

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**.





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**.

See what's cooking with Aroma online!



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

©2014 Aroma Housewares Company

All rights reserved.



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

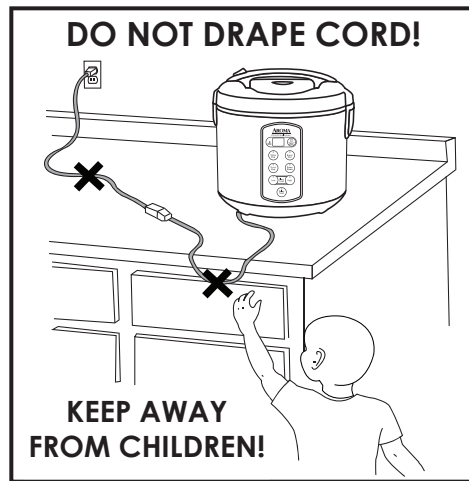
SAVE THESE INSTRUCTIONS



IMPORTANT SAFEGUARDS

Short Cord Instructions

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



Polarized Plug

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

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

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

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.



PARTS IDENTIFICATION



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.



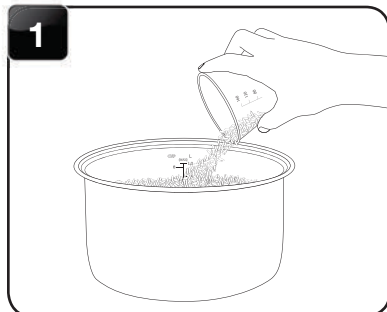
NOTE

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

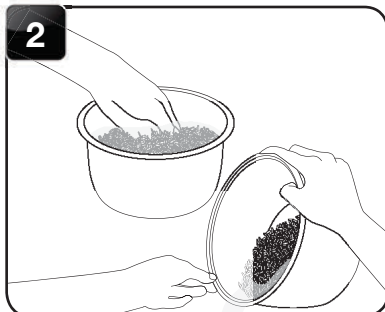


The provided rice cooker cup is the equivalent to a $\frac{3}{4}$ standard US cup.

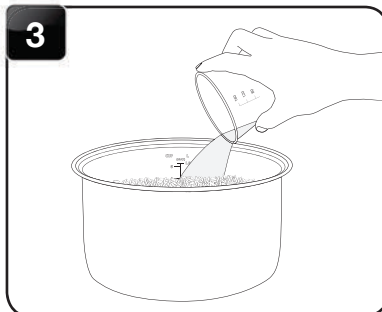
TO COOK RICE



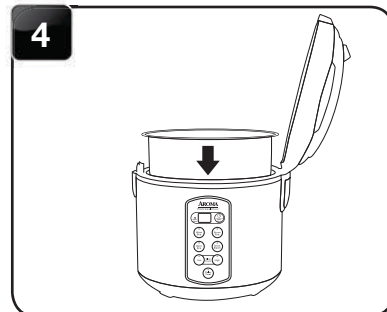
1 Using the provided measuring cup, add rice to the inner cooking pot.



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**.



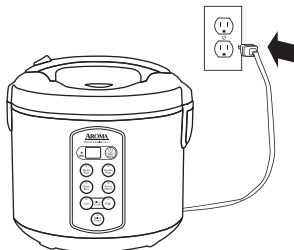
TO COOK RICE (CONT.)

5



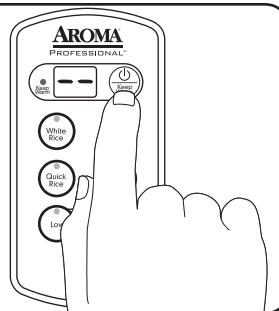
Close the lid securely.

6



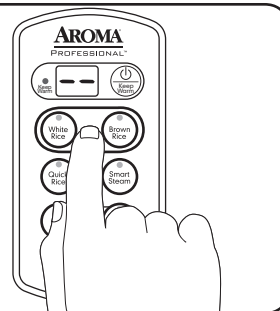
Plug the rice cooker into an available outlet.

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.



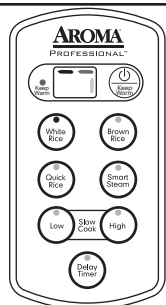
HELPFUL HINTS

- 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.



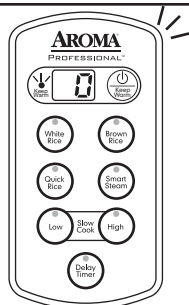
TO COOK RICE (CONT.)

9



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

10



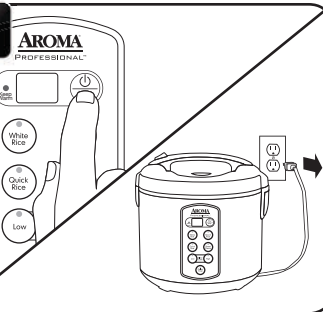
Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to Keep-Warm. The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on Keep-Warm, beginning with “0.”

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 unplug 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*	WHITE RICE: 30-35 Min. BROWN RICE: 65-70 Min.
3 Rice Cooker Cups*	Line 3	6 Rice Cooker Cups*	WHITE RICE: 33-38 Min. BROWN RICE: 75-80 Min.
4 Rice Cooker Cups*	Line 4	8 Rice Cooker Cups*	WHITE RICE: 38-43 Min. BROWN RICE: 80-85 Min.
5 Rice Cooker Cups*	Line 5	10 Rice Cooker Cups*	WHITE RICE: 40-45 Min. BROWN RICE: 85-90 Min.
6 Rice Cooker Cups*	Line 6	12 Rice Cooker Cups*	WHITE RICE: 43-48 Min. BROWN RICE: 88-93 Min.
7 Rice Cooker Cups*	Line 7	14 Rice Cooker Cups*	WHITE RICE: 45-50 Min. BROWN RICE: 90-95 Min.
8 Rice Cooker Cups*	Line 8	16 Rice Cooker Cups*	WHITE RICE: 47-52 Min. BROWN RICE: 92-97 Min.
9 Rice Cooker Cups*	Line 9	18 Rice Cooker Cups*	WHITE RICE: 48-53 Min. BROWN RICE: 95-100 Min.
10 Rice Cooker Cups*	Line 10	20 Rice Cooker Cups*	WHITE RICE: 50-55 Min. BROWN RICE: 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.



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 UNCOOKED CUPS*	COOKING TIME WITH QUICK RICE FUNCTION	APPROX. TIME SAVINGS COMPARED TO WHITE RICE FUNCTION	BROWN RICE UNCOOKED CUPS*	COOKING TIME WITH QUICK RICE FUNCTION	APPROX. TIME SAVINGS COMPARED TO BROWN 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

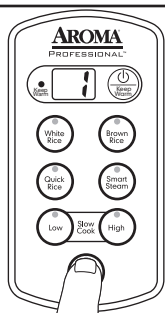
- Cooking times are approximate. Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking time.
- Opening the lid during the cooking cycle causes a loss of heat and steam. Cooking time may be prolonged if the lid is opened before the rice is finished.

*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.

8



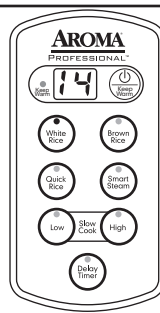
Press the DELAY TIMER button. Each press increases in one hour increments. It may be set 1 to 15 hours in advance.

9



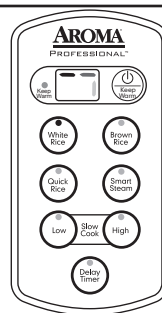
Once the needed time is selected, press the WHITE RICE or BROWN RICE button, depending upon the type of rice being cooked.

10



The digital display will count down from the time selected.

11



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



NOTE

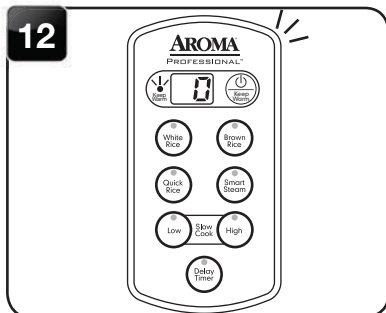
- Due to the longer cooking time needed, the Brown Rice setting may only be delayed for 2 or more hours.



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.

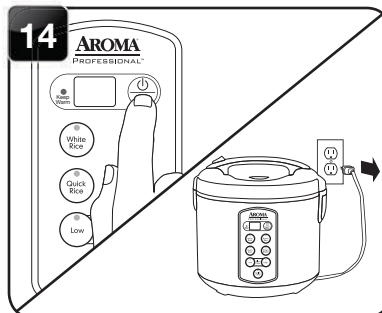
15 TO USE THE DELAY TIMER (CONT.)



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.



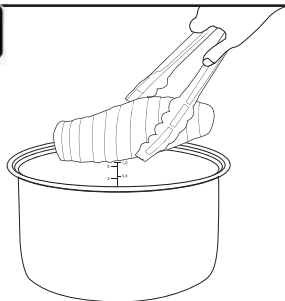
NOTE

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



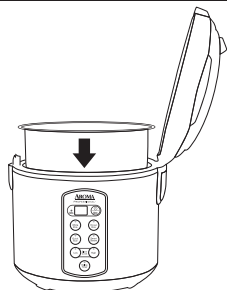
TO SLOW COOK

1



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

2



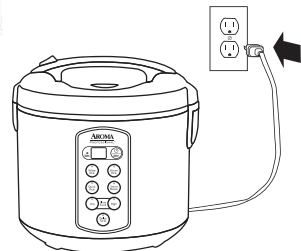
Place the inner cooking pot into the slow cooker.

