

ARC-787D-1NG

www.AromaCo.com

# AROMA®

## 7-Cup Digital Rice Cooker & Food Steamer

Instruction Manual



Manual de instrucciones  
digital de 7 tazas  
Arrocera y vaporera

# AROMA®



www.AromaCo.com

ARC-787D-1NG

Congratulations on your purchase of the **AROMA** 7-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.

And the all-new Sauté-Then-Simmer Technology™ is ideal for the easy preparation of Spanish rice, risottos, pilafs, packaged meal helpers, stir fries and more!

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

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

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

Published By:

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

© 2009 Aroma Housewares Company All rights reserved.

Felicidades por comprar la **AROMA** Arrocera Digital para 7 Tazas. 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 alimientos 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.

La nueva Función para Sautéados (Sauté) es ideal para preparar con facilidad: Arroz a la Mexicana, Arroz Risotto, Pilafs ¡y más!

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 alimientos al vapor.

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

Publicado Por:

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

© 2009 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

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

1. **Importante: Antes de usarse por favor lea todas las instrucciones cuidadosamente.**  
No toque 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. (comente alternativa). Siempre desconecte el enchufe de la pared, nunca jale el cordón.  
17. Su arrozera debe de operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos en funcionamiento. Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos esto puede: bien dañar al aparato o bien causar que este no funcione adecuadamente.  
18. Cerciórese siempre que el exterior de la olla interior esté seca antes de ser usada. Si la olla se registra mojada a la olla puede dañar al aparato o proporcionar 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 sepáre 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.
2. No toque las superficies calientes, utilícelas con cuidado.  
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, cercas de ellos, se recomienda una estrecha supervisión.  
6. Desconéctese 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.  
8. No se utilice a la intemperie.  
9. No permita 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 otros líquidos, úselo con mucha precaución.

# 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 pot is dry prior to use. If the inner pot is returned to the cooker when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
19. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause burns.
20. Rice should not be left in the inner pot with the "Keep-Warm" function on for more than 12 hours.
21. To prevent damage or deformation, do not use the inner pot on a stovetop or burner.
22. To disconnect, turn any control to "OFF," then remove the plug from the wall outlet.
23. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable inner 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 se evita cualquier peligro.

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.

## PLOYA POLARIZADA



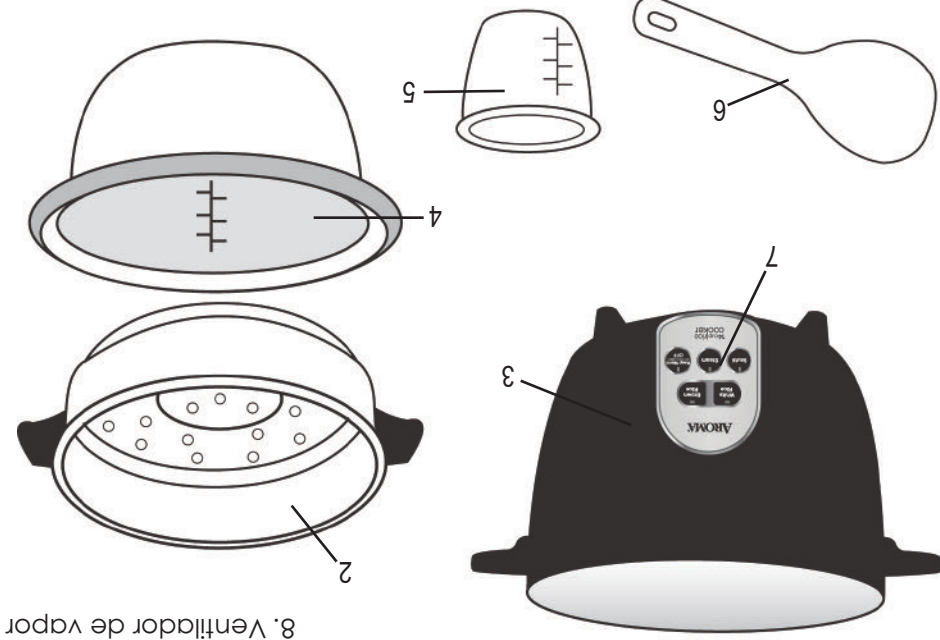
1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.
2. Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.
3. Si se usa un cable de extensión más largo:
  - a. La clasificación eléctrica marcada 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

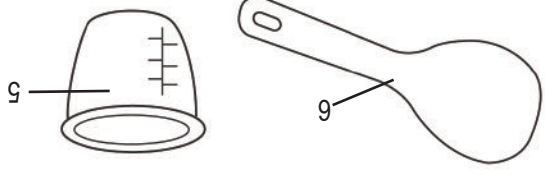


## IDENTIFICACION DE LAS PARTES

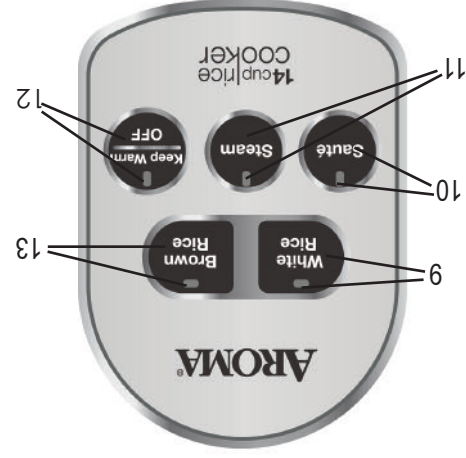
1. Tapadera de vidrio
2. Charola de vapor
3. Olla exterior
4. Olla interior
5. Taza de medir
6. Cuchara para arroz
7. Tablero de control
8. Ventilador de vapor



