

# AROMA®

## 20-Cup Digital Rice Cooker & Food Steamer Instruction Manual



Arrocera y vaporera  
digital de 20 tazas  
Manual de instrucciones

# AROMA®



Congratulations on your purchase of the **AROMA** 20-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 for the whole family. 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.

Aroma®'s Sauté-Then-Simmer™ Technology is ideal for the easy preparation of Spanish rice, risottos, pilafs, packaged meal helpers, stir frys and more stovetop favorites!

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

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

For more information on your Aroma® rice cooker, or for product service, recipes and other home appliance solutions, please visit us online at [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com).

Published By:

Aroma Housewares Co.  
6469 Flanders Drive  
San Diego, CA 92121  
U.S.A.  
1-800-276-6286  
[www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com)

© 2011 Aroma Housewares Company All rights reserved.

**AROMA**! En  
Felicidades por comprar la arrocera digital para 20 tazas  
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 platos  
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 platos que son  
tan nutritivos y bajos en calorías como fáciles de preparar.

La nueva función para Sautéados (Sauté) es ideal para preparar con  
facilidad: arroz a la Mexicana, arroz risotto, pilafs ¡y mas!

Pero esto no es todo. ¡Su nueva arrocera también es grandiosa para  
sopas, guisos, caldos, sopas de mariscos, 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.

Para más información acerca de su arrocera o el servicio del producto,  
recetas y soluciones de otros electrodomésticos, por favor visítenos en  
línea en [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com).

Publicado Por:

Aroma Housewares Co.  
6469 Flanders Drive  
San Diego, CA 92121  
U.S.A.  
1-800-276-6286  
[www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com)

© 2011 Aroma Housewares Company Todos los derechos reservados.

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.
2. No toque las superficies calientes, utilice las manijas o las perillas.
3. Úsese solo en superficies secas, planas y resistentes al calor.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cordón, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
5. Si el aparato es usado por niños, o cerca de ellos, se recomienda una estrecha supervisión.
6. Desconectese del enchufe cuando no esté en uso y antes de lavarse. Permita que el aparato se enfríe antes de agregarle o quitarle piezas.
7. No se opere ningún aparato con un cordón o enchufe dañado, o bien cuando haya funcionamiento defectuoso. Por favor, contacte a nuestro servicio a clientes para que lo examinen, lo reparen o lo ajusten. El uso de refacciones o accesorios no recomendados por Aroma Housewares puede ocasionar fuego, un choque eléctrico o una lesión.
9. No se utilice a la intemperie.
10. No permitan que el cordón haga contacto con superficies calientes o que cueigue de alguna mesa o mostrador.
11. 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.
13. Cuando utilice el aparato u otros líquidos, úselo con mucha precaución.
14. No toque, cubra u obstruya el ventilador de vapor situado en la parte superior de su olla de presión, ya que el calor es extremo y le puede escaldar.
15. Úsese solo con un enchufe eléctrico de 120V AC (corriente alternativa). Siempre desconecte el enchufe de la pared, nunca jale el cordón.
17. 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.
18. Cerciórese siempre que el exterior de la olla interior esté seca antes de ser usada. Si la olla se regresa mojada a la olla puede dañar al aparato o provocar que no funcione apropiadamente.
19. Use precaución extrema cuando abra la tapa y durante, o inmediatamente después, de cocinar. El vapor ardiente puede escaparse y causar serias quemaduras.
20. No deje el arroz en la olla interior por más de 12 horas cuando la función esté en "Keep-Warm" (manténgase caliente).
21. Para prevenir y evitar daño o deformación no se use la olla interior en una estufa u hornilla.
22. Para desconectar póngase el control en "OFF" (desconectar) y después separe el cable del enchufe en el muro.
23. Para evitar el riesgo de un choque eléctrico cocine solo en la charola interior removible que le ha sido proporcionada.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## 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 cooking pot is dry prior to use. If the inner pot is returned to the cooker when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
19. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause scalding.
20. Rice should not be left in the inner cooking pot with the "Keep-Warm" function on for more than 12 hours.
21. To prevent damage or deformation, do not use the inner cooking pot on a stovetop or burner.
22. To disconnect, 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

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

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



## POLARIZED PLUG

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

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

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

This appliance is for household use only.

## ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

Si este 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.

Si este aparato tiene ploya polarizada, 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.

## PLOYA POLARIZADA

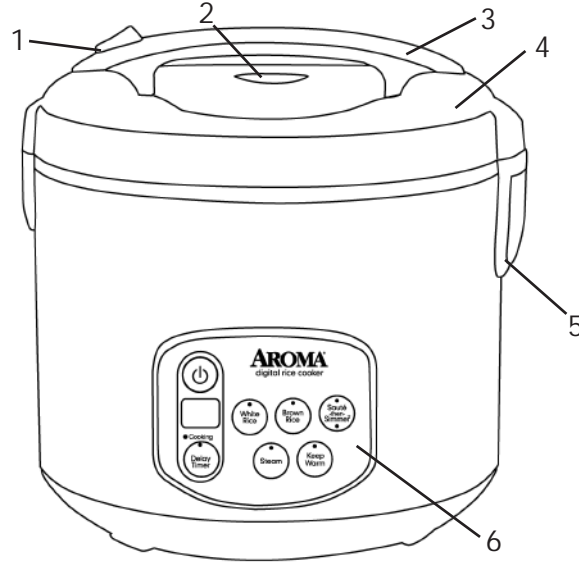


1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.
2. Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.
3. Si se usa un cable de extensión más largo:
  - a. La clasificación eléctrica marcada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

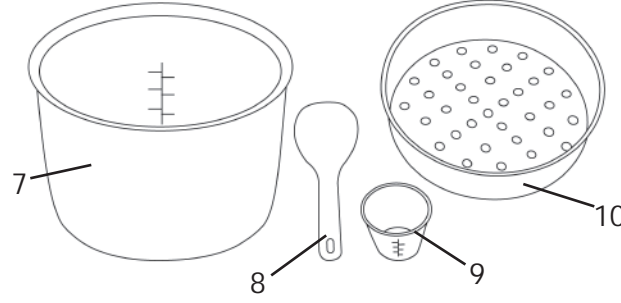
## INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO



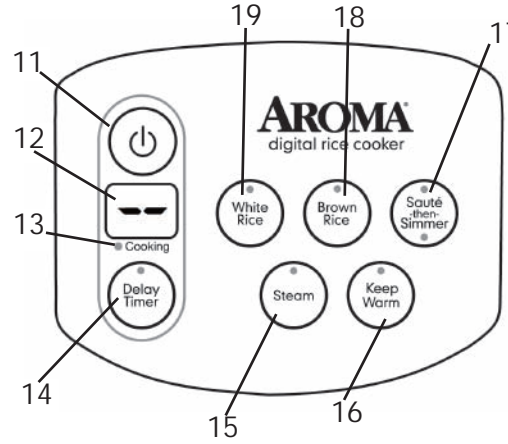
## PARTS IDENTIFICATION



1. Lid Release Button
2. Steam Vent
3. Handle
4. Lid
5. Condensation Collector
6. Control Panel

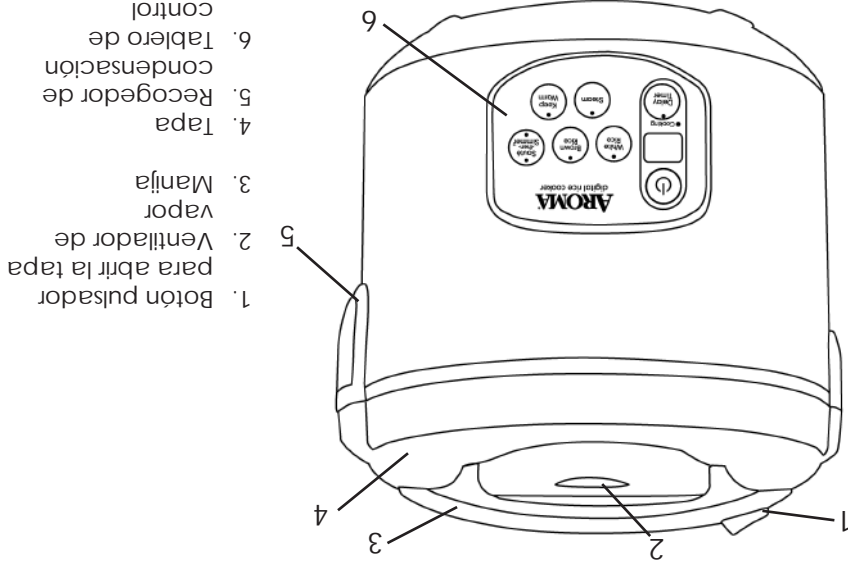


Control Panel

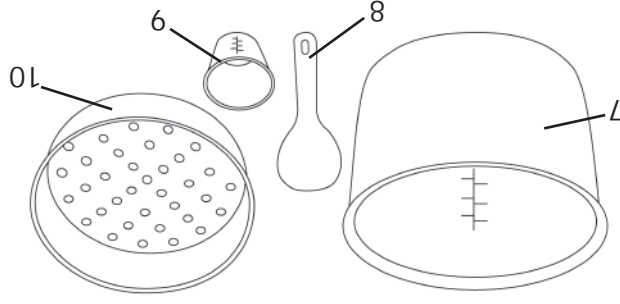


11. Power Button
12. Digital Display
13. Cooking Indicator Light
14. Delay Timer Button/Indicator Light
15. Steam Button/ Indicator Light
16. Keep-Warm Button/ Indicator Light
17. Sauté-Then-Simmer™ Button/ Indicator Light
18. Brown Rice Button/ Indicator Light
19. White Rice Button/ Indicator Light

## IDENTIFICACION DE LAS PARTES

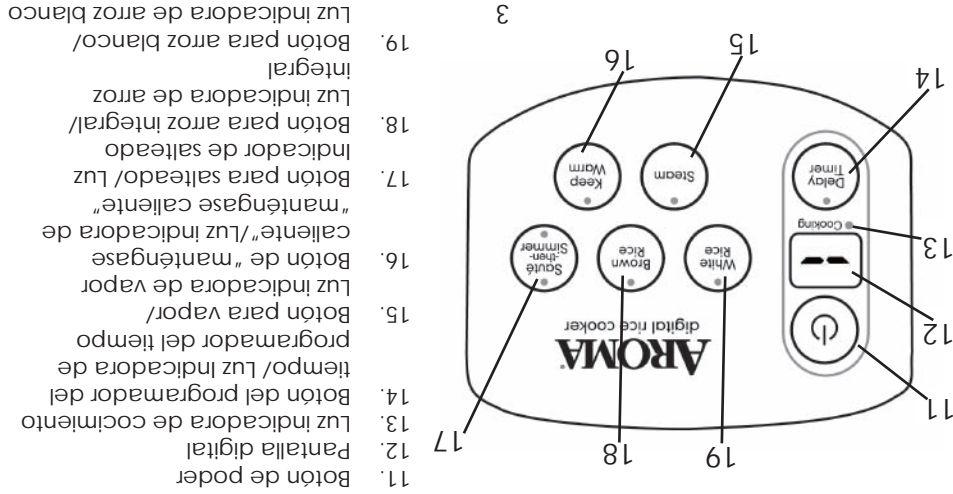


1. Botón pulsador para abrir la tapa
2. Ventilador de vapor
3. Manija
4. Tapa
5. Recogedor de condensación
6. Tablero de control



7. Olla de cocinar
8. Espátula para servir
9. Taza para medir
10. Charola de vapor

Tablero de control



11. Botón de poder
12. Pantalla digital
13. Luz indicadora de cocimiento
14. Botón del programador de tiempo/ Luz indicadora de tiempo
15. Botón para vapor/ Luz indicadora de vapor
16. Botón de "manténgase caliente"/Luz indicadora de "manténgase caliente"
17. Botón para saiteado/ Luz "manténgase caliente"
18. Botón para arroz integral/ Luz indicadora de arroz integral
19. Botón para arroz blanco/ Luz indicadora de arroz blanco

# USING YOUR RICE COOKER

## 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 lid, steam vent and 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.

## To Cook Rice:

1. Using the measuring cup provided, measure out the desired amount of rice. One full, level cup of uncooked rice will yield 2 cups of cooked rice. The measuring cup provided adheres to rice industry standards (180mL) and is not equal to one U.S. cup (240 mL).
2. Rinse rice in a separate container until the water becomes relatively clear; drain.
3. Place rinsed rice in the inner cooking pot.
4. Using the measuring cup provided or the water measurement lines located inside the inner cooking pot, add the appropriate amount of water. See the "Rice/Water Measurement Table" on page 6 for suggested rice/water ratios.

### HELPFUL HINT:

- To add an extra dimension of flavor to rice, try substituting a favorite variety of meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.

5. Making sure that the exterior of the inner cooking pot is clean, dry and free of debris; set the inner cooking pot into the rice cooker. Snap the lid closed securely and plug the power cord into a wall outlet.
6. Turn the rice cooker on by pressing the POWER button. Each button's indicator light will flash in succession and the digital display will show two blue dashes.
7. To begin cooking, press the WHITE RICE or BROWN RICE button, depending upon the type of rice to be cooked. The selected function's indicator light will illuminate.
8. After approximately 5 seconds, the cooking indicator light will illuminate to show that the rice cooker has begun cooking. Once cooking is complete, the rice cooker will automatically switch to "Keep-Warm" mode.

CONTINUED ON NEXT PAGE

## CONTINUA EN LA PAGINA SIGUIENTE

5. Para asegurarnos que el exterior de la olla de cocinar esté limpio, seco y libre de deshechos, cloque la olla de cocinar en la olla de presión, asegúrese que la tapa esté cerrada propiamente y conecte el cordón eléctrico en el enchufe del muro. Prenda la arrocera presionando el botón de Poder (Power). Cada una de las luces indicadoras de los botones tendrán destellos sucesivos y la pantalla digital enseñará dos rayas azules.
  7. Para empezar a cocinar, presione los botones de ARROZ BLANCO o ARROZ INTEGRAL, dependiendo del tipo de arroz que se va a cocinar. La luz de la función seleccionada se iluminará.
  8. Después de aproximadamente 5 segundos la luz indicadora de cocimiento se prenderá para indicar que la olla ha empezado a cocinar. Una vez terminado el cocimiento, la arrocera automáticamente cambiará a la modalidad de "Manténgase caliente" (Keep-Warm).
- 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.

### CONSEJO ÚTIL:

1. Utilizando la taza para medir, mida la cantidad de arroz deseada: una taza llena de arroz crudo debe de rendirle dos tazas de arroz cocido. La taza medidora provista se adhiera a los estándares de la industria arrocera (180 mL) y no es igual a la taza americana (240 mL).
2. Enjuague el arroz en un recipiente separado hasta que el agua se vuelva clara, después drene.
3. Ponga el arroz enjuagado en la olla de cocinar.
4. Usando la taza para medir que viene con el equipo, o las líneas para medir el agua que están localizadas adentro de la olla de cocinar, agregue la cantidad de agua apropiada. Vea las "Tablas para Medir el Arroz/Agua" en la página 6 para acceder las proporciones sugeridas de arroz/agua.

## Para cocinar el arroz:

- No use limpiadores abrasivos o estropajos.
  - Nunca meta al agua la base de la olla, cordones, clavijas o enchufes.
- NOTA:
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. Ventile al vapor y lave la tapa y los accesorios con agua limpia, tibia y jabonosa.
  5. Enjuague y seque concienzudamente.
  6. Desmonte la charola interior de la olla 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.

## Antes de usarse por primera vez:

# COMO USAR SU APARATO

Para cocinar el arroz:

**CONSEJO UTIL:**

- Para un arroz más suave, remójelo por unos 10 - 20 minutos antes de cocinarlo.

