conforme aux normes de l'industrie en matière d'appareil de cuisson de riz et ne correspond pas à une tasse normale de mesure américaine. La tasse à mesurer incluse est égale à 3/4 d'une tasse américaine normale.

CONSEILS UTILES

- Rincez le riz avant de le placer dans le pot intérieur pour enlever le son et l'amidon en excès. Cela permettra de réduire le brunissement et le collage au fond du pot.
- Vous souhaitez un riz brun parfait sans attendre trop longtemps? Utilisez la minuterie. Il suffit d'ajouter le riz et l'eau le matin et régler la minuterie pour le nombre d'heures quand le riz sera nécessaire. Voir « Utiliser la Minuterie » à la page 10 pour les instructions.
- Ce tableau est seulement un guide général de mesure. Comme il existe beaucoup de différents types de riz disponibles (voir « À propos de riz » à la page 24), les mesures de riz/eau peuvent varier.

***1 tasse de cuisson de riz = 3/4 d'une tasse américaine**

POUR UTILISER DU RIZ RAPIDE

Le riz produit par un Riz rapide ne sera pas de la même qualité que le riz fait en utilisant les paramètres Riz blanc ou Riz brun, mais il est une excellente option pour le riz cuit dans un pincement.

Pour utiliser la fonction Riz rapide, suivez les étapes pour « Faire cuire du riz » commençant à la page 5. Plutôt que d'appuyer sur un des boutons de fonction de riz standard, appuyez sur le bouton RIZ RAPIDE. Pour cuire du riz brun, ajoutez 1½ tasse d'eau supplémentaire, en utilisant la tasse à mesurer fournie, pour compenser pour le manque de temps de trempage. La tasse à mesurer incluse est égale à 3/4 d'une tasse américaine normale.

RIZ BLANC TASSES NON CUITES*	TEMPS DE CUISSON AVEC LA FONCTION RIZ RAPIDE	TEMPS DE CUISSON ÉCONOMISÉ PAR RAPPORT À LA FONCTION RIZ BLANC
2 tasses de cuisson de riz*	17 à 22 Min.	15 Min.
4 tasses de cuisson de riz*	22 à 27 Min.	15 Min.
6 tasses de cuisson de riz*	27 à 32 Min.	15 Min.
8 tasses de cuisson de riz**	30 à 35 Min.	10 Min.
10 tasses de cuisson de riz*	33 à 38 Min.	10 Min

RIZ BRUN TASSES NON CUITES*	TEMPS DE CUISSON AVEC LA FONCTION RIZ RAPIDE	TEMPS DE CUISSON ÉCONOMISÉ PAR RAPPORT À LA FONCTION RIZ BRUN
2 tasses de cuisson de riz*	38 à 43 Min.	25 Min.
4 tasses de cuisson de riz*	44 à 49 Min.	35 Min.
6 tasses de cuisson de riz*	46 à 51 Min.	40 Min.
8 tasses de cuisson de riz**	52 à 57 Min.	40 Min.
10 tasses de cuisson de riz*	58 à 63 Min.	40 Min

* Les tasses citées font référence à la tasse à mesurer incluse. La tasse à mesurer incluse est conforme aux normes de l'industrie en matière d'appareil de cuisson de riz et ne correspond pas à une tasse normale de mesure américaine. Pour cuire du riz brun, ajoutez 1½ tasse d'eau supplémentaire, en utilisant la tasse à mesurer fournie, pour compenser pour le manque de temps de trempage. **La tasse à mesurer incluse est égale à 3/4 d'une tasse américaine normale.**

REMARQUE

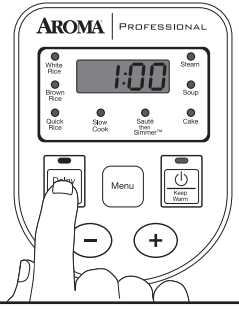
- Les temps de cuisson sont approximatifs. L'altitude, l'humidité et la température extérieure auront une incidence sur le temps de cuisson.
- L'ouverture du couvercle pendant le cycle de cuisson provoque une perte de chaleur et de vapeur. Le temps de cuisson peut être prolongé si le couvercle est ouvert avant que le temps de cuisson de riz soit complet.

***1 tasse de cuisson de riz = 3/4 d'une tasse américaine**

15 POUR UTILISER LA MINUTERIE

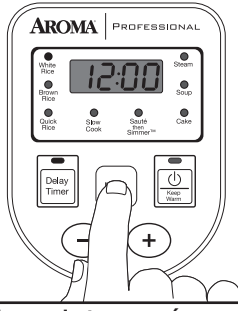
Suivez les étapes 1 à 7 de « Pour cuire du riz » commençant à la page 5.

8



Appuyez sur le bouton MINUTERIE. Chaque pression augmente les incréments par une heure. Il peut être configuré pour avoir du riz prêt de 1 à 15 heures. Le temps sélectionné indiquera quand la cuisson sera terminée.

9

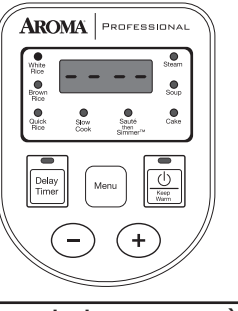


Une fois que le temps nécessaire est sélectionné, appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner les fonctions Riz blanc, Riz brun, ou Riz rapides en fonction du à cuire.

10

L'affichage numérique commencera le compte à rebours à partir de la durée choisie.

11



Une fois que le riz commence à se cuire, le voyant de cuisson s'allume.

REMARQUE

- En raison d'un temps de cuisson plus long nécessaire,le riz brun ne peut pas être retardé de 2 heures ou plus.

CONSEILS UTILES

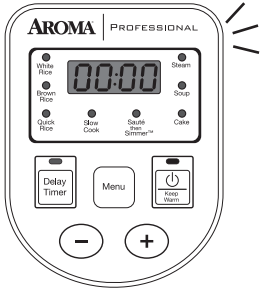
- Si vous égarez la tasse à mesurer, une tasse de norme américaine de ¾ est un remplacement exact.
- Pour ajouter plus de saveur au riz, essayez de remplacer un bouillon préféré de légume ou un bouillon de viande. Le rapport de bouillon/stock au riz sera le même que l'eau au riz.

POUR UTILISER LA MINUTERIE (SUITE)

12

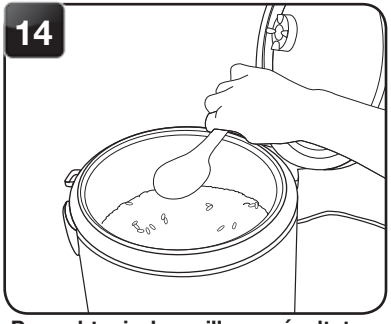
L'appareil de cuisson de riz commencera le compte à rebours des 12 dernières minutes de temps de cuisson.

13



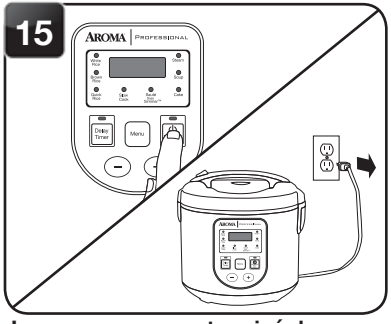
Une fois que l'appareil de cuisson de riz est terminé, l'appareil de cuisson de riz émet un bip et passera automatiquement en Garder au Chaud.

14



Pour obtenir de meilleurs résultats, mélangez le riz avec la spatule pour distribuer l'humidité restante.

