

AROMA®

America's #1 Rice Cooker Brand*

Instruction Manual

Rice Cooker · Multicooker
Slow Cooker · Food Steamer



**Questions or concerns
about your cooker?**

*Before returning to the
store...*



Aroma's customer service
experts are happy to help.

Call us toll-free at
1-800-276-6286



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





Congratulations on your purchase of the Aroma® 20-Cup Digital Rice Cooker, Multicooker, Slow Cooker and Food Steamer. In no time at all, you'll be making fluffy, delicious 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, Multicooker, Slow Cooker and Food Steamer 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 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, Multicooker, Slow Cooker and Food Steamer or for product service, recipes and other home appliance solutions, please visit us online at www.AromaCo.com



www.AromaTestKitchen.com



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

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

1-800-276-6286

www.AromaCo.com

©2016 Aroma Housewares Company
All rights reserved.





IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Important: Read all instructions carefully before first use.

2. Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
3. Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
4. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plug or the appliance in water or any other liquid. See instructions for cleaning.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Aroma® customer service for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by Aroma® Housewares may result in fire, electrical shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Do not use the appliance for other than its intended use.
13. Extreme caution must be used when moving the appliance containing rice, hot oil or other liquids.
14. Do not touch, cover or obstruct the steam vent on the top of the 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 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 scalding.
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.
24. To avoid spills and burns, do not carry cooker by the lid handle.
25. Do not wrap or tie cord around appliance.
26. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
27. Intended for countertop use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



IMPORTANT SAFEGUARDS

Polarized Plug

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

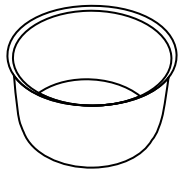
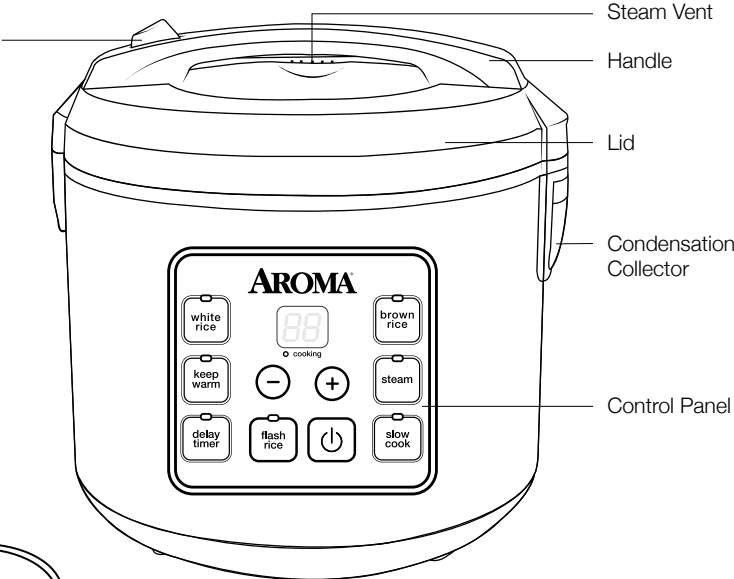
To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

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.

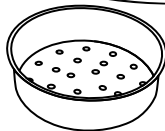


PARTS IDENTIFICATION

Lid Release Button



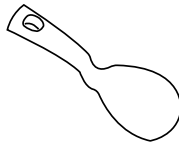
Inner Pot



Steam Tray



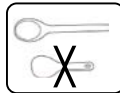
Measuring Cup



Serving Spatula



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



Digital Controls



white rice
Cooks fluffy, delicious rice automatically.



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



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



- / +
Lets you to adjust times for **smart steam**, **delay timer** and **slow cook**.



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



Power
Turns the cooker on and off.



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



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



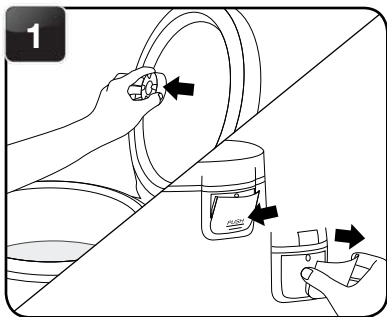
slow cook
Sets to **slow cook** from 2 to 10 hours and is great for homemade roasts and stews.



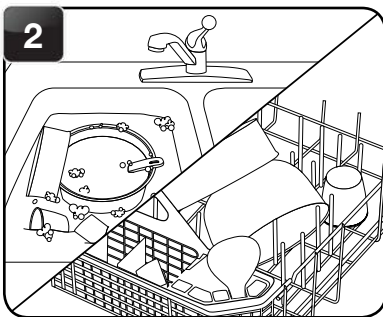
BEFORE FIRST USE / TO CLEAN

1. Read all instructions and important safeguards.

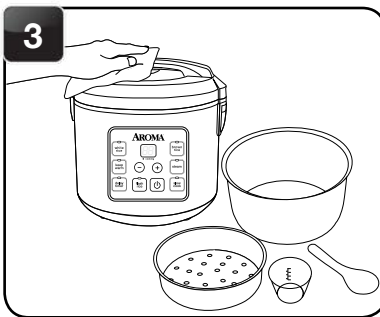
2. Remove all packaging materials and check that all items have been received in good condition.
3. Tear up all plastic bags and dispose of properly as they can pose a risk to children.
4. Wash steam vent and all other accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Remove the inner pot from cooker and clean with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly before returning to cooker.
6. Wipe body clean with a damp cloth.



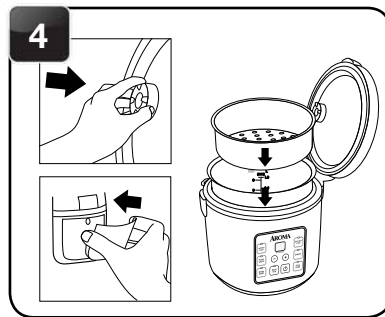
Remove the steam vent and condensation collector.



Soak the inner pot and all accessories or wash them in the top rack of dishwasher.



Wipe cooker body clean with a damp cloth. Thoroughly dry cooker body and all accessories.



Reassemble for next use.



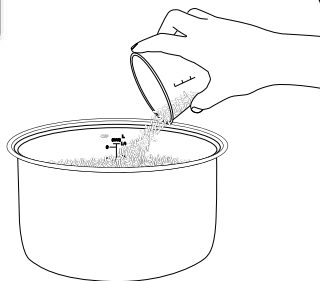
NOTE

- Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.
- If washing in the dishwasher, a slight discoloration to the inner pot and accessories may occur. This is cosmetic only and will not affect performance.
- Any other servicing should be performed by Aroma® Housewares.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Do not immerse the cooker base, cord or plug in water at any time.



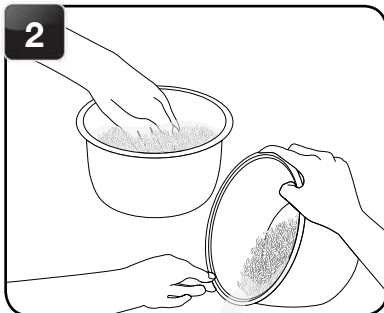
TO COOK RICE

1



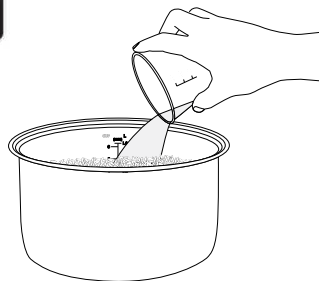
Using the provided measuring cup, add rice to the inner pot.

2



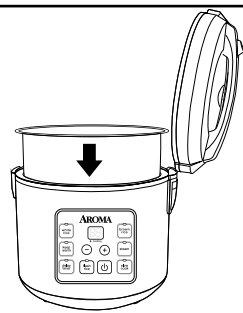
Rinse rice to remove excess starch. Drain.

3



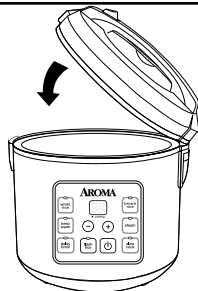
Fill with water to the line which matches the number of cups of rice being cooked.

4



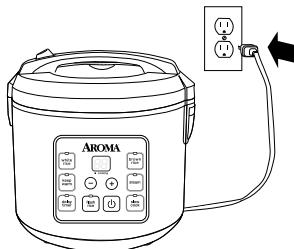
Place the inner pot into the cooker.

5



Close the lid securely.

6



Plug the cooker into an available 120V AC outlet.

7



Press the  button to turn on the cooker.

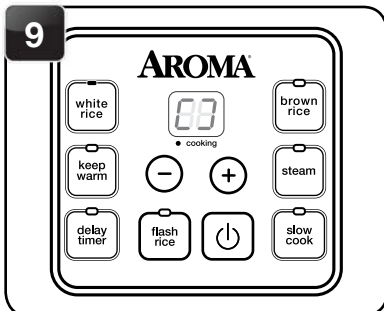
8



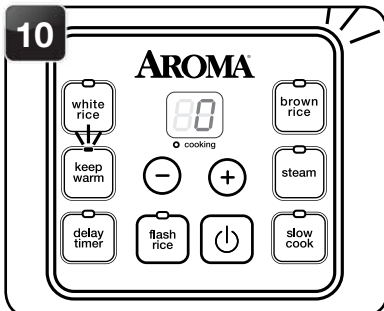
Press **WHITE RICE** or **BROWN RICE**, depending upon the type of rice being cooked.



