

Manual de instrucciones

Arrocera y vaporera digital de 12 tazas



AROMA®

*? Preguntas o dudas
acerca de su
arrocera?*



Antes de regresar a la tienda...

Nos expertos de servicio al
cliente estará encantado de
ayudarte. Llámenos al
número gratuito a
1-800-276-6286.



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



Answers to many common
questions and even
replacement parts can be
found online. Visit
www.AromaCo.com/Support.



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

Before returning to the store...



*Questions or
concerns about your
rice cooker?*

AROMA®

Instruction Manual

12-Cup Digital Rice Cooker & Food Steamer



Felicidades por comprar la arrocera digital para 12 tazas **AROMA**. ¡En cualquier momento, usted estará preparando arroz fantástico, de la calidad de un restaurante, con el toque de un botón! Ya sea que el grano sea largo, mediano o corto, esta máquina está calibrada especialmente para cocinar todas las variedades de arroz, incluyendo el arroz integral difícil de cocinar, con un esponjado perfecto.

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

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

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

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.

Publicado Por:

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

© 2011 Aroma Housewares Company Todos los derechos reservados.

Congratulations on your purchase of the **AROMA** 12-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.

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**

© 2011 Aroma Housewares Company All rights reserved.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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 rice cooker may not operate properly.
18. Always make sure the outside of the inner cooking pot is dry prior to use. If the inner cooking 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.

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.



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

Ploja polarizada

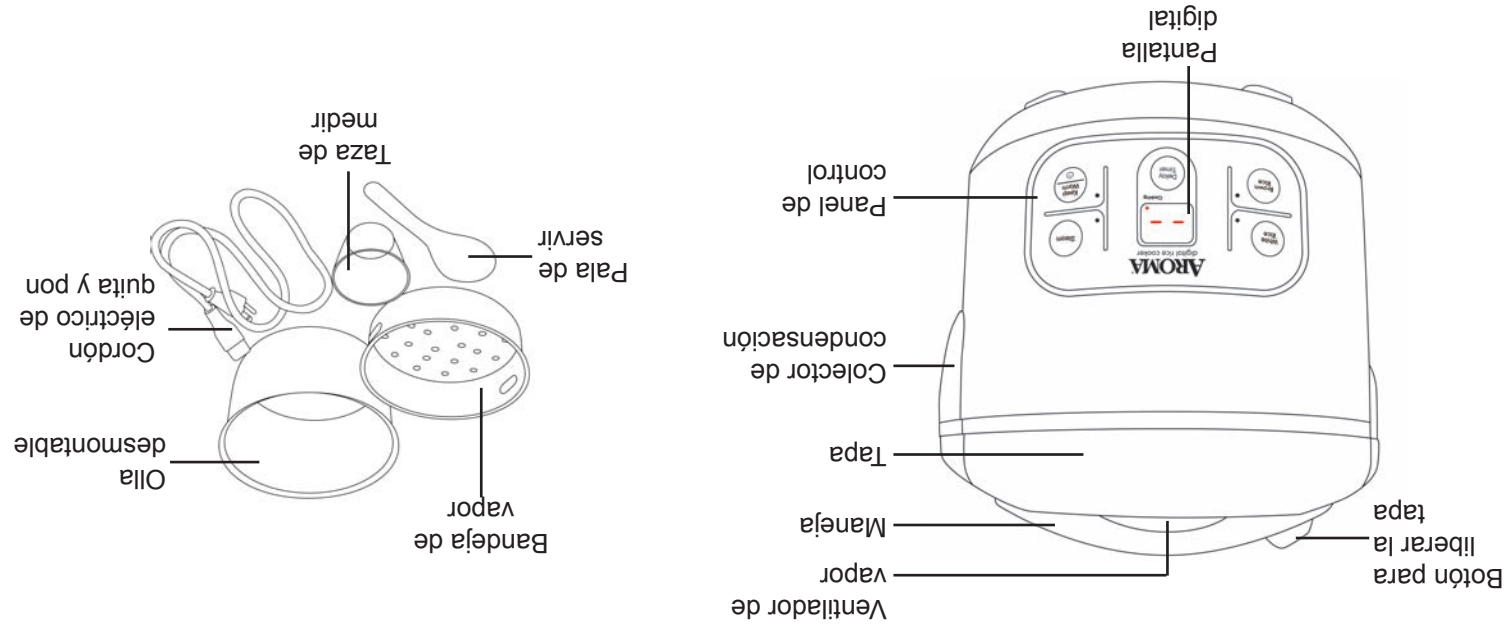
Si este aparato tiene ploja polarizada:

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploja intencionalmente solo debe de enchufar un lado en enchufes de luz de ploja polarizada. Si la clavija no entra completamente, da vuelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificada. No intente de modificar la clavija, es muy peligroso.

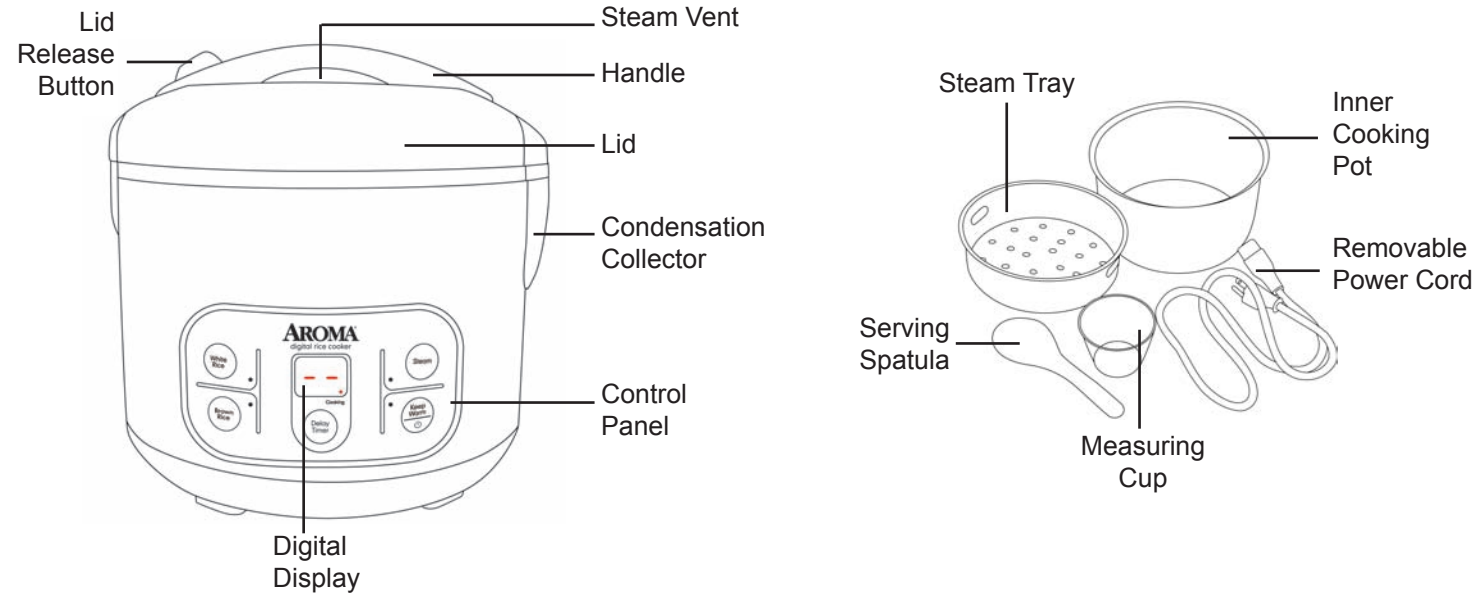
Si este estropeado el cordón eléctrico, hay que ser reemplazado por el fabricante o su agencia de servicio u otra persona calificada para hacer que se evita cualquier peligro.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

Identificación de las partes



Parts Identification



Controles digitales

! El botón de ARROZ BLANCO (WHITE RICE) se preparando arroz fantástico, de la calidad de un restaurante, con el toque de un botón!



El botón de ARROZ INTEGRAL (BROWN RICE) es ideal para cocinar el arroz integral y otros difíciles para cocinar los granos enteros a la perfección.



El botón de VAPOR (STEAM) es ideal para la rápida vapor deliciosas carnes y verduras.



El PROGRAMADOR DEL TIEMPO (DELAY TIMER) permite al arroz para estar listo justo cuando se necesita. Agregue el arroz y el agua en la mañana y regresar a casa con el arroz delicioso caliente listo para comer.



El botón de MANTENER-CALIENTE/ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER) tiene dos propósitos. Se enciende la olla arrocera una vez que esté enchufado y el modo de mantener caliente es ideal para servir y calentar de nuevo.



Digital Controls

The WHITE RICE button cooks restaurant-quality rice automatically.