15

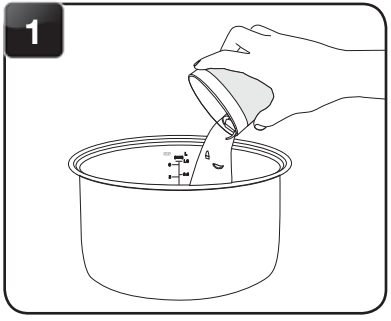


Lorsque vous avez terminé de servir le riz, éteignez l'appareil de cuisson de riz en appuyant sur le bouton ALIMENTATION/GARDER AU CHAUD deux fois et débranchez le cordon d'alimentation.

REMARQUE

- Le riz ne doit pas être laissé dans l'appareil de cuisson sur Garder au chaud pendant plus de 12 heures.

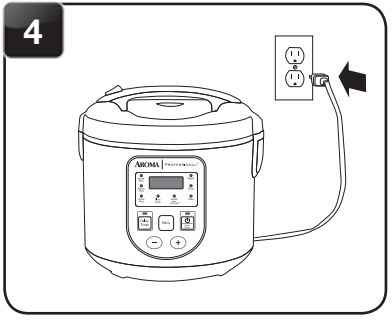
POUR CUISINER LENTEMENT



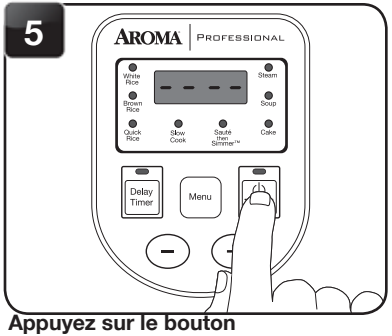
Ajoutez les aliments à être cuit lentement au pot de cuisson intérieur.

Placez le pot de cuisson intérieur dans l'appareil de cuisson de riz.

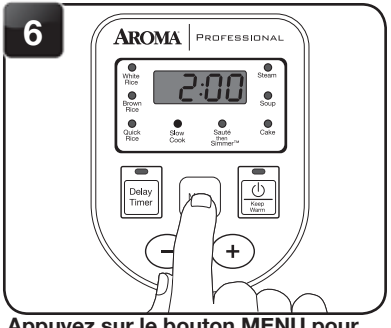
Fermez le couvercle fermement.



Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale disponible.



Appuyez sur le bouton ALIMENTATION/GARDER AU CHAUD pour allumer l'appareil de cuisson de riz.



Appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner la fonction Cuisson lente. L'affichage numérique affiche un clignotement de 2h représentent deux heures de temps de cuisson lente.

REMARQUE

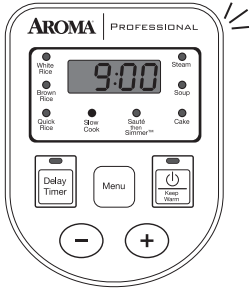
- La fonction Cuisson lente fonctionne comme une fonction traditionnelle Cuisson lente « Haute ».
- Avant de placer le pot de cuisson intérieur dans l'appareil de cuisson de riz, vérifiez que le pot de cuisson est bien sec et exempt de débris. L'ajout du pot de cuisson intérieur lorsqu'il est mouillé peut endommager l'appareil de cuisson de riz.
- Si la recette demande des ingrédients à être saisie ou bruni, utilisez Sauté-Then-SimmerMC pour une saisie de la viande puis passer à Cuisson lente pour terminer la cuisson.

POUR CUISINER LENTEMENT (SUITE)

7

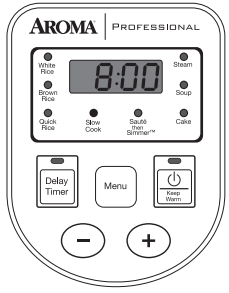
Utilisez les boutons HAUT + ou BAS - pour régler le temps. Ces boutons ajustent le temps de cuisson lente par 30 minutes, jusqu'à 10 heures. Après 10 heures, il fera un cycle de retour à une heure.

8



Une fois que le temps de cuisson nécessaire est sélectionné, l'appareil de cuisson de riz émet un bip pour indiquer qu'il se règle à l'heure affichée. Il émet un bip une fois de plus et l'affichage cesse de clignoter pour indiquer qu'elle est réglée.

9

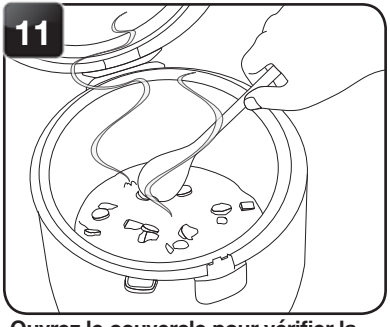


L'appareil de cuisson de riz commence désormais la cuisson lente. L'affichage numérique commencera le compte à rebours à partir du temps choisi.

10

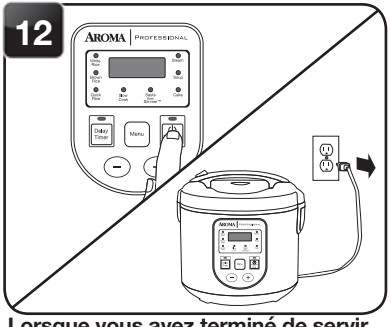
Une fois que l'appareil de cuisson de riz est terminé, l'appareil de cuisson de riz émet un bip et passera automatiquement en Garder au Chaud.

11



Ouvrez le couvercle pour vérifier la cuisson des aliments. S'ils sont bien cuit, retirez pour le service.

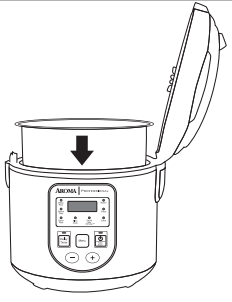
12



Lorsque vous avez terminé de servir, éteignez l'appareil de cuisson de riz en appuyant sur le bouton ALIMENTATION/ GARDER AU CHAUD et débranchez le cordon d'alimentation.

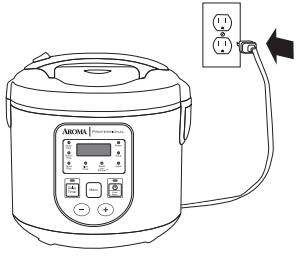
POUR UTILISER SAUTÉ-THEN-SIMMER[MC]

1



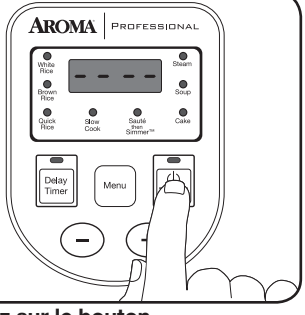
Placez le pot de cuisson intérieur dans l'appareil de cuisson de riz et fermez le couvercle.

2



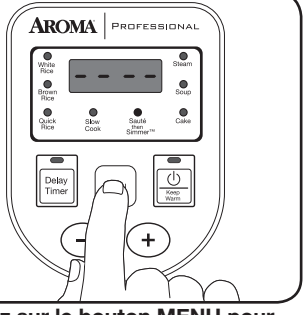
Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale disponible.

3



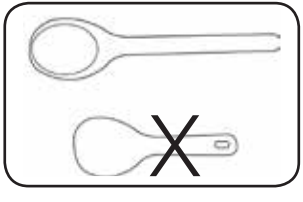
Appuyez sur le bouton ALIMENTATION/GARDER AU CHAUD pour allumer l'appareil de cuisson de riz.

4



Appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner la fonction Sauté-Then-SimmerMC pour commencer la saisie et laisser la cuisinière préchauffer pendant 5 minutes.