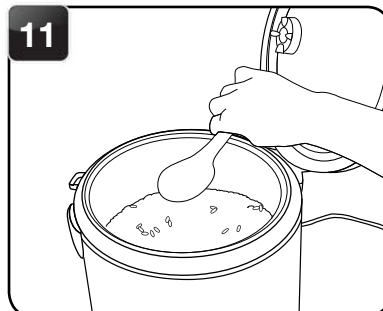
TO COOK RICE (CONT.)



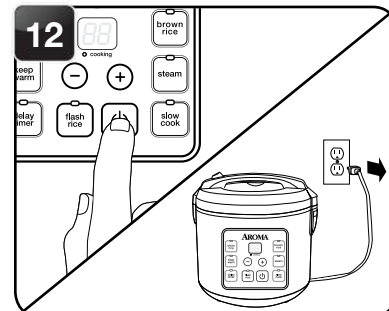
9 The cooker will begin cooking. The **COOKING INDICATOR LIGHT** will illuminate and a chasing pattern will be in the display. A countdown will be in the display the final 10 minutes of cooking time.



10 Once rice is finished, the cooker will beep and automatically switch to **KEEP WARM**. The digital display will show a "0" and will display the number of hours it has been on **KEEP WARM**.



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



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



HELPFUL HINTS

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



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 cooker allows extra time and adjusted heat settings in order to cook the rice properly. If it appears the cooker is not heating up immediately on the "Brown Rice" setting, this is due to a low-heat soak cycle that precedes the cooking cycle to produce better brown rice results.
- Before placing the inner pot into the cooker, check that it is dry and free of debris. Adding the inner pot when wet may damage the cooker.
- Rice should not be left in the cooker on **KEEP WARM** for more than 12 hours.



RICE/WATER MEASUREMENT TABLE

UNCOOKED RICE	RICE WATER LINE INSIDE POT	APPROX. COOKED RICE YIELD	COOKING TIMES
2 Cups	Line 2	4 Cups	WHITE RICE: 27-32 Min. BROWN RICE: 41-46 Min.
3 Cups	Line 3	6 Cups	WHITE RICE: 32-37 Min. BROWN RICE: 43-48 Min.
4 Cups	Line 4	8 Cups	WHITE RICE: 35-39 Min. BROWN RICE: 45-50 Min.
5 Cups	Line 5	10 Cups	WHITE RICE: 36-41 Min. BROWN RICE: 48-53 Min.
6 Cups	Line 6	12 Cups	WHITE RICE: 37-45 Min. BROWN RICE: 51-56 Min.
7 Cups	Line 7	14 Cups	WHITE RICE: 40-48 Min. BROWN RICE: 51-56 Min.
8 Cups	Line 8	16 Cups	WHITE RICE: 40-48 Min. BROWN RICE: 52-57 Min.
9 Cups	Line 9	18 Cups	WHITE RICE: 41-46 Min. BROWN RICE: 54-59 Min.
10 Cups	Line 10	20 Cups	WHITE RICE: 41-46 Min. BROWN RICE: 55-60 Min.



HELPFUL HINTS

- Rinse rice before placing it into the inner pot to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot.
- Want perfect brown rice without the wait? Use the “Delay Timer.” Simply add rice and water in the morning and set the “Delay Timer” for when rice will be needed that night. See “To Use The Delay Timer” on **page 9** for instructions.



TO USE FLASH RICE

An excellent option for cooked rice when short on time.

To use the Flash Rice function, follow the steps for “To Cook Rice” beginning on page 5. Rather than pressing one of the standard rice function buttons, press FLASH RICE. If cooking brown rice, add an additional 1½ cups water, using the provided measuring cup, to compensate for the lack of soaking time. The included measuring cup is equal to a standard ¾ US cup.

WHITE RICE UNCOOKED CUPS*	COOKING TIME WITH QUICK RICE FUNCTION	BROWN RICE UNCOOKED CUPS*	COOKING TIME WITH QUICK RICE FUNCTION
2 Rice Cooker Cups*	24-29 Min.	2 Rice Cooker Cups*	39-44 Min.
4 Rice Cooker Cups*	25-30 Min.	4 Rice Cooker Cups*	43-48 Min.
6 Rice Cooker Cups*	29-34 Min.	6 Rice Cooker Cups*	44-49 Min.
8 Rice Cooker Cups*	32-37 Min.	8 Rice Cooker Cups*	46-51 Min.
10 Rice Cooker Cups*	34-39 Min.	10 Rice Cooker Cups*	50-55 Min.

* Cups referenced are with the included measuring cup.

*1 Cup = ¾ US Cups

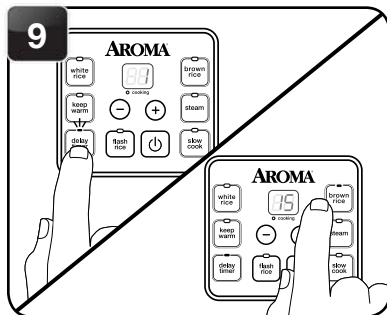


NOTE

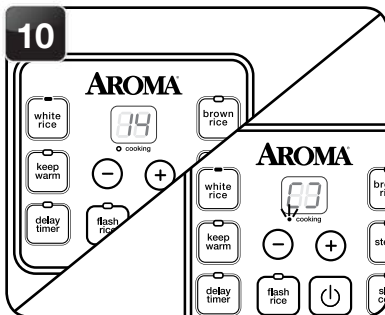
- Cooking times are approximate. Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking time.
- Opening the lid during the cooking cycle causes a loss of heat and steam. Cooking time may be prolonged if the lid is opened before the rice is finished.

15 TO USE THE DELAY TIMER

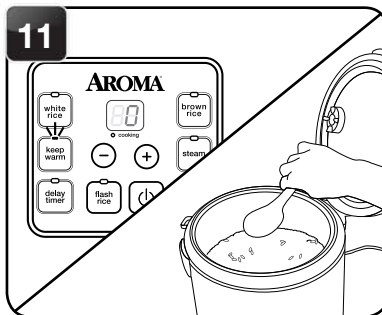
Follow steps 1 to 8 of “To Cook Rice” beginning on page 5.



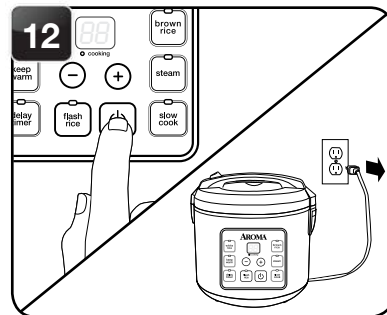
Press DELAY TIMER. Each press increases in one hour increments. It may be set to have rice ready in 1 to 15 hours for white rice and 2 to 15 hours for brown. Once the needed time is selected, press **WHITE RICE** or **BROWN RICE**, depending upon the type of rice being cooked.



The digital display will countdown from the time selected. Once rice begins cooking, the **COOKING INDICATOR LIGHT** will illuminate and a chasing pattern will be in the display.



Once rice is finished, the cooker will beep and automatically switch to **KEEP WARM**. The digital display will show a “0” and will display the number of hours it has been on **KEEP WARM**. For better results, stir the rice with the serving spatula to distribute any remaining moisture.



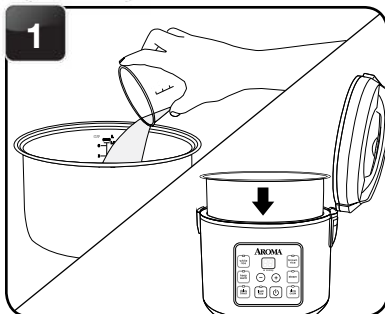
When finished serving rice, turn the cooker off by pressing **power** twice and unplug the power cord.



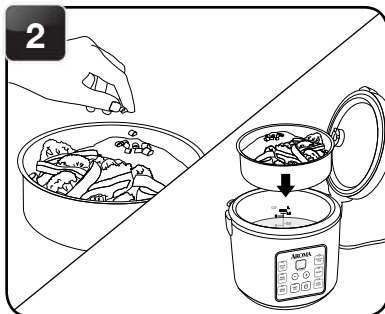
NOTE

- Delay timer is set for white and brown rice only.
- Due to the longer cooking time needed, brown rice may only be delayed for 2 hours or more.
- Rice should not be left in the cooker on **KEEP WARM** for more than 12 hours.

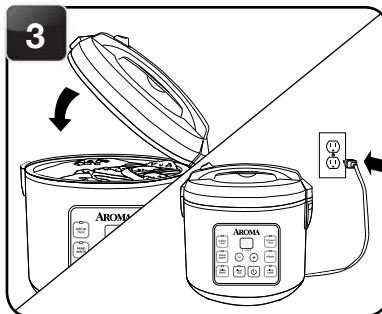
TO STEAM



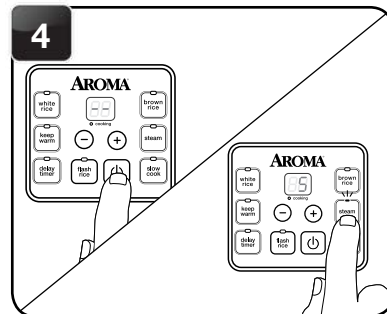
1 Add water to the inner pot. Place the inner pot into the cooker.




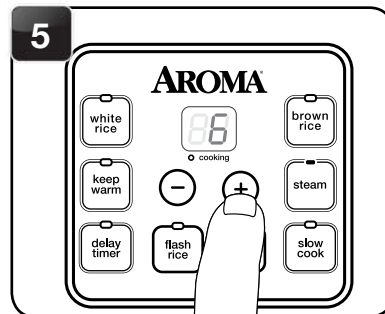
2 Place food to be steamed onto the steam tray. Place the steam tray into the cooker.