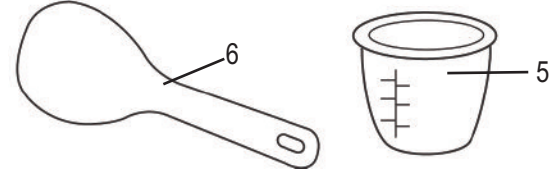
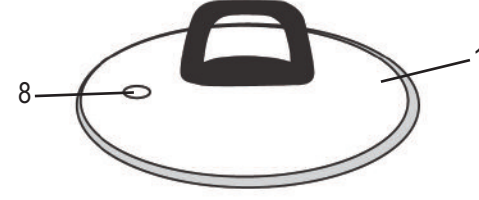
Tablero de control



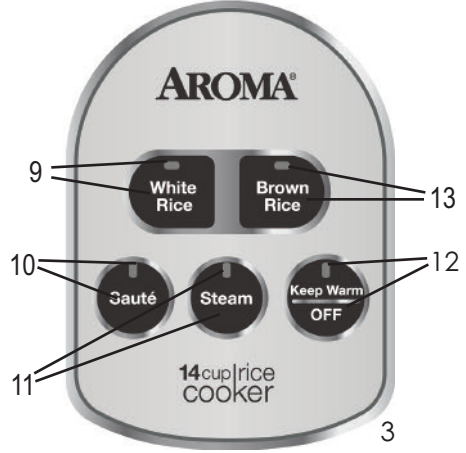
9. Arroz Blanco Botón / Luz del Indicador
10. Salteado Botón / Luz del Indicador
11. Al Vapor Botón / Luz del Indicador
12. "Manténgase Caliente" Botón / Luz del Indicador
13. Arroz Integral Botón / Luz del Indicador



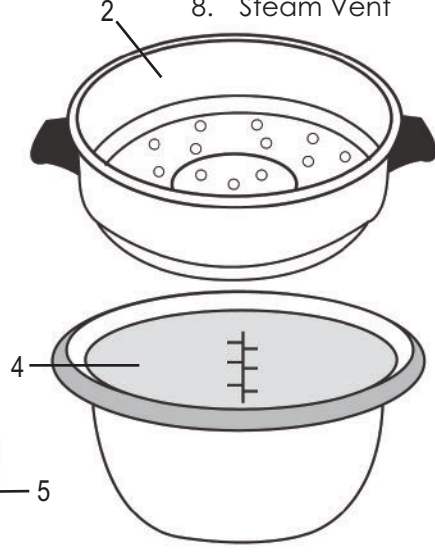
## PARTS IDENTIFICATION



Control Panel



1. Tempered Glass Lid
2. Steam Tray
3. Rice Cooker Body
4. Inner Pot
5. Measuring Cup
6. Rice Paddle
7. Digital Control Panel
8. Steam Vent



9. White Rice Button/Indicator Light
10. Sauté Button/Indicator Light
11. Steam Button/Indicator Light
12. Keep-Warm/Off Button/Indicator Light
13. Brown Rice Button/Indicator Light

## 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 and accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Remove 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 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 pot.
4. Using the measuring cup provided or the water measurement lines located inside the inner 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 pot is clean, dry and free of debris; set the inner pot into the rice cooker. Place the lid securely onto the rice cooker and plug the power cord into a wall outlet.
6. To begin cooking, press the WHITE RICE or BROWN RICE button, depending upon the type of rice to be cooked. The cooking mode indicator light will illuminate. Once cooking is complete, the rice cooker will automatically switch to "Keep-Warm" mode.

#### HELPFUL HINT:

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

CONTINUED ON NEXT PAGE

## COMO USAR SU APARATO

### Antes de usarse 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. Ventile al vapor y lave la tapa y los accesorios con agua limpia, tibia y jabonosa.

5. Enjuague y seque conscientemente.

6. Desmonte la charola interior de la olla y límpiela con agua limpia, tibia y jabonosa. Enjuague y seque conscientemente antes de regresarla a la olla.

7. Enjuague el bastidor con un trapo húmedo.

#### NOTA:

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

### Para cocinar el arroz:

1. Utilizando la tasa para medir, mida la cantidad de arroz deseada; una taza llena de arroz crudo debe de rendirle dos tazas de arroz cocido. La tasa medidora provista se adhiera a los estándares de la industria arrocería (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 interior.

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 interior, agregue la cantidad de agua apropiada. Vea las "Tablas para Medir el Arroz/Agua" en la **página 6** para accesorios las proporciones sugeridas de arroz/agua.

### CONSEJO ÚTIL:

- 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.

5. Para asegurarnos que el exterior de la olla interior esté limpio, seco y libre de deshechos, coloque la olla interior en la arrocería. Coloque la tapa con seguridad sobre la arrocería y conecte el cable de corriente en el enchufe de la pared.

