

AROMA®

America's #1 Rice Cooker Brand*

ARC-914SBD

Instruction Manual Rice Cooker & Food Steamer



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.

**Based on 2015 NPD POS data.*





Congratulations on your purchase of the Aroma® 8-Cup Digital Rice Cooker. In no time at all, you'll be making fantastic, restaurant-quality rice at the touch of a button! Whether long, medium or short grain, this cooker is specially calibrated to prepare all varieties of rice, including tough-to-cook whole grain brown rice, to fluffy perfection.

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

But it doesn't end there. Your new rice cooker is also great for soups, stews, stocks, gumbos, jambalaya, breakfast frittata, dips and even desserts! Several delicious recipes are included at the back of this manual, and even more are available online at **www.AromaCo.com** and **www.AromaTestKitchen.com**.

This manual contains instructions for using your rice cooker and its convenient pre-programmed digital settings, as well as all of the accessories included. There are also helpful measurement charts for cooking rice and steaming.

For more information on your Aroma® rice cooker, or for product service, recipes and other home appliance solutions, please visit us online at **www.AromaCo.com**.



www.AromaTestKitchen.com



[/ArumaHousewares](https://www.instagram.com/ArumaHousewares)

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

1-800-276-6286

www.AromaCo.com

©2017 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 electrical shock, do not immerse cord, plug or the appliance in water or any other liquid.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. 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 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 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 KEEP WARM 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 pot provided.

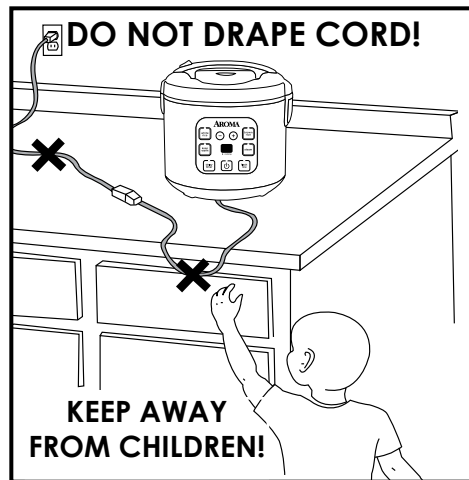
SAVE THESE INSTRUCTIONS



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

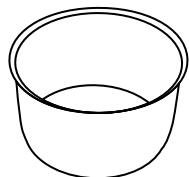
This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other); follow the instructions below:

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.

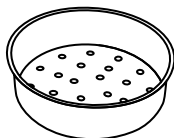
THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.



PARTS IDENTIFICATION



Inner Pot



Steam Tray



Removable
Inner Lid



Measuring Cup



Serving
Spatula

Digital Controls



white rice

cooks fluffy, delicious rice automatically.



- / +

Lets you to adjust times for **steam** and **delay timer**.



brown rice

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



steam

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



keep warm

is perfect for keeping food warm and ready to serve. The rice cooker automatically switches over to keep warm once rice is finished cooking.



⏻ (power button)

turns the rice cooker on and off.



delay timer

allows for rice to be ready right when it's needed. Add rice and water in the morning and come home to delicious rice ready to eat!



flash rice

A great time-saving option for rice in a pinch.



BEFORE FIRST USE

1. Read all instructions and important safeguards.

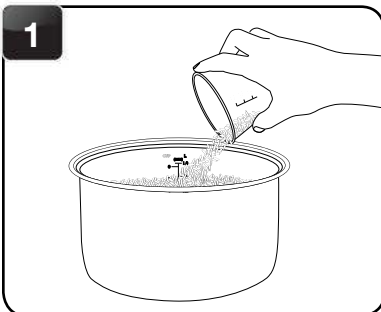
2. Remove all packaging materials and check that all items have been received in good condition.
3. Tear up all plastic bags and dispose of properly as they can pose a risk to children.
4. Wash the removable inner lid and all other accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Remove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



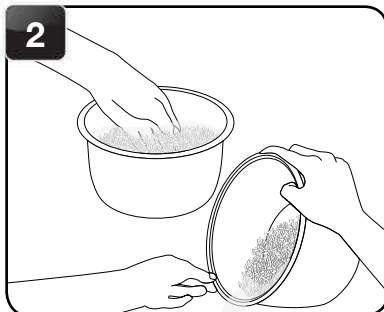
NOTE

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

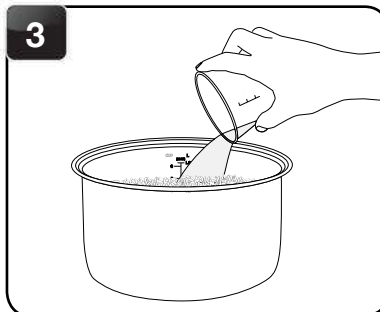
TO COOK RICE



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



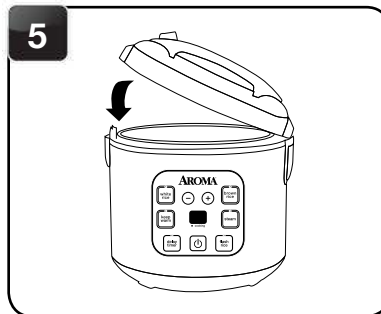
2 Rinse rice to remove excess starch. Drain.



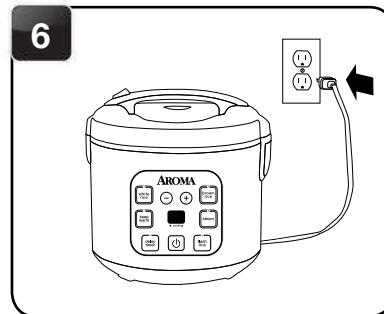
3 Fill with water to the line which matches the number of cups of rice being cooked.



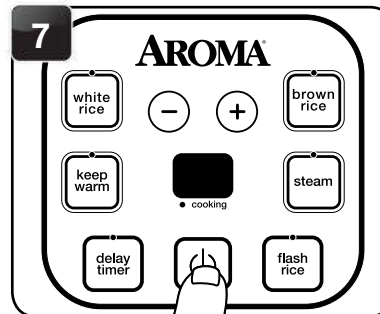
4 Place the inner pot into the rice cooker.



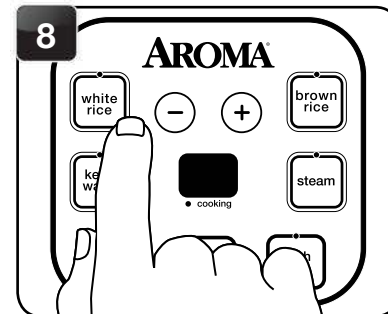
5 Close the lid securely.



6 Plug the rice cooker into an available 120V AC outlet.



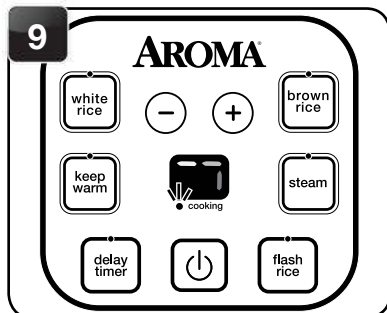
7 Press  to turn on the rice cooker.



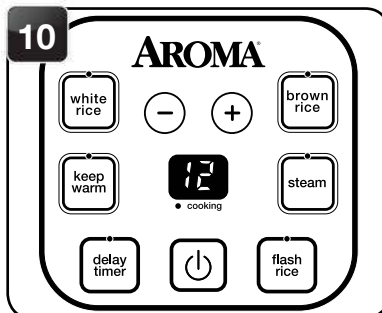
8 Press WHITE RICE or BROWN RICE, depending upon the type of rice being cooked.



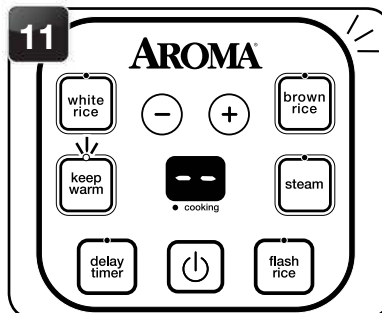
TO COOK RICE (CON'T)



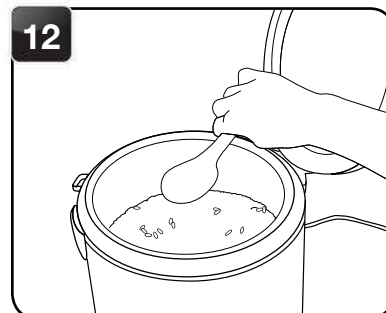
The rice cooker will begin cooking. The **COOKING INDICATOR LIGHT** will illuminate and the digital display will show a “chasing” pattern.



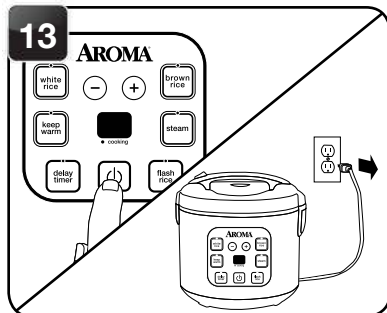
The digital display will show a countdown for the final 12 minutes of cook time.



Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to **KEEP WARM**.



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



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



NOTE

- Brown rice requires a much longer cooking cycle than other rice varieties due to the extra bran layers on the grains. BROWN RICE on this rice cooker allows extra time and adjusted heat settings in order to cook the rice properly. If it appears the rice cooker is not heating up immediately on BROWN RICE, this is due to a low-heat soak cycle that precedes the cooking cycle to produce better brown rice results.
- Before placing the inner pot into the rice cooker, check that it is dry and free of debris. Adding the inner pot when wet may damage the rice cooker.
- Rice should not be left in the rice cooker on KEEP WARM for more than 12 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.
- For approximate rice cooking times and suggested rice/water ratios, see the “Rice/Water Measurement Table” on **page 7**.



