ARC-936D

AROMA®

"#1 Rice Cooker Brand in America™"

Instruction Manual
Rice 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**.







Congratulations on your purchase of the Aroma® 12-Cup Digital Rice Cooker! In no time at all, you'll be making fantastic, restaurant-quality rice at the touch of a button. Whether long, medium or short grain, this cooker is specially calibrated to prepare a variety of rice, including tough-to-cook whole grain brown rice, to fluffy perfection.

In addition to rice, your new Aroma® rice cooker is ideal for healthy, one-pot meals for the whole family. The convenient steam tray inserts directly over the rice, allowing you to cook fresh meats and vegetables at the same time, in the same pot. Steaming foods locks in their natural flavor and nutrients without added oil or fat, for meals that are as nutritious as they are easy.

But it doesn't end there. Your new rice cooker is also great for soup, stew, gumbo, jambalaya, breakfast frittata, dips and even desserts!

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

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

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

See what's cooking with Aroma online!

www.AromaTestKitchen.com **www.facebook.com/AromaHousewares** **www.twitter.com/AromaHousewares** **www.pinterest.com/AromaHousewares**



Published By:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2015 Aroma Housewares Company
All rights reserved.



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Important: Read all instructions carefully before first use.**
2. Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
3. Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
4. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plug or the appliance in water or any other liquid. See instructions for cleaning.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Aroma® customer service for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by Aroma® Housewares may result in fire, electrical shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Do not use the appliance for other than its intended use.
13. Extreme caution must be used when moving the appliance containing rice, hot oil or other liquids.
14. Do not touch, cover or obstruct the steam vent on the top of the rice cooker as it is extremely hot and may cause scalding.
15. Use only with a 120V AC power outlet.
16. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
17. The rice cooker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electrical circuit is overloaded with other appliances, the appliance may not operate properly.
18. Always make sure the outside of the inner cooking pot is dry prior to use. If the inner pot is returned to the cooker when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
19. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause scalding.
20. Rice should not be left in the inner cooking pot with the “Keep Warm” function on for more than 12 hours.
21. To prevent damage or deformation, do not use the inner cooking pot on a stovetop or burner.
22. To disconnect, turn any control to “OFF,” then remove the plug from the wall outlet.
23. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable inner cooking pot provided.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS CONT.

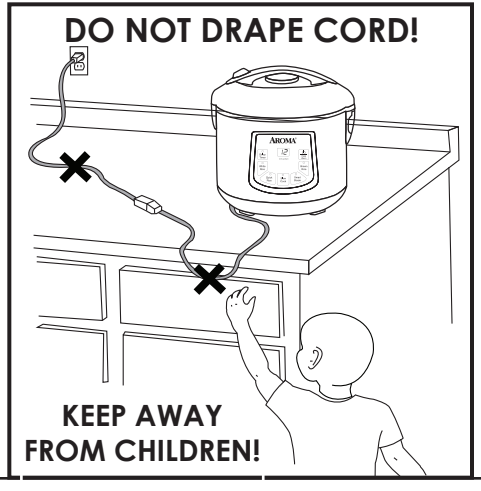
Short Cord Instructions

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

2. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

3. If a longer extension cord is used:
   a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.

   b. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.