9. La arrocera emitirá un sonido bip para indicarnos que el ciclo de cocimiento ha terminado, y automáticamente cambiará a la modalidad de "Manténgase caliente" (Keep-Warm). Abra la tapa y use la espátula de servir para revolver el arroz. Esto sacará el exceso de humedad y le dará al arroz una textura más esponjosa. Ahora cierre la tapa y permita que la unidad permanezca en la modalidad de "Manténgase caliente" (Keep-Warm) por unos 5-10 minutos. Esto nos garantizará una mejor textura y un nivel de humedad óptimo.

**NOTA:**

- El arroz integral requiere de un ciclo de cocimiento bastante mas largo que las otras variedades de arroz, y esto se debe a las capas extra de sal vado que tienen los granos. La función del "Arroz Integral" en esta olla permite tiempo extra y ofrece parámetros de calor ajustados para cocinar el arroz propiamente. Si parece que la olla de presión de arroz no está operando inmediatamente en la configuración del "Arroz Integral", esto se debe a un ciclo de absorción de bajo calor que prosigue al ciclo de cocimiento para producir mejores resultados en el arroz integral.

10. La pantalla digital nos dirá cuántas horas ha estado la olla en la modalidad de "Manténgase caliente" (Keep-Warm).  
 11. Presione dos veces el botón de poder para apagar la olla. Si no se presiona el botón de poder, la arrocera permanecerá en la modalidad de "Manténgase caliente" (Keep-Warm) y no recomendamos se deje el arroz en esta modalidad por más de 12 horas.

**NOTA:**

- Para evitar una pérdida de vapor y periodos de cocimiento más largos, evite abrir la tapa durante el cocimiento.

USING YOUR RICE COOKER

To Cook Rice:

**HELPFUL HINT:**

- For softer rice, allow rice to soak for 10-20 minutes prior to cooking.

9. The rice cooker will beep to indicate that cooking has completed, and automatically switch to "Keep-Warm" mode. Open the lid and use the serving spatula to stir the rice. This will release excess moisture and give the rice a fluffier texture. Then, close the lid and allow the rice cooker to remain on "Keep-Warm" mode for 5-10 minutes. This will ensure an optimal rice texture and moisture level.

**NOTE:**

- Brown rice requires a much longer cooking cycle than other rice varieties due to the extra bran layers on the grains. The "Brown Rice" function on this rice cooker allows extra time and adjusted heat settings in order to cook the rice properly. If it appears the rice cooker is not heating up immediately on the "Brown Rice" setting, this is due to a low-heat soak cycle that proceeds the cooking cycle to produce better brown rice results.

10. The digital display will show how many hours the rice cooker has been on "Keep-Warm" mode.

11. Press the POWER button twice to turn off the rice cooker. If the POWER button is not pressed, the rice cooker will remain in "Keep-Warm" mode. It is not recommended to leave rice on "Keep-Warm" mode for more than 12 hours.

**NOTE:**

- To avoid a loss of steam and longer cooking times, do not open the lid at any point during the cooking process.

# COOKING GUIDE

UNCOOKED RICE	WATER	RICE WATERLINE INSIDE POT	APPROX. COOKED RICE YIELD	COOKING TIMES
2 Cups	2½ Cups	Line 2	4 Cups	WHITE RICE: 30-35 Min. BROWN RICE: 100-105 Min.
3 Cups	3½ Cups	Line 3	6 Cups	WHITE RICE: 32-37 Min. BROWN RICE: 102-107 Min.
4 Cups	4½ Cups	Line 4	8 Cups	WHITE RICE: 34-39 Min. BROWN RICE: 110-115 Min.
5 Cups	5½ Cups	Line 5	10 Cups	WHITE RICE: 38-43 Min. BROWN RICE: 114-119 Min.
6 Cups	6½ Cups	Line 6	12 Cups	WHITE RICE: 40-45 Min. BROWN RICE: 116-121 Min.
7 Cups	7½ Cups	Line 7	14 Cups	WHITE RICE: 41-46 Min. BROWN RICE: 118-123 Min.
8 Cups	8½ Cups	Line 8	16 Cups	WHITE RICE: 43-48 Min. BROWN RICE: 120-125 Min.
9 Cups	9½ Cups	Line 9	18 Cups	WHITE RICE: 44-49 Min. BROWN RICE: 123-128 Min.
10 Cups	10½ Cups	Line 10	20 Cups	WHITE RICE: 46-51 Min. BROWN RICE: 125-130 Min.

## HELPFUL HINTS:

- Rinse rice before placing it into the inner cooking pot to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot.
- Want perfect brown rice without the wait? Use the "Delay Timer." Simply add rice and water in the morning and set the "Delay Timer" for when rice will be needed that night. See "To Use Delay Timer" on page 7 for more details.
- This chart is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available (see "About Rice" on page 16), rice/water measurements may vary.

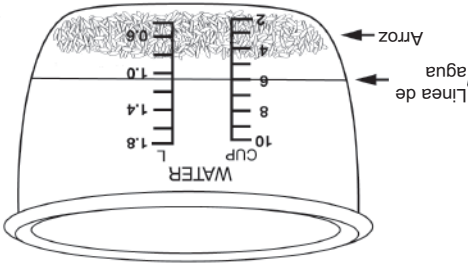
**CONSEJOS ÚTILES:**

- Enjuague el arroz antes de ponerlo en la olla de cocinar para quitarle el exceso de salvado y almidón. Esto ayudará a prevenir que se dore el arroz y que se adhiera a la base del sartén.
- Si ha experimentado que el arroz se adhiera en el fondo del sartén, trate de agregarle una cubierta ligera de aceite vegetal o bien un vaporizador antiahérente al fondo del sartén interior.
- Esta tabla gráfica es solo una guía cuantitativa. Como existen muchas clases disponibles de arroz (vea "Acercas del Arroz" en la página 16) las medidas de arroz/agua pueden oscilar.

ARROZ CRUDO	AGUA	LÍNEA ADENTRO DE LA OLLA	ARROZ COCINADO	TIEMPOS DE COCCION
2 Tazas	2½ Tazas	Línea 2	4 Tazas	ARROZ BLANCO: 30-35 Min. ARROZ INTEGRAL: 100-105 Min.
3 Tazas	3½ Tazas	Línea 3	6 Tazas	ARROZ BLANCO: 32-37 Min. ARROZ INTEGRAL: 102-107 Min.
4 Tazas	4½ Tazas	Línea 4	8 Tazas	ARROZ BLANCO: 34-39 Min. ARROZ INTEGRAL: 110-115 Min.
5 Tazas	5½ Tazas	Línea 5	10 Tazas	ARROZ BLANCO: 38-43 Min. ARROZ INTEGRAL: 114-119 Min.
6 Tazas	6½ Tazas	Línea 6	12 Tazas	ARROZ BLANCO: 40-45 Min. ARROZ INTEGRAL: 116-121 Min.
7 Tazas	7½ Tazas	Línea 7	14 Tazas	ARROZ BLANCO: 41-46 Min. ARROZ INTEGRAL: 118-123 Min.
8 Tazas	8½ Tazas	Línea 8	16 Tazas	ARROZ BLANCO: 43-48 Min. ARROZ INTEGRAL: 120-125 Min.
9 Tazas	9½ Tazas	Línea 9	18 Tazas	ARROZ BLANCO: 44-49 Min. ARROZ INTEGRAL: 123-128 Min.
10 Tazas	10½ Tazas	Línea 10	20 Tazas	ARROZ BLANCO: 46-51 Min. ARROZ INTEGRAL: 125-130 Min.



Líneas de agua interiores en la olla:



Las líneas de agua en la olla interior pueden usarse para medir la cantidad correcta de agua según la cantidad de arroz. Cerciórese de primero colocar la cantidad deseada de arroz; después llene la olla interior con la correspondiente cantidad de agua, (Ej.: 6 tazas de arroz crudo deberán de llenar hasta la línea 6 de la olla interior). Este es un método rápido y sencillo para obtener perfectos resultados en el arroz.