TO USE FLASH RICE

An excellent option for cooked white rice when short on time.

To use FLASH RICE, follow the steps for “To Cook Rice” beginning on page 5. Rather than pressing WHITE RICE, press FLASH RICE. Countdown will appear in display for the final 3 minutes of cook cycle.

WHITE RICE UNCOOKED CUPS*	COOKING TIME WITH FLASH RICE FUNCTION
1 Rice Cooker Cup*	18-23 Min.
2 Rice Cooker Cups*	21-26 Min.
3 Rice Cooker Cups*	23-28 Min.
4 Rice Cooker Cups*	27-32 Min.

* Cups referenced are with the included measuring cup.

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



NOTE

- Due to foaming/bubbling, it is not recommended to cook brown rice using the **FLASH RICE** function.
- 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.



RICE/WATER MEASUREMENT TABLE

UNCOOKED RICE	RICE WATER LINE INSIDE POT	APPROX. COOKED RICE YIELD	COOKING TIMES
1 Cup	Line 1	2 Cups	WHITE RICE: 27-32 Min. BROWN RICE: 50-57 Min.
2 Cups	Line 2	4 Cups	WHITE RICE: 30-35 Min. BROWN RICE: 53-60 Min.
3 Cups	Line 3	6 Cups	WHITE RICE: 34-39 Min. BROWN RICE: 59-66 Min.
4 Cups	Line 4	8 Cups	WHITE RICE: 36-41 Min. BROWN RICE: 65-72 Min.

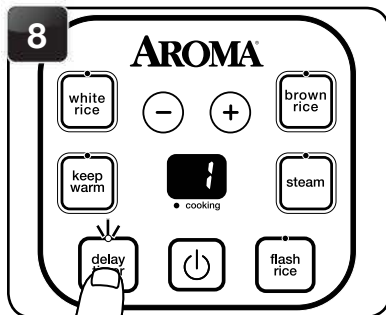


HELPFUL HINTS

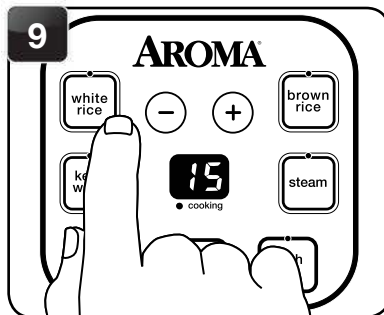
- Rinse rice before placing it into the inner pot to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot.
- Want perfect brown rice without the wait? Use the DELAY TIMER. Simply add rice and water in the morning and set DELAY TIMER for when rice will be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

15 TO USE THE DELAY TIMER

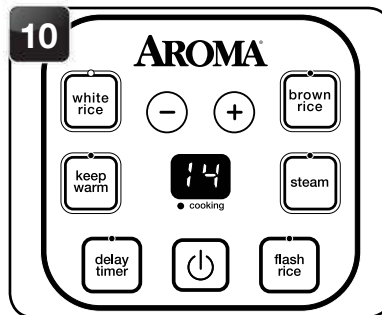
Follow steps 1 to 7 of “To Cook Rice” beginning on page 5.



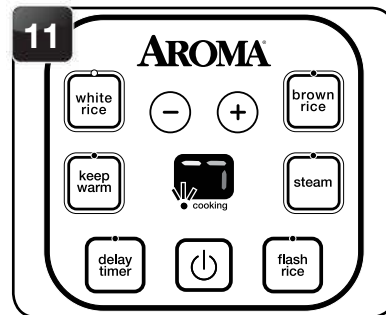
Press DELAY TIMER. Each press increases in one hour increments. It may be set to have rice ready in 1 to 15 hours.



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



The digital display will countdown from the time selected.



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



NOTE

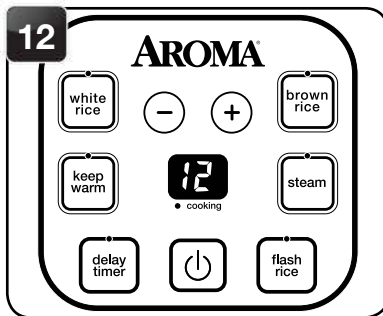
- Before placing the inner pot into the rice cooker, check that it is dry and free of debris. Adding the inner pot when wet may damage the rice cooker.



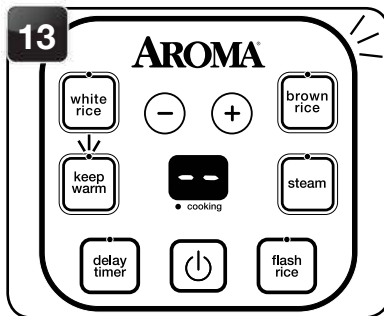
HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a $\frac{3}{4}$ standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.
- For approximate rice cooking times and suggested rice/water ratios, see the “Rice/Water Measurement Table” on **page 7**.

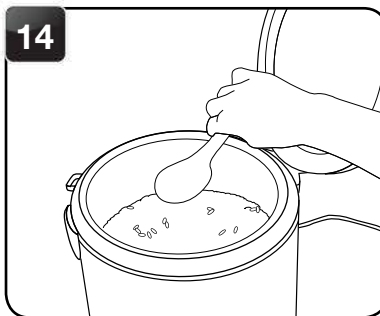
15 TO USE THE DELAY TIMER (CON'T)



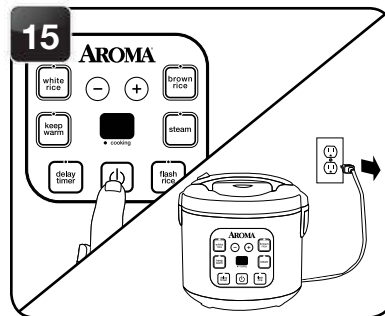
The digital display will show a countdown for the final 12 minutes of cook time.



Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to **KEEP WARM**.



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



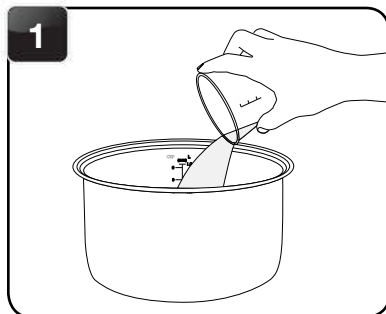
When finished serving rice, turn the rice cooker off by pressing  twice and unplug the power cord.



NOTE

- Rice should not be left in the rice cooker on **KEEP WARM** for more than 12 hours.

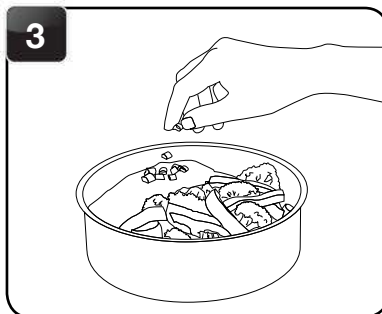
TO STEAM



1 Using the provided measuring cup, add 2 cups water to the inner pot.



2 Place the inner pot into the rice cooker.



3 Place food to be steamed onto the steam tray.



4 Place the steam tray into the rice cooker.



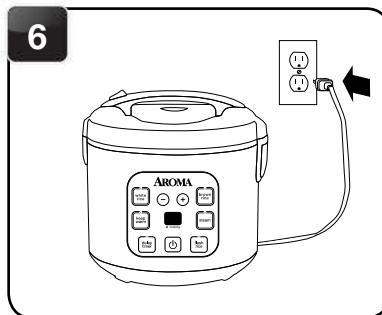
HELPFUL HINTS

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

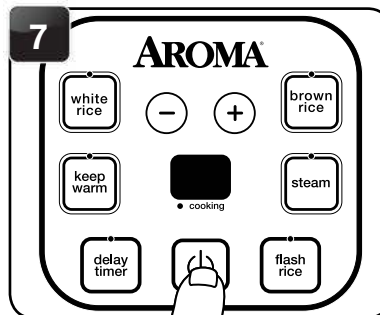
TO STEAM (CON'T)



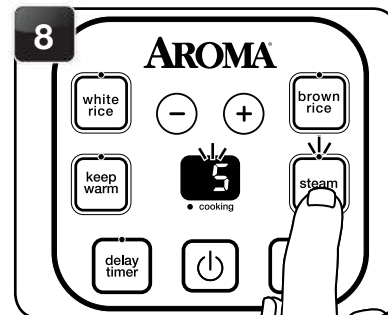
Close the lid securely.



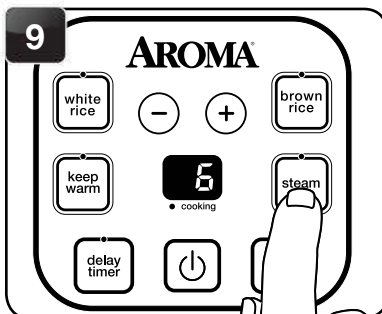
Plug the power cord into an available 120V AC outlet.



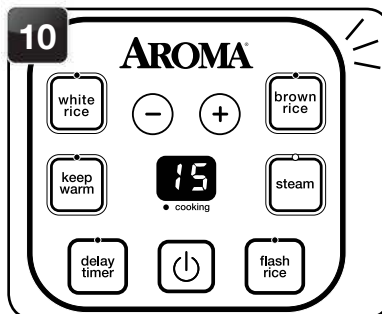
Press  to turn the rice cooker on.



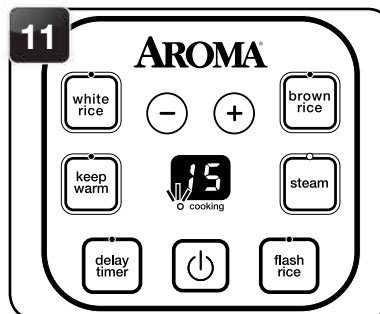
Press STEAM. The digital display will show a 5 to represent five minutes of steam time.