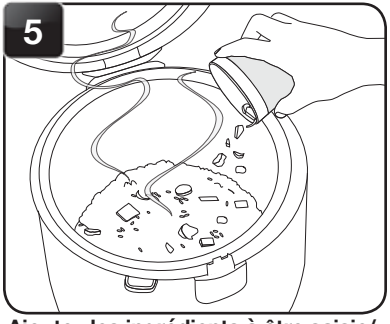
AVERTISSEMENT



- **Ne pas utiliser la spatule de cuisine fournie pour la saisie.** Elle n'est pas conçue à être utilisée en contact avec des températures élevées. Utilisez une cuillère en bois à long manche ou résistant à la chaleur pour remuer les aliments pendant la saisie.

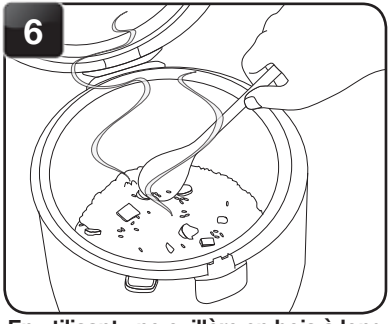
POUR UTILISER SAUTÉ-THEN-SIMMER[MC] (SUITE)

5



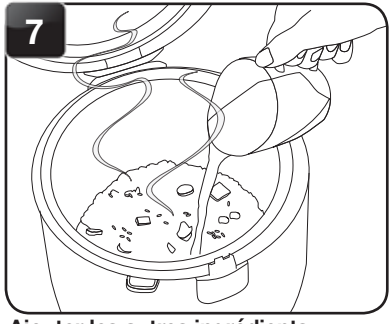
Ajoutez les ingrédients à être saisie/brunis au pot de cuisson intérieur.

6



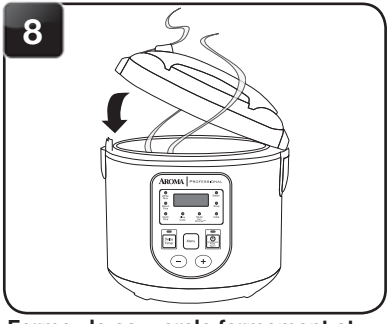
En utilisant une cuillère en bois à long manche, mélangez les ingrédients jusqu'à saisie/bruni au niveau désiré. NE PAS utiliser la spatule de cuisine fournie pour la saisie.

7



Ajouter les autres ingrédients requis et liquides au pot de cuisson intérieur.

8

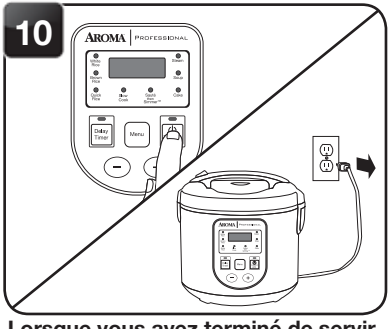


Fermez le couvercle fermement et permettre l'appareil de cuisson de riz à cuire.

9

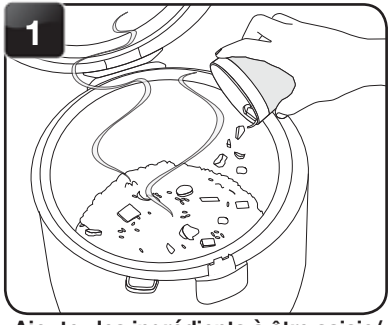
Une fois que les aliments sont cuits, l'appareil de cuisson de riz émet un bip et passera automatiquement en Garder au Chaud.

10

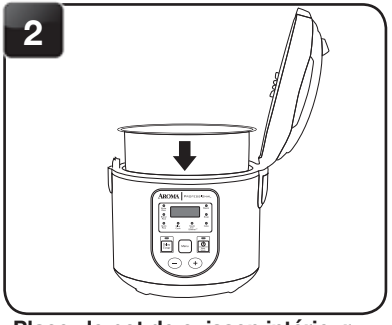


Lorsque vous avez terminé de servir, éteignez l'appareil de cuisson de riz en appuyant sur le bouton ALIMENTATION/GARDER AU CHAUD deux fois et débranchez le cordon d'alimentation.

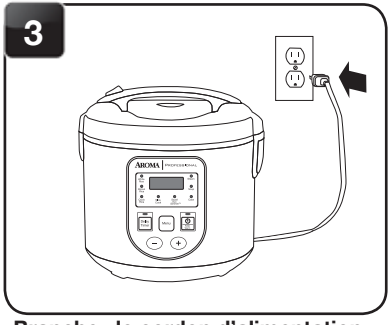
POUR UNE SAISIE SEULEMENT



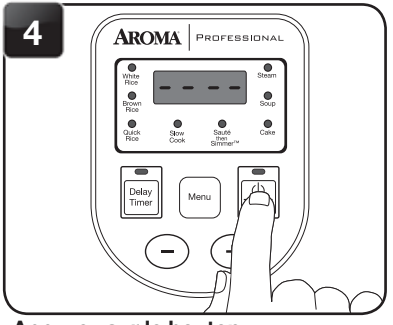
Ajoutez les ingrédients à être saisie/ brunis au pot de cuisson intérieur.



Placez le pot de cuisson intérieur dans l'appareil de cuisson de riz et fermez le couvercle.

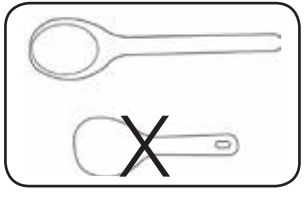


Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale disponible.



Appuyez sur le bouton ALIMENTATION/GARDER AU CHAUD pour allumer l'appareil de cuisson de riz.

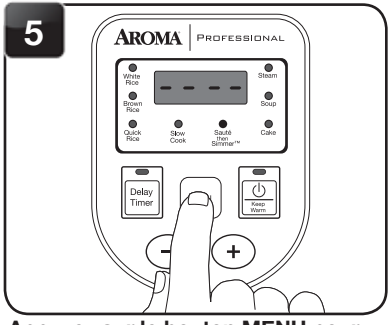
AVERTISSEMENT



- **Ne pas utiliser la spatule de cuisine fournie pour la saisie.** Elle n'est pas conçue à être utilisée en contact avec des températures élevées. Utilisez une cuillère en bois à long manche ou résistant à la chaleur pour remuer les aliments pendant la saisie.

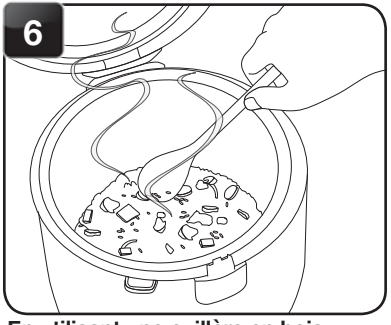
POUR UNE SAISIE SEULEMENT (SUITE)

5



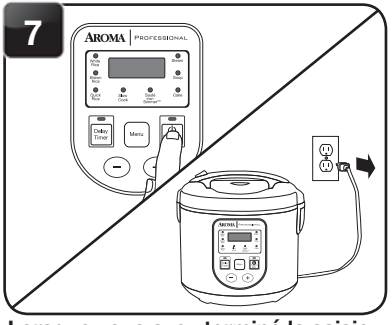
Appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner la fonction Sauté-Then-SimmerMC pour commencer la saisie et laisser la cuisinière préchauffer pendant 5 minutes.

6



En utilisant une cuillère en bois à long manche, mélangez les ingrédients jusqu'à saisie/bruni au niveau désiré.

