

Manual de instrucciones Arrocera y vaporera

AROMA®
"La arroceras favorita de los Estados Unidos™"

**? Preguntas o dudas acerca
de su arroceras?**
Antes de regresar a la tienda...



Nos expertos de servicio al
cliente estará encantado de
ayudarte. Llámennos al número
gratuito a **1-800-276-6286**.



Las respuestas a muchas
preguntas comunes e incluso
piezas de repuesto se pueden
encontrar en línea. Visita:
www.AromaCo.com/Support.



AROMA®
"America's Favorite Rice 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.

Instruction Manual Rice Cooker & Food Steamer





Felicidades por comprar la arrozera digital para 8 tazas Aroma®. ¡En cualquier momento, usted estará preparando arroz fantástico, de la calidad de un restaurante, con el toque de un botón! Ya sea que el grano sea largo, mediano o corto, esta máquina está calibrada especialmente para cocinar todas las variedades de arroz, incluyendo el arroz integral difícil de cocinar, con un esponjado perfecto!

Además del arroz, su nueva arrozera Aroma® es ideal para platillos saludables cocinados en una sola olla para toda la familia. La cómoda charola de vapor se inserta directamente encima el arroz, permitiéndole cocinar vegetales y carnes frescas al vapor al mismo tiempo, en la misma olla. Los alimentos al vapor encierran sus nutrientes y bajos en calorías como fáciles de preparar.

Pero esto no es todo. ¡Su nueva arrozera también es grandiosa para sopas, guisos, caldos, jambalaya, frittatas para el desayuno, dips y hasta postres! En la parte trasera de este manual se incluyen varias deliciosas recetas.

Este manual contiene instrucciones para usar su arrozera y sus configuraciones digitales preprogramadas, así como todos los accesorios que se incluyen. También se incluyen tablas útiles de medida para cocinar arroz y otros alimentos al vapor.

Para más información acerca de su arrozera o el servicio del producto, recetas y soluciones de otros electrodomésticos, por favor visítenos en línea en **www.AromaCo.com**.

Publicado Por:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
© 2012 Aroma Housewares Company.
Todos los derechos reservados.



Congratulations on your purchase of the Aroma® 8-Cup Digital Rice Cooker. In no time at all, you'll be making fantastic, restaurant-quality rice at the touch of a button! Whether long, medium or short grain, this 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® Rice Cooker is ideal for healthy, one-pot meals. 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.

But it doesn't end there. Your new rice cooker is also great for soups, stews, stocks, gumbos, jambalaya, breakfast frittata, 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® rice cooker, or for product service, recipes and other home appliance solutions, please visit us online at **www.AromaCo.com**.

Published By:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2012 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.

- Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
- Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the appliance in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- 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.
- 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.
- The use of accessory attachments not recommended by Aroma® Housewares may result in fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.
- Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
- Do not use the appliance for other than its intended use.
- Extreme caution must be used when moving the appliance containing rice, hot oil or other liquids.
- 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.
- Use only with a 120V AC power outlet.
- Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
- 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.
- 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.
- Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause burns.
- Rice should not be left in the inner pot with the “Keep-Warm” function on for more than 10 hours.
- To prevent damage or deformation, do not use the inner pot on a stovetop or burner.
- To disconnect, turn any control to “OFF,” then remove the plug from the wall outlet.
- To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable inner cooking pot provided.



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

1. Importante: Antes de usarse por favor lea todas las instrucciones cuidadosamente.

13. Cuando utilice el aparato conteniendo arroz, aceite caliente o otros líquidos, úselo con mucha precaución.
14. No toque, cubra u obstruya el ventilador de vapor situado en la parte superior de su olla de presión, ya que el calor es extremo y le puede escaldar.
15. Úsese solo con un enchufe eléctrico de 120V AC (corriente alternativa).
16. Siempre desconecte el enchufe de la pared, nunca jale el cordón.
17. Su arrozera debe de operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos en funcionamiento. Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos esto puede: bien dañar al aparato o bien causar que este no funcione adecuadamente.
18. Cerciórese siempre que el exterior de la olla interior esté seca antes de ser usada. Si la olla se regresa mojada a la olla puede dañar al aparato o provocar que no funcione apropiadamente.
19. Use precaución extrema cuando abra la tapa y durante, o inmediatamente después, de cocinar. El vapor ardiente puede escaparse y causar serias quemaduras.
20. No deje el arroz en la olla interior por más de 10 horas cuando la función esté en “Mantener-Caliente” (Keep-Warm).
21. Para prevenir y evitar daño o deformación no se use la olla interior en una estufa u hornilla.
22. Para desconectar póngase el control en “OFF” (desconectar) y después separe el cable del enchufe en el muro.
23. Para evitar el riesgo de un choque eléctrico cocine solo en la charola interior removible que le ha sido proporcionada.
1. No toque las superficies calientes, utilice las manijas o las perillas.
2. Úsese solo en superficies secas, planas y resistentes al calor.
3. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, enchufe o pava en agua u otro líquido.
4. Si el aparato es usado por niños, o cerca de ellos, se recomienda una estrecha supervisión.
5. Desconéctese del enchufe cuando no esté en uso y antes de lavarse. Permita que el aparato se enfríe antes de agregarle o quitarle piezas.
6. No se opere ningún aparato con un cordón o enchufe dañado, o bien cuando haya funcionado defectuosamente. Por favor contacte a nuestro servicio a clientes para que lo examinen, lo repararen o lo ajusten.
7. El uso de refacciones o accesorios no recomendados por Aroma Housewares puede ocasionar fuego, un choque eléctrico o una lesión.
8. No se utilice a la intemperie.
9. No permitan que el cordón haga contacto con superficies calientes o que cuelgue de alguna mesa o mostrador.
10. No lo coloque sobre, o cerca, de un calentador o de un horno caliente.
11. No se use el aparato para otro uso diferente al deseado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



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.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

Ploya polarizada

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 calificada. 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 evita cualquier peligro.

Instrucciones de cable corto

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.



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



cumpla el tiempo de cocción.
cambiará al modo "Mantener-caliente" cuando se
El botón Mantener-caliente es ideal para conservar
la comida caliente y lista para servir. La arrocer
tiempo se cumpla.
regresiva y se apagará automáticamente cuando el
al vapor. Cuando el agua hierva comenzará la cuenta
guarniciones saludables. Ajuste el tiempo de cocción
El botón Vapor cocina a punto platos principales y

Vapor
El botón Vapor cocina a punto platos principales y
guarniciones saludables. Ajuste el tiempo de cocción
al vapor. Cuando el agua hierva comenzará la cuenta
regresiva y se apagará automáticamente cuando el
tiempo de cocción más largo.

Arroz Integral
El botón Arroz Integral es ideal para cocinar a punto
arroz Integral y otros granos enteros que requieren un
tiempo de cocción más largo.

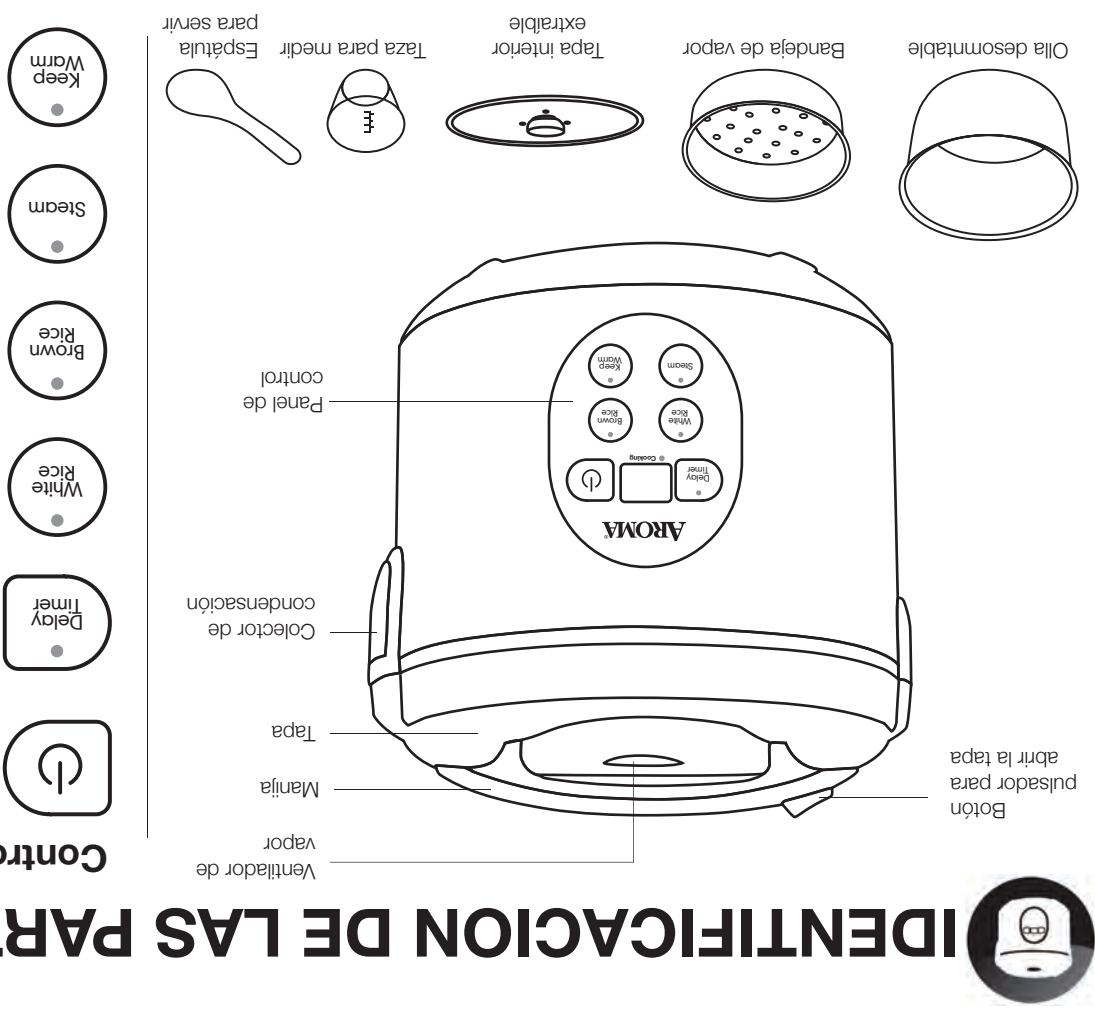
Arroz blanco
El botón Arroz blanco cocina arroz automáticamente
con la calidad de un restaurante.

Programador del tiempo
El botón Programador del tiempo permite que el arroz
esté listo cuando lo necesite. Agregue agua y arroz a
la mañana, y tenga un delicioso arroz listo para servir
cuando vuelve a casa.

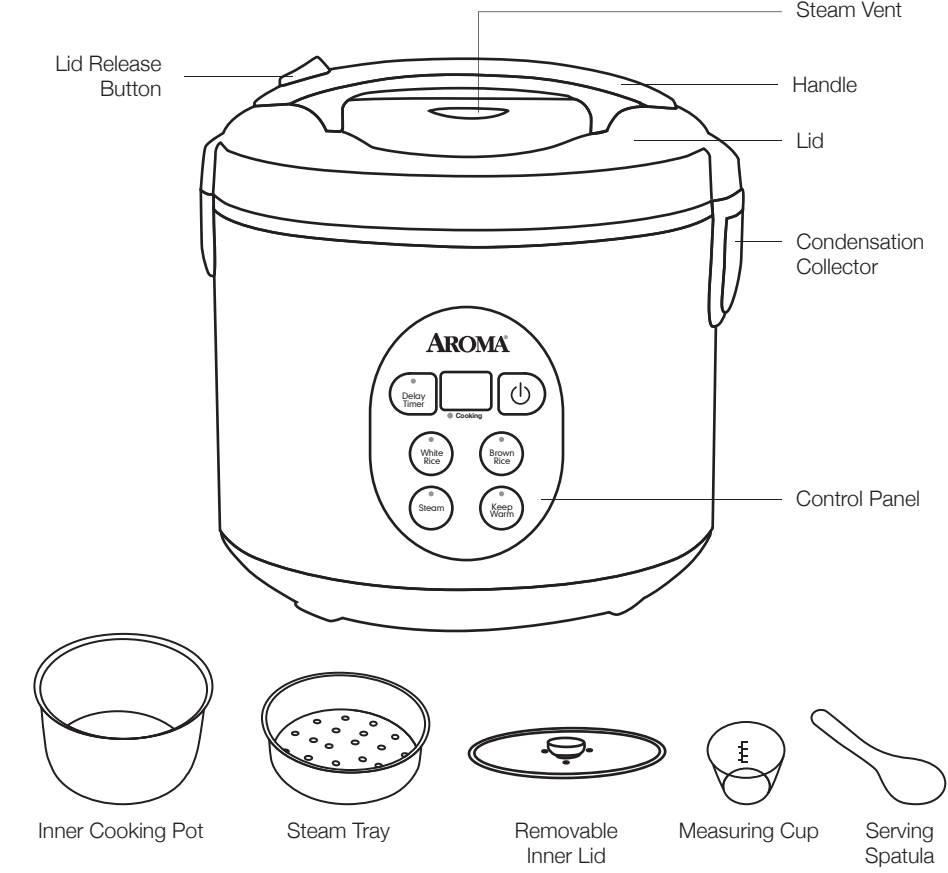
Botón de encendido
El botón Encendido enciende y apaga el artefacto
para cocinar arroz.