3



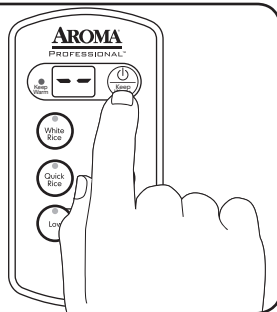
Close the lid securely.

4



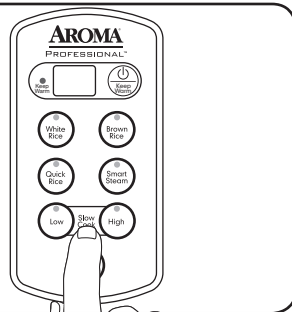
Plug the power cord into an available outlet.

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.

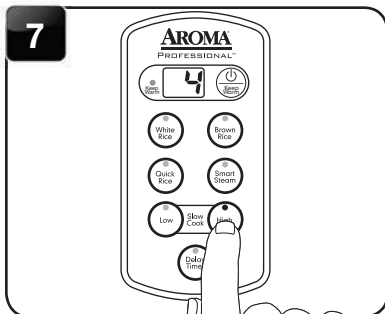


NOTE

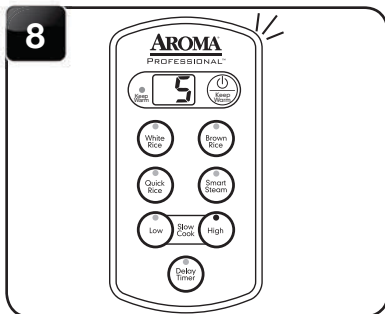
- Before placing the inner cooking pot into the rice cooker, check that the cooking pot is dry and free of debris. Adding the inner cooking pot when wet may damage the rice cooker.



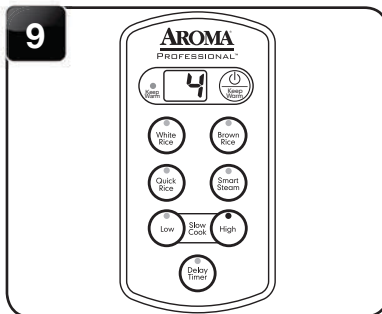
TO SLOW COOK (CONT.)



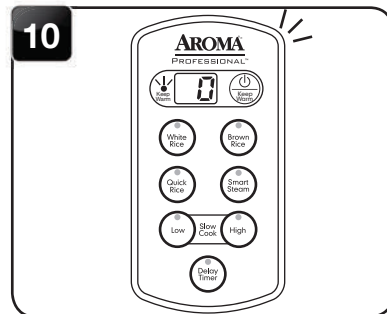
Each press of the **HIGH** or **LOW** slow cook buttons will increase the slow cook time by one hour. The **LOW** slow cook button will set from 6 to 10 hours; the **HIGH** slow cook button will set from 2 to 5 hours.



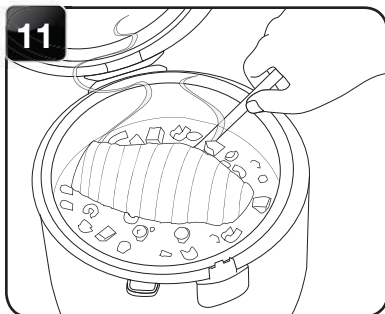
Once cooking time is selected, the rice cooker will beep to indicate it is setting at the displayed time. It will beep once more and the display will stop flashing to indicate cooking has begun.



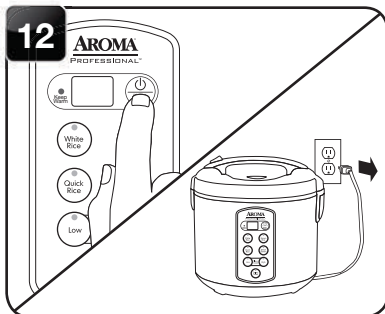
The rice cooker will begin to slow cook. The digital display will count down in one hour increments from the selected time.



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.

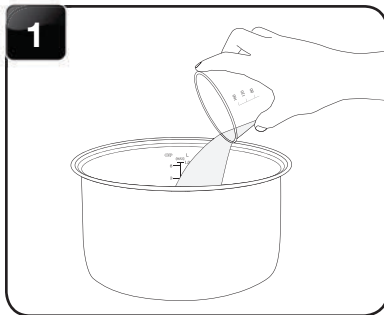


NOTE

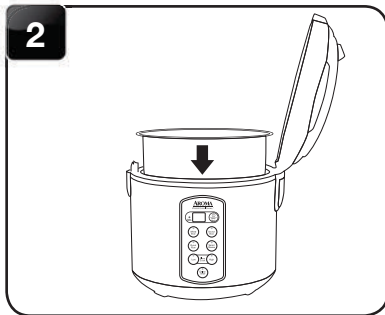
- Do not leave food on **Keep-Warm** for more than 12 hours.



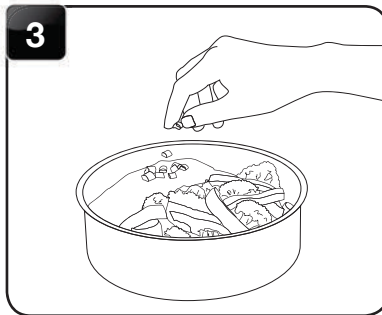
TO STEAM



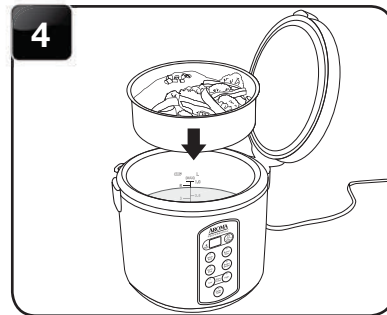
1 Using the provided measuring cup, add 3 cups water to the inner cooking pot.



2 Place the inner cooking pot into the rice cooker.



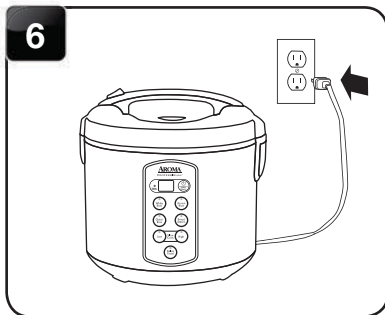
3 Place food to be steamed onto the steam tray.



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.



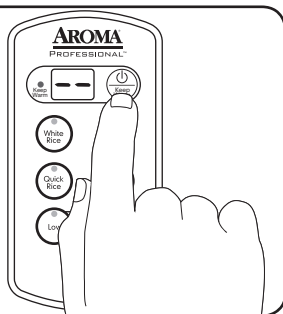
HELPFUL HINTS

- 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**.



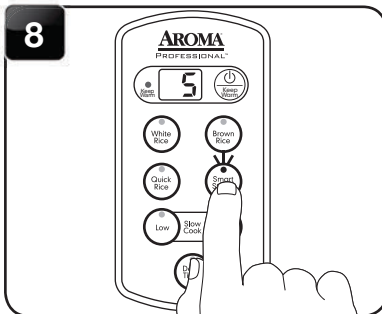
TO STEAM (CONT.)

7



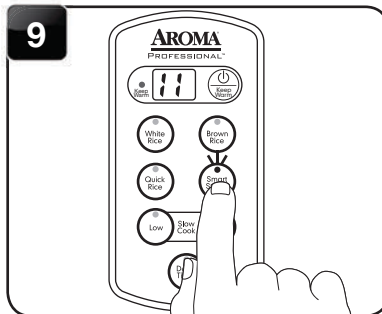
Press the **POWER/KEEP-WARM** button to turn the rice cooker on.

8



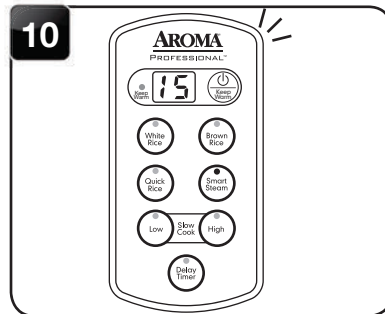
Press the **SMART STEAM** button. The digital display will show a flashing 5 to represent five minutes of steam time.

9



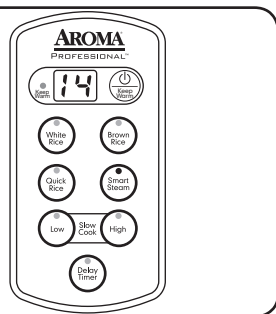
Each press of the **SMART STEAM** button will increase steaming time by one minute, up to 30 minutes. After 30 minutes, it will cycle back to five minutes.