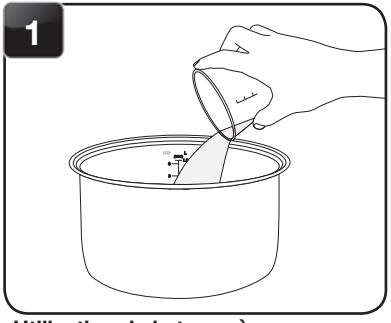
7



Lorsque vous avez terminé la saisie, éteignez l'appareil de cuisson de riz en appuyant sur le bouton ALIMENTATION/GARDER AU CHAUD deux fois et débranchez le cordon d'alimentation.

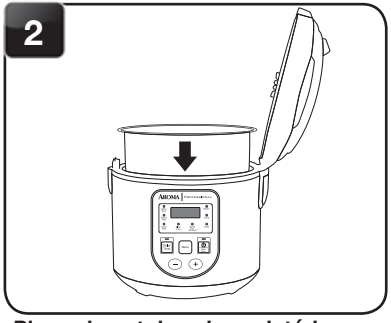
POUR CUIR À LA VAPEUR

1



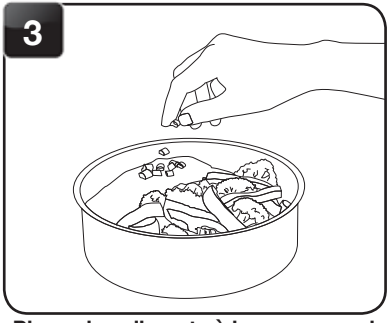
Utilisation de la tasse à mesurer fournie, ajoutez 3 tasses de cuisson de riz au pot de cuisson intérieur.

2



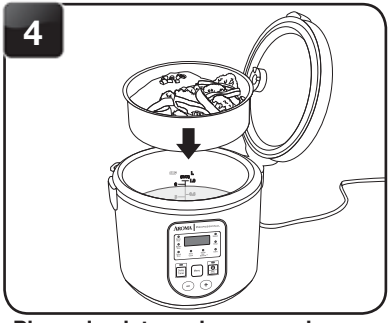
Placez le pot de cuisson intérieur dans l'appareil de cuisson de riz.

3



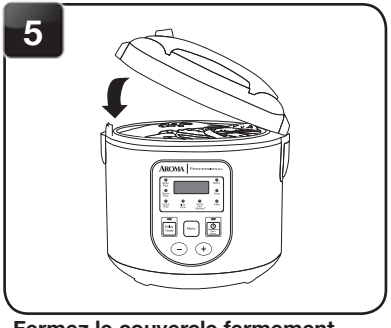
Placez les aliments à la vapeur sur le plateau de vapeur.

4



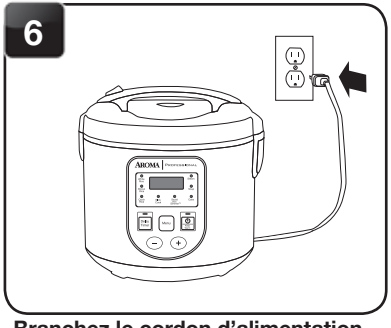
Placez le plateau de vapeur dans l'appareil de cuisson de riz.

5



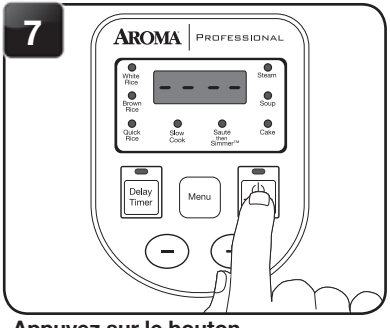
Fermez le couvercle fermement.

6



Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale disponible.

7



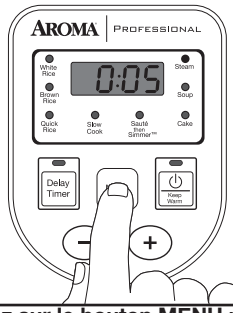
Appuyez sur le bouton ALIMENTATION/GARDER AU CHAUD pour allumer l'appareil de cuisson de riz.

CONSEILS UTILES

- Les aliments plus petits peuvent être placés sur un plat résistant à la chaleur et ensuite placés sur le plateau de vapeur. Le papier-parchemin ou papier d'aluminium peuvent être utilisé aussi bien. Placez le papier/la feuille dans le centre du plateau de vapeur et assurez qu'il ne crée pas un joint le long du fond du plateau de vapeur. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de percer de petits trous dans le papier/la feuille.
- Pour les temps de cuisson par vapeurs proposés et les montants d'eau, voir les tableaux de vapeurs de viande et de légumes à la **Page 21.**

POUR CUIR À LA VAPEUR (SUITE)

8



Appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner la fonction cuisson par Vapeur. L'affichage numérique affiche un clignotement de 0:05 représentent 5 minutes de temps de cuisson par vapeur.

9

Utilisez les boutons HAUT + ou BAS - pour régler le temps. Ces boutons ajustent le temps de cuisson par vapeur par 1 minute, jusqu'à 60 minutes.

10

Une fois que le temps nécessaire est sélectionné, l'appareil de cuisson de riz émet un bip pour indiquer qu'il se règle à l'heure affichée. Il émet un bip une fois de plus et l'affichage cesse de clignoter pour indiquer qu'elle est réglée.

11

Le voyant de cuisson à la vapeur s'allume pour indiquer qu'il a commencé la cuisson à vapeur.

12

Une fois que l'eau atteint une ébullition, l'affichage numérique commence le compte à rebours par incréments d'une minute à partir de l'heure choisie.

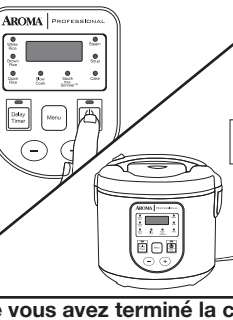
13

Une fois que le temps sélectionné a découlé, l'appareil de cuisson de riz émet un bip et passera en Garder au Chaud.

14

Vérifiez la cuisson par vapeur des aliments. Si vous avez terminé la cuisson par vapeur, utilisez un tampon chaud ou une mitaine de four et retirez immédiatement les aliments pour éviter une sur cuisson.

15

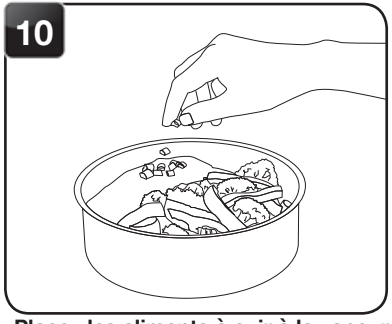


Lorsque vous avez terminé la cuisson par vapeur, éteignez l'appareil de cuisson de riz en appuyant sur le bouton ALIMENTATION/GARDER AU CHAUD deux fois et débranchez le cordon d'alimentation.

POUR CUIR LES ALIMENTS PAR VAPEUR ET CUIRE SIMULTANÉMENT LE RIZ

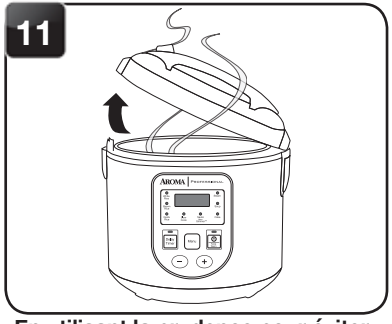
Suivez les étapes 1 à 9 de « Pour cuire du riz » commençant à la page 5.