Polarized Plug

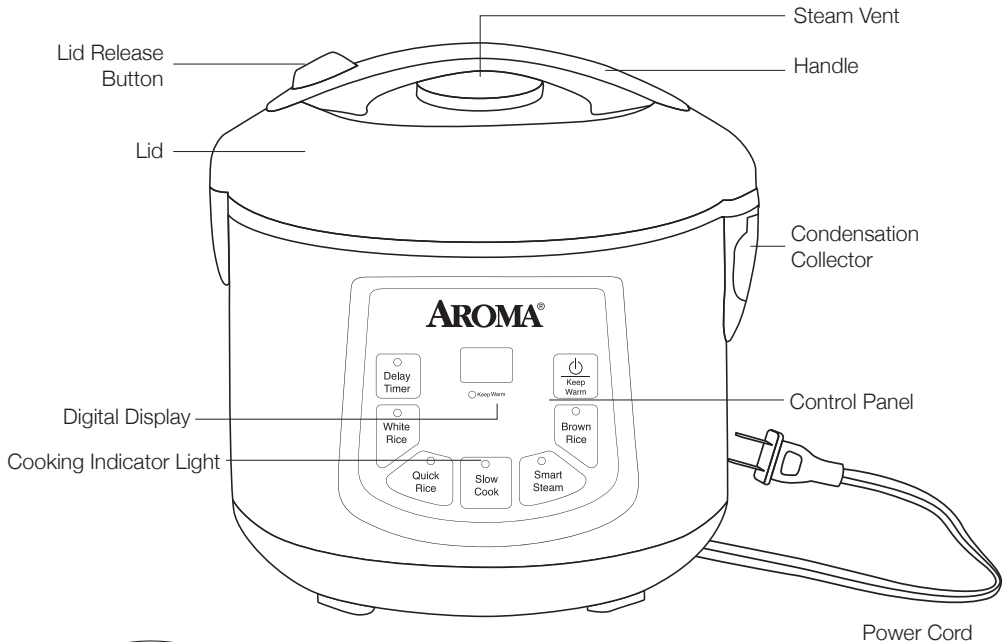
This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other); follow the instructions below:

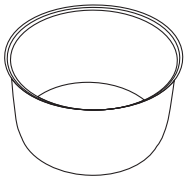
To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

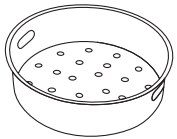
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

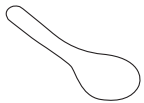
PARTS IDENTIFICATION




Inner Pot


Steam Tray


Measuring Cup


Serving Spatula

Digital Controls

Keep Warm — The POWER button turns on the rice cooker once it is plugged in. The KEEP WARM button is great for serving and re-heating.

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

White Rice — The WHITE RICE button cooks restaurant-quality rice automatically.

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

Quick Rice — The QUICK RICE button is a great time-saving option for rice in a pinch. Cooked rice will not be to the same quality of the White Rice and Brown Rice functions.

Smart Steam — The SMART STEAM button is perfect for quickly steaming delicious meats and vegetables.

Slow Cook — The SLOW COOK button sets to slow cook from 2 to 10 hours. It is equivelant to high setting on traditional slow cookers.

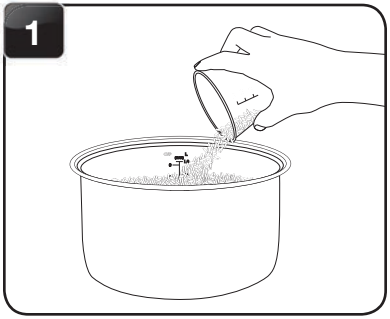
BEFORE FIRST USE

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.
6. Wipe body clean with a damp cloth.

NOTE

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

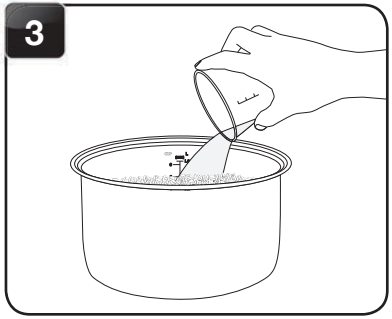
TO COOK RICE



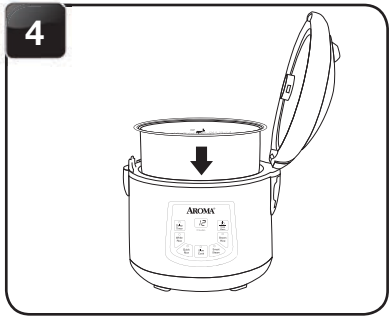
Using the provided measuring cup, add rice to the inner cooking pot. Refer to the rice and water measurement table on page 8.



Rinse rice to remove excess starch. Drain.