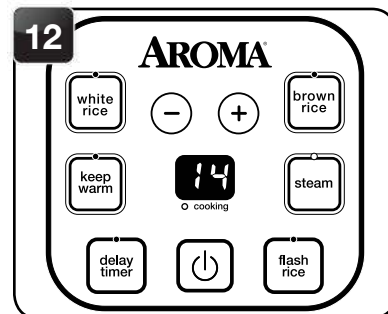
Each press of STEAM will increase steaming time by one minute, up to 30 minutes. After 30 minutes, it will cycle back to five minutes.



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

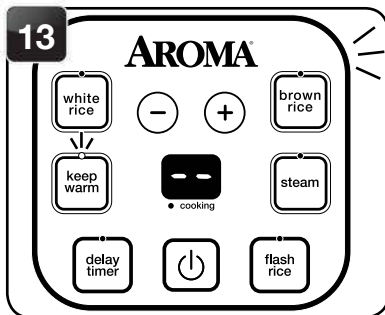


The COOKING INDICATOR LIGHT will illuminate to indicate it has begun steaming.

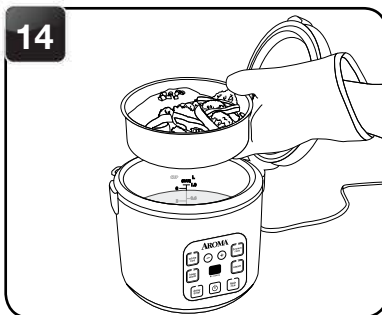


Once the water reaches a boil, the digital display will countdown in one minute increments from the selected time.

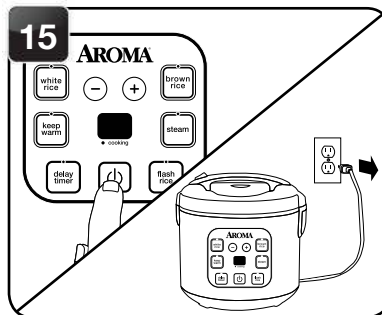
TO STEAM (CON'T)



Once the selected time has passed, the rice cooker will beep and switch to **KEEP WARM**



Check steamed food for doneness. If finished steaming, remove food immediately to avoid overcooking. Use a protective, heat-resistant glove when removing to avoid possible injury.



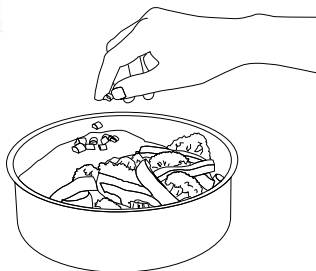
Turn the rice cooker off by pressing  twice and unplug the power cord.



TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE

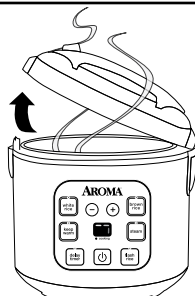
Follow steps 1 to 9 of “To Cook Rice” beginning on page 5.

10



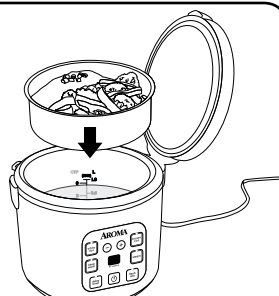
Place food to be steamed onto the steam tray.

11



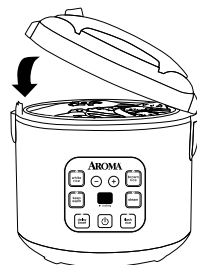
Using caution to avoid escaping steam, open the lid.

12



Place steam tray into the rice cooker.

13



Close the lid securely.



NOTE

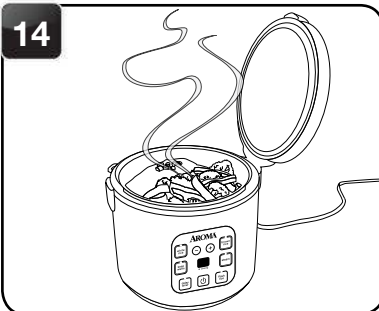
- Do not attempt to cook more than **2 cups (uncooked)** of rice if steaming and cooking rice simultaneously.
- It is possible to steam at any point during the rice cooking cycle. However, it is recommended that you steam during the end of the cycle so that steamed food does not grow cold or become soggy before the rice is ready.



HELPFUL HINTS

- The countdown feature is an excellent way to plan when to add the steam tray to ensure rice and steamed food finish cooking at the same time.
- Refer to the steaming tables for meats and vegetables on **page 16** for hints and approximate steaming times. See the “Rice/Water Measurement Table” included on **page 7** for approximate rice cooking times.

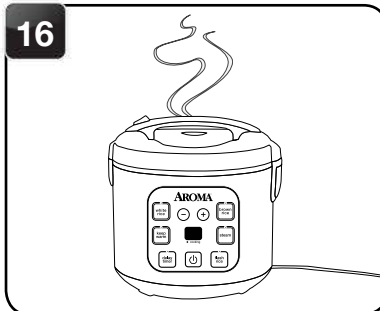
1 TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE (CON'T)



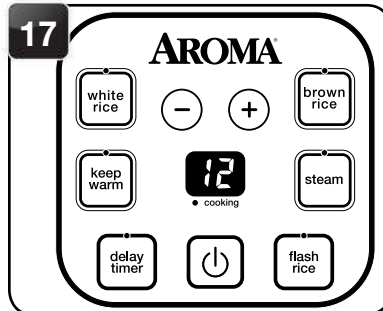
Using caution, open the lid to check food for doneness.



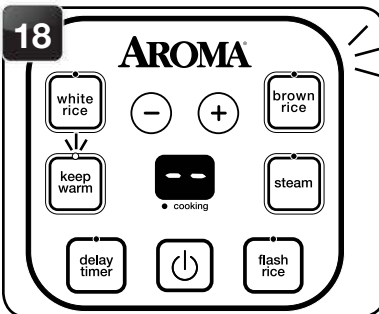
If food is finished steaming, remove steam tray. Use a protective, heat-resistant glove when removing to avoid possible injury.



Allow the rice cooker to continue cooking rice.



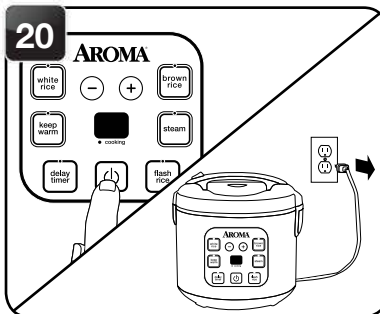
The digital display will show a countdown for the final 12 minutes of cook time.



Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to KEEP WARM.



For 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  twice and unplug the power cord.



NOTE

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



STEAMING TABLES

When steaming, Aroma® recommends using 2 cups of water with the provided measuring cup.

Meat Steaming Table

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



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 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.

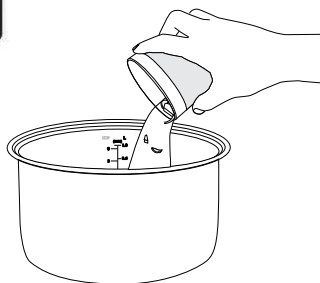
Vegetable Steaming Table

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



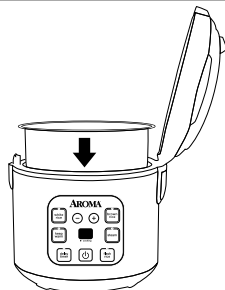
TO COOK SOUPS, STEWS OR CHILIS

1



Add ingredients to the inner pot.

2



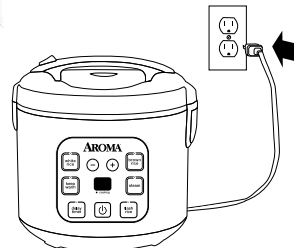
Place the inner pot into the rice cooker.

3



Close the lid securely.

4



Plug the power cord into an available 120V AC outlet.

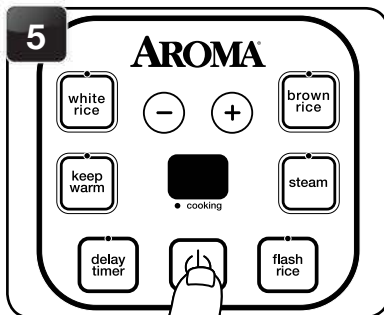


CAUTION

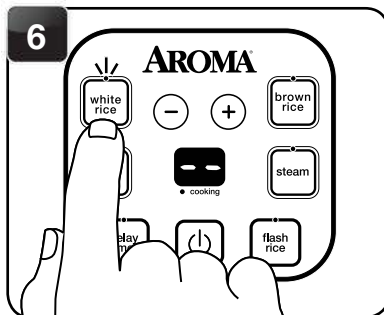
- The rice cooker will not switch to KEEP WARM until all liquid is boiled away. Follow the recipe carefully and **do not leave the rice cooker unattended.**



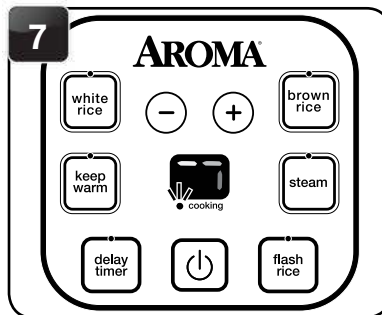
TO COOK SOUPS, STEWS AND CHILIS (CON'T)



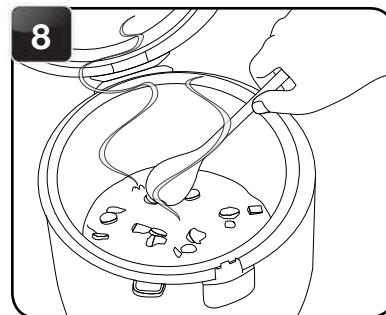
Press  to turn the rice cooker on.