6. Para empezar a cocinar presione el botón que dice: WHITE RICE (Arroz Blanco) o BROWN RICE (Arroz Integral); dependiendo del tipo de arroz que se quiera cocinar. La luz del indicador de la modalidad de cocinar se prenderá. Una vez se haya terminado de cocinar, la olla automáticamente cambiará la luz a la modalidad de "Keep-Warm" (Manténgase Caliente).

### CONSEJO ÚTIL:

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

CONTINUA EN LA PÁGINA SIGUIENTE

## Para cocinar el arroz:

7. Después de cocinar, quite la tapa y use la paleta de arroz para batirlo. Esto liberará la humedad excesiva y le dará al arroz una textura mas esponjada. Después, reempíace la tapa y permita que la unidad se mantenga en la modalidad de "Mantener Caliente" (Keep Warm) por unos 5 a 10 minutos; esto asegurará que obtengamos una textura y un nivel de humedad óptimos.

### !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 salvado 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.

8. Presione el botón de KEEP-WARM/OFF (Calor/Apagado) para apagar la olla interior. Si este botón no es presionado, la arrocera continuará en la modalidad de "Mantener Caliente" (Keep Warm) y no es conveniente dejar 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:

7. After cooking, remove the lid and use the rice paddle to stir the rice. This will release excess moisture and give the rice a fluffier texture. Then, replace the lid and allow the unit to remain on "Keep-Warm" mode for 5-10 minutes. This will ensure 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 operating 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.

8. Press the KEEP-WARM/OFF button to turn off the rice cooker. If the KEEP-WARM/OFF 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

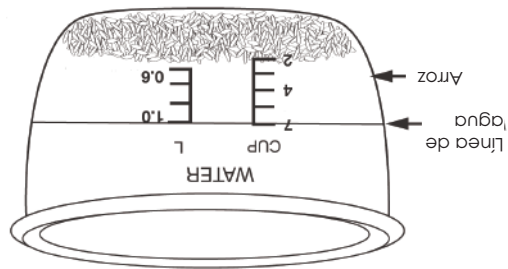
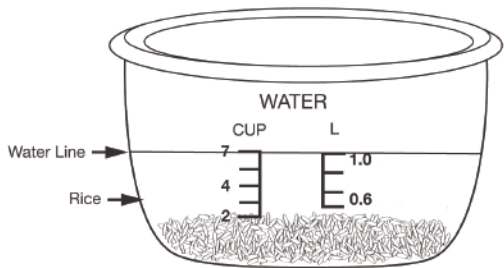
UNCOOKED RICE	WATER	RICE WATERLINE INSIDE POT	APPROX. COOKED RICE YIELD	COOKING TIMES
2 Cups	2½ Cups	Line 2	4 Cups	<b>WHITE RICE:</b> 30-35 Min. <b>BROWN RICE:</b> 90-100 Min.
3 Cups	3½ Cups	Line 3	6 Cups	<b>WHITE RICE:</b> 32-37 Min. <b>BROWN RICE:</b> 95-105 Min.
4 Cups	4½ Cups	Line 4	8 Cups	<b>WHITE RICE:</b> 34-39 Min. <b>BROWN RICE:</b> 100-110 Min.
5 Cups	5½ Cups	Line 5	10 Cups	<b>WHITE RICE:</b> 38-43 Min. <b>BROWN RICE:</b> 105-115 Min.
6 Cups	6½ Cups	Line 6	12 Cups	<b>WHITE RICE:</b> 40-45 Min. <b>BROWN RICE:</b> 110-120 Min.
7 Cups	7½ Cups	Line 7	14 Cups	<b>WHITE RICE:</b> 41-46 Min. <b>BROWN RICE:</b> 115-125 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.
- This chart is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available (see "About Rice" on **page 15**), rice/water measurements may vary.

## Inner Pot Water Lines:

The water lines in the inner 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 pot with water to the corresponding line in the inner pot (i.e. 6 cups of uncooked rice would be filled to line 6 in the inner pot). This is a quick and easy method to achieve perfect rice results.



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 deberían de llenar hasta la línea 6 de la olla interior). Este es un método rápido y sencillo para obtener perfectos resultados en el arroz.

## Líneas de agua interiores en la olla:

**CONSEJO ÚTIL:**

- Enjuague el arroz antes de ponerlo en la olla interior 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.
- Esta tabla gráfica es solo una guía cuantitativa. Como existen muchas clases disponibles de arroz (vea "Acerca del Arroz" en la **página 15**) las medidas de arroz/agua pueden oscilar.

TIEMPOS DE COCINAR	ARROZ COCIDO	LÍNEA ADENTRO DE LA OLLA	AGUA	ARROZ CRUDO
ARROZ BLANCO: 30-35 Min. ARROZ INTEGRAL: 90-100 Min.	4 Tazas	Línea 2	2½ Tazas	2 Tazas
ARROZ BLANCO: 32-37 Min. ARROZ INTEGRAL: 95-105 Min.	6 Tazas	Línea 3	3½ Tazas	3 Tazas
ARROZ BLANCO: 34-39 Min. ARROZ INTEGRAL: 100-110 Min.	8 Tazas	Línea 4	4½ Tazas	4 Tazas
ARROZ BLANCO: 38-43 Min. ARROZ INTEGRAL: 105-115 Min.	10 Tazas	Línea 5	5½ Tazas	5 Tazas
ARROZ BLANCO: 40-45 Min. ARROZ INTEGRAL: 110-120 Min.	12 Tazas	Línea 6	6½ Tazas	6 Tazas
ARROZ BLANCO: 41-46 Min. ARROZ INTEGRAL: 115-125 Min.	14 Tazas	Línea 7	7½ Tazas	7 Tazas