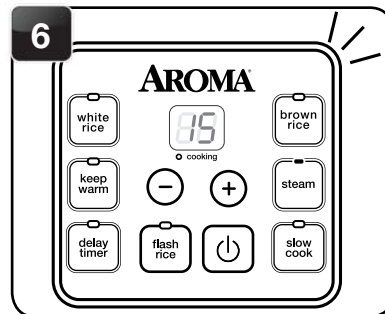
3 Close the lid securely. Plug the power cord into an available 120V AC outlet.



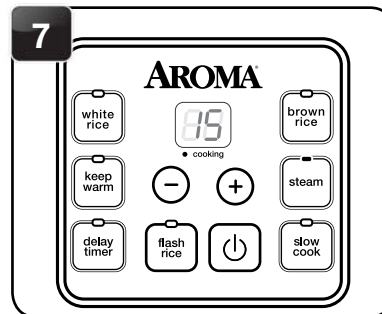
4 Press  to turn the cooker on. Press **STEAM**. The digital display will show a flashing "5" to represent five minutes of steam time.



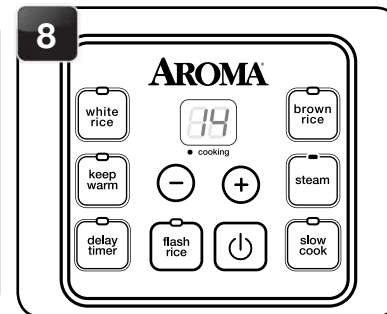
5 Press + or - to increase steaming time by one minute, up to 30 minutes. After 30 minutes, it will cycle back to five minutes.



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



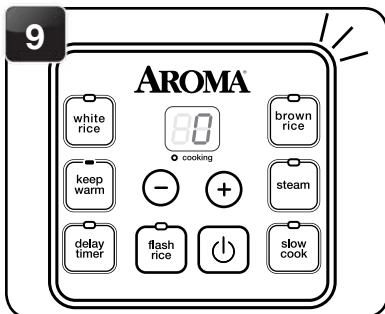
7 The **COOKING INDICATOR LIGHT** will illuminate to indicate it has begun steaming.



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



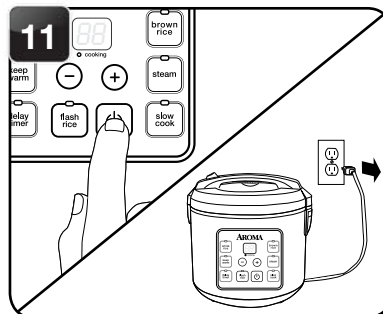
TO STEAM (CONT.)



9 Once the selected time has passed, the cooker will beep and switch to **KEEP WARM** mode. The digital display will show a "0" and will display the number of hours it has been on **KEEP WARM**.



10 Check steamed food for doneness. If finished steaming, remove food immediately to avoid overcooking.



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



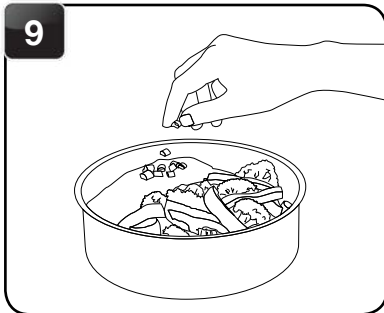
HELPFUL HINTS

- Smaller foods may be placed on a heat-proof dish and then placed onto the steam tray. Parchment paper or aluminum foil may be used as well. Place the paper/foil in the center of the steam tray and ensure it does not create a seal along the bottom of the steam tray. For best results, it is recommended to puncture small holes in the paper/foil.
- For suggested steaming times and water amounts, see the meat and vegetable steaming tables on **page 14**.

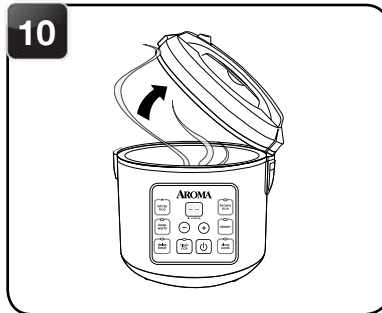


TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE

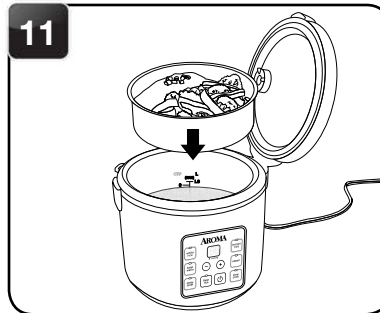
Follow steps 1 to 8 of “To Cook Rice” beginning on page 5.



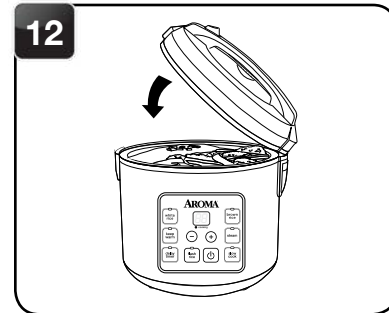
9 Place food to be steamed onto the steam tray.



10 Using caution to avoid escaping steam, open the lid.



11 Place steam tray into the cooker.



12 Close the lid securely.



NOTE

- Do not attempt to cook more than **8 cups (uncooked)** of rice if steaming and cooking rice simultaneously.
- It is possible to steam at any point during the rice cooking cycle. However, it is recommended that you steam during the end of the cycle so that steamed food does not grow cold or become soggy before the rice is ready.

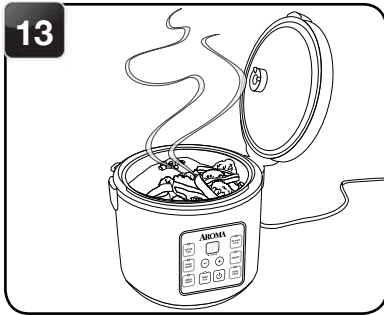


HELPFUL HINTS

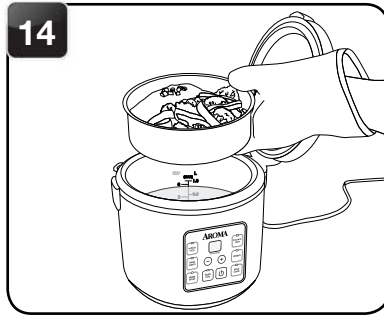
- Refer to the steaming tables for meats and vegetables on **page 14** for hints and approximate steaming times. See the “Rice/ Water Measurement Table” included on **page 7** for approximate rice cooking times.



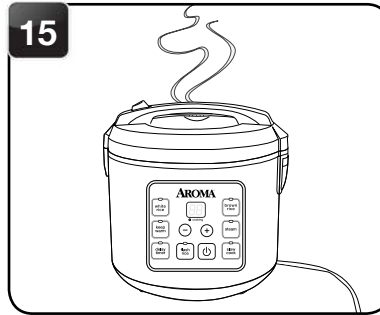
TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE (CONT.)



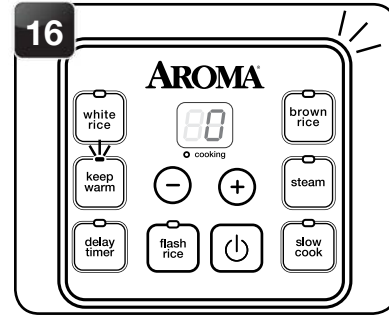
13 Using caution, open the lid to check food for doneness.



14 If food is finished steaming, remove steam tray.



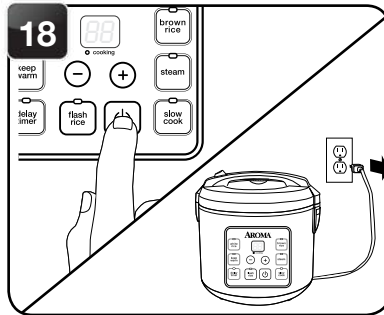
15 Allow the cooker to continue cooking rice.




16 Once the rice has finished, the cooker will beep and switch to **KEEP WARM** mode. The digital display will show a "0" and will display the number of hours it has been on **KEEP WARM**.



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



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



NOTE

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



STEAMING TABLES

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

- Since most vegetables only absorb a small amount of water, **there is no need to increase the amount of water with a larger serving of vegetables.**
- Steaming times may vary depending upon the cut of meat being used.
- To ensure meat tastes its best, and to prevent possible illness, check that meat is completely cooked prior to serving. If it is not, simply place more water in the inner pot and repeat the cooking process until the meat is adequately cooked.



NOTE

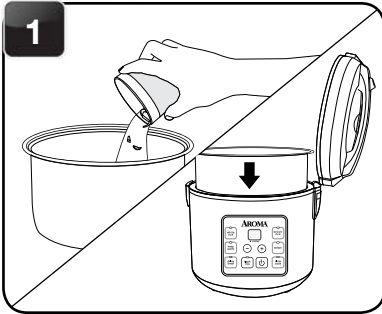
- Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
- These steaming charts are for reference only. Actual cooking times may vary.