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



Place the inner cooking pot into the rice cooker.

NOTE

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

HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a 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.
- For approximate rice cooking times and suggested rice/water ratios, see the “Rice/Water Measurement Table” on **page 8**.

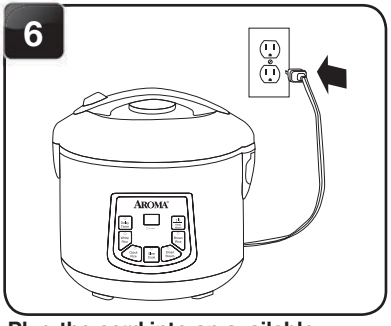
TO COOK RICE (CONT.)

5



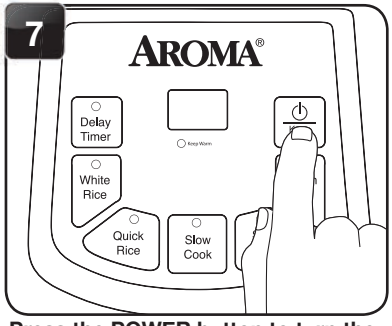
Close the lid securely.

6



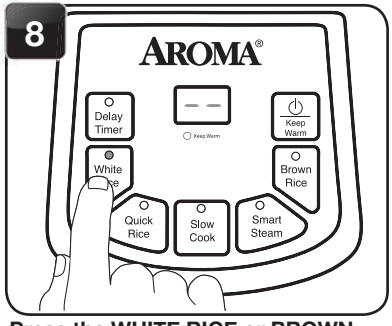
Plug the cord into an available outlet.

7



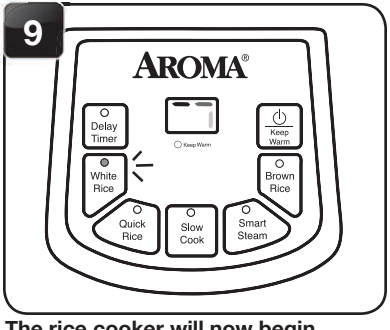
Press the POWER button to turn the rice cooker on.

8



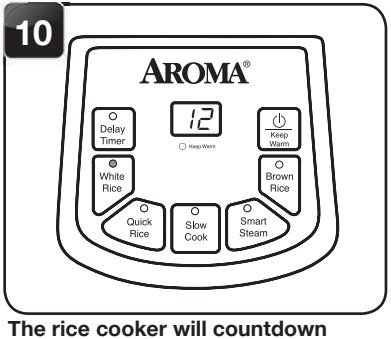
Press the WHITE RICE or BROWN RICE button, depending on the type of rice being cooked.

9



The rice cooker will now begin cooking. The COOKING indicator light will illuminate and the digital display will show a "chasing" pattern.

10



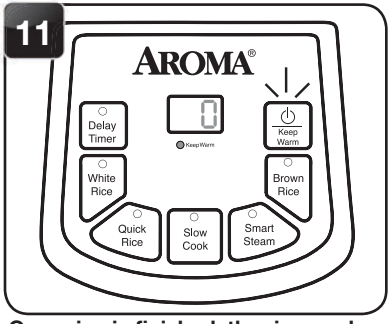
The rice cooker will countdown the final minutes of cook time (12 minutes for white rice and 25 minutes for brown rice).

HELPFUL HINTS

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

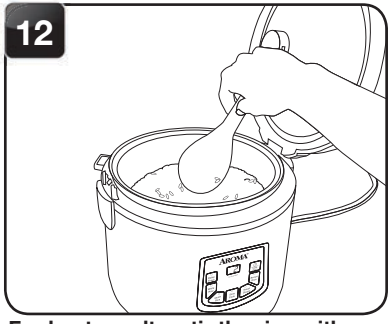
TO COOK RICE (CONT.)

