ARC-526

AROMA®

*#1 Rice Cooker Brand**

Instruction Manual

Rice Cooker • Slow Cooker • Food Steamer





Questions or concerns about your rice cooker?
Before returning to the store...

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

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

*Based on 2012 NPD POS Data.

¿Preguntas o dudas acerca de su arrocera?
Antes de regresar a la tienda...

Los expertos de servicio al cliente estará 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**.

*Basada en los datos de las cifras en los puntos de ventas de 2012.

AROMA®

*La arrocera número uno en el mercado**

Manual de instrucciones

Arrocera • Vaporera • Olla de cocimiento lento

ARC-526



Congratulations on your purchase of the Aroma® 12-Cup Rice Cooker, Slow Cooker and Food Steamer! 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 a variety of rice, including tough-to-cook whole grain brown rice, to fluffy perfection.

Your new Aroma® rice cooker is also ideal for convenient, one-pot meals for the whole family. Use the Steam function to prepare healthy meals by locking in the natural flavor and nutrients of food without added oil and fat—for meals that are easy as they are nutritious. Or cook delicious and tender homemade roasts, stews and more with the Slow Cook function. It sets from 2 to 10 hours to easily prepare all of your family's slow-cooked favorites. Aroma's patent-pending Sauté-Then-Simmer™ (STS™) function is ideal for Spanish rice, risottos, pilafs, packaged meal helpers, stir frys and more. It sautés foods at a high heat and automatically switch over to its simmer mode once liquid is added. The Cake function lets you whip up cakes and other sweet desserts with ease, eliminating the need to closely monitor "baking" so you have more time. Once your rice cooker is finished cooking your desired meal or dessert, it will automatically switch to its Keep-Warm setting, so there's no need to worry about over-cooking.

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. Several delicious recipes are included at the back of this manual, and even more are available online at **www.AromaCo.com**.

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**.

See what's cooking with Aroma online!

www.AromaTestKitchen.com

www.facebook.com/AromaHousewares

www.twitter.com/AromaHousewares

Published By:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121, U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2013 Aroma Housewares Company
All rights reserved.

Felicitaciones por comprar la arrocera con la 12 tazas arrocera/vaporera/olla de cocimiento lento de Aroma®! En pocos minutos, estará preparando un arroz delicioso con calidad de restaurante con solo tocar un botón. Tanto si el arroz es de grano largo, mediano o corto, esta arrocera está especialmente calibrada para preparar una variedad de arroz, incluso arroz integral, a la perfección.

Su nueva arrocera Aroma® es ideal para preparar una comida saludable en un solo recipiente para toda la familia. Use la función Steam para preparar comidas saludables conservando los sabores y nutrientes naturales de los alimentos. Sin necesidad de agregar aceite o grasa, lo que permite preparar comidas tan fáciles como nutritivas. O prepare asados caseros deliciosos y tiernos con la función Slow Cook. Con la programación de 2 a 10 horas puede preparar fácilmente las comidas favoritas de su familia que requieren cocción lenta.

La tecnología con paterte pendiente Sauté-Then-Simmer™ de Aroma es ideal para preparar arroz español, risottos, pilafs, pastas deshidratadas, comidas chinas al wok y mucho más. Las funciones Soup y Oatmeal son ideales para preparar sabrosos guisos y caldos, así como nutritivos desayunos de avena y cereales.

La función Cake le permite preparar rápidamente tortas y otros postres con facilidad. Una vez que su arrocera termina de cocinar su comida o postre favorito, cambia automáticamente al modo Keep-Warm, por lo que no debe preocuparse por la sobrecocción de los alimentos.

En el reverso de este manual se incluyen varias recetas deliciosas, y puede conseguir más visitando.

Este manual contiene instrucciones para usar su arrocera y sus cómodas configuraciones digitales pre-programadas, así como todos los accesorios incluidos. También incluye útiles gráficos de proporciones para cocinar arroz y alimentos al vapor.

Para más información sobre su arrocera Aroma®, consultas sobre servicio técnico, recetas y otros electrodomésticos, visítenos 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
©2013 Aroma Housewares Company
Todos los derechos reservados.



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 rice cooker as it is extremely hot and may cause scalding.
15. Use only with a 120V AC power outlet.
16. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
17. The rice cooker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electrical circuit is overloaded with other appliances, the appliance may not operate properly.
18. Always make sure the outside of the inner cooking pot is dry prior to use. If the inner pot is returned to the cooker when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
19. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause burns.
20. Rice should not be left in the inner pot with the Keep-Warm function on for more than 12 hours.
21. To prevent damage or deformation, do not use the inner pot on a stovetop or burner.
22. To disconnect, turn any control to “OFF,” then remove the plug from the wall outlet.
23. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable inner cooking pot provided.

SAVE THESE INSTRUCCIONES



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

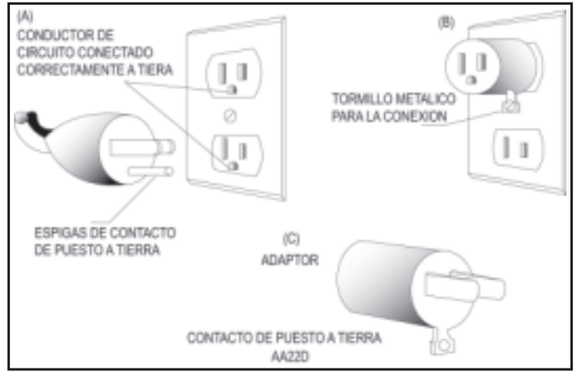
1. **Importante: Antes de usarse por favor lea todas las instrucciones cuidadosamente.**
2. No toque las superficies calientes, utilice las manijas o las perillas.
3. Úsese solo en superficies secas, planas y resistentes al calor.
4. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales,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

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD (CONT.)

Instrucciones de cable corto



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



Este aparato electrodoméstico debe estar puesto a tierra mientras se usa paraproteger al usuario contra un choque eléctrico. El aparato viene equipado con uncable de 3 conductores y una clavija de puesto a tierra de 3 espigas de contacto para entrar al receptáculo correcto de puesto a tierra. El aparato tiene una clavija como se muestra en el dibujo A. Se debe usar un adaptador, dibujo B, para conectar la clavija al receptáculo de dos espigas. La espiga de puesto a tierra, que se extiende del adaptador, debe conectarse a un puesto a tierra permanente tal y como una caja de salida debidamente puesta a tierra como se muestra en el dibujo C usando un tornillo metálico.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

IMPORTANT SAFEGUARDS

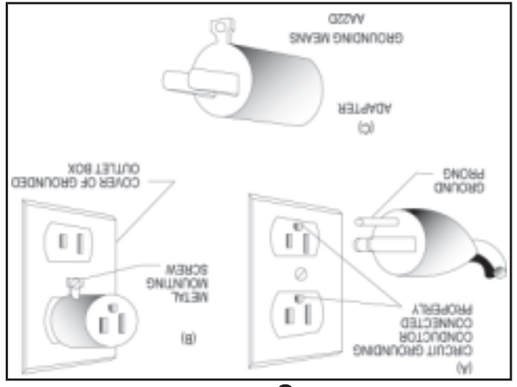
Short Cord Instructions

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



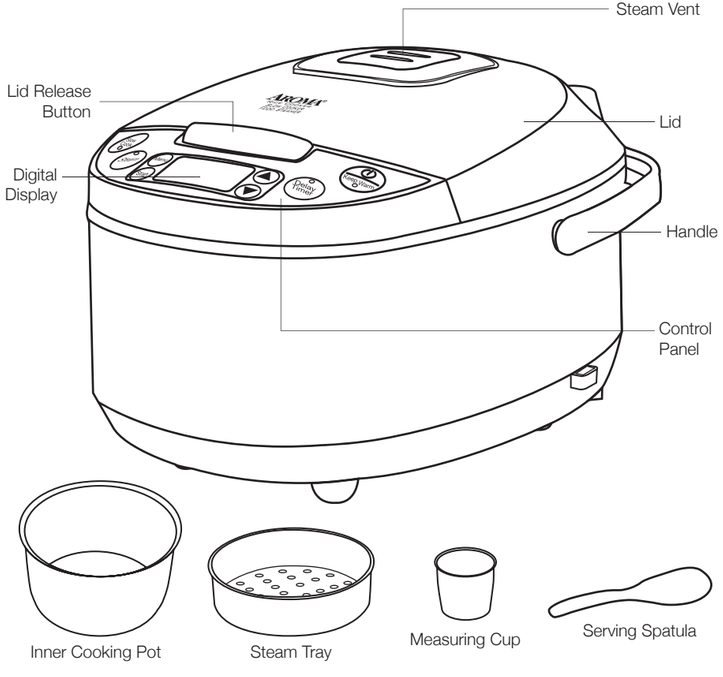
Grounding Instructions

This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and a 3-prong grounding-type plug to fit the proper grounding-type receptacle. The appliance has a plug that looks like sketch A. An adapter, sketch B, should be used for connecting sketch-A plugs to two-prong receptacles. The grounding tab, which extends from the adapter, must be connected to a permanent ground such as a properly grounded outlet box as shown in sketch C using a metal screw.



THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

PARTS IDENTIFICATION



Digital Controls

POWER/KEEP WARM
The POWER/KEEP WARM button serves two purposes. One press of the POWER/KEEP WARM button will turn the rice cooker on. A second press will set the rice cooker to its Keep Warm setting.

DELAY TIMER
The DELAY TIMER sets up to 15 hours for rice ready when it's needed. Add rice and water in the morning and set the timer for mealtime at night.

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

SLOW COOK
The SLOW COOK button sets to slow cook from 2 to 10 hours and is great for homemade roasts and stews.

The **MENU** button allows the rice cooker to be set to one of its 6 specialized cooking functions: White Rice, Brown Rice, Quick Rice, Sushi Rice, STS™ and Cake.

The **START** button begins cooking on the selected function.

The **White Rice** function cooks restaurant-quality white rice automatically.

The **Brown Rice** function is ideal for cooking brown rice and other tough-to-cook whole grains to perfection.

The **Quick Rice** function is perfect for faster rice results.

The **Sushi Rice** function perfects rice for sushi style, professional results.

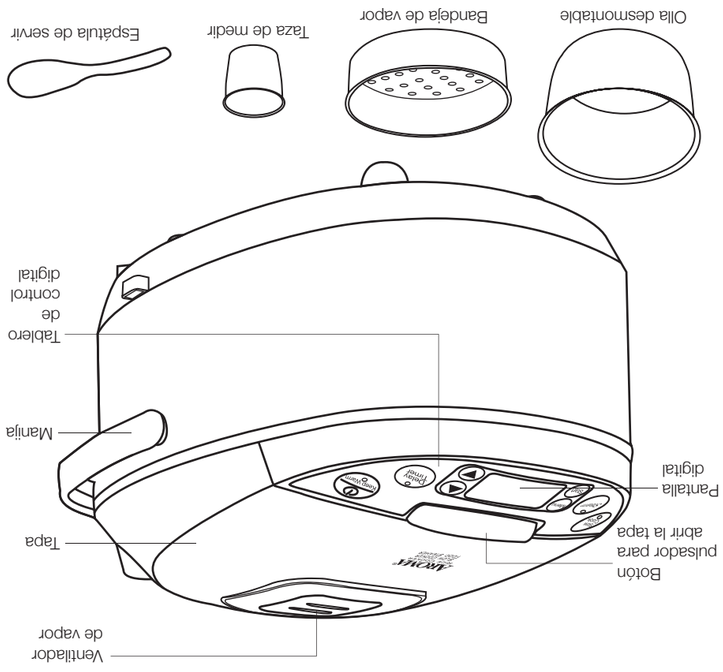
STS™: Aroma's patent-pending Sauté-Then-Simmer™ Technology will sauté foods at a high heat and automatically switch over to its simmer mode once liquid is added.