Vegetable Steaming Table

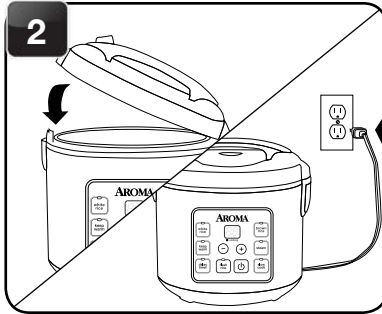
VEGETABLE	AMOUNT OF WATER	STEAMING TIME
Asparagus	¾ Cup	20 Minutes
Broccoli	½ Cup	15 Minutes
Cabbage	1 Cup	25 Minutes
Carrots	1 Cup	25 Minutes
Cauliflower	1 Cup	25 Minutes
Corn	1 Cup	25 Minutes
Eggplant	1¼ Cups	30 Minutes
Green Beans	1 Cup	15 Minutes
Peas	¾ Cup	20 Minutes
Spinach	¾ Cup	20 Minutes
Squash	¾ Cup	20 Minutes
Zucchini	¾ Cup	20 Minutes



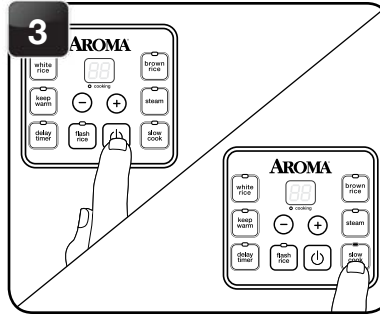
TO SLOW COOK




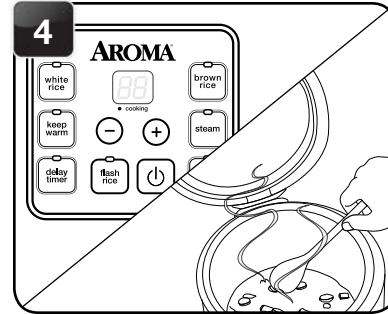
1 Add ingredients to the inner pot. Place the inner pot into the cooker.



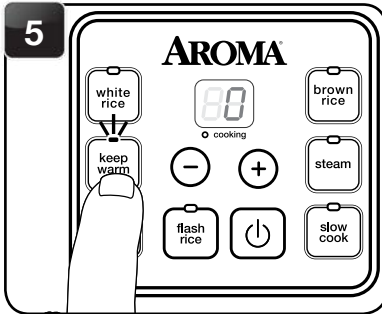
2 Close the lid securely. Plug the power cord into an available 120V AC outlet.



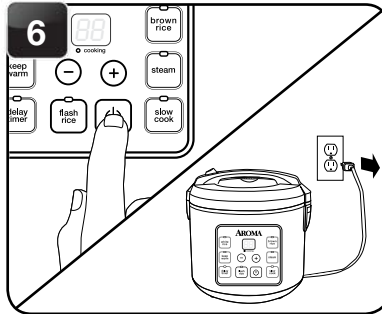
3 Press the  button to turn the cooker on. Press SLOW COOK. Press + to increase slow cook time by 1 hour increments. The slow cook time can be set to 2-10 hours and default heat setting is high.




4 The COOKING INDICATOR LIGHT will illuminate. Using caution to avoid escaping steam, open the lid and stir occasionally with a long-handled wooden spoon.



5 Once cooking is complete, press KEEP-WARM to switch to KEEP WARM mode.



6 The digital display will show a "0" and will display the number of hours it has been on "Keep-Warm." When finished serving, turn the cooker off by pressing the  button twice and unplug the power cord.



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



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.

<p>Rice is too dry/hard after cooking.</p>	<p>If your rice is dry or hard/chewy when the 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 WHITE RICE. When 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 too moist or soggy when the 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>




RECIPES

Aroma's Favorite Jambalaya

Ingredients


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 pot and mix well. Place inner pot in the cooker and close the lid. Press the  button to turn on the cooker. Press WHITE RICE. The cooker will automatically switch to KEEP WARM mode once the meal is ready. Serves 4.

Game Day Chili Cheese Dip

Ingredients

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

Place the onion, oil and garlic in the inner pot and sauté for 3 minutes. Use a large wooden spoon to gently stir as the onion and garlic cook. Add the chili, salsa, olives, cream cheese and cheddar cheese. Stir to combine all of the ingredients, close the lid. Press the  button to turn on the cooker. Press WHITE RICE. 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. Serves 6.




RECIPES

Green Chile Chicken and Rice

Ingredients


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

Place all ingredients in the inner pot and stir. Place inner pot into the cooker, cover. Press the  button to turn on the cooker. Press WHITE RICE. Allow to cook until cooker switches to KEEP WARM mode. Add salt to taste. Stir and serve immediately as a main course. Serves 4.

San Antonio Rice

Ingredients

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

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



LIMITED WARRANTY

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for two years from provable date of purchase in the 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. \$22.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for a return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

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

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

AROMA HOUSEWARES COMPANY

6469 Flanders Drive

San Diego, California 92121

1-800-276-6286

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

Website: www.AromaCo.com

SERVICE & SUPPORT



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

1-800-276-6286

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

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

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

Date of Purchase: _____

Place of Purchase: _____



NOTE

- Proof of purchase is required for all warranty claims.



GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza que este producto no tenga defectos en sus materiales y fabricación durante un periodo de dos años a partir de la fecha comprobada de compra dentro de 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 \$22.00 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



NOTA

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

Lugar de compra: _____

Fecha de compra: _____

Para su registro, le recomendamos grabar su recibo a esta página, junto con un registro escrito de lo siguiente:

O podemos ser alcanzados en línea en CustomerService@AromaCo.com.

1-800-276-6286
L-V, 8:30AM – 4:30PM, Tiempo del Pacífico

número gratuito:

En la eventualidad de un reclamo de garantía, o si el servicio se requiere para este producto, póngase en contacto con Aroma® de servicio al cliente al

SERVICIO Y SOPORTE





RECETAS

Arroz y Pollo con Chile Verde

Ingredientes

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

Coloque todos los ingredientes en la cazuela interior y revuélva. Ahora ponga la olla de cocinar en la arrocería, tápela y presione el botón de WHITE RICE. Déjela cocer hasta que la arrocería cambie a la modalidad de "Conservar caliente", agréguete sal al gusto, agrétele y sírvala de inmediato, como un delicioso platillo principal. Sirve a 4 comensales.

Ingredientes

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

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

Arroz San Antonio



RECETAS

Jambalaya

Ingredientes

1 libra de salchicha ahumada y condimentada
1 libra de camarón pelado y desvenado
2 tazas de pollo cocido y molido
1 ½ 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 'Crisolillo'

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

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

Ingredientes

1 cebollita en trozos
2 cucharas de mesa de aceite vegetal
1 clavo de ajo picado
2 latas de 1.5 onzas de Chili preparado (sin frijoles)
1 taza de salsa preparada
½ taza de rebanas de aceitunas negras
3 onzas de cubitos de queso crema bajo en calorías
3 onzas de queso rallado cheddar
3 onzas de tortillitas fritas para sopear

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

¡Para recibir recetas adicionales, o también para someter las suyas, visite nuestro sitio web en: www.AromaCo.com!

<p>Si su arroz quedó todavía demasiado húmedo o apelmazado cuando la olla ya cambió a la modalidad de "Conservar caliente," entonces use una pañita de madera para agitar el arroz, esto redistribuirá la parte mas húmeda y soltará la humedad excesiva. Cierre la tapa y permita que se quede en la modalidad de "Conservar caliente" 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 demasiado húmedo y apelmazado después de cocinarse.</p>
<p>Si su arroz quedó seco, duro y chucioso cuando la olla cambia a la modalidad de "Conservar caliente," entonces use de agua y tiempo adicional para suavizar el arroz. Dependiendo qué tan seco esté su arroz, agregue de ½ a 1 taza de agua y revuélvase. Cierre la tapa y presione el botón WHITE RICE. Cuando la olla cambie a la modalidad "Conservar 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 demasiado seco y duro después de ser cocinado.</p>

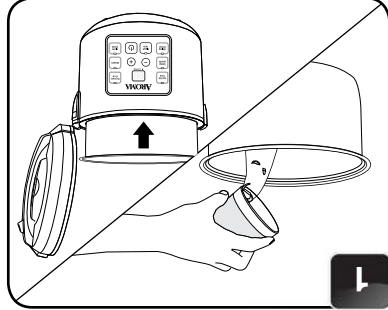
Porque las variedades de arroz pueden variar en su composición, los resultados también pueden ser diferentes. Abajo hay algunos consejos para resolver problemas para ayudarle a conseguir la consistencia deseada.

SOLUCIONANDO PROBLEMAS

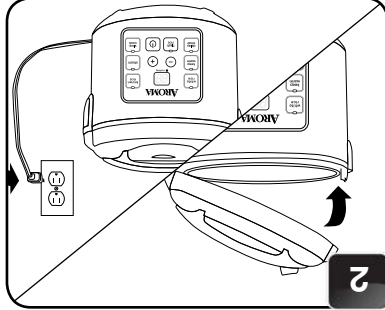




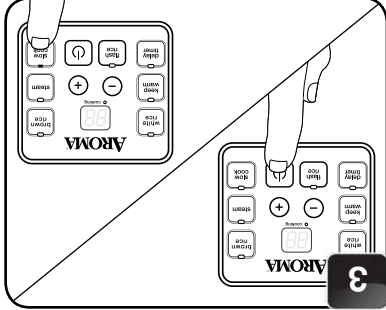
PARA COCCIÓN LENTA



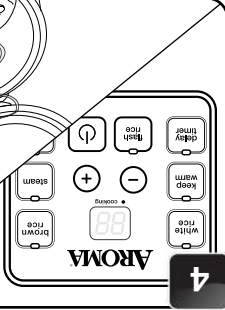
1 Añade los ingredientes a la olla desmontable. Pon la olla desmontable en la arrocera.