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



The STEAM button is perfect for quickly steaming delicious meats and vegetables.



The DELAY TIMER button allows for rice to be ready right when it's needed. Add rice and water in the morning and come home to delicious warm rice ready to eat.




The KEEP-WARM/POWER button serves two purposes. It turns on the rice cooker once it is plugged in. And the Keep-Warm mode is perfect for serving and re-heating.




Before First Use

- 1. Read all instructions and important safeguards.**
- 2. Remove all packaging materials and check that all items have been received in good condition.**
- 3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.**
- 4. Wash steam vent and 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.**
- 6. Wipe body clean with a damp cloth.**

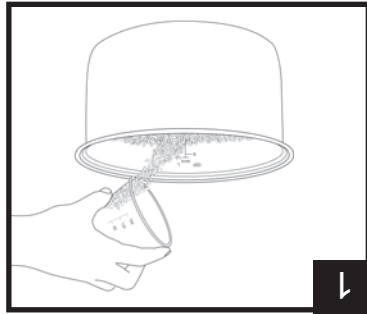
-  NOTE:
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
 - Do not immerse the rice cooker base, cord or plug in water at any time.

- 1. Lee todas las instrucciones y las salvaguardias importantes.**
- 2. Sacar todos los materiales contenidos y el embalaje y asegúrate que sean entregadas en buena condición todas las partes.**
- 3. Desgarrar todas las bolsas plásticas porque pueden poner los niños en riesgo éstas.**
- 4. Lava el escape de vapor y otros accesorios en agua tibia y jabonosa. Enjuágalos y sécalos bien.**
- 5. Quita la olla desmontable del hervidor y lávala en agua tibia y jabonosa. Enjuágala y sécala bien antes de devolverla en el hervidor.**
- 6. Pásale un trapo húmedo a la parte principal del hervidor para limpiarlo bien.**

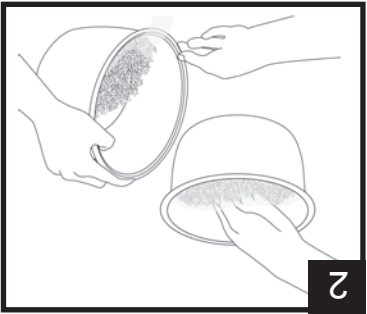
-  NOTA:
- No uses ningún producto de limpieza abrasivo ni estropajo.
 - No sumerjas ni la base del hervidor, ni el cordón, ni el enchufe en agua en ningún momento.

COMO USAR SU ARROCERA

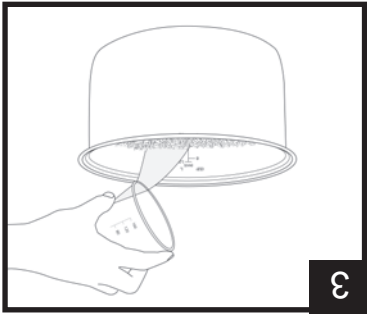
Para cocer arroz:



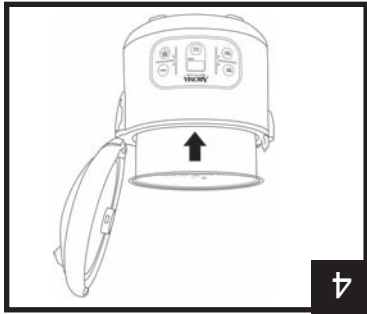
1 Por usar la taza de medir provista, añade arroz a la olla desmontable.



2 Enjuaga el arroz para quitar el almidón excedente. Cuelalo.



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



4 Pon la olla desmontable en la arrocera.



NOTE:

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



HELPFUL HINTS:

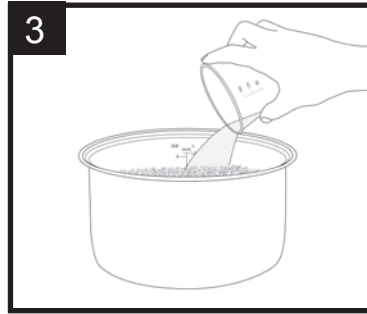
- If you misplace the measuring cup, a $\frac{3}{4}$ standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.



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



2 Rinse rice to remove excess starch. Drain.



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



4 Place the inner cooking pot into the rice cooker.



NOTA:

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



CONSEJOS ÚTILES:

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

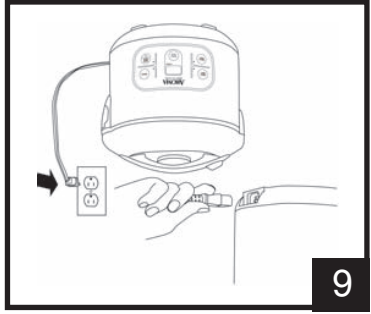
COMO USAR SU ARROCERA

Para cocer arroz (cont.):



5

Cierra bien la tapa.



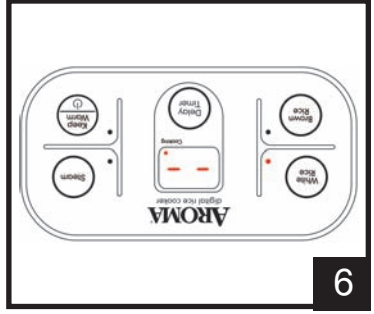
6

Conecta el cordón eléctrico al hervidor. Enchufa el cordón en una salida disponible.



10

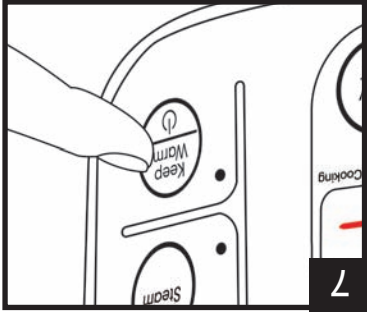
Se contará hasta los minutos finales del tiempo de cocer (12 minutos para arroz blanco y 25 minutos para arroz integral).



9

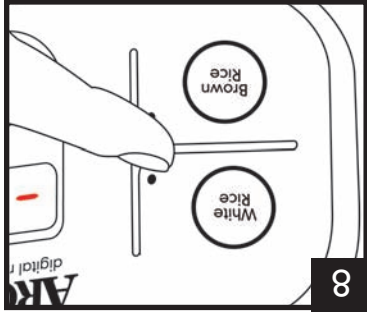
Ahora empezará a cocer. La luz indicadora de COCINADO (COOKING) encenderá.

6



7

Optime el botón de ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER) para encender el hervidor.

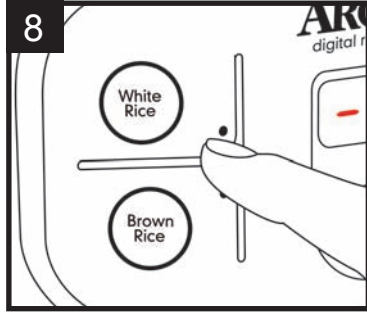


8

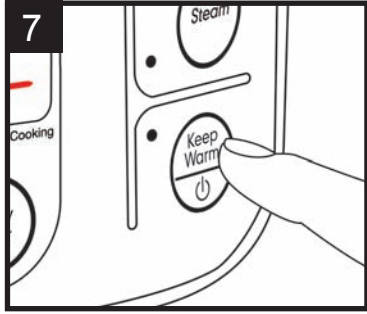
Optime el botón de ARROZ BLANCO (WHITE RICE) o el botón de ARROZ INTEGRAL (BROWN RICE).

CONSEJOS ÚTILES:

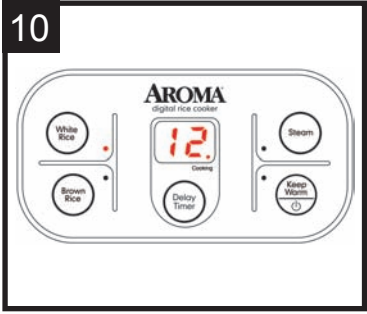
- Cancele la función actual en cualquier momento un solo oprimir del botón de Encendido (KEEP-WARM/POWER).
- Para los tiempos de cocer aproximados y las proporciones de arroz-agua recomendadas, lee la "Tabla de medidas arroz/agua" en la página 8.
- El arroz integral necesita un tiempo de cocer mucho más largo que él de otros tipos debido a las capas extras alrededor de los granos. Déja tiempo extra y posiciones de calentar ajustadas la función de "Arroz integral" de este hervidor para que cueza bien el arroz. Si parece que no calienta inmediatamente el hervidor a la posición de "Arroz integral", es debido a un ciclo de bajo calor de calar que precede el ciclo de cocinado para que produzca mejores resultados para arroz integral.