# GUIAS DE COCCION

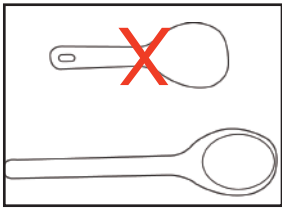


## Para Sautéado:

- La Función de Sautéado es excelente para preparar un delicioso arroz a la Mexicana, risottos y pilafs. También es ideal para dorar carnes.
1. Presione el botón de SAUTÉ (Sautéado) para precalentar la arrocera de Aroma. 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 esté ya sautéado. La arrocera de Aroma percibirá el cambio en la temperatura, cambiando automáticamente a la modalidad de "Cocinando Arroz" (Rice Cooking). Coloque la tapa sobre la olla y permita que esta cocine hasta haber terminado. La olla cambiará automáticamente a la modalidad de "Manténgase Caliente" (Keep-Warm) cuando el arroz haya terminado su cocimiento.
6. Después de cocinar quite la tapa y use la paleta de arroz para remover la comida. Esto liberará el exceso de humedad dándole al arroz una textura más esponjada. Ahora ponga 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 el botón de KEEP-WARM/OFF (Manténgase Caliente/Apagado) para desactivar la arrocera, de lo contrario se mantendrá en "Manténgase Caliente" y no recomendamos dejar 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

## Sauté-Then-Simmer™ Technology

### 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.
2. Press the SAUTÉ button to preheat the Aroma® rice cooker. The sauté indicator light will illuminate.
3. Using a long-handled wooden spoon, stir ingredients until sautéed/browned to the desired level
3. After food has sautéed properly, add other called for ingredients and liquid. When liquid is added, the Aroma Sauté-Then-Simmer™ Technology will sense a change in temperature. The rice cooker will then automatically switch over to simmer mode.
4. Place the lid securely onto rice cooker. Allow the rice cooker to cook until it is finished. The rice cooker will automatically switch to "Keep-Warm" mode with several audible beep sounds once the meal has finished cooking.
5. To turn the rice cooker to "OFF," press the KEEP-WARM/OFF button. The indicator light will turn off. If the KEEP-WARM/OFF button is not pressed, the rice cooker will remain in "Keep-Warm" mode. It is not recommended to leave food on "Keep-Warm" mode for more than 12 hours.

### To Sauté Only:

The Sauté function is excellent for stir frying veggies and browning meat.

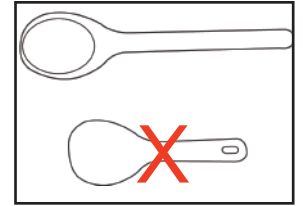
1. Add ingredients to be sautéed/browned.
2. Press the SAUTÉ button to preheat the Aroma® rice cooker. The sauté indicator light will illuminate.
3. Using a long-handled wooden spoon, stir ingredients until sautéed/browned to the desired level.
4. Turn the rice cooker to "OFF" by pressing the KEEP-WARM/OFF button twice.
5. Remove sautéed food from the rice cooker, using caution as it will be extremely hot.

### NOTE:

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

### CAUTION:

- **Do not use the provided rice paddle to sauté.** It is not intended to be used in contact with high temperatures. Use a long-handled wooden 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.

## USING YOUR RICE COOKER

8

### To Steam Food:

1. Add the desired amount of water to the inner pot. A convenient steaming guide has been included on **page 10** for vegetables and **page 11** for meat.
2. Place food to be steamed onto the steam tray.

#### **HELPFUL HINTS:**

- Smaller foods may be placed in a heat-proof dish and then placed into the steam tray.
3. Place the steam tray inside the rice cooker. Place the lid securely onto the rice cooker.
  4. Press the STEAM button. The steam indicator light will illuminate.
  5. Once the suggested amount of time has passed, remove the lid, using caution as escaping steam will be very hot, and check food for doneness. If food is finished cooking, press the KEEP-WARM/OFF button to switch to "Keep-Warm" mode.
  6. Remove food immediately after the cooking process has completed. Leaving it in the rice cooker may cause food to over cook.
  7. Press the KEEP-WARM/OFF button again to turn off the rice cooker. If the KEEP-WARM/OFF button is not pressed, the rice cooker will remain in "Keep-Warm" mode.

**SEE PAGE 9 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.

## 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 10** para verduras y en la **página 11** para carnes.
2. Coloque la comida que se va a cocer al vapor en la charola de vapor.

#### **CONSEJO ÚTIL:**

- Alimentos mds 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. Coloque la charola dentro de la olla y asegure la tapa.
4. Presione el botón de STEAM (cocer al vapor) y el indicador se iluminará.
5. Cuando se haya terminado de cocinar, presione el botón de KEEP WARM/OFF (Manténgase Caliente/Apagado).
6. Retire la comida inmediatamente una vez se haya terminado el proceso, el de- jarla en la arrocera puede causar que se sobre-cocine.
7. Presione el botón de KEEP-WARM/OFF (Manténgase Caliente/Apagado) un otro vez para desactivar la arrocera.