The **CAKE** function "bakes" cakes and other treats.



IDENTIFICACION DE LAS PARTES

Controles digitales



POWER/KEEP-WARM
El botón POWER/KEEP-WARM tiene dos funciones. Presione el botón POWER/KEEP-WARM una sola vez para encender el artefacto. Presione este botón dos veces para activar el modo Keep-Warm.

DELAY TIMER
El DELAY TIMER cuenta con un programa de hasta 15 horas que le permite tener el arroz listo cuando lo necesita. Agregue arroz y agua en la mañana y programe el timer para la hora de comer a la noche.

STEAM
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.

SLOW COOK
El botón SLOW COOK activa la cocción lenta de 2 a 10 horas, y es ideal para asados y guisos caseros.

El botón **MENU** permite programar la arrocera para usar una de sus 6 funciones de cocción especializadas. White Rice, Brown Rice, Quick Rice, Sushi Rice, STS™ y Cake.

El botón **START** comienza a cocinar en la función seleccionada.

El botón **White Rice** cocina el arroz blanco automáticamente con calidad de un restaurante.

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

La función de **Quick Rice** (Arroz Rapido) resulta un arroz perfecto con rapidez .

La función **Sushi Rice** perfecciona el arroz en un estilo Sushi con resultado profesional.

STS™: La tecnología con patente pendiente Sauté-Then-Simmer™ de Aroma sallea los ingredientes a alta temperatura y cambia automáticamente al modo de hervir a fuego lento al agregar el líquido.

La función **CAKE** "hornea" tortas y otros manjares.

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 all other accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Remove the inner cooking pot from rice cooker and clean with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly before returning to cooker.
6. Wipe body clean with a damp cloth.

NOTE

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

ANTES DEL PRIMER USO

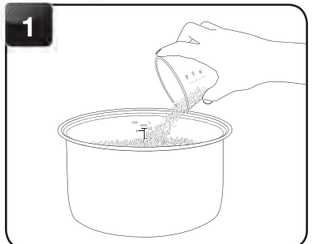
1. Lee todas las instrucciones y las salvaguardias importantes.

2. Saca todos los materiales contenidos y el embalaje y asegúrate que sean entregadas en buena condición todas las partes.
3. Desgarra todas las bolsas plásticas porque pueden poner los niños en riesgo éstas.
4. Lava el ventilador 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 de la arrocera para limpiarlo bien.

NOTA

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

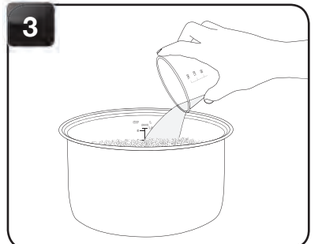
TO COOK RICE



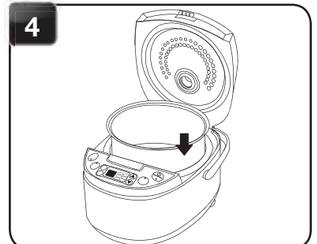
Using the provided measuring cup, add rice to the inner cooking pot.



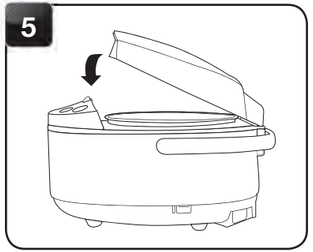
Rinse rice to remove excess starch. Drain.



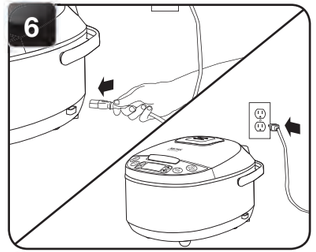
Fill with water to the line which matches the number of cups of rice being cooked. For example, if cooking two cups of uncooked rice, water should be filled to line 2 in the inner pot.



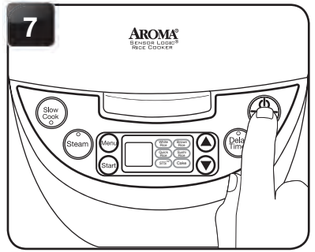
Place the inner cooking pot into the rice cooker.



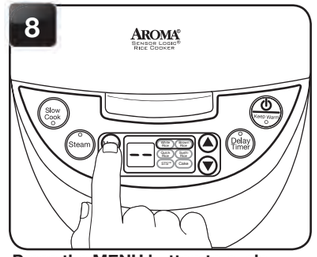
Close the lid securely.



Connect the power cord to the rice cooker and plug into an available outlet.

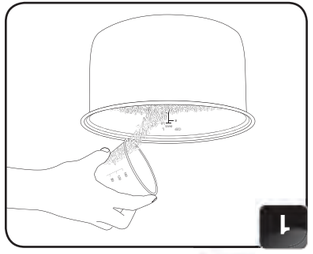


Press the POWER/KEEP-WARM button to turn on the rice cooker.

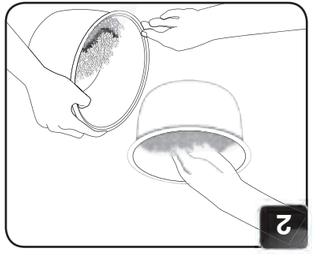


Press the MENU button to cycle to the White Rice or Brown Rice function depending on the type of rice being cooked. The indicator light will confirm which function is selected.

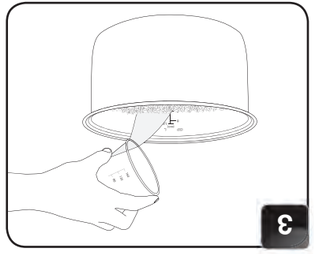
PARA COCER ARROZ



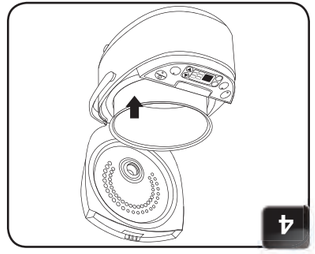
Por usar la taza de medir provista, añade arroz a la olla desmontable.



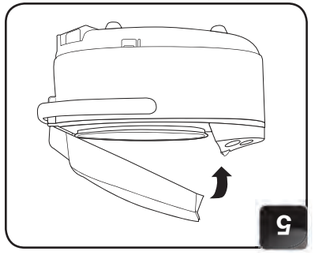
Enjuaga el arroz para quitar el almidón excedente. Cuélalo.



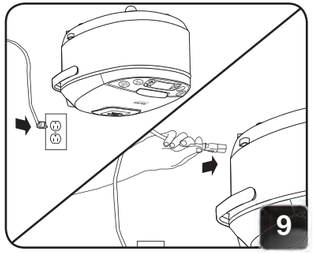
Llena la olla desmontable con agua hasta la línea que corresponde al número de tazas de arroz que quieres cocer.



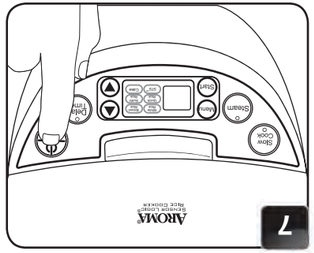
Pon la olla desmontable en la arrocera.



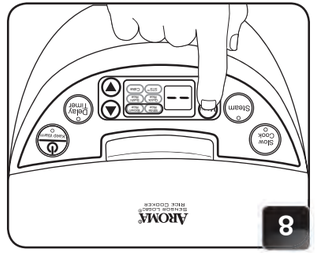
Cierra bien la tapa.



Conecte el cable de alimentación de la arrocera y enchufe el cable.

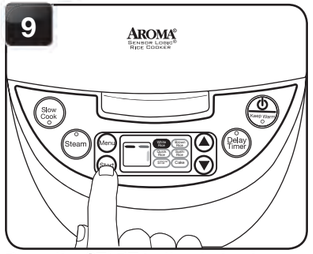


Presione el botón POWER/KEEP-WARM para encender el artefacto.

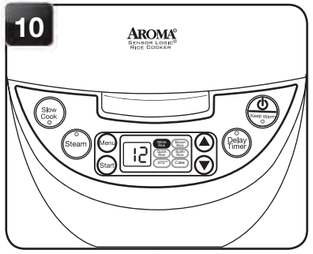


Presione el botón MENU para establecer el ciclo en la función White o Brown, dependiendo del tipo de arroz que cocinará. La luz indicadora confirmará la función seleccionada.

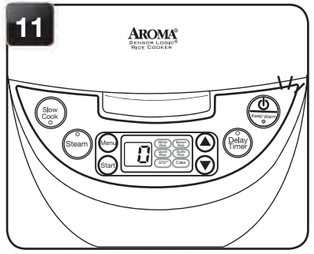
TO COOK RICE (CONT.)



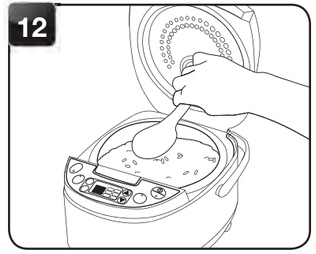
Press the START button to begin cooking the rice. The digital display will show a "chasing" pattern and the indicator light will become solid to indicate that it is cooking.



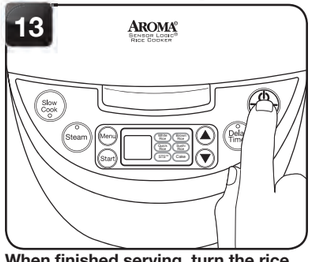
The rice cooker will countdown the final minutes of cook time (12 minutes for White and 25 minutes for Brown).



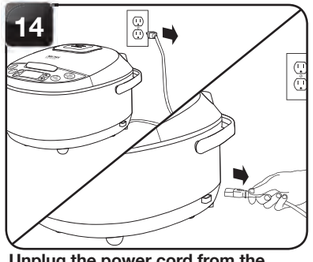
Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to Keep-Warm. The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on Keep-Warm, beginning with "0."



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



When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the POWER/ KEEP WARM button once to change it from its Keep Warm setting and then press and hold again until the rice cooker powers off.



Unplug the power cord from the power outlet first, then from the rice cooker.

NOTE

- Before placing the inner cooking pot into the rice cooker, check that the cooking pot is dry and free of debris. Adding the inner cooking pot when wet may damage the rice cooker.
- Brown rice requires a longer cooking cycle than white rice due to the extra bran layers on the grain. If it appears the rice cooker is not immediately cooking this is due to the a low-heat soak cycle that precedes cooking to produce fluffier grains.
- Rice should not be left in the rice cooker on Keep-Warm for more than 12 hours.
- If you misplace the measuring cup, a ¾ standard US cup is an exact replacement.
- To add more flavor to rice, try substituting a favorite meat/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**.

HELPFUL HINTS

PARA COCER ARROZ (CONT.)



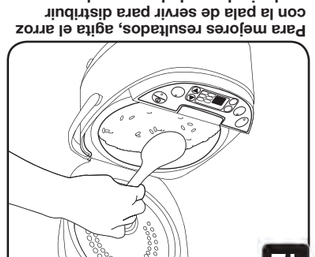
Presione el botón START para comenzar a cocinar el arroz en la función seleccionada. El visor digital mostrará un patrón "buscando" y la luz indicadora dejará de titilar indicando que la cocción ha comenzado.