COMO USAR SU APARATO

Para usar el Programador del Tiempo:

1. Siga los pasos del 1 al 6 en la página 4 del folleto "Para Cocinar Arroz".

2. Presione el botón de Delay Timer (temporizador de retraso) en incrementos de una hora, hasta que en la pantalla digital aparezca el número de horas en las que Ud. desea haber terminado de cocinar.

3. Presione el botón de poder (Power) una sola vez en cualquier momento para cancelar su elección y volver a programar.

4. Presione el botón de ARROZ BLANCO o ARROZ INTEGRAL, dependiendo de cual está cocinando, para iniciar el ciclo de cocimiento retardado.

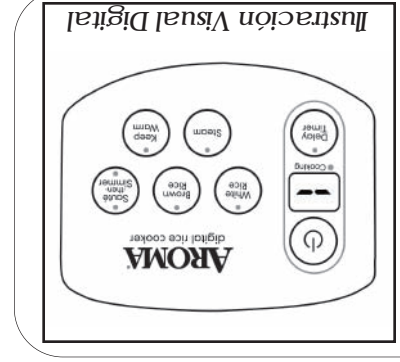
5. La luz indicadora de cocimiento se iluminará, una vez que la olla cocinadora haya empezado a cocinar el arroz.

6. Cuando el ciclo de cocimiento ha terminado, la olla avisará mediante un sonido bip y cambiará automáticamente a la modalidad de "Manténgase caliente" (Keep-Warm). La pantalla digital indicará cuántas horas se ha mantenido la olla en esta modalidad.

7. Presione dos veces el botón de poder para apagar la olla. Si no se presiona el botón de poder, la arroquera permanecerá en la modalidad de "Manténgase caliente" (Keep-Warm) y no recomendamos se deje el arroz en esta modalidad por más de 12 horas.

La pantalla digital en estas unidades es sólo para las funciones de "temporizador de retraso" (Delay Timer), "vapor" (Steam) y "Manténgase caliente" (Keep-Warm). Cuando se estén utilizando las funciones de "Arroz blanco" (White Rice) o "Arroz integral" (Brown Rice) dos brillantes líneas rojas aparecerán en la pantalla (Vea la ilustración).

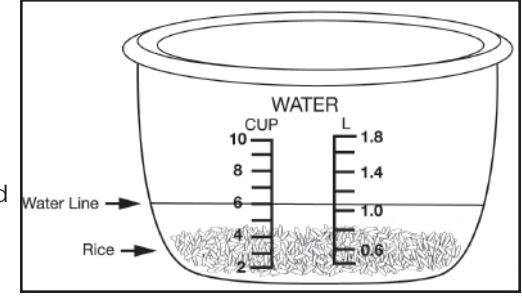
NOTA:



COOKING GUIDE

Inner Pot Water Lines:

The water lines in the inner cooking pot may be used to measure the correct amount of water for rice. Be sure to add the desired amount of rice first. Then fill the inner cooking pot with water to the corresponding line in the inner cooking pot (i.e. 6 cups of uncooked rice would be filled to line 6 in the inner pot). This is a quick and easy way to achieve perfect rice results.



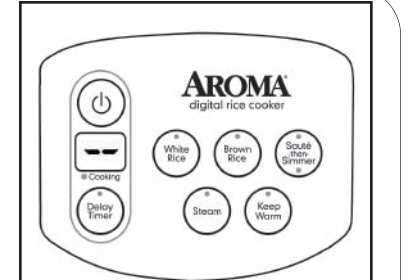
USING YOUR RICE COOKER

To Use Delay Timer:

1. Follow steps 1 through 6 of "To Cook Rice" on page 4.
2. Press the DELAY TIMER button (in 1-hour increments) until the digital display shows the number of hours in which you would like your rice to be finished cooking.
3. Press the POWER button once at any time to cancel your choice and reset.
4. Press WHITE RICE or BROWN RICE button, depending upon the rice being cooked, to begin the delayed cooking cycle.
5. The cooking indicator light will illuminate once the rice cooker begins cooking the rice.
6. When cooking has completed, the rice cooker will beep and automatically switch to "Keep-Warm" mode. The digital display will show how many hours the rice cooker has been on "Keep-Warm" mode.
7. Press the POWER button twice to turn off the rice cooker. If the POWER button is not pressed, the rice cooker will remain in "Keep-Warm" mode. It is not recommended to leave rice on "Keep-Warm" mode for more than 12 hours.

NOTE:

The digital display on this unit is for the "Delay Timer," "Steam" and "Keep-Warm" functions only. When using the "White Rice," "Brown Rice" or "Sauté-Then-Simmer" functions, the display will show two red lines (See illustration).



Digital Display Illustration

# USING YOUR RICE COOKER

## To Use Sauté-Then-Simmer™ Technology:

*Aroma's patent-pending Sauté-Then-Simmer™ (STS) Technology is excellent for making delicious Spanish rice, risottos, pilafs, packaged meal helpers and more!*

1. Add ingredients to be sautéed/browned to the inner cooking pot.
2. Turn the rice cooker on by pressing the POWER button.
3. Press the SAUTÉ-THEN-SIMMER™ button. The sauté indicator light will illuminate.
4. Using a long-handled wooden or heat-safe spoon, stir ingredients until sautéed/browned to the desired level.
5. After food has sautéed properly, add other called for ingredients and liquid. When liquid is added, Sauté-Then-Simmer™ will sense a change in temperature. After roughly 5 minutes, the rice cooker will then automatically switch over to simmer mode. The simmer indicator light will illuminate.
6. Close the lid, snapping it closed securely. Allow the rice cooker to cook until it is finished. The rice cooker will automatically switch to "Keep-Warm" mode with several audible beeps once the meal has finished cooking.
7. Press the POWER button twice to turn off the rice cooker. If the POWER button is not pressed, the rice cooker will remain on "Keep-Warm" mode. It is not recommended to leave rice on "Keep-Warm" mode for more than 12 hours.

### NOTE:

- To avoid a loss of steam and longer cooking times, do not open the lid at any point during the simmering process.

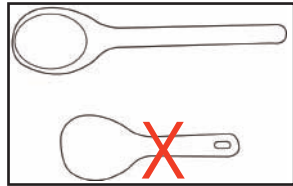
## To Sauté Only:

*Sauté-Then-Simmer™ is also excellent for stir frying veggies and browning meat.*

1. Add ingredients to be sautéed/browned.
2. Turn the rice cooker on by pressing the POWER button.
3. Press the SAUTÉ-THEN-SIMMER™ button. The sauté indicator light will illuminate.
4. Using a long-handled wooden or heat-safe spoon, stir ingredients until sautéed/browned to the desired level.
5. Press the POWER button twice to turn off the rice cooker.
6. Remove sautéed food from the rice cooker, using caution as it will be extremely hot.

### CAUTION:

- Do not use the provided serving spatula to sauté. It is not intended to be used in contact with high temperatures. Use a long-handled wooden or heat-safe spoon to stir food while sautéing.



### NOTE:

- It is important to turn off the rice cooker after sautéing, as the rice cooker will not turn off on its own.

## COMO USAR SU APARATO

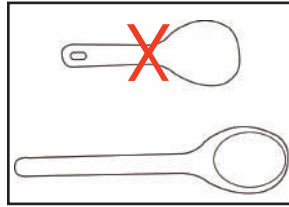
### Para sautéado:

*La función de sautéado es excelente para preparar un delicioso arroz a la Mexicana, risottos y pilafs. También es ideal para dorar carnes.*

1. Presiona el botón de SAUTÉ-THEN-SIMMER™ (Sautéado). La luz del indicador de sautéado se prenderá.
2. Agregue los ingredientes que van a ser sautéados/dorados.
3. Utilizando una larga cuchara de madera, agite los ingredientes hasta que se saúteen/doren a su gusto.

### PRECAUCIÓN:

- No use la paleta para revolver arroz que viene incluida en el equipo para sautear. No está diseñada para usarse a altas temperaturas. Use una cuchara de madera de manija larga para batir comida durante el sautéado.



