

# AROMA®

## PROFESSIONAL

## Instruction Manual

Rice Cooker | Food Steamer | Slow Cooker



**Questions or concerns about your rice cooker?**

*Before returning to the store...*



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



Answers to many common questions and even replacement parts can be found online. Visit **[www.AromaCo.com/Support](http://www.AromaCo.com/Support)**





With the Aroma® Professional™ Rice Cooker/Food Steamer/Slow Cooker you'll be making fantastic, restaurant-quality rice at the touch of a button! This machine is specially calibrated to cook all varieties of rice, including tough-to-cook brown rice, to fluffy perfection. There's no stirring or monitoring, just delicious rice made automatically!

In addition to restaurant-quality rice, your new Aroma® Professional™ Rice Cooker is ideal for cooking complete, healthy meals. The convenient steam tray inserts directly over the rice, allowing you to cook meats and vegetables at the same time, in the same pot. Steaming food locks in natural flavors and nutrients that are often lost with other methods of cooking. And with the Smart Steam feature, steaming favorite meats and vegetables has never been easier. Program the number of minutes needed to steam and the Smart Steam feature does the rest.

The advanced Slow Cook feature includes both a High and Low setting to transform your rice cooker into a programmable 3-quart slow cooker! It sets from 2 to 10 hours to easily prepare all of your family's slow-cooked favorites. And once the cooking time has passed, the rice cooker will automatically go into Keep-Warm, so there's no need to worry about an over-cooked meal.

Your new rice cooker is also great for making soups, stews, stocks, oatmeal, gumbos, jambalaya, breakfast frittatas, dips and even desserts! See **page 26** for information on your free Cook'n Recipe Browser.

This manual contains helpful measurement charts for cooking rice and steaming. For more information on your Aroma® Professional™ Rice Cooker/Food Steamer/Slow Cooker, or for more recipes, replacement parts, product service and other home appliance solutions, please visit us online at **[www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com)**.

### See what's cooking with Aroma online!



**[www.AromaTestKitchen.com](http://www.AromaTestKitchen.com)**



**AromaHousewares**



**AromaHousewares**



**AromaHousewares**



**AromaHousewares**

Published By:  
Aroma Housewares Co.  
6469 Flanders Drive  
San Diego, CA 92121  
U.S.A.

1-800-276-6286

[www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com)

©2016 Aroma Housewares Company

All rights reserved.





# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

**1. Important: Read all instructions carefully before first use.**

2. Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
3. Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
4. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plug or the appliance in water or any other liquid. See instructions for cleaning.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Aroma® customer service for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by Aroma® Housewares may result in fire, electrical shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Do not use the appliance for other than its intended use.
13. Extreme caution must be used when moving the appliance containing rice, hot oil or other liquids.
14. Do not touch, cover or obstruct the steam vent on the top of the rice cooker as it is extremely hot and may cause scalding.
15. Use only with a 120V AC power outlet.
16. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
17. The rice cooker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electrical circuit is overloaded with other appliances, the appliance may not operate properly.
18. Always make sure the outside of the inner cooking pot is dry prior to use. If the inner pot is returned to the cooker when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
19. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause scalding.
20. Rice should not be left in the inner cooking pot with the Keep-Warm function on for more than 12 hours.
21. To prevent damage or deformation, do not use the inner cooking pot on a stovetop or burner.
22. To disconnect, first power off the unit, then remove the plug from the wall outlet.
23. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable inner cooking pot provided.
24. To avoid spills and burns, do not carry rice cooker by the lid handle.
25. Do not wrap or tie cord around appliance.
26. Intended for countertop use only.
27. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



# IMPORTANT SAFEGUARDS

## 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.



# PARTS IDENTIFICATION



## Digital Controls



### POWER/KEEP WARM BUTTON

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



### 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.



### QUICK RICE

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



### SMART STEAM

The SMART 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.



### LOW SLOW COOK

The LOW slow cook button sets to slow cook from 6 to 10 hours and reaches about 200°F.



### HIGH SLOW COOK

The HIGH slow cook button sets to slow cook from 2 to 5 hours and reaches about 210°F.



### DELAY TIMER

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



# 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 steam vent and all other accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Remove the inner cooking pot from rice cooker and clean with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly before returning to cooker.
6. Wipe body clean with a damp cloth.



**NOTE**

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

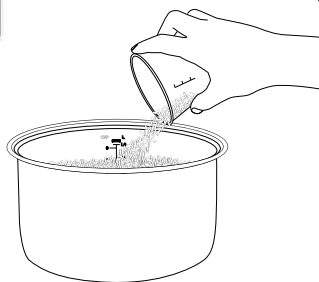


**The provided rice cooker cup is the equivalent to a  $\frac{3}{4}$  standard US cup.**



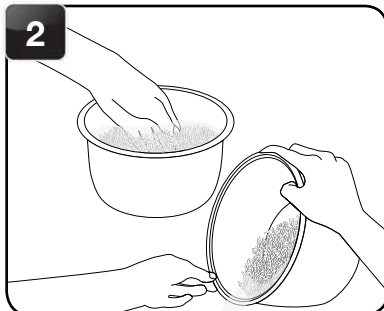
# TO COOK RICE

1



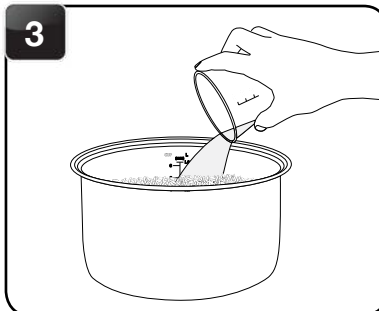
Using the provided measuring cup, add rice to the inner cooking pot.

2



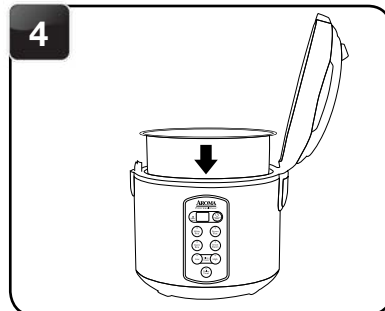
Rinse rice to remove excess starch. Drain.

3



Fill with water to the line which matches the number of cups of rice being cooked. For example, if cooking two cups of uncooked rice, water should be filled to line 2 in the inner pot.

4



Place the inner cooking pot into the rice cooker.



## NOTE

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



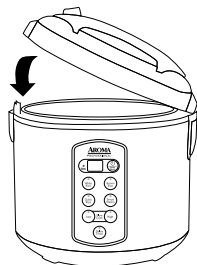
## HELPFUL HINTS

- 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/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**.



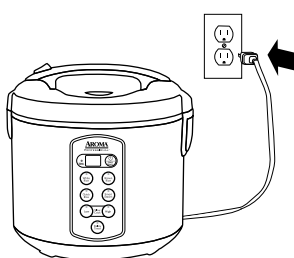
## TO COOK RICE (CONT.)

5



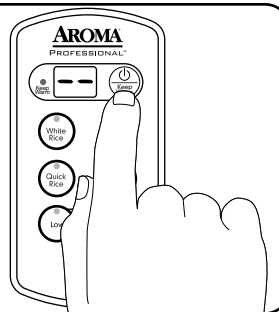
Close the lid securely.

6



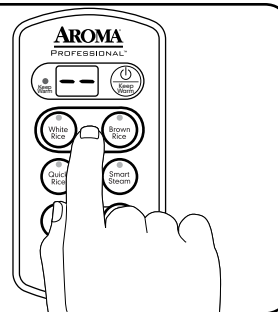
Plug the rice cooker into an available outlet.

7



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

8



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



### NOTE

- Brown rice requires a longer cooking cycle than white rice due to the extra bran layers on the grain. If it appears the rice cooker is not immediately cooking this is due to the a low-heat soak cycle that precedes cooking to produce fluffier grains. The enhanced Sensor Logic™ of this rice cooker will cook brown rice up to 25% faster than other rice cookers.



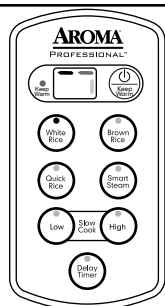
### HELPFUL HINTS

- Short on time? Use the Quick Rice function. See more details on this time-saving option on **page 9**.
- Want perfect brown rice without the wait? Use the Delay Timer. Simply add rice and water in the morning and set the Delay Timer to the number of hours when rice will be needed. See “To Use Delay Timer” on **page 10** for instructions.



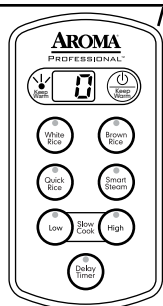
## TO COOK RICE (CONT.)

9



The rice cooker will begin cooking. The digital display will show a “chasing” pattern.

10



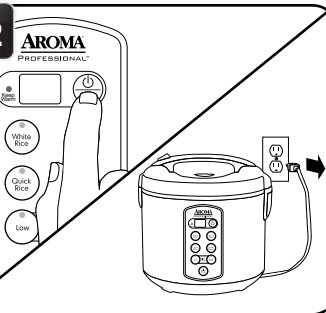
Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to Keep-Warm. The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on Keep-Warm, beginning with “0.”

11



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

12



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



### NOTE

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



# RICE/WATER MEASUREMENT TABLE

| UNCOOKED RICE        | RICE WATER LINE INSIDE POT | APPROX. COOKED RICE YIELD | COOKING TIMES                                                    |
|----------------------|----------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 2 Rice Cooker Cups*  | Line 2                     | 4 Rice Cooker Cups*       | <b>WHITE RICE:</b> 30-35 Min.<br><b>BROWN RICE:</b> 65-70 Min.   |
| 3 Rice Cooker Cups*  | Line 3                     | 6 Rice Cooker Cups*       | <b>WHITE RICE:</b> 33-38 Min.<br><b>BROWN RICE:</b> 75-80 Min.   |
| 4 Rice Cooker Cups*  | Line 4                     | 8 Rice Cooker Cups*       | <b>WHITE RICE:</b> 38-43 Min.<br><b>BROWN RICE:</b> 80-85 Min.   |
| 5 Rice Cooker Cups*  | Line 5                     | 10 Rice Cooker Cups*      | <b>WHITE RICE:</b> 40-45 Min.<br><b>BROWN RICE:</b> 85-90 Min.   |
| 6 Rice Cooker Cups*  | Line 6                     | 12 Rice Cooker Cups*      | <b>WHITE RICE:</b> 43-48 Min.<br><b>BROWN RICE:</b> 88-93 Min.   |
| 7 Rice Cooker Cups*  | Line 7                     | 14 Rice Cooker Cups*      | <b>WHITE RICE:</b> 45-50 Min.<br><b>BROWN RICE:</b> 90-95 Min.   |
| 8 Rice Cooker Cups*  | Line 8                     | 16 Rice Cooker Cups*      | <b>WHITE RICE:</b> 47-52 Min.<br><b>BROWN RICE:</b> 92-97 Min.   |
| 9 Rice Cooker Cups*  | Line 9                     | 18 Rice Cooker Cups*      | <b>WHITE RICE:</b> 48-53 Min.<br><b>BROWN RICE:</b> 95-100 Min.  |
| 10 Rice Cooker Cups* | Line 10                    | 20 Rice Cooker Cups*      | <b>WHITE RICE:</b> 50-55 Min.<br><b>BROWN RICE:</b> 100-105 Min. |

\* Cups referenced are with the included measuring cup. The measuring cup included adheres to rice cooker industry standards and is not equal to a standard U.S. measuring cup. The included measuring cup is equal to a standard  $\frac{3}{4}$  US cup.



## HELPFUL HINTS

- Rinse rice before placing it into the inner pot to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot.
- Want perfect brown rice without the wait? Use the Delay Timer. Simply add rice and water in the morning and set the Delay Timer to the number of hours when rice will be needed. See "To Use Delay Timer" on **page 10** for instructions.
- This chart is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available (see "About Rice" on **page 24**), rice/water measurements may vary.