La arrocera hará la cuenta regresiva de los últimos minutos de tiempo de cocción (12 minutos para White Rice y 25 minutos para Brown Rice).



Cuando el arroz esté listo, escuchará un pitido y la arrocera cambiará automáticamente al modo "conservar caliente". El visualizador digital mostrará el número de horas en que la arrocera estuvo en el modo conservar caliente (Keep-Warm), comenzando en "0".



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



Al terminar de servir el arroz, apague la arrocera presionando el botón POWER/ KEEP-WARM una vez para salir del modo Keep-Warm, luego mantenglo presionado hasta que la arrocera se apague.



Desenchufe el cable de alimentación primero del tomacorriente y después de la arrocera.

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.
- No deje el arroz en el modo Keep-Warm (Conservar Caliente) por más de 12 horas.
- El arroz integral necesita un tiempo de cocer mucho más largo que el de otros tipos debido a las capas extras alrededor de los granos. Deja tiempo extra y posiciones de 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.

TABLA DE MEDIDAS ARROZ/AGUA

ARROZ CRUDO	LÍNEA ADENTRO DE LA OLLA	ARROZ COCIDO	TIEMPOS DE COCINAR
2 Tazas	Línea 2	4 Tazas	**ARROZ BLANCO:** 50-55 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 80-85 Min.
3 Tazas	Línea 3	6 Tazas	**ARROZ BLANCO:** 52-57 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 85-90 Min.
4 Tazas	Línea 4	8 Tazas	**ARROZ BLANCO:** 55-62 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 90-95 Min.
5 Tazas	Línea 5	10 Tazas	**ARROZ BLANCO:** 60-65 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 95-100 Min.
6 Tazas	Línea 6	12 Tazas	**ARROZ BLANCO:** 62-67 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 100-105 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.” Sólo 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 11** 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 27**), pueden variar las proporciones de arroz-agua.

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:** 50-55 Min. **BROWN RICE:** 80-85 Min.
3 Cups	Line 3	6 Cups	**WHITE RICE:** 52-57 Min. **BROWN RICE:** 85-90 Min.
4 Cups	Line 4	8 Cups	**WHITE RICE:** 55-62 Min. **BROWN RICE:** 90-95 Min.
5 Cups	Line 5	10 Cups	**WHITE RICE:** 60-65 Min. **BROWN RICE:** 95-100 Min.
6 Cups	Line 6	12 Cups	**WHITE RICE:** 62-67 Min. **BROWN RICE:** 100-105 Min.

* Cups referenced are with the included measuring cup. The measuring cup included adheres to rice cooker industry standards and is not equal to a standard U.S. measuring cup. The included measuring cup is equal to a standard ¾ US cup.

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 to the number of hours when rice will be needed. See “To Use Delay Timer” on **page 11** for instructions.
- This chart is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available (see “About Rice” on **page 27**), rice/water measurements may vary.

TO COOK SUSHI RICE

Using the provided measuring cup, add sushi rice or short-grain white rice to the inner cooking pot.

Rinse rice to remove excess starch. Drain.

Pour 1 cup of water into the inner pot for every cup of uncooked rice. If adding 6 cups of uncooked rice, pour in 6 ½ cups of water. Place the inner cooking pot into the rice cooker.

Press the MENU button to cycle to the Sushi Rice function. The indicator light will confirm that the function is selected. Press the START button to begin cooking.

NOTE

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

CAUTION

- Rice must be mixed with rice vinegar mixture immediately after cooking while the rice is still hot. Always use caution when handling hot rice.

HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a ¾ standard US cup is an exact replacement.

COCCIÓN DE ARROZ SUSHI

Con la taza dosificadora, coloque arroz sushi o arroz blanco de grano corto en la olla interna.

Enjuaga el arroz para quitar el almidón excedente. Cuélalo.

Agregue 1 taza de agua por cada taza de arroz. Si cocoa 6 tazas de arroz, agregue 6 ½ tazas de agua. Coloque la olla interna dentro de la arrocera.

Presione el botón MENU las veces necesarias hasta seleccionar la función Sushi Rice. La luz indicadora confirmará que la función está seleccionada. Presione el botón START para comenzar a cocinar.

NOTA

- Antes de colocar la olla interna en la arrocera, compruebe que esté limpia y seca. Agregar la olla interior cuando está mojada puede dañarla.

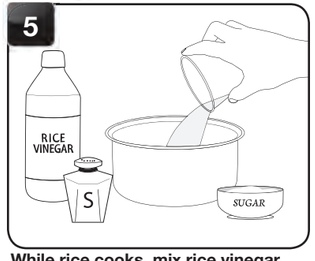
CUIDADO

- El arroz debe mezclarse con la mezcla de vinagre inmediatamente después de la cocción mientras aún está caliente. Tenga siempre cuidado cuando manipule arroz caliente.

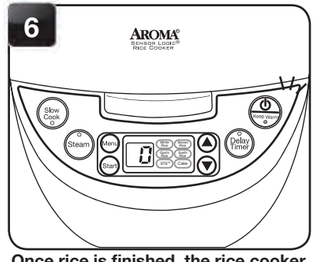
CONSEJOS ÚTILES

- Si pierde la taza de medidas, sustituyala por una taza estándar de ¾ de EE. UU.

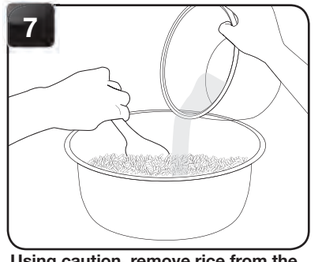
TO COOK SUSHI RICE (CONT.)



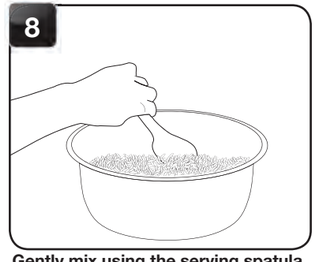
While rice cooks, mix rice vinegar, sugar and salt in a separate bowl until sugar is dissolved. See "Sushi Rice Ingredient Amounts" to determine the amount of ingredients needed per amount of rice.



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



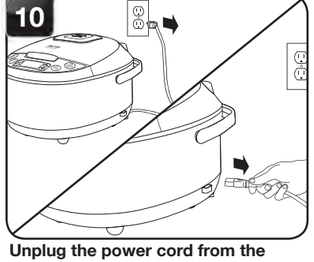
Using caution, remove rice from the inner cooking pot and place in a non-metal bowl. Immediately pour the rice vinegar mixture over the rice.



Gently mix using the serving spatula until the rice appears glossy. Let cool to room temperature. The rice is now ready to be used in desired sushi recipe.



Turn the rice cooker off by pressing the POWER/KEEP WARM button once to change it from its Keep Warm setting and then press and hold again until the rice cooker powers off.



Unplug the power cord from the power outlet first, then from the rice cooker.

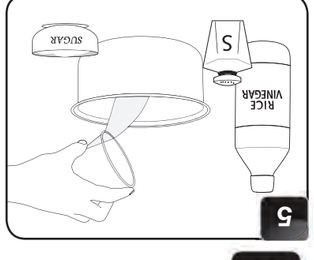
NOTE

- Don't roll the nori with hot rice, wait until the rice has cooled before rolling.
- Avoid using metal bowls or utensils when mixing the sushi rice since the vinegar may react with it.

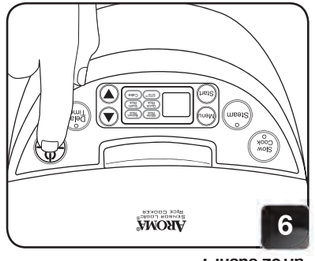
SUSHI RICE INGREDIENT AMOUNTS

SUSHI RICE UNCOOKED CUPS	RICE VINEGAR	SUGAR	SALT
2 Cups	3 Tbsp.	2 tsp.	⅔ tsp.
4 Cups	5 Tbsp.	4 tsp.	1 ½ tsp.
6 Cups	8 Tbsp.	6 tsp.	2 tsp.

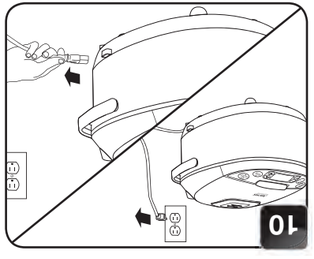
COCCIÓN DE ARROZ SUSHI (CONT.)



Mientras se cocina el arroz, mezcle vinagre de arroz, azúcar y sal en un bol aparte hasta que el azúcar se disuelva. Consulte las cantidades necesarias en "Ingredientes para arroz sushi".



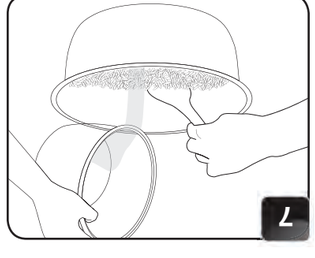
Al terminar de servir el arroz, apague la arrocera presionando el botón POWER/KEEP-WARM una vez para salir del modo Keep-Warm, luego mantengalo presionado hasta que la arrocera se apague.



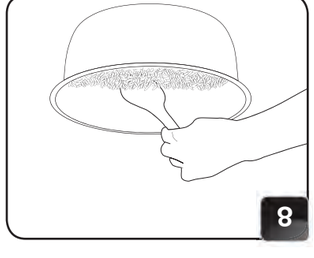
Desenchufe el cable de alimentación primero del tomacorriente y después de la arrocera.



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



Con precaución, retire el arroz de la olla y colóquelo en un bol no metálico. Inmediatamente vierta encima la mezcla de vinagre de arroz.



Mezcle suavemente con una espátula hasta que el arroz se vea brillante. Deje enfriar a temperatura ambiente. El arroz está listo para usar en la receta de sushi de su preferencia.

NOTA

- No enrolle el alga nori con arroz caliente. Espere a que el arroz se enfríe.
- Evite usar recipientes o utensilios de metal para mezclar el sushi porque pueden reaccionar con el vinagre.

INGREDIENTES PARA ARROZ SUSHI

TAZAS DE ARROZ SUSHI	VINAGRE DE ARROZ	AZÚCAR	SAL
2 tazas	3 cdas.	2 cdas. de té.	⅔ cda. de té.
4 tazas	5 cdas.	4 cdas. de té.	1 ½ cdas. de té.
6 tazas	8 cdas.	6 cdas. de té.	2 cdas. de té.

TO USE QUICK RICE

The rice produced by Quick Rice will not be to the same quality as rice made using the White Rice or Brown Rice settings, but it's an excellent option for cooked rice in a pinch.

To use the Quick Rice function, follow the steps for "To Cook Rice" beginning on page 5. Rather than pressing one of the standard rice function buttons, press the MENU button to cycle to the Quick Rice function. 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	APPROX. TIME SAVINGS COMPARED TO WHITE RICE FUNCTION
2 Cups	17-22 Min.	15 Min.
4 Cups	22-27 Min.	15 Min.
6 Cups	27-32 Min.	15 Min.

BROWN RICE UNCOOKED CUPS*	COOKING TIME WITH QUICK RICE FUNCTION	APPROX. TIME SAVINGS COMPARED TO BROWN RICE FUNCTION
2 Cups	38-43 Min.	25 Min.
4 Cups	44-49 Min.	35 Min.
6 Cups	46-51 Min.	40 Min.

***** Cups referenced are with the included measuring cup. The measuring cup included adheres to rice cooker industry standards and is not equal to a standard U.S. measuring cup. 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.

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.