4. Si usa la función de "Sautéado" para cocinar un platillo con arroz, agregue otra que pida por los ingredientes, una vez que el arroz este ya sautéado. La arroquera de Aroma percibirá el cambio en la temperatura, cambiando automáticamente a la modalidad de "Cocinando arroz" (Rice Cooking). Cierre la tapa sobre la arroquera y permita que esta cocine hasta haber terminado. La arroquera cambiará automáticamente a la modalidad de "Manténgase caliente" (Keep-Warm) cuando el arroz haya terminado su cocimiento.
6. Después de cocinar abra la tapa y use la espátula para servir para remover la comida. Esto liberará el exceso de humedad dándole al arroz una textura más esponjada. Ahora cierre la tapa y deje que la unidad se mantenga en la modalidad de "Manténgase caliente" (Keep-Warm) por unos 10-15 minutos. Esto garantizará una textura y un nivel de humedad óptimo en su arroz.
7. Presione dos veces el botón de poder para apagar la arroquera. Si no se presiona el botón de poder, la arroquera permanecerá en la modalidad de "Manténgase caliente" y no recomendamos se deje el arroz en esta modalidad por más de 12 horas.

### NOTA:

- Para evitar una pérdida de vapor y periodos de cocimiento más largos, evite abrir la tapa durante el cocimiento.

## COMO USAR SU APARATO

### Para cocer al vapor:

1. Agréguese la cantidad deseada de agua en la olla interior. Una muy conveniente guía para cocer al vapor ha sido incluida en la página 11 para verduras y en la página 12 para carnes.
2. Coloque los alimentos que van a cocerse al vapor en la charola de vapor y cierre la cubierta, cerrándola herméticamente a presión.

### CONSEJO ÚTIL:

- Alimentos más pequeños se pueden colocar en un plato resistente al calor y después colocar en la bandeja del vapor.

3. Coloque la charola para vapor adentro de la arrocera.
4. Presione el botón de Al Vapor (Steam) y la pantalla desplegará un número '5' indicando cinco minutos de tiempo al vapor. Cada presión adicional de este botón incrementará el tiempo en un minuto adicional. El ciclo aumentará hasta 30 minutos, para después verse reducido a solo cinco minutos.
5. En cualquier momento puede presionar el botón de PODER (Power) una sola vez para cancelar su elección y volver a programar.
6. Una vez que se haya llegado al tiempo deseado, la arrocera emitirá otro sonido bip para decirnos que se está programando al tiempo deseado. Nos dará otro bip y el número exhibido dejará de relampaguear para que la LUZ INDICADORA DE COCIMIENTO (Cooking Indicator Light) empiece a brillar indicándonos que ya se inició la función de AL VAPOR (Steam).
7. La pantalla digital iniciará una cuenta regresiva en incrementos de un minuto, una vez que el agua de la olla ha empezado a hervir.
8. Una vez que ha transcurrido el tiempo programado, la olla emitirá otra señal sonora para decirnos que ya está listo y automáticamente cambiará a la modalidad de 'Manténgase Caliente' (Keep-Warm).
9. La pantalla digital nos dirá cuántas horas ha estado la olla en la modalidad de "Keep Warm."
10. Presione dos veces el botón de poder para apagar la olla. Si no se presiona el botón de poder, la arrocera permanecerá en la modalidad de "Keep Warm" y no recomendamos se deje el arroz en esta modalidad por más de 12 horas.

PARA INSTRUCCIONES DE CÓMO GUIZAR Y COCINAR AL VAPOR  
SIMULTANEAMENTE, VAYA A LA PÁGINA 10.

### PRECAUCIÓN:

- Solo abra la tapa cuando sea necesario.
- Si la olla interior es regresada todavía mojada a la arrocera, esto puede dañar su aparato y provocar que no funcione debidamente.

## USING YOUR RICE COOKER

### To Steam Food:

1. Add the desired amount of water to the inner cooking pot. A convenient steaming guide has been included on page 11 for vegetables and page 12 for meat.
2. Place food to be steamed onto the steam tray.



### HELPFUL HINTS:

- Smaller foods may be placed on a heat-proof dish and then placed into the steam tray.
3. Place the steam tray inside the rice cooker and close the lid, snapping it closed securely.
  4. Press the STEAM button. The digital display will show a flashing "5" representing five minutes of steam time. Each additional press of the steam button will increase the steaming time by one minute. The steam time will cycle up to 30 minutes, after which it will cycle back to five minutes.
  5. Press the POWER button once at any time to cancel your choice and reset.
  6. Once the desired time has been reached, the rice cooker will beep to indicate it is setting at the selected time. It will beep once more and the number displayed will stop flashing and the COOKING INDICATOR LIGHT will illuminate to indicate the steam function has begun.
  7. The digital display will begin to count down in one minute increments from the time selected once the water in the rice cooker has reached a boil.
  8. After the selected time has passed, the rice cooker will beep to indicate it is done and automatically switch to "Keep-Warm" mode.
  9. The digital display will show how many hours the rice cooker has been on "Keep-Warm" mode.
  10. Press the POWER button twice to turn off the rice cooker. If the POWER button is not pressed, the rice cooker will remain in "Keep-Warm" mode. It is not recommended to leave rice on "Keep-Warm" mode for more than 12 hours.

SEE PAGE 10 FOR INSTRUCTIONS ON COOKING RICE  
AND STEAMING SIMULTANEOUSLY.



### CAUTION:

- Open the lid only when necessary.
- If the inner pot is returned to the rice cooker when wet it may damage this product, causing it to malfunction.

Para cocinar al vapor y guisar simultáneamente:  
 Una de las ventajas más convenientes de este producto consiste en la habilidad de guisar y de cocer al vapor simultáneamente, ideal para crear deliciosas comidas "todas en una."

1. Coloque la cantidad deseada de arroz así como la cantidad apropiada de agua en la olla interior. Para detalles vaya a la página 4 de la sección "Para Cocinar Arroz".
2. Coloque la olla interior en la unidad y empiece a cocinar el arroz.



• No intente cocinar más de 6 tazas de arroz (crudo sin cocer) si desea guisar y cocer simultáneamente, ya que la charola de vapor no cabrá.

3. Para sugerencias y para tiempos aproximados de cocimiento al vapor, por favor recurra a las guías para cocer al vapor verduras (página 11) y carnes (página 12). Le aconsejamos meter la comida que va a ser cocida al vapor hasta el final del ciclo para guisar arroz, para que su comida esté fresca y caliente al mismo tiempo. Para tiempos aproximados de cocimiento, vea las "Tablas de Medidas de Arroz/Agua" incluidas en la página 6.
4. Coloque sus verduras o carnes seleccionadas en la charola de vapor; abra la tapa, y con mucha precaución, ya que el vapor que sale es extremadamente caliente, coloque la charola en la olla de presión.
5. Cierre la tapa y permita que la olla continúe cocinando.
6. Una vez que la comida ha sido cocida al vapor por el tiempo indicado, abra la tapa con precaución y retire la charola de vapor. Verifique que su comida haya sido debidamente cocinada. Ejercer precaución cuando separe la olla de vapor ya que tendrá altas temperaturas.
7. Si el arroz no ha finalizado su cocimiento, cierre la tapa de la olla y permita que el arroz continúe su cocimiento hasta que esté listo. Una vez terminado el proceso la olla automáticamente cambiará a la modalidad de "Manténgase caliente" (Keep-Warm).
9. La pantalla digital nos dirá cuántas horas ha estado la olla en la modalidad de "Manténgase caliente" (Keep-Warm).
10. Presione dos veces el botón de poder para apagar la olla. Si no se presiona el botón de poder, la arrocerá permanecerá en la modalidad de "Manténgase caliente" (Keep-Warm) y no recomendamos se deje el arroz en esta modalidad por más de 12 horas.



• Se puede cocinar al vapor durante cualquier parte del ciclo de cocimiento de arroz, sin embargo le recomendamos que cocine al vapor hasta el final del ciclo para que la comida no se enfríe o se vuelva apelmazada o mojada.