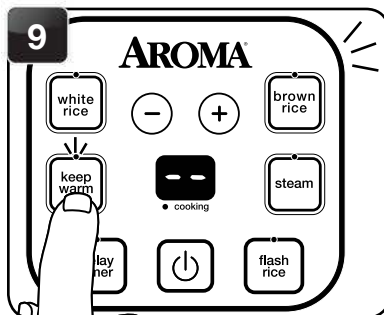
Press **WHITE RICE** to begin cooking.



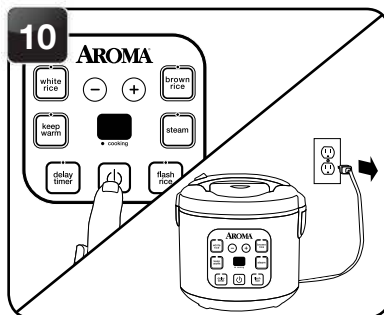
The **COOKING INDICATOR LIGHT** will illuminate and the digital display will show a "chasing" pattern.



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



Once cooking is complete, press **KEEP WARM** to switch the rice cooker to **KEEP WARM** mode.



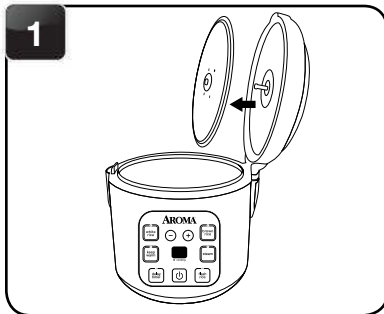
When finished serving, turn the rice cooker off by pressing  twice and unplug the power cord.



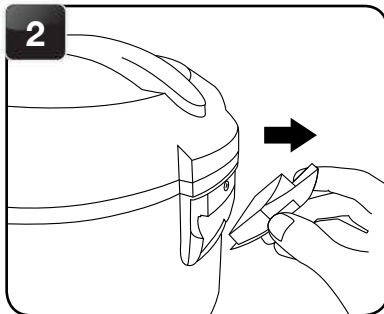
NOTE

- Food should not be left in the rice cooker on **KEEP WARM** for more than 12 hours.

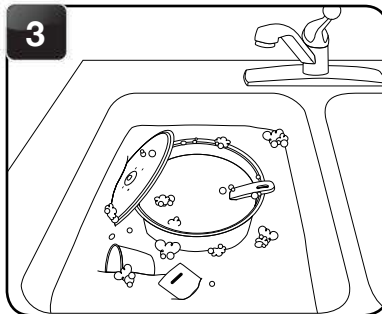
TO CLEAN



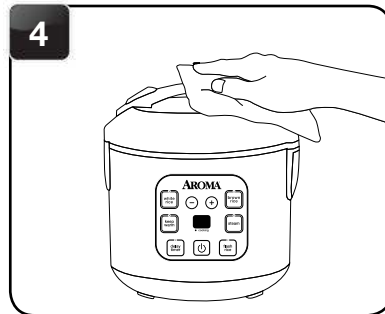
1 Detach the removable inner lid from the rice cooker by gently pulling it outward.



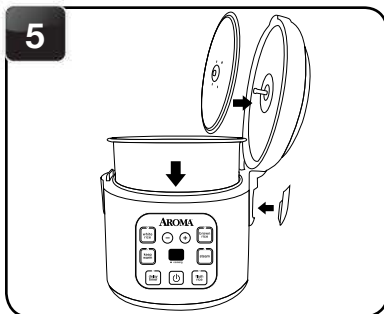
2 Remove the condensation collector.



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



4 Wipe rice cooker body clean with a damp cloth.



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



NOTE

- Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.
- 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.
- Hand washing will prevent discoloration of inner pot and accessories
- Any other servicing should be performed by Aroma® Housewares.



TROUBLESHOOTING

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

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

Aroma's Favorite Jambalaya

Ingredients

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

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

Game Day Chili Cheese Dip

Ingredients

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

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



RECIPES

Green Chile Chicken and Rice

Ingredients

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

Place all ingredients in the inner pot and stir. Place inner pot into the rice cooker, close lid and press **WHITE RICE**. Allow to cook until rice cooker switches to **KEEP WARM**. Add salt to taste. Stir and serve immediately as a main course. Serves 4.

San Antonio Rice

Ingredients

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

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



LIMITED WARRANTY

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

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. \$15.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for a return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

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

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

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



SERVICE & SUPPORT

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

1-800-276-6286

M-F, 8:30 AM-4:30 PM, Pacific Time

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

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

Date of Purchase: _____

Place of Purchase: _____



NOTE

- Proof of purchase is required for all warranty claims.

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.



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

Dentro de este periodo de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepagado, con comprobación de compra y \$15.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

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

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

AROMA HOUSEWARES COMPANY

6469 Flanders Drive

San Diego, California 92121

1-800-276-6286

L-V, 8:30 AM - 4:30 PM, Tiempo del Pacífico

Sitio Web: www.AromaCo.com

Arroz y Pollo con Chile Verde

Ingredientes

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

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

Arroz San Antonio

Ingredientes

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

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

Jambalaya

Ingredientes

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

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

Ingredientes

- 1 cebollita en trozos
- 2 cucharas de mesa de aceite vegetal
- 1 clavo de ajo picado
- 2 latas de 15 onzas de Chili preparado (sin frijoles)
- 1 taza de salsa preparada
- ½ taza de rebanas de aceitunas negras
- 3 onzas de cubitos de queso crema bajo en calorías
- 3 onzas de queso rallado cheddar
- 3 onzas de tortillitas fritas para sopear

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

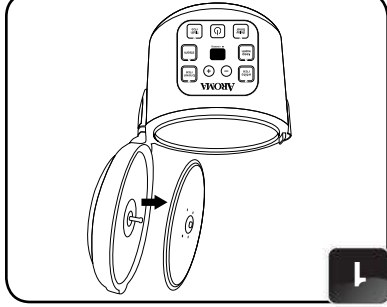
Salsa para untar de chili con queso, para el día del juego de pelota



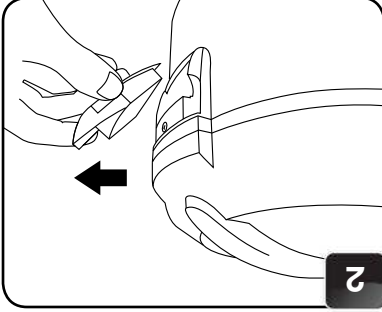
Porque las variedades de arroz pueden variar en su composición, los resultados también pueden ser diferentes. Abajo hay algunos consejos para resolver problemas para ayudarle a conseguir la consistencia deseada.

SOLUCIONANDO PROBLEMAS

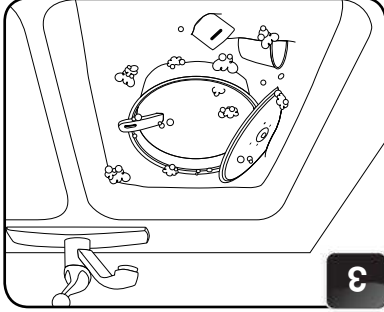
El arroz quedó demasiado seco y duro después de ser cocinado.	Si su arroz quedó seco, duro y chicoloso cuando la olla cambia a la modalidad de "conservar caliente" (Keep-Warm) entonces use de agua y tiempo adicional para suavizar el arroz. Dependiendo qué tan seco esté su arroz, agregue de ½ a 1 taza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



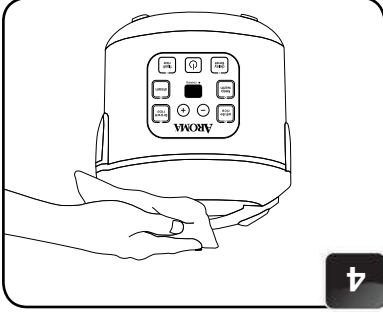
1 Separe la tapa interior extraíble de la arrocera.



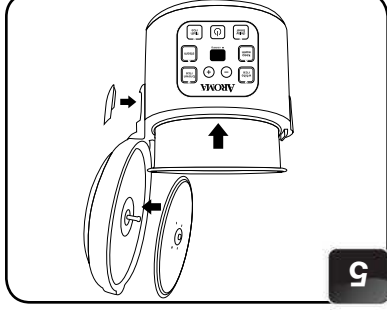
2 Quita el colector de condensación.



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



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



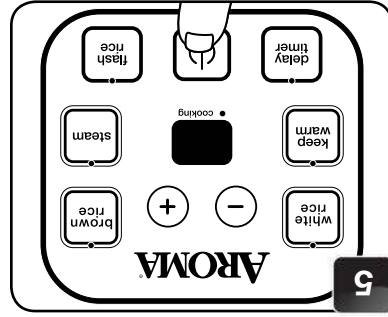
5 Seca completamente. Reconstitúyelo para el próximo uso.



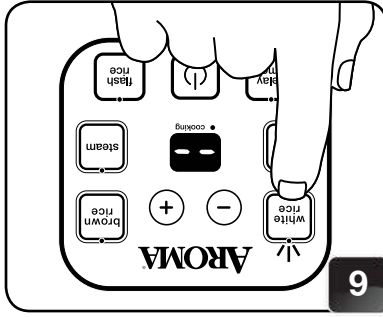
NOTA

- No uses ningún producto de limpieza duro y abrasivo, ni estropajo, ni producto que no es considerado seguro para capas antiadherentes.
- Si se lava en el lavavajillas, puede producirse una ligera decoloración en la olla interior y en los accesorios. La decoloración es sólo cosmético y no afectará el rendimiento.
- El lavado de manos evitará la decoloración de la olla interior y accesorios.
- Cualquier otro servicio debe ser rendido por Aroma® Housewares.