\*1 Rice Cooker Cup =  $\frac{3}{4}$  US Cups



# TO USE QUICK RICE

*The rice produced by Quick Rice will not be to the same quality as rice made using the White Rice or Brown Rice settings, but it's an excellent option for cooked rice in a pinch.*

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

| WHITE RICE<br>UNCOOKED CUPS* | COOKING TIME WITH<br>QUICK RICE<br>FUNCTION | APPROX. TIME SAVINGS<br>COMPARED TO WHITE<br>RICE FUNCTION | BROWN RICE<br>UNCOOKED CUPS* | COOKING TIME WITH<br>QUICK RICE<br>FUNCTION | APPROX. TIME SAVINGS<br>COMPARED TO BROWN<br>RICE FUNCTION |
|------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 2 Rice Cooker Cups*          | 17-22 Min.                                  | 15 Min.                                                    | 2 Rice Cooker Cups*          | 38-43 Min.                                  | 25 Min.                                                    |
| 4 Rice Cooker Cups*          | 22-27 Min.                                  | 15 Min.                                                    | 4 Rice Cooker Cups*          | 44-49 Min.                                  | 35 Min.                                                    |
| 6 Rice Cooker Cups*          | 27-32 Min.                                  | 15 Min.                                                    | 6 Rice Cooker Cups*          | 46-51 Min.                                  | 40 Min.                                                    |
| 8 Rice Cooker Cups*          | 30-35 Min.                                  | 10 Min.                                                    | 8 Rice Cooker Cups*          | 52-57 Min.                                  | 40 Min.                                                    |
| 10 Rice Cooker Cups*         | 38-43 Min.                                  | 10 Min.                                                    | 10 Rice Cooker Cups*         | 57-62 Min.                                  | 45 Min.                                                    |

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

**The included measuring cup is equal to a standard ¾ US cup.**



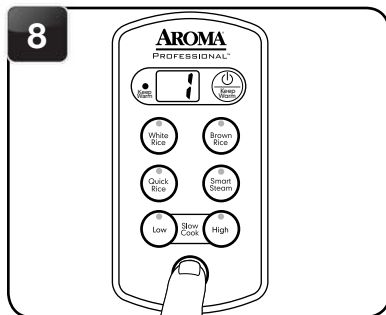
NOTE

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

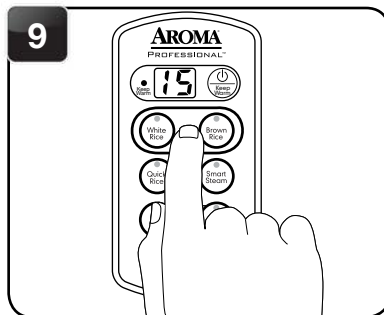
\*1 Rice Cooker Cup = ¾ US Cups

# 15 TO USE THE DELAY TIMER

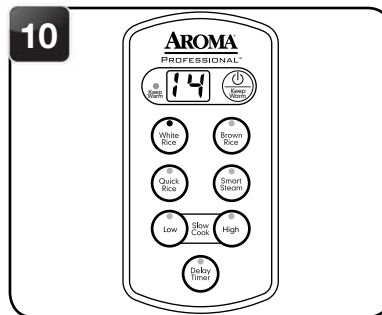
*Follow steps 1 to 7 of “To Cook Rice” beginning on page 5.*



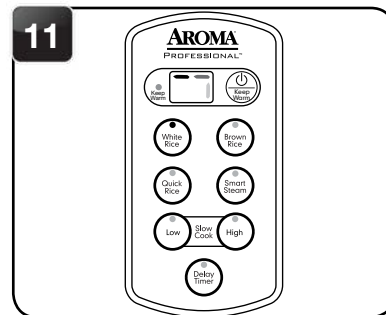
**Press the DELAY TIMER button. Each press increases in one hour increments. It may be set 1 to 15 hours in advance.**



**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 count down from the time selected.**



**Once rice begins cooking, the digital display will show a “chasing” pattern.**



## NOTE

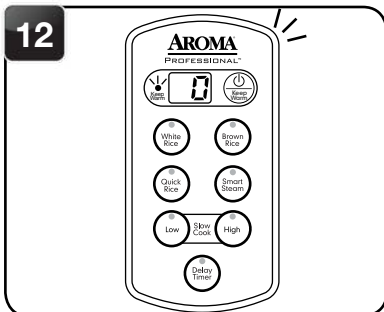
- Due to the longer cooking time needed, the Brown Rice setting may only be delayed for 2 or more hours.



## 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.

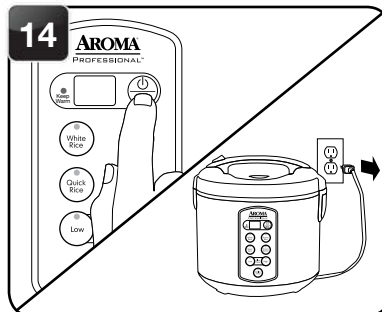
## 15 TO USE THE DELAY TIMER (CONT.)



Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to Keep-Warm. The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on Keep-Warm, beginning with "0."



For best 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/KEEP-WARM** button and unplug the power cord.



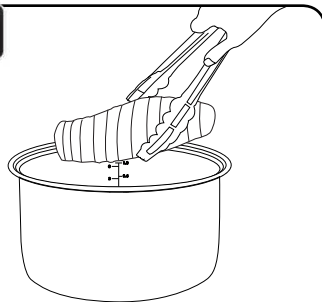
### NOTE

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



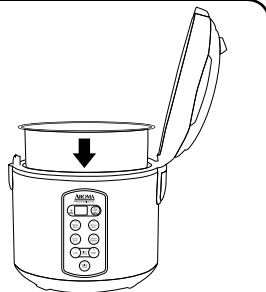
# TO SLOW COOK

1



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

2



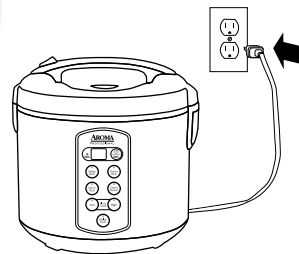
Place the inner cooking pot into the slow cooker.

3



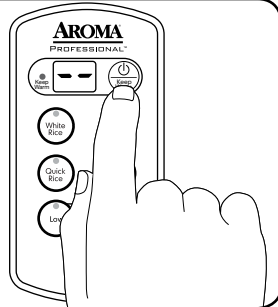
Close the lid securely.

4



Plug the power cord into an available outlet.

5



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

6



Press the **LOW** or **HIGH** slow cook buttons, depending upon what the recipe calls for.

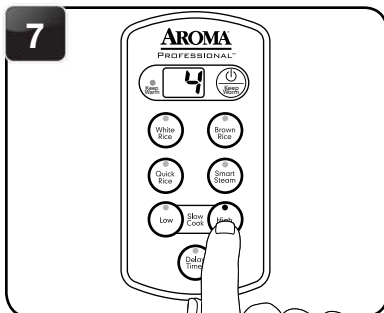


## NOTE

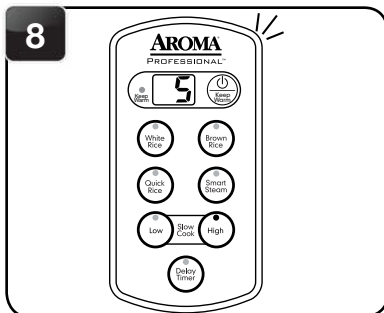
- Before placing the inner cooking pot into the rice cooker, check that the cooking pot is dry and free of debris. Adding the inner cooking pot when wet may damage the rice cooker.



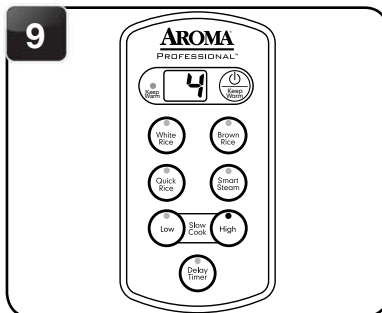
## TO SLOW COOK (CONT.)



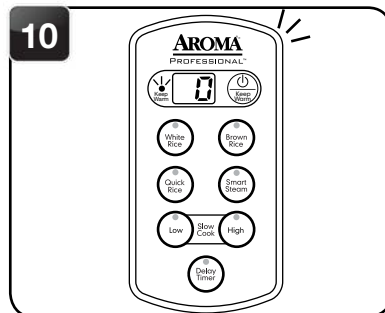
Each press of the HIGH or LOW slow cook buttons will increase the slow cook time by one hour. The LOW slow cook button will set from 6 to 10 hours; the HIGH slow cook button will set from 2 to 5 hours.



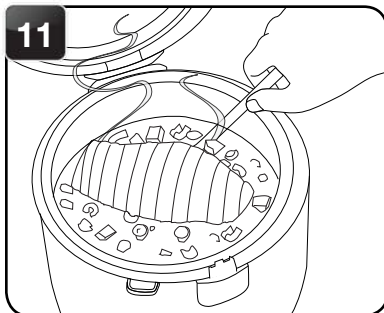
Once cooking time is selected, the rice cooker will beep to indicate it is setting at the displayed time. It will beep once more and the display will stop flashing to indicate cooking has begun.



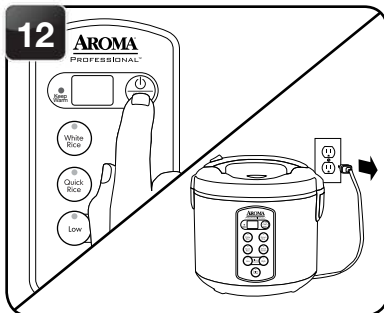
The rice cooker will begin to slow cook. The digital display will count down in one hour increments from the selected time.



Once the selected time has passed, the rice cooker will beep and switch to Keep-Warm. The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on Keep-Warm, beginning with "0."



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



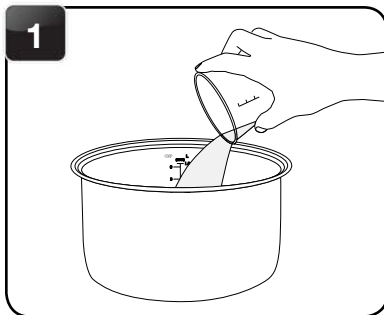
When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the POWER/KEEP-WARM button and unplug the power cord.



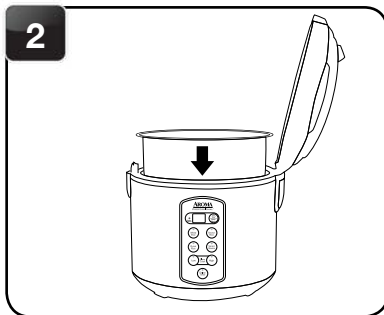
### NOTE

- Do not leave food on Keep-Warm for more than 12 hours.

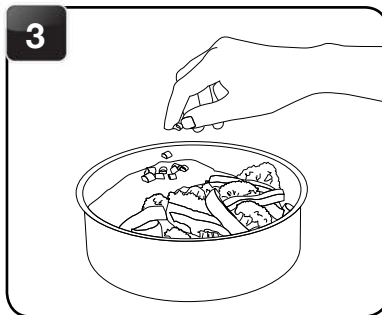
# TO STEAM



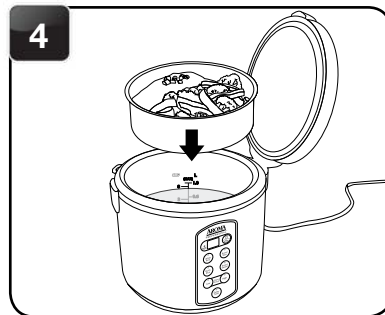
**1** Using the provided measuring cup, add 3 cups water to the inner cooking pot.



**2** Place the inner cooking pot into the rice cooker.



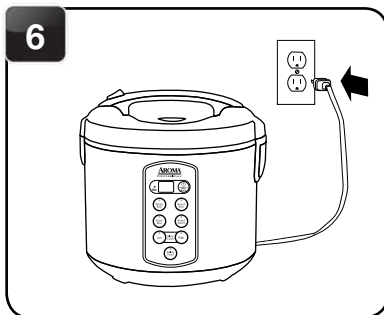
**3** Place food to be steamed onto the steam tray.



**4** Place the steam tray into the rice cooker.



**5** Close the lid securely.



**6** Plug the power cord into an available outlet.



## NOTE

- If too little water is added, the rice cooker will stop prematurely.
- Food can be steamed at any time while rice cooks, however for best results food should be steamed toward the end of the rice cooking cycle. This will allow for rice and steamed food to be ready at the same time. See the "Rice/Water Measurement Table" on **page 8** for approximate rice cooking times.