10



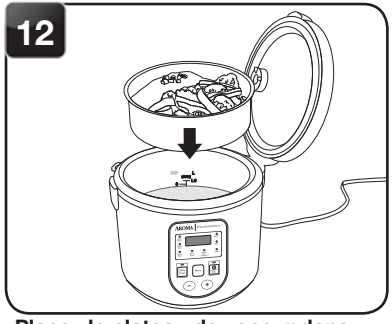
Placez les aliments à cuir à la vapeur dans le bac à vapeur.

11



En utilisant la prudence pour éviter la vapeur qui s'échappe,ouvrez le couvercle.

12



Placez le plateau de vapeur dans l'appareil de cuisson de riz.

13

Fermez le couvercle fermement.

REMARQUE

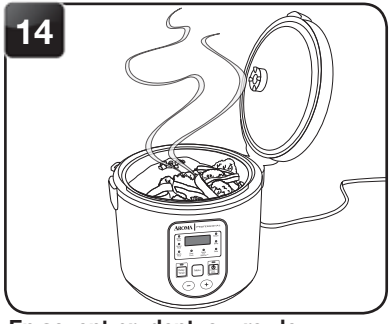
- Ne tentez pas de cuire plus de 8 tasses de riz (non cuits) si vous fait cuire ou cuire par vapeur le riz.
- Il est possible de cuire par vapeur à tout point quelconque pendant le cycle de cuisson du riz. Cependant, il est recommandé que vous faites cuire par vapeur au cours de la fin du cycle de sorte que les aliments cuits à la vapeur ne se refroidissent pas ou deviennent détrempés avant que le riz soit prêt.

CONSEILS UTILES

- Reportez-vous aux tables de cuisson à la vapeur pour les viandes et les légumes à la **Page 21** pour obtenir des conseils et des temps de cuisson à la vapeur approximatifs. Voir le Tableau de mesure « Riz/Eau » inclus à la page 7 pour des temps approximatifs de cuisson de riz.

POUR CUIR LES ALIMENTS PAR VAPEUR ET CUIRE SIMULTANÉMENT LE RIZ (SUITE)

14

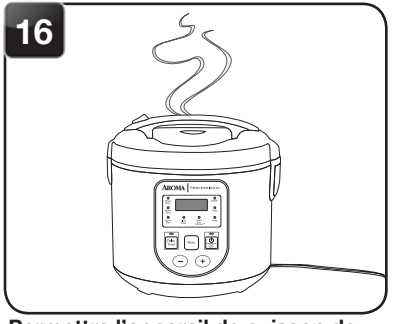


En soyent prudent, ouvrez le couvercle pour vérifier la cuisson des aliments. ATTENTION : La vapeur est chaude.

15

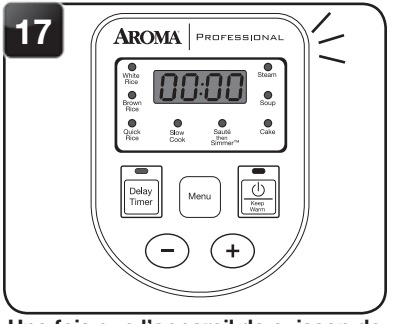
Si les aliments ont terminé la cuisson à vapeur, retirez le plateau de vapeur en utilisant un tampon chaud ou une mitaine de four.

16



Permettre l'appareil de cuisson de riz à continuer à cuire le riz.

17

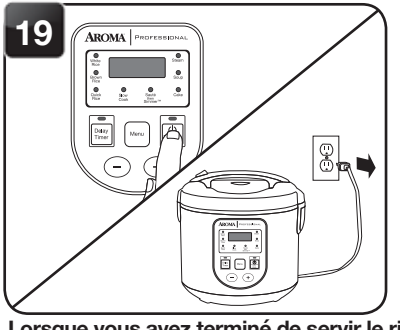


Une fois que l'appareil de cuisson de riz est terminé, l'appareil de cuisson de riz émet un bip et passera automatiquement en Garder au Chaud.

18

Pour obtenir de meilleurs résultats, mélangez le riz avec la spatule pour distribuer l'humidité restante.

19



Lorsque vous avez terminé de servir le riz, éteignez l'appareil de cuisson de riz en appuyant sur le bouton ALIMENTATION/ GARDER AU CHAUD deux fois et débranchez le cordon d'alimentation.

REMARQUE

- Le riz ne doit pas être laissé dans l'appareil de cuisson sur Garder au chaud pendant plus de 12 heures.

TABLEAUX DE CUISSON À VAPEUR

Si vous faites la cuisson à vapeur, Aroma[MD] recommande l'utilisation de 3 tasses d'eau de l'appareil de cuisson de riz avec la tasse à mesurer fournie

Tableau de Cuisson à la vapeur pour la viande

VIANDE	TEMPS DE CUISSON À LA VAPEUR	TEMPÉRATURE INTÉRIEURE SÉCURITAIRE
Poisson	25 Min.	140°
Poulet	30 Min.	165°
Porc	30 Min.	160°
Bœuf	Moyen = 25 Min. Mi-saignant = 30 Min. Bien cuite = 33 Min.	160°

CONSEILS UTILES

- Puisque la plupart des légumes absorbent seulement une petite quantité d'eau, il n'est pas nécessaire d'augmenter la quantité d'eau avec une plus grande portion de légumes.
- Le temps de cuisson à la vapeur peut varier en fonction de la coupe de viande utilisée.
- Pour assurer que la viande goûte son meilleur, et pour prévenir l'éventualité d'une maladie, vérifiez que la viande est complètement cuite avant de la servir. Sinon, il suffit de placer plus d'eau dans le pot de cuisson intérieur et répéter le processus de cuisson jusqu'à ce que la viande soit bien cuite.

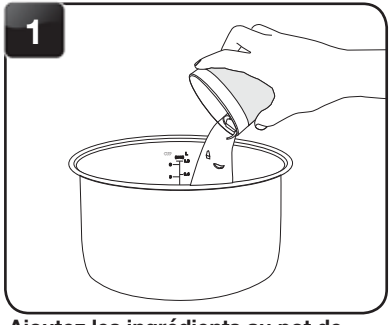
REMARQUE

- L'altitude, l'humidité et la température extérieure auront une incidence sur le temps de cuisson.
- Ces tableaux de cuisson à la vapeur sont fournis à titre indicatif. Le temps de cuisson réel peut varier.

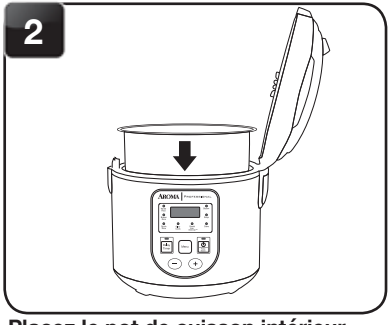
Tableau de Cuisson à la vapeur pour les légumes

LÉGUMES	TEMPS DE CUISSON À LA VAPEUR
Asperge	9 à 11 Minutes
Brocoli	6 à 8 Minutes
Chou	5 à 7 Minutes
Carottes	11 à 13 Minutes
Chou-fleur	7 à 9 Minutes
Épi de maïs	12 à 16 Minutes
Haricot vert	9 à 11 Minutes
Pois	4 à 6 Minutes
Pomme de terre	28 à 33 Minutes
Épinard	2 à 4 Minutes
Courge	9 à 11 Minutes
Zucchini	9 à 11 Minutes

POUR FAIRE CUIRE DES SOUPES, DES RAGOÛTS OU DES CHILIS

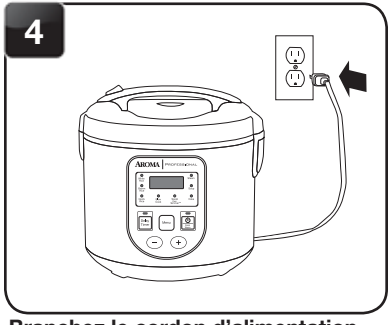


Ajoutez les ingrédients au pot de cuisson intérieur.



