



Manual de instrucciones
 Arroceras y vaporera
 digital de 8 tazas

AROMA[®]

AROMA[®]

**8-Cup Digital Rice
 Cooker & Food Steamer**

Instruction Manual



Congratulations on your purchase of the **AROMA** 8-Cup Digital Rice Cooker and Food Steamer.

Aroma has simplified the art of cooking perfect, fluffy rice down to the push of a button. Just add rice, water and turn it on. The machine will automatically switch to warming mode when the rice is done. This versatile appliance even simmers soups and stews.

The specialized brown rice function will make tough-to-cook brown rice to perfection. Now you can enjoy the great taste and nutritional benefits of brown rice, without the hassles of preparing it the traditional way.

This rice cooker also comes equipped with a steam tray. Ideal for preparing nutritious, well-balanced meals, steaming locks in food's natural flavor, moisture and nutrients without the use of added oils or fats. Included in this instruction manual is a handy steaming reference to guide you through the preparation of nearly all your favorite vegetables and meats. Steam vegetables or meat while simultaneously cooking rice to make a complete, healthy meal with ease in your rice cooker!

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

Please read all the instructions before first use.

Published By:

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

© 2007 Aroma Housewares Company All rights reserved.

¡Felicitaciones en su compra de **AROMA** Arrocera y Vaporera de 8 tazas!
Aquí en Aroma hemos dominado el arte de cocinar arroz esponjoso y perfecto con solo un botón para que usted no haga el trabajo. Con la arrocera de Aroma, cocinar termina automáticamente y cambia al modo de "keep warm," para que no tenga que mirar al reloj o preocuparse por sobrecocinar su arroz. Este aparato versátil también vaporiza verduras, carne y pescado y aún cocina sopas y caldos.
Se incluye también una charola para cocinar al vapor. Ideal para preparar comida nutritiva y equilibrada, el método de vaporar mantiene el sabor, la frescura y los nutrientes de su comida sin el uso de grasa o aceite.
Este manual contiene instrucciones sobre como usar su nueva arrocera y alguna información adicional sobre el arroz. Para consejos sobre recetas o ideas para nuevos aparatos para su hogar, por favor visitanos en línea en www.AromaCo.com.