Controles digitales

IDENTIFICACION DE LAS PARTES



PARTS IDENTIFICATION



Digital Controls

- Power Button**
The POWER button turns the rice cooker on and off.
- Delay Timer**
The DELAY TIMER button allows for rice to be ready right when it's needed. Add rice and water in the morning and come home to delicious rice ready to eat!
- White Rice**
The WHITE RICE button cooks restaurant-quality rice automatically.
- Brown Rice**
The BROWN RICE button is ideal for cooking brown rice and other tough-to-cook whole grains to perfection.
- Steam**
The STEAM button 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.
- Keep-Warm**
The KEEP-WARM button is perfect for keeping food warm and ready to serve. The rice cooker automatically switches over to "Keep-Warm" once rice is finished cooking.



- No use limpiadores abrasivos o estropajos.
- Nunca meta al agua la base de la arroquera, cordones, clavijas o enchufes.



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Lea todas las instrucciones y todas las medidas de seguridad.

2. Desempaque los materiales de embalaje y verifique que todos los artículos hayan llegado en buen estado.
3. Deshágase de todas las bolsas de plástico ya que pueden significar un riesgo para los niños.
4. Lave la tapa interior extraíble y todos los otros accesorios con agua tibia y jabón. Enjuague y seque a fondo.
5. Desmonte la olla desmontable de la arroquera y límpiela con agua limpia, tibia y jabonosa. Enjuague y seque concienzudamente antes de regresarla a la olla.
6. Enjuague el bastidor con un trapo húmedo.



BEFORE FIRST USE

1. Read all instructions and important safeguards.

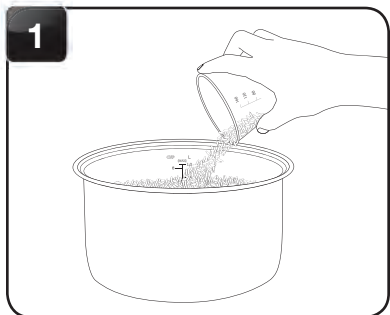
2. Remove all packaging materials and check that all items have been received in good condition.
3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
4. Wash the removable inner lid and all other accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Remove the inner cooking pot from 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.

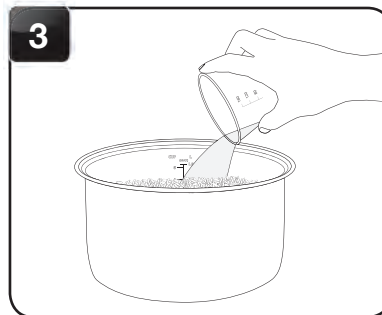
HOW TO COOK RICE



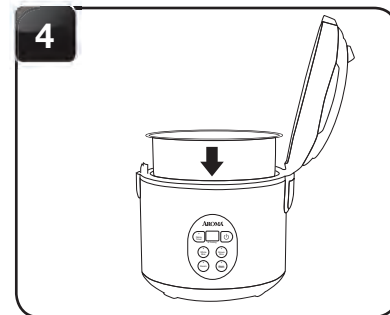
1 Using the provided measuring cup, add rice to the inner cooking pot.



2 Rinse rice to remove excess starch. Drain.



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



4 Place the inner cooking pot into the rice cooker.



HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a $\frac{3}{4}$ 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 8**.

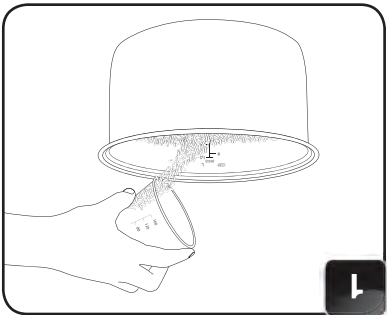


NOTE

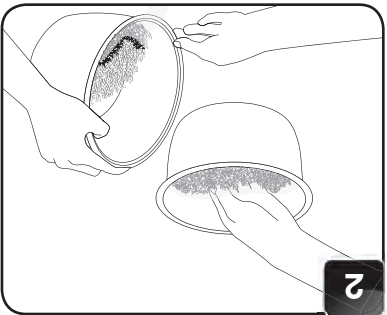
- Before placing the inner cooking pot into the rice cooker, check that it is dry and free of debris. Adding the inner cooking pot when wet may damage the rice cooker.



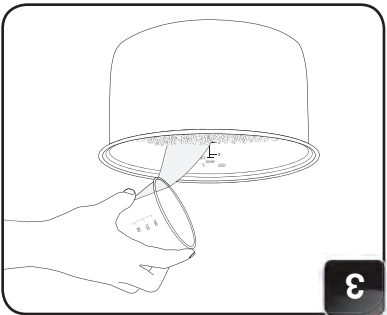
PARA COCER ARROZ



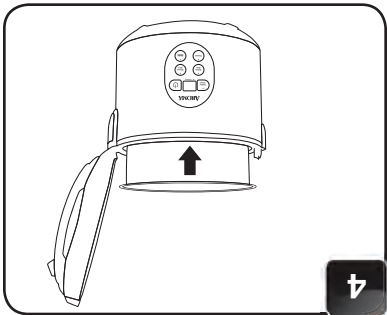
1 Por usar la taza de medir provista, añada arroz a la olla desmontable.



2 Enjuaga el arroz para quitar el almidón excedente. Cuéalo.



3 Llena la olla desmontable con agua hasta la línea que corresponde al número de tazas de arroz que quieres cocer.



4 Pon la olla desmontable en la arrocera.



CONSEJOS ÚTILES

- Si pierde la taza de medir, una taza de .75 norma de EE.UU. es un reemplazo exacto.
- Para agregarle una dimensión extra de sabor al arroz, trate de sustituirlo con una variedad de su caldo de carne o de verduras favoritos; el índice porcentual de caldo/arroz debe de ser el mismo que el de agua con el arroz.
- Para los tiempos de cocer aproximados y las proporciones de arroz-agua recomendamos, consulta la "Tabla de medidas arroz/agua" en la **página 8**.

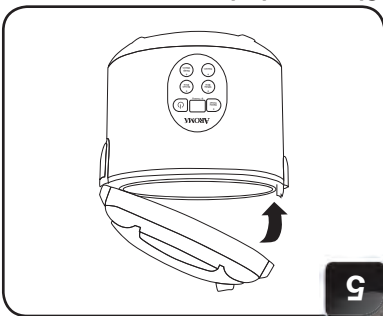


NOTA

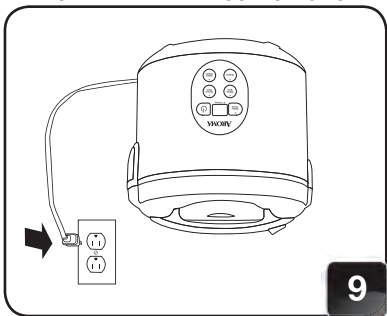
- Antes de poner la olla desmontable en la arrocera, asegúrate que esté seca y limpia la olla. Puede dañar la arrocera el añadir de una olla mojada.



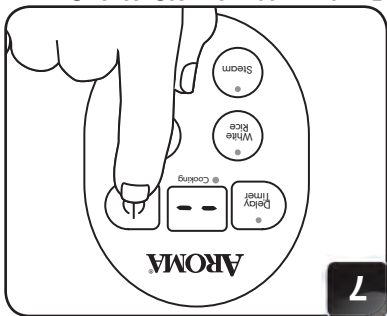
- El arroz integral necesita un tiempo de cocer mucho más largo que el de otros tipos debido a las capas extras alrededor de los granos. Deja tiempo extra y posiciones de calentar ajustadas la función de "Arroz integral" de este hervidor para que cueza bien el arroz. Si te parece que no calienta inmediatamente el hervidor a la posición de "Arroz integral", es debido a un ciclo de bajo calor de calar que precede el ciclo de cocinado para que produzca mejores resultados para arroz integral.



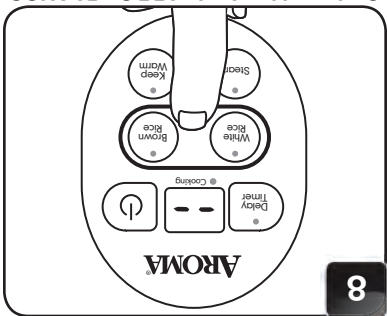
Cierre y trabe la tapa.



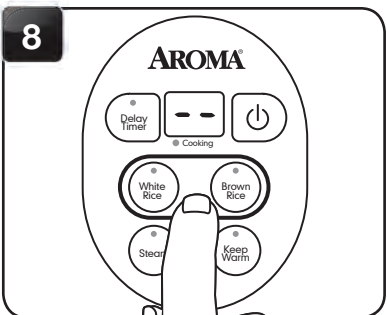
Enchufe el cable a un tomacorriente.



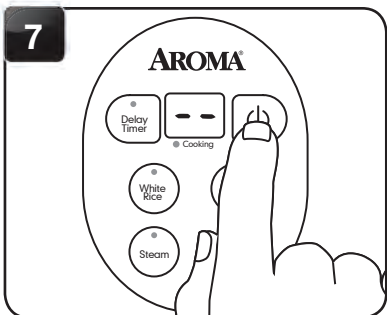
Presione el botón ENCENDIDO para encender el artefacto.



Optime el botón de ARROZ BLANCO (WHITE RICE) o el botón de ARROZ INTEGRAL (BROWN RICE).



Press the WHITE RICE or BROWN RICE button, depending upon the type of rice being cooked.



Press the POWER button to turn on the rice cooker.



Plug the rice cooker into an available outlet.



Close the lid securely.



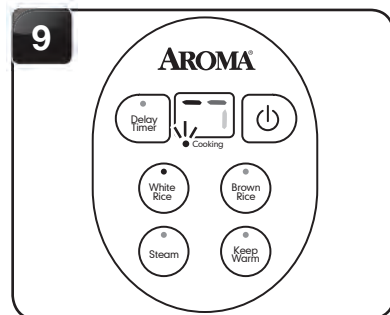
NOTE

- 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 precedes the cooking cycle to produce better brown rice results.

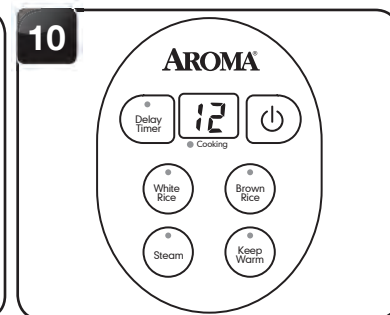
TO COOK RICE (CON'T)



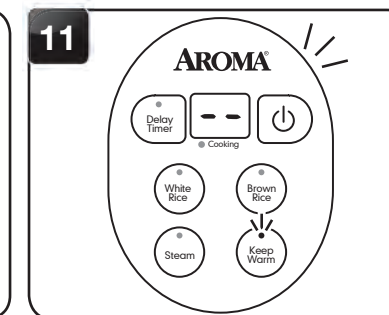
TO COOK RICE (CON'T)



The rice cooker will begin cooking. The **COOKING INDICATOR LIGHT** will illuminate and the digital display will show a “chasing” pattern.



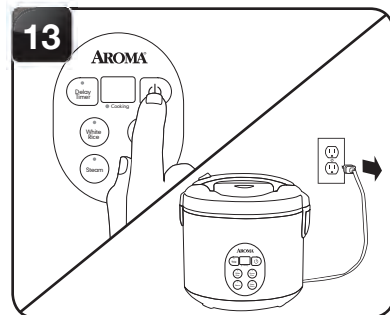
The digital display will show a countdown for the final 12 minutes of cook time.