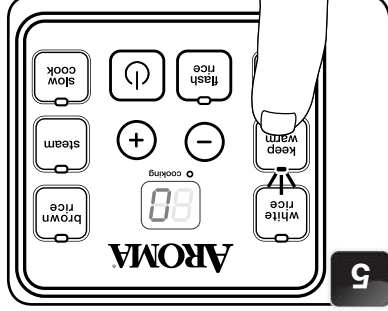
2 Cierra bien la tapa. Enchufa el cordón en una salida disponible.



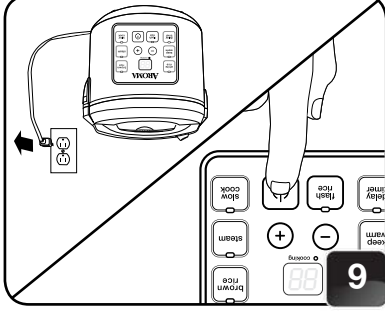
3 Oprime el botón de Encendido (P) para encender el hervidor. Presione el botón SLOW COOK para comenzar la cocción. Presione + or - para ajustar el tiempo de 1 hora cada 20 horas. El tiempo se puede dejar de 2



4 Se encenderá la LUZ INDICADORA DE COCCIÓN. Abre la tapa cuidadosamente que evites el vapor que se escapa, y agita de vez en cuando la comida con una pala de madera de mango largo.



5 Cuando la cocción esté completa, presione el botón KEEP-WARM para cambiar al modo "conservar caliente". El visualizador digital estará en "0" y mostrará las horas que estuvo en el modo "conservar caliente".



6 Cuando haya servido el arroz, apague el artefacto presionando el botón dos veces y desenchúfelo.



CUIDADO

no dejes la arrocera sin vigilar.

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

TABLAS DE COCER AL VAPOR



Tabla para cocer al vapor las carnes

CARNE	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCIMIENTO	TEMPERATURA
Pescado	2 Tazas	25 Min.	140°
Pollo	2½ Tazas	30 Min.	165°
Carne de Cerdo	2½ Tazas	30 Min.	160°
Carne de vaca	2½ Tazas	En su punto = 25 Min. Bien hecho = 30 Min. Muy hecho = 33 Min.	160°



CONSEJOS ÚTILES

- Puesto que absorben poca agua la mayoría de los vegetales, **no hay que aumentar la cantidad de agua para una porción más grande de vegetales.**
- Puede variar dependiente del corte de la carne usada el tiempo de cocer al vapor.
- Para asegurar que sepa lo mejor la carne y prevenir una posible enfermedad, prueba la carne si está bien cocida antes de servirla. Si no está cocida, sólo pon más agua en la olla y repite el proceso de cocer hasta que esté bastante cocida la carne.
- 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.

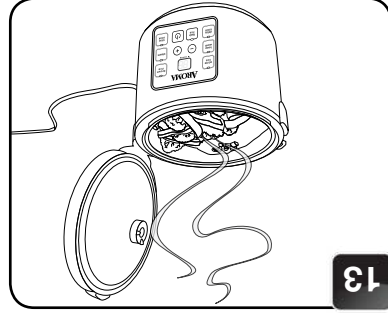


NOTA

VEGETAL	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCIMIENTO
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
Berjenena	1½ Tazas	30 Minutos
Maíz	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

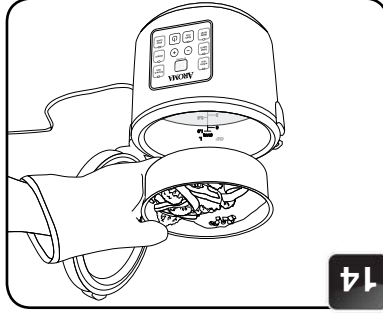
Tabla para cocer al vapor los vegetales

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



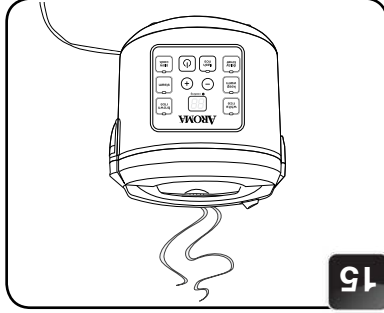
13

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



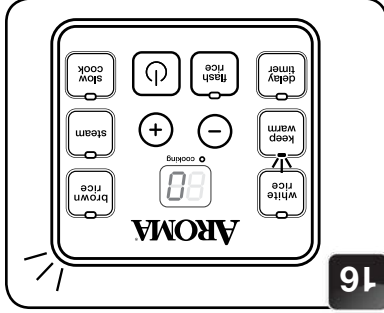
14

Si está cocida la comida, quita la bandeja de vapor.



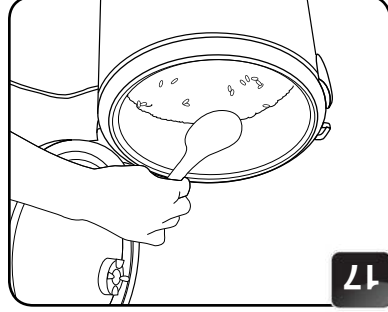
15

Deja que continúe cocinando el arroz.



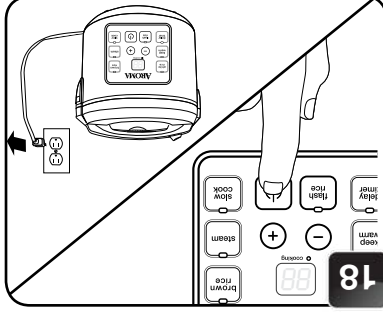
16

Quando llegue a cero, hará un pitido y cambiará al modo "conservar caliente". El visualizador digital estará en "0" y mostrará las horas que estuvo en el modo "conservar caliente".




17

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



18

Quando haya servido el arroz, apague el artefacto presionando el botón  dos veces y desenchúfelo.



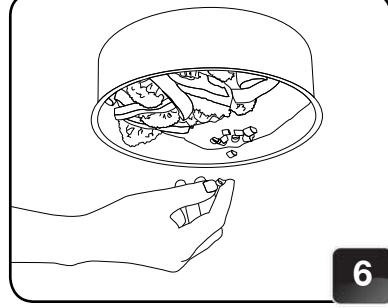
NOTA

- No deje el arroz en el modo "conservar caliente" por más de 12 horas.

PARA COCER AL VAPOR LA COMIDA Y COCER ARROZ SIMULTÁNEAMENTE

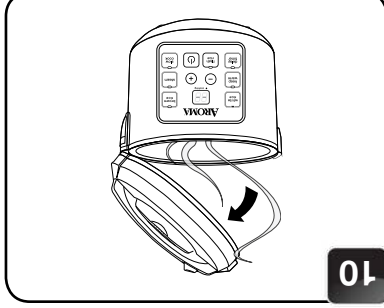


Sigue los pasos 1 a 8 de "Para cocer arroz" que empiezan en la página 5.



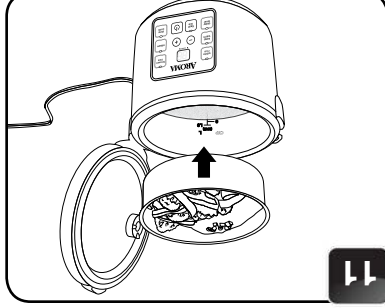
9

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



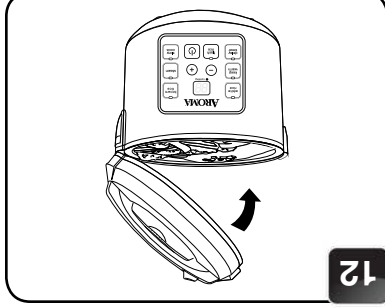
10

Abre la tapa cuidándote que evites el vapor que se escapa.



11

Pon la bandeja de vapor en la arrocera.



12

Cierra bien la tapa.



NOTA

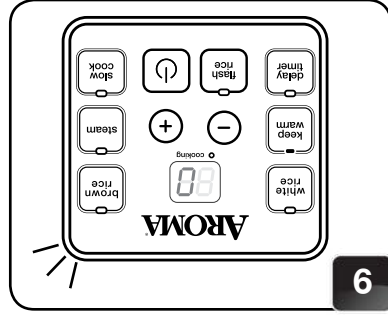
- No trates de cocer más de **8 tazas de arroz (crudo)** si cueces al vapor y cueces arroz simultáneamente.
- Es posible cocinar al vapor en cualquier momento del ciclo de cocción del arroz. Sin embargo, no es recomendable cocinar al vapor al final del ciclo para que la comida cocinada al vapor no se enfríe o pase antes de que el arroz esté listo.



CONSEJOS ÚTILES

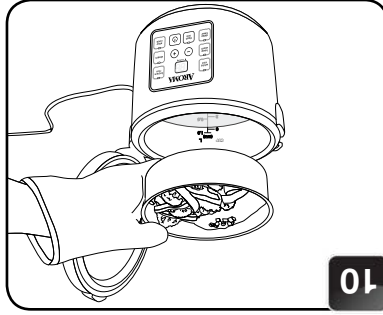
- Consulte en la **página 14** los tiempos de cocción aproximados y otras sugerencias. Consulte los tiempos aproximados de cocción del arroz en la "Tabla para calcular la cantidad de agua y arroz" en **página 7**.

PARA COCER AL VAPOR (CONT.)