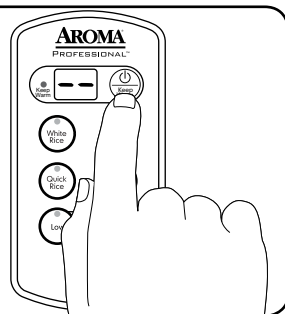
## HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a  $\frac{3}{4}$  standard US cup is an exact replacement.
- 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 19**.



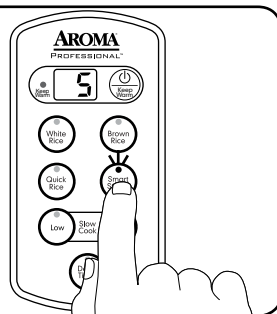
## TO STEAM (CONT.)

7



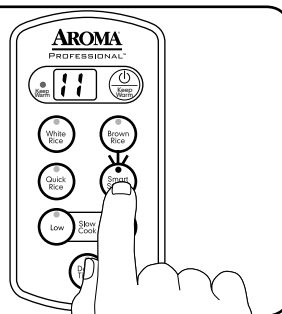
Press the **POWER/KEEP-WARM** button to turn the rice cooker on.

8



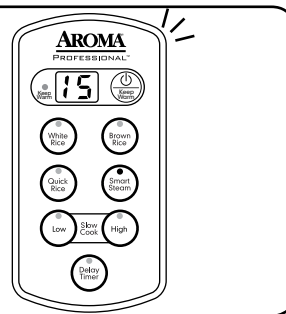
Press the **SMART STEAM** button. The digital display will show a flashing 5 to represent five minutes of steam time.

9



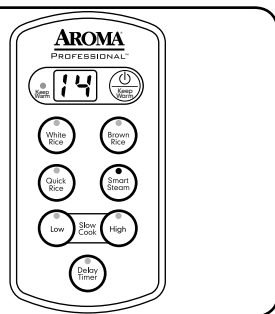
Each press of the **SMART STEAM** button will increase steaming time by one minute, up to 30 minutes. After 30 minutes, it will cycle back to five minutes.

10



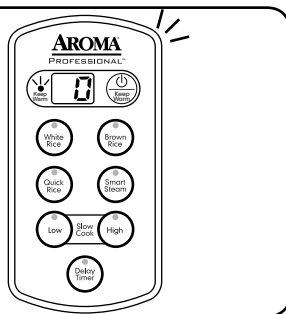
Once cooking time is selected, the rice cooker will beep to indicate it is setting at the displayed time. It will beep once more and the display will stop flashing to indicate steaming has begun.

11



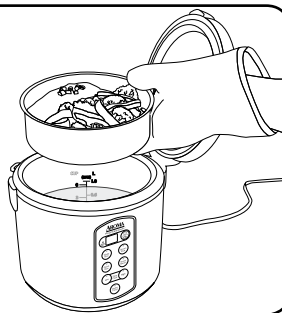
Once the water reaches a boil, the digital display will count down in one minute increments from the selected time.

12



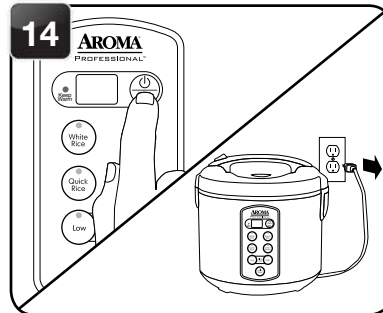
Once the selected time has passed, the rice cooker will beep and switch to Keep-Warm. The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on Keep-Warm, beginning with "0."

13



Check steamed food for doneness. If finished steaming, carefully remove the steam tray. It will be hot.

14



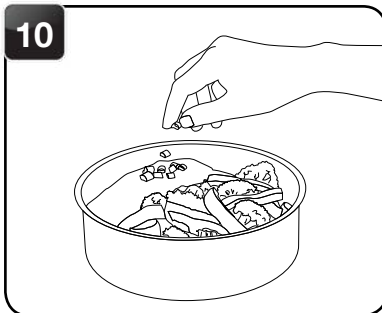
Turn the rice cooker off by pressing the **POWER/KEEP-WARM** button and unplug the power cord.



# TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE

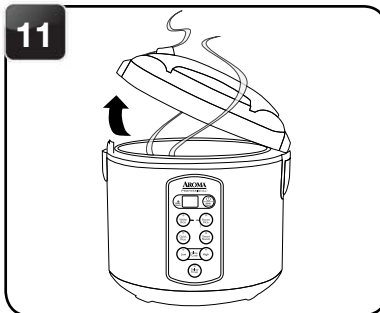
*To steam while cooking rice, begin cooking rice by following steps 1 to 9 of “To Cook Rice” on page 5.*

10



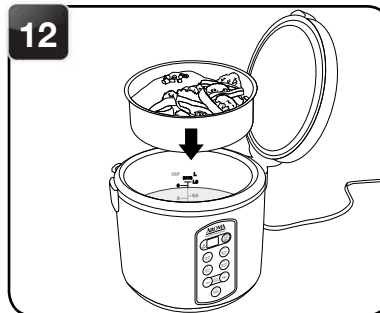
Place food to be steamed onto the steam tray.

11



Using caution to avoid escaping steam, open the lid.

12



Place steam tray into the rice cooker.

13



Close the lid securely.



NOTE

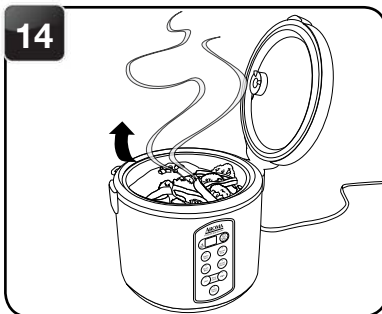
- Do not attempt to cook more than **8 cups (uncooked)** of rice if steaming and cooking rice simultaneously. The steam tray will not fit properly if more than 8 cups of rice are cooked.
- Food can be steamed at any time while rice cooks, however for best results food should be steamed toward the end of the rice cooking cycle. This will allow for rice and steamed food to be ready at the same time. See the “Rice/Water Measurement Table” on **page 8** for approximate rice cooking times.



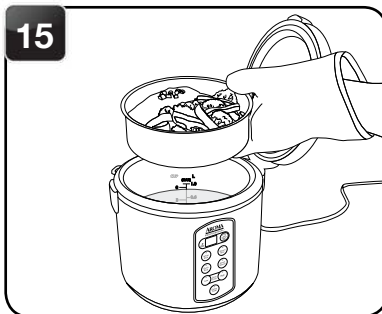
HELPFUL  
HINTS

- Refer to the steaming tables for meats and vegetables on **page 19** for hints and approximate steaming times. See the “Rice/Water Measurement Table” included on **page 8** for approximate rice cooking times.

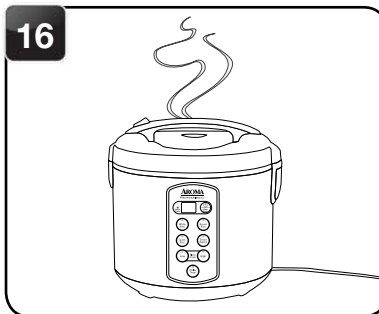
# TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE (CONT.)



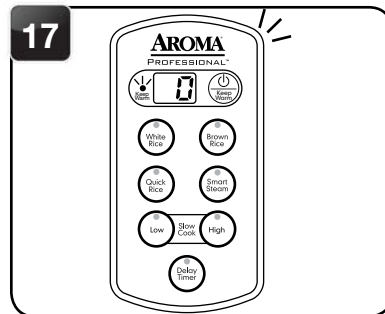
Using caution, open the lid to check food for doneness.



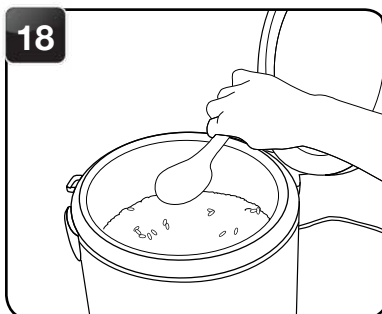
If food is finished steaming, carefully remove the steam tray. It will be hot.



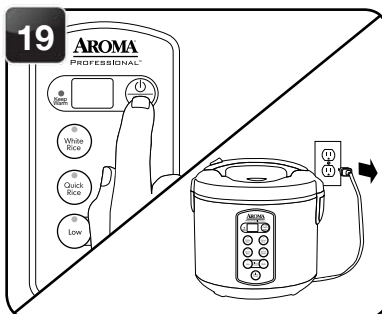
Allow the rice cooker to continue cooking rice.



Once the selected time has passed, the rice cooker will beep and switch to Keep-Warm. The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on Keep-Warm, beginning with "0."



For best 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/KEEP-WARM button and unplug the power cord.



## NOTE

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



# STEAMING TABLES

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

## Meat Steaming Table

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



### HELPFUL HINTS

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



### NOTE

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

## Vegetable Steaming Table

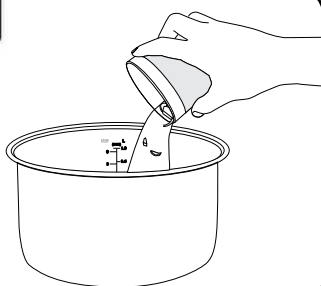
| VEGETABLE       | STEAMING TIME |
|-----------------|---------------|
| Asparagus       | 9-11 Minutes  |
| Broccoli        | 6-8 Minutes   |
| Cabbage         | 5-7 Minutes   |
| Carrots         | 11-13 Minutes |
| Cauliflower     | 7-9 Minutes   |
| Corn on the Cob | 12-16 Minutes |
| Green Beans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



# FOR QUICK SOUPS, STEWS OR CHILIS

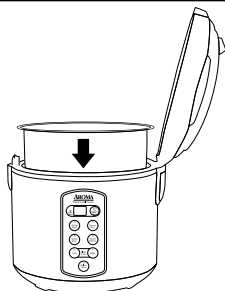
*The rice cooker will not switch to Keep-Warm until all liquid is boiled away.  
Follow the recipe carefully and do not leave the rice cooker unattended.*

1



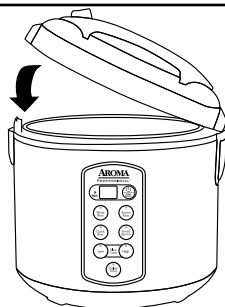
Add ingredients to the inner cooking pot.

2



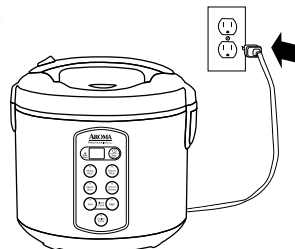
Place the inner cooking pot into the rice cooker.

3



Close the lid securely.

4

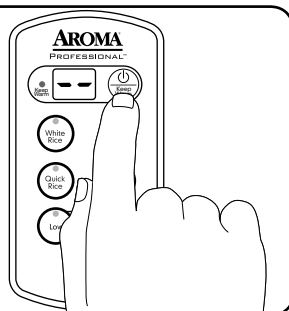


Plug the power cord into an available outlet.



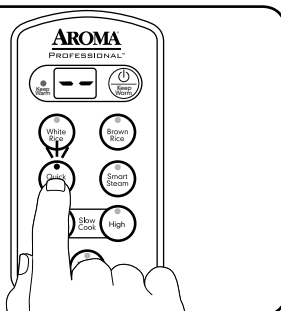
## FOR QUICK SOUPS, STEWS AND CHILIS (CONT.)

5



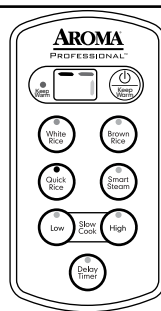
Press the **POWER/KEEP-WARM** button to turn the rice cooker on.