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

© 2007 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

1. Importante: Lea cuidadosamente todas las instrucciones de seguridad antes de comenzar a usar el aparato por primera vez. No toque las superficies calientes. Utilice para ello los mangos o las perillas.
2. Use el aparato sobre una superficie nivelada, seca y resistente al calor. Para protegerse y evitar un choque eléctrico, no sumerja en agua o en cualquier otro líquido el cordón, la clavija o el aparato mismo.
3. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
4. Asegúrese de que el aparato esté apagado OFF, cuando no se esté usando, antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarlo.
5. No ponga a funcionar ningún aparato si el cordón eléctrico o la clavija de enchufe están dañados o si la unidad no funciona bien. Regístre el aparato a la agencia de servicio autorizada más cercana, para revisión, reparación o ajuste.
6. No utilice aditamentos o accesorios que no sean suministrados o recomendados por el fabricante. Las partes incompatibles crean un peligro.
7. No se en exteriores. No deje que el cordón cuelgue sobre la mesa o del mostrador ni toque las superficies calientes.
8. No coloque el aparato sobre o cerca de una rejilla de gas o eléctrica encendidas ni dentro de un horno o calor.
9. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado. Se deberán tomar precauciones extremas al mover el aparato cuando contenga arroz u otros líquidos calientes.
10. Durante la etapa de cocimiento, podrá observar vapor saliendo de las ventanillas sobre las tapas. Esto es normal. No cubra, toque ni obstruya la ventanilla de vapor. Úsese únicamente con una toma corriente AC de 120V.
11. Siempre desconecte desde la base de la tomacorriente de la pared. Nunca jale del cordón. La olla arrocera deberá operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos que estén funcionando. Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos, puede ser que esta unidad no funcione adecuadamente.
12. Asegúrese siempre de que la cacerola para cocinar interna esté seca por la parte de afuera antes de usarla. Si la cacerola para cocinar se mete húmeda en la olla arrocera, esto dará al producto, ocasionando que no funcione bien.
13. Recomendamos que se tomen precauciones extremas al abrir la tapa durante el tiempo que cocine o después de haber cocinado, ya que el vapor caliente escapará de la olla y esto podría ocasionar quemaduras.
14. El arroz no debe permanecer dentro de la olla de arroz con la función de "mantener caliente" por más de 24 horas.
15. Para evitar daños o deformaciones, no use la olla interna sobre una estufa o quemador.
16. Antes de retirar el enchufe de la toma de corriente eléctrica de la pared, asegúrese de que el aparato haya sido apagado. Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, cocina recipiente interior.
17. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
18. Se deberán tomar precauciones extremas al mover el aparato cuando contenga arroz u otros líquidos calientes.
19. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
20. No coloque el aparato sobre o cerca de una rejilla de gas o eléctrica encendidas ni dentro de un horno o calor.
21. No se en exteriores. No deje que el cordón cuelgue sobre la mesa o del mostrador ni toque las superficies calientes.
22. Asegúrese de que el aparato esté apagado OFF, cuando no se esté usando, antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarlo.
23. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
24. Asegúrese de que el aparato esté apagado OFF, cuando no se esté usando, antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarlo.
25. No ponga a funcionar ningún aparato si el cordón eléctrico o la clavija de enchufe están dañados o si la unidad no funciona bien. Regístre el aparato a la agencia de servicio autorizada más cercana, para revisión, reparación o ajuste.
26. No utilice aditamentos o accesorios que no sean suministrados o recomendados por el fabricante. Las partes incompatibles crean un peligro.
27. No se en exteriores. No deje que el cordón cuelgue sobre la mesa o del mostrador ni toque las superficies calientes.
28. No coloque el aparato sobre o cerca de una rejilla de gas o eléctrica encendidas ni dentro de un horno o calor.
29. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado. Se deberán tomar precauciones extremas al mover el aparato cuando contenga arroz u otros líquidos calientes.
30. Durante la etapa de cocimiento, podrá observar vapor saliendo de las ventanillas sobre las tapas. Esto es normal. No cubra, toque ni obstruya la ventanilla de vapor. Úsese únicamente con una toma corriente AC de 120V.
31. Siempre desconecte desde la base de la tomacorriente de la pared. Nunca jale del cordón. La olla arrocera deberá operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos que estén funcionando. Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos, puede ser que esta unidad no funcione adecuadamente.
32. Asegúrese siempre de que la cacerola para cocinar interna esté seca por la parte de afuera antes de usarla. Si la cacerola para cocinar se mete húmeda en la olla arrocera, esto dará al producto, ocasionando que no funcione bien.
33. Recomendamos que se tomen precauciones extremas al abrir la tapa durante el tiempo que cocine o después de haber cocinado, ya que el vapor caliente escapará de la olla y esto podría ocasionar quemaduras.
34. El arroz no debe permanecer dentro de la olla de arroz con la función de "mantener caliente" por más de 24 horas.
35. Para evitar daños o deformaciones, no use la olla interna sobre una estufa o quemador.
36. Antes de retirar el enchufe de la toma de corriente eléctrica de la pared, asegúrese de que el aparato haya sido apagado. Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, cocina recipiente interior.
37. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
38. Se deberán tomar precauciones extremas al mover el aparato cuando contenga arroz u otros líquidos calientes.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Important: Read all instructions carefully before first use.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs
3. Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the appliance in water or any other liquid.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.
11. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
12. Do not use this appliance for other than its intended use.
13. Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot oils or other liquids.
14. Do not touch, cover or obstruct the steam valve on the top of the rice cooker as it is extremely hot and may cause burns.
15. Use only with a 120V AC power outlet.
16. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
17. The rice cooker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not operate properly.
18. Always make sure the outside of the inner cooking pot is dry prior to use. If cooking pot is returned to cooker when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
19. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause burns.
20. Rice should not be left in the rice bowl with the keep warm function on for more than 24 hours.
21. To prevent damage or deformation, do not use the inner pot on a stovetop or burner.
22. To disconnect, turn any control to "OFF", then remove plug from wall outlet.
23. To reduce the risk of electric shock, cook only in the provided removable container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SHORT CORD INSTRUCTIONS