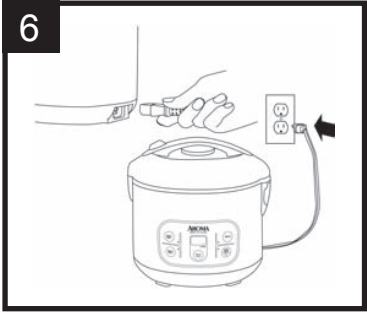
Press the **WHITE RICE** or **BROWN RICE** button, depending upon the type of rice being cooked.



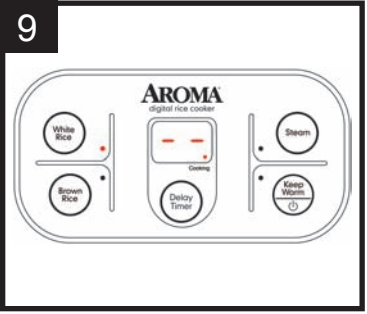
Press the **KEEP-WARM/POWER** button to turn the rice cooker on.



The rice cooker will countdown the final minutes of cook time (12 minutes for white rice and 25 minutes for brown rice).



Attach the removable power cord to the rice cooker. Plug the cord into an available outlet.



The rice cooker will now begin cooking. The **COOKING** indicator light will illuminate.



Close the lid securely.

USING YOUR RICE COOKER

To Cook Rice (cont.):

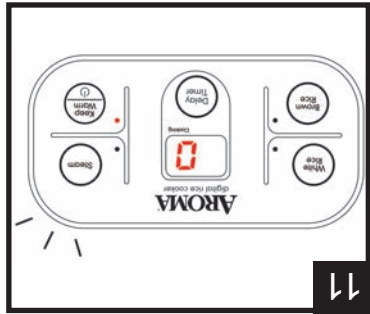


HELPFUL HINTS:

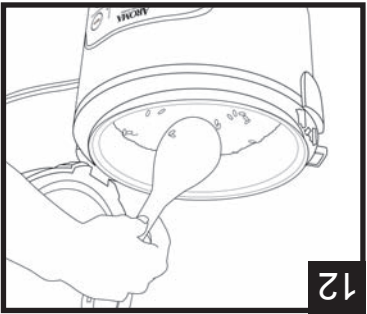
- Pressing the POWER button once at any time will cancel the current function.
- For approximate rice cooking times and suggested rice/water ratios, see the "Rice/Water Measurement Table" on page 8.
- Brown rice requires a much longer cooking cycle than other rice varieties due to the extra bran layers 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.

COMO USAR SU ARROCERA

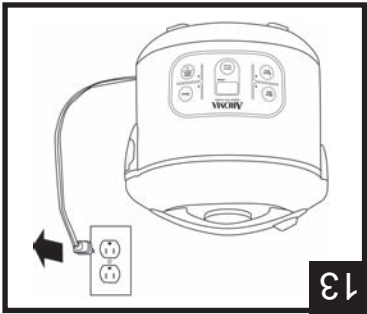
Para cocer arroz (cont.):



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



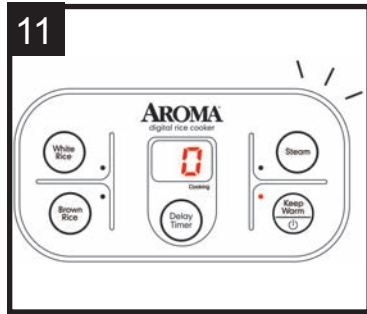
12 Para mejores resultados, agita el arroz con la pala de servir para distribuir cualquier humedad que quede.



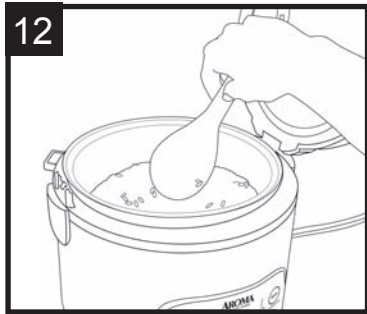
13 En cuanto acabas de servir el arroz, apaga la arrocera por oprimir el botón de ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER) dos veces y desenchufar el cordón.

USING YOUR RICE COOKER

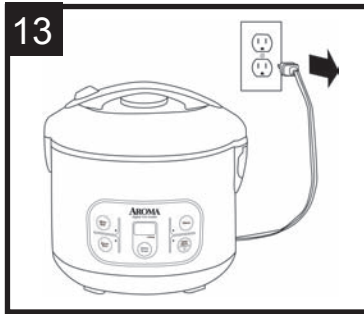
To Cook Rice (cont.):



11 Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to “Keep-Warm.”



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



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

USING YOUR RICE COOKER

Rice/Water Measurement Table:

| 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: 60-65 Min. |
| 3 Cups | 3½ Cups | Line 3 | 6 Cups | WHITE RICE: 32-37 Min. BROWN RICE: 65-70 Min. |
| 4 Cups | 4½ Cups | Line 4 | 8 Cups | WHITE RICE: 35-42 Min. BROWN RICE: 70-75 Min. |
| 5 Cups | 5½ Cups | Line 5 | 10 Cups | WHITE RICE: 40-45 Min. BROWN RICE: 75-80 Min. |
| 6 Cups | 6½ Cups | Line 6 | 12 Cups | WHITE RICE: 42-47 Min. BROWN RICE: 80-85 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 The Delay Timer" on **page 9** 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 20**), rice/water measurements may vary.

COMO USAR SU ARROCERA

Tabla de medidas arroz/agua:

| ARROZ CRUDO | AGUA | LÍNEA ADENTRO DE LA OLLA | ARROZ COCIDO | TIEMPOS DE COCINAR |
|-------------|----------|--------------------------|--------------|--|
| 2 Tazas | 2½ Tazas | Línea 2 | 4 Tazas | ARROZ BLANCO: 30-35 Min. ARROZ INTEGRAL: 60-65 Min. |
| 3 Tazas | 3½ Tazas | Línea 3 | 6 Tazas | ARROZ BLANCO: 32-37 Min. ARROZ INTEGRAL: 65-70 Min. |
| 4 Tazas | 4½ Tazas | Línea 4 | 8 Tazas | ARROZ BLANCO: 35-42 Min. ARROZ INTEGRAL: 70-75 Min. |
| 5 Tazas | 5½ Tazas | Línea 5 | 10 Tazas | ARROZ BLANCO: 40-45 Min. ARROZ INTEGRAL: 75-80 Min. |
| 6 Tazas | 6½ Tazas | Línea 6 | 12 Tazas | ARROZ BLANCO: 42-47 Min. ARROZ INTEGRAL: 80-85 Min. |




CONSEJOS ÚTILES:

- Enjuaga el arroz antes de ponerlo en la olla para quitar el salvado y el almidón excesivos. Esto ayudará a reducir el acaramelar y el pegar al fondo de la olla.
- ¿Quieres el arroz integral perfecto sin la espera? Usa el "Programador del tiempo." Solo añade arroz y agua en la mañana y pon el Programador del tiempo al tiempo al cual necesitas arroz esa tarde. Lee "Para usar el programador del tiempo" en la **página 9** para más detalles.
- Esta tabla es solamente una guía de medir general. Como hay muchos tipos diferentes de arroz disponibles (lee "Acera del arroz" en la **página 20**), pueden variar las proporciones de arroz-agua.

COMO USAR SU ARROCERA

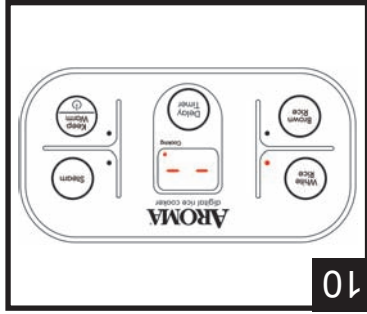
Para usar el programador del tiempo:

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



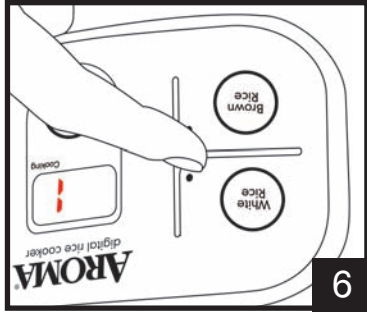
11

Se contará hasta los minutos finales del tiempo de cocer (12 minutos para arroz blanco y 25 minutos para arroz integral).



10

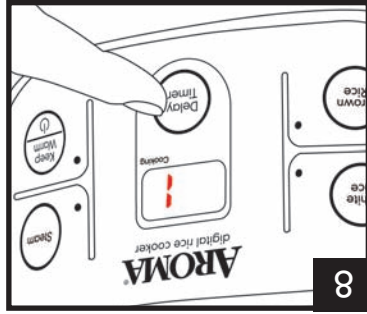
La pantalla digital contará hasta cero del tiempo seleccionado.