6



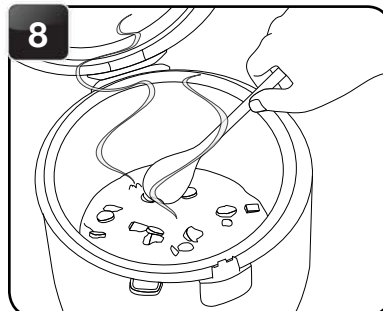
Press the **QUICK RICE** button to begin cooking.

7



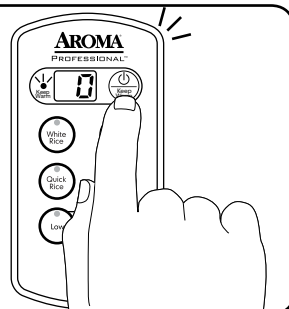
The digital display will show a "chasing" pattern to indicate it is cooking.

8



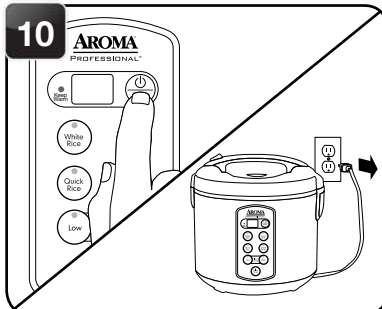
Using caution to avoid escaping steam, open the lid and stir occasionally with a long-handled wooden spoon.

9



Once cooking is complete, press the **POWER/KEEP-WARM** button to switch the rice cooker to Keep-Warm. The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on Keep-Warm, beginning with "0."

10



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



### NOTE

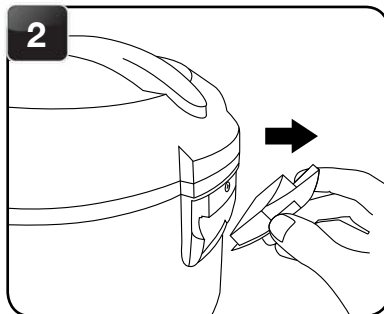
- Food should not be left in the rice cooker on Keep-Warm for more than 12 hours.



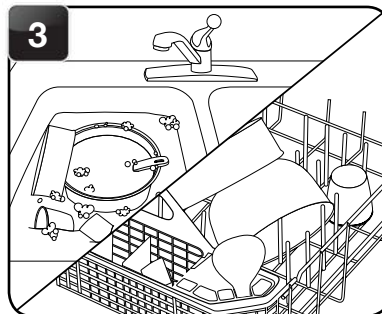
# TO CLEAN



**Remove the steam vent.**



**Remove the condensation collector.**



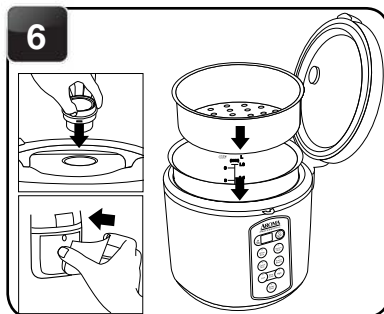
**Handwash the inner cooking pot and all accessories or wash them in the dishwasher.**



**Wipe rice cooker body clean with a damp cloth.**



**Thoroughly dry rice cooker body and all accessories.**



**Reassemble for next use.**



## NOTE

- Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.
- If washing in the dishwasher, a slight discoloration to the inner pot and accessories may occur. This is cosmetic only and will not affect performance.
- Any other servicing should be performed by Aroma® Housewares. Contact Aroma® customer service at 1-800-276-6286, Monday to Friday 8:30AM-4:30PM PST.



# 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.*

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Rice is too dry/hard after cooking.</b>              | If your rice is dry or hard/chewy when the rice cooker switches to Keep-Warm, additional water and cooking time will soften the rice. Depending on how dry your rice is, add ½ to 1 cup of water and stir through. Close the lid and press the QUICK RICE button. When rice cooker switches to Keep-Warm, open the lid and stir the rice to check the consistency. Repeat as necessary until rice is soft and moist. |
| <b>Rice is too moist/soggy after cooking.</b>           | If your rice is still too moist or soggy when the rice cooker switches to Keep-Warm, use the serving spatula to stir the rice. This will redistribute the bottom (moistest) part of the rice as well as release excess moisture. Close the lid and allow to remain on Keep-Warm for 10-30 minutes as needed, opening the lid and stirring periodically to release excess moisture.                                   |
| <b>The bottom layer of rice is browned/caramelized.</b> | 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.                                                                                                                                     |



# WARRANTY

## LIMITED WARRANTY

Aroma Housewares Company warrants its products against defects in material and workmanship for five years from provable date of purchase in the United States.

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its discretion, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. \$20.00 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 apply if the warranty period expired; the products has been modified by any unauthorized service center or personnel; the defect was subject to abuse, improper use not conforming to product manual instructions, or environment conditions more severe than those specified in the manual and specification, neglect of the owner or improper installation; the defect was subject to Force Majeure such as flood, lightning, earthquake, other natural calamities, war, vandalism, theft, brownouts or sags (damage due to low voltage disturbances).

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](http://www.AromaCo.com)

## SERVICE & SUPPORT

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

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

Or we can be reached online at [CustomerService@AromaCo.com](mailto:CustomerService@AromaCo.com).

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

Date of Purchase: \_\_\_\_\_

Place of Purchase: \_\_\_\_\_



### NOTE

- Proof of purchase is required for all warranty claims.



# COOK'N® RECIPE BROWSER

Visit [AromaCo.com/cookn](http://AromaCo.com/cookn) to download your free Cook'n® Recipe Browser

- Capture online recipes and organize them in electronic cookbooks
- Receive exclusive recipes from Aroma® and Mahatma®/Carolina® rice
- Get nutrition facts for all your favorite dishes
- Create menu plans
- Organize shopping lists

**...and so much more!**

*Use the barcode number found on the bottom of your rice cooker box to get Cook'n®!*



**Cook'n®**  
— Recipe Browser





# GARANTÍA

## GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza sus productos contra fallas de materiales y mano de obra hasta cinco años a partir de la fecha de compra comprobable en los Estados Unidos.

Dentro del período de vigencia de la garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará sin cargo, a su propia discreción, las partes defectuosas, siempre que el producto se devuelva con transporte pago, prueba de la compra y \$20,00 para cargos de traslado pagaderos a Aroma Housewares Company. Antes de devolver un artículo, llame al número gratuito a continuación para solicitar un número de autorización de devolución. El envío de las piezas puede demorar entre 2 y 4 semanas.

Esta garantía no se aplica si el período de garantía expiró, los productos han sido modificados por cualquier centro de servicios o personal no autorizado; la falla se debe a mal trato, uso inadecuado que no se ajusta a las instrucciones del manual del producto, o condiciones del medio ambiente más severas que las especificadas en el manual y especificaciones, descuido del propietario, o instalación inapropiada; la falla se debe a fuerza mayor, como inundación, relámpago, terremoto, otras catástrofes naturales, guerra, vandalismo, robo, daños o subidas de tensión (daño debido a disturbios en el bajo voltaje).

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, que pueden 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

Site Web: [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com)



### NOTA

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

## SERVICIO Y SOPORTE

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](mailto: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: \_\_\_\_\_



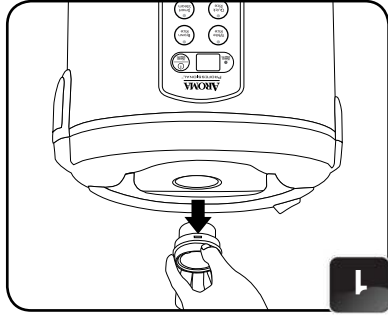
**Porque las variedades de arroz pueden variar en su composición, los resultados también pueden ser diferentes. Abajo hay algunos consejos para resolver problemas para ayudarte a conseguir la consistencia deseada.**

# SOLUCIONANDO PROBLEMAS

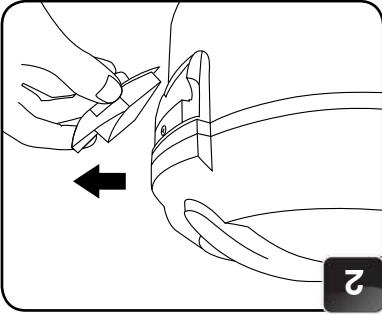
|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>El arroz quedó demasiado seco y duro después de ser cocinado.</b>      | <p>Si su arroz quedó seco, duro y chichoso cuando la arroccera cambia a la modalidad de Keep-Warm (conservar caliente) 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 botón WHITE RICE Cuando la arroccera cambie a la modalidad Keep-Warm (conservar caliente) abra la tapa y agite el arroz para revisar su consistencia. Replítase como sea necesario hasta que el arroz quede suave y húmedo.</p> |
| <b>El arroz quedó demasiado húmedo y apelmazado después de cocinarse.</b> | <p>Si su arroz quedó todavía demasiado húmedo o apelmazado cuando la arroccera ya cambió a la modalidad de Keep-Warm (conservar caliente) 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 Keep-Warm (conservar caliente) por unos 10-30 minutos según sea necesario, abriendo la tapa y agitando periódicamente para liberar el exceso de humedad.</p>                                           |
| <b>La capa inferior del arroz está dorada o caramelizada.</b>             | <p>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 Keep-Warm (conservar caliente) también ayuda a evitar que se dore o caramelicé.</p>                                                                                                                                                                                                  |



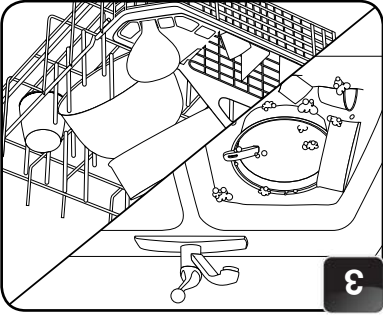
# LIMPIEZA



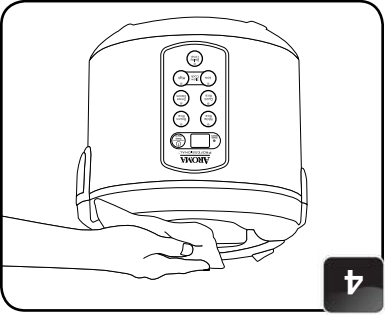
**Extraiga el respiradero de vapor.**



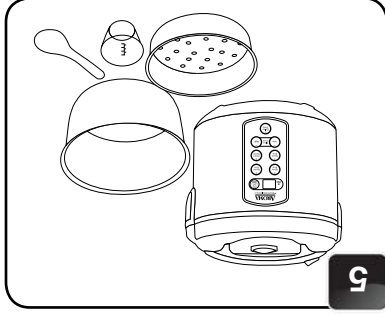
**Extraiga el colector de condensación.**



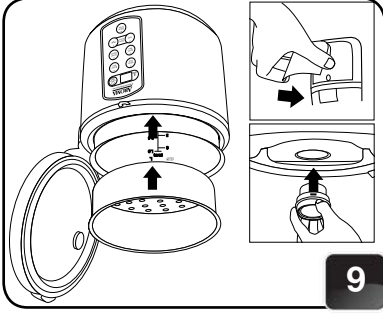
**Lave a mano o en el lavaplatos la olla desmontable y todos los accesorios.**



**Limpie la base de la arrozera con un trapo húmedo.**



**Seque bien la arrozera y todos los accesorios.**



**Arme la para que esté lista para volver a usar.**

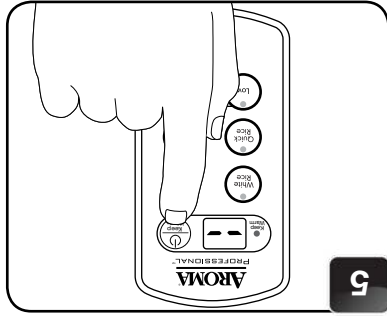


**NOTA**

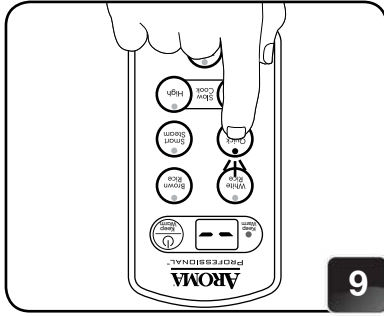
- No uses ningún producto de limpieza duro y abrasivo, ni estropajo, ni producto que no es considerado seguro para capas antiadherentes.
- Si el lavado en el lavaplatos, una ligera decoloración de la olla interior y los accesorios pueden ocurrir. Este es sólo cosmético y no afecta el rendimiento.
- La reparación del artefacto debe hacerla solamente Aroma® a Housewares. Llámennos el número de servicio al cliente de Aroma® a 1-800-276-6286, L-V 8:30AM a 4:30PM, Tiempo del Pacífico.