## USING YOUR RICE COOKER

### To Steam Food And Cook Rice Simultaneously:

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

1. Place the desired amount of rice and appropriate amount of water into the inner cooking pot. See "To Cook Rice" on page 4 for details.
2. Place the inner cooking pot into the unit and begin to cook the rice.



#### 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.

3. Refer to the steaming guides for vegetables (page 11) or meat (page 12) for hints and approximate steaming times. It is best to insert the food to be steamed toward the end of the rice cooking cycle so that your meal is fresh and warm all at once. See the "Rice/Water Measurement Table" included on Page 6 for approximate rice cooking times.
4. Place your choice of vegetables and/or meat into the steam tray. Open the lid, using caution as steam escaping will be extremely hot, and place the steam tray into the rice cooker.
5. Close the lid securely and allow the rice cooker to resume cooking.
6. Once food has been steamed for the appropriate time open the lid. Use caution when opening the lid as steam escaping will be extremely hot. Remove the steam tray and check food to be sure it has been thoroughly cooked. Exercise caution when removing the steam tray as well, as it will be hot.
7. If the rice has not finished cooking, close the lid of the rice cooker and allow rice to continue to cook until done. Once the rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to "Keep-Warm" mode.
8. The digital display will show how many hours the rice cooker has been on "Keep-Warm" mode.
9. Press the POWER button twice to turn off the rice cooker. If the POWER button is not pressed, the rice cooker will remain in "Keep-Warm" mode. It is not recommended to leave rice on "Keep-Warm" mode for more than 12 hours.



#### NOTE:

- 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.



TABLA PARA COCER AL VAPOR LOS VEGETALES:

VEGETAL	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIMIENTO
Espárragos	¾ Taza	20 Minutos
Broccoli	½ Taza	15 Minutos
Col	1 Taza	25 Minutos
Zanahoria	1 Taza	25 Minutos
Coliflor	1 Taza	25 Minutos
Maíz	1 Taza	25 Minutos
Berenjena	1 ¼ Tazas	30 Minutos
Ejotes	1 Taza	25 Minutos
Chicharos	¾ Taza	20 Minutos
Espinaca	¾ Taza	20 Minutos
Calabaza	¾ Taza	20 Minutos
Calabacin	¾ Taza	20 Minutos

CONSEJOS ÚTILES:

- Ya que la mayoría de las verduras solo pueden absorber cierta cantidad de agua, no es necesario aumentar el nivel de agua para una cantidad mayor de verduras.
- Cuando se esté guisando y cocinando al vapor simultáneamente, siga las instrucciones de la página 10. Coloque durante el tiempo necesario la charola para el arroz sobre el arroz mientras este se cocina verificando su cocción. No guise más de 8 tazas de arroz crudo mientras se cose al vapor, o la charola de vapor no cabrá en la olla.
- Mantenga la tapa cerrada durante el proceso de cocimiento ya que al abrir la causará una pérdida de vapor y de calor, provocando un tiempo de cocimiento más lento. Si es totalmente necesario quitar la tapa, cerciórese de agregar un poco de agua para restaurar el tiempo de cocimiento.
- La altitud, la humedad y la temperatura exterior definitivamente afectarán los tiempos de cocimiento.
- Esta "Tabla para Cocer al Vapor Los Vegetales" es solo como referencia; los tiempos reales de cocimiento variarán.

STEAMING GUIDE

VEGETABLE STEAMING CHART:

VEGETABLE	AMOUNT OF WATER	STEAMING TIME
Asparagus	¾ Cup	20 Minutes
Broccoli	½ Cup	15 Minutes
Cabbage	1 Cup	25 Minutes
Carrots	1 Cup	25 Minutes
Cauliflower	1 Cup	25 Minutes
Corn	1 Cup	25 Minutes
Eggplant	1 ¼ Cups	30 Minutes
Green Beans	1 Cup	15 Minutes
Peas	¾ Cup	20 Minutes
Spinach	¾ Cup	20 Minutes
Squash	¾ Cup	20 Minutes
Zucchini	¾ Cup	20 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.
- When steaming and cooking rice simultaneously, follow the instructions on page 10. Place the steam tray over the rice as it cooks for the amount of time needed, checking the food every so often for doneness. Do not cook more than 8 cups of uncooked rice while steaming, or the steam tray will not fit into the rice cooker.
- When possible, keep the lid closed during the entire steaming process. Opening the lid causes a loss of heat and steam, resulting in a slower cooking time. If you find it necessary to open the lid, you may want to add a small amount of water to help restore the cooking time.
- Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
- This steaming chart is for reference only. Actual cooking times may vary.



# STEAMING GUIDE

## MEAT STEAMING CHART:

Meat	Amount of Water	Steaming Time	Safe Internal Temperature
Fish	2 Cups	25 Min.	140°
Chicken	2½ Cups	30 Min.	165°
Pork	2½ Cups	30 Min.	169°
Beef	2½ Cups	Medium = 25 Min. Medium-Well = 30 Min. Well = 33 Min.	160°

### NOTE:

- Steaming times may vary depending on 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.
- When steaming and cooking rice simultaneously, follow the instructions on page 10. Place the steam tray over the rice as it cooks for the amount of time needed, checking the food every so often for doneness. Do not cook more than 8 cups of uncooked rice while steaming, or the steam tray will not fit into the rice cooker.
- When possible, keep the lid closed during the entire steaming process. Opening the lid causes a loss of heat and steam, resulting in a slower cooking time. If you find it necessary to open the lid, you may want to add a small amount of water to help restore the cooking time.
- This steaming chart is for reference only. Actual cooking times may vary

## USING YOUR RICE COOKER

### To Cook Soups, Stews and Chilis:

1. Add ingredients to the inner cooking pot.
2. Making sure that the exterior of the inner cooking pot is clean, dry and free of debris; set the inner cooking pot into the rice cooker. Close the lid and plug the power cord into a wall outlet.
3. Press the POWER button to turn on the rice cooker.
4. Press the WHITE RICE button. The white rice indicator light will illuminate. Roughly 5 seconds after pressing the WHITE RICE button, the cooking indicator light will illuminate to show the rice cooker has begun cooking.
5. Allow soup/stew/chili to cook until ready, stirring often.
6. When soup/stew/chili is finished cooking, press the KEEP-WARM button. The cooker will then switch to "Keep-Warm" mode.
7. Press the POWER button twice to turn off the rice cooker.

## GUIAS DE COCCION

### TABLA PARA COCER AL VAPOR LAS CARNES:

Carne	Cantidad de agua	Tiempo de cocimiento	Temperatura sana
Carne de vaca	2-1/2 Tazas	En su punto = 25 Min. Bien hecho = 30 Min. Muy hecho = 33 Min.	160°
Carne de cerdo	2-1/2 Tazas	30 Min.	160°
Pollo	2-1/2 Tazas	30 Min.	165°
Pescado	2 Tazas	25 Min.	140°

### NOTA:

- Los tiempos de cocimiento pueden variar dependiendo de los cortes de la carne.
- Para asegurarnos que la carne tenga su mejor sabor y para prevenir posibles enfermedades, verifique que la carne esté completamente cocinada antes de servir; si no es así, simplemente ponga más agua en la charola interior y repita el proceso de cocimiento hasta que la carne esté adecuadamente cocinada.
- Cuando guise y cocine al vapor arroz simultáneamente, siga las instrucciones de la página 10. Coloque la charola de vapor sobre el arroz mientras este se esté cocinando por la cantidad de tiempo indicada, al tiempo que inspecciona frecuentemente la comida para verificar su cocimiento. No cocine más de 8 tazas de arroz crudo mientras se cocine al vapor porque la charola no entrará en la olla.