PARA COCER SOPA, CHILI O ESTOFADO (CONT.)

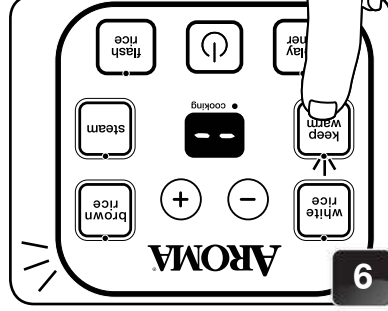


Optime el botón de Encendido (POWER) para encender el hervidor.



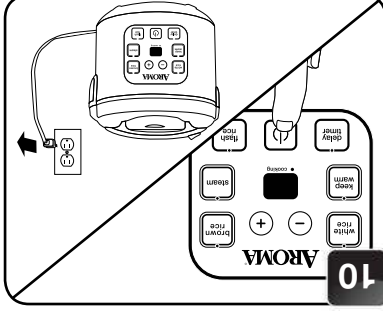
Presione el botón ARROZ BLANCO (WHITE RICE) para comenzar la

cocción.



Cuando la cocción esté completa, presione el botón MANTENER-CALIENTE (KEEP-WARM) para

cambiar al modo "Mantener-Caliente".



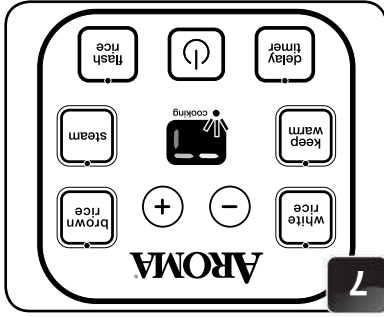
Cuando haya servido, apague la ENCENDIDO (POWER) dos veces y

desenchúfelo.

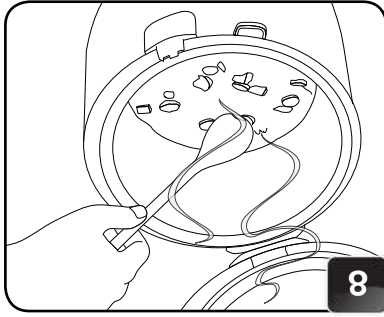


NOTA

- No deje comida en el modo "Mantener-Caliente" por más de 12 horas.

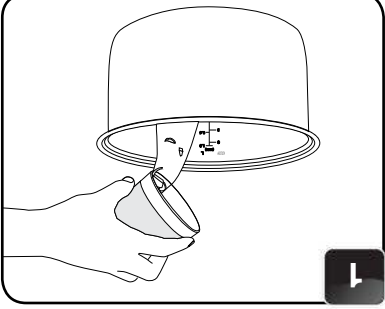


La LUZ INDICADORA DE COCINADO (COOKING) encenderá y la pantalla digital mostrará un patron.

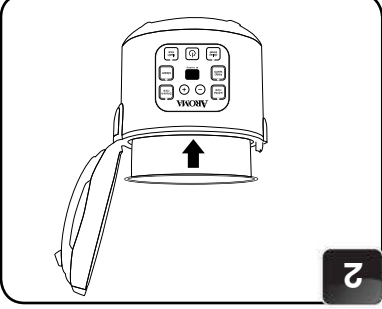


Abre la tapa cuidándose que evites el vapor que se escapa, y agita de vez en cuando la comida con una pala de madera de mango largo.

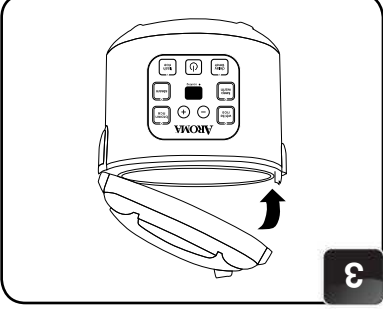
PARA COCER SOPA, CHILI O ESTOFADO



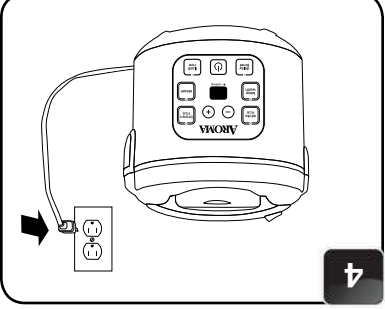
Añade los ingredientes a la olla desmontable.



Pon la olla desmontable en la arrocera.



Cierra bien la tapa.



Enchufa el cordón en una salida disponible.



CUIDADO

no dejes la arrocera sin vigilar.

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



NOTA

- 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

- Puesto que absorben poca agua la mayoría de los vegetales, **hay que aumentar la cantidad de agua para una porción más grande de vegetales.**
- Puede variar dependiendo 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.

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

TABLAS DE COCER AL VAPOR

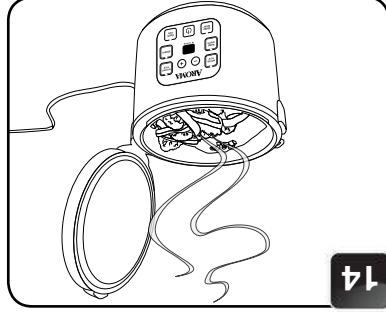
Aroma® recomienda utilizar 2 tazas de agua con la taza de medir provista cuando cocinar al vapor.

Tabla para cocer al vapor los vegetales

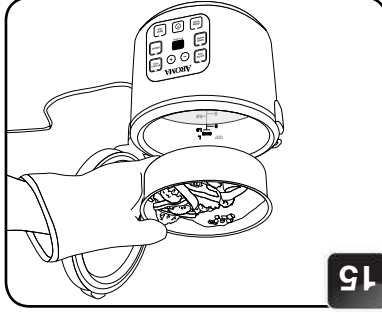
VEGETAL	TIEMPO DE COCIMENTO
Calabacin	20 Minutos
Calabaza	20 Minutos
Espinaca	20 Minutos
Chicharos	20 Minutos
Ejotes	25 Minutos
Berenjena	30 Minutos
Maiz	25 Minutos
Coliflor	25 Minutos
Zanahoria	25 Minutos
Col	25 Minutos
Brocoli	15 Minutos
Espárragos	20 Minutos



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



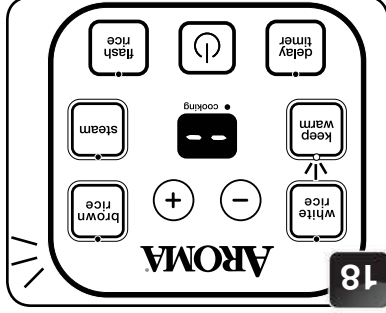
Abre cuidadosamente la tapa para probar la comida si esté cocida.



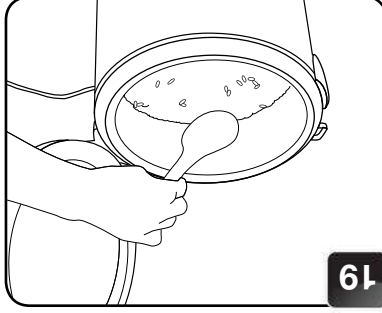
Si está cocida la comida, quita la bandeja de vapor. Utilice un guante de protección, resistente al calor antes de retirar para evitar lesiones posibles.



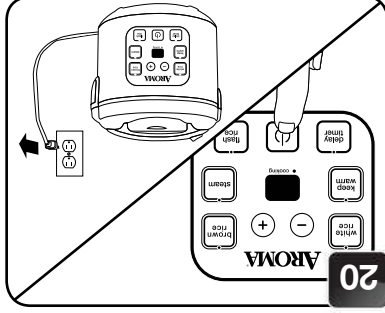
Deja que continúe cocinando el arroz.



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



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

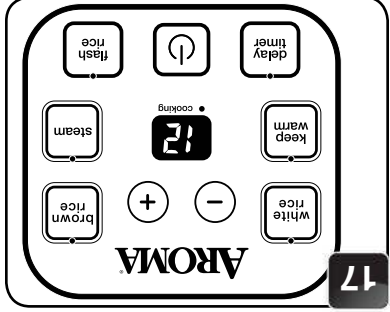


Cuando haya servido el arroz, apague la arrocera presionando el botón ENCENDIDO (POWER) dos veces y desenchúfelo.



NOTA

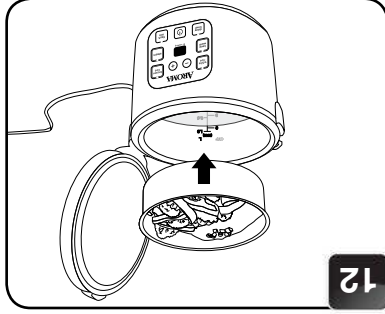
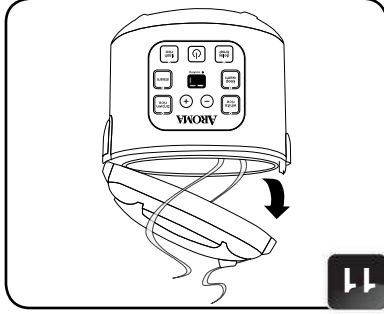
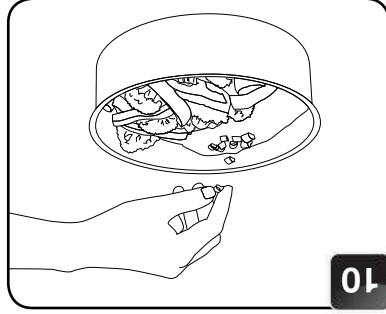
La pantalla digital mostrará una cuenta atrás de los últimos 12 minutos de tiempo de cocción.