**PARA INSTRUCCIONES DE CÓMO GUIZAR Y COCINAR AL VAPOR SIMULTANEAMENTE, VAYA A LA PÁGINA 9.**

#### **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.

## Para cocinar arroz y vapor 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.

### NOTA:

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 9**) y carnes (**página 10**). 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. Desprenda la tapa con precaución ya que el vapor puede estar extremadamente caliente y coloque la charola de vapor en la olla.

### CONSEJO ÚTIL:

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

- Para evitar que los jugos de la comida que está cocinándose al vapor goteen en el arroz, coloque la comida en un plato a prueba de calor dentro de la charola.

5. Vuelva a poner la tapa y permita que la olla reanude el proceso de cocimiento.

6. Una vez que la comida ha sido cocinada al vapor remueva la tapa. Verifique que su comida haya sido debidamente cocinada. Evazca precaución cuando separe la olla de vapor ya que tendrá altas temperaturas.

7. Si el arroz no ha terminado de cocinarse, ponga la tapa en la olla y permita que el arroz continúe cocinándose hasta su término. Una vez terminado el proceso la olla automáticamente cambiará a la modalidad de "Manténgase Caliente."

8. Presione el botón de KEEP-WARM/OFF (Manténgase Caliente/Apagado) para desactivar la arroccera.

### NOTA:

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 pot. See "To Cook Rice" on **page 4** for details.
2. Place the inner pot into the unit and begin to cook the rice.

### NOTE:

- Do not attempt to cook more than 6 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 9**) or meat (**page 10**) 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 or meat into the steam tray. Remove the lid, using caution as steam escaping will be extremely hot, and place steam tray into the rice cooker.

### HELPFUL HINTS:

- Smaller foods may be placed in a heat-proof dish and then placed into the steam tray.
- To prevent juices from food being steamed dripping down onto the rice, food may be placed onto a heat-proof dish placed inside the steam tray.

5. Replace the lid and allow the cooker to resume cooking.
6. Once food has been steamed for the appropriate time remove the lid. **Use caution when removing 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, replace the lid of the rice cooker and allow rice to continue to cook until done. Once the rice is finished, the rice cooker will automatically switch to "Keep-Warm" mode.
8. Press the KEEP-WARM/OFF button to turn off the rice cooker. If the KEEP-WARM/OFF 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.

# STEAMING GUIDE

## VEGETABLE STEAMING CHART:

VEGETABLE	AMOUNT OF WATER	STEAMING TIME
Asparagus	½ Cup	10 Minutes
Broccoli	¼ Cup	5 Minutes
Cabbage	1 Cup	15 Minutes
Carrots	1 Cup	15 Minutes
Cauliflower	1 Cup	15 Minutes
Corn	1 Cup	15 Minutes
Eggplant	1¼ Cup	20 Minutes
Green Beans	1 Cup	15 Minutes
Peas	½ Cup	10 Minutes
Spinach	½ Cup	10 Minutes
Squash	½ Cup	10 Minutes
Zucchini	½ Cup	10 Minutes

### HELPFUL HINT:

- 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 9**. 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 6 cups 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 time may vary.

**CONSEJO ÚTIL:**

- 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 9**. Coloque durante el tiempo necesario la charola para el vapor sobre el arroz mientras este se cocina verificando su cocción. **No guise más de 6 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 abrirse 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.

TABLA PARA COCER AL VAPOR LOS VEGETALES:

VEGETAL	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCIMENTO
Espárragos	½ Taza	10 Minutos
Brocoli	¼ Taza	5 Minutos
Coli	1 Taza	15 Minutos
Zanahoria	1 Taza	15 Minutos
Coliflor	1 Taza	15 Minutos
Maiz	1 Taza	15 Minutos
Berenjena	1¼ Tazas	20 Minutos
Ejotes	1 Taza	15 Minutos
Chicharos	½ Taza	10 Minutos
Espinaca	½ Taza	10 Minutos
Calabaza	½ Taza	10 Minutos
Calabacin	½ Taza	10 Minutos



# STEAMING GUIDE

## MEAT STEAMING CHART:

Meat	Amount of Water	Steaming Time	Safe Internal Temperature
Fish	2 Cups	15 Min.	140°
Chicken	2½ Cups	20 Min.	165°
Pork	2½ Cups	20 Min.	160°
Beef	2½ Cups	Medium = 15 Min. Medium-Well = 20 Min. Well = 23 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 pot and repeat the cooking process until the meat is adequately cooked.
- When steaming and cooking rice simultaneously, follow the instructions on **page 9**. 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 6 cups uncooked rice while steaming, or the steam tray will not fit into 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	2½ Tazas	En su punto = 15 Min. Bien hecho = 20 Min. Muy hecho = 23 Min.	160°
Carne de cerdo	2½ Tazas	20 Min.	160°
Pollo	2½ Tazas	20 Min.	165°
Pescado	2 Tazas	15 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 9**. Coloque la charola de vapor sobre el arroz mientras este se está cocinando por la cantidad de tiempo indicada, al tiempo que inspecciona frecuentemente la comida para verificar su cocimiento. **No cocine más de 6 tazas de arroz crudo mientras se cocine al vapor porque la charola no entrará en la olla.**

## USING YOUR RICE COOKER

### To Cook Soups, Stews and Chilis:

1. Add ingredients to inner pot.
2. Making sure that the exterior of the inner pot is clean, dry and free of debris; set the inner pot into the rice cooker. Place the lid securely onto the rice cooker and plug the power cord into a wall outlet.
3. Press the WHITE RICE button. The white rice indicator light will illuminate.
4. Allow soup/stew/chili to cook until ready, stirring often

#### CAUTION:

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

5. When soup/stew/chili is finished cooking, press the KEEP-WARM/OFF button. The cooker will then switch to "Keep-Warm" mode.
6. Press the KEEP-WARM/OFF button again to turn off the rice cooker. If the KEEP-WARM/OFF button is not pressed, the rice cooker will remain in "Keep-Warm" mode.