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



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

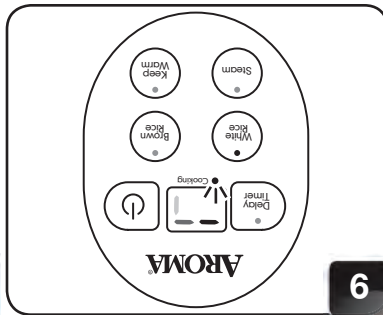


When finished serving rice, turn the rice cooker off by pressing the **POWER** button twice and unplug the power cord.

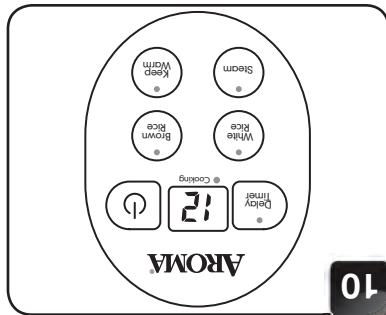


- Rice should not be left in the rice cooker on “Keep-Warm” for more than 10 hours.

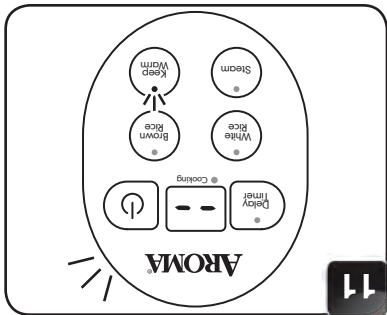
PARA COCER ARROZ (CONT.)



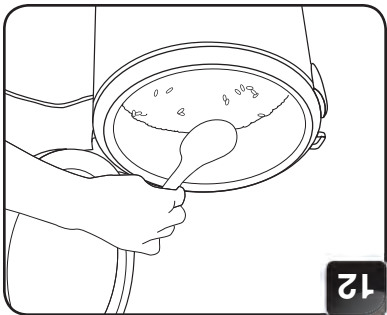
Ahora empezará a cocer. La **LUZ (COOKING)** encenderá y la pantalla digital mostrará un patron.



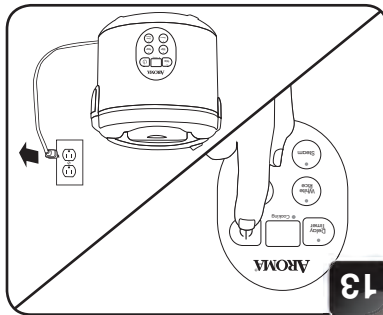
La pantalla digital mostrará una cuenta atrás de los últimos 12 minutos de tiempo de cocción.



En cuanto está cocido el arroz, pitará y se cambiará automáticamente al estado de “Mantener-Caliente”.



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



Quando haya servido el arroz, apague la arrocera presionando el botón **ENCENDIDO** dos veces y desenchúfelo.



- No deje el arroz en el modo “Mantener-Caliente” por más de 10 horas.



- Enjuaga el arroz antes de ponerlo en la olla para quitar el salvado y el almidón excesivos. Esto ayudará a reducir el acaramelar y el pegar al fondo de la olla.
- ¿Quieres el arroz integral perfecto sin la espera? Usa el “Para usar el programador del tiempo”. Solo añade arroz y agua en la mañana y pon el Reloj automático al tiempo al cual necesitas arroz esa tarde. Lee “Para usar el programador del tiempo” en la **página 9** para más detalles.
- Esta tabla es solamente una guía de medir general. Como hay muchos tipos diferentes de arroz disponibles (lee “Acera del arroz” en la **página 21**), pueden variar las proporciones de arroz-agua.

ARROZ CRUDO	LÍNEA ADENTRO DE LA OLLA	ARROZ COCIDO	TIEMPOS DE COCINAR
1 Taza	Línea 1	2 Tazas	ARROZ BLANCO: 26-35 Min. ARROZ INTEGRAL: 50-60 Min.
2 Tazas	Línea 2	4 Tazas	ARROZ BLANCO: 28-37 Min. ARROZ INTEGRAL: 65-75 Min.
3 Tazas	Línea 3	6 Tazas	ARROZ BLANCO: 30-39 Min. ARROZ INTEGRAL: 70-80 Min.
4 Tazas	Línea 4	8 Tazas	ARROZ BLANCO: 35-44 Min. ARROZ INTEGRAL: 75-85 Min.



TABLA DE MEDIDAS ARROZ/AGUA

RICE/WATER MEASUREMENT TABLE



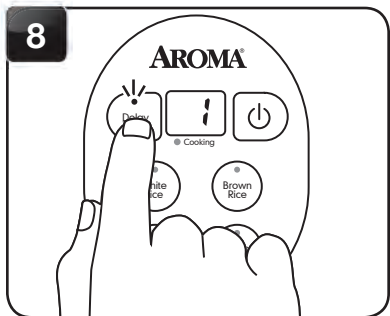
UNCOOKED RICE	RICE WATER LINE INSIDE POT	APPROX. COOKED RICE YIELD	COOKING TIMES
1 Cup	Line 1	2 Cups	WHITE RICE: 26-35 Min. BROWN RICE: 50-60 Min.
2 Cups	Line 2	4 Cups	WHITE RICE: 28-37 Min. BROWN RICE: 65-75 Min.
3 Cups	Line 3	6 Cups	WHITE RICE: 30-39 Min. BROWN RICE: 70-80 Min.
4 Cups	Line 4	8 Cups	WHITE RICE: 35-44 Min. BROWN RICE: 75-85 Min.



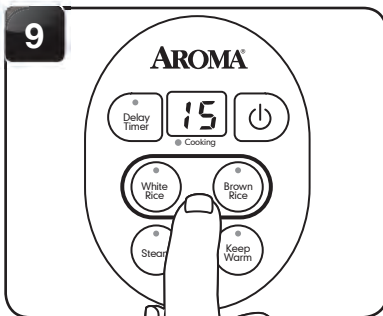
- Rinse rice before placing it into the inner pot to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot.
- Want perfect brown rice without the wait? Use the “Delay Timer.” Simply add rice and water in the morning and set the “Delay Timer” for when rice will be needed that night.
- This chart is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available (see “About Rice” on **page 21**), rice/water measurements may vary.

15 TO USE THE DELAY TIMER

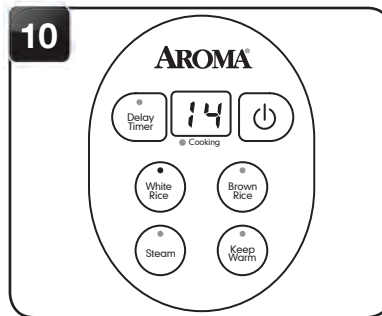
Follow steps 1 to 7 of “To Cook Rice” beginning on page 5.



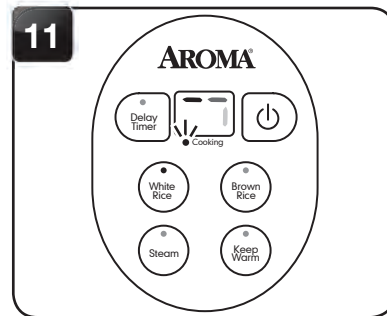
Press the DELAY TIMER button. Each press increases in one hour increments. It may be set to have rice ready in 1 to 15 hours.



Once the needed time is selected, press the WHITE RICE or BROWN RICE button, depending upon the type of rice being cooked.



The digital display will countdown from the time selected.



The rice cooker will begin cooking. The COOKING INDICATOR LIGHT will illuminate and the digital display will show a “chasing” pattern.



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.

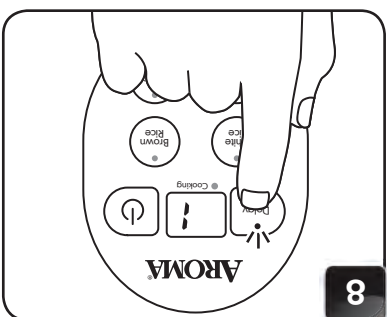


HELPFUL HINTS

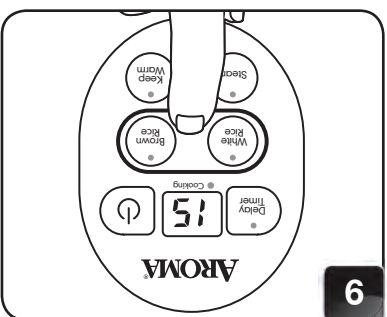
- If you misplace the measuring cup, a $\frac{3}{4}$ standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.
- For approximate rice cooking times and suggested rice/water ratios, see the “Rice/Water Measurement Table” on **page 8**.

15 PARA USAR EL PROGRAMADOR DEL TIEMPO

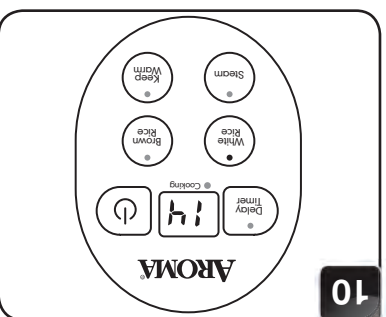
Sigue los pasos 1 a 7 de “Para cocer arroz” que empiezan en la página 5.



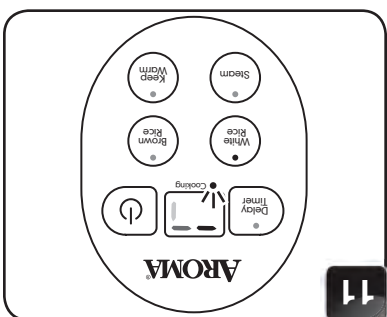
Oprime el botón del PROGRAMADOR DEL TIEMPO (DELAY TIMER). Cada oprimir añade una hora al tiempo. Se puede ponerlo para terminar dentro de una a 15 horas.



En cuanto está seleccionado el tiempo necesario, oprime el botón de ARROZ BLANCO (WHITE RICE) o el botón de ARROZ INTEGRAL (BROWN RICE).



La pantalla digital mostrará la cuenta regresiva.



Ahora empezará a cocer. La LUZ INDICADORA DE COCINADO (COOKING) encenderá y la pantalla digital mostrará un patrón.



NOTA

- Antes de poner la olla desmontable en la arrocera, asegúrate que esté seca y limpia la olla mojada. Puede dañar la arrocera el añadir de una olla mojada.



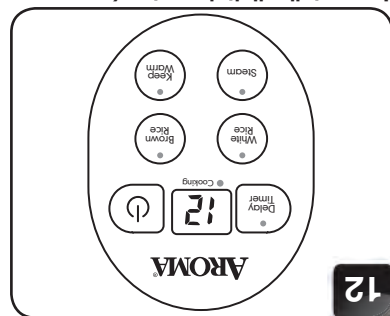
CONSEJOS UTILES

- Si pierde la taza de medir, una taza de .75 norma de EE.UU. es un reemplazo exacto.
- Para agregarle una dimensión extra de sabor al arroz, trate de sustituirlo con una variedad de su caldo de carne o de verduras favoritos; el índice porcentual de caldo/arroz debe de ser el mismo que el de agua con el arroz. Para los tiempos de cocer aproximados y las proporciones de arroz-agua recomendamos, consulta la “Tabla de medidas arroz/agua” en la **página 8**.

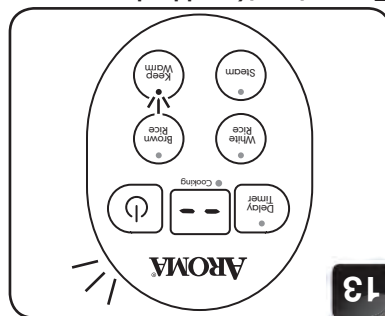


- No deje el arroz en el modo "Mantener-Caliente" por más de 10 horas.

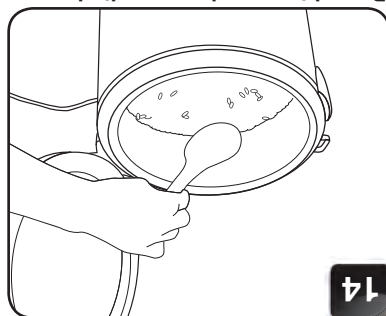
15 PARA USAR EL PROGRAMADOR DEL TIEMPO (CONT.)