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



POLARIZED PLUG

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

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

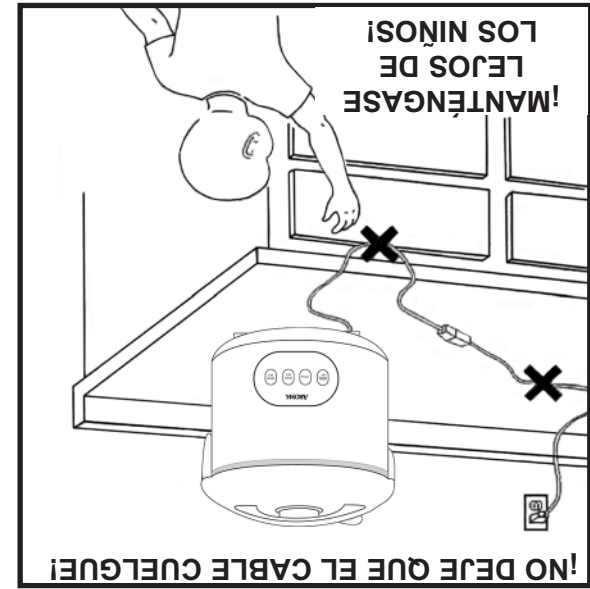
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

This appliance is for household use only.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

Si este aparato tiene ploya polarizada:
Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploya intencionalmente solo debe de enchufar un lado en enchufes de luz de ploya polarizada. Si la clavija no entra completamente, da vuelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificado. No intente de modificar la clavija, es muy peligroso.
Si este estropeado el cordón eléctrico, hay que ser reemplazado por el fabricante o su agencia de servicio u otra persona calificada para hacer que se evite cualquier peligro.