- No deje el arroz en el modo "Mantener-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.



NOTA

- No trates de cocer más de **2 tazas de arroz (crudo)** si cueces al vapor y cueces arroz simultáneamente. Es posible cocinar al vapor en cualquier momento del ciclo de cocción del arroz. Sin embargo, no es recomendable cocinar al vapor al final del ciclo para que la comida cocinada al vapor no se enfríe o pase antes de que el arroz esté listo.

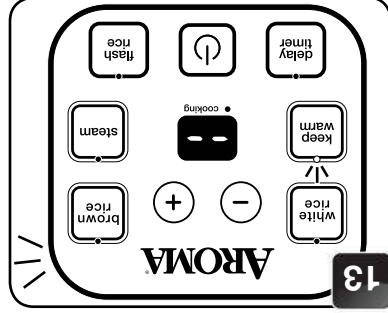


CONSEJOS ÚTILES

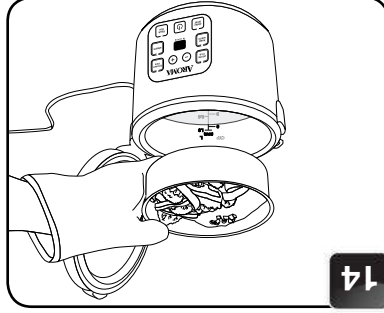
- La característica de cuenta atrás es un método excelente para planear cuando debes añadir la bandeja para asegurar que terminen de cocer al mismo tiempo el arroz y la comida para cocer al vapor.
- Consulte en la **página 16** los tiempos de cocción aproximados y otras sugerencias. Consulte los tiempos aproximados de cocción del arroz en la "Tabla de medidas arroz/agua" en **página 8**.



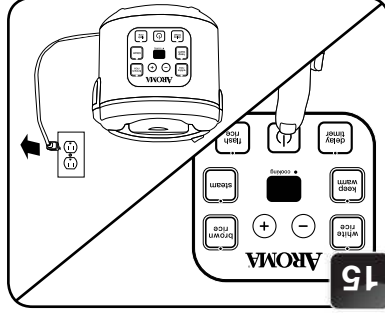
PARA COCER AL VAPOR (CONT.)



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



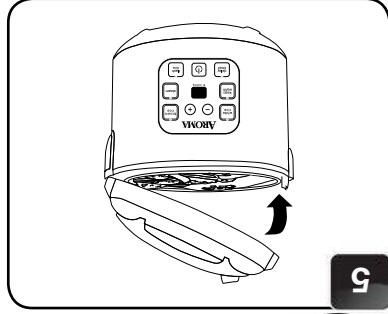
14 Compruebe el punto de cocción. Cuando se detenga, retire la comida inmediatamente para evitar que se cocine en exceso. Utilice un guante antes de retirar para evitar lesiones posibles.



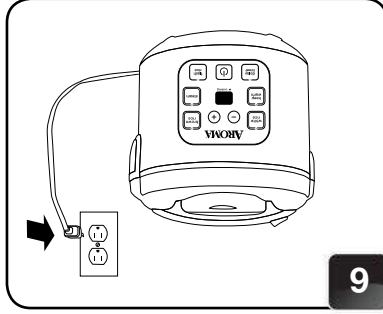
15 Cuando haya servido el arroz, apague la arrocera presionando el botón ENCENDIDO (POWER) dos veces y desenchúfelo.



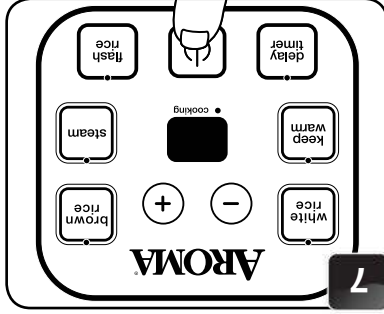
PARA COCER AL VAPOR (CONT.)



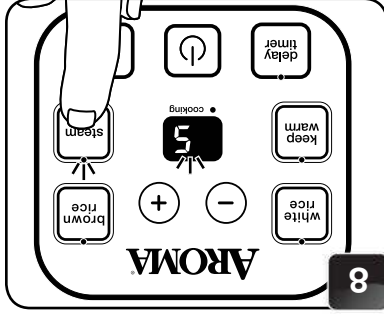
Cierra bien la tapa.



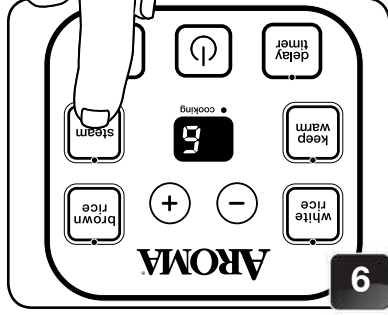
Conecta el cordón eléctrico a la arrocera. Enchufa el cordón en una salida disponible.



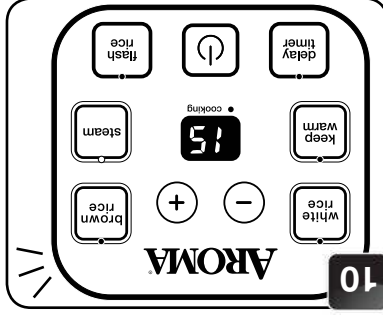
Oprieme el botón de ENCENDIDO (POWER) para encender la arrocera.



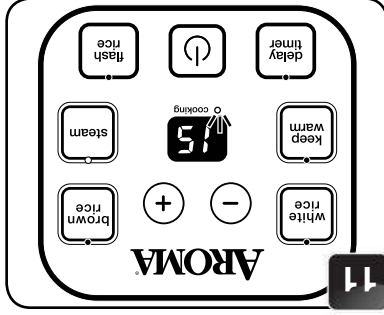
Presione el botón VAPOR (STEAM). La pantalla digital mostrará un 5 que representa el tiempo de cocción.



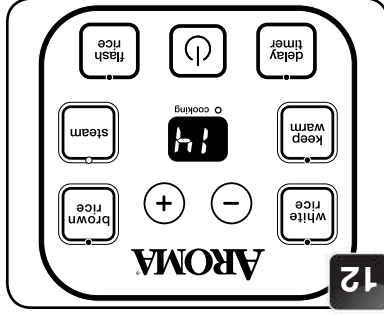
Cada vez que presiona el botón VAPOR



Una vez que el tiempo de cocción



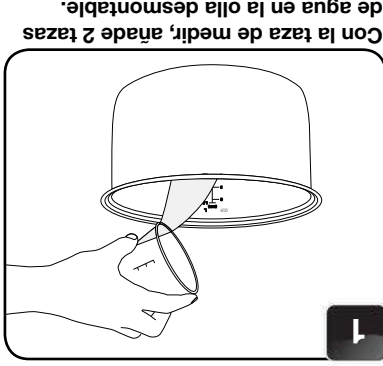
El artefacto comenzará a echar



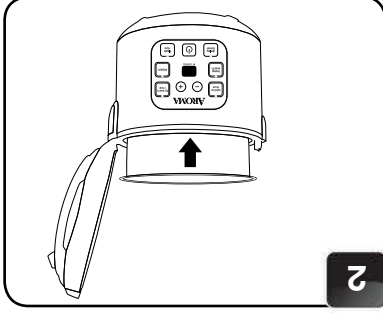
Una vez que el agua entre en ebullición, la pantalla digital mostrará la cuenta regresiva de un minuto por vez.

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

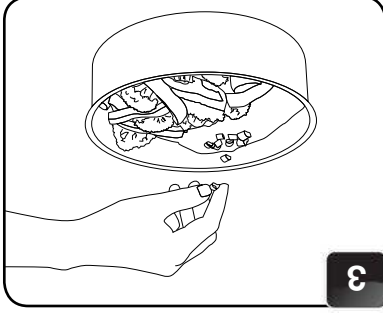
PARA COCER AL VAPOR



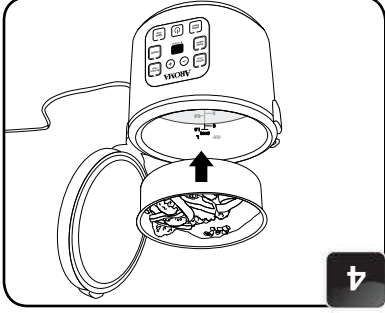
Con la taza de medir, añada 2 tazas de agua en la olla desmontable.



Pon la olla desmontable en la arrocera.



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



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



CONSEJOS ÚTILES

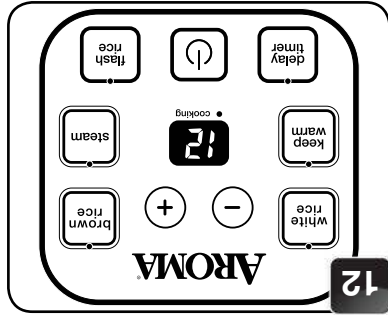
- Se puede poner las comidas más pequeñas sobre un plato refractario, y después se puede ponerlo sobre la bandeja. Papel pergamino o papel de aluminio se pueden utilizar también. Coloque lo en el centro de la bandeja de vapor y asegúrase de que no crea un sello en la parte inferior de la bandeja de vapor.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

NOTA

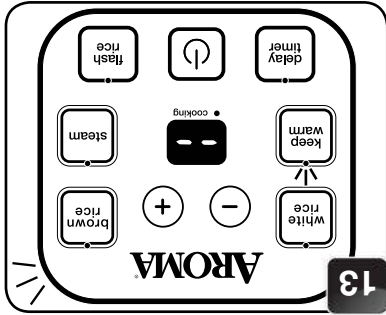


- No deje el arroz en el modo "Mantener-Caliente" por más de 12 horas.