## COMO USAR SU APARATO

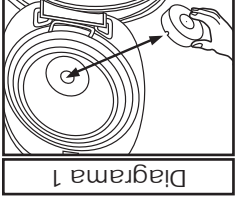
### Para cocinar sopas, caldos y chilis:

1. Agregue los ingredientes en la olla de cocinar.
2. Verifique que el exterior de a olla de cocinar esté limpia, seca y sin basura: ponga la charola interior en la olla de presión, cierre la tapa y conecte el enchufe en la pared.
3. Presione el botón de ARROZ BLANCO y su indicador se iluminará, al igual que la luz indicadora de cocimiento, para avisarnos que la olla está ya en la modalidad de cocimiento.
4. Permita que la sopa, el guisado y el chill se cocinen hasta que estén listos y agite con frecuencia.
5. Cuando la sopa, el guisado y el chill hayan terminado su cocimiento, presione el botón de Manténgase caliente (Keep-Warm) para que la olla cambie a esta modalidad.
6. Presione dos veces el botón de poder para apagar la olla. Si no se presiona el botón de poder, la arrocerá permanecerá en la modalidad de Manténgase caliente (Keep-Warm) y no recomendamos se deje el arroz en esta modalidad por más de 12 horas.

## COMO LIMPIAR EL APARATO

Antes de limpiar la unidad por favor desconéctela para permitir que se enfríe.

1. Quite la olla interna, lávela en agua caliente y jabonosa utilizando una esponja o un trapo de cocina.
2. Sacuda y seque completamente.
3. Repita el proceso con la charola de vapor y otros accesorios provistos.
4. Limpie la parte inferior de la tapa con un paño húmedo y caliente.
5. Seque con un paño suave.
6. Enjuague la parte interior de la tapa con un trapo húmedo y caliente.
7. Vacíe el recogedor de condensación en el grifo después de cada uso. Quite presionado en la flecha marcada "Push" (presione). Vuelva a poner antes del siguiente uso.
7. Para limpiar el ventilador de vapor (después de cada uso):
  - Saque el ventilador de vapor como se demuestra en el "Diagrama 1"
  - Vacíe y limpie el ventilador de vapor en agua caliente y jabonosa. Seque completamente.
  - Seque el ventilador de vapor con un trapo suave.
  - Reintroduzca el ventilador de vapor para un uso posterior.



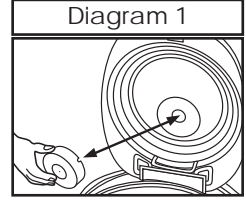
- CONSEJO ÚTIL:**
- ¡Para incluso una limpieza más rápida, la olla interna, pala para el arroz, taza para medir y recogedor de condensación se puede lavar en el lavaplatos!

- NOTA:**
- No utilice limpiadores abrasivos o productos que no se consideren seguros para usarse en recubrimientos no adherentes. Asegúrese siempre que el exterior de la charola interior esté seca antes de usarse. Si la charola interior se regresa a la olla todavía mojada, esto puede dañar el producto y causar un mal funcionamiento.
  - Cualquier otro que mantiene se debe realizar por el Aroma Housewares Company.

## HOW TO CLEAN

Always unplug unit and allow to cool completely before cleaning.

1. Remove the inner cooking pot. Wash it in warm, soapy water using a sponge or dishcloth.
2. Rinse and dry thoroughly.
3. Repeat process with steam tray and other provided accessories.
4. Wipe the underside of the lid with a warm, damp cloth. Dry with a soft cloth.
5. Wipe the body of the rice cooker and the underside of the lid clean with a damp cloth.
6. Empty out the condensation collector into a sink after each use. Remove by pressing on the arrow marked "PUSH". Attach before next use.
7. To clean the steam vent (clean after each use):
  - Pull out the steam vent as shown in "Diagram 1."
  - Empty and wash the steam vent in warm, soapy water. Rinse thoroughly.
  - Dry the steam vent with a soft cloth.
  - Reinsert the steam vent for next use.



### HELPFUL HINT:

- For even faster cleanup, the inner cooking pot, serving spatula, measuring cup and condensation collector can be washed in the dishwasher!

### NOTE:

- Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.
- Always make sure the outside of the inner pot is dry prior to use. If the inner cooking pot is returned to the rice cooker when wet, it may damage this product, causing it to malfunction.
- Any other servicing should be performed by Aroma Housewares Company.

# TROUBLESHOOTING

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

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

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.

PROBLEMA	SOLUCION
El arroz quedó demastado seco y duro después de ser cocinado.	Si su arroz quedó seco, duro y chichoso cuando la olla cambia a la modalidad de "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 revélvase. Cierre la tapa y presione el botón WHITE RICE. Cuando la olla cambie a la modalidad "Manténgase caliente," abra la tapa y agite el arroz para revisar su consistencia. Repítase como sea necesario hasta que el arroz quede suave y húmedo.
El arroz quedó demastado húmedo y apelmazado después de cocinarse.	Si su arroz quedó todavía demastado húmedo o apelmazado cuando la olla ya cambió a la modalidad de "Manténgase caliente," entonces use una palilla 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 "Manténgase caliente" por unos 10-30 minutos según sea necesario, abriendo la tapa y agitando periódicamente para liberar el exceso de humedad.

# SOLUCIONANDO PROBLEMAS

- El rociar la charola interior con una ligera capa de un atomizador para cocinar (no pegajoso) es una excelente forma de hacer más rápida la limpieza al tiempo que evita agregarle sabores o calorías a su comida.
- Cuando alguna receta de cocina le pida sal, utilice la sal "kosher," ya que no tiene impurezas o aditivos y se disuelve con facilidad.
- Necesitará usar una y media veces más sal kosher de lo que sería con sal de mesa.
- Si la arrocería cocinada de arroz llegase a apagarse antes de que la comida esté totalmente cocinada, agregue más agua y préndala de nuevo.
- Puede utilizar caldos y extractos en vez de agua para mejorar la textura y el sabor del arroz y pueden encontrarse fácilmente en su supermercado. Otra sugerencia sería la de utilizar cubos de caldo "Bouillon" los cuales vienen en una gran variedad de sabores. Normalmente un cubo y una taza de agua equivalen a una taza de caldo.

Medidas de Seguridad:

- 1) Las arroceras cocinan a temperaturas muy altas y producen grandes cantidades de vapor. Extremar sus precauciones cuando abra la olla, antes y después del ciclo de cocimiento. Cuando abra la cubierta abisagrada, mantenga la cara y manos lejos de la olla para evitar el vapor.
- 2) Si la receta de cocina le pide freír mantequilla o aceite, use tanta precaución como si estuviese cocinando con aparatos de altas temperaturas, como serían hornos o estufas. La charola interior estará caliente por lo que debe utilizar cucharas de plástico o madera bastante largas para batir. NO USE las palitas cortas para este tipo de cocina.
- 3) Es importante recordar que el ciclo de cocimiento de la arroceras es controlada por la temperatura de la olla interior. Cuando los líquidos hierven las temperaturas se elevarán causando que la olla cambie automáticamente a la modalidad de baja temperatura "Manténgase caliente." Esto está muy bien cuando cocinamos platillos de arroz, pero si la receta pide vapores o sopas donde se utilicen cantidades importantes de líquidos, la olla no se va a apagar hasta que todos los líquidos se hayan hervido. Siga la receta cuidadosamente y no deje la arrocería desatendida, ya que de otra forma continuará cocinando a altas temperaturas. Vigile el proceso de cocimiento y APAGUE MANUALMENTE la arrocería cuando el tiempo de la receta haya transcurrido.

- Spraying the inner cooking pot with a light coating of nonstick cooking spray is a great way to make cleanup easier without adding flavor or calories to your meal.
- When a recipe calls for salt, use kosher salt. It has no impurities or additives and dissolves easily. You will need to use about one and a half times more kosher salt than you would table salt.
- If the rice cooker shuts off before the food is totally cooked, add more water and start the cooker again.
- Stocks and broths can be used in place of water to add flavor and improve texture when cooking rice. Stocks and broths can be found in your local supermarket. Another option is to use bouillon cubes (they come in a wide variety of flavors). One cube and one cup of water usually makes one cup of stock.