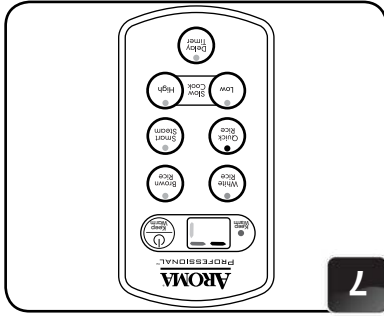
## PARA COCER SOPA, CHILI O ESTOFADO (CONT.)



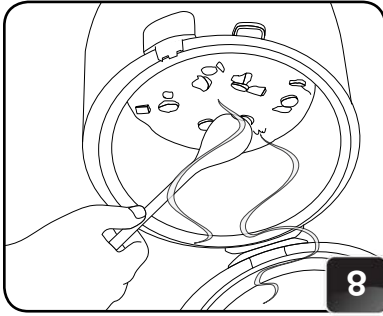
Presione el botón **POWER/KEEP-** WARM para encender la arrocerera.



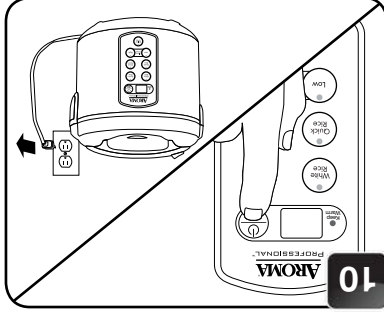
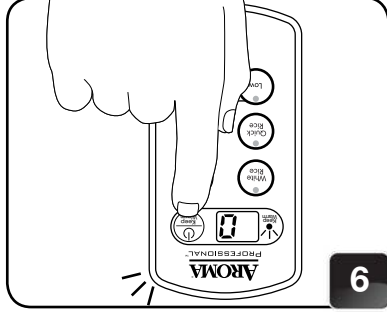
Presione el botón **QUICK RICE** para comenzar la cocción.



El visor digital mostrará un patrón "buscando" para indicar que la cocción ha comenzado.



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



Cuando termine de servir, apague el artefacto presionando el botón **POWER/KEEP WARM** una vez y desenchúfelo.



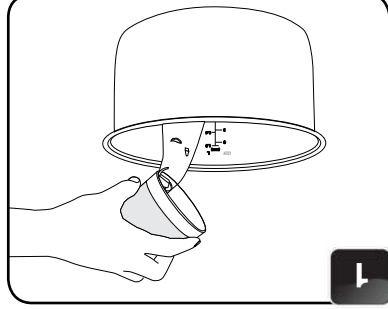
NOTA

- No deje comida en el modo Keep-Warm (conservar caliente) por más de 12 horas.

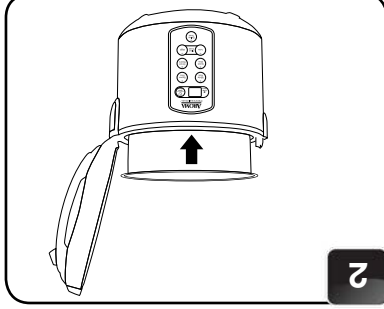


# PARA COCER SOPA, CHILI O ESTOFADO

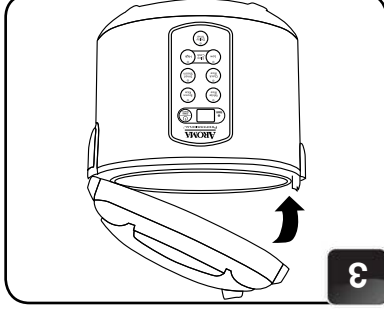
La arrocera no se cambie al estado de conservar caliente hasta que sea evaporado todo el líquido. Sigue cuidadosamente la receta y no dejes la arrocera sin vigilar.



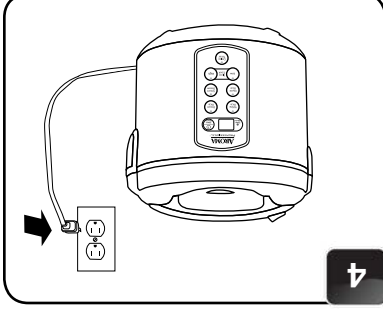
Agregue los ingredientes en la olla desmontable.



Coloque la olla desmontable dentro de la arrocera.



Cierre y trabe la tapa.



Enchufe el cable de alimentación.



# TABLAS DE COCER AL VAPOR

Aroma® recomienda utilizar 3 tazas de agua con la taza de medir provista cuando cocinar al vapor.

Tabla para cocer al vapor los vegetales

| VEGETAL    | TIEMPO DE COCIMENTO |
|------------|---------------------|
| Espárragos | 9-11 Minutos        |
| Brocoli    | 6-8 Minutos         |
| Col        | 5-7 Minutos         |
| Zanahorias | 11-13 Minutos       |
| Coliflor   | 7-9 Minutos         |
| Maiz       | 12-16 Minutos       |
| Ejotes     | 9-11 Minutos        |
| Chicharos  | 4-6 Minutos         |
| Papas      | 28-33 Minutos       |
| Calabaza   | 9-11 Minutos        |
| Espinaca   | 2-4 Minutos         |
| Calabacín  | 9-11 Minutos        |

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

Tabla para cocer al vapor las carnes

- 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.



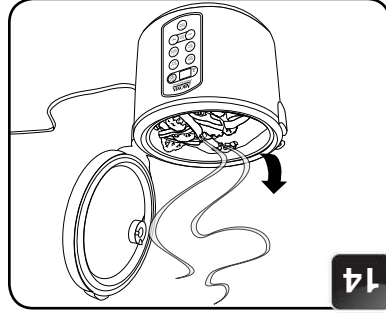
## CONSEJOS ÚTILES

- 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.
- Aroma recomiendan utilizar 3 tazas de agua con la taza de medir provista cuando cocinar al vapor.
- 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.

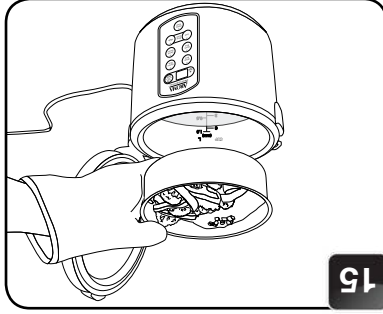


## NOTA

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



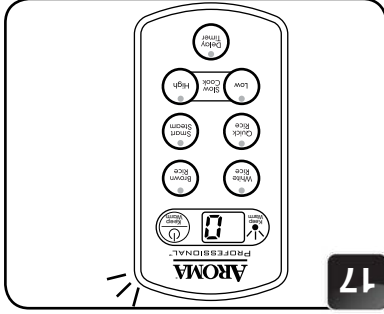
14 Con cuidado, abra la tapa y controle el punto de cocción.



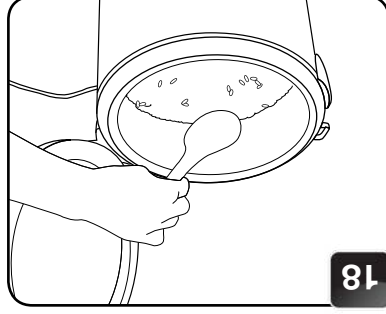
15 Si la cocción está completa, quite cuidadosamente la bandeja de cocción al vapor. Recuerde que la bandeja estará extremadamente caliente.



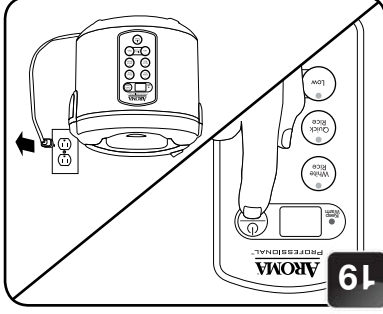
16 Deje que la arrozera siga cocinando



17 Una vez que el tiempo seleccionado haya transcurrido, escuchará un pitido y la arrozera cambiará al modo Keep-Warm. El visor digital mostrará el número de horas en que la arrozera estuvo en el modo Keep-Warm, comenzando en "0".



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



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



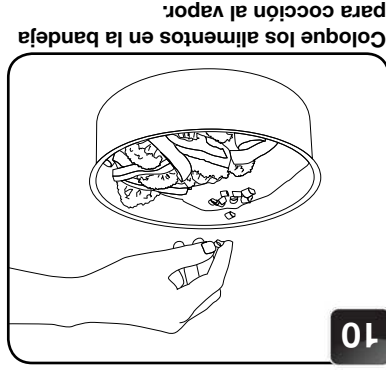
NOTA

- No deje el arroz en el modo Keep-Warm (conservar caliente) por más de 12 horas.

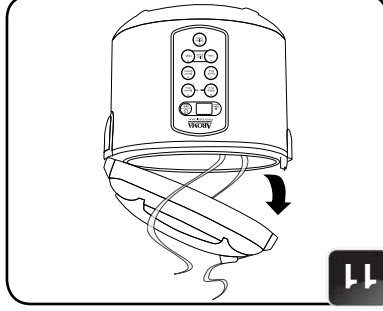
# PARA COCER AL VAPOR LA COMIDA Y COCER ARROZ SIMULTÁNEAMENTE



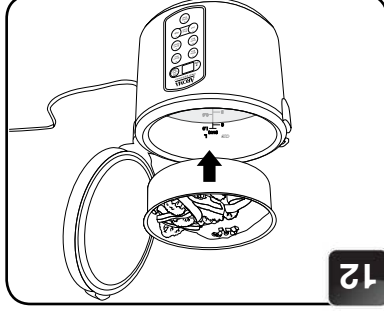
*Sigue los pasos 1 a 9 de "Para cocer arroz" que empiezan en la página 5.*



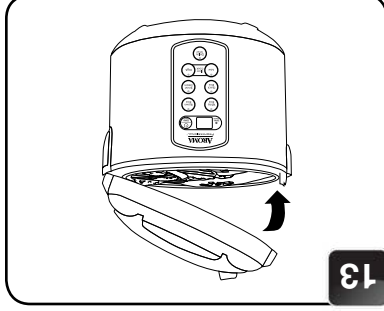
Coloque los alimentos en la bandeja para cocción al vapor.



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



Coloque la bandeja de vapor en la arrocera.



Cierre y trabé la tapa.



NOTA

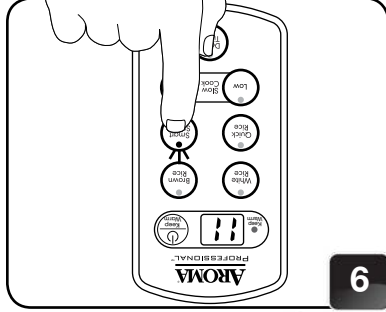
• **No intente cocinar más de 8 tazas de arroz** si al mismo tiempo está cocinando otros alimentos al vapor. La bandeja de vapor no encajará correctamente si intenta cocinar más de 8 tazas de arroz.



CONSEJOS ÚTILES

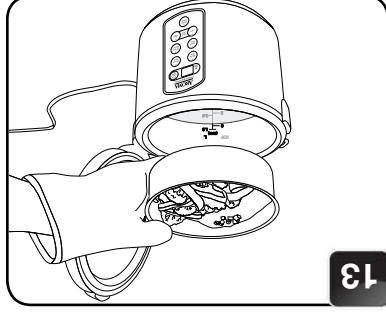
• Los otros alimentos se pueden colocar en cualquier momento mientras cocina el arroz, sin embargo, para lograr mejores resultados, es conveniente que se agreguen cerca del final del ciclo de cocción del arroz. Esto hará que el arroz y los alimentos cocinados al vapor estén listos al mismo tiempo. Consulte los tiempos aproximados de cocción del arroz en la "Tabla de medidas arroz/agua" en la **página 8**.