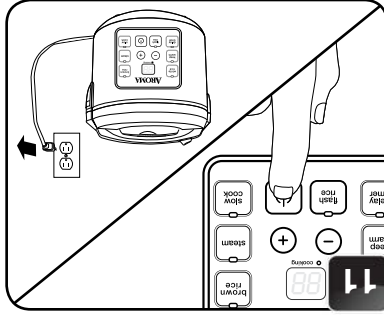
9

Quando llegue a cero, hará un pitido y cambiará al modo "conservar caliente". El visualizador digital estará en "0" y mostrará las horas que estuvo en el modo "conservar caliente".



10

Compruebe el punto de cocción. Cuando se detenga, retire la comida inmediatamente para evitar que se cocine en exceso.



11

Quando haya servido el arroz, apague el artefacto presionando el botón dos veces y desenchúfelo.

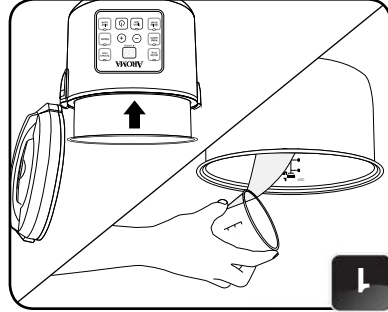


CONSEJOS
ÚTILES

- Se puede poner las comidas más pequeñas sobre un plato refractario, y después se puede ponerlo sobre la bandeja. Papel pergamino o papel de aluminio se pueden utilizar también. Coloque lo en el centro de la bandeja de vapor y asegúrese de que no crea un sello en la parte inferior de la bandeja de vapor. Para obtener los mejores resultados, se recomienda perforaciones pequeñas en el papel o el papel de aluminio.
- Para los tiempos de cocer al vapor y los volúmenes de cocer al vapor y los volúmenes de cocer al vapor para carnes y vegetales en la página 14.



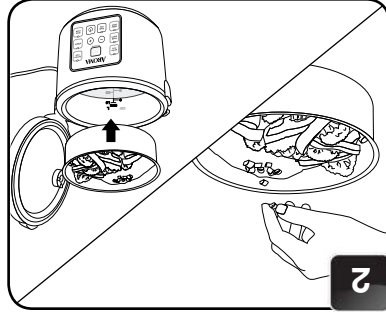
PARA COCER AL VAPOR



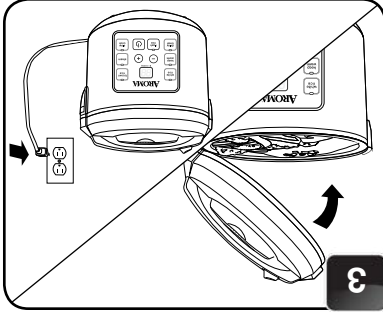
1 Añade agua en la olla desmontable.

Pon la olla desmontable en la

arrocera.



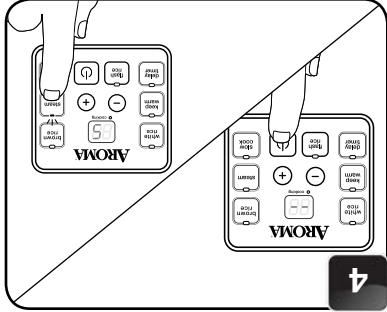
2 Pon comida para cocer al vapor en la bandeja de vapor. Pon la bandeja dentro de la arrocera.



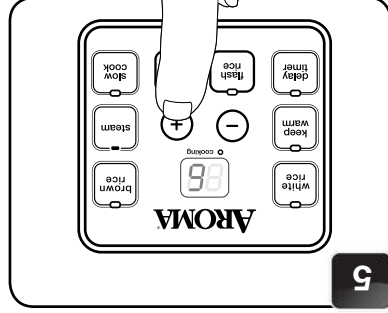
3 Cierra bien la tapa. Conecta el

corden eléctrico a la arrocera. Enchufa el cordón en una salida

disponible.

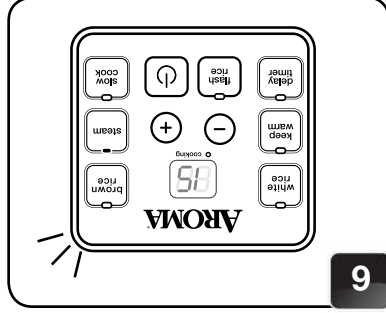


4 Oprime el botón de ENCENDIDO (P) para encender la arrocera. Presione el botón STEAM. El visualizador digital mostrará un 5 titilando que representa el tiempo de cocción.

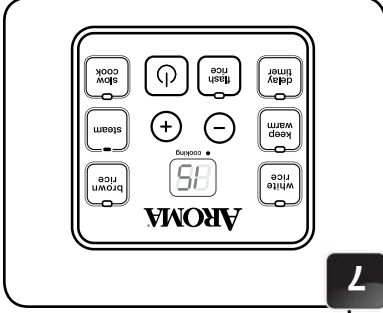


5 Cada vez que presiona el botón STEAM se incrementa en un minuto el tiempo de cocción hasta llegar a 30 minutos. Al llegar a 30 minutos, vuelve a comenzar el ciclo de cinco

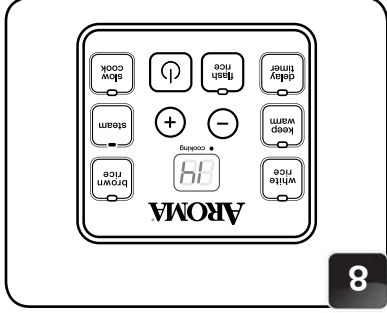
minutos.



6 Una vez que el tiempo de cocción esté seleccionado, hará un pitido que indica que el visualizador muestra el tiempo especificado. Hará otro pitido y el visualizador dejará de titilar para indicar que el tiempo de cocción está ajustado.



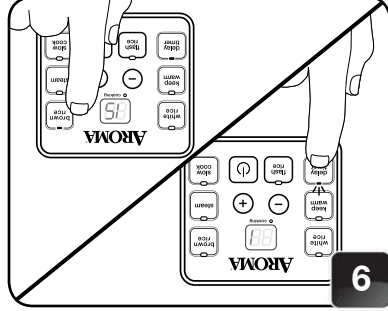
7 El artefacto comenzará a echar vapor. Se encenderá la LUZ INDICADORA DE COCCIÓN.



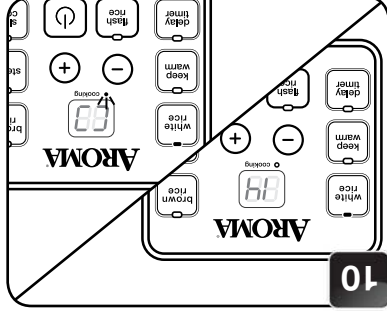
8 Una vez que el agua entre en ebullición, el visualizador digital mostrará la cuenta regresiva de un minuto por vez.

USO DEL RELOJ AUTOMÁTICO

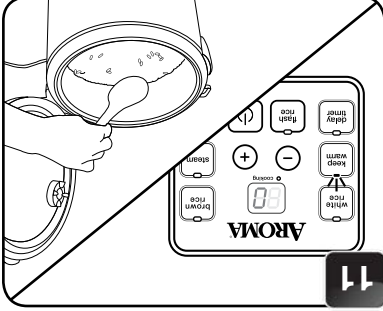
Sigue los pasos 1 a 8 de "Para cocer arroz" que empiezan en la página 5.



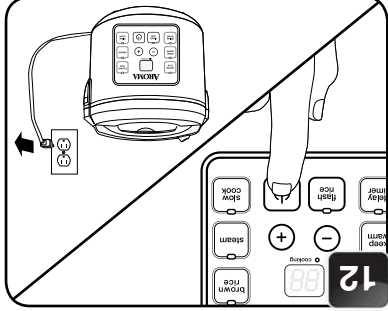
Opriime el botón del PROGAMADOR DEL TIEMPO (DELAY TIMER). Cada opriimir añade una hora al tiempo. Se puede ponerlo para terminar dentro de una a 15 horas. En cuanto está seleccionado el tiempo necesario, opriime el botón de Arroz Blanco (WHITE RICE) o el botón de Arroz Integral (BROWN RICE).




El visualizador digital mostrará la luz INDICADORA DE COCCIÓN. Cuando el arroz se comience a cocinar, se encenderá la



Cuando el arroz esté listo, hará un pitido y cambiará automáticamente al modo "conservar caliente". El visualizador digital estará en "00" y mostrará las horas que estuvo en el modo "conservar caliente". Para obtener mejores resultados, revuelva el arroz con una espátula para distribuir la humedad restante.



Cuando haya servido el arroz, apague el artefacto presionando el botón  dos veces y desenchúfelo.



NOTA

- Debido al tiempo de cocer más largo necesario, sea retrasado sólo dos o más horas el cocer de arroz integral.
- No deje el arroz en el modo "conservar caliente" por más de 12 horas.
- Reloj automático está programado para arroz blanco y integral solamente.



PARA USAR FLASH RICE (ARROZ RÁPIDO)

Una excelente opción para el arroz cocido en tiempo corto.

Para utilizar la función de Arroz rápido, siga los pasos de "Para Cocer Arroz" en la página 5. En lugar de usar uno de los botones de función estándar de arroz, precione FLASH RICE. Si va a cocinar arroz integral, agregue 1 1/2 tazas de agua adicional usando la taza de medir incluida, para compensar la falta de tiempo de remojo. La taza de medición incluida es igual a una taza de EE.UU. estándar 3/4

Arroz Blanco Tazas Crudas* la función FLASH RICE (arroz rápido) Tiempo de cocción con	2 tazas (taza incluida)*	24-29 Min.
	4 tazas (taza incluida)*	25-30 Min.
	6 tazas (taza incluida)*	29-34 Min.
	8 tazas (taza incluida)*	32-37 Min.
	10 tazas (taza incluida)*	34-39 Min.
	Arroz Integral Tazas Crudas* la función FLASH RICE (arroz rápido) Tiempo de cocción con	
2 tazas (taza incluida)*	39-44 Min.	
4 tazas (taza incluida)*	43-48 Min.	
6 tazas (taza incluida)*	44-49 Min.	
8 tazas (taza incluida)*	46-51 Min.	
10 tazas (taza incluida)*	50-55 Min.	