PARA USAR ARROZ RÁPIDO

La función de Arroz rápido (Quick Rice) le ahorrará tiempo dejando pasar tecnología la de Sensor Logic™, sin embargo solo recomendamos usar esta función si tiene el tiempo muy limitado y con prisas. El arroz producto de la función de Arroz rápido (Quick Rice) no tendrá la misma calidad que si usara las funciones de Arroz blanco (White Rice) o Arroz integral (Brown Rice).

Para utilizar la función de Arroz rápido (Quick Rice) siga los pasos al principio de la página 5.

Arroz blanco crudo	Tiempo de cocimiento con la función de Arroz rápido	Ahorro aproximado de tiempo comparada con la función de Arroz blanco
2 Tazas	17-22 Min.	15 Min.
4 Tazas	22-27 Min.	15 Min.
6 Tazas	27-32 Min.	15 Min.

Arroz integral crudo	Tiempo de cocimiento con la función de Arroz rápido	Ahorro aproximado de tiempo comparada con la función de Arroz integral
2 Tazas	38-43 Min.	60 Min.
4 Tazas	44-49 Min.	70 Min.
6 Tazas	46-51 Min.	70 Min.

NOTA

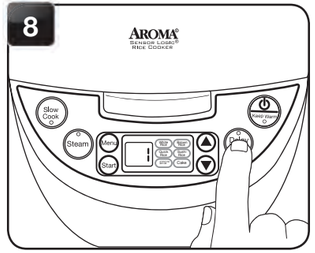
- Los tiempos de cocimiento son aproximados. Afectarán el tiempo de cocer la altitud, la humedad y la temperature exterior.
- Abrir la tapa durante el ciclo de cocimiento provocará una pérdida de calor y de vapor. Los tiempos pueden prolongarse si se abre la tapa antes de que el arroz esté terminado.

CONSEJOS ÚTILES

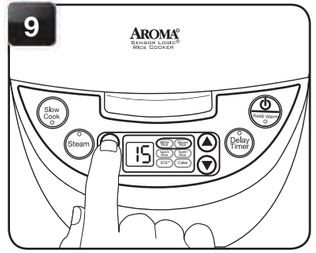
- Para mejores resultados con el arroz integral cuando use la función de Arroz rápido (Quick Rice), agregue 1½ tazas de agua, usando la taza de medida. El agua adicional ayudará a compensar por la falta de tiempo del remojado.

TO USE THE DELAY TIMER

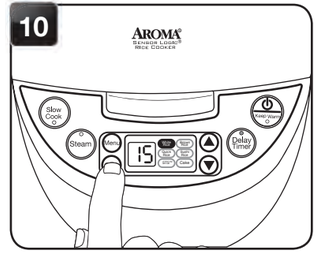
Follow steps 1 to 7 of "To Cook Rice" beginning on page 5.



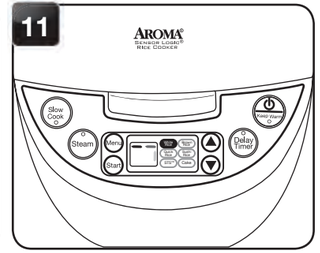
Press the DELAY TIMER button. Each press increases in one hour increments. It may be set 1 to 15 hours in advance.



Once the needed time is selected, press the MENU button to cycle to the White or Brown function depending on the type of rice being cooked. The indicator light will confirm which function is selected.



Press the START button to set the delayed time. The digital display will show the amount of time remaining before rice begins cooking and the indicator light will become solid.



Once the set time has elapsed, the digital display will show a "chasing" pattern.

NOTE

- Due to the longer cooking time needed, the Brown Rice setting may only be delayed for 2 or more hours.
- The DELAY TIMER will only work with the White Rice and Brown Rice functions.

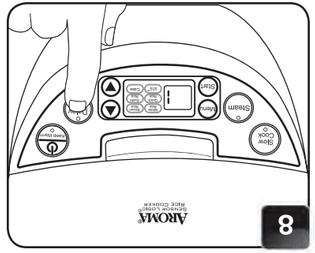
HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a ¾ 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.

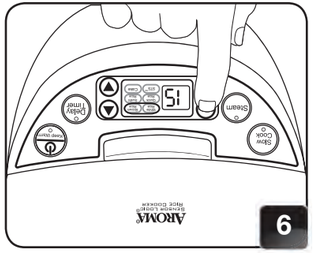
PARA USAR EL PROGRAMADOR DEL TIEMPO

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

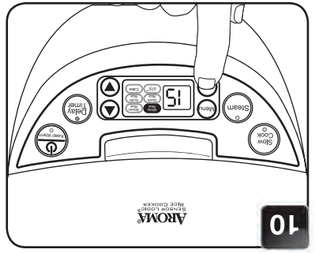
Oprime el botón del PROGRAMADOR DEL TIEMPO (DELAY TIMER). Cada oprimir añade una hora al tiempo. Se puede ponerlo para terminar dentro de una a 15 horas.



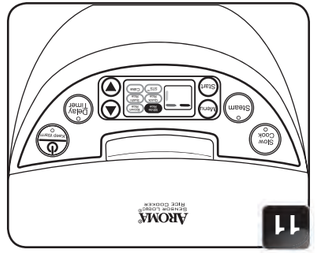
Una vez que seleccione el tiempo, presione el botón MENU para establecer el ciclo en la función White Rice o Brown Rice, dependiendo del tipo de arroz que cocinará. La luz indicadora confirmará la función seleccionada.



Presione el botón START para establecer el tiempo de demora. El visor digital mostrará la cantidad de tiempo restante antes de que el arroz comience a cocinarse y la luz indicadora dejará de titilar.



Una vez que el tiempo establecido ha transcurrido, el visor digital mostrará un patrón de "búsqueda".



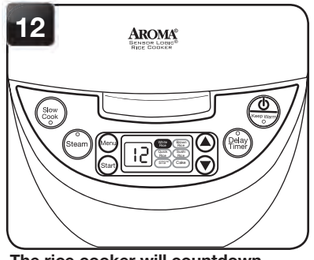
NOTA

- Debido al tiempo de cocer más largo necesario, sea retrasado sólo dos o más horas el cocer de arroz integral.
- El Delay Timer solo se puede usar con las funciones White Rice y Brown Rice.

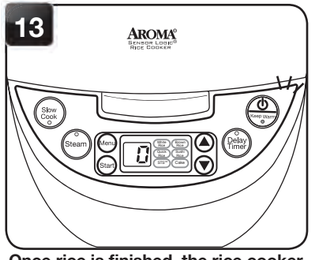
CONSEJOS ÚTILES

- 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.

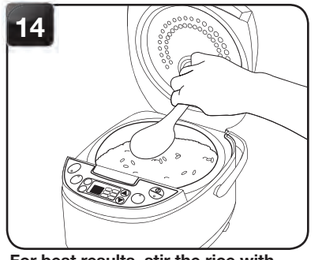
15 TO USE THE DELAY TIMER (CONT.)



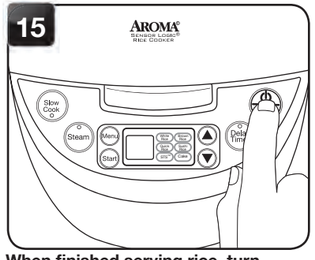
The rice cooker will countdown the final minutes of cook time (12 minutes for White and 25 minutes for Brown).



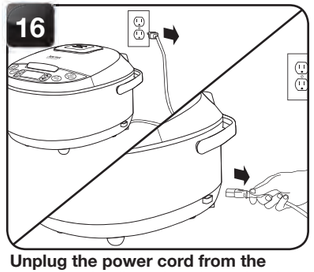
Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to Keep-Warm. The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on Keep-Warm, beginning with "0."



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



When finished serving rice, turn the rice cooker off by pressing the POWER/KEEP WARM button once to change it from its Keep-Warm setting and then press and hold again until the rice cooker powers off.

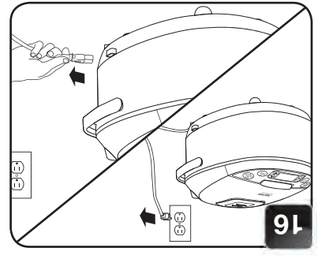


Unplug the power cord from the power outlet first, then from the rice cooker.

NOTE

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

15 PARA USAR EL PROGRAMADOR DEL TIEMPO (CONT.)



Desenchufe el cable de alimentación primero del tomacorriente y después de la arrocera.

NOTA

- No deje el arroz en el modo Keep-Warm (Conservar Caliente) por más de 12 horas.

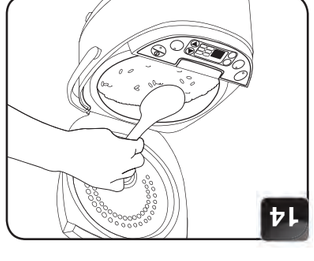
La arrocera hará una cuenta regresiva de los últimos minutos del tiempo de cocción (12 minutos en White Rice y 25 minutos en Brown Rice).



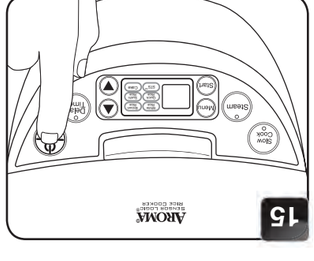
Cuando llegue a cero, escuchará un pitido y la arrocera cambiará al modo Keep-Warm (conservar caliente). El visualizador digital mostrará el número de horas en que la arrocera estuvo en el modo Keep-Warm (conservar caliente), comenzando en "0".



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



Al terminar de servir el arroz, apague la arrocera presionando el botón POWER/KEEP-WARM una vez para salir del modo Keep-Warm, luego mantenglo presionado hasta que la arrocera se apague.



TO SLOW COOK

Add food to be slow cooked to the inner cooking pot.

Place the inner cooking pot into the slow cooker.

Close the lid securely.

Connect the power cord to the rice cooker and plug into an available outlet.

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

Press the SLOW COOK button.

NOTE

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

PARA COCINAR LENTO

Coloque los alimentos para cocimiento lento en la olla desmontable.

Coloque la olla desmontable dentro de la arrocera.

Cierre y trabe la tapa.

Conecte el cable de alimentación de la arrocera y enchufe el cable.

Presione el botón POWER/KEEP-WARM para encender el artefacto.

Presione el botón SLOW COOK.

NOTA

- Antes de colocar la olla desmontable en la arrocera, compruebe que esté limpio y seco. Agregar la olla desmontable cuando está mojado puede dañarlo.

TO SLOW COOK (CONT.)

Use the UP (▲) or DOWN (▼) buttons to set the time. These buttons will adjust cooking time in one hour increments between 2 and 10 hours.

Press the START button to begin slow cooking at the selected time. The digital display will show the remaining cooking time and the button's indicator light will become solid to indicate that it is cooking.

The rice cooker will begin to slow cook. The digital display will count down in one hour increments from the selected time.

Once the selected time has passed, the rice cooker will beep and switch to Keep-Warm mode. The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on Keep-Warm, beginning with "0."

Open the lid to check food for doneness. If fully cooked, remove food for serving.

When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the POWER/ KEEP WARM button once to change it from its Keep Warm setting and then press and hold again until the rice cooker powers off.

Unplug the power cord from the power outlet first, then from the rice cooker.

NOTE

- Do not leave food on Keep-Warm for more than 12 hours.

PARA COCINAR LENTO (CONT.)

Use los botones ARRIBA (▲) y ABAJO (▼) para ajustar el tiempo. Estos botones aumentarán el tiempo de cocción en incrementos de una hora entre 2 y 10 horas.