## 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 the lid, steam tray and other provided accessories.
4. Wipe the body of the rice cooker clean with a damp cloth.

#### HELPFUL HINT:

- For even faster cleanup, the inner pot, rice paddle, measuring cup and steam tray 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.**

## COMO USAR SU APARATO

### Para Cocinar Sopas, Caldos y Chilis:

1. Agregue los ingredientes en la olla interior.
2. Verifique que el exterior de la charola interior esté limpia, seca y sin basura; ponga la charola interior en la arrocera. Coloque la tapa con seguridad sobre la arrocera y conecte el cable de corriente en el enchufe de la pared.
3. Presione el botón WHITE RICE. La luz indicadora se prenderá.
4. Permita que la sopa se cocine hasta que esté lista, remueva con frecuencia.

#### PRECAUCIÓN:

- La arrocera no va a cambiar a la modalidad de "Manténgase Caliente" (Keep-Warm) hasta que no se haya hervido todo el líquido. Siga la receta al pie de la letra y no la deje desatendida.

5. Cuando la sopa se haya terminado de cocinar presione el botón KEEP-WARM/OFF. La olla cocinera cambiará a la modalidad de "Manténgase Caliente."
6. Presione el botón de KEEP-WARM/OFF (Manténgase Prendida/Apagar) un otro vez para apagar la arrocera. Si este botón no se presiona entonces se mantendrá en la modalidad de "Manténgase Caliente."

## COMO LIMPIAR EL APARATO

**Desconecte siempre la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.**

1. Saque la cacerola interna. Lávela con agua tibia y jabón, usando una esponja o toalla para platos.
2. Enjuáguela y séquela perfectamente.
3. Repita el procedimiento con la tapa, la charola de vapor, y todos los accesorios proporcionados.
4. Pase un paño sobre el exterior de la olla y limpie con un trapo húmedo.

#### CONSEJO ÚTIL:

- Para un lavado más rápido, la olla interior, la manija para el arroz, la taza para medir y la charola, todos pueden lavarse en el lavavajillas.

#### NOTA:

- No utilice limpiadores abrasivos ásperos 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 mantenga se debe realizar por el Aroma Housewares Company.

## SOLUCIONANDO PROBLEMAS.

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

SOLUCION	PROBLEMA
Si su arroz queda seco, duro y chicoloso cuando la olla cambia a la modalidad "Manténgase Caliente," entonces use de agua y tiempo adicional para suavizar el arroz. Dependiendo qué tan seco esté su arroz, agregue de ½ a 1 taza de agua y 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 demasiado seco y duro después de ser cocinado.
Si su arroz quedó todavía demasiado húmedo o apelmazado cuando la olla ya cambió a la modalidad de "Manténgase Caliente," entonces use una palita de madera para agitar el arroz, esto redistribuirá la parte mas húmeda y soltará la humedad excesiva. Cierre la tapa y permita que se quede en la modalidad de "Manténgase Caliente" por unos 10-30 minutos según sea necesario, abriendo la tapa y agitando periódicamente para liberar el exceso de humedad.	El arroz quedó demasiado húmedo y apelmazado después de cocinarse.

## 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 rice paddle 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.

## HELPFUL HINTS

- Spraying the inner 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 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 removing the lid, 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 pot will be hot, so use a long-handled wooden spoon for stirring. **DO NOT USE the short-handled rice paddle for this type of cooking.**
- 3) It is important to remember that the cooking cycle of the rice cooker is controlled by the temperature of the inner 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 steaming or making soups, 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, chilis and steaming. **Monitor the cooking process. MANUALLY TURN OFF the rice cooker when the time that the recipe stipulates has elapsed.**

• El rocío 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 olla de presión 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.** Extremes 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 palillas cortas para este tipo de cocina.
- 3) Es importante recordar que el ciclo de cocimiento de la arrocera es controlada por la temperatura de la olla interior. Cuando los líquidos hiervan las temperaturas se elevarán causando que la olla cambie automáticamente a la modalidad de baja temperatura: "Keep-Warm." Esto está muy bien cuando cocinamos plátanos 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 arrocera desatendida, ya que de otra forma continuará cocinando a altas temperaturas. **Vigile el proceso de cocimiento y APAGUE MANUALMENTE la olla cuando el tiempo de la receta haya transcurrido.**



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 aves, frijoles y productos derivados de la soya. 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 jasmín, 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 cu-

atro veces mayor que su ancho. Dada

su composición de almidón, los granos

cocidos se mantienen separados,

ligeros y esponjosos, en comparación

con el arroz de grano mediano y

corto. Ideal como plato principal y

acompañamiento: tazones de arroz,

fruturas con poco aceite, ensaladas y

pilafs.