9

En cuanto está seleccionado el

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



8

Oprme el botón del

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



NOTA:

- Debido al tiempo de cocer más largo necesario, sea retrasado sólo dos o más horas el cocer de arroz integral.



CONSEJOS ÚTILES:

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

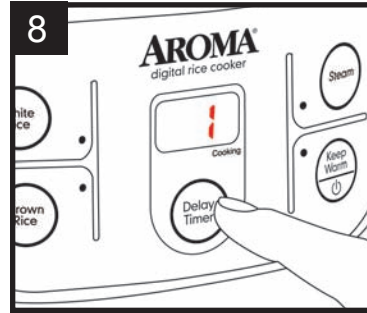
USING YOUR RICE COOKER

To Use the Delay Timer:

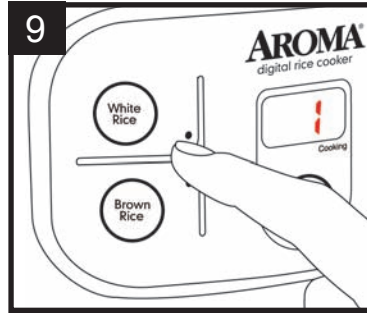


STEPS 1-7

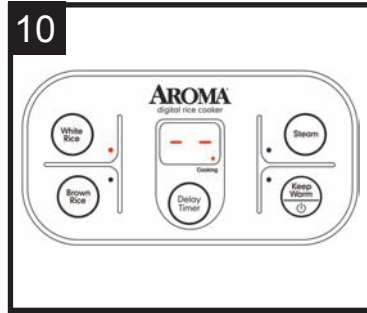
Follow steps 1 to 7 of "To Cook Rice" beginning on page 5.



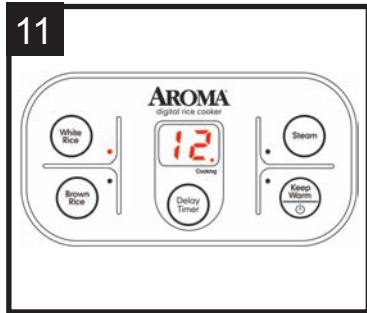
Press the **DELAY TIMER** button. Each press increases in one hour increments. It may be set to have rice ready in 1 to 15 hours.



Once the needed time is selected, press the **WHITE RICE** or **BROWN RICE** button, depending on the rice being cooked.



The digital display will countdown from the time selected and begin cooking.



The rice cooker will countdown the final minutes of cook time (12 minutes for white rice and 25 minutes for brown rice).



NOTE:

- Due to the longer cooking time needed, brown rice may only be delayed for 2 hours or more.

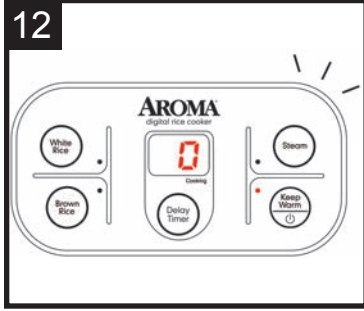


HELPFUL HINTS:

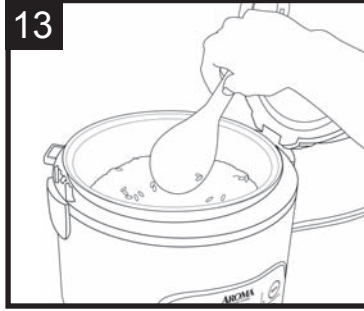
- If you misplace the measuring cup, a $\frac{3}{4}$ standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.

USING YOUR RICE COOKER

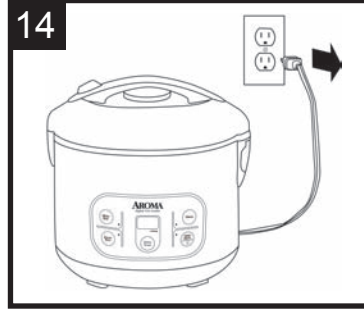
To Use the Delay Timer (cont.):



12 Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to “Keep-Warm.”



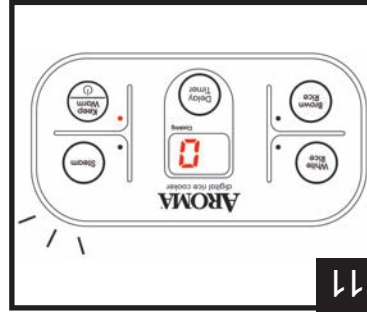
13 For better results, stir the rice with the serving spatula to distribute any remaining moisture.



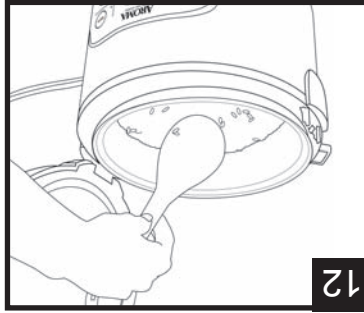
14 When finished serving rice, turn the rice cooker off by pressing the KEEP-WARM/ POWER button twice and unplug the power cord.

COMO USAR SU ARROCERA

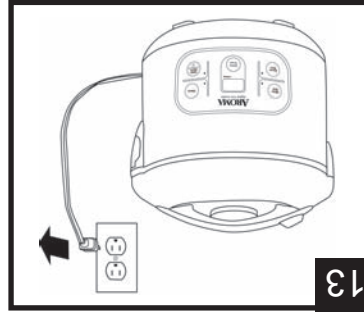
Para usar el programador del tiempo (cont.):



11 En cuanto está cocido el arroz, pitara y se cambiará automáticamente al estado de “Mantener-Caliente.”



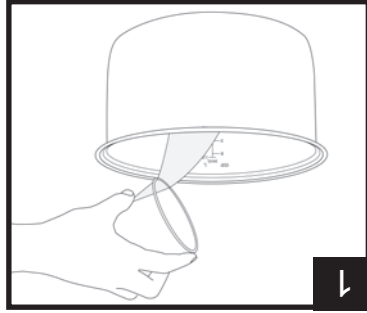
12 Para mejores resultados, agita el arroz con la pala de servir para distribuir cualquier humedad que quede.



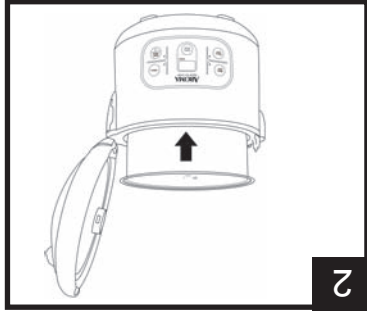
13 En cuanto acabas de servir el arroz, apaga la arrocerera por oprimir el botón de ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER) dos veces y desenchufar el cordón.

COMO USAR SU ARROCERA

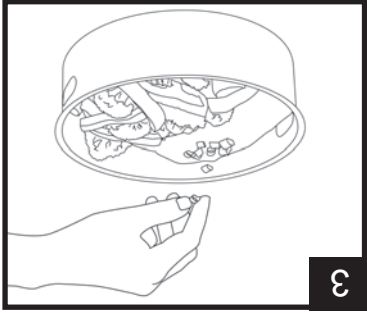
Para cocer al vapor:



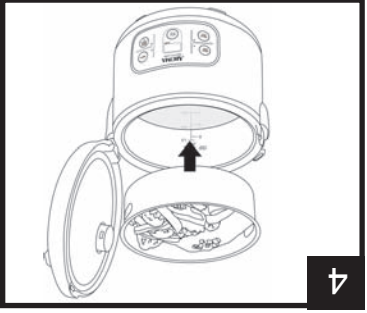
Añade agua en la olla desmontable.



Pon la olla desmontable en la arroquera.



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



Pon la bandeja de vapor en la arroquera.

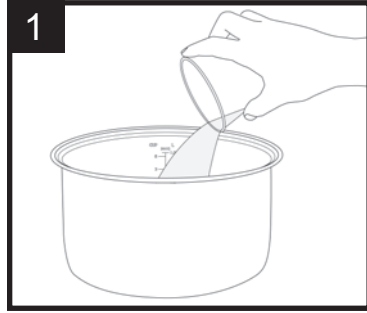
CONSEJOS ÚTILES:



- Se puede poner las comidas más pequeñas sobre un plato refractario, y después se puede ponerlo sobre la bandeja.
- Para los tiempos de cocer al vapor y los volúmenes de agua recomendados, lee las tablas de cocer al vapor para carnes y vegetales en la página 15.

USING YOUR RICE COOKER

To Steam:



1 Add water to the inner cooking pot.



2 Place the inner cooking pot into the rice cooker.



3 Place food to be steamed onto the steam tray.



4 Place the steam tray into the rice cooker.



HELPFUL HINTS:

- Smaller foods may be placed on a heat-proof dish and then placed onto the steam tray.
- For suggested steaming times and water amounts, see the meat and vegetable steaming tables on page 15.