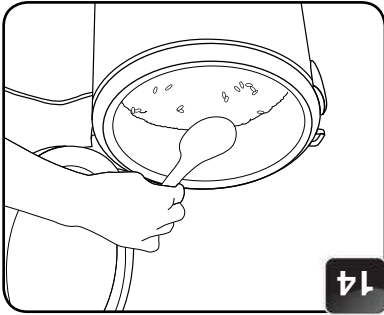
PARA USAR EL PROGRAMADOR DEL TIEMPO (CONT.)



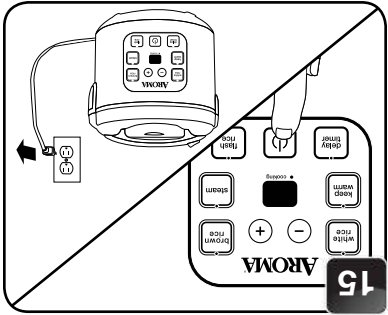
La pantalla digital mostrará una cuenta atrás de los últimos 12 minutos de tiempo de cocción.



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



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

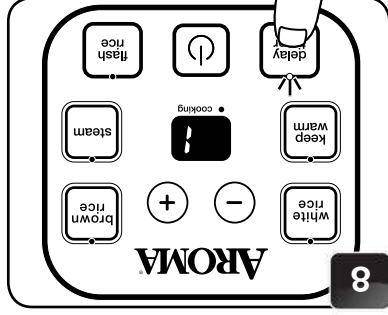


Cuando haya servido el arroz, apague la arroceras presionando el botón ENCENDIDO (POWER) dos veces y desenchúfelo.

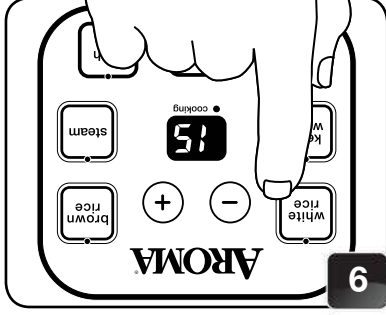
PARA USAR EL PROGRAMADOR DEL TIEMPO



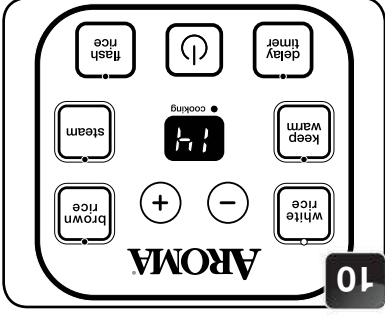
Sigue los pasos 1 a 7 de "Para cocer arroz" que empiezan en la página 5.



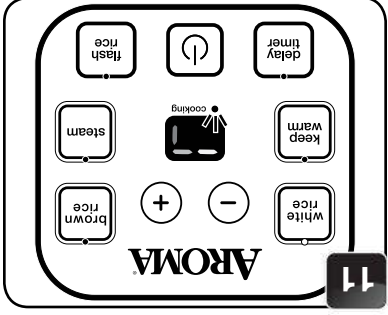
Opriime el botón del PROGRAMADOR DEL TIEMPO (DELAY TIMER). Cada opriimir añade una hora al tiempo. Se puede ponerlo para terminar dentro de una a 15 horas.



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



La pantalla digital mostrará la cuenta regresiva.



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



- 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.



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



TABLA DE MEDIDAS ARROZ/AGUA

ARROZ CRUDO	LÍNEA ADENTRO DE LA OLLA	ARROZ COCIDO	TIEMPOS DE COCINAR
1 Taza	Línea 1	2 Tazas	ARROZ BLANCO: 27-32 Min. ARROZ INTEGRAL: 50-57 Min.
2 Tazas	Línea 2	4 Tazas	ARROZ BLANCO: 30-35 Min. ARROZ INTEGRAL: 53-60 Min.
3 Tazas	Línea 3	6 Tazas	ARROZ BLANCO: 34-39 Min. ARROZ INTEGRAL: 59-66 Min.
4 Tazas	Línea 4	8 Tazas	ARROZ BLANCO: 36-41 Min. ARROZ INTEGRAL: 66-72 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 "Para usar el programador del tiempo". Solo añade arroz y agua en la mañana y pon el Reloj automático al tiempo al cual necesitas arroz esa tarde. Lee "Para usar el programador del tiempo" en la **página 9** para más detalles.
- Esta tabla es solamente una guía de medir general. Como hay muchos tipos diferentes de arroz disponibles, pueden variar las proporciones de arroz-agua.



PARA USAR FLASH RICE (ARROZ RÁPIDO)

Una excelente opción para el arroz blanco cocido en tiempo corto.

Para utilizar la función de FLASH RICE, siga los pasos de "Para Cocer Arroz" en la página 5. En lugar de usar la función estándar de WHITE RICE, presione FLASH RICE. En la pantalla aparecerán los mensajes correspondientes a los 3 minutos finales del ciclo de cocción.

Tiempo de cocción con la función FLASH RICE (arroz rápido)	Arroz Blanco Tazas Crudas*
	2 tazas (taza incluida)*
	4 tazas (taza incluida)*
	6 tazas (taza incluida)*
	8 tazas (taza incluida)*
	18-23 Min.
	21-26 Min.
	23-28 Min.
	27-32 Min.

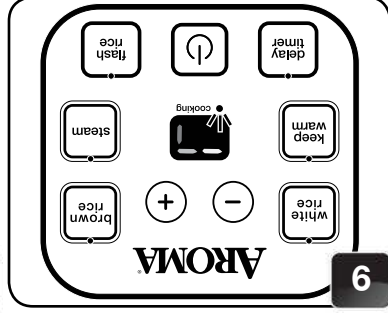
*Copas hace referencia son con la taza de medir incluida.

*1 taza arroceras = ¾ taza Americana



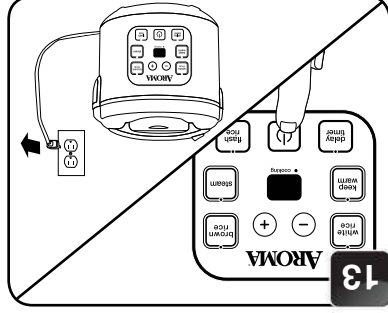
NOTA

- Debido a la formación de espuma/burbujeo, no se recomienda cocinar el arroz integral utilizando la función FLASH RICE.
- Los tiempos de cocción son aproximados. Altura, la humedad y la temperatura exterior afectarán el tiempo de cocción.
- Abriendo la tapa durante el ciclo de cocción, provocará una pérdida de calor y vapor. El tiempo de cocción puede prolongarse si se abre la tapa antes de que termine el arroz.



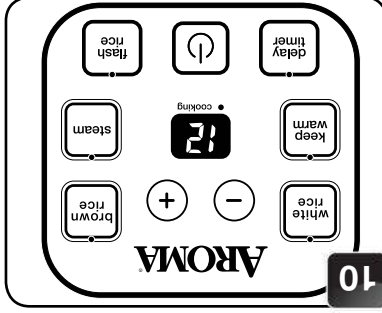
9

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



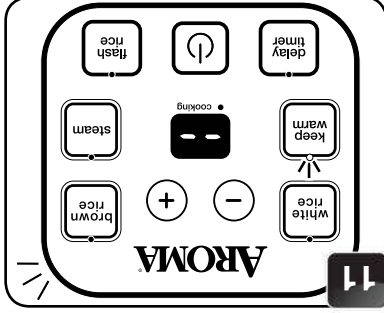
13

Cuando haya servido el arroz, apague la arroceras presionando el botón ENCENDIDO dos veces y desenchúfelo.



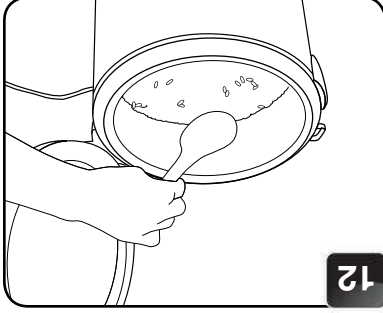
10

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



11

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



12

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



NOTA



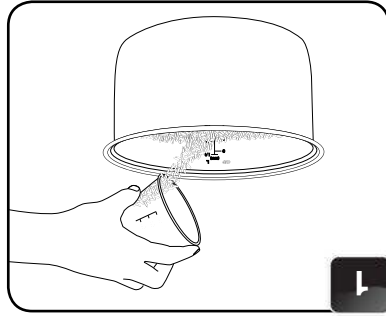
CONSEJOS ÚTILES

- El arroz integral necesita un tiempo de cocer mucho más largo que el de otros tipos debido a las capas extras alrededor de los granos. Deja tiempo extra y posiciones de calentamiento ajustadas la función de "Arroz integral" de este hervidor para que cueza bien el arroz. Si te parece que no calienta inmediatamente el hervidor a la posición de "Arroz integral", es debido a un ciclo de bajo calor de calar que precede el ciclo de cocinado para que produzca mejores resultados para arroz integral.
- Antes de poner la olla desmontable en la arroceras, asegúrate que esté seca y limpia la olla. Puede dañar la arroceras el añadir de una olla mojada.
- No deje el arroz en el modo "Mantener-Caliente" por más de 12 horas.
- 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 favoritas; el índice porcentual de caldo/arroz debe de ser el mismo que el de agua con el arroz.
- Para los tiempos de cocer aproximados y las proporciones de arroz-agua recomendadas, consulta la "Tabla de medidas arroz/agua" en la **página 8**.