## PARA COCER AL VAPOR (CONT.)



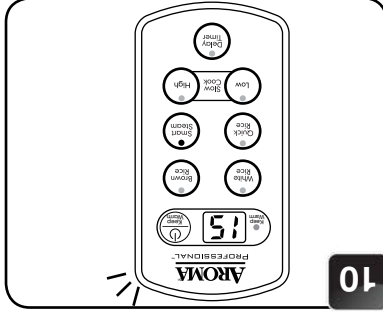
9

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



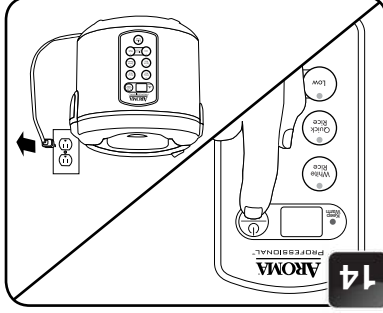
13

Compruebe el punto de cocción. Si la cocción está completa, quite cuidadosamente la bandeja de cocción al vapor. Recuerde que la bandeja estará extremadamente caliente.



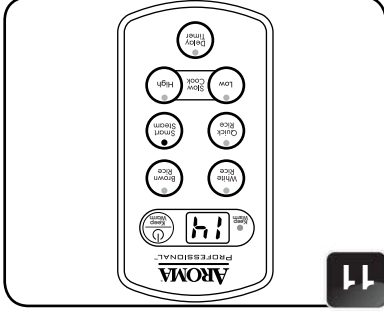
10

Una vez que el tiempo de cocción esté seleccionado, hará un pitido que indica que la cocción está programada a la hora que se muestra en el visor. Hará otro pitido y el visor dejará de titilar para indicar que el tiempo de cocción al vapor ha comenzado.



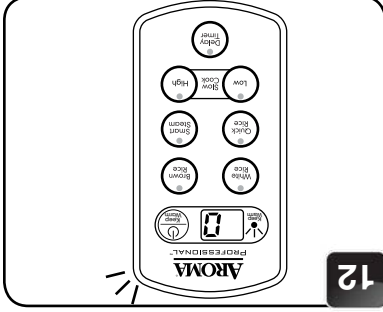
14

Apague la arrozera presionando el botón POWER/KEEP WARM y desenchúfela.



11

Una vez que el agua entre en ebullición, el visor digital mostrará la cuenta regresiva, minuto a minuto a partir de la hora seleccionada.

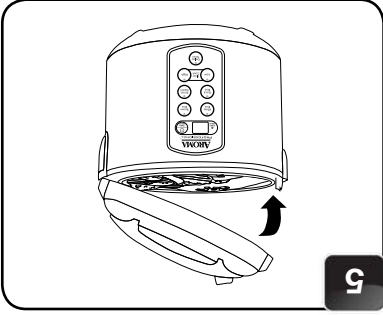


12

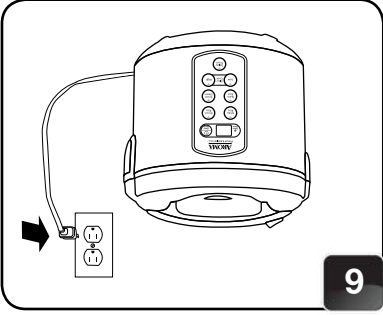
Cuando llegue a cero, escuchará un pitido y la arrozera cambiará al modo Keep-Warm. El visor digital mostrará el número de horas en que la arrozera estivo en el modo Keep-Warm, comenzando en "0".



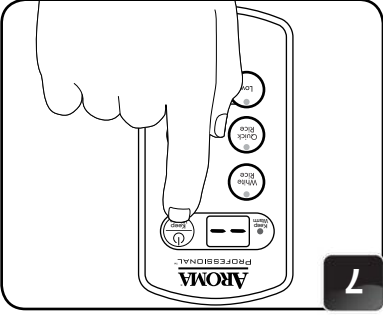
## PARA COCER AL VAPOR (CONT.)



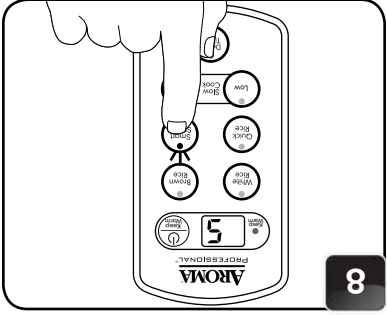
Cierre y trabe la tapa.



Enchufe el cable de alimentación.



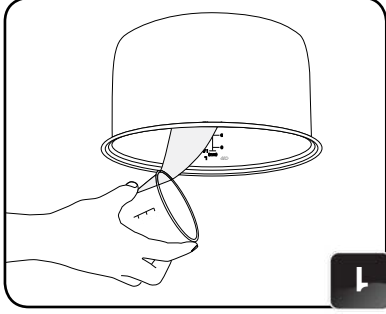
Presione el botón **POWER/KEEP-WARM** para encender la arroccera.



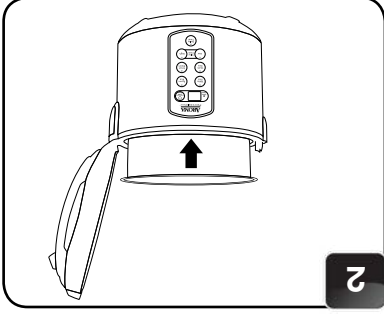
Presione el botón **SMART STEAM**. El visor digital mostrará un 5 titilando que representa el tiempo de cocción al vapor.



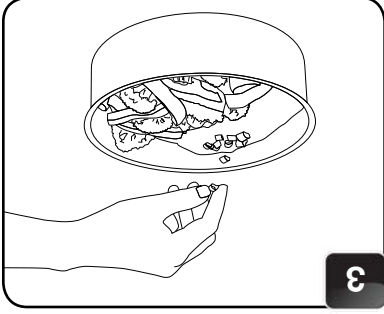
# PARA COGER AL VAPOR



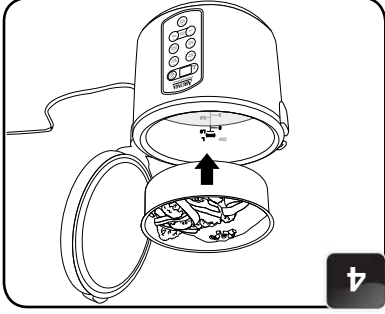
Usando la taza de medidas,  
agregue 3 tazas de agua a la olla



Coloque la olla desmontable dentro  
de la arrocera.



Coloque los alimentos en la bandeja  
para cocción al vapor.



Coloque la bandeja de vapor en la  
arrocera.



NOTA

- Si se agrega poca agua, la arrocera se detendrá antes de completar la cocción.

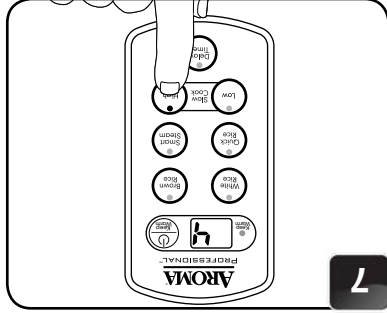


CONSEJOS  
ÚTILES

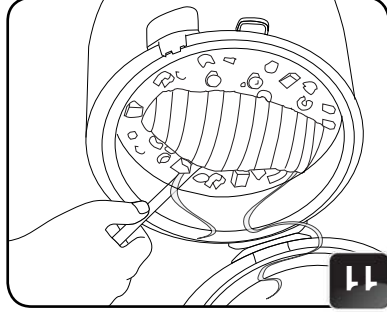
- Los alimentos pequeños se pueden colocar en un plato pequeño a prueba de calor y luego sobre la bandeja de vapor. También se puede usar papel apergaminado o de aluminio. Coloque el papel en el centro de la bandeja de vapor y compruebe que no forme un sello en la parte inferior de la bandeja. Para obtener mejores resultados, se recomienda hacer pequeños orificios en el papel. Para los tiempos de cocción al vapor y las cantidades de agua recomendadas, vea las tablas de cocción al vapor de carnes y verduras en la **página 19**.



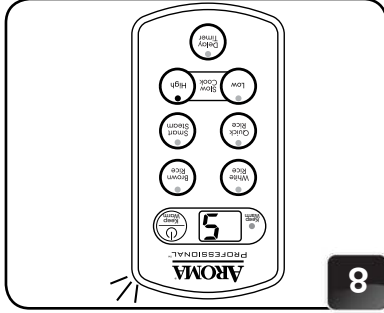
## PARA COCINAR LENTO (CONT.)



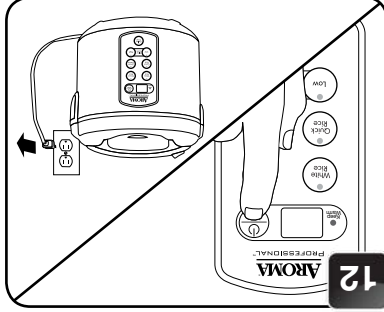
Cada vez que presiona las opciones LOW o HIGH de los botones de cocción lenta el tiempo cambia en una hora. El botón de cocción lenta LOW se puede programar en 6 a 10 horas, el botón HIGH en 2 a 5 horas.



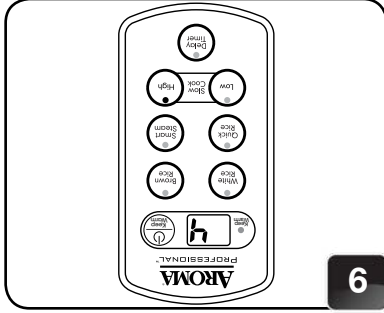
Abra la tapa y compruebe el punto de cocción. Si los alimentos están cocidos, retírelos y sírvalos.



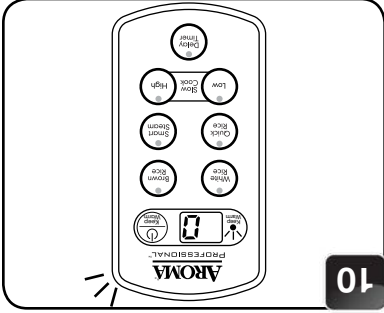
Una vez que el tiempo de cocción esté seleccionado, hará un pitido indicando que la cocción está programada a la hora que se muestra en el visor. Hará otro pitido y el visor dejará de titilar para indicar que el tiempo de cocción ha comenzado.



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



La arrocerá comenzará a cocinar la cuenta regresiva de una hora por vez desde la hora seleccionada.



Cuando llegue a cero, escuchará un pitido y la arrocerá cambiará al modo Keep-Warm. El visor digital mostrará el número de horas en que la arrocerá estuvo en el modo Keep-Warm, comenzando en "0".

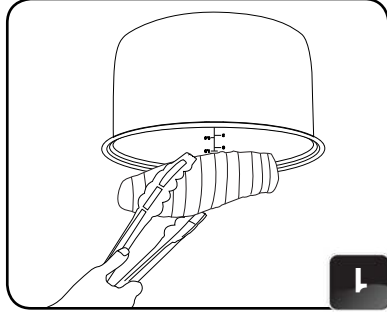


NOTA

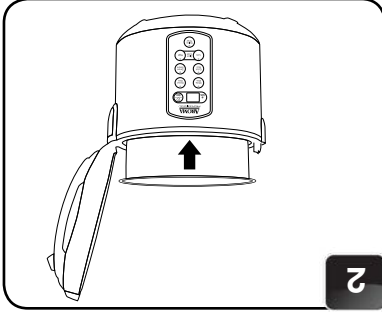
- No deje comida en el modo Keep-Warm (conservar caliente) por más de 12 horas.