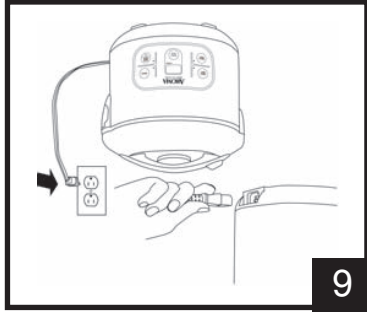
COMO USAR SU ARROCERA

Para cocer al vapor (cont.):



5

Cierra bien la tapa.

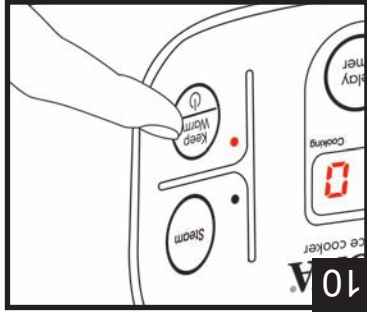


6

Conecta el cordón eléctrico a la

arrocera. Enchufa el cordón en

una salida disponible.

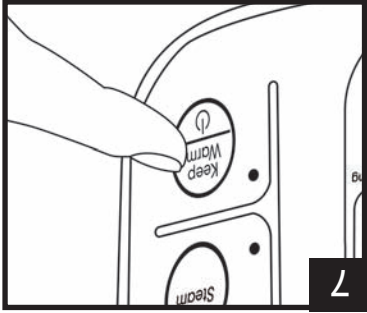


10A

Si está bien cocida la comida,

(KEEP-WARM/POWER) dos veces

para apagar la arrocera.

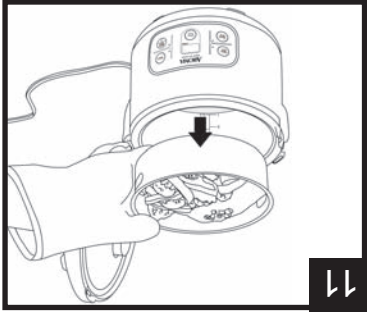


7

Oprime el botón de ENCENDIDO

(KEEP-WARM/POWER) para

encender la arrocera.

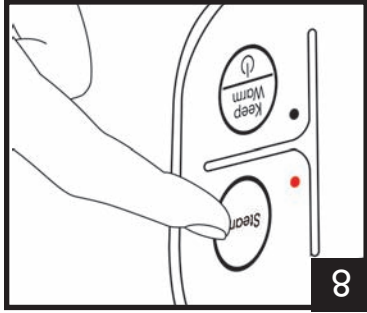


11

Para prevenir que queme la

comida, quítala inmediatamente

una vez que está cocida.

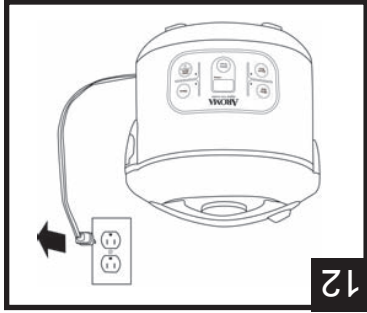


8

Oprime el botón de VAPOR

(STEAM) para empezar. La luz de

Cocinado encenderá.



12

Desenchufa el cordón de la

arrocera si no lo usas.

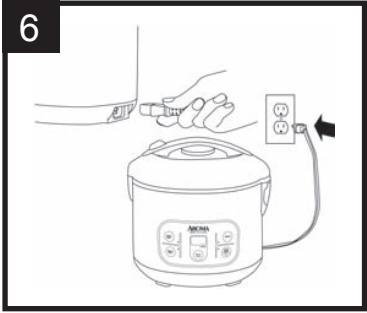
USING YOUR RICE COOKER

To Steam (cont.):



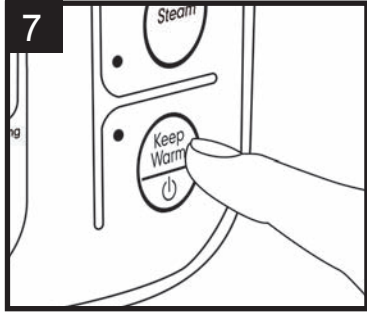
5

Close the lid securely.



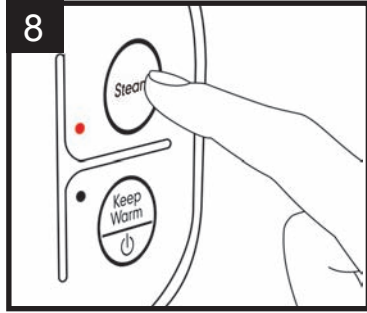
6

Attach the removable power
cord to the rice cooker. Plug the
cord into an available outlet.



7

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



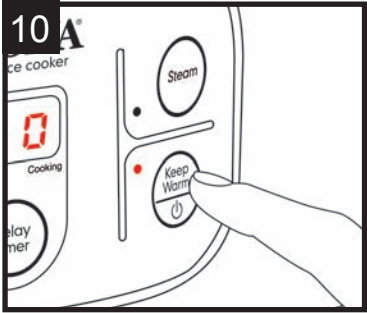
8

Press the **STEAM** button to
begin steaming. The **COOKING**
indicator light will illuminate.



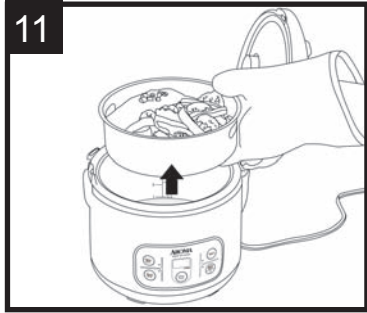
9

Once the suggested amount of time
has passed, carefully open the lid
and check food for doneness.



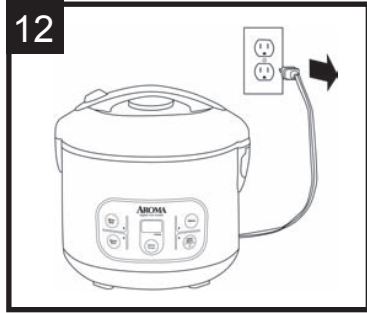
10A

If food is fully cooked, press the
KEEP-WARM/POWER button
twice to turn off the rice cooker.



11

To prevent overcooking, remove
steamed food immediately once
it is cooked.



12

Unplug the rice cooker when it
is not in use.

CONSEJO ÚTIL: La característica de cuenta atrás es un método excelente para planear cuando debes añadir la bandeja para asegurar que terminen de cocer al mismo tiempo el arroz y la comida para cocer al vapor.



NOTA: No trates de cocer más de 4 tazas de arroz (crudo) si cueces al vapor y cueces arroz simultáneamente.



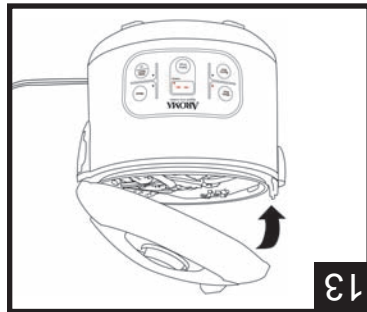
USING YOUR RICE COOKER

To Steam Food & Simultaneously Cook Rice:



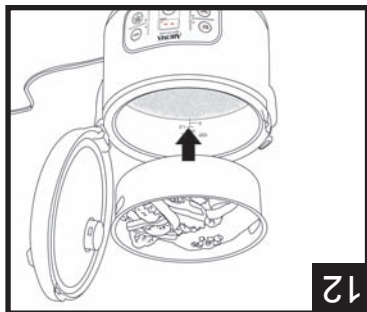
STEPS 1-9

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



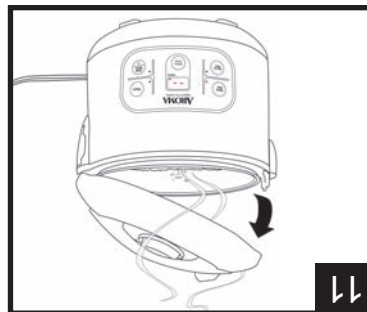
13

Cierra bien la tapa.



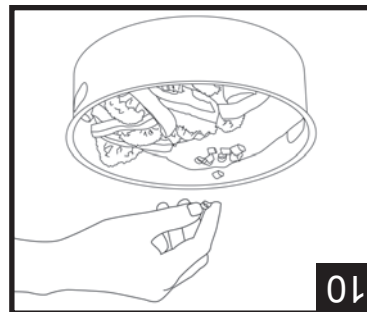
12

Pon la bandeja de vapor en la



11

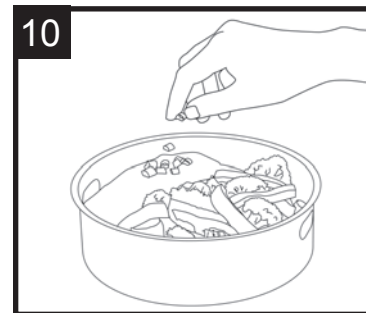
Abre la tapa cuidándote que



10

Pon comida para cocer al vapor

en la bandeja de vapor.