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

*1 taza arroceras = 3/4 tazas Americanas

- Los tiempos de cocción son aproximados. Altura, la humedad y la temperatura exterior afectarán el tiempo de cocción. Abriendo la tapa durante el ciclo de cocción, provocará una pérdida de calor y vapor. El tiempo de cocción puede prolongarse si se abre la tapa antes de que termine el arroz.



NOTA



TABLA DE MEDIDAS ARROZ/AGUA

ARROZ CRUDO	LÍNEA ADETRRO DE LA OLLA	ARROZ COCIDO	TIEMPOS DE COCINAR
2 Tazas	Línea 2	4 Tazas	ARROZ BLANCO: 27-32 Min. ARROZ INTEGRAL: 41-46 Min.
3 Tazas	Línea 3	6 Tazas	ARROZ BLANCO: 32-37 Min. ARROZ INTEGRAL: 43-48 Min.
4 Tazas	Línea 4	8 Tazas	ARROZ BLANCO: 35-39 Min. ARROZ INTEGRAL: 45-50 Min.
5 Tazas	Línea 5	10 Tazas	ARROZ BLANCO: 36-41 Min. ARROZ INTEGRAL: 48-53 Min.
6 Tazas	Línea 6	12 Tazas	ARROZ BLANCO: 37-45 Min. ARROZ INTEGRAL: 51-56 Min.
7 Tazas	Línea 7	14 Tazas	ARROZ BLANCO: 40-48 Min. ARROZ INTEGRAL: 51-56 Min.
8 Tazas	Línea 8	16 Tazas	ARROZ BLANCO: 40-48 Min. ARROZ INTEGRAL: 52-57 Min.
9 Tazas	Línea 9	18 Tazas	ARROZ BLANCO: 41-46 Min. ARROZ INTEGRAL: 54-59 Min.
10 Tazas	Línea 10	20 Tazas	ARROZ BLANCO: 41-46 Min. ARROZ INTEGRAL: 55-60 Min.

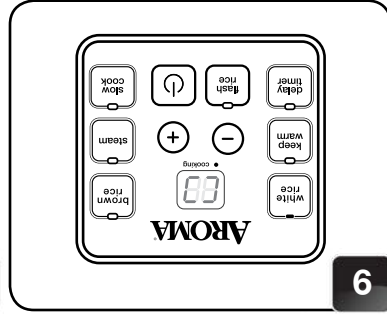


CONSEJOS ÚTILES

- 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 "Reloj automático". Sólo añade arroz y agua en la mañana y pon el Reloj automático al tiempo al cual necesitas arroz esa tarde. Lee "Uso del reloj automático" en la **página 9** para más detalles.



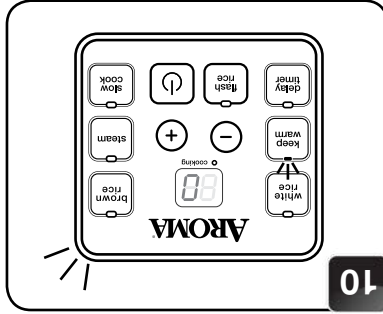
PARA COCER ARROZ (CONT.)



9

La arrocera se comience a cocinar. Se encenderá la LUZ INDICADORA

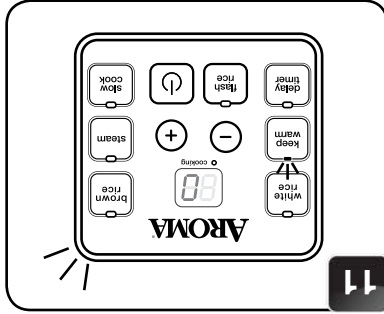
DE COCCIÓN.



10

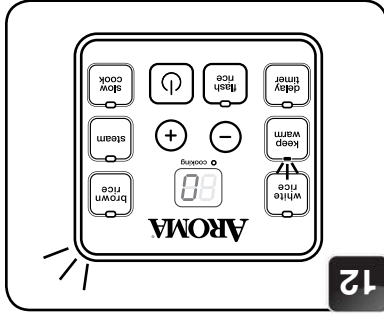
Cuando el arroz esté listo, hará un pitido y cambiará automáticamente al modo "conservar caliente". El

visualizador digital estará en "0" y mostrará las horas que estuvo en el modo "conservar caliente".




11

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



12

Cuando haya servido el arroz, apague el artefacto presionando el botón  dos veces y desenchúfelo.



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.
- Para los tiempos de cocer aproximados y las proporciones de arroz-agua recomendadas, consulta la "Tabla de medidas arroz/agua" en la **página 7**.

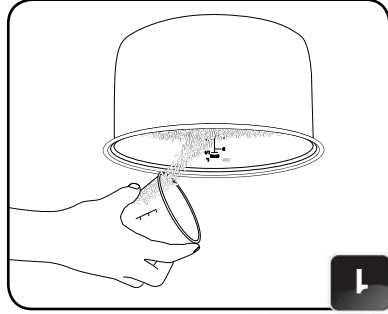


NOTA

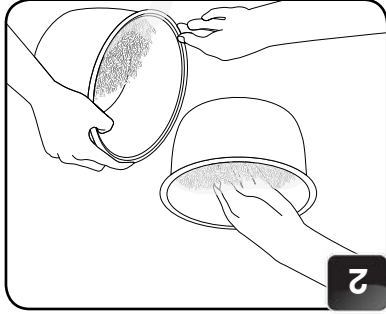
- Antes de poner la olla desmontable en la arrocera, asegúrate que esté seca y limpia la olla. Puede dañar la arrocera el añadir de una olla mojada.
- El arroz integral necesita un tiempo de cocer mucho más largo que el de otros tipos debido a las capas extra alrededor de los granos. Deja tiempo extra y posiciones de calentar ajustadas la función de "Arroz Integral" de este hervidor para que cueza bien el arroz. Si te parece que no calienta inmediatamente el hervidor a la posición de "Arroz Integral", es debido a un ciclo de bajo calor de calar que precede el ciclo de cocinado para que produzca mejores resultados para arroz integral.
- No deje el arroz en el modo "conservar caliente" por más de 12 horas.



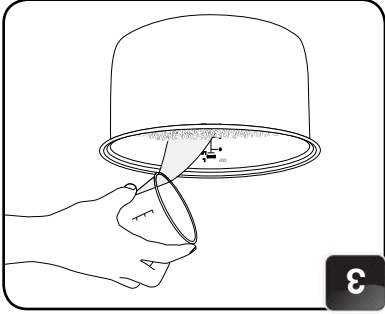
PARA COCER ARROZ



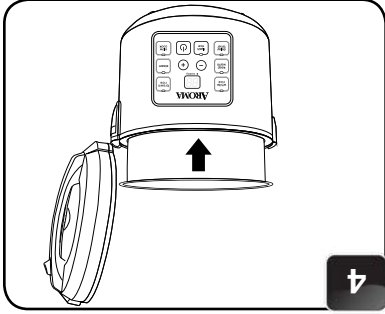
1 Usude la taza de medir provista, añade arroz a la olla desmontable.



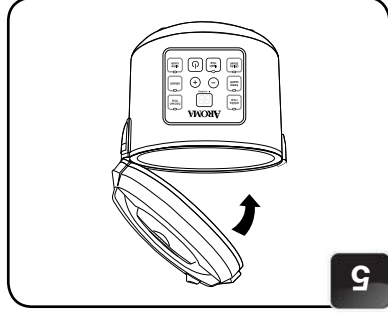
2 Enjuaga el arroz para quitar el almidón excedente. Cuelalo.



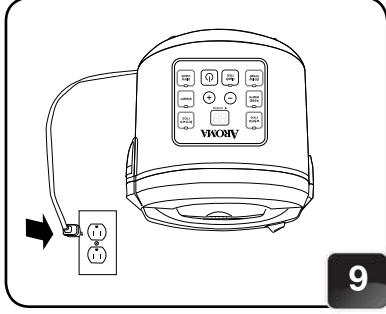
3 Llena la olla desmontable con agua hasta la línea que corresponde al número de tazas de arroz que quieres cocer.



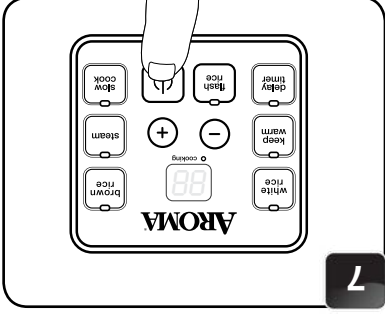
4 Pon la olla desmontable en la arrocera.



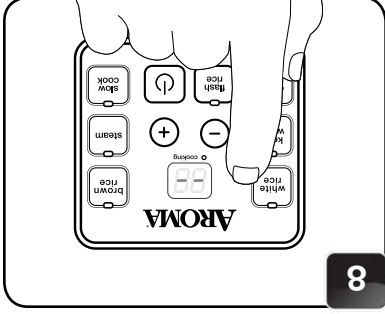
5 Cierre y trabé la tapa.