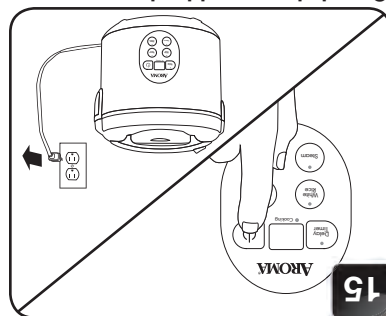
La pantalla digital mostrará una cuenta atrás de los últimos 12 minutos de tiempo de cocción.



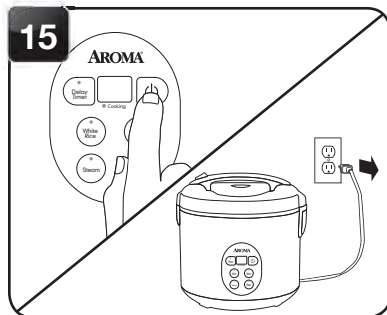
En cuanto está cocido el arroz, pitará y se cambiará automáticamente al estado de "Mantener-Caliente".



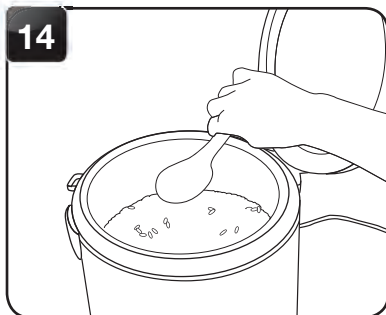
Para obtener mejores resultados, revuelva el arroz con una espátula para distribuir la humedad restante.



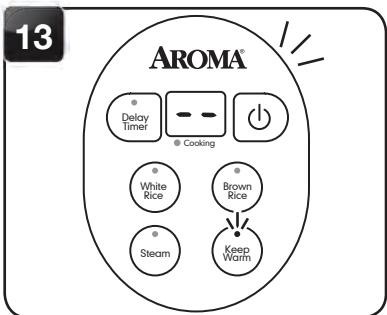
Cuando haya servido el arroz, apague la arrocera presionando el botón ENCENDIDO (POWER) dos veces y desenchúfelo.



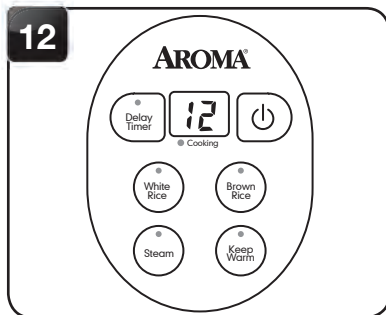
When finished serving rice, turn the rice cooker off by pressing the POWER button twice and unplug the power cord.



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



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



The digital display will show a countdown for the final 12 minutes of cook time.

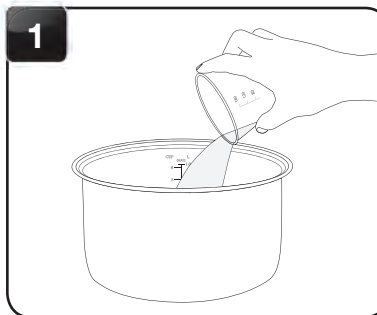


NOTE

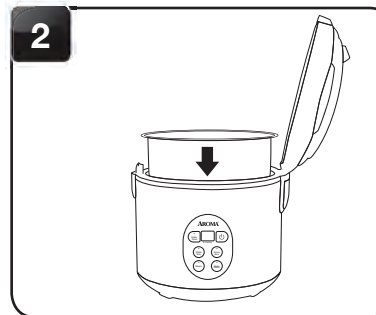
- Rice should not be left in the rice cooker on "Keep-Warm" for more than 10 hours.

15 TO USE THE DELAY TIMER (CON'T)

HOW TO STEAM



1 Using the provided measuring cup, add 2 cups 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.



HELPFUL
HINTS

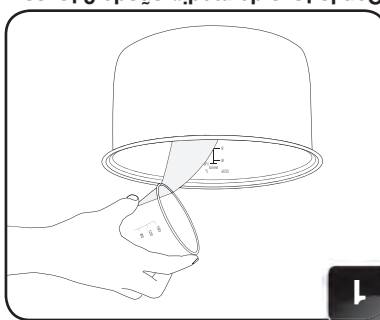
- Smaller foods may be placed on a heat-proof dish and then placed onto the steam tray. Parchment paper or aluminum foil may be used as well. Place the paper/foil in the center of the steam tray and ensure it does not create a seal along the bottom of the steam tray. For best results, it is recommended to puncture small holes in the paper/foil.
- For suggested steaming times and water amounts, see the meat and vegetable steaming tables on **page 16**.



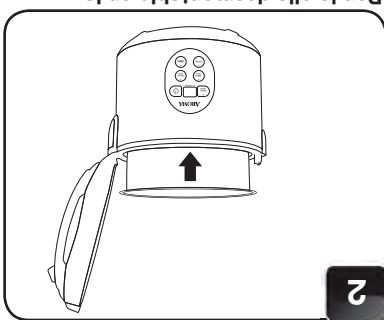
CONSEJOS
ÚTILES

- Se puede poner las comidas más pequeñas sobre un plato refractario, y después se puede ponerlo sobre la bandeja. Papel pergamino o papel de aluminio se pueden utilizar también. Coloque lo en el centro de la bandeja de vapor y asegúrese de que no crea un sello en la parte inferior de la bandeja de vapor. Para obtener los mejores resultados, se recomienda perforaciones pequeñas en el papel o el papel de aluminio.
- Para los tiempos de cocer al vapor y los volúmenes de agua recomendados, lee las tablas de cocer al vapor para carnes y vegetales en la **página 16**.

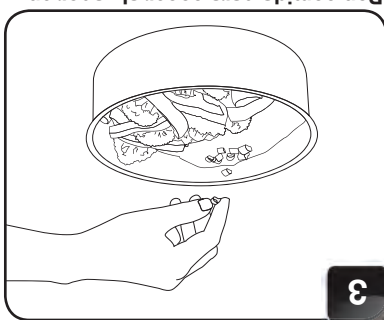
PARA COCER AL VAPOR



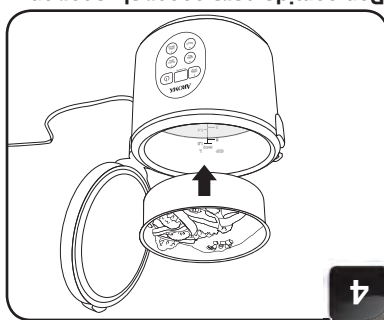
1 Con la taza de medir, añade 2 tazas de agua en la olla desmontable.



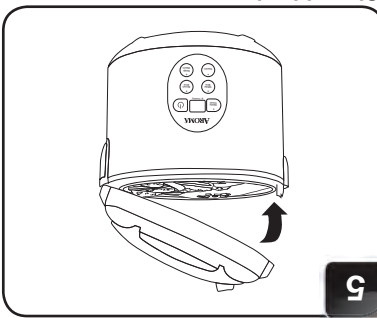
2 Pon la olla desmontable en la arrocerera.



3 Pon comida para cocer al vapor en la bandeja de vapor.

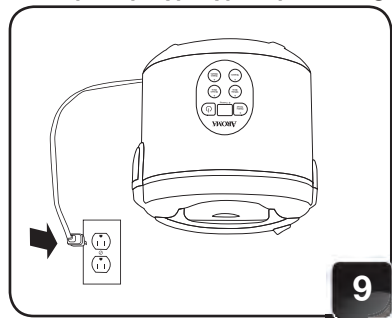


4 Pon comida para cocer al vapor en la bandeja de vapor.



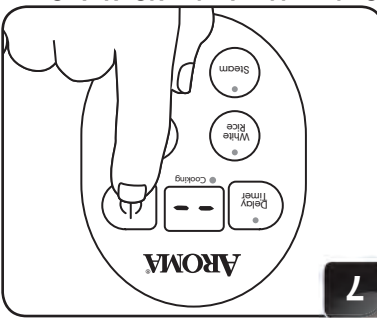
5

Cierra bien la tapa.



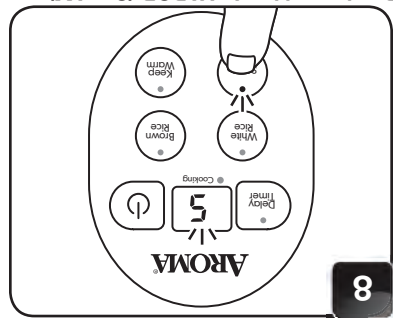
6

Conecta el cordón eléctrico a la
arrocera. Enchufa el cordón en una
salida disponible.



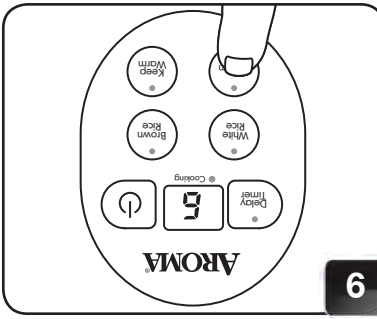
7

Oprieme el botón de ENCENDIDO
(POWER) para encender la arrozera.



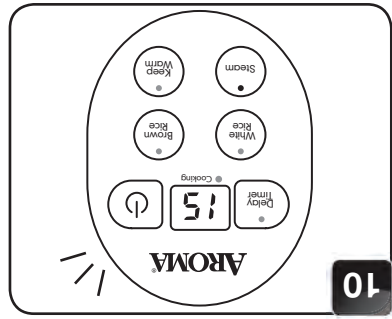
8

Presione el botón VAPOR (STEAM).
La pantalla digital mostrará un 5 que
representa el tiempo de cocción.



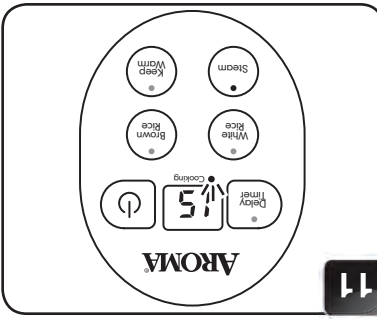
9

Cada vez que presiona el botón VAPOR
(STEAM) se incrementa en un minuto
el tiempo de cocción hasta llegar a 30
minutos. Al llegar a 30 minutos, vuelve
a comenzar el ciclo de cinco minutos.



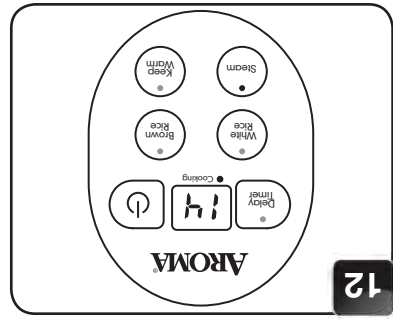
10

Una vez que el tiempo de cocción
esté seleccionado, hará un pitido
que indica que la pantalla muestra el
tiempo especificado.



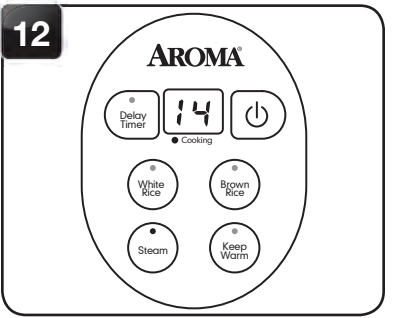
11

El artefacto comenzará a echar
vapor. Se encenderá la LUZ
INDICADORA DE COCCIÓN.



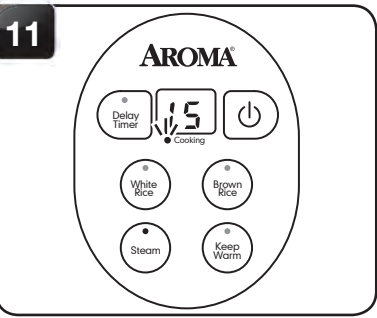
12

Una vez que el agua entre en
ebullición, la pantalla digital
mostrará la cuenta regresiva de un
minuto por vez.