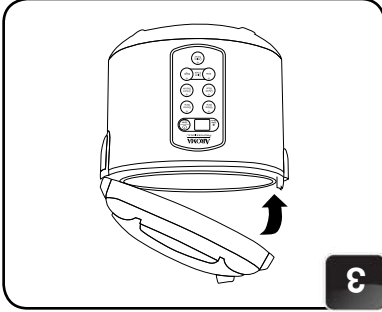
# PARA COCINAR LENTO



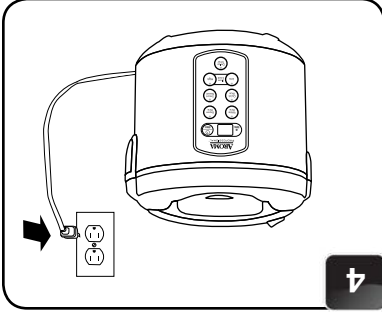
**Coloque los alimentos para cocimiento lento en la olla desmontable.**



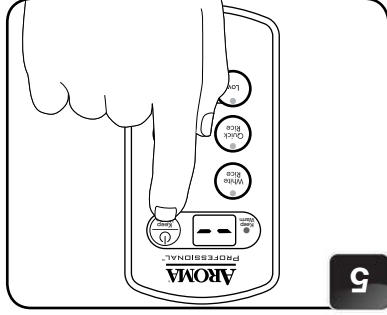
**Coloque la olla desmontable dentro de la arrocer.**



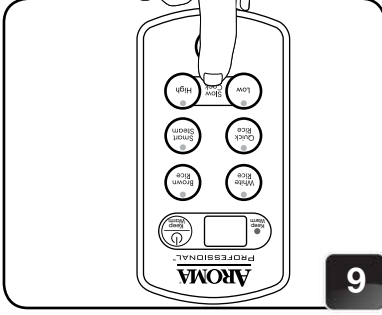
**Cierre y trabé la tapa.**



**Enchufe el cable de alimentación.**



**Presione el botón POWER/KEEP-WARM para encender la arrocer.**



**Presione los botones LOW o HIGH, dependiendo del tiempo que especifique la receta.**



**NOTA**

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

13

- 

**NOTA**



## NOTA

- Debido al tiempo de cocción más largo necesario, la programación Brown Rice se puede demorar por 2 o más horas.

CONSEJOS  
ÚTILES

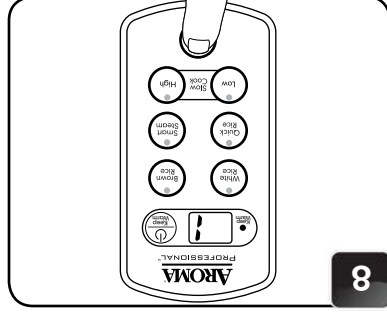
- Si pierde la taza de medir, una taza de .75 norma de EE.UU. es un reemplazo exacto.
- Para agregarle una dimensión extra de sabor al arroz, trate de sustituirlo con una variedad de su caldo de carne o de verduras favoritos; el índice porcentual de caldo/arroz debe de ser el mismo que el de agua con el arroz.



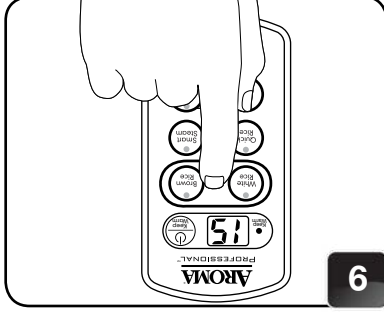
# USO DEL PROGRAMADOR DEL TIEMPO

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

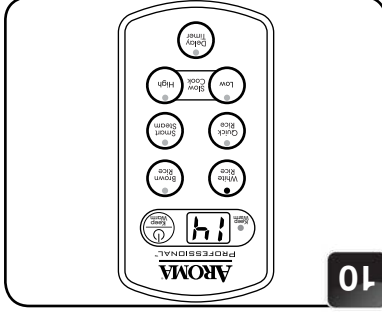
Presione el botón DELAY TIMER. Cada vez que lo presiona se incrementa el tiempo de cocción en una hora. Se puede programar con 1 a 15 horas de anticipación.



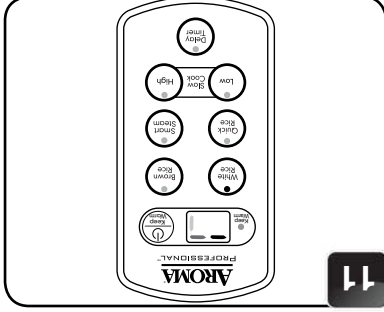
Una vez que selecciona el tiempo necesario, presione el botón WHITE RICE o BROWN RICE según el tipo de arroz que cocinará.



El visor digital mostrará la cuenta regresiva a partir de la hora seleccionada.



Una vez que el arroz se comience a cocinar, el visor digital mostrará un patrón "buscando".





# PARA USAR ARROZ RÁPIDO

La función de Arroz rápido (Quick Rice) le ahorrará tiempo dejando pasar tecnología la de Sensor Logic™, sin embargo solo recomendamos usar esta función si tiene el tiempo muy limitado y con prisas. El arroz producto de la función de Arroz rápido (Quick Rice) no tendrá la misma calidad que si usara las funciones de Arroz rápido (Quick Rice) o Arroz integral (Brown Rice).

**Para utilizar la función de Arroz rápido (Quick Rice) siga los pasos al principio de la página 5.**

|                                                 |                                                     |                                                   |                                                     |                                                                        |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Arroz blanco crudo                              | Tiempo de cocimiento con la función de Arroz rápido | Arroz integral crudo                              | Tiempo de cocimiento con la función de Arroz rápido | Ahorro aproximado de tiempo comparada con la función de Arroz integral |
| 2 Tazas                                         | 17-22 Min.                                          | 2 Tazas                                           | 38-43 Min.                                          | 60 Min.                                                                |
| 4 Tazas                                         | 22-27 Min.                                          | 4 Tazas                                           | 44-49 Min.                                          | 70 Min.                                                                |
| 6 Tazas                                         | 27-32 Min.                                          | 6 Tazas                                           | 46-51 Min.                                          | 70 Min.                                                                |
| 8 Tazas                                         | 30-35 Min.                                          | 8 Tazas                                           | 52-57 Min.                                          | 70 Min.                                                                |
| 10 Tazas                                        | 38-43 Min.                                          | 10 Tazas                                          | 57-62 Min.                                          | 70 Min.                                                                |
| Arroz blanco con la función de tiempo comparada | Arroz blanco                                        | Arroz integral con la función de tiempo comparada | Arroz blanco                                        | Ahorro aproximado de tiempo comparada con la función de Arroz integral |
| 2 Tazas                                         | 15 Min.                                             | 2 Tazas                                           | 38-43 Min.                                          | 60 Min.                                                                |
| 4 Tazas                                         | 22-27 Min.                                          | 4 Tazas                                           | 44-49 Min.                                          | 70 Min.                                                                |
| 6 Tazas                                         | 27-32 Min.                                          | 6 Tazas                                           | 46-51 Min.                                          | 70 Min.                                                                |
| 8 Tazas                                         | 30-35 Min.                                          | 8 Tazas                                           | 52-57 Min.                                          | 70 Min.                                                                |
| 10 Tazas                                        | 38-43 Min.                                          | 10 Tazas                                          | 57-62 Min.                                          | 70 Min.                                                                |



- Los tiempos de cocimiento son aproximados.
- Afectarán el tiempo de cocer la altitud, la humedad y la temperatura exterior.
- Abrir la tapa durante el ciclo de cocimiento provocará una pérdida de calor y de vapor. Los tiempos pueden prolongarse si se abre la tapa antes de que el arroz esté terminado.



- Para mejores resultados con el arroz integral cuando use la función de Arroz rápido (Quick Rice), agregue 1 ½ tazas de agua, usando la taza de medida. El agua adicional ayudará a compensar por la falta de tiempo del remojado.

\*1 taza arrocerá = ¾ taza Americana



# TABLA DE MEDIDAS ARROZ/AGUA

| ARROZ CRUDO       | LÍNEA ADEENTRO DE LA OLLA | ARROZ COCIDO      | TIEMPOS DE COCINAR                                       |
|-------------------|---------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------|
| 2 Tazas Arrocera  | Línea 2                   | 4 Tazas Arrocera  | ARROZ BLANCO: 30-35 Min.<br>ARROZ INTEGRAL: 100-105 Min. |
| 3 Tazas Arrocera  | Línea 3                   | 6 Tazas Arrocera  | ARROZ BLANCO: 32-37 Min.<br>ARROZ INTEGRAL: 102-107 Min. |
| 4 Tazas Arrocera  | Línea 4                   | 8 Tazas Arrocera  | ARROZ BLANCO: 34-39 Min.<br>ARROZ INTEGRAL: 110-115 Min. |
| 5 Tazas Arrocera  | Línea 5                   | 10 Tazas Arrocera | ARROZ BLANCO: 38-43 Min.<br>ARROZ INTEGRAL: 114-119 Min. |
| 6 Tazas Arrocera  | Línea 6                   | 12 Tazas Arrocera | ARROZ BLANCO: 40-45 Min.<br>ARROZ INTEGRAL: 116-121 Min. |
| 7 Tazas Arrocera  | Línea 7                   | 14 Tazas Arrocera | ARROZ BLANCO: 41-46 Min.<br>ARROZ INTEGRAL: 118-123 Min. |
| 8 Tazas Arrocera  | Línea 8                   | 16 Tazas Arrocera | ARROZ BLANCO: 43-48 Min.<br>ARROZ INTEGRAL: 120-125 Min. |
| 9 Tazas Arrocera  | Línea 9                   | 18 Tazas Arrocera | ARROZ BLANCO: 44-49 Min.<br>ARROZ INTEGRAL: 123-128 Min. |
| 10 Tazas Arrocera | Línea 10                  | 20 Tazas Arrocera | ARROZ BLANCO: 46-51 Min.<br>ARROZ INTEGRAL: 125-130 Min. |



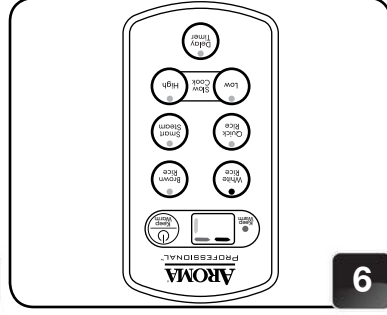
## CONSEJOS ÚTILES

- 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 "Programador edl tiempo". Solo añade arroz y agua en la mañana y pon el Reloj automático al tiempo al cual necesitas arroz esa tarde. Lee "Uso del programador edl 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 23**), pueden variar las proporciones de arroz-agua.

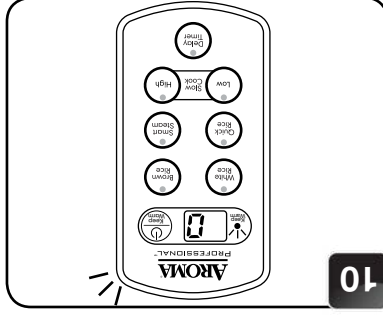
\*1 taza arrocera = ¾ taza Americana



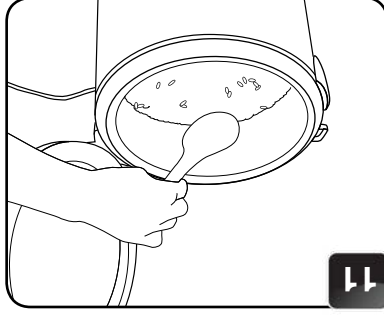
## PARA COCER ARROZ (CONT.)



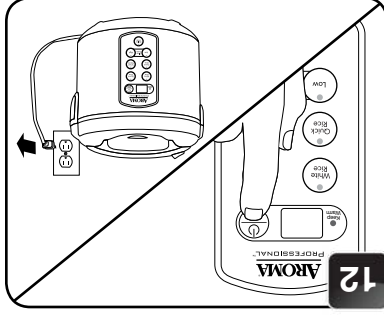
La arrocerá comenzará la cocción. El visor digital mostrará un patrón “buscando”.



Cuando el arroz esté listo, hará un pitido y cambiará automáticamente al modo Keep-Warm. El visor digital mostrará el número de horas en que la arrocerá estuvo en el modo Keep-Warm, comenzando en “0”.



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



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



### NOTA

- No deje el arroz en el modo Keep-Warm por más de 12 horas.