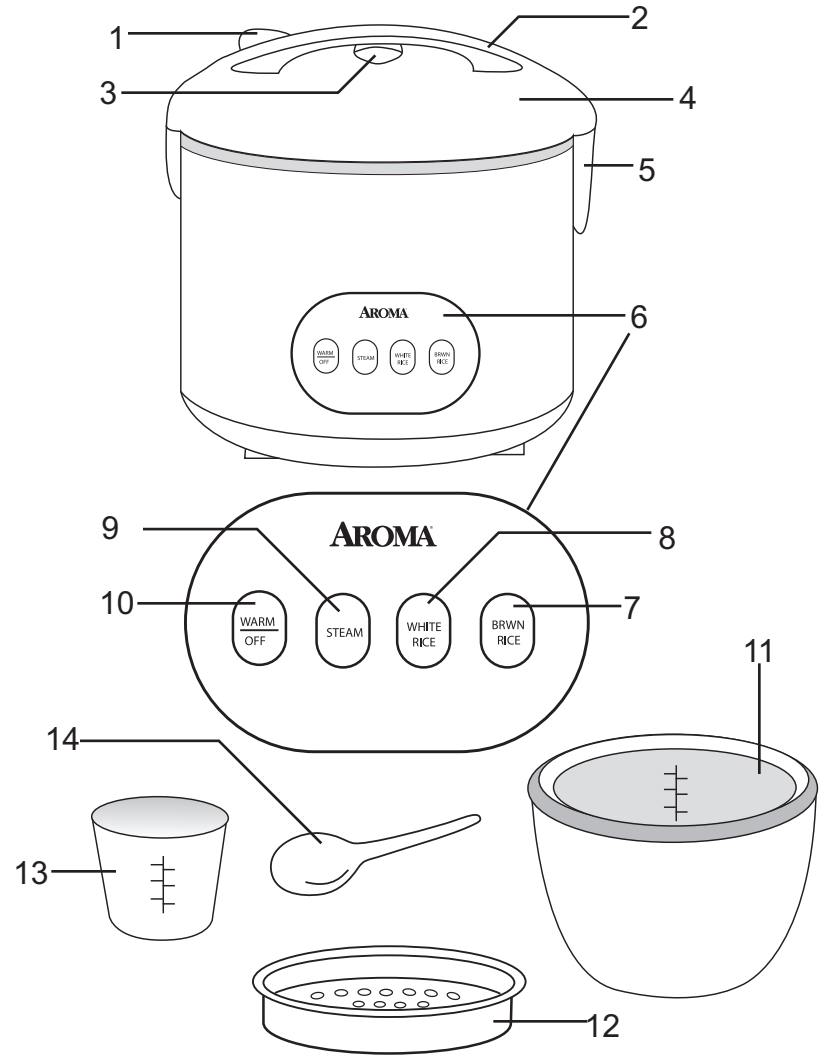
PLOYA POLARIZADA



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

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

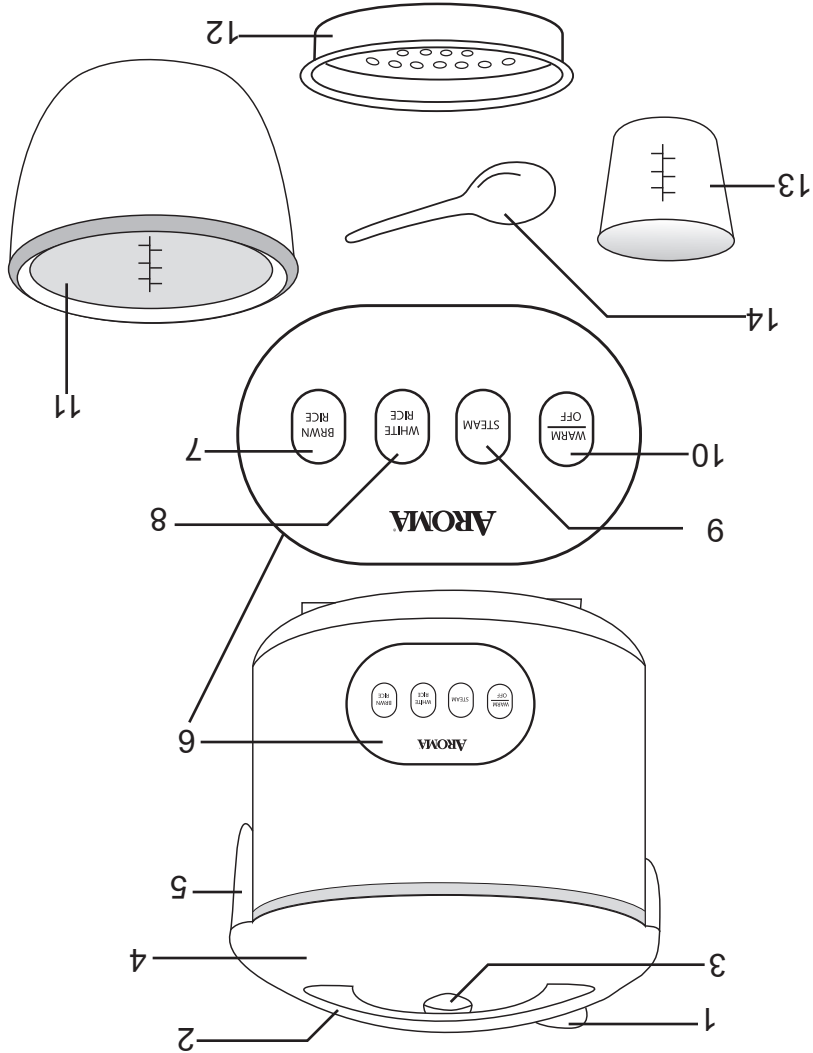
PARTS IDENTIFICATION



- | | |
|---------------------------|----------------------|
| 1. Lid Release Button | 8. White Rice Button |
| 2. Handle | 9. Steam Button |
| 3. Steam Vent | 10. Warm/Off Button |
| 4. Lid | 11. Inner Pot |
| 5. Condensation Collector | 12. Steam Tray |
| 6. Digital Control Panel | 13. Measuring Cup |
| 7. Brown Rice Button | 14. Rice Paddle |

3

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



IDENTIFICACION DE LAS PARTES

USING YOUR RICE COOKER

Before First Use:

1. Read all instructions and important safeguards.
2. Remove all packaging materials and make sure items are received in good condition.
3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
4. Wash lid and accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Remove inner pot from rice cooker and clean with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly before returning to cooker.
6. Wipe body clean with a damp cloth.
7. Wash steam vent. See **page 7** for detailed instructions.

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

To Cook Rice:

1. Using the measuring cup provided, measure out the desired amount of rice. One cup refers to one full, level cup. **The measuring cup provided adheres to rice industry standards (180mL) and is not equal to one U.S. cup.**
2. Rinse rice in a mesh strainer or other separate container (do not rinse rice in the inner pot) until the water becomes relatively clear. Drain; then place rinsed rice into the inner pot.
3. Using the measuring cup provided or the measurement lines inside the inner pot, add the appropriate amount of water to the inner pot. A helpful rice/water measurement guide is included on **page 8**. Smooth over the top of the rice with the rice paddle so that rice surface is level to ensure even cooking.