10



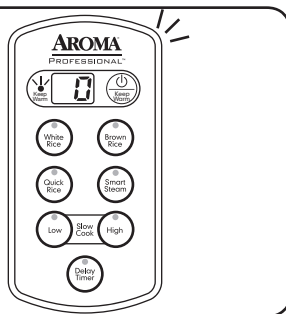
Once cooking time is selected, the rice cooker will beep to indicate it is setting at the displayed time. It will beep once more and the display will stop flashing to indicate steaming has begun.

11



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

12



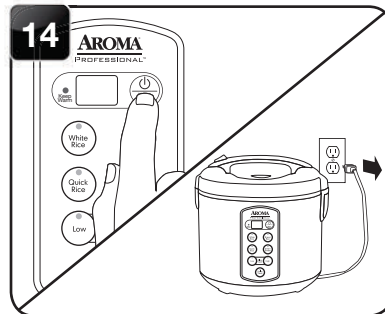
Once the selected time has passed, the rice cooker will beep and switch to Keep-Warm. The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on Keep-Warm, beginning with "0."

13



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

14



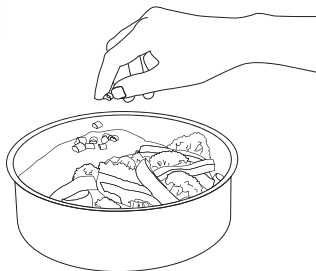
Turn the rice cooker off by pressing the **POWER/KEEP-WARM** button and unplug the power cord.



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

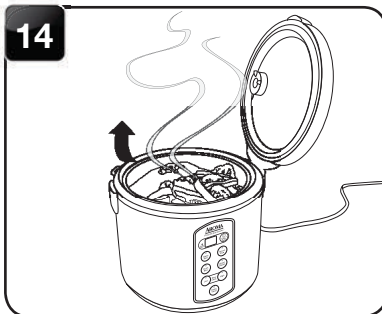
- Do not attempt to cook more than **8 cups (uncooked)** of rice if steaming and cooking rice simultaneously. The steam tray will not fit properly if more than 8 cups of rice are cooked.
- Food can be steamed at any time while rice cooks, however for best results food should be steamed toward the end 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.



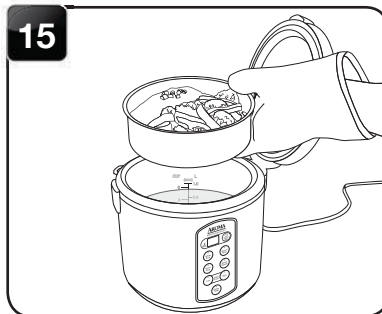
HELPFUL HINTS

- 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.

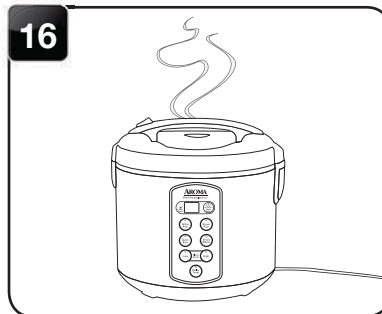
1 TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE (CONT.)



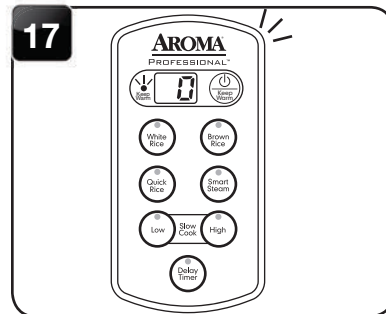
Using caution, open the lid to check food for doneness.



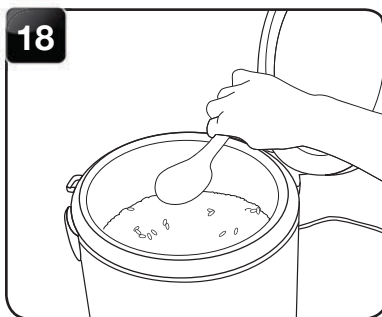
If food is finished steaming, carefully remove the steam tray. It will be hot.



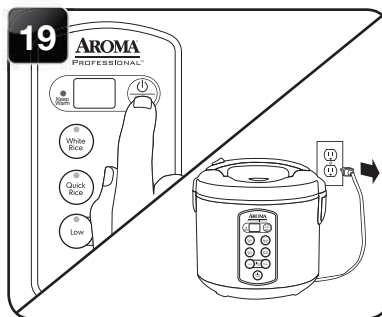
Allow the rice cooker to continue cooking rice.



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. Medium-Well = 30 Min. Well = 33 Min.	160°F

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



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

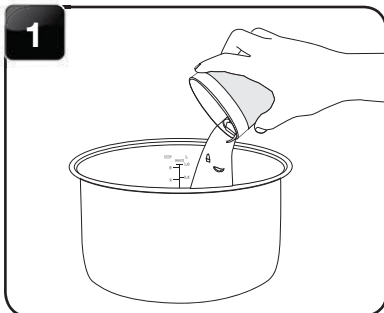


NOTE

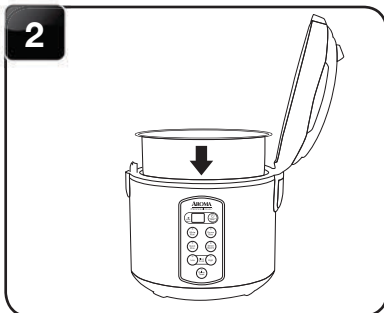


FOR QUICK SOUPS, STEWS OR CHILIS

*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.*



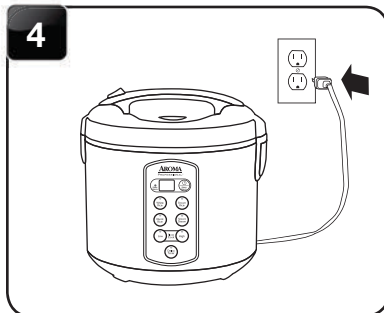
1 Add ingredients to the inner cooking pot.



2 Place the inner cooking pot into the rice cooker.



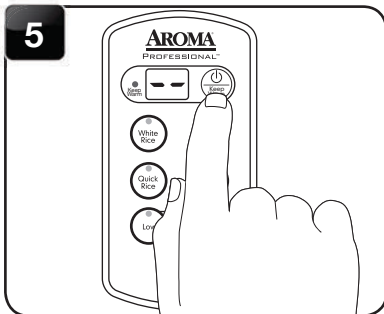
3 Close the lid securely.



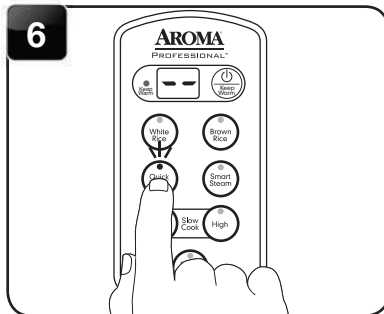
4 Plug the power cord into an available outlet.



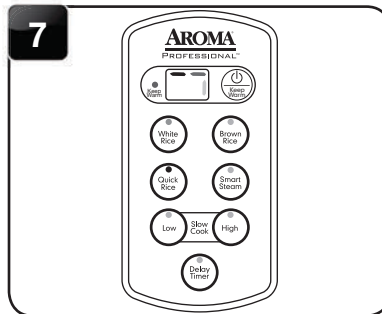
FOR QUICK SOUPS, STEWS AND CHILIS (CONT.)



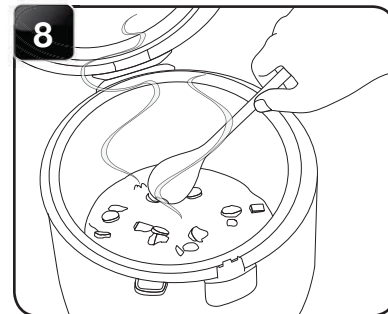
5 Press the **POWER/KEEP-WARM** button to turn the rice cooker on.



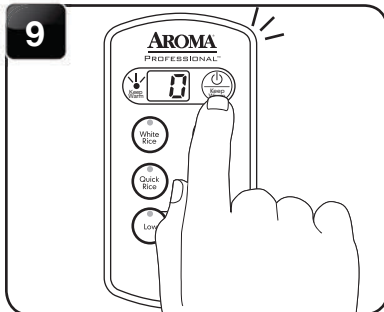
6 Press the **QUICK RICE** button to begin cooking.



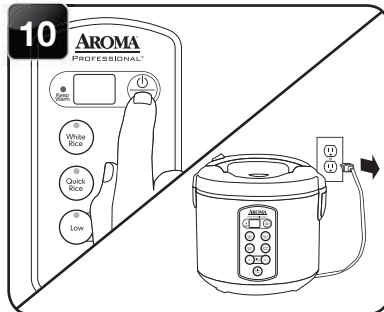
7 The digital display will show a "chasing" pattern to indicate it is cooking.



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

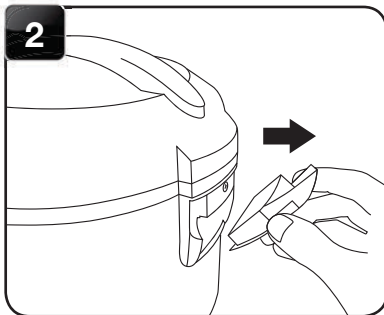
- Food should not be left in the rice cooker on Keep-Warm for more than 12 hours.