## PARA COCER ARROZ (CONT.)



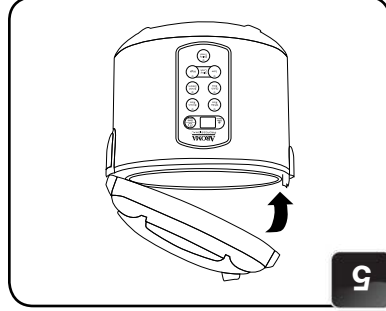
- El arroz integral requiere un ciclo de cocción más largo que el arroz blanco debido a las capas de salvado en los granos. Si parece que la arrozcera no comienza a cocinar inmediatamente se debe al ciclo de remojo a fuego bajo que precede a la cocción para lograr granos esponjosos. El Sensor Logic™ mejorado cocinará el arroz hasta 25% más rápido que otras arrozceras.

### CONSEJOS ÚTILES

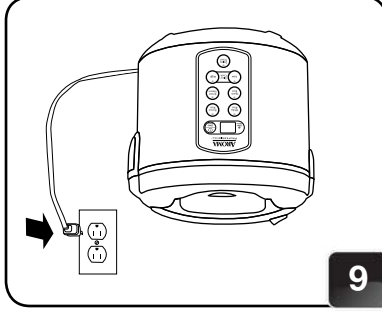


- ¿Le falta tiempo? Use la función Quick Rice. Vea más detalles sobre la opción de ahorro de tiempo en la **página 8**.

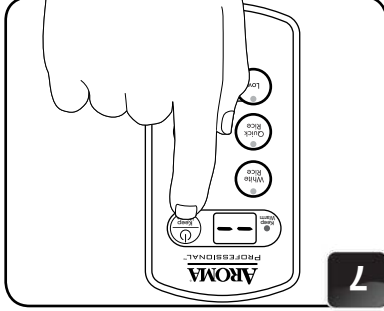
Cierre y trabase la tapa.



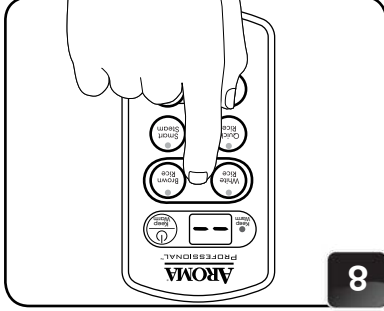
Enchufe el cable de alimentación.



Presione el botón POWER/KEEP-  
WARM para encender la arrozcera.

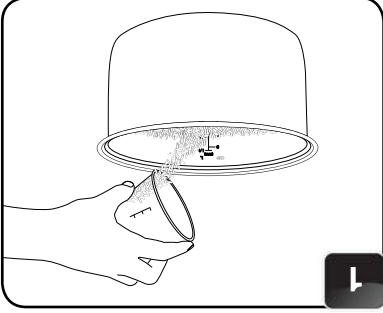


Presione el botón WHITE RICE o  
BROWN RICE según el tipo de arroz  
que cocinará.

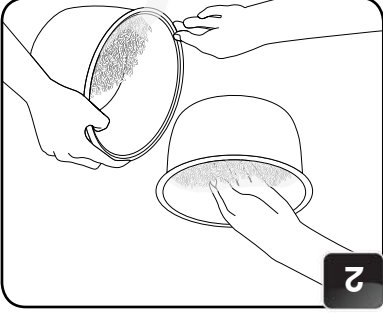




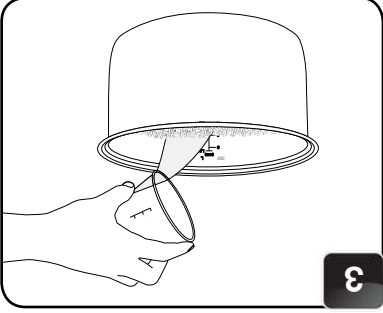
# PARA COCER ARROZ



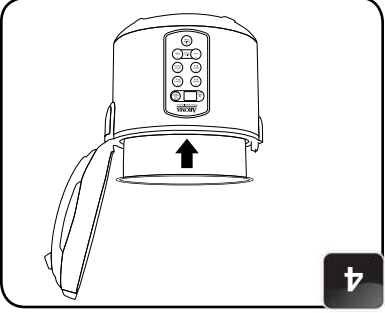
Por usar la taza de medir provista, añade arroz a la olla desmontable.



Enjuaga el arroz para quitar el almidón excedente. Cuélalo.



Llene con agua hasta la línea que coincide con el número de tazas de arroz. Por ejemplo, si cocinará dos tazas de arroz, el agua debe llegar a la línea 2 en la olla desmontable.



Coloque la olla desmontable dentro de la arrocera.



## NOTE

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



## CONSEJOS ÚTILES

- Si pierde la taza de medidas, sustitúyala por una taza estándar de EE.UU. de ¾.
- Para agregar más sabor, pruebe usar caldo de carne o verdura en lugar de agua. La relación entre la cantidad de arroz y el caldo es igual que la sugeridas, vea la "Tabla de medidas agua/arroz" en la **página 8**.
- Para consultar los tiempos de cocción y las relaciones de agua/arroz de agua.

# ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ



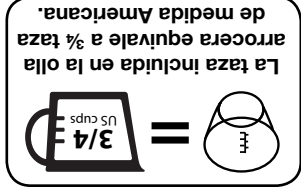
## 1. Lea todas las instrucciones y todas las medidas de seguridad.

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 el ventilador de vapor y todos los otros accesorios con agua tibia y jabón. Enjuague y seque a fondo.
5. Desmonte la olla de cocinar de la olla y limpie la con agua limpia, tibia y jabonosa. Enjuague y seque concienzudamente antes de regresarla a la olla.
6. Enjuague el bastidor con un trapo húmedo.



### NOTA

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





# IDENTIFICACION DE LAS PARTES

## Controles digitales

### POWER/KEEP-WARM

El botón POWER/KEEP-WARM tiene dos funciones. 'Presionar' el botón POWER/KEEP-WARM una sola vez enciende la arrocera. 'Presionarlo dos veces activa el modo Keep Warm.

### WHITE RICE

El botón WHITE RICE cocina arroz automáticamente con calidad de restaurante.

### BROWN RICE

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

### QUICK RICE

El botón QUICK RICE es una opción excelente para ahorrar tiempo y cocinar arroz en poco tiempo. Este modo desplaza a Sensor Logic™ y logra tiempos de cocción más rápidos.

as funciones White Rice y Brown Rice.

### SMART STEAM

El botón SMART STEAM es perfecto para cocinar 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 se cumpla.

### SLOW COOK LOW

El botón LOW programa una cocción de 6 a 10 horas y alcanza una temperatura de 200 °F.

### SLOW COOK HIGH

El botón de HIGH programa una cocción de 2 a 5 horas y alcanza una temperatura de 210 °F.

### DELAY TIMER

El botón DELAY TIMER 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.



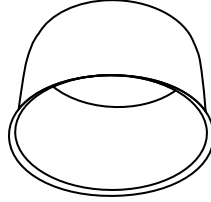
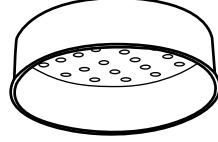
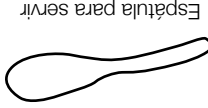
Ventilador de vapor

Manija

Tapa

Colector de condensación

Panel de control



Botón pulsador para abrir la tapa

## **MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD**



### **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 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 evita cualquier peligro.



# MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

## 1. Importante: Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes del primer uso.

2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. Utilice la olla solo sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor.
4. Para evitar incendios, descarga eléctrica y lesiones, no sumerja el cable, el enchufe o el electrodoméstico en agua o cualquier otro líquido. Consulte las instrucciones para la limpieza.
5. Se deberá contar con la supervisión necesaria si el electrodoméstico es utilizado por niños o cerca de niños.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Permita que la unidad se enfríe antes de colocar o retirar sus partes y antes de limpiar el electrodoméstico.
7. No utilice ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado o después de que presente un funcionamiento incorrecto, o haya sido dañado de algún modo. Comuníquese con el servicio de atención al Cliente de Aroma® para solicitar una revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por Aroma® Housewares puede causar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.
9. No utilice la olla al aire libre.
10. No apoye el cable sobre superficies calientes ni permita que cuelgue desde el borde de una encimera o mesa.
11. No coloque la olla sobre una hornilla caliente a gas o eléctrica caliente ni cerca de ella, ni dentro de un horno caliente.
12. No utilice el electrodoméstico para otro uso que no sea el previsto.
13. Debe tener sumo cuidado al trasladar el electrodoméstico si contiene arroz, aceite caliente u otros líquidos.
14. No toque, cubra ni obstruya el respiradero de vapor en la parte superior

15. Utilice solo en un tomacorriente eléctrico de 120 V CA.
16. Desenchufe siempre desde la base del tomacorriente de pared. Nunca tire del cable.
17. La arroceras debe funcionar en un circuito eléctrico separado del que se utiliza para los demás electrodomésticos. Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos, es posible que esta no funcione correctamente.
18. Asegúrese siempre de que la parte externa de la olla interna esté seca antes de usar. Si la olla interna se coloca húmeda dentro de la arroceras, puede dañar o provocar un mal funcionamiento del producto.
19. Tenga sumo cuidado al manipular la tapa cuando cocine o después. El vapor caliente escapará y puede provocar quemaduras.
20. No debe dejar el arroz en la olla interna con la función Keep-Warm (Mantener tibio) activada durante más de 12 horas.
21. Para evitar daños o deformaciones, no utilice la olla interna sobre una hornilla o un quemador.
22. Para desconectar el aparato, primero apague la unidad y luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
23. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine los alimentos solamente en la olla interna desmontable.
24. Para evitar derrames y quemaduras, no tome la arroceras del asa de la tapa para trasladarla.
25. No envuelva ni ate el cable alrededor del electrodoméstico.
26. Este aparato es diseñado únicamente para uso en encimeras.
27. ADVERTENCIA: alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable alejado de los niños. Nunca enrolle el cable sobre el borde del mostrador, nunca use el enchufe debajo del mostrador, y nunca utilice con un cable de extensión.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



Con la arrocera/vaporetera/olla de cocimiento lento de Aroma® Professional™ preparará un arroz fantástico con calidad de restaurante con solo tocar un botón. Este aparato está especialmente calibrado para cocinar todas las variedades de arroz, incluso el arroz integral difícil de cocinar, dejándolo suave y esponjoso. Sin necesidad de revolver o controlar, prepara un arroz delicioso automáticamente.

Además de arroz con calidad de restaurante, su nueva arrocera de Aroma® Professional™ es ideal para preparar comidas completas y saludables. La cómoda bandeja de vapor se inserta directamente sobre el arroz, lo que le permite cocinar carnes y verduras al mismo tiempo, en la misma olla. Los alimentos cocinados al vapor conservan los sabores y nutrientes que a menudo se pierden con otros métodos de cocción. Y con la función Smart Steam, cocinar al vapor las carnes y verduras favoritas nunca ha sido más fácil. Programe los minutos necesarios para cocinar al vapor y la función Smart Steam hará el resto.

La función Slow Cook incluye ajustes High y Low que transforman a su arrocera en una olla de cocción lenta programable de 3 litros. Se programa para cocinar durante 2 a 10 horas para preparar fácilmente todas las comidas favoritas de su familia que requieren cocción lenta. Y una vez que el tiempo de cocción se completa, cambia automáticamente al modo Keep Warm, por lo que no necesita preocuparse de que la comida se cocine demasiado.

Su nueva arrocera es perfecta también para preparar sopas, guisos, caldos, jambalaya, frittata para desayuno, dips y hasta postres.

El manual incluye útiles gráficos de proporciones para cocinar arroz y alimentos al vapor. Para obtener más información sobre su arrocera/vaporetera/olla de cocimiento lento de Aroma® Professional™, para ver más recetas, o para consultas sobre piezas de repuesto, servicio y otros electrodomésticos, visítenos en [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com).

## ¡Vea en línea lo que se está cocinando con Aroma!



[www.AromaTestKitchen.com](http://www.AromaTestKitchen.com)



AromaHousewares



AromaHousewares



AromaHousewares



AromaHousewares



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

# Manual de instrucciones

## Arrocera | Vaporera | Olla de cocimiento lento



# AROMA®

## PROFESSIONAL



**? Preguntas o dudas acerca de su**

**arrocera?**

*Antes de regresar a la tienda...*



Nos expertos de servicio al cliente  
estará encantado de ayudarle.  
Llámenos 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](http://www.AromaCo.com/Support)