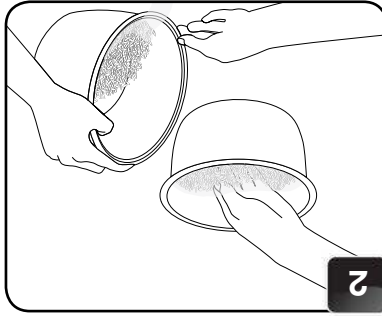
PARA COCER ARROZ



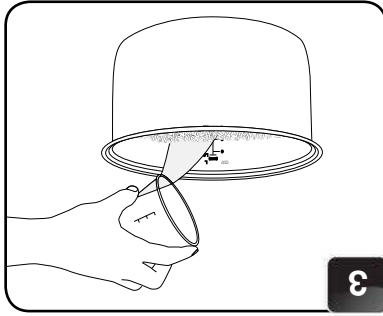
Por usar la taza de medir provista, añade arroz a la olla desmontable.



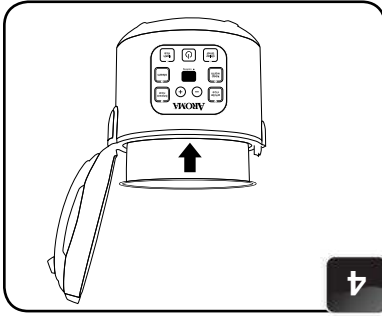
Enjuaga el arroz para quitar el almidón excedente. Cuélalo.



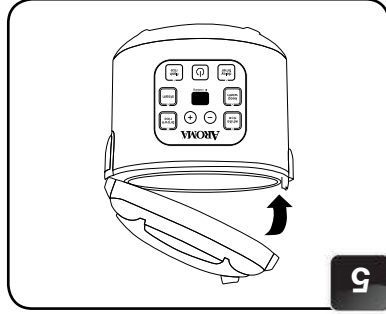
Llena la olla desmontable con agua hasta la línea que corresponde al número de tazas de arroz que quieres cocer.



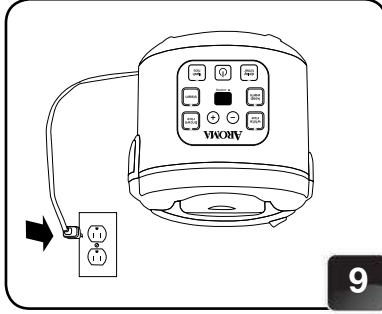
Pon la olla desmontable en la arrocera.



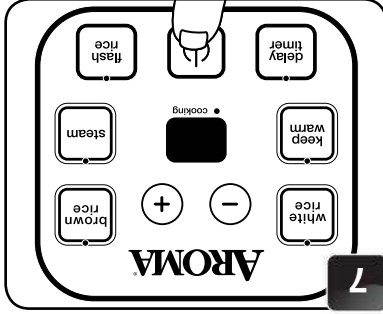
Cierre y trabe la tapa.



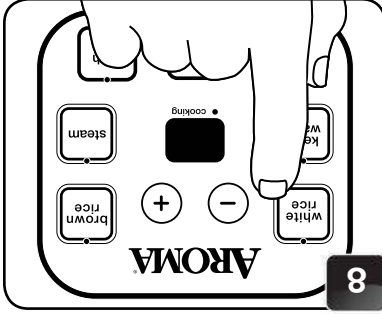
Enchufe el cable a un tomacorriente.



Presione el botón ENCENDIDO para encender el artefacto.



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



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ



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

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

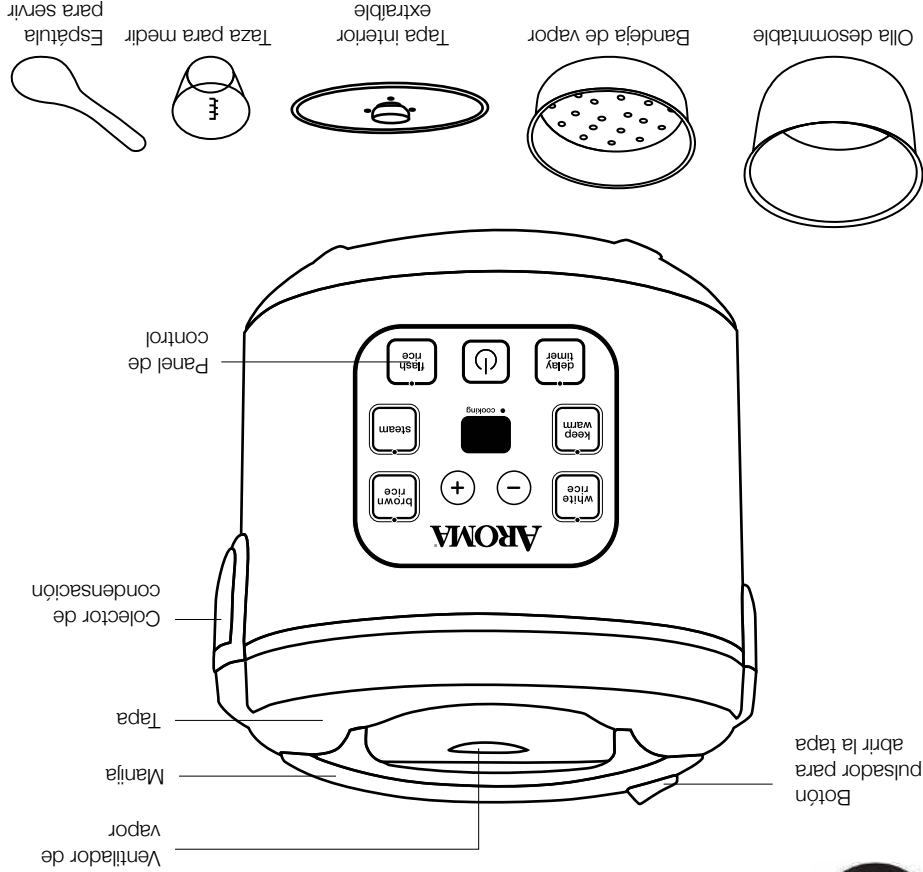


NOTA

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



IDENTIFICACION DE LAS PARTES



Controles digitales



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



Aumente o disminuya el tiempo para **steam and delay** timer.



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



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



Mantener-caliente
El botón Mantener-caliente es ideal para conservar la comida caliente y lista para servir. La arrocerá cambiará al modo "Mantener-caliente" cuando se cumpla el tiempo de cocción.



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



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



Arroz rápido
Una excelente opción que ahorra tiempo para cocinar arroz en un santiamén. Esta configuración pasa por alto el Sensor Logic™ de la arrocerá para obtener tiempos de cocción más rápidos.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



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.



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 esté 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.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Quando 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.

1. No toque las superficies calientes, utilice las manijas o las perillas.
2. Use solo en superficies secas, planas y resistentes al calor.
3. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, enchufe o pava en agua u otro líquido.
4. Si el aparato es usado por niños, o cerca de ellos, se recomienda una estrecha supervisión.
5. Desconéctese del enchufe cuando no esté en uso y antes de lavarse. Permita que el aparato se enfríe antes de agregarle o quitarle piezas.
6. No se opere ningún aparato con un cordón o enchufe dañado, o bien cuando haya funcionado defectuosamente. Por favor contacte a nuestro servicio a clientes para que lo examinen, lo repararen o lo ajusten.
7. El uso de refacciones o accesorios no recomendados por Aroma Housewares puede ocasionar fuego, un choque eléctrico o una lesión.
8. No se utilice a la intemperie.
9. No permitan que el cordón haga contacto con superficies calientes o que cuelgue de alguna mesa o mostrador.
10. No lo coloque sobre, o cerca, de un calentador o de un horno caliente.
11. No se use el aparato para otro uso diferente al deseado.
12. Cuando utilice el aparato conteniendo arroz, aceite caliente o otros líquidos, úselo con mucha precaución.
13. 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.
14. Úsese solo con un enchufe eléctrico de 120V AC (corriente alternativa).
15. Siempre desconecte el enchufe de la pared, nunca jale el cordón.
16. Su arroceras 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.
17. Cerciórese siempre que el exterior de la olla interior esté seca antes de ser usada. Si la olla se regresa mojada a la olla puede dañar al aparato o provocar que no funcione apropiadamente.
18. Use precaución extrema cuando abra la tapa y durante, o inmediatamente después, de cocinar. El vapor ardiente puede escaparse y causar serias quemaduras.
19. No deje el arroz en la olla interior por más de 12 horas cuando la función esté en "Mantener-Caliente" (Keep-Warm).
20. Para prevenir y evitar daño o deformación no se use la olla interior en una estufa u hornilla.
21. Para desconectar póngase el control en "OFF" (desconectar) y después separe el cable del enchufe en el muro.
22. Para evitar el riesgo de un choque eléctrico cocine solo en la charola interior removible que le ha sido proporcionada.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



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

Además del arroz, su nueva arrocera Aroma® es ideal para platillos saludables cocinados en una sola olla para toda la familia. La cómoda charola de vapor se inserta directamente encima el arroz, permitiéndole cocinar vegetales y carnes frescas al vapor al mismo tiempo, en la misma olla. Los alimentos al vapor encierran sus nutrientes y sabores naturales (los cuales se pierden con frecuencia con otros métodos de cocinado) sin tener que agregar aceite o grasa, para platillos que son tan nutritivos y bajos en calorías como fáciles de preparar.

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

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

www.AromaCo.com y www.AromaTestKitchen.com.



www.AromaTestKitchen.com



[/AromaHousewares](http://AromaHousewares)

Publicado Por:

Aroma Housewares Co.

6469 Flanders Drive

San Diego, CA 92121

U.S.A.

1-800-276-6286

www.AromaCo.com

© 2017 Aroma Housewares Company.

Todos los derechos reservados.

Manual de instrucciones

Arrocera y vaporera



ARROMA[®]

La Marca de Arrocera #1 en America[™]

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



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



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