Placez le pot de cuisson intérieur dans l'appareil de cuisson de riz.

Fermez le couvercle fermement.



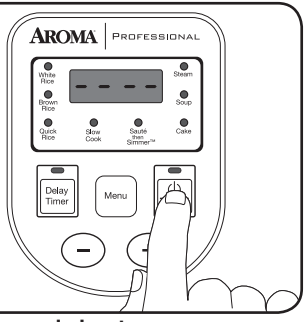
Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale disponible.

REMARQUE

- L'appareil de cuisson de riz ne bascule pas vers Garder au chaud jusqu'à ce que tout le liquide soit évaporé. Suivez la recette soigneusement et **ne laissez pas l'appareil de cuisson de riz sans surveillance.**

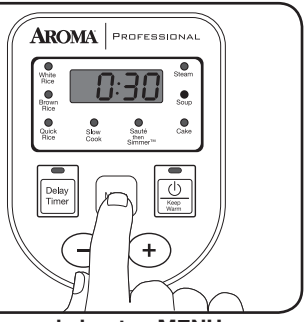
POUR FAIRE CUIRE DES SOUPES, DES RAGOÛTS OU DES CHILIS (SUITE)

5



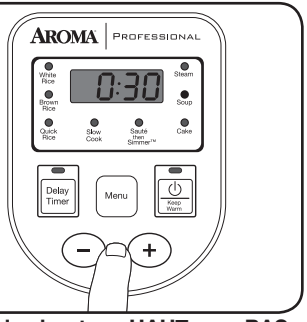
Appuyez sur le bouton ALIMENTATION/GARDER AU CHAUD pour allumer l'appareil de cuisson de riz.

6



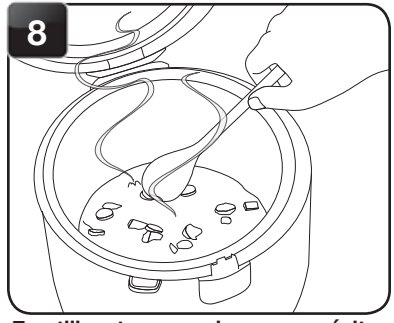
Appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner la fonction Soupe. L'affichage clignote 0:30 pendant 30 minutes de temps de cuisson.

7



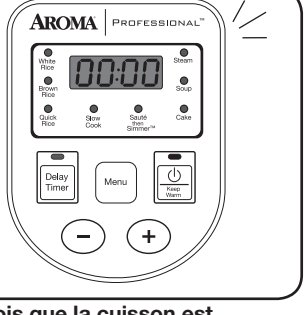
Utilisez les boutons HAUT + ou BAS - pour régler le temps. Ces boutons ajustent le temps de cuisson de soupe par 5 minutes. Le temps de cuisson peut être réglé entre 10 minutes et 2 heures.

8



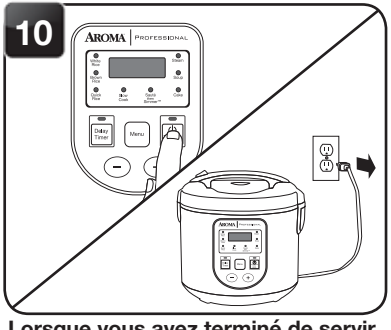
En utilisant une prudence pour éviter l'échappement de vapeur, ouvrez le couvercle et remuez de temps en temps avec une cuillère en bois à long manche.

9



Une fois que la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton ALIMENTATION/GARDER AU CHAU pour basculer l'appareil de cuisson de riz à Garder au Chaud.

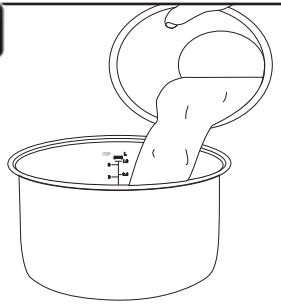
10



Lorsque vous avez terminé de servir, éteignez l'appareil de cuisson de riz en appuyant sur le bouton ALIMENTATION/ GARDER AU CHAUD deux fois et débranchez le cordon d'alimentation.

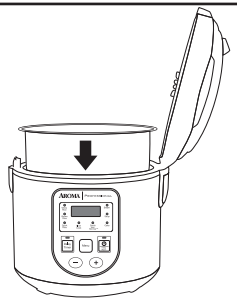
POUR UTILISER LA FONCTION GÂTEAU

1



Suivez les instructions sur l'emballage du mélange à gâteau ou la recette pour mélanger les ingrédients liquides et le mélange à gâteau. Ajoutez le mélange à gâteau dans le pot intérieur.

2

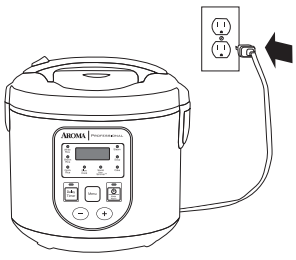


Placez le pot de cuisson intérieur dans l'appareil de cuisson de riz.

3

Fermez le couvercle fermement.

4

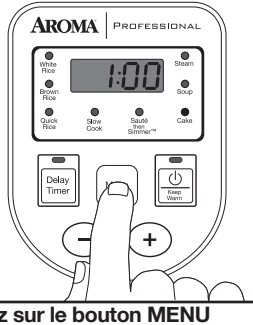


Branchez le cordon d'alimentation à l'appareil de cuisson de riz et branchez-le dans une prise de courant disponible.

5

Appuyez sur le bouton ALIMENTATION/GARDER AU CHAUD pour allumer l'appareil de cuisson de riz.

6



Appuyez sur le bouton MENU pour passer à la fonction Gâteau. L'affichage clignote 00:50 pendant 50 minutes de temps de cuisson.

REMARQUE

- Avant de placer le pot de cuisson intérieur dans l'appareil de cuisson de riz, vérifiez que le pot de cuisson est bien sec et exempt de débris. L'ajout du pot de cuisson intérieur lorsqu'il est mouillé peut endommager l'appareil de cuisson de riz.

POUR UTILISER LA FONCTION GÂTEAU (SUITE)

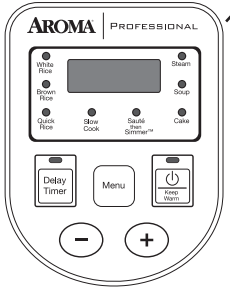
7

Utilisez les boutons HAUT + ou BAS - pour régler le temps. Ces boutons ajustent le temps de cuisson de Gâteau par 5 minutes. Le temps de cuisson peut être réglé entre 5 minutes et 2 heures.

8

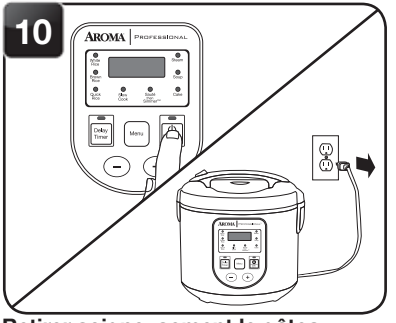
Une fois que le temps nécessaire est sélectionné, l'appareil de cuisson de riz émet un bip pour indiquer qu'il se règle à l'heure affichée. Il émet un bip une fois de plus et l'affichage cesse de clignoter pour indiquer qu'elle est réglée.