Presione el botón START para comenzar la cocción lenta a la hora seleccionada. El visor digital mostrará el tiempo de cocción restante y la luz indicadora del botón dejará de titilar para indicar que la cocción ha comenzado.

La arrocera comenzará a cocinar lentamente. La pantalla digital mostrará la cuenta regresiva de una hora por vez desde la hora seleccionada.

Cuando llegue a cero, hará un pitido y cambiará al modo Keep-Warm (Conservar Caliente).

Abra la tapa y compruebe el punto de cocción. Si los alimentos están cocidos, retírelos y sírvalos.

Al terminar de servir, apague la arrocera presionando el botón POWER/ KEEP-WARM una vez para salir del modo Keep-Warm, luego mantenga presionado hasta que la arrocera se apague.

Desenchufe el cable de alimentación primero del tomacorriente y después de la arrocera.

NOTA

- No deje comida en el modo Keep-Warm (conservar caliente) por más de 12 horas.

TO STEAM

Using the provided measuring cup, add 3 cups water to the inner cooking pot.

Place the inner cooking pot into the rice cooker.

Place food to be steamed onto the steam tray.

Place the steam tray into the rice cooker.

NOTE

- If too little water is added, the rice cooker will stop prematurely.
- Before placing the inner cooking pot into the rice cooker, check that the cooking pot 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 ¾ standard US cup is an exact replacement.
- 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 20**.

COCCIÓN AL VAPOR

Con la taza de medir, añade 3 tazas de agua en la olla desmontable.

Pon la olla desmontable en la arrocera.

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

Pon la bandeja de vapor en la arrocera.

NOTA

- Si se agrega poca agua, la arrocera se detendrá antes decompletar la cocción.
- 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

- 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. Colóque lo en el centro de la bandeja de vapor y asegúrarse de que no crea un sello en la parte interior de la bandeja de vapor. Para obtener los mejores resultados, se recomienda perforaciones pequeñas en el papel o el papel de aluminio.
- Para los tiempos de cocer al vapor y los volúmenes de agua recomendados, lee las tablas de cocer al vapor para carnes y vegetales en la **página 20**.

TO STEAM (CONT.)

Close the lid securely.

Connect the power cord to the rice cooker and plug into an available outlet.

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

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

Use the UP (▲) or DOWN (▼) buttons to set the time. These buttons will adjust cooking time in one minute increments between 5 and 30 minutes.

Press the START button to begin steaming at the selected time. The digital display will show the remaining cooking time and the button's indicator light will become solid to indicate that it is cooking.

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

Once the selected time has passed, the rice cooker will beep and switch to Keep-Warm mode. The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on Keep-Warm, beginning with "0."

COCCIÓN AL VAPOR (CONT.)

Cierra bien la tapa.

Conecte el cable de alimentación de la arrocera y enchufe el cable.

Presione el botón POWER/KEEP-WARM para encender el artefacto.

Presione el botón STEAM. El visualizador digital mostrará un 5 titilando que representa el tiempo de cocción.

Use los botones ARRIBA (▲) y ABAJO (▼) para ajustar el tiempo. Estos botones aumentan el tiempo de cocción en incrementos de un minuto entre 5 y 30 minutos.

Presione el botón START para comenzar la cocción a vapor a la hora seleccionada. El visor digital mostrará el tiempo de cocción restante y la luz indicadora del botón dejará de titilar para indicar que la cocción ha comenzado.

Una vez que el agua entre en ebullición, el visualizador digital mostrará la cuenta regresiva, minuto a minuto.

Cuando llegue a cero, escuchará un pitido y la arrocera cambiará al modo Keep-Warm (conservar caliente). El visualizador digital mostrará el número de horas en que la arrocera estuvo en el modo Keep-Warm (conservar caliente), comenzando en "0".

TO STEAM (CONT.)

Check steamed food for doneness. If finished steaming, carefully remove the steam tray. It will be hot.

When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the POWER/ KEEP WARM button once to change it from its Keep Warm setting and then press and hold again until the rice cooker powers off.

Unplug the power cord from the power outlet first, then from the rice cooker.

COCCIÓN AL VAPOR (CONT.)

Compruebe el punto de cocción. Si la cocción está completa, quite cuidadosamente la bandeja de cocción al vapor. Hágalo con cuidado ya que la bandeja estará extremadamente caliente.

Al terminar de servir, apague la arrocera presionando el botón POWER/KEEP-WARM una vez para salir del modo Keep-Warm, luego mantenglo presionado hasta que la arrocera se apague.

Desenchufe el cable de alimentación primero del tomacorriente y después de la arrocera.

TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE

To steam while cooking rice, begin cooking rice by following steps 1 to 9 of "To Cook Rice" on page 5.

Place food to be steamed onto the steam tray.

Using caution to avoid escaping steam, open the lid.

Place steam tray into the rice cooker.

Close the lid securely.

NOTE

- Do not attempt to cook more than **4 cups (uncooked)** of rice if steaming and cooking rice simultaneously. The steam tray will not fit properly if more than 4 cups of rice are cooked.
- Food can be steamed at any time while rice cooks, however for best results food should be steamed toward the end of the rice cooking cycle. This will allow for rice and steamed food to be ready at the same time. See the "Rice/Water Measurement Table" on **page 7** for approximate rice cooking times.
- Before placing the inner cooking pot into the rice cooker, check that the cooking pot is dry and free of debris. Adding the inner cooking pot when wet may damage the rice cooker.

HELPFUL HINTS

- Refer to the steaming tables for meats and vegetables on **page 20** for hints and approximate steaming times. See the "Rice/Water Measurement Table" included on **page 7** for approximate rice cooking times.

PARA COCER AL VAPOR LA COMIDA Y COCER ARROZ SIMULTÁNEAMENTE

Sigue los pasos 1 a 9 de "Para cocer arroz" que empiezan en la página 5.

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

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

Pon la bandeja de vapor en la arrocera.

Cierra bien la tapa.

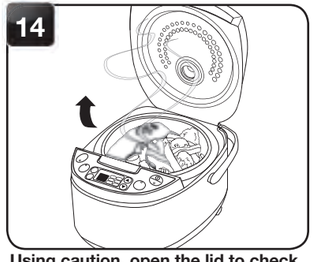
NOTA

- No trates de cocer más de **4 tazas de arroz (crudo)** si cueces al vapor y cueces arroz simultáneamente.
- Es posible cocinar al vapor en cualquier momento del ciclo de cocción del arroz. Sin embargo, no es recomendable cocinar al vapor al final del ciclo para que la comida cocinada al vapor no se enfríe o pase antes de que el arroz esté listo.

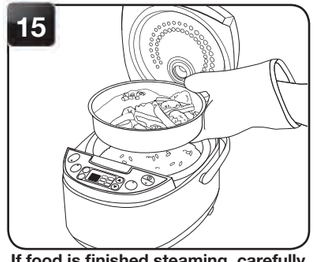
CONSEJOS ÚTILES

- La característica de cuenta atrás es un método excelente para planear cuando debes añadir la bandeja para asegurar que terminen de cocer al mismo tiempo el arroz y la comida para cocer al vapor.
- Consulte en la **página 20** los tiempos de cocción aproximados y otras sugerencias. Consulte los tiempos aproximados de cocción del arroz en la "Tabla de medidas arroz/agua" en **página 7**.

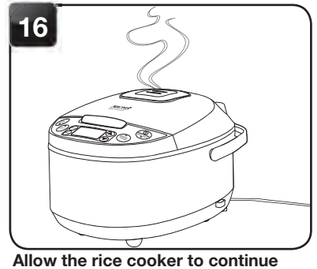
TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE (CONT.)



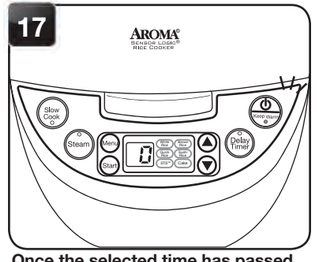
Using caution, open the lid to check food for doneness.



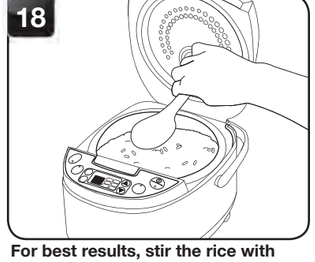
If food is finished steaming, carefully remove the steam tray. It will be hot.



Allow the rice cooker to continue cooking rice.



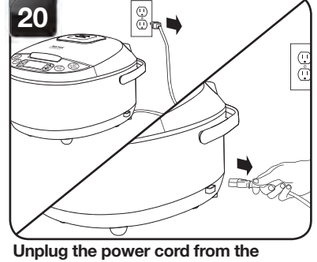
Once the selected time has passed, the rice cooker will beep and switch to Keep-Warm mode. The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on Keep-Warm, beginning with "0."



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



When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the POWER/ KEEP WARM button once to change it from its Keep Warm setting and then press and hold again until the rice cooker powers off.

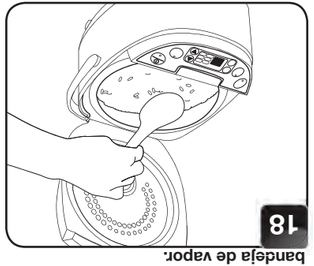


Unplug the power cord from the power outlet first, then from the rice cooker.

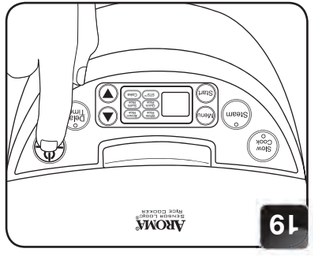
NOTE

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

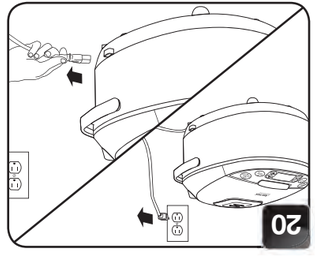
PARA COCER AL VAPOR LA COMIDA Y COCER ARROZ SIMULTÁNEAMENTE (CONT.)



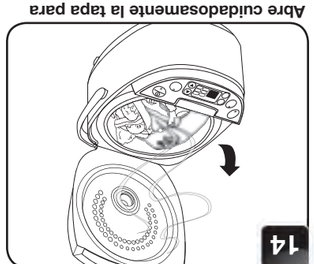
Para obtener mejores resultados, revuelva el arroz con una espátula para distribuir la humedad restante.



Al terminar de servir, apague la arrocera presionando el botón POWER/KEEP-WARM una vez para salir del modo Keep-Warm, luego manténgalo presionado hasta que la arrocera se apague.



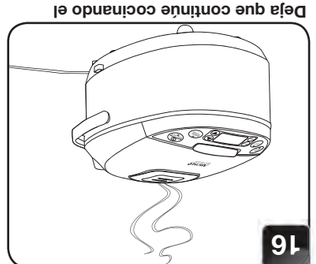
Desenchufe el cable de alimentación primero del tomacorriente y después de la arrocera.



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



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



Deja que continúe cociendo el arroz.



En cuanto esté cocido el arroz, pitará y se cambiará automáticamente al estado de Keep-Warm (conservar caliente).

NOTA

- No deje el arroz en el modo Keep-Warm (conservar caliente) por más de 12 horas.

STEAMING TABLES

When steaming, Aroma® recommends using 3 cups of water with the provided measuring cup.

Meat Steaming Table

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

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 cooking pot and repeat the cooking process until the meat is adequately cooked.