10

Place food to be steamed onto the steam tray.



11

Using caution to avoid escaping steam, open the lid.



12

Place steam tray into the rice cooker.



13

Close the lid securely.



NOTE:

- Do not attempt to cook more than 4 cups (uncooked) of rice if steaming and cooking rice simultaneously.



HELPFUL HINT:

- The countdown feature is an excellent way to plan when to add the steam tray to ensure rice and steamed food finish cooking at the same time.

Para cocer al vapor la comida y cocer arroz simultáneamente:

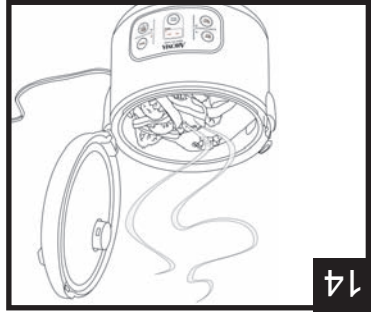
COMO USAR SU ARROCERA



PASOS 1-9

Sigue los pasos 1 a 9 de “Para Cocer Arroz” que empiezan en la página 5.

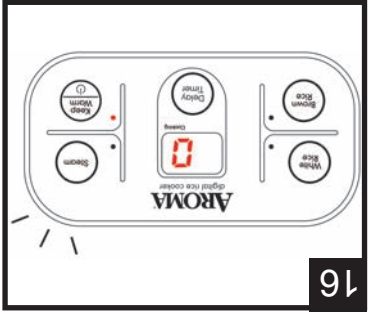
Para cocer al vapor la comida y cocer arroz simultáneamente (cont.):



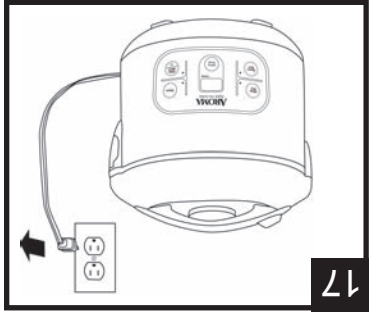
Abre cuidadosamente la tapa para probar la comida si este cocida. Si esta cocida la comida, quita la bandeja de vapor.



Deja que continúe cocinando el arroz.



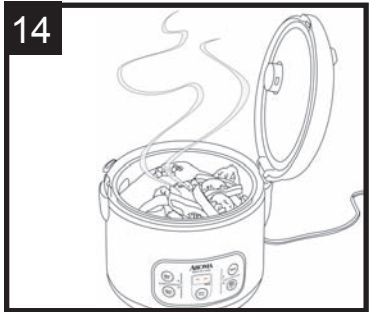
En cuanto está cocido el arroz, pitará y se cambiará automáticamente al estado de "Mantener-Caliente."



En cuanto acabas de servir la comida, apaga el hervidor por (KEEP-WARM/POWER) dos veces y desenchufar el cordón.

USING YOUR RICE COOKER

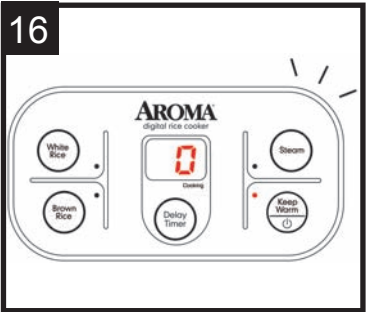
To Steam Food & Simultaneously Cook Rice (cont.):



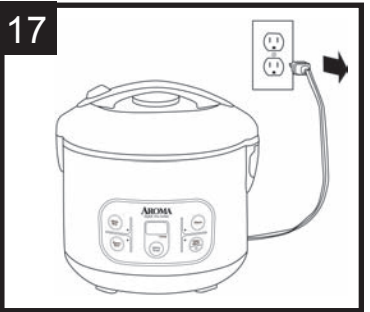
Using caution, open the lid to check food for doneness. If finished, remove steam tray.



Allow rice cooker to continue cooking rice.



Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to "Keep-Warm."



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

COMO USAR SU ARROCERA

Tabla para cocer al vapor las carnes:

| CARNE | CANTIDAD DE AGUA | TIEMPO DE COCIMENTO | TEMPERATURA SANA |
|---------------|------------------|--|------------------|
| Pescado | 2 Tazas | 25 Min. | 140° |
| Pollo | 2-1/2 Tazas | 30 Min. | 165° |
| Came de cerdo | 2-1/2 Tazas | 30 Min. | 160° |
| Came de vaca | 2-1/2 Tazas | En su punto = 25 Min. Bien hecho = 30 Min. Muy hecho = 33 Min. | 160° |

CONSEJOS ÚTILES:

- Puede variar dependiente del corte de la carne usada el tiempo de cocer al vapor.
 - Para asegurar que sepa lo mejor la carne y prevenir una posible enfermedad, prueba la carne si está bien cocida antes de servir. Si no está cocida, sólo pon más agua en la olla y repite el proceso de cocer hasta que esté bastante cocida la carne.
 - Puesto que absorben poca agua la mayoría de los vegetales, no hay que aumentar la cantidad de agua para una porción más grande de vegetales.
- NOTA:**
Afectarán el tiempo de cocer la altitud, la humedad, y la temperatura exterior.
Es sólo para referencia esta tabla de cocer al vapor. Los tiempos de cocer pueden variar.

| VEGETAL | CANTIDAD DE AGUA | TIEMPO DE COCIMENTO |
|------------|------------------|---------------------|
| Calabacín | ¾ Taza | 20 Minutos |
| Calabaza | ¾ Taza | 20 Minutos |
| Espinaca | ¾ Taza | 20 Minutos |
| Chicharos | ¾ Taza | 20 Minutos |
| Ejotes | 1 Taza | 25 Minutos |
| Berenjena | 1¼ Tazas | 30 Minutos |
| Maiz | 1 Taza | 25 Minutos |
| Coliflor | 1 Taza | 25 Minutos |
| Zanahoria | 1 Taza | 25 Minutos |
| Col | 1 Taza | 25 Minutos |
| Brocoli | ½ Taza | 15 Minutos |
| Espárragos | ¾ Taza | 20 Minutos |

Tabla para cocer al vapor los vegetales:

USING YOUR RICE COOKER

Meat Steaming Table:

| 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. | 160° |
| Beef | 2½ Cups | Medium = 25 Min. Medium-Well = 30 Min. Well = 33 Min. | 160° |



HELPFUL HINTS:

- 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.
- 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.



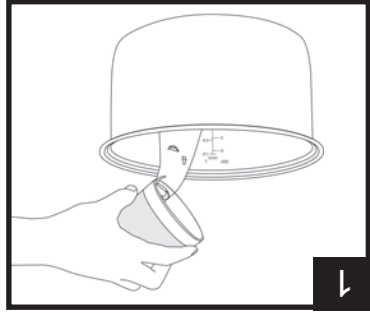
NOTE:

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

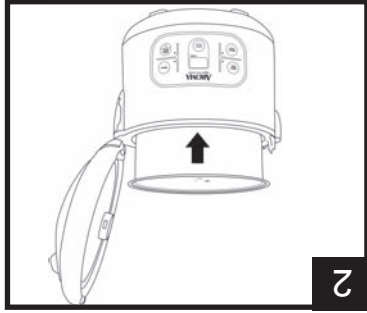
Vegetable Steaming Table:

| VEGETABLE | 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 | 1¼ 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 |

Para cocer sopa, chili o estofado:



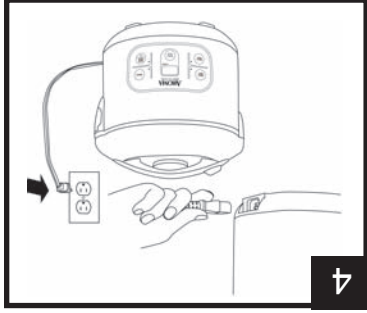
Añade los ingredientes a la olla desmontable.



Pon la olla desmontable en la arrocera.



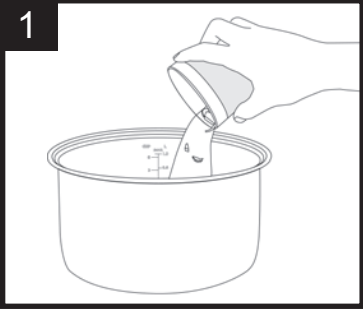
Cierra bien la tapa.