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

4. Place the inner pot in the rice cooker. Close the lid, making sure that it locks into place, and plug power cord into a wall outlet. The "WARM/OFF" light will flash.
5. To begin cooking, press the "WHITE RICE" or "BROWN RICE" button depending on the type of rice to be cooked. The cooking mode indicator light will illuminate. Once cooking is complete, the rice cooker will automatically switch to "KEEP WARM" mode. (See Note About Brown Rice on **Page 5**.)

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

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

COMO USAR EL APARATO

Antes de usarla por primera vez:

1. Lea todas las instrucciones y medidas importantes de seguridad.
 2. Retire todos los materiales de empaque y asegúrese de que los artículos se reciban en buenas condiciones.
 3. Rompa todas las bolsas de plástico, ya que pueden representar un riesgo para los niños.
 4. Lave los accesorios y la ventanilla de vapor con agua tibia y jabón. Enjuáguelos y séquelos completamente.
 5. Saque la olla interior de la olla arrocera y lávela con agua tibia y jabón. Enjuáguela y séquela totalmente antes de volverla a poner dentro de la olla.
 6. Limpie el cuerpo de la olla con una toalla húmeda.
 7. Limpie la ventanilla de vapor. Vea la **página 7** para instrucciones detalladas.
- **No utilice limpiadores abrasivos ni fibras para tallar.**
 - **En ningún momento sumerja en agua o algún otro líquido, la base de la olla arrocera, el cordón ni la clavija.**

Para cocinar arroz:

1. Usando la taza de medir proporcionada, mida la cantidad deseada de arroz. Una taza equivale a una taza completa marcada en el nivel.
 2. Enjuague el arroz en un colador u otro contenedor separado (no enjuague el arroz en la olla interior) hasta que el agua se convierta relativamente clara. Fonga el arroz enjuagado en la olla interior.
 3. Usando la taza para medir incluida o las líneas de para medir dentro de la olla interna, agregue la cantidad apropiada de agua en la olla interna. Una guía muy útil para medir agua y arroz está incluida en la de este manual. Nivela la superficie de arroz en la olla con la espátula para que así pueda tener una cocción uniforme.
- *Consejo:** Para obtener un arroz mas blando remoje el arroz por 10-20 minutos antes de iniciar el ciclo de cocción.
4. Fonga la olla interna en la arrocera. Fonga la tapadera, asegurándose que este en su lugar, y enchufe el cable a la toma de corriente en la pared. La luz indicadora de "Warm/Off" destallará.
 5. Para comenzar a cocinar presione el botón "White Rice" (Arroz Blanco) o "Brown Rice" (Arroz Integral) dependiendo el tipo de arroz que se desee cocinar. El indicador de modo de cocción se encenderá y se iluminará. Una vez que se haya terminado de cocinar, la arrocera automáticamente cambiará al modo de mantener caliente. (Vea la nota en la **página 5** acerca del arroz integral.)
- *Consejo:** Si desea cancelar su selección en cualquier momento, presione el botón "OFF" (apagar) y reinicie presionando el botón de cocinar apropiado.

*** Es muy importante que la olla interior esté completamente limpia y seca antes de que se coloque en el cuerpo de la arrocera. La presencia de agua u otras sustancias en la superficie exterior de la olla puede causar que este aparato malfuncione.**

COMO USAR SU APARATO

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

NOTA SOBRE EL ARROZ INTEGRAL

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

Para cocer alimentos al vapor:

- Agregue la cantidad deseada de agua en la olla interna. Una conveniente guía de como cocer al vapor está incluida en la **página 10** de este manual.
- Introduzca la raza para vapor dentro de la arrozera.
- Introduzca la comida en la raza para vapor y cierre la tapadera.
- Presione el botón "Steam" (vapor/cocinar).
- Cuando el proceso de vaporización sea completado, la arrozera automáticamente se apagará.
- Retire la comida inmediatamente después del proceso ya terminado. Dejar la comida en la arrozera podría causar sobre calentado.

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

NOTA

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

PRECAUCIÓN:

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

USING YOUR RICE COOKER

- After cooking, open the lid and use the rice paddle to stir the rice. This will release excess moisture and give the rice a fluffier texture. Then, close the lid and allow the unit to remain on warm mode for 5-10 minutes. This will ensure optimal rice texture and moisture level.
- Press the "OFF" button to turn off the rice cooker. If the "OFF" button is not pressed, the rice cooker will remain in "KEEP WARM" mode. It is not recommended to leave rice on "KEEP WARM" mode for more than 12 hours.