Safety Considerations:

- 1) Rice cookers cook at very high temperatures and will produce large amounts of steam. Use extreme caution when opening rice cooker during and after the cooking cycle. When lifting the hinged cover, keep hands and face away from the rice cooker to avoid the steam.
- 2) If a recipe calls for the sauteing of butter or oil, use extreme caution, as you would when cooking with other high-temperature devices like a stove or oven. The inner cooking pot will be hot, so use a long-handled plastic or wooden spoon for stirring. DO NOT USE the short-handled serving spatula for this type of cooking.
- 3) It is important to remember that the rice cooking cycle of the rice cooker is controlled by the temperature of the inner cooking pot. When liquid boils off, the temperature will rise, causing the rice cooker to automatically shift into the low temperature "Keep-Warm" mode. This is fine for making rice dishes but if a recipe calls for making soups, or other recipes where copious quantities of liquid are used, the rice cooker will not shut off until all liquid is boiled away. Follow the recipe carefully and do not leave the rice cooker unattended as it will continue to cook at high temperatures when making soups, stews and chilis. Monitor the cooking process. MANUALLY TURN OFF the rice cooker when the time that the recipe stipulates has elapsed.

# ABOUT RICE *Courtesy of the USA Rice Federations*

For recipes and rice information visit the USA Rice Federation online at [www.usarice.com/consumer](http://www.usarice.com/consumer).

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.

Para más información, visite el sitio web de la Federación de Arroz de los EEUU en [www.usarice.com/consumer](http://www.usarice.com/consumer).

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

¡Casi el 88% de arroz consumido en los E.E.U.U. se produce en los E.E.U.U. 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 jazmin, 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 pilafs.

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

Arroz silvestre  
El arroz salvaje es una hierba acuática crecida en Minnesota y California y es una adición frecuente a los pilafs del arroz del grano único, textura y color oscuro rico proporcionan un acento delicioso a los platos de 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.



## ABOUT RICE *Courtesy of the USA Rice Federations*

For recipes and rice information visit the USA Rice Federation online at [www.usarice.com/consumer](http://www.usarice.com/consumer).

### 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.

- 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 patatas 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.

¿Sabía que?

Jambalaya

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

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

Game Day Chili Cheese Dip

- 1 small onion, chopped
- 2 tsp. 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

Press the POWER button to turn on the rice cooker. Place the onion, oil and garlic in the inner cooking pot. Press SAUTÉ-THEN-SIMMER™ and the sauté indicator light will illuminate. 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. Cook for 4 minutes. Carefully open the lid, keeping hands and face away to avoid steam burns, and stir the dip. Cook again for 3 minutes. Open the lid and stir again. 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.

Jambalaya

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

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 olla cocinadora, cierre la tapa y presione el botón ARROZ BLANCO. Cuando el platillo esté listo, la olla automáticamente cambiará a Manténgase Caliente (Keep-Warm). Sirve a 4 comensales.

Salsa para untar de Chili con Queso, para el día del juego de pelota

- 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 maderera larga para revolverlos suavemente mientras el ajo y la cebolla se cuecen. Agregue el chili, la salsa, las aceitunas, el queso crema y el queso cheddar; cierre la tapa y presione el botón de ARROZ BLANCO. 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, sirvalo en un plátón grande y use tortillitas fritas para sopear. ¡Disfrútelo!

2 cucharadas de aceite de oliva  
 1 cebolla, picada en cubos  
 1 clavo de ajo, picado  
 2 cucharadas de arroz de grano largo  
 2 ½ tazas de consomé de pollo bajo en sodio  
 1 cucharadas de goma de tomate  
 - Sufetador de oregano  
 1 cucharadita de sal

Prenda la arrocera presionando el botón de Poder. Presione el botón de SAUTÉ-THEN-SIMMER™ (Sautéado). La luz del indicador de Sautéado se prenderá. Agregue el arroz, el aceite de oliva, la cebolla y el ajo. Utilizando una larga cuchara de madera, agite los ingredientes para sobre 5 minutos. Agregue los ingredientes restantes. La arrocera percibirá el cambio en la temperatura, cambiando automáticamente a la modalidad de "Cocinando arroz" (Rice Cooking). Cierre la tapa y permita que esta cocine hasta haber terminado. La arrocera cambiará automáticamente a la modalidad de "Manténgase caliente" (Keep-Warm) cuando el arroz haya terminado su cocimiento. Rinde 4 a 6 porciones.

## Arroz a la Mexicana

## RECETAS

## RECIPES

### Sauté-Then-Simmer™ Spanish Rice

2 tbsp.	olive oil (can use up to 1/4 cup)
1	onion, chopped fine
1	garlic clove, minced
2 cups	medium or long-grain white rice
2½ cups	chicken stock (or vegetable stock if vegetarian)
1 tbsp.	tomato paste
Pinch	oregano
1 tsp.	salt

Press the POWER button to turn on the rice cooker. Add rice, olive oil, onion and garlic to the inner cooking pot. Press the SAUTÉ-THEN-SIMMER™ button. The sauté indicator light will illuminate. Using a long-handled wooden spoon, stir ingredients frequently and allow to sauté for roughly 5 minutes, or until onion is soft. Add remaining ingredients. Sauté-Then-Simmer™ Technology will then will automatically adjust to simmer to cook rice. Close the lid securely and allow to cook. Once rice is finished, the rice cooker will automatically switch to "Keep-Warm" mode. Serves 4 to 6.

### Sauté-Then-Simmer™ Risotto

¼ cup	yellow onion, diced small
1 large	garlic clove, chopped fine
1 tbsp.	olive oil
1 cup	Arborio rice, uncooked
¼ cup	vermouth
4 cups	chicken broth
1 cup	whipping cream
3 tbsp.	butter
½ cup	Parmesan cheese, shredded

Press the POWER button to turn on the rice cooker. Add onion, garlic and olive oil to inner cooking pot. Press the SAUTÉ-THEN-SIMMER™ button. The sauté indicator light will illuminate. Add rice and mix with a long handled spoon until well coated. Add vermouth and stir until liquid has been absorbed. Stir in the chicken broth and whipping cream; mix well and close the lid securely. Sauté-Then-Simmer™ Technology will then will automatically adjust to simmer to cook rice. Once the rice cooker automatically turns to "Keep-Warm," open tempered glass lid and stir in butter and Parmesan cheese. Serves 4 to 6.

## Green Chile Chicken and Rice

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
-	Salt, to taste

Press the POWER button to turn on the rice cooker. Place all ingredients in the inner cooking pot and stir. Place inner cooking pot into the rice cooker, cover and press the WHITE RICE button. Allow to cook until rice cooker switches to "Keep-Warm" mode. Add salt to taste. Stir and serve immediately as a main course. Serves 4.

## San Antonio Rice

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

Press the POWER button to turn on the rice cooker. Add all ingredients except cilantro to the inner cooking pot, stir, close the lid and press the WHITE RICE button. When rice cooker switches to "Keep-Warm" mode, open the cooker, quickly stir and re-cover. 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.

*For additional rice cooker recipes, or even to submit your own, visit our website at [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com)!*

Para recibir recetas adicionales, o también para someter las suyas, visite nuestro sitio web en:

Para 3-4 comensales.  
Principal o bien como guarnición para pollo a la parrilla o pescado.  
servir. Adornelo con cilantro fresco y sirvalo. Magnifico como plato  
arrocera, bata de nuevo y tápela otra vez. Espere 8-10 minutos para  
olla cambie a la modalidad de "Manténgase caliente", abra la  
agite, cierre la tapa y presione el botón de ARROZ BLANCO. Cuando la  
Excepto el cilantro, mezcle todos los ingredientes en la cacerola interior,

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

## Arroz San Antonio

Coloque todos los ingredientes en la cazuela interior y revuélvala. Ahora ponga la cazuela en la olla cocinadora, tápela y presione el botón de ARROZ BLANCO. Déjela cocer hasta que la arrocera cambie a la modalidad de "Manténgase Caliente," agréguete sal al gusto, agítela y sirvala de inmediato, como un delicioso platillo principal. Sirve a 4 comensales.

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

## Arroz y Pollo con Chile Verde

# GARANTÍA LIMITADA

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

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

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

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

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

# LIMITED WARRANTY

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

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. \$14.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for a return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

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

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

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