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

USING YOUR RICE COOKER

To Cook Soup, Chili or Stew:



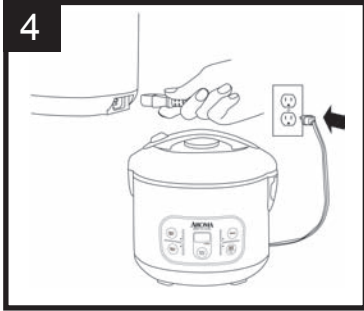
1 Add ingredients to the inner cooking pot.



2 Place the inner cooking pot into the rice cooker.



3 Close the lid securely.



4 Attach the removable power cord to the rice cooker. Plug the cord into an available outlet.



CAUTION:

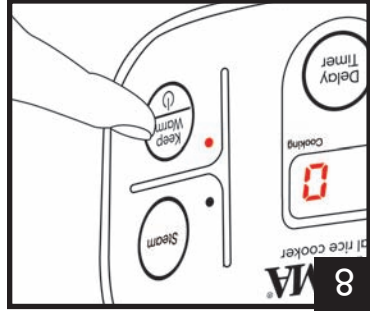
- The rice cooker will not switch to "Keep-Warm" mode until all liquid is boiled away. Follow the recipe carefully and do not leave the rice cooker unattended.



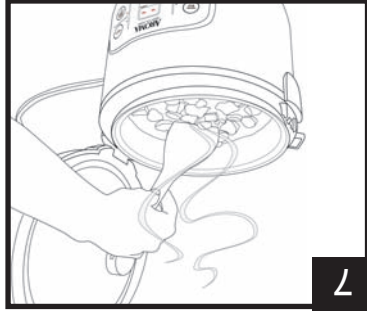
• CUIDADO: La arrocera no se cambie al estado de "Mantener-Caliente" hasta que sea evaporado todo el líquido. Sigue cuidadosamente la receta y no dejes la arrocera sin vigilar.

COMO USAR SU ARROCERA

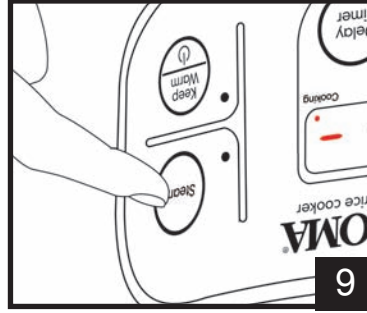
Para cocer sopa, chili o estofado (cont.):



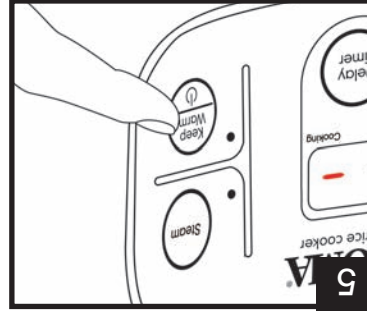
En cuanto está cocida la comida, oprime el botón de **ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER)** una vez para cambiar el hervidor al estado de "Mantener-Caliente".



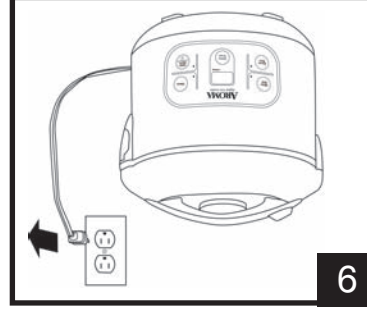
Abre la tapa cuidandote que evites el vapor que se escapa, y agita de vez en cuando la comida con una pala de madera de mango largo.



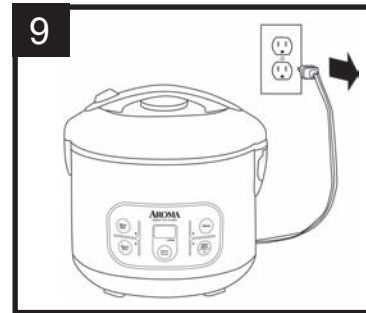
Oprime el botón de **VAPOR (STEAM)** para empezar a cocer. La luz de Coccinado (**COOKING**) encenderá.



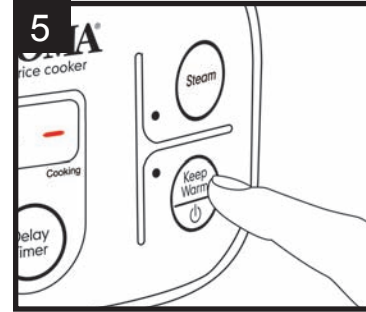
Oprime el botón de **ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER)** para encender el hervidor.



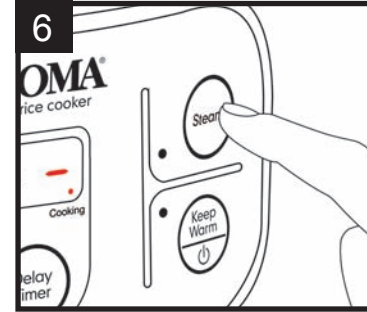
En cuanto acabas de servir la comida, apaga el hervidor por oprimir el botón de **ENCENDIDO (KEEP-WARM/POWER)** dos veces y desenchufar el cordón.



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



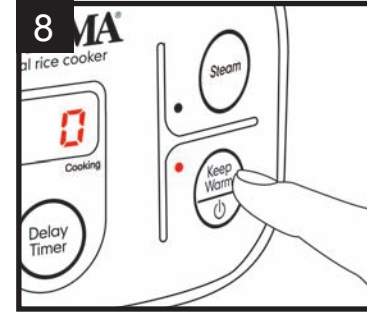
Press the **KEEP-WARM/POWER** button to turn the rice cooker on.



Press the **STEAM** button to begin steaming. The **COOKING** indicator light will illuminate.



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

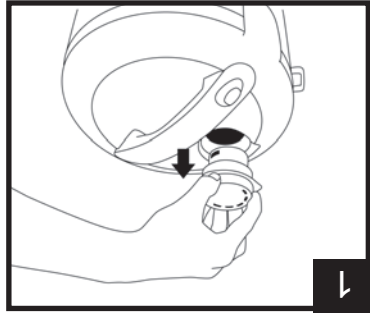


Once cooking is complete, press the **KEEP WARM/POWER** button to switch the rice cooker to "Keep-Warm" mode.

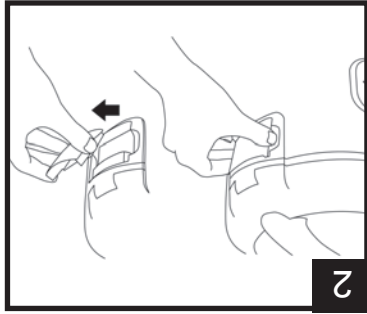
USING YOUR RICE COOKER

To Cook Soup, Chili or Stew (cont.):

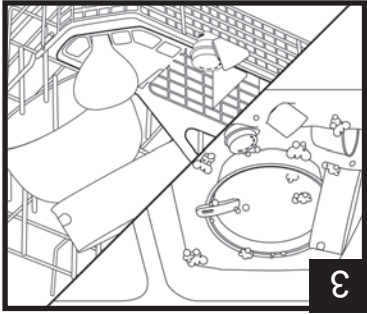
Para limpiar:



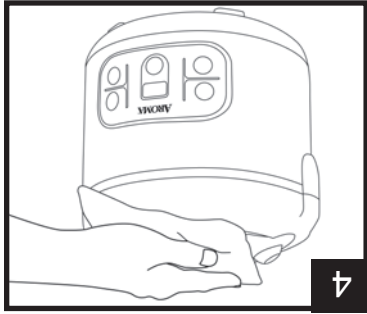
1 Quita el ventilador de vapor.



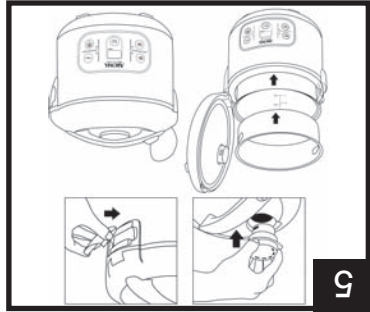
2 Quita el colector de condensación.



3 Cala la olla y todos los accesorios o lávalos en el lavaplatos.



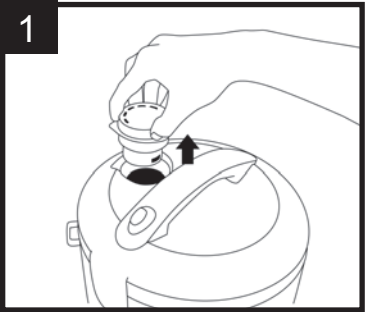
4 Pásale un trapo húmedo a la parte principal de la arrocera para limpiarlo.