**Arroz de grano mediano**

El arroz de grano mediano, en com-

paración 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 que el arroz de

grano largo y tienen una mayor ten-

dencia a unirse. Ideal para plato princ-

pal, risotto o arroz con leche.

**Arroz de grano corto**

El arroz de grano corto es más relleno,

suaves y casi redondeado. Los granos

cocidos quedan blandos y tienden a

unirse, pero una vez separados y

algunos se desmenuzan. Ideal para sushi,

platos asiáticos y postres.

**Arroz integral**  
El arroz integral es un alimento el 100%  
entero del grano que cabe las pautas  
dietéticas de los E.E.U.U. para la re-  
comendación de los americanos al  
producto diario del aumento de gra-  
nos enteros. El arroz integral no tiene la  
cáscara exterior, pero conserva las  
capas de salvado que le dan un color  
tosado, una textura algo gomosa y un  
sabor delicado similar al de la nuez. El  
arroz integral está disponible en varios  
tipos, incluso el grano corto, mediano y  
largo y se puede utilizar alternativa-  
mente con arroz blanco enriquecido.

**Arroz silvestre**

El arroz salvaje es una hierba acuática  
crecida en Minnesota y California y es  
una adición frecuente a los pilafs del  
arroz del granolarjo y las mezclas del  
arroz. Su sabor único, textura y color  
oscuro rico proporcionan un acento  
delicioso a los platos del arroz. El arroz  
salvaje también hace un relleno mar-  
avilloso para las aves de corral  
cuando está cocinado con caldo y  
meclada 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).

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

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

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

**Long Grain Rice**

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

**Medium Grain Rice**

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

**Short Grain Rice**

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

**Brown Rice**

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

**Wild Rice**

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

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

## Arroz a la Mexicana

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  
 - Sujetador de oregano  
 1 cucharadita de sal

Presione el botón de SAUTÉ (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). Coloque la tapa sobre la olla y permita que esta cocine hasta haber terminado. La olla cambiará automáticamente a la modalidad de "Manténgase Caliente" (Keep-Warm) cuando el arroz haya terminado su cocimiento. Rinde 4 a 6 porciones.

## RECIPES

## Sauté-Then-Simmer™ Spanish Rice

2 tbs	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
2 ½ cups	chicken stock (or vegetable stock if vegetarian)
1 tbs	tomato paste
-	Pinch of oregano
1 tsp	salt

Press the SAUTÉ button. The sauté indicator light will illuminate. Add rice, olive oil, onion and garlic. 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. Place the lid securely onto the rice cooker 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 tablespoon	olive oil
1 cup	Arborio rice, uncooked
¼ cup	vermouth
4 cups	chicken broth
1 cup	whipping cream
3 tablespoons	butter
½ cup	Parmesan cheese, shredded

Turn rice cooker on and allow to heat about 5 minutes. Add onion, garlic and olive oil to inner pot. Press the SAUTÉ 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 lid. Sauté-Then-Simmer™ Technology will then will automatically adjust to simmer to cook rice. Once the rice cooker automatically turns to "Keep-Warm," open lid and stir in butter and Parmesan cheese. Serves 4 to 6.

## Monterrey Green Chile Chicken Wraps

1-½ cups	long grain rice
3 cups	low-sodium chicken broth
4 ounce	can diced green chiles
1	small white onion, diced
1 pound	boneless, skinless chicken breasts, cut into ½-inch pieces
1 tsp.	salt
¼ tsp.	cayenne pepper
6	flour tortilla wraps
1 cup	lowfat sour cream
2 tbsp.	fresh cilantro, chopped
1 tbsp.	fresh chives, chopped
1 cup	Monterrey Jack cheese, shredded

Place the rice, chicken broth and chiles in the inner pot. Stir with a long handled plastic spoon. Add the onion, chicken meat, salt and cayenne pepper. Cover and press the WHITE RICE button.

While the chicken and rice cook, loosely wrap the four tortillas in a paper towel and place them in the steamer tray. Combine the sour cream, cilantro and chives in a small bowl. After the rice has steamed for 25 minutes, **open the lid, keeping hands and face away to avoid steam burns, and use oven mitts** to place the tortilla-filled steamer tray into the rice cooker. Steam for an additional 5 minutes. Using oven mitts, remove the steam tray and check the chicken with the tip of a knife to determine that the chicken is cooked through and no pink remains. Add the sour cream mixture to the rice, carefully replace the steam tray with the tortillas and steam for an additional 3 minutes.

When done, spoon the Monterrey Green Chile Chicken equally into the wraps. Layer the Jack cheese over all and wrap. Serves 4.

## Rollos de pollo con chile verde estilo Monterrey

1 1/2 tazas	arroz de grano largo
3 tazas	consomé de pollo bajo en sodio
1 1/4 gramos	chiles verdes en cubos de lata
1	pequeña cebolla blanca, picada en cubos
0,45kg	pechugas de pollo sin hueso y sin piel, cortadas en piezas de 1,27cm
1 cucharadita	sal
1/4 cucharadita	pimentita de Cayena
6	rollitos de tortilla de harina
1 taza	crema agria baja en grasa
2 cucharadas	cilantro fresco, picado
1 cucharada	cebollines frescos, picados
1 taza	queso Monterrey Jack, desmenuzado

Colocar el arroz, el consomé de pollo y los chiles en la olla interior. Remover con un cucharón de plástico con mango largo. Agregar la cebolla, el pollo, la sal y la pimentita de Cayena. Cubrir y presionar el botón de WHITE RICE.