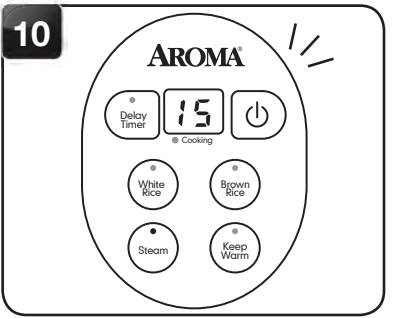
12

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



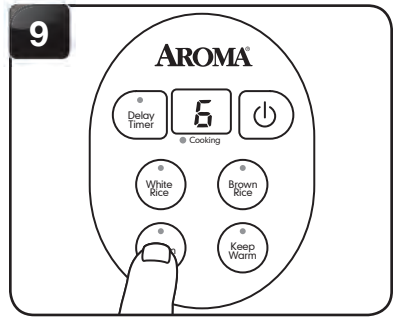
11

The COOKING INDICATOR LIGHT
will illuminate to indicate it has begun
steaming.



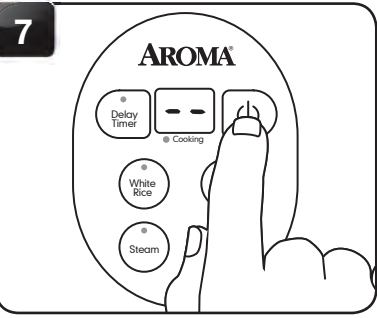
10

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



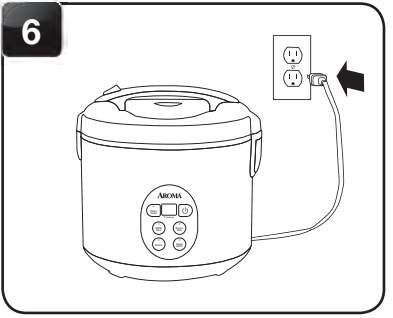
9

Each press of the STEAM button will
increase steaming time by one minute,
up to 30 minutes. After 30 minutes, it will
cycle back to five minutes.



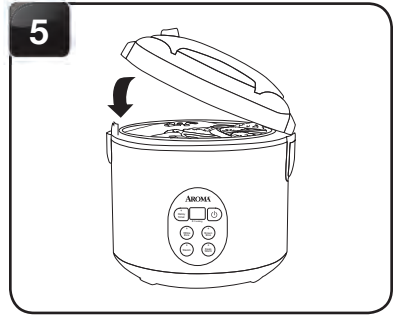
7

Press the POWER button to turn the
rice cooker on.



6

Plug the power cord into an available
outlet.



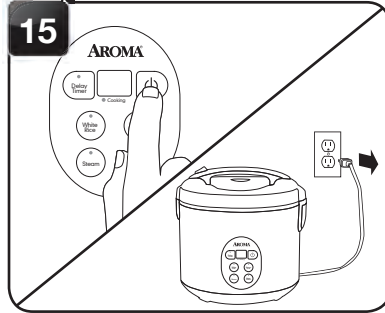
5

Close the lid securely.



TO STEAM (CON'T)

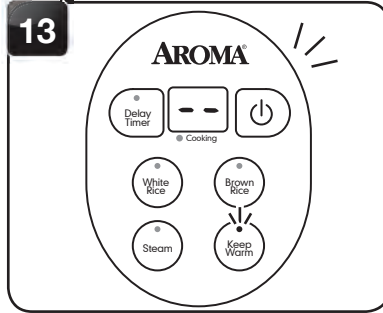
TO STEAM (CON'T)



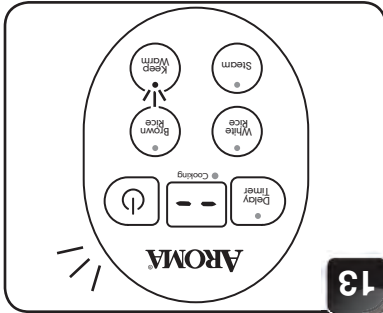
Turn the rice cooker off by pressing the **POWER** button twice and unplug the power cord.



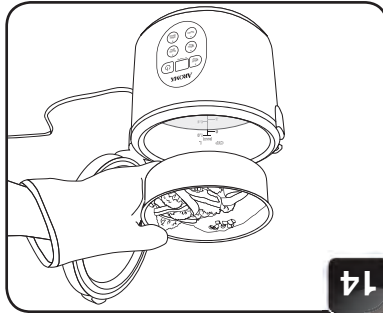
Check steamed food for doneness. If finished steaming, remove food immediately to avoid overcooking.



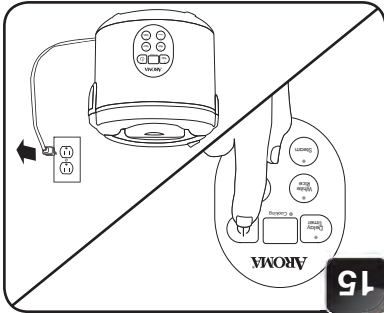
Once the selected time has passed, the rice cooker will beep and switch to "Keep-Warm."



Quando llegue a cero, hará un pitido y cambiará al modo "Mantener-Caliente".



Compruebe el punto de cocción. Cuando se detenga, retire la comida inmediatamente para evitar que se cocine en exceso.



Quando haya servido el arroz, apague la arroquera presionando el botón ENCENDIDO (POWER) dos veces y desenchúfelo.

PARA COCER AL VAPOR (CONT.)



- No trates de cocer más de **2 tazas de arroz (crudo)** si cueces al vapor y cueces arroz simultáneamente. Es posible cocinar al vapor en cualquier momento del ciclo de cocción del arroz. Sin embargo, no 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.

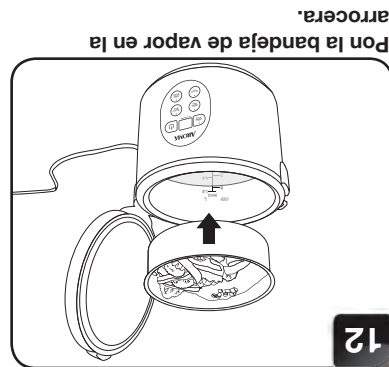
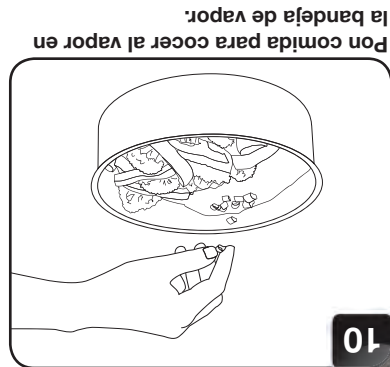


- La característica de cuenta atrás es un método excelente para planear cuando debes añadir la bandeja para asegurar que terminen de cocer al mismo tiempo el arroz y la comida para cocer al vapor. Consulte en la **página 14** los tiempos de cocción aproximados y otras sugerencias. Consulte los tiempos aproximados de cocción del arroz en la "Tabla de medidas arroz/agua" en **página 8**.

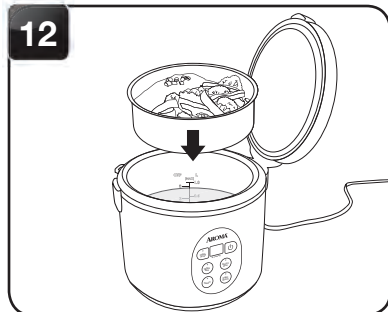


PARA COCER AL VAPOR LA COMIDA Y COCER ARROZ SIMULTÁNEAMENTE

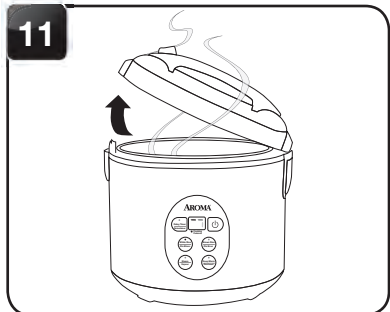
Sigue los pasos 1 a 9 de "Para cocer arroz" que empiezan en la página 5.



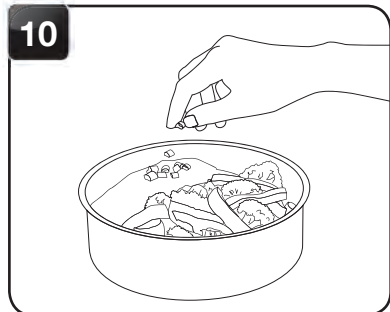
Close the lid securely.



Place steam tray into the rice cooker.



Using caution to avoid escaping steam, open the lid.



Place food to be steamed onto the steam tray.



HELPFUL HINTS

- The countdown feature is an excellent way to plan when to add the steam tray to ensure rice and steamed food finish cooking at the same time.
- Refer to the steaming tables for meats and vegetables on **page 16** for hints and approximate steaming times. See the "Rice/Water Measurement Table" included on **page 8** for approximate rice cooking times.



NOTE

- Do not attempt to cook more than **2 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.

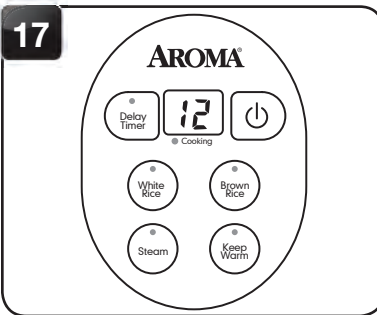
TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE

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

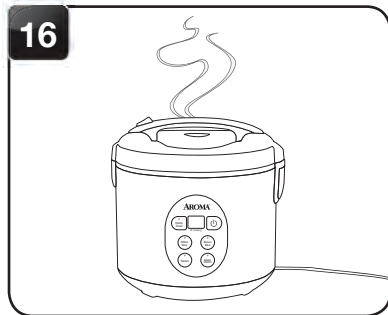




TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE (CON'T)



The digital display will show a countdown for the final 12 minutes of cook time.



Allow the rice cooker to continue cooking rice.



If food is finished steaming, remove steam tray.

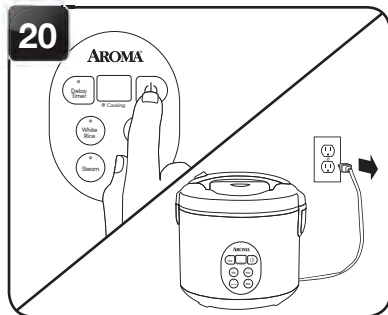


Using caution, open the lid to check food for doneness.



NOTE

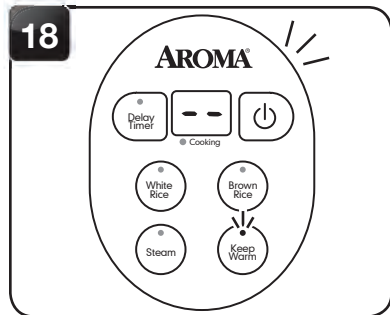
- Rice should not be left in the rice cooker on "Keep-Warm" for more than 10 hours.



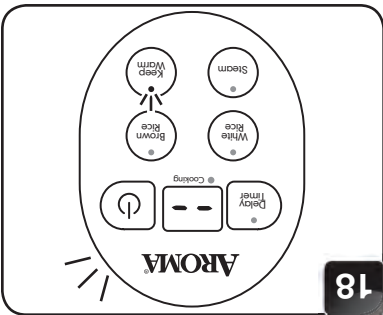
When finished serving rice, turn the rice cooker off by pressing the POWER button twice and unplug the power cord.



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



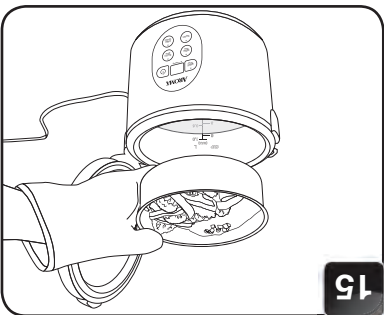
Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to "Keep-Warm."



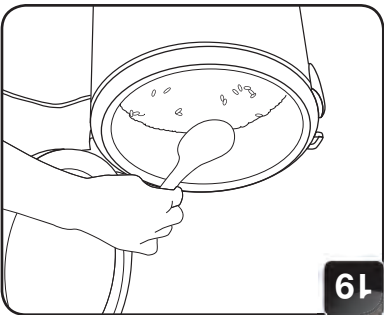
En cuanto está cocido el arroz, pitará y se cambiará automáticamente al estado de "Mantener-Caliente".



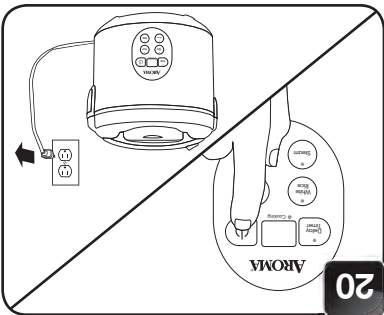
Abre cuidadosamente la tapa para probar la comida si esté cocida.