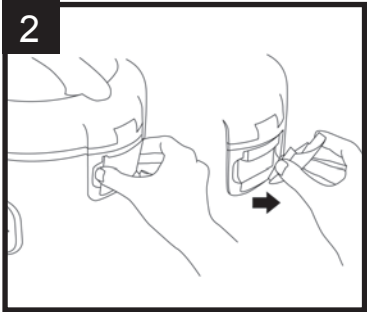
5 Seca completamente. Reconstrúyelo para el próximo uso.

USING YOUR RICE COOKER

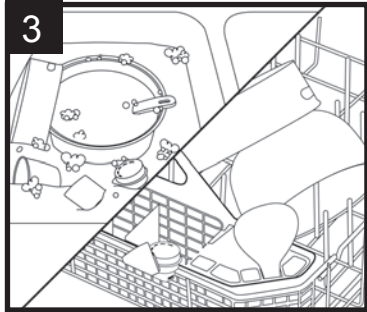
To Clean:



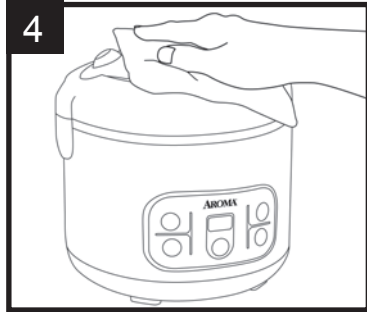
1 Remove the steam vent.



2 Remove the condensation collector.



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



4 Wipe rice cooker body clean with a damp cloth.



NOTE:

- Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.
- Any other servicing should be performed by Aroma® Housewares.



NOTA:

- No uses ningún producto de limpieza duro y abrasivo, ni estropajo, antiahdherentes, ni producto que no es considerado seguro para capas.
- Cualquier otro servicio debe ser rendido por Aroma® Housewares.



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

SOLUCIONANDO PROBLEMAS

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

| SOLUCION | PROBLEMA |
|--|--|
| <p>Si su arroz quedó demasiado seco, duro y chiclosos cuando la olla cambia a la modalidad de "Keep-Warm," entonces use de agua y tiempo adicional para suavizar el arroz. Dependiendo que tan seco esté su arroz, agregue de ½ a 1 taza de agua y revuélvase. Cierre la tapa y presione el botón WHITE RICE. Cuando la 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.</p> | <p>El arroz quedó demasado seco y duro después de ser cocinado.</p> |
| <p>Si su arroz quedó todavía demasado 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 permítala 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.</p> | <p>El arroz quedó demasado húmedo y apelmazado después de cocinarse.</p> |

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 |
|---|---|
| <p>Rice is too dry/hard after cooking.</p> | <p>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.</p> |
| <p>Rice is too moist/soggy after cooking.</p> | <p>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.</p> |

Para más información, visite el sitio web de la Federación de Arroz de los EE.UU. en 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 soya.

Casi el 88% de arroz consumido en los EE.UU. se produce en los EE.UU. Arkansas, California, Louisiana, Tejas, Mississippi y Missouri producen las variedades de alta calidad de arroz corto, medio y largo del grano así como arroz de la especialidad incluyendo jazmín, basmati, arborio, japónica 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:

zaciones 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 de grano corto El arroz de grano corto es más relleno, corto y casi redondeado. Los granos cocidos quedan blandos y tienden a unirse, pero aun así quedan separados y algo gomosos, y dejan una sensación pegajosa al comerlos. Ideal para sushi, platos asiáticos y postres.

ABOUT RICE *Courtesy of the USA Rice Federations*

For recipes and rice information visit the USA Rice Federation online at 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.

Arroz silvestre El arroz salvaje es una hierba acuática crecida en Minnesota y California y es una adición frecuente a los platos del arroz del granolarigo y las mezclas del arroz. Su sabor único, textura y color oscuro rico proporcionan un acento delicioso a los platos del arroz. El arroz salvaje también hace un relleno maravilloso para las aves de corral cuando está cocinado con caldo y mezclada con sus frutas secadas preferidas.

Arroz integral El arroz integral es un alimento el 100% entero del grano que cabe las pautas dietéticas de los EE.UU.; para la recomendación de los americanos al

arroz integral no tiene la cáscara exterior, pero conserva las capas de salvado que le dan un color tostado, una textura algo gomosa y un sabor delicado similar al de la nuez. El arroz integral está disponible en varios tipos, incluso el grano corto, mediano y largo y se puede utilizar alternativamente con arroz blanco enriquecido.

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

¿Sabía que?

- El arroz es el principal ingrediente básico de la dieta de más de la mitad de la población mundial.
- El arroz que se cultivaba en los EE.UU. es el estándar de excelencia y representa casi el 88% del arroz que se consume en el país. Es cultivado y cosechado por agricultores locales en cinco estados centrales del sur y en California.
- El arroz no contiene sodio, colesterol, grasas trans o gluten, y tiene solamente un rastro de la grasa. Una mitad-taza de arroz contiene cerca de 100 calorías.
- La investigación demuestra que las personas que comen el arroz tienen dietas más sanas que comedores del no-arroz y comen más como las pautas dietéticas de los Estados Unidos para las recomendaciones de los americanos.
- Los granos enteros como el arroz integral reducen el riesgo de enfermedades crónicas tales como enfermedad cardíaca, diabetes y ciertos cánceres, y ayuda en la gerencia del peso.
- El arroz integral es 100% de grano entero. Una taza de arroz integral de grano entero proporciona dos de las tres porciones diarias recomendadas de grano entero.
- El arroz estimula la producción de serotonina en el cerebro, una sustancia química que ayuda a regular y mejorar el estado de ánimo.
- Septiembre es el Mes Nacional del Arroz, durante el cual se promueve el conocimiento de la versatilidad y el valor del arroz producido en los EE.UU.

ABOUT RICE *Courtesy of the USA Rice Federations*

For recipes and rice information visit the USA Rice Federation online at 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.

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

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 the KEEP-WARM/POWER button to turn on the rice cooker. 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 KEEP-WARM/POWER button to turn on the rice cooker. Place the onion, oil and garlic in the inner cooking pot and sauté for 3 minutes. Use a large wooden spoon to gently stir as the onion and garlic cook. Add the chili, salsa, olives, cream cheese and cheddar cheese. Stir to combine all of the ingredients, close the lid and press the WHITE RICE button. 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 'sautéado' por 3 minutos. Use una cuchara de madera 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 revuélva otra vez. Continúe el cocimiento hasta que la crema de untar y los quesos se hayan derretido. Cuando esté listo, sírvalo en un platón grande y use tortillitas fritas para sopear. ¡Disfrútelo!

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



| | | | |
|---------------|---|---|--|
| 1 taza | de arroz | - | |
| 1 jarra | de 12 onzas de salsa fresca (suave o picante) | - | |
| 1 cucharara | de mesa de aceite vegetal | - | |
| 1 taza | de granos de maíz frescos o de lata | - | |
| 1/2 cucharara | de mesa de comino molido | - | |
| 1/2 cucharara | de mesa de sal | - | |
| 1/4 taza | de agua | - | |
| | Pimienta molida al gusto | - | |
| | Cilantro fresco en trocitos como adorno | - | |

Excepto el cilantro, mezcle todos los ingredientes en la olla interior, agite, cierre la tapa y presione el botón de ARROZ BLANCO. Cuando la arroquera cambie a la modalidad de "Mantén-gase caliente", abra la tapa, bata de nuevo y tápela otra vez. Espere 8-10 minutos para servir. Adórnelo con cilantro fresco y sívalo. Magnífico como plato principal o bien como guarnición para pollo a la parrilla o pescado. Para 3-4 comensales.

Arroz San Antonio

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

Coloque todos los ingredientes en la olla interior y revuelva. Ahora ponga la cazuela en la olla cocinadora, tápela y presione el botón de ARROZ BLANCO. Déjela cocer hasta que la arroquera cambie a la modalidad de "Mantén-gase caliente", agrégueme sal al gusto, agítela y sívala de inmediato, como un delicioso platillo principal. Sirve a 4 comensales.

Arroz y pollo con chile verde

RECETAS

RECIPES

Green Chile Chicken and Rice

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

Place all ingredients in the inner cooking pot and stir. Place inner cooking pot into the rice cooker, cover. Press the KEEP-WARM/POWER button to turn on the rice cooker. Press the WHITE RICE button. Allow to cook until rice cooker switches to "Keep-Warm" mode. Add additional salt to taste, if needed. 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 |
| 1/2 tsp. | ground cumin |
| 1/2 tsp. | salt |
| 1 1/4 cups | water |
| - | Fresh ground pepper, to taste |
| - | Fresh minced cilantro, for garnish |

Add all ingredients except cilantro to the inner cooking pot, stir. Close the lid and press the KEEP-WARM/POWER button to turn on the rice cooker. 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!

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

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