NOTE

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

Vegetable Steaming Table

VEGETABLE	STEAMING TIME
Asparagus	9-11 Minutes
Broccoli	6-8 Minutes
Cabbage	5-7 Minutes
Carrots	11-13 Minutes
Cauliflower	7-9 Minutes
Corn on the Cob	12-16 Minutes
Green Beans	9-11 Minutes
Peas	4-6 Minutes
Potatoes	28-33 Minutes
Spinach	2-4 Minutes
Squash	9-11 Minutes
Zucchini	9-11 Minutes

TABLAS DE COCER AL VAPOR

Aroma® recomiendan utilizar 3 tazas de agua con la taza de medir provista cuando cociner al vapor.

Tabla para cocer al vapor las carnes

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

CONSEJOS UTILES

- 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, solo pon más agua en la olla desmontable y repite el proceso de cocer hasta que esté bastante cocida la carne.

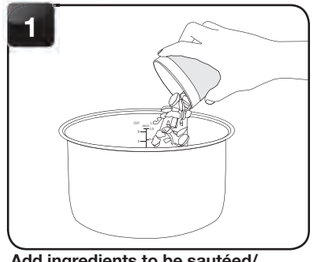
NOTA

- 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.

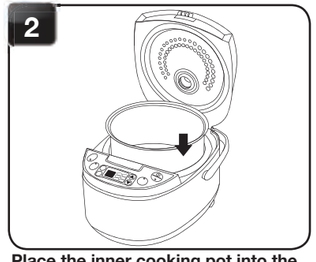
Tabla para cocer al vapor los vegetales

SAUTÉ-THEN SIMMER™ (STS™)	TIEMPO DE COCIMIENTO
Espárragos	9-11 Minutos
Brocoli	6-8 Minutos
Col	5-7 Minutos
Zanahorias	11-13 Minutos
Coliflor	7-9 Minutos
Maíz	12-16 Minutos
Ejotes	9-11 Minutos
Chícharos	4-6 Minutos
Papas	28-33 Minutos
Calabaza	9-11 Minutos
Espinaca	2-4 Minutos
Calabacín	9-11 Minutos

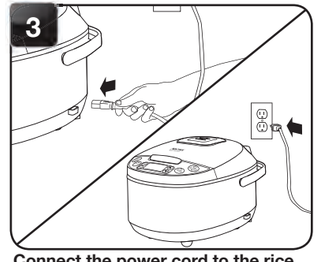
TO USE SAUTÉ-THEN-SIMMER™



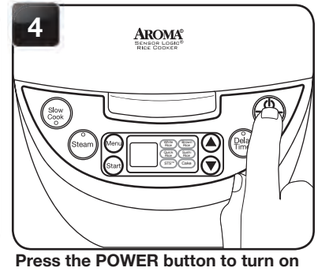
Add ingredients to be sautéed/ browned to the inner cooking pot.



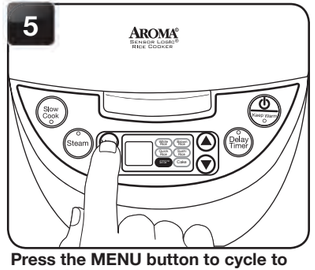
Place the inner cooking pot into the rice cooker.



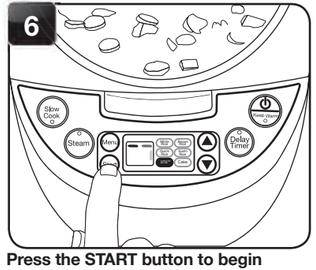
Connect the power cord to the rice cooker and plug into an available outlet.



Press the POWER button to turn on the rice cooker.



Press the MENU button to cycle to the STS™ function. The indicator light will confirm which function is selected.

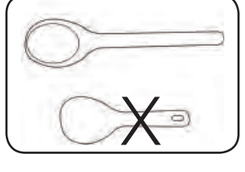


Press the START button to begin sautéing. The digital display will show a "chasing" pattern and the indicator light will become solid to indicate that it is cooking. Using a long-handled wooden spoon, stir ingredients until sautéed/browned to the desired level.

NOTE

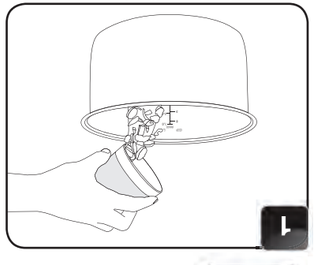
- Before placing the inner cooking pot into the rice cooker, check that the cooking pot is dry and free of debris. Adding the inner cooking pot when wet may damage the rice cooker.

CAUTION

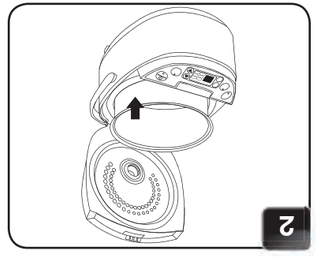


- **Do not use the provided serving spatula to sauté.** It is not intended to be used in contact with high temperatures. Use a long-handled wooden or heat-safe spoon to stir food while sautéing.

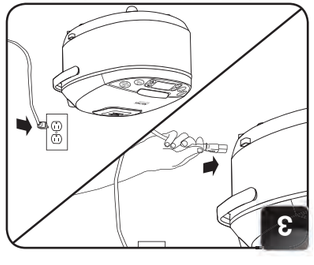
PARA USAR SAUTÉ-THEN-SIMMER™



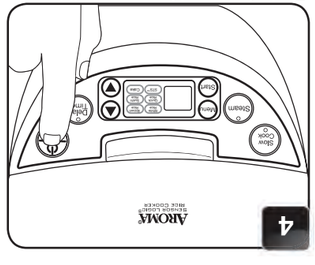
Agregue los ingredientes que van a ser salteados/dorados.



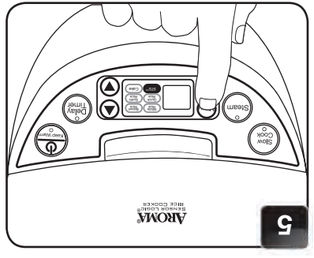
Pon la olla desmontable en la arrocera.



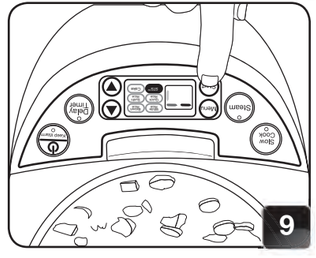
Conecte el cable de alimentación de la arrocera y enchufe el cable.



Enchufa el cordón en una salida disponible.

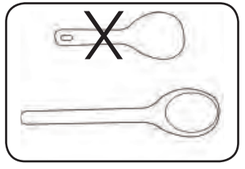


Presione el botón MENU las veces necesarias para seleccionar la función STS™. La luz indicadora confirmará la función seleccionada.



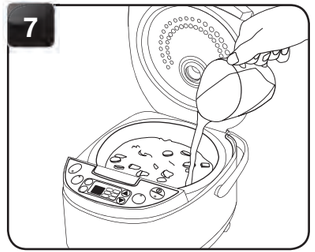
Presione el botón START para comenzar a saltear los alimentos. El visor digital mostrará un patrón "buscando" y la luz indicadora dejará de titilar para indicar que la cocción ha comenzado. Revuelva los ingredientes con cuchara de madera hasta que estén dorados a su gusto.

CUIDADO

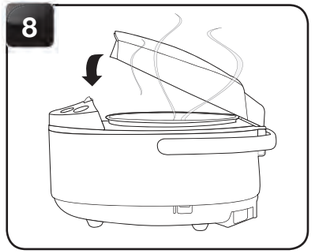


- **No use la paleta para revolver arroz que viene incluida en el equipo para saltear.** No está diseñada para usarse a altas temperaturas. Use una cuchara de madera de manija larga para batir comida durante el salteado.

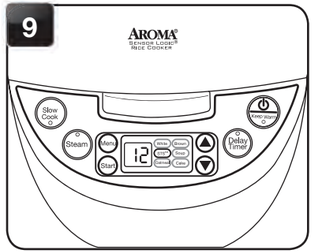
TO USE SAUTÉ-THEN-SIMMER™ (CONT.)



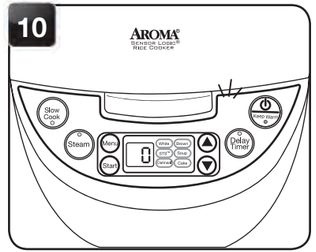
Add other called for ingredients and liquid to the inner cooking pot.



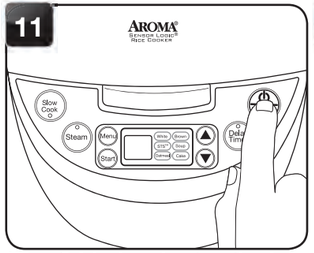
Close the lid securely and allow the rice cooker to cook.



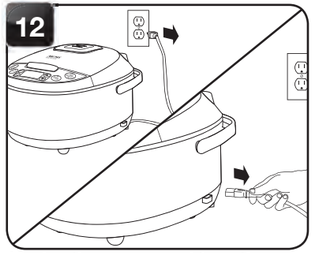
After a few minutes, the rice cooker will automatically switch to its Simmer mode. The rice cooker will countdown the final minutes of cook time starting at 12 minutes.



Once the meal has cooked, the rice cooker will beep and automatically switch over to Keep-Warm.



When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the POWER/ KEEP WARM button once to change it from its Keep Warm setting and then press and hold again until the rice cooker powers off.



Unplug the power cord from the power outlet first, then from the rice cooker.

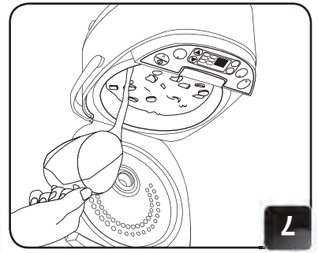
NOTE

- Food should not be left in the rice cooker on Keep-Warm for more than 12 hours.

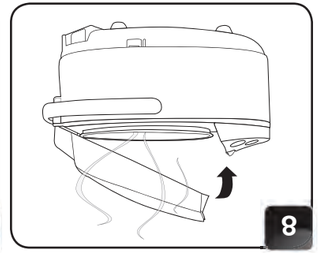
HELPFUL HINTS

- If sautéing only, after food has been sautéed/browned to the desired level, press the POWER/KEEP WARM button to switch the rice cooker to its Keep Warm setting to keep sautéed food warm and fresh for serving.

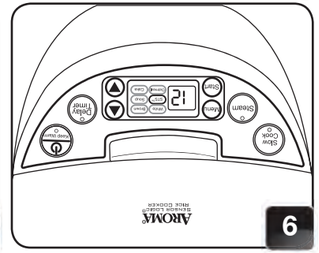
PARA USAR SAUTÉ-THEN-SIMMER™ (CONT.)



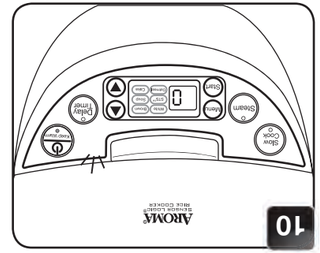
Añadir otro ingredientes y el líquido a la olla desmontable.



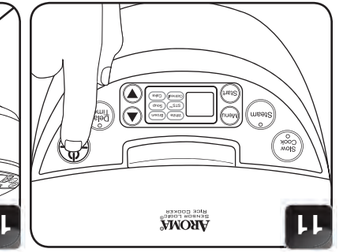
Cierre la tapa con seguridad y permitir la arrocera para cocinar.