Si está cocida la comida, quita la bandeja de vapor.



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



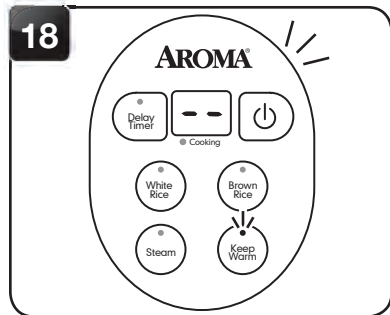
Cuando haya servido el arroz, apague la arroquera presionando el botón ENCENDIDO (POWER) dos veces y desenchúfelo.



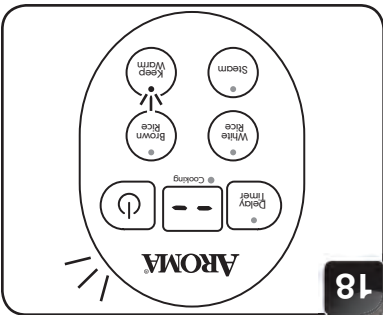
Deja que continúe cocinando el arroz.



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



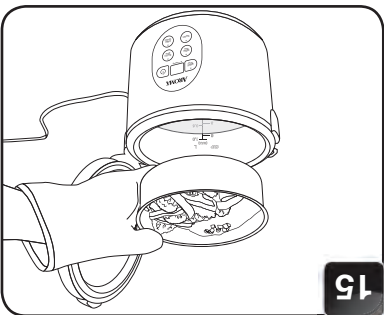
Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to "Keep-Warm."



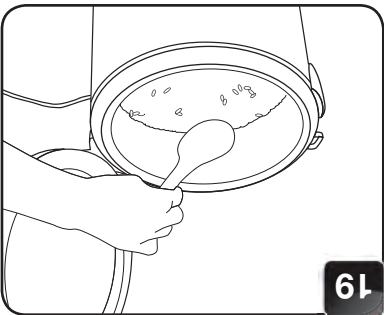
En cuanto está cocido el arroz, pitará y se cambiará automáticamente al estado de "Mantener-Caliente".



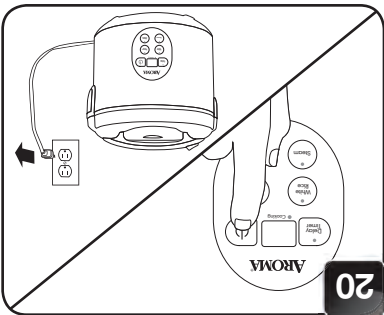
Abre cuidadosamente la tapa para probar la comida si esté cocida.



Si está cocida la comida, quita la bandeja de vapor.



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



Cuando haya servido el arroz, apague la arroquera presionando el botón ENCENDIDO (POWER) dos veces y desenchúfelo.



Deja que continúe cocinando el arroz.



NOTA

- No deje el arroz en el modo "Mantener-Caliente" por más de 10 horas.

PARA COCER AL VAPOR LA COMIDA Y COCER ARROZ SIMULTÁNEAMENTE (CONT.)





- Afectarán el tiempo de cocer la altitud, la humedad, y la temperatura exterior.
 - Es sólo para referencia esta tabla de cocer al vapor. Los tiempos de cocer pueden variar.
- grande de vegetales.
- Puesto que absorben poca agua la mayoría de los vegetales, **no hay que aumentar la cantidad de agua para una porción más grande de vegetales.**
 - Puede variar dependiente del corte de la carne usada el tiempo de cocer al vapor.
 - Para asegurar que sepa lo mejor la carne y prevenir una posible enfermedad, prueba la carne si está bien cocida antes de servirla. Si no está cocida, sólo pon más agua en la olla y repite el proceso de cocer hasta que esté bastante cocida la carne.



TABLAS DE COCER AL VAPOR

Aroma® recomiendan utilizar 2 tazas de agua con la taza de medir provista cuando cocinar al vapor.

Tabla para cocer al vapor las carnes

Tabla para cocer al vapor los vegetales

CARNE	TIEMPO DE COCIMENTO	TEMPERATURA SANA
Pescado	25 Min.	140°
Pollo	30 Min.	165°
Carne de Cerdo	30 Min.	160°
Carne de vaca	En su punto = 25 Min. Bien hecho = 30 Min. Muy hecho = 33 Min.	160°

VEGETAL	TIEMPO DE COCIMENTO
Calabacín	20 Minutos
Calabaza	20 Minutos
Espinaca	20 Minutos
Chicharos	20 Minutos
Ejotes	25 Minutos
Berenjena	30 Minutos
Maíz	25 Minutos
Coliflor	25 Minutos
Zanahoria	25 Minutos
Col	25 Minutos
Brocoli	15 Minutos
Espárragos	20 Minutos



STEAMING TABLES

When steaming, Aroma® recommends using 2 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°

Vegetable Steaming Table

VEGETABLE	STEAMING TIME
Asparagus	20 Minutes
Broccoli	15 Minutes
Cabbage	25 Minutes
Carrots	25 Minutes
Cauliflower	25 Minutes
Corn	25 Minutes
Eggplant	30 Minutes
Green Beans	15 Minutes
Peas	20 Minutes
Spinach	20 Minutes
Squash	20 Minutes
Zucchini	20 Minutes

• 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.

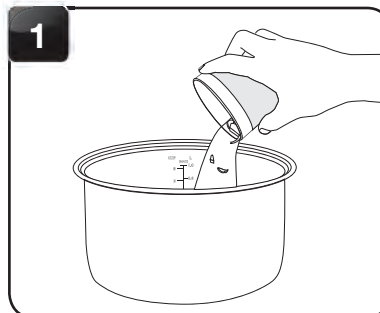
• To ensure meat tastes its best, and to prevent possible illness, check that meat is completely cooked prior to serving. If it is not, simply place more water in the inner cooking pot and repeat the cooking process until the meat is adequately cooked.

• Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.

• These steaming charts are for reference only. Actual cooking times may vary.



TO COOK SOUPS, STEWS OR CHILIS



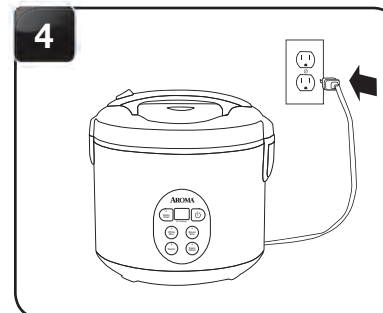
1
Add ingredients to the inner cooking pot.



2
Place the inner cooking pot into the rice cooker.



3
Close the lid securely.



4
Plug the power cord into an available outlet.

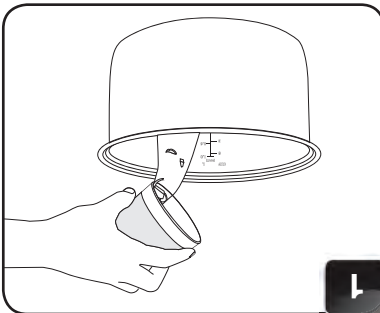


CAUTION

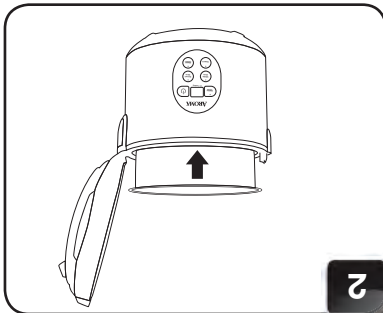
- The rice cooker will not switch to "Keep-Warm" until all liquid is boiled away. Follow the recipe carefully and **do not leave the rice cooker unattended.**



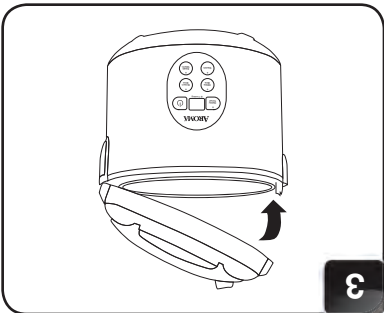
PARA COCER SOPA, CHILI O ESTOFADO



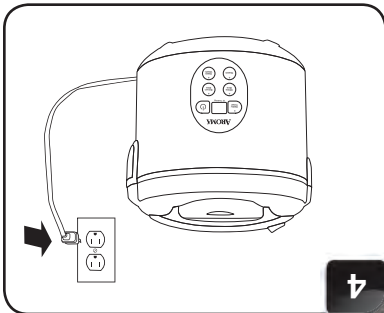
1
Añade los ingredientes a la olla desmontable.



2
Pon la olla desmontable en la arrocera.



3
Cierra bien la tapa.

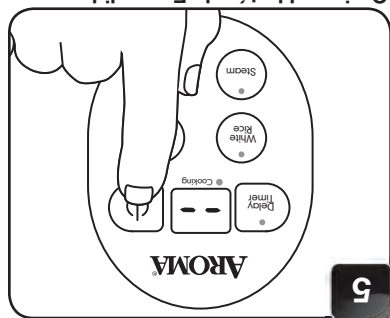


4
Enchufa el cordón en una salida disponible.

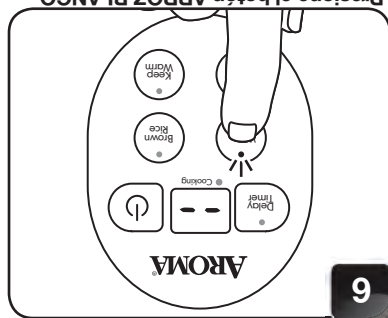


¡CUIDADO

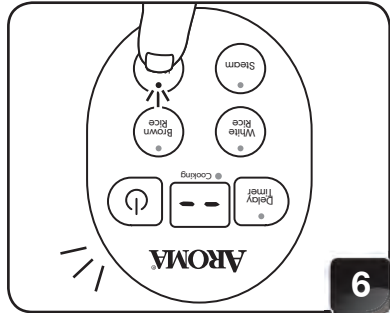
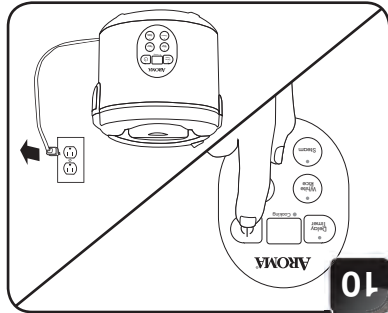
- La arrocera no se cambie al estado de "Mantener-Caliente" hasta que sea evaporado todo el líquido. Sigue cuidadosamente la receta y **no** dejes la arrocera sin vigilar.



Optime el botón de Encendido (POWER) para encender el hervidor.



Presione el botón ARROZ BLANCO (WHITE RICE) para comenzar la cocción.

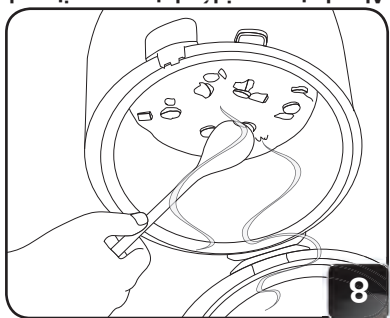


Quando la cocción esté completa, presione el botón MANTENER-CALIENTE (KEEP-WARM) para cambiar al modo "Mantener-Caliente", desenchúfelo.

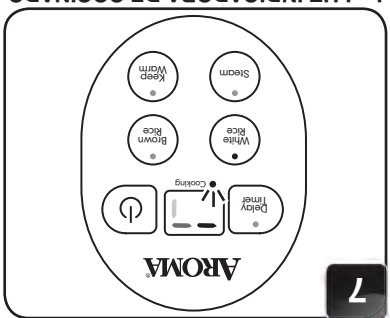
NOTA



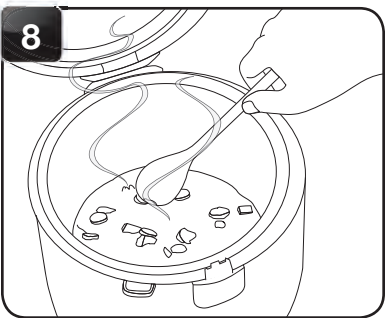
- No deje comida en el modo "Mantener-Caliente" por más de 10 horas.