6 Enchufe el cable a un tomacorriente.



7 Presione el botón para encender el artefacto.



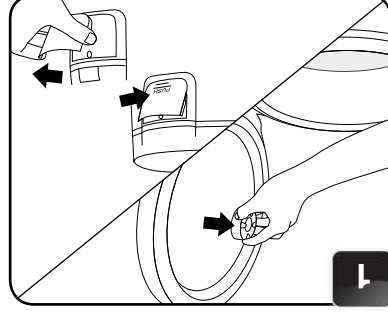
8 Oprime el botón de Arroz Blanco (WHITE RICE) o el botón de Arroz Integral (BROWN RICE).

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ / LIMPIEZA

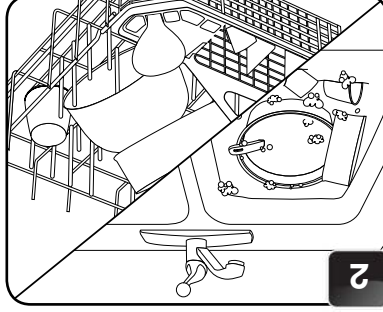


1. Lea todas las instrucciones y todas las medidas de seguridad.

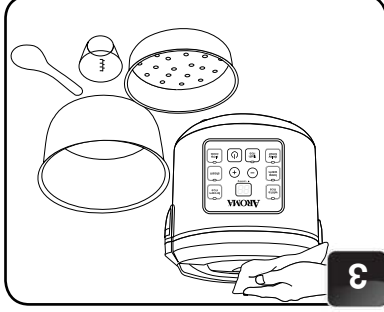
2. Desempaque los materiales de embalaje y verifique que todos los artículos hayan llegado en buen estado.
3. Deshágase de todas las bolsas de plástico ya que pueden significar un riesgo para los niños.
4. Lave el respiradero de vapor y todos los otros accesorios con agua tibia y jabón. Enjuague y seque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



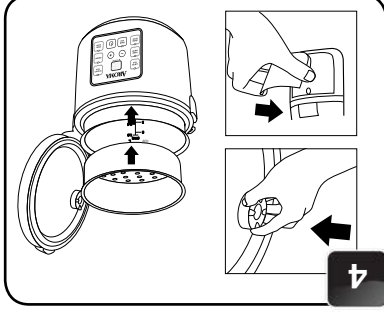
Extraiga el respiradero de vapor. Extraiga el colector de condensación.



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



Pásale un trapo húmedo a la parte principal de la arrocera para limpiarlo. Seca completamente la parte principal y todos los accesorios del hervidor.



Seca completamente. Reconstrúyelo para el próximo uso.



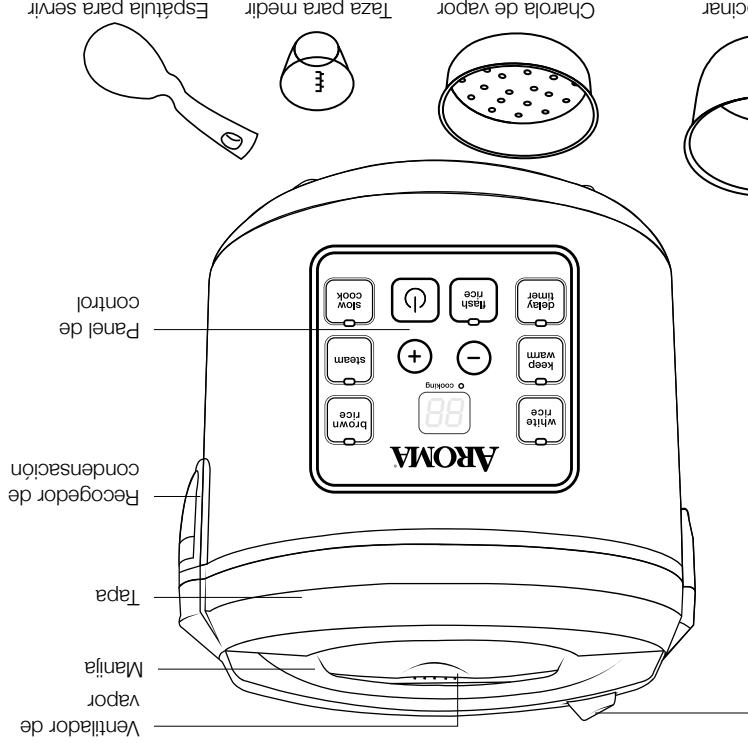
NOTA

- No use limpiadores abrasivos o estropajos.
- Nunca meta al agua la base de la olla, cordones, clavijas o enchufes.
- No uses ningún producto de limpieza duro y abrasivo, ni estropajo, ni producto que no es considerado seguro para capas antiadherentes.
- Si el lavado en el lavaplatos, una ligera decoloración de la olla interior y los accesorios pueden ocurrir. Este es sólo cosmético y no afecta el rendimiento.
- Cualquier otro servicio debe ser rendido por Aroma® Housewares.

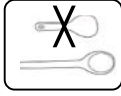


Botón
pulsador para
abrir la tapa

IDENTIFICACION DE LAS PARTES



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



Controles Digitales

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



Conservar caliente
El botón **keep warm** es ideal para conservar la comida caliente y lista para servir. El artefacto cambiará al modo "conservar caliente" cuando se cumpla el tiempo de cocción.



Reloj automático
El botón **delay timer** permite que el arroz esté listo cuando lo necesite. Agregue agua y arroz a la mañana, y tenga un delicioso arroz listo para servir cuando vuelve a casa.



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



Botón de encendido
El botón **⏻** enciende y apaga el artefacto para cocinar arroz.



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



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



Cocción Lenta
Programela para que comience a cocinar.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

Enchufe polarizado

Este electrodoméstico cuenta con un **enchufe polarizado** (una hoja es más ancha que la otra); siga las siguientes instrucciones:

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para ser insertado en un tomacorriente polarizado solo de una manera. Si el enchufe no cabe completamente dentro del tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no cabe, comuníquese con un electricista autorizado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Si el cable de alimentación estuviera dañado, el fabricante, agente de mantenimiento o persona autorizada similar debe reemplazarlo, para evitar cualquier tipo de riesgo.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD





MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Quando se usen aparatos eléctricos, siempre deberá observarse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Importante: Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes del primer uso.

- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
- Utilice la olla solo sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor.
- Para evitar incendios, descarga eléctrica y lesiones, no sumerja el cable, el enchufe o el electrodoméstico en agua o cualquier otro líquido. Consulte las instrucciones para la limpieza.
- Se deberá contar con la supervisión necesaria si el electrodoméstico es utilizado por niños o cerca de niños.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Permita que la unidad se enfríe antes de colocar o retirar sus partes y antes de limpiar el electrodoméstico.
- No utilice ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado o después de que presente un funcionamiento incorrecto, o haya sido dañado de algún modo. Comuníquese con el servicio de ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por Aroma® Housewares puede causar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.
- No utilice la olla al aire libre.
- No apoye el cable sobre superficies calientes ni permita que cuelgue desde el borde de una encimera o mesa.
- No coloque la olla sobre una hornilla caliente a gas o eléctrica caliente ni cerca de ella, ni dentro de un horno caliente.
- No utilice el electrodoméstico para otro uso que no sea el previsto.
- Debe tener sumo cuidado al trasladar el electrodoméstico si contiene arroz, aceite caliente u otros líquidos.
- No toque, cubra ni obstruya el respiradero de vapor en la parte superior de la arroceras ya que está sumamente caliente y puede causar quemaduras.

15. Utilice solo en un tomacorriente eléctrico de 120 V CA.

16. Desenchufe siempre desde la base del tomacorriente de pared. Nunca tire del cable.

17. La arroceras debe funcionar en un circuito eléctrico separado del que se utiliza para los demás electrodomésticos. Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos, es posible que esta no funcione correctamente.

18. Asegúrese siempre de que la parte externa de la olla interna esté seca antes de usar. Si la olla interna se coloca húmeda dentro de la arroceras, vapor caliente escapará y puede provocar quemaduras.

19. Tenga sumo cuidado al manipular la tapa cuando cocine o después. El vapor caliente escapará y puede provocar quemaduras.

20. No debe dejar el arroz en la olla interna con la función Keep-Warm (Mantener tibio) activada durante más de 12 horas.

21. Para evitar daños o deformaciones, no utilice la olla interna sobre una hornilla o un quemador.

22. Para desconectar el aparato, primero apague la unidad y luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.

23. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine los alimentos solamente en la olla interna desmontable.

24. Para evitar derrames y quemaduras, no tome la arroceras del asa de la tapa para trasladarla.

25. No envuelva ni ate el cable alrededor del electrodoméstico.

26. Advertencia: alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable alejado de los niños. Nunca enrolle el cable sobre el borde del mostrador, nunca use el enchufe debajo del mostrador, y nunca utilice con un cable de extensión.

27. Este aparato es diseñado únicamente para uso en encimeras.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



Felicidades por comprar la Arrocera Digital para 20 Tazas de 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, sopas de mariscos, jambalaya, frittatas para el desayuno, dips y hasta postres! En la parte trasera de este manual se incluyen varias deliciosas recetas.

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

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



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

1-800-276-6286

www.AromaCo.com

© 2016 Aroma Housewares Company.
Todos los derechos reservados.



Manual de instrucciones

Arrocera · Multicocinadora

Olla de cocción lenta · Vaporera



AROMA®

La Marca de Arroceras #1 en America*

**? Preguntas o dudas
acerca de su arrocerá?**



*Antes de regresar a la
tienda...*

Nuestros expertos de
servicio al cliente estarán
encantado de ayudarle.



Llámenos al número
gratuito a **1-800-276-6286**.



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