Mientras el pollo y el arroz se cocinan, enrollar hojagadamente las cuatro tortillas en una toalla de papel y colocarlas en la charola de vapor. Combinar la crema agria, el cilantro y los cebollines en un tazón chico. Después de que el arroz se haya cocinado por 25 minutos, abrir la tapa, conservando las manos y la cara lejos para evitar quemaduras por el vapor, y usar guantes térmicos para colocar la charola de vapor rellena de tortillas en la arrocera. Vaporice por 5 minutos más. Utilizando guantes térmicos, sacar la charola de vapor y revisar el pollo con la punta de un cuchillo para determinar que el pollo está completamente cocido y no hay porciones color rosa. Agregar la mezcla de crema agria al arroz, volver a colocar la charola de vapor con las tortillas y vaporizar por otros 3 minutos.

Cuando se haya terminado, colocar el pollo con chile verde estilo Monterrey de manera equitativa en las tortillas. Colocar una capa de queso Jack encima y enrollar. Rinde 4 porciones.



**Frittata de espinaacas y champiñones para el desayuno**

- 1/2 taza espinacas congeladas, descongeladas y drenadas
- 1/2 taza champiñones frescos, limpios y rebanados
- 2 cebollas verdes, picadas
- 4 grandes huevos, batidos (se puede usar sustituto de huevo)
- 1/2 cucharadita orégano molido
- 1/2 cucharadita tomillo molido
- Pizca sal y pimienta negra molidas frescas
- 1/4 taza queso Aciago, rallado (se puede usar queso Parmesano)

Cubrir la olla interior con spray para cocinar antiadherente. En un tazón mediano, mezclar la espinaca, los champiñones y las cebollas. Agregar los huevos, el orégano, el tomillo, la sal, la pimienta y el queso. Mezclar bien hasta que todos los ingredientes estén combinados. Con un cucharón, verter la frittata en la olla interior. Cerrar la tapa y presionar el botón de WHITE RICE y vaporizar por 12-14 minutos. Cuando termine, los huevos deben estar firmes en el fondo y casi listos en la superficie. Usar una espátula de plástico para rebanar la frittata en rebanadas y servir. Rinde 4 porciones.

**Arroz Pilaf a la naranja**

- 2 cucharadas mantequilla sin sal
- 1/4 taza cebolla, finamente picada o 1 cucharada de hojuelas de cebolla deshidratada
- Cáscara rallada de 1 naranja
- Jugo de 2 naranjas más suficiente consomé de pollo para hacer 1-3/4 de líquido
- 1 taza arroz de grano largo
- 1/2 cucharadita sal kosher
- 1/4 taza almendras tostadas para aderezar

Agregar todos los ingredientes en la olla interior, a excepción de las almendras tostadas. Cerrar la tapa, presionar el botón de WHITE RICE y cocinar hasta que el líquido se evapore, 20 minutos aprox. Dejar reposar por 10 minutos. Colocar en un tazón, aderezar con almendras tostadas y servir de inmediato. Se acompaña bien con cualquier plato de pescado, pollo o puerco. Rinde 3-4 porciones.

*Para adicional recetas de la arroceria, visitan [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com)*

**Spinach & Mushroom Breakfast Frittata**

- 1/2 cup frozen spinach, thawed, drained and squeezed dry
- 1/2 cup fresh button mushrooms, cleaned and sliced
- 2 green onions, chopped
- 4 large eggs, beaten (you may use egg substitute)
- 1/2 tsp. ground oregano
- 1/2 tsp. ground thyme
- pinch salt and freshly ground black pepper
- 1/4 cup Asiago cheese, grated (you may use Parmesan cheese)

Coat the inner pot with nonstick cooking spray. In a medium bowl, mix together the spinach, mushrooms and onions. Add the eggs, oregano, thyme, salt, pepper and cheese. Mix well until all ingredients are combined. Spoon the frittata into the inner pot. Close the lid and press the WHITE RICE button and cook for 12-14 minutes. When done, the eggs should be firm on the bottom and almost set on the top. Use a plastic spatula to slice the frittata into wedges and serve. Serves 4.

**Orange Rice Pilaf**

- 2 tbsp. unsalted butter
- 1/4 cup onion, finely chopped or 1 tbsp. dried onion flakes
- Grated zest of 1 orange
- Juice of 2 oranges plus enough chicken broth to make 1 3/4 cups liquid
- 1 cup long-grain rice
- 1/2 tsp. kosher salt
- 1/4 cup slivered toasted almonds for garnish

Add all ingredients to inner pot except toasted almonds. Close lid, press the WHITE RICE button and cook until liquid evaporates, about 20 minutes. Allow to stand for 10 minutes. Spoon into a serving bowl, top with toasted almonds and serve immediately. Goes well with almost any fish, chicken, or pork dish. Serves 3-4.

*For additional rice cooker recipes visit our website at [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. \$13.00 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)

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 prepago, con comprobación de compra y \$13.00 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)

## GARANTÍA LIMITADA