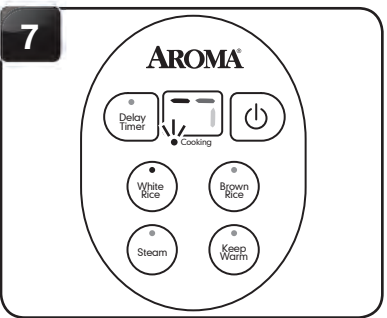
Abre la tapa cuidándote que evites el vapor que se escapa, y agita de vez en cuando la comida con una pala de madera de mango largo.



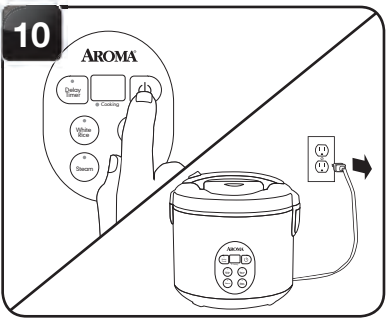
La LUZ INDICADORA DE COCINADO (COOKING) encenderá y la pantalla digital mostrará un patron.



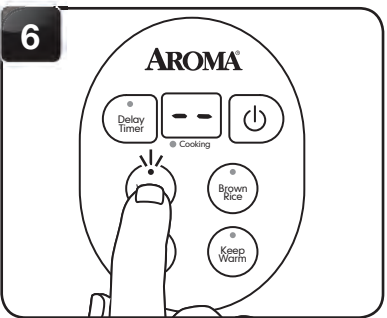
Using caution to avoid escaping steam, open the lid and stir occasionally with a long-handled wooden spoon.



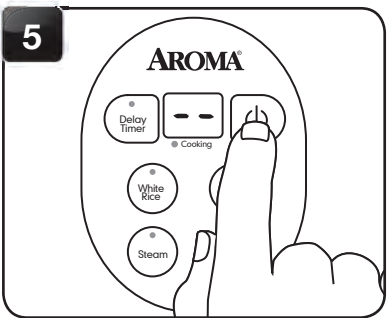
The COOKING INDICATOR LIGHT will illuminate and the digital display will show a "chasing" pattern.



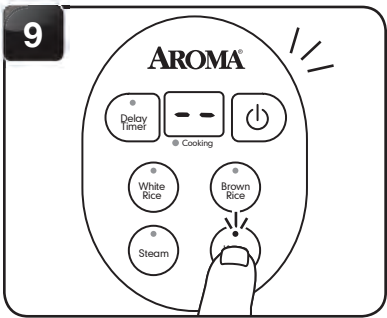
When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the POWER button twice and unplugging the power cord.



Press the WHITE RICE button to begin cooking.



Press the POWER button to turn the rice cooker on.



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



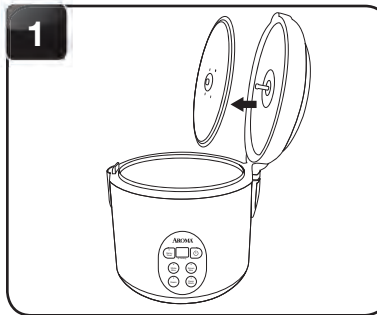
NOTE

- Food should not be left in the rice cooker on "Keep-Warm" for more than 10 hours.

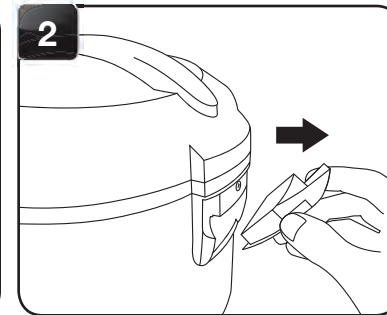




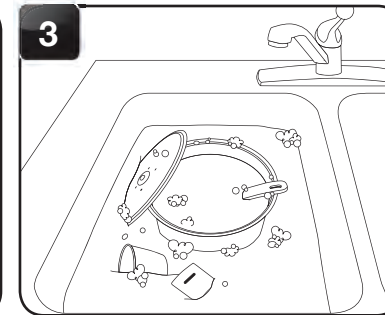
TO CLEAN



1 Detach the removable inner lid from the rice cooker by gently pulling it outward.



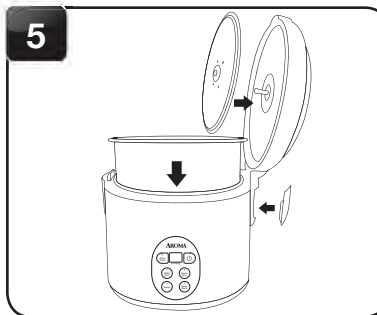
2 Remove the condensation collector.



3 Hand wash inner cooking pot, inner lid and all accessories.



4 Wipe rice cooker body clean with a damp cloth.



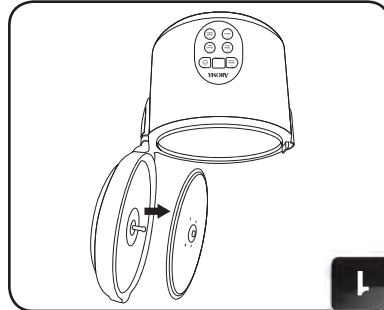
5 Thoroughly dry rice cooker body and all accessories. Reassemble for next use.



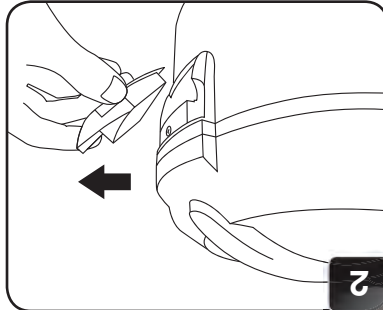
NOTE

- Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.
- This appliance is NOT dishwasher safe. Inner pot is NOT dishwasher safe.
- Any other servicing should be performed by Aroma® Housewares.

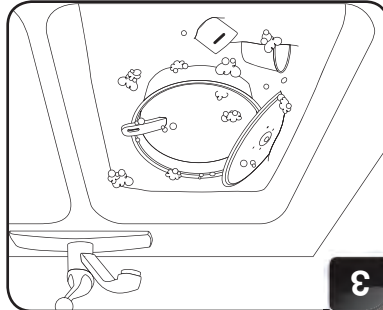
LIMPIEZA



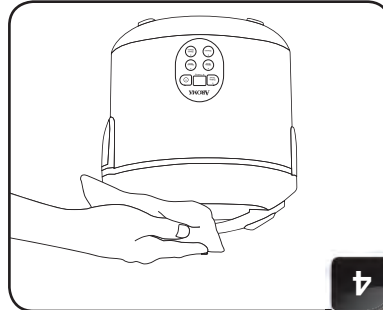
1 Separe la tapa interior extraíble de la arrocera.



2 Quita el colector de condensación.



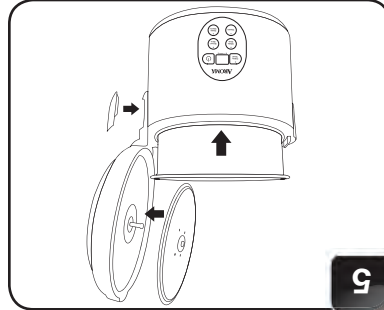
3 Lava la olla, la tapa interior extraíble y todos los accesorios.



4 Pásale un trapo húmedo a la parte principal del hervidor para limpiarlo.



NOTA



5 Seca completamente. Reconstrúyelo para el próximo uso.

- No uses ningún producto de limpieza duro y abrasivo, ni estropajo, ni producto que no es considerado seguro para capas antiadherentes.
- NO se lave este aparato en el lavaplatos. NO se lave la olla desmontable en el lavaplatos.
- Cualquier otro servicio debe ser rendido por Aroma® Housewares.

Porque las variedades de arroz pueden variar en su composición, los resultados también pueden ser diferentes. Abajo hay algunos consejos para resolver problemas para ayudarte a conseguir la consistencia deseada.

El arroz quedó demasiado seco y duro después de ser cocinado.	Si su arroz quedó seco, duro y chicoloso cuando la olla cambia a la modalidad de "conservar caliente" (Keep-Warm) entonces use de agua y tiempo adicional para suavizar el arroz. Dependiendo qué tan seco esté su arroz, agregue de ½ a 1 taza de agua y revuélvase. Cierre la tapa y presione el interruptor de cocer. Cuando la arroccera cambie a la modalidad "conservar caliente" (Keep-Warm) abra la tapa y agite el arroz para revisar su consistencia. Replítase como sea necesario hasta que el arroz quede suave y húmedo.
El arroz quedó demasiado húmedo y apelmazado después de cocinarse.	Si su arroz quedó todavía demasiado húmedo o apelmazado cuando la olla ya cambió a la modalidad de "conservar caliente" (Keep-Warm) entonces use una palita de madera para agitar el arroz, esto redistribuirá la parte mas húmeda y soltará la humedad excesiva. Cierre la tapa y permita que se quede en la modalidad de "conservar caliente" (Keep-Warm) por unos 10-30 minutos según sea necesario, abriendo la tapa y agitando periódicamente para liberar el exceso de humedad.
La capa inferior del arroz está dorada o caramelizada.	La capa inferior del arroz puede dorarse o caramelizarse levemente durante la cocción. Para evitar que se dore, debe enjuagar el arroz antes de cocinarlo para eliminar el exceso de almidón. Remover el arroz una vez que cambia a la posición "conservar caliente" (Keep-Warm) también ayuda a evitar que se dore o caramelize.

Rice is too dry/hard after cooking.	If your rice is dry or hard/chewy when the rice cooker switches to "Keep-Warm" mode, additional water and cooking time will soften the rice. Depending on how dry your rice is, add ½ to 1 cup of water and stir through. Close the lid and press the COOK SWITCH. When rice cooker switches to "Keep-Warm" mode, remove 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 moist or soggy when the rice cooker switches to "Keep-Warm" mode, 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" mode for 10-30 minutes as needed, removing the lid and stirring periodically to release excess moisture.
The bottom layer of rice is browned/ caramelized.	The bottom layer of cooked rice may become slightly browned and/or caramelized during cooking. To reduce browning, rice should be rinsed before cooking to remove any excess starch. Stirring rice once it switches to "Keep-Warm" will also help to reduce browning/caramelizing.



Para más información, visite el sitio web de la Federación de Arroz de los EE.UU. en www.usarice.com/consumer.

algunos gomosos, y dejan una sensación pegajosa al comerlos. Ideal para sushi, platos asiáticos y postres.

Arroz integral

El arroz integral es un alimento el 100% entero del grano que cabe las pautas dietéticas de los EE.UU. para la recomendación de los americanos al producto diario del aumento de granos enteros. El arroz integral no tiene la cáscara exterior, pero conserva las capas de salvado que le dan un color tostado, una textura algo gomosa y un sabor delicado similar al de la nuez. El arroz integral está disponible en varios tipos, incluso el grano corto, mediano y largo y se puede utilizar alternativamente con arroz blanco enriquecido.

Arroz silvestre

El arroz salvaje es una hierba acuática crecida en Minnesota y California y es una adición frecuente a los platos del arroz del granolar y las mezclas del arroz. Su sabor único, textura y color oscuro rico proporcionan un acento delicioso a los platos del arroz. El arroz salvaje también hace un relleno maravilloso para las aves de corral cuando está cocinado con caldo y mezclado con sus frutas secadas preferidas.

Arroz de grano largo

El arroz de grano largo es alargado y delgado, y su longitud es de tres a cuatro veces mayor que su ancho. Dada su composición de almidón, los granos cocidos quedan más separados, ligeros y esponjosos, en comparación con el arroz de grano mediano o corto. Ideal como plato principal y acompañamiento: tazones de arroz, frituras con poco aceite, ensaladas y pilafs.

Arroz de grano mediano

El arroz de grano mediano, en comparación con el arroz de grano largo, es más corto y ancho, y su longitud es de dos a tres veces mayor que su ancho. Los granos cocidos quedan más húmedos y tiernos que el arroz de grano largo, y tienen una mayor tendencia a unirse. Ideal para plato principal, risotto o arroz con leche.

Arroz de grano corto

El arroz de grano corto es más relleno, corto y casi redondeado. Los granos cocidos quedan blandos y tienden a unirse, pero aun así quedan separados y

ACERA DEL ARROZ

Cortesía de la Federación de Arroz de EE.UU.