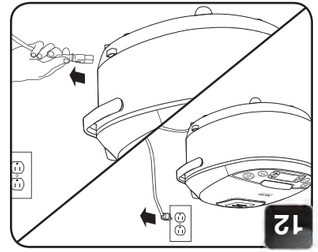
Después de algunos minutos, la arrocera cambiará automáticamente al modo Simmer. La arrocera hará una cuenta regresiva los últimos minutos del tiempo de cocción comenzando a los 12 minutos.



Cuando la comida esté listo, hará un pitido y cambiará automáticamente al modo Keep-Warm (conservar caliente).



Al terminar de servir, apague la arrocera presionando el botón POWER/KEEP-WARM una vez para salir del modo Keep-Warm, luego mantengalo presionado hasta que la arrocera se apague.



Desenchufe el cable de alimentación primero del tomacorriente y despues de la arrocera.

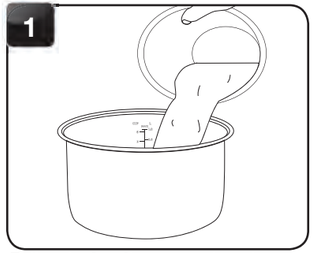
NOTA

- No deje comida en el modo Keep-Warm (conservar caliente) por más de 12 horas.

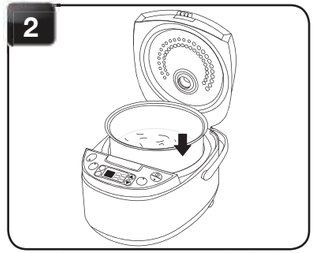
CONSEJOS ÚTILES

- Si solo desea dorar, una vez que los alimentos estén dorados al nivel deseado, presione el botón POWER/KEEP-WARM para cambiar la arrocera al modo Keep-Warm y conservar los alimentos salteados calientes y como recién hechos hasta la hora de servir.

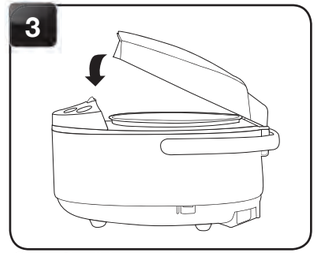
TO USE THE CAKE FUNCTION



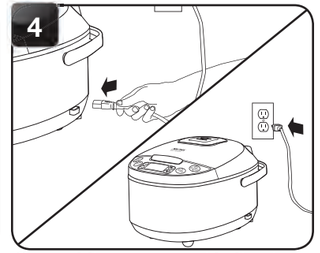
Follow instructions on cake mix packaging or recipe to mix liquid ingredients and cake mix. Add cake mix into the inner pot.



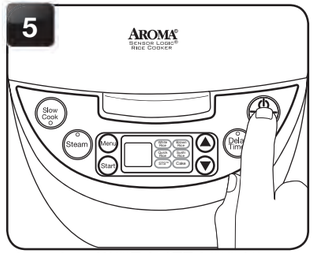
Place the inner cooking pot into the rice cooker.



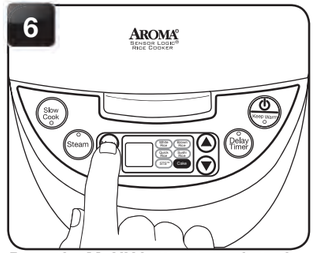
Close the lid securely.



Connect the power cord to the rice cooker and plug into an available outlet.



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

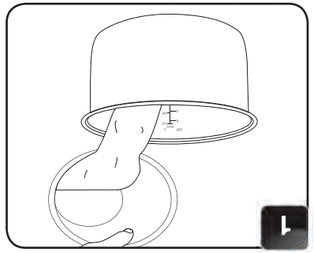


Press the MENU button to cycle to the Cake function. The indicator light will confirm which function is selected.

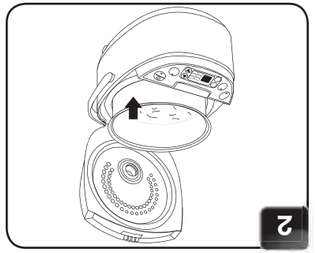
NOTE

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

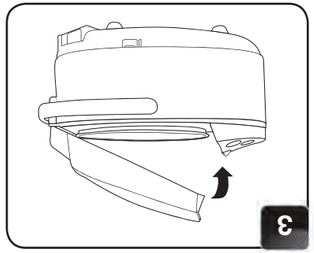
PARA USAR FUNCIÓN TORTA



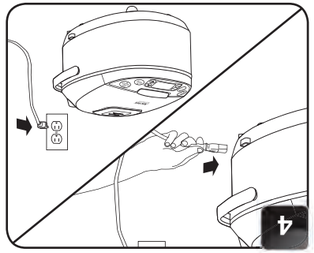
Vuelque la mezcla para preparar tortas en la olla interna.



Cologue la olla interna dentro de la arrocera.



Cierre y trabe la tapa.



Conecte el cable de alimentación de la arrocera y enchufe el cable.

TO USE THE CAKE FUNCTION (CONT.)

Press the START button to begin cooking on the selected function. The digital display will show a "chasing" pattern and the indicator light will become solid to indicate that it is cooking.

The rice cooker will countdown the final minutes of cook time starting at 10 minutes.

Once cake is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to its Keep Warm setting. The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on the Keep Warm setting," beginning with "0."

Remove the cake carefully by inverting the inner pot onto a flat dish or surface. Turn the rice cooker off by pressing the POWER/KEEP WARM button once to change it from its Keep Warm setting and then press and hold again until the rice cooker powers off.

Unplug the power cord from the power outlet first, then from the rice cooker.

NOTE

- Cake should not be left in the rice cooker on Keep-Warm for more than 12 hours. Remove cake immediately for best results.

HELPFUL HINTS

- Check cake for doneness by placing a toothpick into the cake. If it comes out clean the cake is ready!

PARA USAR FUNCIÓN TORTA (CONT.)

Presione el botón POWER/KEEP-WARM para encender la arrocera.

Presione el botón MENU las veces necesarias para seleccionar la función Cake. La luz indicadora confirmará la función seleccionada.

Presione el botón START para comenzar a cocinar en la función seleccionada. El visor digital mostrará un patrón buscando y la luz indicadora dejará de titilar para indicar que la cocción ha comenzado.

La arrocera hará la cuenta regresiva de los últimos minutos del tiempo de cocción comenzando a los 10 minutos.

Cuando los alimentos estén listos, escuchará un pitido y la arrocera cambiará automáticamente al modo Keep-Warm. El visor digital mostrará el número de horas en que la arrocera estuvo en el modo Keep-Warm, comenzando en "0".

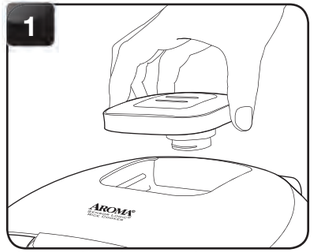
Una vez terminada la cocción, extraiga los alimentos de la olla interna con cuidado. Apague la arrocera presionando el botón POWER/ KEEP-WARM una vez para salir del modo Keep-Warm, luego manténgalo presionado hasta que la arrocera se apague.

Desenchufe el cable de alimentación primero del tomacorriente y después de la arrocera.

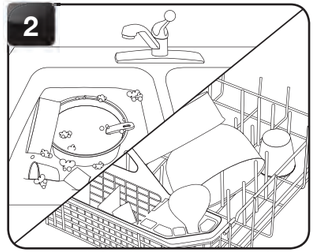
NOTA

- No deje torta en el modo Keep-Warm (conservar caliente) por más de 12 horas. Para los mejores resultados, quite la torta inmediatamente.

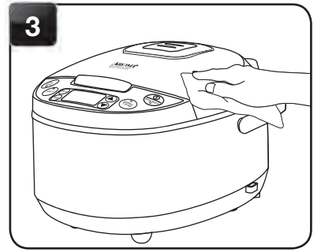
TO CLEAN



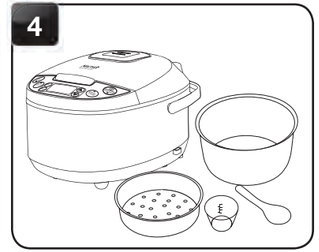
Remove the steam vent.



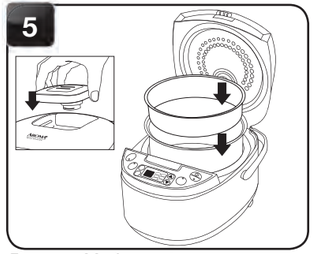
Handwash the inner cooking pot and all accessories or wash them in the dishwasher.



Wipe rice cooker body clean with a damp cloth.



Thoroughly dry rice cooker body and all accessories.

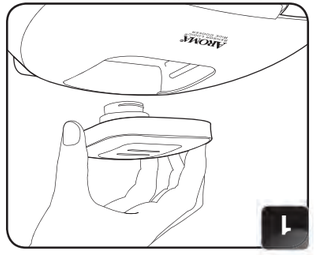


Reassemble for next use.

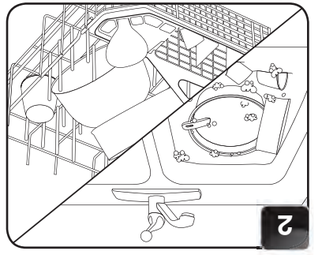
NOTE

- Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.
- If washing in the dishwasher, a slight discoloration to the inner pot and accessories may occur. This is cosmetic only and will not affect performance.
- Any other servicing should be performed by Aroma® Housewares. Contact Aroma® customer service at 1-800-276-6286, Monday to Friday 8:30AM-4:30PM PST.

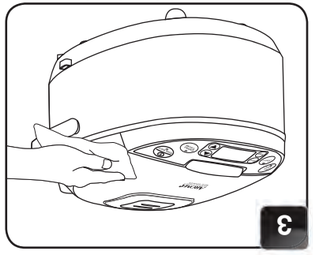
LIMPIEZA



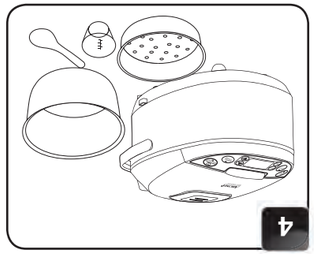
Extraiga el ventilador de vapor.



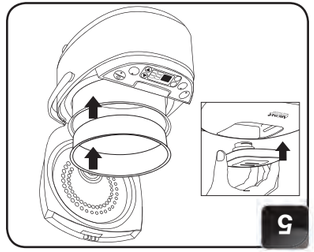
Cala la olla y todos los accesorios o lávalos en el lavaplatos.



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. Reconstruyelo para el próximo uso.

NOTA

- No uses ningun 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.
- La reparación del artefacto debe hacerla solamente Aroma® Housewares. Llámenos el número de servicio al cliente de Aroma® a 1-800-276-6286, L-V 8:30AM a 4:30PM, Tiempo del Pacífico.

TROUBLESHOOTING

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

Rice is too dry/hard after cooking.	If your rice is dry or hard/chewy when the rice cooker switches to Keep-Warm 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 select the White Rice function. When rice cooker switches to Keep-Warm mode, open the lid and stir the rice to check the consistency. Repeat as necessary until rice is soft and moist.
Rice is too moist/soggy after cooking.	If your rice is still too moist 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.
The bottom layer of rice is browned/ caramelized.	The bottom layer of cooked rice may become slightly browned and/or caramelized during cooking. To reduce browning, rice should be rinsed before cooking to remove any excess starch. Stirring rice once it switches to Keep-Warm will also help to reduce browning/caramelizing.