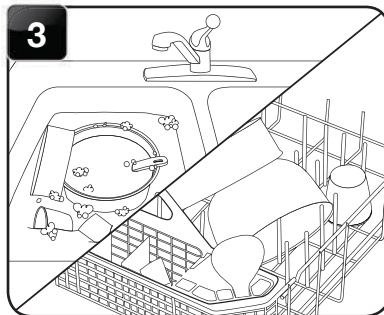
HOW TO CLEAN



1 Remove the steam vent.



2 Remove the condensation collector.



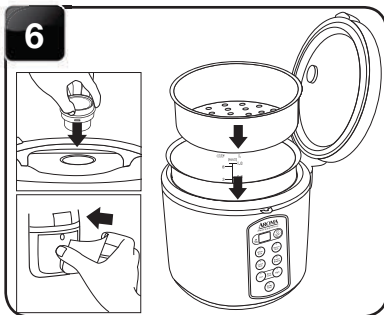
3 Handwash the inner cooking pot and all accessories or wash them in the dishwasher.



4 Wipe rice cooker body clean with a damp cloth.



5 Thoroughly dry rice cooker body and all accessories.



6 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.

Rice is too dry/hard after cooking.	If your rice is dry or hard/chewy when the rice cooker switches to Keep-Warm, additional water and cooking time will soften the rice. Depending on how dry your rice is, add ½ to 1 cup of water and stir through. Close the lid and press the 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.
Rice is too moist/soggy after cooking.	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.
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.



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.





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.





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

SERVICE & SUPPORT

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

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

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

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

Date of Purchase: _____

Place of Purchase: _____



NOTE

- Proof of purchase is required for all warranty claims.



COOK'N[®] RECIPE BROWSER

Visit 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



PROFESSIONAL™

AROMA®



?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.



Manual de instrucciones | Vaporera | Olla de cocimiento lento
Arrocera



Con la arrocera/vaporera/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/vaporera/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.

Publicado por

Aroma Housewares Co.

6469 Flanders Drive

San Diego, CA 92121

EE. UU.

1-800-276-6286

www.AromaCo.com

©2014 Aroma Housewares Company

Todos los derechos reservados



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.

- No toque las superficies calientes, utilice las manijas o las perillas.
 - Use solo en superficies secas, planas y resistentes al calor.
 - Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, enchufe o pava en agua u otro líquido.
 - Si el aparato es usado por niños, o cerca de ellos, se recomienda una estrecha supervisión.
 - Desconéctese del enchufe cuando no esté en uso y antes de lavarse. Permita que el aparato se enfríe antes de agregarle o quitarle piezas.
 - 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.
 - El uso de refacciones o accesorios no recomendados por Aroma Housewares puede ocasionar fuego, un choque eléctrico o una lesión.
 - No se utilice a la intemperie.
 - No permitan que el cordón haga contacto con superficies calientes o que cuelgue de alguna mesa o mostrador.
 - No lo coloque sobre, o cerca, de un calentador o de un horno caliente.
 - No se use el aparato para otro uso diferente al deseado.
- Cuando utilice el aparato conteniendo arroz, aceite caliente o otros líquidos, úselo con mucha precaución.
 - 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.
 - Úsese solo con un enchufe eléctrico de 120V AC (corriente alternativa).
 - Siempre desconecte el enchufe de la pared, nunca jale el cordón.
 - Su arrocera 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.
 - Cerórese 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.
 - Use precaución extrema cuando abra la tapa y duranste, o inmediatamente después, de cocinar. El vapor ardiente puede escaparse y causar serias quemaduras.
 - No deje el arroz en la olla interior por más de 12 horas cuando la función esté en Keep-Warm (manténgase caliente).
 - Para prevenir y evitar daño o deformación no se use la olla interior en una estufa u hornilla.
 - Para desconectar póngase el control en OFF (desconectar) y después separe el cable del enchufe en el muro.
 - Para evitar el riesgo de un choque eléctrico cocine solo en la charola interior removible que le ha sido proporcionada.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

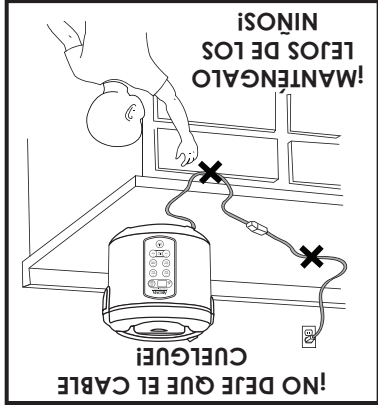
Ploya polarizada

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





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, aunque no tendrá la misma calidad que el arroz preparado con las 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.



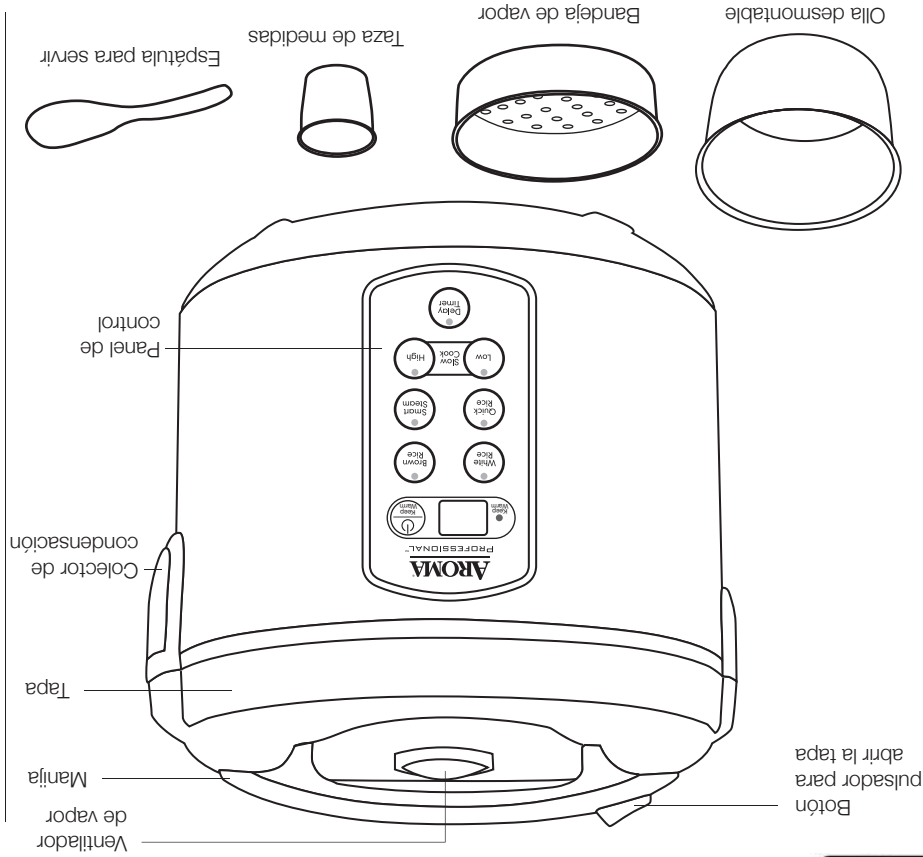
SLOW COOK HIGH

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 vuelva a casa.



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ



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

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



NOTA

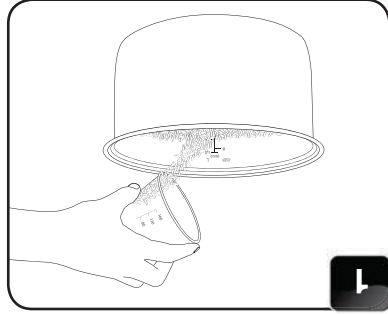
- No use limpiadores abrasivos o estropajos.
- Nunca meta al agua la base de la olla, cordones, clavijas o enchufes.



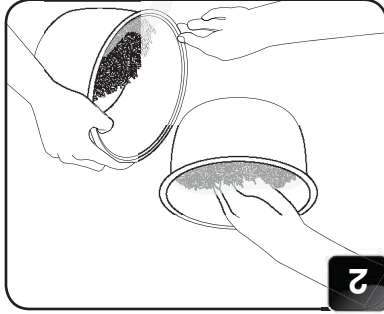
La taza incluida en la olla
arrocera equivale a 3/4 taza
de medida Americana.



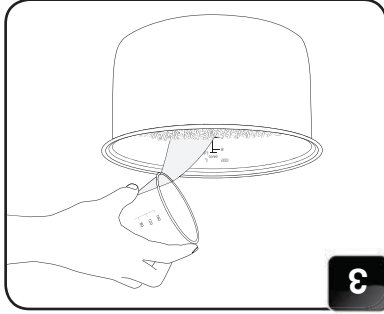
PARA COCER ARROZ



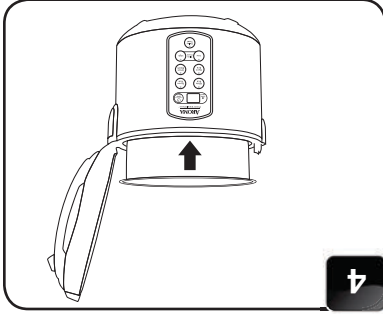
Por usar la taza de medir provista, añade arroz a la olla desmontable.