El arroz es la base perfecta para tener una alimentación más sana hoy en día. Es un carbohidrato complejo que proporciona energía, fibra, vitaminas y minerales esenciales, y antioxidantes beneficiosos para nuestro cuerpo. El arroz se puede combinar con otros alimentos saludables, como verduras, frutas, carne de res, pescado y ave, frijoles y productos derivados de la soja.

Casi el 88% de arroz consumido en los EE.UU. se produce en los EE.UU., Arkansas, California, Louisiana, Texas, Mississippi y Missouri producen las variedades de alta calidad de arroz corto, medio y largo del grano así como arroz de la especialidad incluyendo jazmín, basmati, arborio, japónica aromático y negro rojo, entre otros. Hay muchas diferentes variedades de arroz disponibles en el mercado. Su Arrocería de Aroma® puede cada vez cocinar cualquier tipo de arroz perfectamente. A continuación encontrará las variedades de arroz comúnmente disponibles y sus características:



ABOUT RICE

Courtesy of the USA Rice Federation

Rice is the perfect foundation for today's healthier eating. It is a nutrient-dense complex carbohydrate that supplies energy, fiber, essential vitamins and minerals and beneficial antioxidants. Rice combines well with other healthy foods such as vegetables, fruits, meat, seafood, poultry, beans and soy foods.

Nearly 88% of rice consumed in the U.S. is grown in the U.S. Arkansas, California, Louisiana, Texas, Mississippi and Missouri produce high-quality varieties of short, medium and long grain rice as well as specialty rices including jasmine, basmati, arborio, red aromatic and black japonica, among others.

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

Long Grain Rice

This rice has a long, slender kernel three to four times longer than its width. Due to its starch composition, cooked grains are more separate, light and fluffy compared to medium or short grain rice. The majority of white rice is enriched to restore nutrients lost during processing. Great for entrees and side dishes— rice bowls, stir-fries, salads and pilafs.

Medium Grain Rice

When compared to long grain rice, medium grain rice has a shorter, wider kernel that is two to three times longer than its width. Cooked grains are more moist and tender than long grain, and have a greater tendency to cling together. Great for entrees, sushi, risotto and rice puddings.

Short Grain Rice

Short grain rice has a short, plump, almost round kernel. Cooked grains are soft and cling together, yet remain separate and are somewhat chewy, with a slight springiness to the bite. Great for sushi, Asian dishes and desserts.

Brown Rice

Brown rice is a 100% whole grain food that fits the U.S. Dietary Guidelines for Americans recommendation to increase daily intake of whole grains. Brown rice contains the nutrient-dense bran and inner germ layer where many beneficial compounds are found. Brown rice is available in short, medium and long grain varieties and can be used interchangeably with enriched white rice.

Wild Rice

Wild rice is an aquatic grass grown in Minnesota and California and is a frequent addition to long grain rice pilafs and rice mixes. Its unique flavor, texture and rich dark color provide a delicious accent to rice dishes. Wild rice also makes a wonderful stuffing for poultry when cooked with broth and mixed with your favorite dried fruits.



For recipes and rice information visit the USA Rice Federation online at www.usarice.com/consumer.



Para más información, visite el sitio web de la Federación de Arroz de los EE.UU. en www.usarice.com/consumer.

- El arroz estimula la producción de serotonina en el cerebro, una sustancia química que ayuda a regular y mejorar el estado de ánimo.
- Septiembre es el Mes Nacional del Arroz, durante el cual se promueve el conocimiento de la versatilidad y el valor del arroz producido en los EE.UU.
- El arroz integral es 100% de grano entero. Una taza de arroz integral de grano entero proporciona dos de las tres porciones diarias recomendadas de grano entero.
- Los granos enteros como el arroz integral reducen el riesgo de enfermedades crónicas tales como enfermedad cardíaca, diabetes y ciertos cánceres, y ayuda en la gerencia del peso.
- La investigación demuestra que las personas que comen el arroz tienen dietas más sanas que comedores del no-arroz y comen más como las pautas dietéticas de los Estados Unidos para las recomendaciones de los americanos.
- El arroz no contiene sodio, colesterol, grasas trans o gluten, y tiene solamente un rastro de la grasa. Una mitad-taza de arroz contiene cerca de 100 calorías.
- El arroz que se cultiva en los EE.UU. es el estándar de excelencia y representa casi el 88% del arroz que se consume en el país. Es cultivado y cosechado por agricultores locales en cinco estados centrales del sur y en California.
- El arroz es el principal ingrediente básico de la dieta de más de la mitad de la población mundial.

?Sabía que?

ACERA DEL ARROZ
Cortesía de la Federación de Arroz de EE.UU.



ABOUT RICE
Courtesy of the USA Rice Federation

Did You Know?

- Rice is the primary dietary staple for more than half of the world's population.
- U.S. grown rice is the standard for excellence and accounts for nearly 88% of the rice consumed in America. It is grown and harvested by local farmers in five south-central states and California.
- Rice contains no sodium, cholesterol, trans fats or gluten, and has only a trace of fat. One half-cup of rice contains about 100 calories.
- Research shows that people who eat rice have healthier diets than non-rice eaters and eat more like the U.S. Dietary Guidelines for Americans recommendations.
- Whole grains like brown rice help reduce the risk of chronic diseases such as heart disease, diabetes and certain cancers, and aid in weight management.
- Brown rice is a 100% whole grain. One cup of whole grain brown rice provides two of the three recommended daily servings of whole grains.
- Eating rice triggers the production of serotonin in the brain, a chemical that helps regulate and improve mood.
- September is National Rice Month - promoting awareness of the versatility and the value of U.S. grown rice.

For recipes and rice information visit the USA Rice Federation online at www.usarice.com/consumer.





Jambalaya

Ingredientes

- 1 libra de salchicha ahumada y condimentada
- 1 libra de camarón pelado y desvenado
- 2 tazas de pollo cocido y molido
- 1 ½ tazas de arroz
- 4 tazas de caldo de pollo
- 1 lata de 4 onzas de chiles verdes en cubitos
- 2 cucharas de mesa de aderezo 'Crisolito'

Corte la salchicha ahumada a la mitad y a lo largo, después en semi-círculos de ¼ de pulgada. Agregue todos los ingredientes en la olla interior y mézclelos bien. Ponga la olla interior en la arrocera, cierre la tapa y presione el botón ARROZ BLANCO (WHITE RICE). Cuando el platillo esté listo, la Olla automáticamente cambiará a "Mantener-Caliente" (Keep-Warm). Sirve a 4 comensales.

Ingredientes

- 1 cebollita en trozos
- 2 cucharas de mesa de aceite vegetal
- de ajo picado
- de 1 5 onzas de Chili preparado (sin frijoles)
- 1 taza de salsa preparada
- ½ taza de rebanas de aceitunas negras
- 3 onzas de cubitos de queso crema bajo en calorías
- 3 onzas de queso rallado cheddar
- 3 onzas de tortillitas fritas para sopear

Coloque la cebolla, el aceite y el ajo en la olla interior y fríalos 'saltado' por 3 minutos. Use una cuchara de madera larga para revolverlos suavemente mientras el ajo y la cebolla se cuecen. Agreguele el chili, la salsa, las aceitunas, el queso crema y el queso cheddar; cierre la tapa y presione el botón de ARROZ BLANCO (WHITE RICE). Cocine por 4 minutos, abra la tapa con cuidado manteniendo la cara y las manos lejos para evitar quemaduras por el vapor. Bata el dip y cocínelo de nuevo por tres minutos. Abra la tapa y revuelva otra vez. Continúe el cocimiento hasta que la crema de untar y los quesos se hayan derretido. Cuando esté listo, sívalo en un platón grande y use tortillitas fritas para sopear. ¡Disfrútelo!

Salsa para untar de chili con queso, para el día del juego de pelota



Aroma's Favorite Jambalaya

Ingredients

- 1 lb. spicy smoked sausage
- 1 lb. shrimp, peeled and deveined
- 2 cups cooked chicken, shredded
- 1 ½ cups rice
- 4 cups chicken broth
- 1 4-oz. can diced green chiles
- 2 tablespoons Creole seasoning

Cut the smoked sausage in half, lengthwise, then into ¼” half circles. Add all ingredients to the inner cooking pot and mix well. Place inner cooking pot in the rice cooker and close the lid. Press WHITE RICE. The rice cooker will automatically switch to “Keep-Warm” once the meal is ready. Serves 4.

Game Day Chili Cheese Dip

Ingredients

- 1 small onion, chopped
- 2 teaspoons vegetable oil
- 1 clove garlic, minced
- 2 15-oz. cans prepared chili without beans
- 1 cup prepared medium salsa
- ½ cup black olives, sliced
- 3 ounces low-fat cream cheese, cubed
- 3 ounces cheddar cheese, grated
- Tortilla chips, for dipping

Place the onion, oil and garlic in the inner cooking pot and sauté for 3 minutes. Use a large wooden spoon to gently stir as the onion and garlic cook. Add the chili, salsa, olives, cream cheese and cheddar cheese. Stir to combine all of the ingredients, close the lid and press the WHITE RICE button. Cook for 4 minutes. Carefully open the lid, keeping hands and face away to avoid steam burns, and stir the dip. Close the lid and cook again for 3 minutes. Open the lid and stir again. Close the lid and continue cooking until the dip is warm throughout and the cheeses are melted. When done, serve in a large bowl and use the tortilla chips for dipping. Serves 6.

Arroz y Pollo con Chile Verde

Ingredientes

1 ½ tazas de arroz
3 tazas de caldo de pollo
2 cucharas de mesa de cebollitas en trozos
½ cucharada de sal
1 lata de 10 onzas de pedacearía de pechuga de pollo en su jugo
1 lata de 4 onzas de chiles verdes en cubitos en su jugo

Coloque todos los ingredientes en la cazuela interior y revuélva. Ahora ponga la olla de cocinar en la arrocería, tápela y presione el botón de ARROZ BLANCO (WHITE RICE). Déjela cocer hasta que la arrocería cambie a la modalidad de "Mantener-Caliente", agréguéle sal al gusto, agítela y sírvala de inmediato, como un delicioso platillo principal. Sirve a 4 comensales.

Ingredientes

1 taza de arroz
1 jarra de 12 onzas de salsa fresca (suave o picante)
1 cucharada de mesa de aceite vegetal
1 taza de granos de maíz frescos o de lata
½ cucharada de mesa de comino molido
½ cucharada de mesa de sal
1 ¼ taza de agua
- Pimienta molida al gusto
- Cilantro fresco en trocitos como adorno

Excepto el cilantro, mezcle todos los ingredientes en la olla de cocinar, agite, cierre la tapa y presione el botón de ARROZ BLANCO (WHITE RICE). Cuando la arrocería cambie a la modalidad de "Mantener-Caliente", abra la arrocería, bata de nuevo y tápela otra vez. Espere 8-10 minutos para servir. Adórnelo con cilantro fresco y sírvalo. Magnífico como plato principal o bien como guarnición para pollo a la parrilla o pescado. Para 3-4 comensales.

!Para recibir recetas adicionales, o también para someter las suyas, visite nuestro sitio web en: www.AromaCo.com!

Green Chile Chicken and Rice

Ingredients

1 ½ 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

Place all ingredients in the inner cooking pot and stir. Place inner cooking pot into the rice cooker, close lid 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.

San Antonio Rice

Ingredients

1 cup	rice
1 jar (12 oz.)	fresh salsa, mild or hot
1 tablespoon	vegetable oil
1 cup	fresh or canned corn kernels
½ teaspoon	ground cumin
½ teaspoon	salt
1 ¼ cups	water
-	Fresh ground pepper, to taste
-	Fresh minced cilantro, for garnish

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



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 los Estados Unidos.

Dentro de este periodo de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepagado, con comprobación de compra y \$14.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

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

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

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



Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year 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. \$14.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for a return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

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

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

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

En la eventualidad de un reclamo de garantía, o si el servicio se requiere para este producto, póngase en contacto con Aroma® de servicio al cliente al número gratuito:

1-800-276-6286
L-V, 8:30AM – 4:30PM, Tiempo del Pacífico

O podemos ser alcanzados en línea en CustomerService@AromaCo.com.

Para su registro, le recomendamos grapar su recibo a esta página, junto con un registro escrito de lo siguiente:

Fecha de compra: _____

Lugar de compra: _____



- La prueba de compra es necesaria para todos los reclamos.

Date of Purchase: _____

Place of Purchase: _____

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, 8:30 AM-4:30 PM, 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:



NOTE

- Proof of purchase is required for all warranty claims.