9



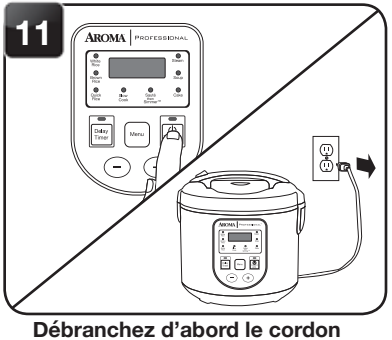
Une fois que le gâteau est terminé, l'appareil de cuisson de riz émet un bip et s'éteint.

10



Retirer soigneusement le gâteau en inversant le pot intérieur sur un plat ou sur une surface. Éteignez l'appareil de cuisson de riz en maintenant le bouton ALIMENTATION/GARDER AU CHAUD jusqu'à ce que l'appareil de cuisson de riz s'éteint.

11



Débranchez d'abord le cordon d'alimentation de la prise, et ensuite l'appareil de cuisson de riz.

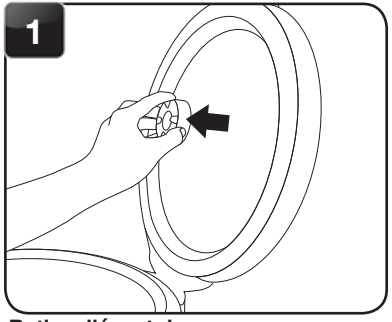
REMARQUE

- Le temps de cuisson doit être réglé selon les instructions du paquet et ajusté au besoin pour atteindre le degré de cuisson souhaité.

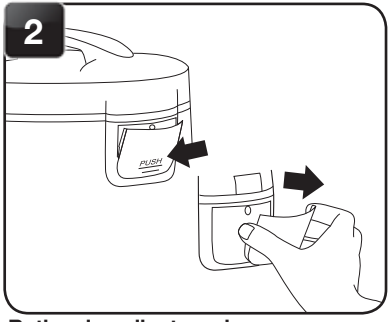
CONSEILS UTILES

- Vérifiez le gâteau pour la cuisson en plaçant un cure-dent dans le gâteau. Si elle sort propre, le gâteau est prêt!

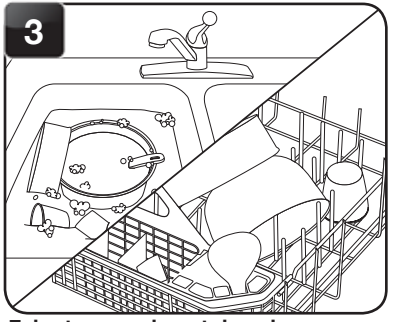
POUR NETTOYER



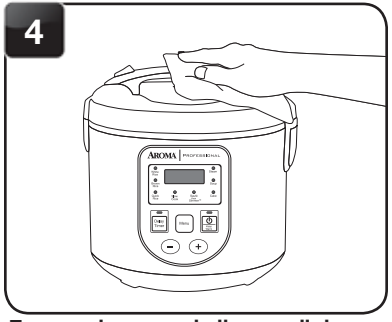
Retirez l'évent de vapeur.



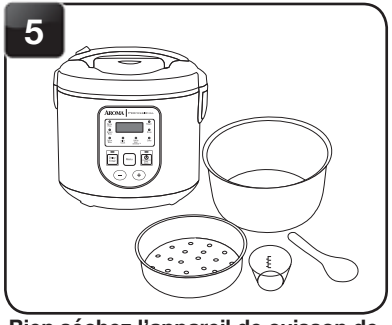
Retirez le collecteur de condensation.



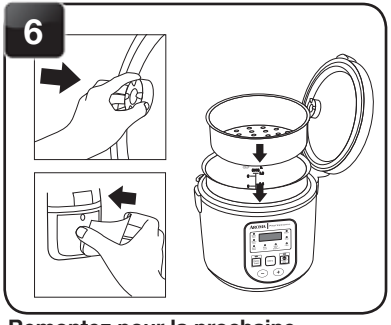
Faire tremper le pot de cuisson intérieur et tous les accessoires ou lavez-les dans le lave-vaisselle.



Essuyez le corps de l'appareil de cuisson de riz proprement avec un chiffon humide.



Bien séchez l'appareil de cuisson de riz et tous les accessoires.



Remontez pour la prochaine utilisation.

REMAQUE

- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs, de tampons à récurer ou de produits qui ne sont pas considérés comme sûrs à utiliser sur les revêtements antiadhésifs.
- Si vous lavez au lave-vaisselle, une légère décoloration de la cuve et des accessoires peut se produire. Ceci est seulement cosmétique et n'affectera pas le rendement.
- Toute autre réparation doit être effectuée par Aroma[MD] Housewares.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Puisque les variétés de riz peuvent varier dans leur composition, les résultats peuvent différer. Voici quelques conseils de dépannage pour vous aider à atteindre la consistance souhaitée.

Le riz est trop sec/dur après la cuisson.	Si votre riz est sec ou dur/moelleux lorsque l'appareil de cuisson de riz passe à Gardez au Chaud, l'eau supplémentaire et le temps de cuisson adouciront le riz. En fonction du nouveau sec de votre riz, ajouter ½ à 1 tasse d'eau et remuer à travers. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton RIZ BLANC. Lorsque l'appareil de cuisson de riz passe à Gardez au Chaud, ouvrez le couvercle et remuez le riz pour vérifier la cohérence. Répétez au besoin jusqu'à ce que le riz soit tendre et humide.
Le riz est trop humide/détrempé après la cuisson.	Si votre riz est toujours trop humide ou détrempé lorsque l'appareil de cuisson de riz passe à Gardez au Chaud, utilisez la spatule de cuisine pour remuer le riz. Cela redistribuera la partie inférieure (plus humide) du riz et libérera l'excès d'humidité. Fermez le couvercle et laissez sur Garder au Chaud pendant 10 à 30 minutes si nécessaire, ouvrez le couvercle et agitez périodiquement pour libérer l'excès d'humidité.
E2 Error	Cette erreur indique que votre cuiseur à riz est en surchauffe . Débranchez votre cuiseur à riz et laissez-le refroidir pendant 20-30 minutes .

RECETTES

Sauté-Then-Simmer[MC] Risotto

Ingrédients

¼	tasse oignon jaune, coupé en petits dés
1	grande gousse d'ail, haché finement
1	cuillère à soupe d'huile d'olive
1	tasse Riz Arborio, non cuits
¼	tasse vermouth
4	tasses bouillon de poulet
1	tasse crème fouettée
3	cuillères à soupe beurre
½	tasse Fromage parmesan, râpé

Appuyez sur le bouton ALIMENTATION/GARDER AU CHAUD pour allumer l'appareil de cuisson de riz. Ajoutez l'oignon, l'ail et l'huile d'olive au pot de cuisson intérieur. Appuyez sur le bouton SAUTÉ-THEN-SIMMER™. Le voyant de saisie s'allume. Ajoutez le riz et mélangez avec une cuillère à long manche jusqu'à bien enrobé. Ajoutez le vermouth et remuez jusqu'à ce que le liquide soit absorbé. Mélangez le bouillon de poulet et la crème à fouetter; bien mélanger et fermer le couvercle. La technologie Sauté-Then-SimmerMC ajuste ensuite automatiquement à mijoter pour faire cuire le riz. Une fois que l'appareil de cuisson de riz passe à Gardez au Chaud, ouvrez le couvercle et mélangez le beurre et le parmesan. Pour 4 à 6 personnes.