NOTE ABOUT BROWN RICE

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

To Steam Food:

- Add the desired amount of water to the inner pot. A convenient steaming guide has been included on **page 10** for vegetables and **page 11** for meat.
- Place steam tray inside rice cooker.
- Place food on steam tray and close the lid.
- Press the "STEAM" button.
- When steaming is complete, the rice cooker will automatically switch to "OFF".
- Remove food immediately after cooking process has completed. Leaving it in the rice cooker may cause food to over cook.

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

CAUTION:

- Only open lid when necessary. When opening lid during operation, use caution as steam escaping will be extremely hot.
- If cooking pot is returned to cooker when wet it will damage this product, causing it to malfunction.

To Steam Food And Cook Rice Simultaneously:

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

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

NOTE

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

Una de las funciones más convenientes de este arrozera es la habilidad de cocer arroz y vaporar alimentos simultáneamente. Es ideal para cocinar comidas completos deliciosos en una sola olla.

1. Agrégue el arroz e el agua a la olla interior. **No intentar cocer más que 6 tazas de arroz (crudo) se se desee cocinar al vapor a la vez.** La bandeja para vaporar no caberá. Vea "Para cocinar arroz" en la **página 4** para instrucciones detalladas.
2. Coloque la olla interior en la base de la arrozera y oprima 'Start'.
3. Use las tablas de referencia para vegetales (**página 10**) y para carne (**página 11**) para sugerencias y tiempos de cocimiento aproximados.
4. Se recomienda agregar la bandeja cerca del fin del ciclo de cocimiento para evitar que la comida se enfríe antes de que esté listo el arroz. Ponga la carne y/o las vegetales en la bandeja para vaporar. **Abre la tapa con mucho cuidado porque vapor caliente se escapará.** Coloque la bandeja para vaporar en la olla interior.
5. Cierre la tapa y permita que el aparato continúe cocinando.
6. Una vez que los alimentos han cocidos por el tiempo necesario, abra la tapa **con mucho cuidado.** El vapor caliente se escapará. Remueva la bandeja para vaporar, **con cuidado por que estará caliente,** y asegúrese de que los alimentos estén listos.
7. Cierre la tapa y permite que el arroz cocine hasta que esté terminado. La arrozera sonará y cambiará automáticamente al modo de 'WARM' (calentar).

NOTA:

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

Para cocinar arroz y cocer al vapor a la vez:

COMO LIMPIAR EL APARATO

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

Para Limpiar la Olla Interna y Accesorios

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

Para Limpiar el Exterior de la Arrocera

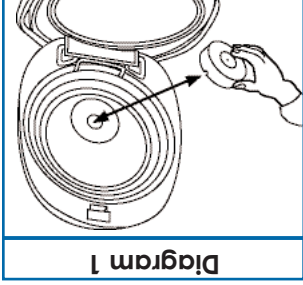
1. Limpie el exterior de la arrocera con un trapo húmedo.
2. Seque con un trapo seco.

Para Limpiar la Parte Inferior de la Tapadera

- Hay que limpiar la parte inferior de la tapadera después de cada uso.*
1. Limpie la parte inferior de la tapa con un trapo húmedo y tibia.
 2. Seque con un trapo seco.

Para Limpiar la Ventanilla de Vapor

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



IMPORTANTE

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

HOW TO CLEAN

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

To Clean Inner Pot and Accessories

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

To Clean Rice Cooker Exterior

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

To Clean the Underside of the Lid

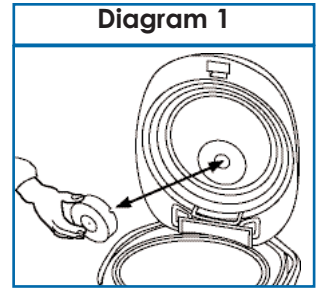
The underside of the lid should be cleaned after every use.

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

To Clean Steam Vent

Steam Valve should be cleaned after every use.

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



IMPORTANT

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

COOKING GUIDE

White Rice/Water Measurement Chart:

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

Brown Rice/Water Measurement Chart:

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

NOTE

- Due to the extra water needed to cook brown rice, **the maximum amount of brown rice that may be cooked at one time is 6 cups.**
- Wild rice and rice medleys vary in their contents. Some rice mixes will require longer cooking times and/or additional water. Refer to the package instructions for cooking suggestions.
- The measuring cup included adheres to rice industry standards and is not equal to one U.S. cup. The chart above refers to cups of rice/water according to the measuring cup provided.
- **Do not place more than 8 cups of uncooked rice into this appliance at one time.** The maximum capacity of this unit is 8 cups of uncooked rice (6 if using brown rice) which yields 16 cups of cooked rice (12 if brown rice).