SOLUCIONANDO PROBLEMAS

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

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

ACERA DEL ARROZ

Cortesía de la Federación de Arroz de EE.UU.

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, Luisiana, Tejas, Mississippi y Missouri producen las variedades de alta calidad de arroz corto, medio y largo del grano así como arroz de la especialidad incluyendo jazmín, basmati, arborio, japonica aromático y negro rojo, entre otros.

Hay muchas diferentes variedades de arroz disponibles en el mercado. Su Arrocera de Aroma® puede cada vez cocinar cualquier tipo de arroz perfectamente. A continuación encontrará las variedades de arroz comúnmente disponibles y sus características:

Arroz de grano largo
El arroz de grano largo es alargado y delgado, y su longitud es de tres a cuatro veces mayor que su ancho. Dada su composición de almidón, los granos cocidos quedan más separados, ligeros y esponjosos, en comparación con el arroz de grano mediano o corto. Ideal como plato principal y acompañamiento: tazones de arroz, frituras con poco aceite, ensaladas y pilafs.

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

Arroz 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.

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 producto diario del aumento de granos enteros. El 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, inluso el grano corto, mediano y largo y se puede utilizar alternativamente con arroz blanco enriquecido.

Arroz silvestre
El arroz salvaje es una hierba acuática crecida en Minnesota y California y es una adición frecuente a los pilafs del arroz del granolargo 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 mezclado con sus frutas secadas preferidas.

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

ABOUT RICE

Courtesy of the USA Rice Federation

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.

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.

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.

ABOUT RICE

Courtesy of the USA Rice Federation

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.

For recipes and rice information visit the USA Rice Federation online at **www.usarice.com/consumer**.

ACERA DEL ARROZ (CONT.)

Cortesía de la Federación de Arroz de EE.UU.

¿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 cultiva en los EE.UU. es el estándar de excelencia y representa casi el 88% del arroz que se consume en el país. Es cultivado y cosechado por agricultores locales en cinco estados centrales del sur y en California.
- El arroz no contiene sodio, colesterol, grasas trans o gluten, y tiene solamente un rastro de la grasa. Una mitad-taza de arroz contiene cerca de 100 calorías.
- La investigación demuestra que las personas que comen el arroz tienen dietas más sanas que comedores del no-arroz y comen más como las 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.

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

RECIPES

Mushroom Risotto

Ingredients

2 tbsp	Olive Oil	3 cups	Chicken Stock
1 cup	Sliced Mushrooms of Your Choice	½ cup	Heavy Cream
		½ cup	Shredded Parmesan Cheese
2 cups	Arborio Rice	¼ cup	Chopped Italian Parsley
½	Onion, Diced	_	Salt and Pepper
2	Garlic Cloves, Crushed		
1 cup	White Wine		
2 tbsp	Butter		

Set the rice cooker to the Sauté-Then-Simmer™ (STS™) function and add olive oil, garlic, mushrooms and onion. Sauté until onions are soft for about 8 minutes. Add rice and stir. Add wine and cook until mostly absorbed by rice. Add the chicken stock and close the lid. Once the rice cooker beeps, add the cream, parmesan cheese, butter and parsley. Stir to combine and taste. Add salt and pepper if needed.

Rum Cake

Ingredients

Cake:		
½ box	Yellow Cake Mix of Your Choice	
	Rum to Substitute for Water	
Glaze:		
½ cup	Rum	
½ cup	Butter	
½ cup	Brown Sugar	
⅛ cup	Water	

Prepare ½ box of cake batter according to directions, but replace half of the water amount asked for with rum. Since using half of the cake mix, the water/rum ratio should also be cut in half. Rinse the inner pot and coat with a cooking spray. Add the batter and set on Cake mode. Wait for cake cycle to finish and remove carefully by inverting onto a wire rack.
For the glaze, set your rice cooker on Sauté-Then-Simmer™ (STS™) function and add water, butter, sugar and rum. Stir until sugar has dissolved and butter has melted. With a toothpick poke holes into the cake and pour the glaze on top, smoothing with a knife if needed.

RECETAS

Risotto con hongos

Ingredientes

2 cucharadas	de aceite de oliva	2 cucharadas	de mantequilla (mantequilla)
1 taza	de los hongos de su preferencia en rebanadas	½ taza	de crema entera
2 tazas	de arroz arborio	¼ taza	de perejil italiano picado
½	cebolla picada	-	Sal y pimienta
2	dientes de ajo, aplastados		
1 copa	de vino blanco		
3 tazas	de caldo de pollo		

Ajustar la arrocera en la función Sauté-Then-Simmer™ (STS™) y agregar aceite de oliva, ajo, hongos y cebolla. Saltear durante 8 minutos o hasta que los hongos estén blandos. Agregar arroz y revolver. Agregar vino y cocinar hasta que el arroz lo absorba casi por completo. Agregar el caldo de pollo y cerrar la tapa. Una vez que la arrocera hace un pitido, agregar crema, queso parmesano, mantequilla y perejil. Revolver y probar. Agregar sal y pimienta si es necesario.

Torta de ron

Ingredientes

Torta		
½	caja de mezcla de vainilla para preparar torta de su eleccion	
Glaseado		
½ taza	de ron	
½ taza	de mantequilla	
½ taza	de azúcar negra	
⅛ taza	de agua	

Preparar ½ caja de mezcla para torta siguiendo las instrucciones en el paquete, pero reemplazando la mitad del agua por ron. Si usa la mitad de la mezcla para torta, también deberá dividir la relación agua/ron en dos. Enjuagar la olla interna y recubrir con aceite en aerosol. Agregar la mezcla y ajustar en modo Cake. Esperar a completar el ciclo de cocción y desmoldar cuidadosamente sobre una rejilla de alambre.
Para el glaseado, ajustar la arrocera en la función Sauté-Then-Simmer™ (STS™) y agregar agua, mantequilla, azúcar y ron. Revolver hasta que la mantequilla se derrita y el azúcar se disuelva. Con un escarbadiente hacer orificios en la superficie de la torta y volcar arriba el glaseado, empaparlo con ayuda de un cuchillo.

RECIPES (CONT.)

Rice Cooker Cupcakes

Ingredients

1 box	Chocolate Cupcake Mix
3	Eggs
3 cups	Water
1 container	Any Flavor Frosting
6	Silicon Cupcake Molds
6	Paper Cupcake Cups

Mix cupcake mix according to box instructions. Place cupcake cups in molds. Add cupcake mix. Place cupcakes in steam tray and close the lid. Set to the Steam function according to box baking instructions (30 minutes typically). Using caution, open the lid and check cupcakes for doneness. If ready, add frosting and enjoy!

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 Chilies
2 tbsp	Creole Seasoning

Cut the smoked sausage in half, lengthwise, then into 1/4" half circles. Add all ingredients to the inner pot and mix well. Place inner pot in the rice cooker and close the lid. Set to the "White Rice function. The rice cooker will automatically switch to Keep-Warm mode once the meal is ready.

For additional rice cooker recipes, or even to submit your own, visit our website at **www.AromaCo.com**!

RECETAS (CONT.)

Cupcakes

Ingredientes

1	caja de mezcla para cupcakes de chocolate
3	huevos
3 tazas	de agua
1	paquete de su baño de repostería favorito
6 moldes	de cupcakes de silicona
6 pirotines	de papel para cupcakes

Mezclar la mezcla para cupcakes siguiendo las instrucciones en el envase. Colocar las tazas de cupcakes en los moldes. Agregar la mezcla para cupcakes. Colocar los cupcakes en la bandeja de vapor y cerrar la tapa. Establecer la función Steam siguiendo las instrucciones en la caja (aprox. 30 minutos). Con cuidado, abrir la tapa y controlar la cocción. Si están listos, agregar el glaseado y ¡a disfrutar!

Jambalaya

Ingredientes

1 libra	de salchichas ahumadas picantes
1 libra	de langostinos limpios y pelados
2 tazas	de pollo cocido cortado en tiras
1 ½	tazas de arroz
4 tazas	de caldo de pollo
1 lata	de 4 onzas de ajíes verdes en dados
2 cucharadas	de salsa criolla

Cortar en cuatro a lo largo las salchichas ahumadas. Colocar todos los ingredientes en la olla interna y mezclar bien. Colocar la olla en la arrocera y cerrar la tapa. Ajustar en la función White Rice La arrocera cambiará automáticamente al modo Keep-Warm cuando la cocción esté completa.

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

RECETAS (CONT.)

Sopa de pollo y fideos

Ingredients

2 libras	de muslos de pollo
1	cebolla amarilla cortada en cuartos
10	tallos de apio cortados en trozos de 2 cm
10	zanahorias cortadas en trozos de 2 cm
8 tazas	de caldo de pollo
2 cucharadas	de aceite de oliva
2	hojas de laurel
2	ramitas de tomillo
-	Sal y pimienta a gusto

Colocar aceite de oliva, cebolla y apio en la olla interna y ponerla dentro de la arrocera. Seleccionar la función Sauté-Then-Simmer™ (STS™) y cocinar hasta que esté aromática o alrededor de 10 minutos. Agregar los muslos de pollo y dorar de ambos lados. Agregar el caldo, las zanahorias y las hierbas aromáticas y cerrar la tapa. Llevar a hervor y cambiar al modo Keep-Warm. Dejar cocinar durante 2 horas.Extraer el pollo y desmenuzarlo con dos tenedores. Volver a agregarlo a la sopa. Servir con su acompañamiento favorito.

Desayuno de avena

Ingredients

¾ taza	de avena tradicional
1½ tazas	de leche
¼ taza	de azúcar negra
-	Pizca de sal

Ajustar la arrocera en la función Sauté-Then-Simmer™ (STS™) y agregar leche y azúcar. Revolver hasta que la leche esté caliente y el azúcar se disuelva. Agregar sal y avena. Cerrar la tapa y ajustar en función Oatmeal. Una vez listo, servir.

RECIPES (CONT.)

Chicken Noodle Soup

Ingredients

2 lbs.	Chicken Thighs
1	Yellow Onion, Cut into Small Quarters
10	Celery Stalks Cut into Bite-sized Pieces
10	Carrots Cut into Bite-sized Rounds
8 cups	Chicken Stock
2 tbsp	Olive Oil
2	Bay Leaves
2	Sprigs of Thyme
-	Salt and Pepper, for Added Taste

Add olive oil, onions and celery to the inner pot and place it inside the rice cooker. Select the Sauté-Then-Simmer™ (STS™) function and cook until fragrant or about ten minutes. Add chicken thighs and brown on both sides. Add the stock, carrots and herbs, then close the lid. Set to the Soup function and let cook. When the Soup function finishes, remove and shred the chicken with two forks and put it back in the soup. Serve with your favorite add-ons.

Breakfast Oatmeal

Ingredients

¾ cup	Old-Fashioned Oatmeal
1½ cups	Milk
¼ cup	Brown Sugar
-	Dash of Salt

Set the rice cooker to its Sauté-Then-Simmer™ (STS™) function and add the milk and sugar. Stir until milk is warm and sugar has dissolved. Add salt and oatmeal. Close the lid and set to the White Rice. Serve when oatmeal is finished cooking.

WARRANTY

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 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. $20.00 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

GARANTÍA LIMITADA

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

Dentro de este período 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 $20.00 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 invalida en caso de que el aparato sea desarmado o se le de 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

SERVICIO Y SOPORTE

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

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

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

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

Fecha de compra: _____

Lugar de compra: _____

NOTA

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