Rôti de pot aromatique

Ingrédients

2	à 3 lb rôti de bœuf
1 lb	pommes de terre en quarts
4	carottes, coupées en morceaux
2	oignons, émincés
1	tasse bouillon de bœuf
2	feuilles de laurier

1. Préchauffez l'appareil de cuisson de riz en utilisant Sauté-Then-SimmerMC.
2. Faite rôtir jusqu'à bruni pendant 4 à 5 minutes à chaque côté.
3. Ajoutez les ingrédients restants au pot de cuisson intérieur.
4. Passez à Cuisson lente et faites cuire pendant 4 heures ou jusqu'à tendreté.
5. Servez et dégustez!

Pour obtenir d'autres recettes à utiliser avec l'appareil de cuisson de riz, ou même pour nous

soumettre votre propre recette, visitez notre site Web à **www.AromaCo.com**!

RECETTES

Chili vert au poulet et riz

Ingrédients

1½	tasse riz
3	tasses bouillon de poulet
2	cuillères à soupe oignon émincé à dés
½	cuillères à soupe sel
1	boîte de 10-oz de morceaux de poitrine de poulet, avec liquide
1	boîte de 4-oz de piments verts émincés, avec liquide

Appuyez sur le bouton ALIMENTATION/GARDER AU CHAUD pour allumer l'appareil de cuisson de riz. Placez tous les ingrédients dans le pot de cuisson intérieur et remuez. Placez le pot de cuisson intérieur dans l'appareil de cuisson de riz, couvrez et appuyez sur le bouton RIZ BLANC. Laisser cuire jusqu'à ce que l'appareil de cuisson de riz passe à Garder au Chaud. Ajoutez du sel selon votre goût. Remuez et servez immédiatement comme plat principal. Pour 4 personnes.

Gâteau au rhum

Ingrédients

Gâteau :

½	boîte Mélange à gâteau jaune de votre choix Rum comme substitut de l'eau Glaçage
½	tasse Rhum
½	tasse Beurre
½	tasse Sucre brun
⅛	tasse Eau

Préparez ½ boîte de pâte à gâteau selon les instructions, mais remplacez la moitié de la quantité d'eau demandée avec du rhum. Puisque nous utilisons la moitié du mélange à gâteau, le rapport eau/rhum devrait également être réduit de moitié. Rincez le pot intérieur et enrobez avec un aérosol de cuisson. Ajoutez la pâte et réglez à gâteau pendant 50 minutes. Attendre que le cycle gâteau termine et retirez soigneusement par inversion sur une grille.
Pour le glaçage, réglez votre appareil de cuisson de riz à Sauté-Then-SimmerMC (STSMC) et ajoutez l'eau, le beurre, le sucre et le rhum. Remuez jusqu'à ce que le sucre soit dissous et le beurre fondu. Avec un cure-dent, percez des trous dans le gâteau et versez le glaçage sur le dessus, en lissant avec un couteau si nécessaire.

Petits gâteaux avec l'appareil de cuisson de riz

Ingrédients

1	boîte Mélange de petit gâteau au chocolat
3	Œufs
3	tasses Eau
1	récipient Glaçage de toute saveur
6	Moules de petit gâteau au silicone
6	Tasses de petit gâteau en papier

Remuez le mélange de petit gâteau selon les instructions sur la boîte. Placez les tasses de petit gâteau dans les moules. Ajoutez le mélange de petit gâteau. Placez les petits gâteaux dans le bac à vapeur et fermez le couvercle. Réglez la fonction Vapeur selon les instructions de cuisson sur la boîte (30 minutes en général). En soyent prudent, ouvrez le couvercle pour vérifier la cuisson des petits gâteaux. Si prêt, ajoutez le glaçage et savourez!

Jambalaya

Ingrédients

1 lb	Saucisse fumée épicée
1 lb	Crevettes, décortiquées et devinées
2	tasses Poulet cuit, râpé
1½	tasse Riz
4	tasses Bouillon de poulet
1	boîte de 4 oz Piments verts épicés
2	cuillères à soupe Assaisonnement créole

Coupez le saucisson en moitié longueur, puis en 1/4 po en demi-cercles Ajoutez tous les ingrédients dans le pot intérieur et bien mélanger. Placez le pot intérieur dans l'appareil de cuisson de riz et fermez le couvercle. Réglez la fonction à Riz blanc. L'appareil de cuisson de riz passera automatiquement en mode Garder au Chaud une fois le repas est prêt.

soumettre votre propre recette, visitez notre site Web à **www.AromaCo.com**!

RECETTES (SUITE)

Soupe de nouilles au poulet

Ingrédients

2 lb	Cuisses de poulet
1	Oignon jaune, coupé en petits quarts
10	Branches de céleri coupées en bouchées de morceaux
10	Carottes coupées en bouchées de morceaux
8	tasses Bouillon de poulet
2	cuillères à soupe Huile d'olive
2	Feuilles de laurier
2	Branches de thym
-	Poivre et sel, pour un gout ajouté

Ajoutez l'huile d'olive, les oignons et le céleri dans le pot intérieur et placez-le dans l'appareil de cuisson de riz. Sélectionnez le fonction Sauté-Then-SimmerMC (STSMC) et cuire jusqu'à ce que parfumé ou environ dix minutes. Ajoutez les cuisses de poulet et faire brunir les deux côtés. Ajoutez le bouillon, les carottes et les herbes, puis fermez le couvercle. Réglez la fonction Soupe et laissez cuire. Lorsque la fonction Soupe est terminée, enlevez et déchiquetez le poulet avec deux fourchettes et remettez-le dans la soupe. Servir avec vos accompagnements préférés.

Avoine de petit-déjeuner

Ingrédients

¾	tasse Avoine à la vieille façon
1½	tasse Lait
¼	tasse Sucre brun
-	Pincée de sel

Réglez l'appareil de cuisson de riz à la fonction Sauté-Then-SimmerMC (STSMC) et ajoutez le lait et le sucre. Remuez jusqu'à ce que le lait est chaud et le sucre dissous. Ajoutez le sel et la farine d'avoine. Fermez le couvercle et appuyez sur la fonction Riz Blanc. Servir lorsque la cuisson de l'avoine est terminée.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE

Aroma Housewares Company garantit ce produit d'être exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant cinq ans après la date d'achat prouvable dans les États-Unis.

Dans cette période de garantie, Aroma Housewares Company réparera ou remplacera, à sa discrétion, les pièces défectueuses, sans frais, à condition que le produit soit retourné, port payé avec preuve d'achat et 22,00 $ US pour les frais d'expédition et de manutention payables à Aroma Housewares Company. Avant de retourner un article, veuillez appeler le numéro sans frais ci-dessous pour un numéro d'autorisation de retour. Prévoir 2 à 4 semaines pour la réexpédition du produit.

Cette garantie ne couvre pas une mauvaise installation, une mauvaise utilisation, l'abus ou la négligence de la part du propriétaire. La garantie est également invalide si le produit est démonté ou réparé par un centre de service non agrée.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques qui peuvent varier d'un État à l'autre, et ne couvre pas les zones à l'extérieur des États-Unis.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276 -6286
Lundi au vendredi, 8 h 30 à 16 h 30, heure du Pacifique
Site Web : **www.AromaCo.com**

SERVICE ET SOUTIEN

Dans le cas d'une demande de garantie, ou si le service est exigé pour ce produit, veuillez contacter-le service à la clientèle AromaMD sans frais au :

1-800-276 -6286
Lundi au vendredi, 8 h 30 à 16 h 30, heure du Pacifique

Ou vous pouvez nous joindre en ligne à CustomerService@AromaCo.com.

Pour vos dossiers, nous vous recommandons d'agrafer votre reçu de caisse à cette page avec un dossier écrit de ce qui suit :

Date d'achat : _____

Lieux d'achat : _____

REMARQUE

- Une preuve d'achat est nécessaire pour toutes les réclamations de garantie.