- El arroz salvaje y otros tipos de arroz varían en sus contenidos. Algunos mezclas de arroz podrán requerir un tiempo más largo para cocinar y/o agua adicional. Consulte con las instrucciones del paquete para sugerencias de como cocinarlo.
- La taza para medir incluida está sujeta a los estándares de la industria del arroz y las medidas no son equivalentes a una taza Americana (U.S. cup). La gráfica que se muestra en la parte superior muestra las proporciones de arroz y agua de acuerdo a la taza de medir incluida.
- No agregue más de 8 tazas de arroz blanco (6 de arroz integral) a la vez en este electro-doméstico. La capacidad máxima de esta unidad es de 8 tazas (6 si se usa arroz integral) sin cocinar que equivale aproximadamente a 16 tazas de arroz cocinado (12 de arroz integral).

NOTA

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

Tabla de medidas de arroz integral:

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

Tabla de medidas de arroz blanco:

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

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

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

CONSEJOS UTILES

1. Enjuague el arroz para quitarle el exceso de salivado y almidón. Esto evitará que el arroz se quemé o se pegue en el fondo de la olla.
2. Si se le está pegando el arroz debido al tipo de arroz que está usando, intente agregando una ligera capa de aceite vegetal o rocío (spray) antiahdherente al fondo de la olla interior antes de agregar el arroz.
3. La tabla es sólo una guía general de medición. Puesto que existe una gran variedad de clases de arroz en el mercado (véase Acerca del Arroz en la página 12), las medidas de arroz/agua pueden variar ligeramente.

TIEMPOS DE COCCION

COOKING TIME GUIDE

HELPFUL HINTS

1. Rinse rice before placing into the inner pot to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot.
2. If you have experienced any sticking with the type of rice you are using, try adding a light coating of vegetable oil or non-stick spray to the bottom of the inner pot before adding rice.
3. The chart on **page 8** is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available (see *About Rice* on **page 12**), rice/water measurements may vary slightly.

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

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

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

STEAMING GUIDE

Vegetable Steaming Chart:

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

HELPFUL HINTS

1. Since most vegetables only absorb a small amount of water, there is no need to increase the amount of water with a larger serving of vegetables.
2. Unless necessary to check on food, keep the lid closed during the entire steaming process. Opening the lid causes a loss of heat and steam, resulting in a slower cooking time. If you find it necessary to open the lid, you may want to add a small amount of water to help restore the cooking time.
3. Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
4. The steaming chart is for reference only. Actual cooking time may vary.

Tabla para cocer al vapor:

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

SUGERENCIAS ÚTILES

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

Tabla para cocer al vapor las carnes:

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

NOTA

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

STEAMING GUIDE

Meat Steaming Chart:

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

NOTE

1. Steaming times may vary depending on the cut of meat being used.
2. To ensure meat tastes its best, and to prevent possible illness, check that meat is completely cooked prior to serving. Use a meat thermometer to determine if meat has reached its safely cooked temperature. If it has not, simply place more water in the inner pot and repeat the cooking process until the adequate temperature has been reached.

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

There are many different varieties of rice available in the market. Your Aroma Rice Cooker can cook any type perfectly every time. Following are the commonly available varieties of rice and their characteristics:

Long Grain Rice

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

Short Grain Rice

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

Brown Rice

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

Wild Rice

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

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

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

Arroz de grano largo

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

Arroz de grano corto

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

Arroz integral

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

Arroz silvestre

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

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

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

TROUBLESHOOTING

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

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

LIMITED WARRANTY

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

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. \$13.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for a return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

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

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

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

GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza que este producto no tenga defectos en sus materiales y fabricación durante un periodo de un año a partir de la fecha comprobada de compra dentro de la parte continental de los Estados Unidos.

Dentro de este periodo de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepago, con comprobación de compra y \$13.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

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

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

AROMA HOUSEWARES COMPANY

6469 Flanders Drive

San Diego, California 92121

1-800-276-6286

L-V, 8:30 AM - 5:00 PM, Tiempo del Pacífico

Sitio Web: www.aromaco.com