Enjuaga el arroz para quitar el almidón excedente. Cuelalo.



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.

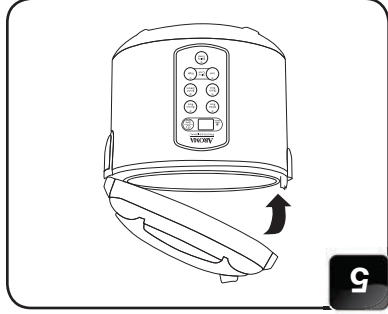


CONSEJOS
UTILES

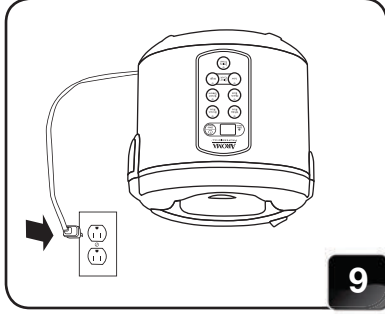
- Si pierde la taza de medidas, sustitúyala por una taza estándar de EE.UU. de ¾.
- Para agregar más sabor, pruebe usar caldo de carne o verdura en lugar de agua. La relación entre la cantidad de arroz y el caldo es igual que la de agua.
- Para consultar los tiempos de cocción y las relaciones de agua/arroz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



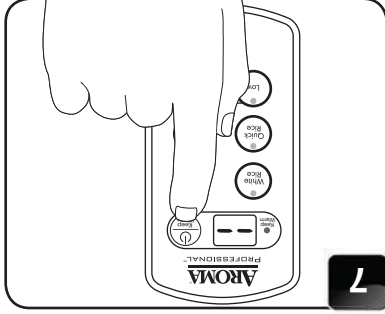
PARA COCER ARROZ (CONT.)



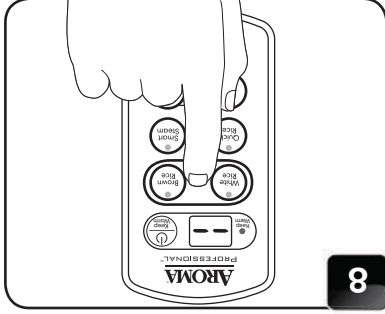
Cierre y trabete la tapa.



Enchufe el cable de alimentación.



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



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



NOTA

- 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 arrocera 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 arroceras.

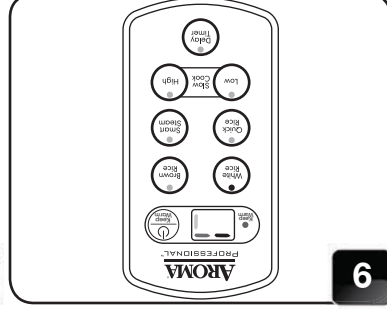


CONSEJOS
ÚTILES

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

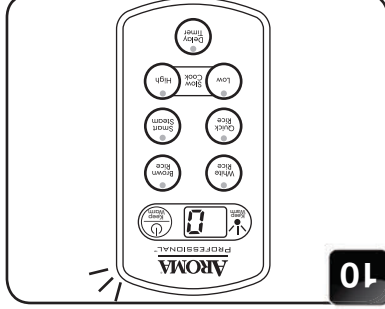


PARA COCER ARROZ (CONT.)



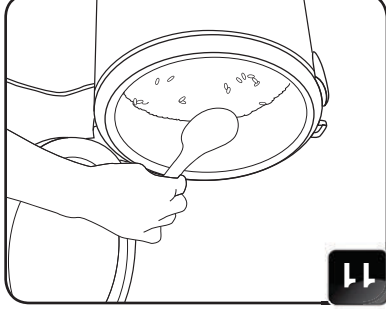
9

La arroceras comenzará la cocción. El visor digital mostrará un patrón "buscando".



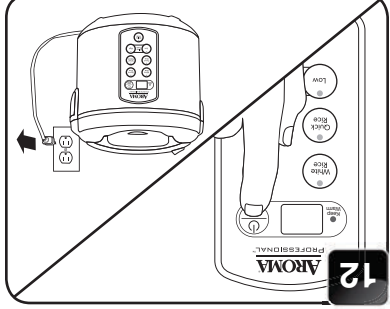
10

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 arroceras estuvo en el modo Keep-Warm, comenzando en "0".



11

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



12

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



NOTA

- No deje el arroz en el modo Keep-Warm por más de 12 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 "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 arrocer = $\frac{3}{4}$ taza Americana

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

TABLA DE MEDIDAS ARROZ/AGUA





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	17-22 Min.	15 Min.
2 Tazas		22-27 Min.	15 Min.
4 Tazas		27-32 Min.	15 Min.
6 Tazas		30-35 Min.	10 Min.
8 Tazas		38-43 Min.	10 Min.
10 Tazas			
Ahorro aproximado de tiempo comparada con la función de Arroz blanco			

Arroz integral crudo	Tiempo de cocimiento con la función de Arroz rápido	38-43 Min.	60 Min.
2 Tazas		44-49 Min.	70 Min.
4 Tazas		46-51 Min.	70 Min.
6 Tazas		52-57 Min.	70 Min.
8 Tazas		57-62 Min.	70 Min.
10 Tazas			
Ahorro aproximado de tiempo comparada con la función de Arroz integral			



- 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.



CONSEJOS ÚTILES

- 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 arrozera = ¾ taza Americana



NOTA

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

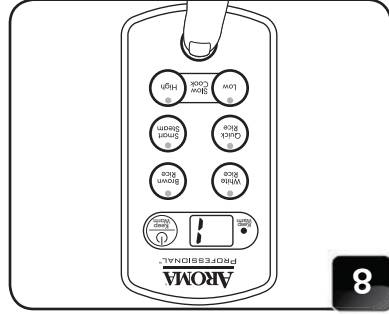
CONSEJOS
UTILES

- 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.



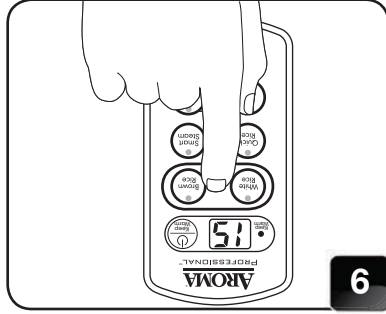
USO DEL PROGRAMADOR DEL TIEMPO

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

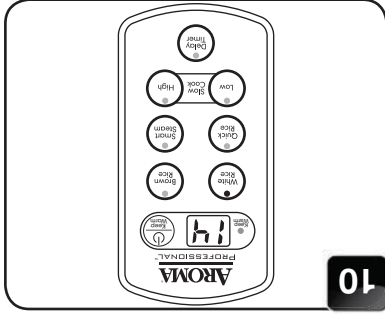


Presione el botón DELAY TIMER.

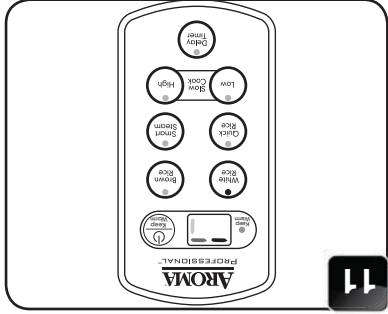
Cada vez que lo presiona se incrementa el tiempo de cocción en una hora. Se puede programar con 1 a 15 horas de anticipación.



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

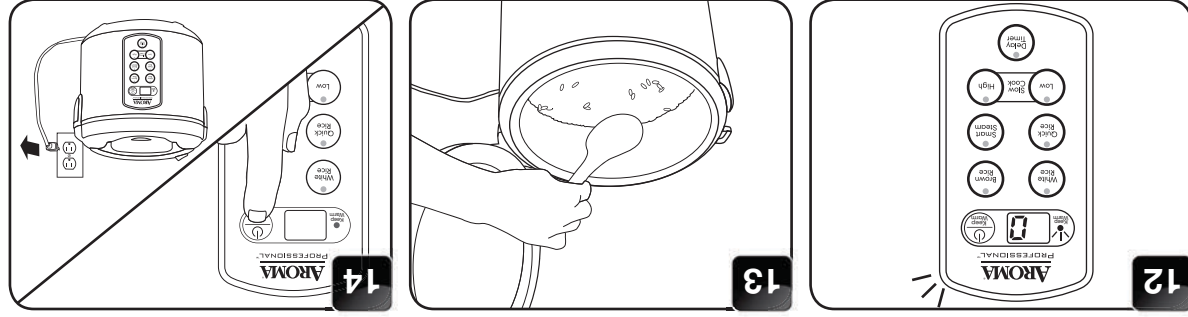


El visor digital mostrará la cuenta regresiva a partir de la hora seleccionada.



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

15 USO DEL PROGRAMADOR DEL TIEMPO (CONT.)



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 estubo 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.

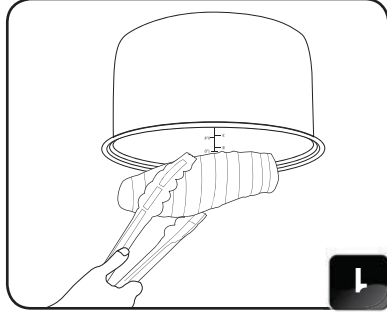


NOTA

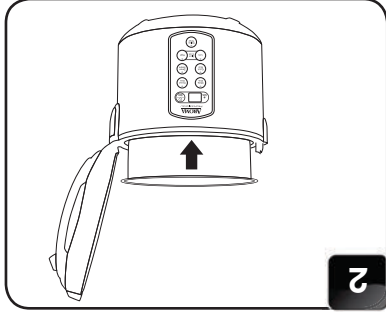
- No deje el arroz en el modo Keep-Warm (conservar caliente) por más de 12 horas.



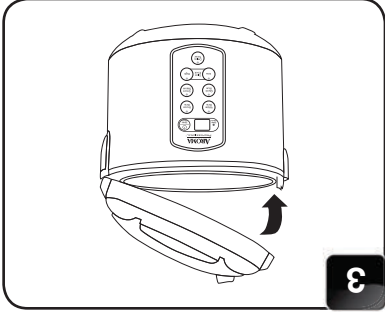
PARA COCINAR LENTO



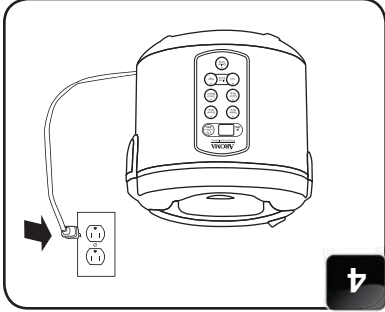
1 Coloque los alimentos para cocimiento lento en la olla desmontable.



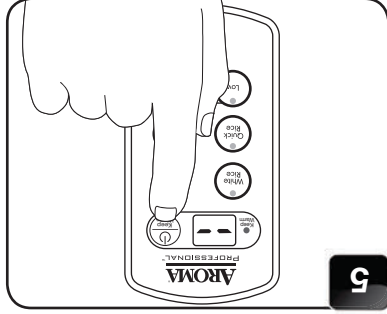
2 Coloque la olla desmontable dentro de la arrocera.



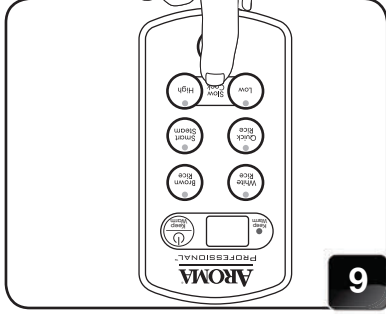
3 Cierre y trabé la tapa.



4 Enchufe el cable de alimentación.



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



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

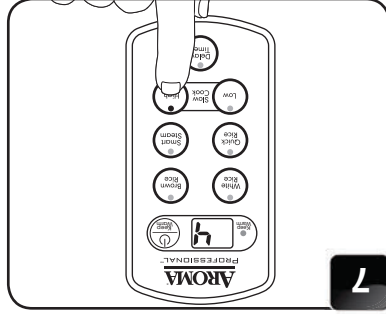


NOTA

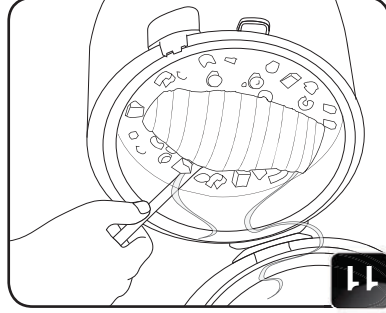
- Antes de poner la olla desmontable en la arrocera, asegúrate que esté seca y limpia la olla. Puede dañar la arrocera el añadir de una olla mojada.



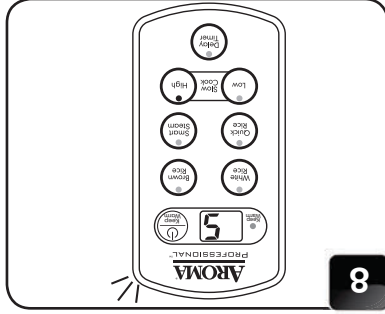
PARA COCINAR LENTO (CONT.)



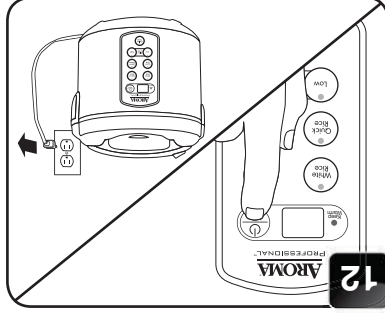
Cada vez que presiona las opciones LOW o HIGH de los botones de cocción lenta el tiempo cambia en una hora. El botón de cocción lenta LOW se puede programar en 6 a 10 horas, el botón HIGH en 2 a 5 horas.



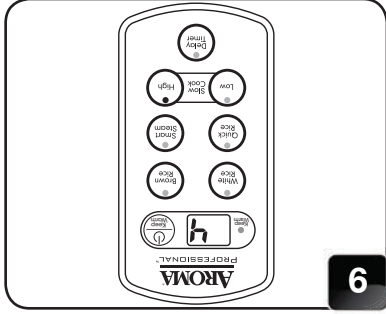
Abra la tapa y compruebe el punto de cocción. Si los alimentos están cocidos, retirelos y sírvalos.



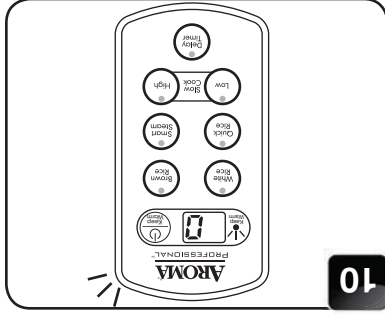
Una vez que el tiempo de cocción esté seleccionado, hará un pitido indicando que la cocción está programada a la hora que se muestra en el visor. Hará otro pitido y el visor dejará de titilar para indicar que el tiempo de cocción ha comenzado.



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".

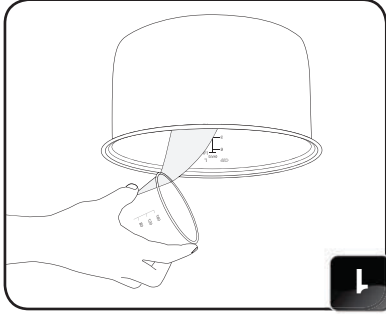


NOTA

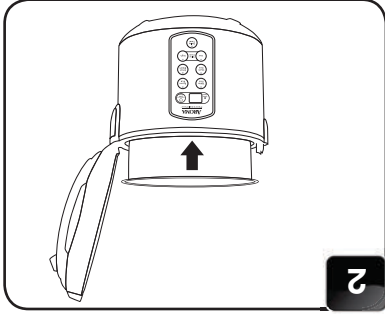
- No deje comida en el modo Keep-Warm (conservar caliente) por más de 12 horas.



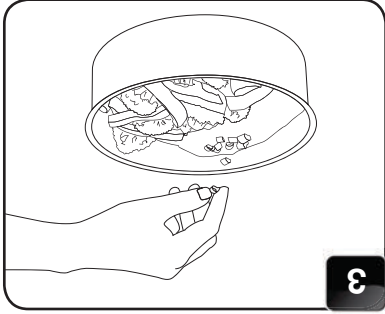
PARA COGER AL VAPOR



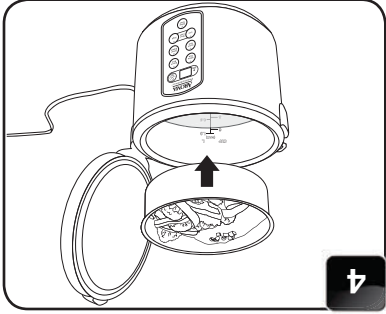
Usando la taza de medidas, agregue 3 tazas de agua a la olla desmontable.



Coloque la olla desmontable dentro de la arrozera.



Coloque los alimentos en la bandeja para cocción al vapor.



Coloque la bandeja de vapor en la arrozera.



NOTA

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

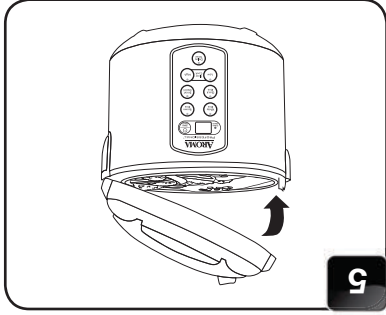


CONSEJOS
ÚTILES

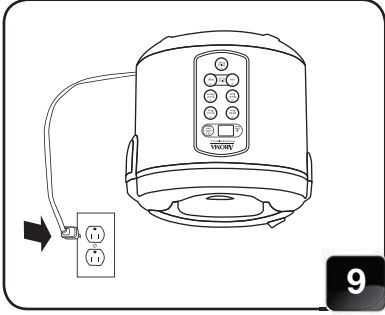
- Los alimentos pequeños se pueden colocar en un plato pequeño a prueba de calor y luego sobre la bandeja de vapor. También se puede usar papel apergaminado o de aluminio. Coloque el papel en el centro de la bandeja de vapor y compruebe que no forme un sello en la parte interior de la bandeja. Para obtener 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**.



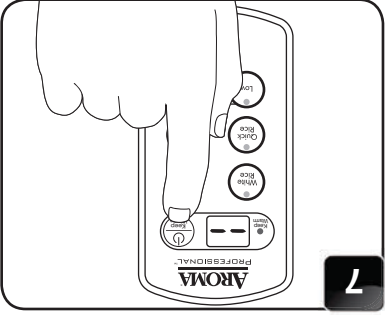
PARA COCER AL VAPOR (CONT.)



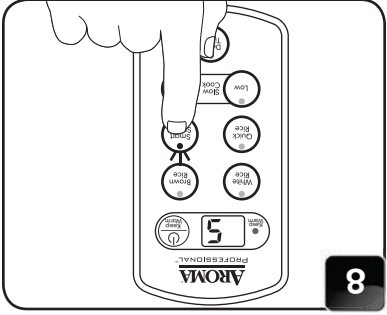
Cierre y trabe la tapa.



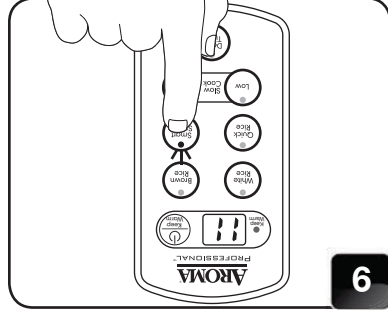
Enchufe el cable de alimentación.



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

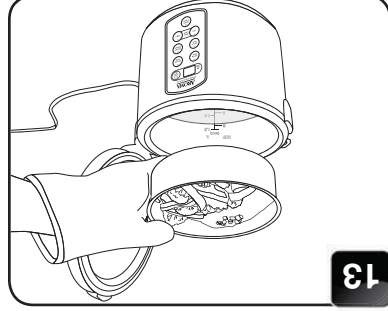


Presione el botón SMART STEAM. El visor digital mostrará un 5 titilando que representa el tiempo de cocción al vapor.



9

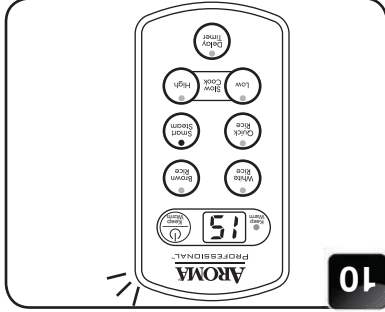
Cada vez que presiona el botón SMART el tiempo de cocción se incrementa en un minuto hasta llegar a 30 minutos. Al llegar a 30 minutos, vuelve a comenzar el ciclo de cinco minutos.



13

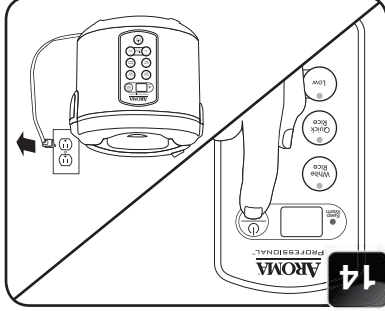
Compruebe el punto de cocción. Si la cocción está completa, quite cuidadosamente la bandeja de cocción al vapor. Recuerde que la bandeja estará extremadamente caliente.

16



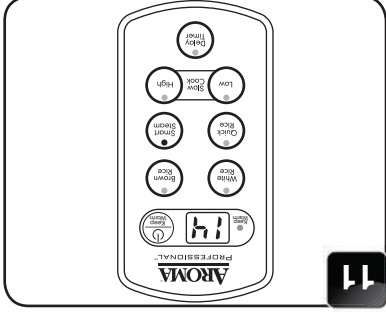
10

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.



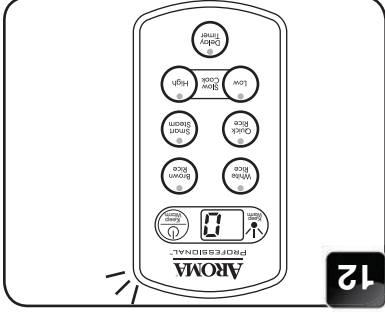
14

Apague la arrocera 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.



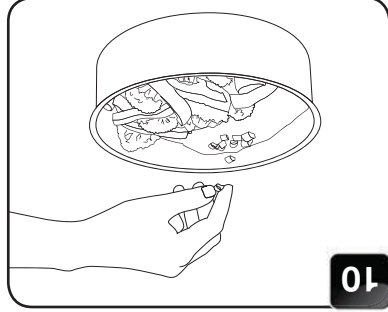
12

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

PARA COCER AL VAPOR LA COMIDA Y COCER ARROZ SIMULTÁNEAMENTE

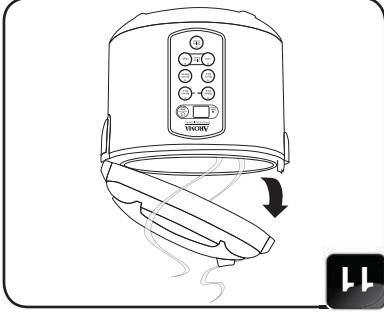


Sigue los pasos 1 a 9 de "Para cocer arroz" que empiezan en la página 5.



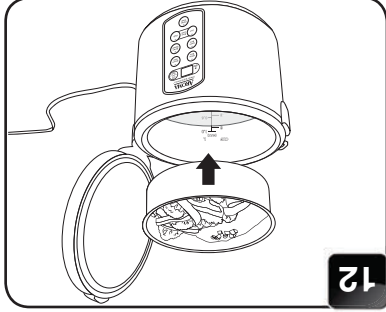
10

Coloque los alimentos en la bandeja para cocción al vapor.



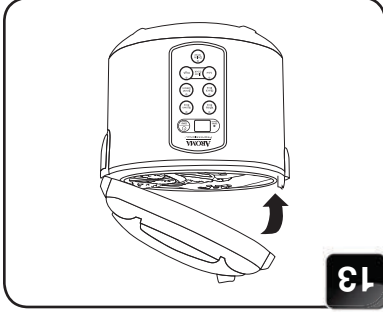
11

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



12

Coloque la bandeja de vapor en la arrocera.



13

Cierre y trabé la tapa.



NOTA

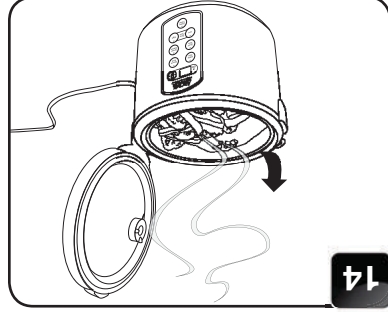
• **No intente cocinar más de 8 tazas de arroz** si al mismo tiempo está cocinando otros alimentos al vapor. La bandeja de vapor no encajará correctamente si intenta cocinar más de 8 tazas de arroz.



CONSEJOS ÚTILES

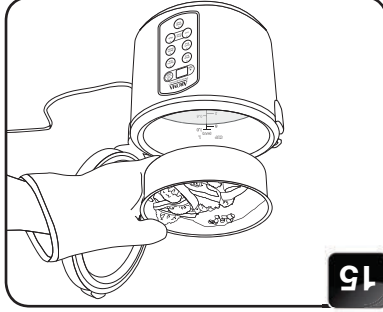
• Los otros alimentos se pueden colocar en cualquier momento mientras cocina el arroz, sin embargo, para lograr mejores resultados, es conveniente que se agreguen cerca del final del ciclo de cocción del arroz. Esto hará que el arroz y los alimentos cocinados al vapor estén listos al mismo tiempo. Consulte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

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



14

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



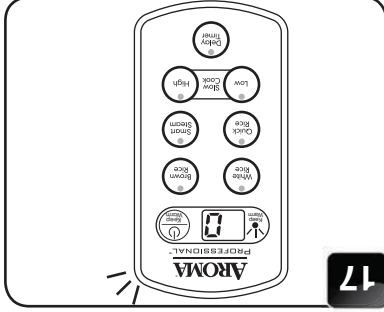
15

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



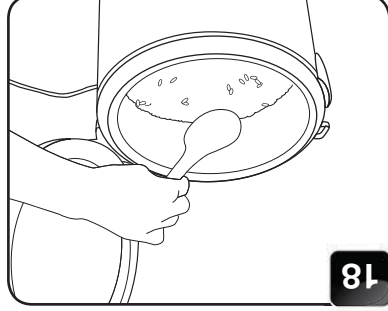
16

Deje que la arrozera siga cocinando el arroz.



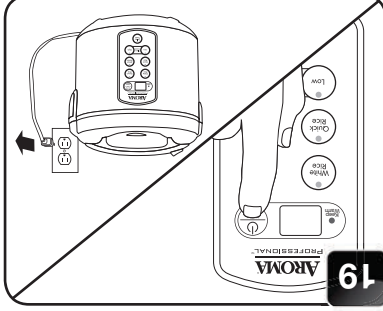
17

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 (conservación caliente) por más de 12 horas.



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

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

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. Bien hecho = 30 Min. 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.
- 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.



CONSEJOS ÚTILES

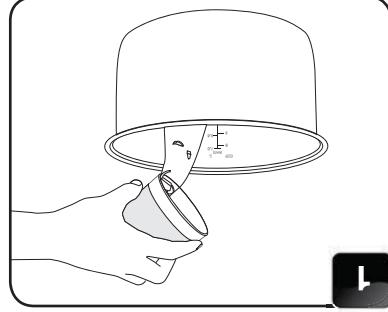


NOTA

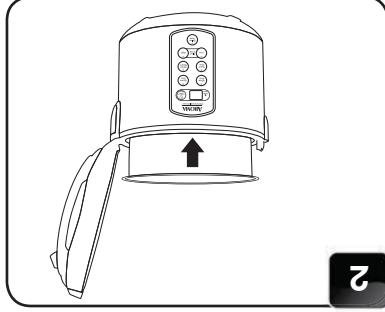


PARA COCER SOPA, CHILI O ESTOFADO

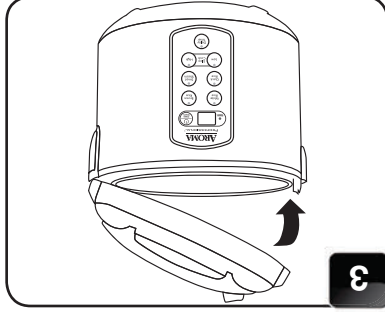
La arrocera no se cambie al estado de conservar caliente hasta que sea evaporado todo el líquido. Sigue cuidadosamente la receta y no dejes la arrocera sin vigilar.



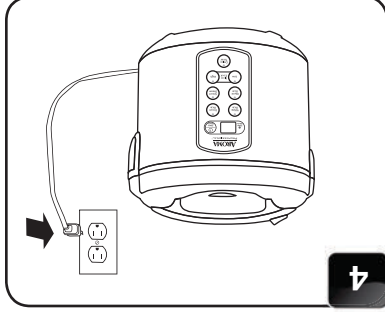
Agregue los ingredientes en la olla desmontable.



Coloque la olla desmontable dentro



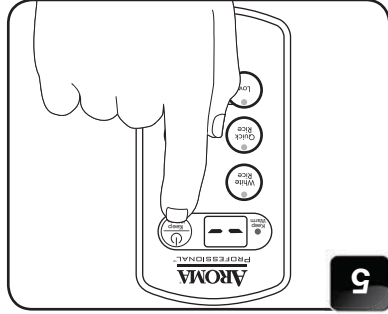
Cierre y trabe la tapa.



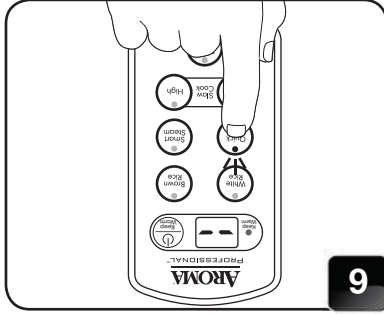
Enchufe el cable de alimentación.



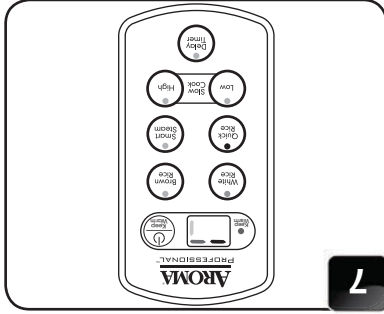
PARA COCER SOPA, CHILI O ESTOFADO (CONT.)



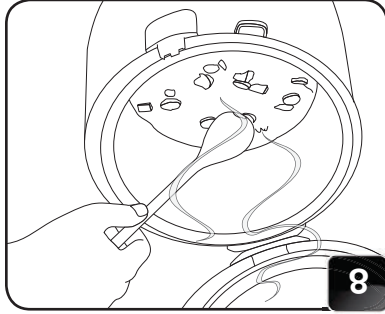
Presione el botón **POWER/KEEP-WARM** para encender la arrocera.



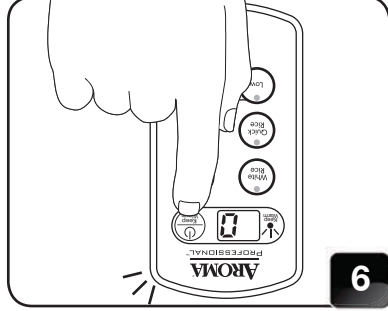
Presione el botón **QUICK RICE** para comenzar la cocción.



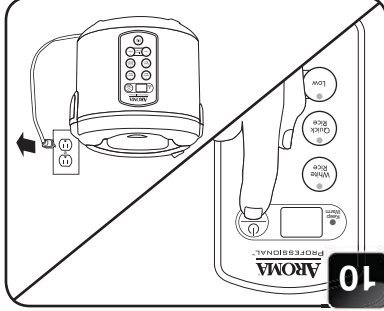
El visor digital mostrará un patrón "buscando" para indicar que la cocción ha comenzado.



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



Quando la cocción esté completa, presione el botón **POWER/KEEP-WARM** para cambiar al modo **Keep-Warm**. El visor digital mostrará el número de horas en que la arrocera estuvo en el modo **Keep-Warm**, comenzando en "0".



Quando 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.

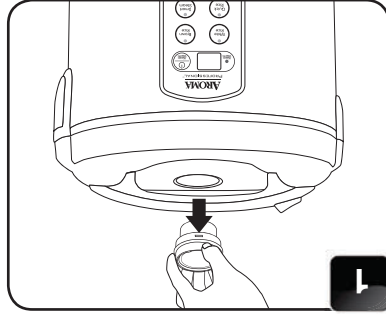
Accesorios.

Sigue bien la arrocera y todos los



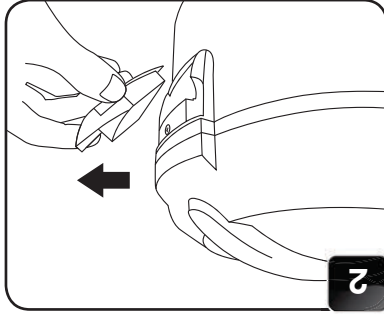
5

Extraiga el respiradero de vapor.



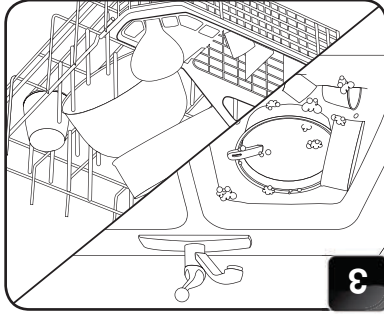
1

Extraiga el colector de condensación.



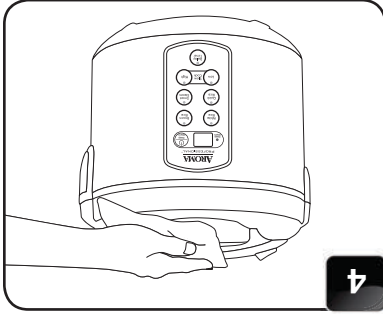
2

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



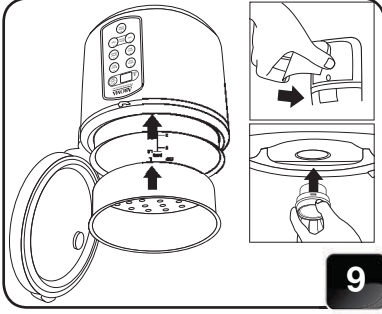
3

Limpe la base de la arrocera con un trapo húmedo.



4

Armeda para que esté lista para volver a usar.



6



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® Housewares. Llámenos el número de servicio al cliente de Aroma® a 1-800-276-6286, L-V 8:30AM a 4:30PM, Tiempo del Pacífico.



SOLUCIONANDO PROBLEMAS

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.

<p>El arroz quedó demasiado seco y duro después de ser cocinado.</p>	<p>Si su arroz quedó seco, duro y chichoso cuando la arroceras 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 arroceras cambie a la modalidad Keep-Warm (conservar caliente) abra la tapa y agite el arroz para revisar su consistencia. Reprítase como sea necesario hasta que el arroz quede suave y húmedo.</p>
<p>El arroz quedó demasiado húmedo y apelmazado después de cocinarse.</p>	<p>Si su arroz quedó todavía demasiado húmedo o apelmazado cuando la arroceras ya cambió a la modalidad de Keep-Warm (conservar caliente) entonces use una paleta 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>
<p>La capa inferior del arroz está dorada o caramelizada.</p>	<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 caramelize.</p>



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 soya.

Casi el 88% de arroz consumido en los EE.UU. se produce en los EE.UU. Arkansas, California, Luisiana, Tejas, 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, japonica aromático y negro rojo, entre otros.

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

Arroz de grano largo

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 platos.

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

aligo 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 granolarajo 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.

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





ACERA DEL ARROZ

Cortesía de la Federación de Arroz de EE.UU.

?Sabía que?

- El arroz es el principal ingrediente básico de la dieta de más de la mitad de la población mundial.
- 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 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

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





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 \$25,00 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

Sitio Web: www.AromaCo.com

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.

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: _____



NOTA

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