11



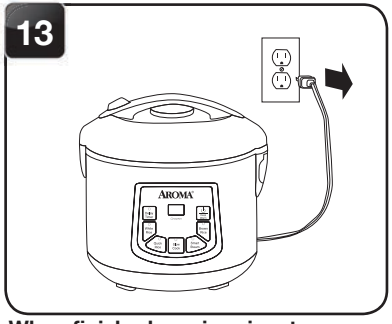
Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to its “Keep Warm” setting. The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on “Keep Warm,” beginning with “0.”

12



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

13



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

NOTE

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

RICE/WATER MEASUREMENT TABLE

UNCOOKED RICE	RICE WATER LINE INSIDE POT	APPROX. COOKED RICE YIELD	COOKING TIMES
2 Rice Cooker Cups	Line 2	4 Rice Cooker Cups	**WHITE RICE:** 30-35 Min. **BROWN RICE:** 60-65 Min.
3 Rice Cooker Cups	Line 3	6 Rice Cooker Cups	**WHITE RICE:** 32-37 Min. **BROWN RICE:** 65-70 Min.
4 Rice Cooker Cups	Line 4	8 Rice Cooker Cups	**WHITE RICE:** 35-42 Min. **BROWN RICE:** 70-75 Min.
5 Rice Cooker Cups	Line 5	10 Rice Cooker Cups	**WHITE RICE:** 40-45 Min. **BROWN RICE:** 75-80 Min.
6 Rice Cooker Cups	Line 6	12 Rice Cooker Cups	**WHITE RICE:** 42-47 Min. **BROWN RICE:** 80-85 Min.

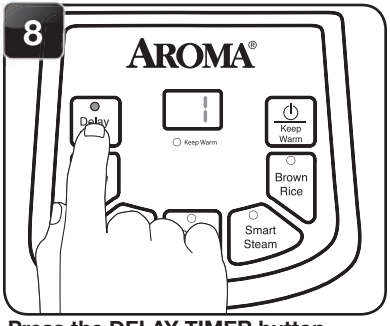
Included Rice Cooker Cup = 3/4 Standard U.S. Cup

HELPFUL HINTS

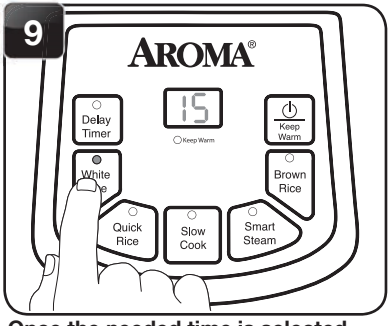
- Rinse rice before placing it into the inner cooking pot to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot.
- Want perfect brown rice without the wait? Use the “Delay Timer.” Simply add rice and water in the morning and set the “Delay Timer” for when rice will be needed that night. See “To Use The Delay Timer” on **page 9** for more details.
- This chart is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available (see “About Rice” on **page 20**), rice/water measurements may vary.

TO USE THE DELAY TIMER

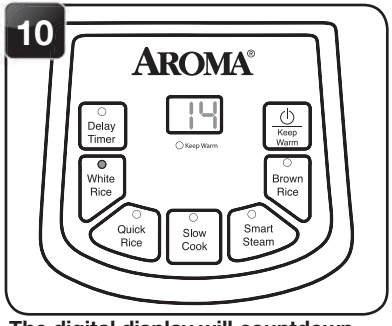
Follow steps 1 to 7 of "To Cook Rice" beginning on page 5.



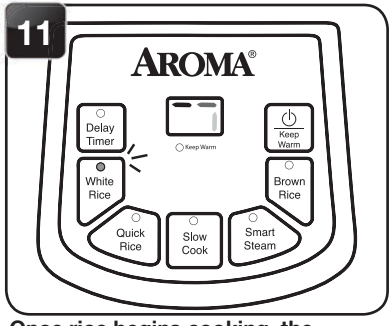
Press the DELAY TIMER button. Each press increases in one hour increments. It may be set to have rice ready in 1 to 15 hours.



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



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



Once rice begins cooking, the COOKING indicator light will illuminate and the digital display will show a "chasing" pattern.

NOTE

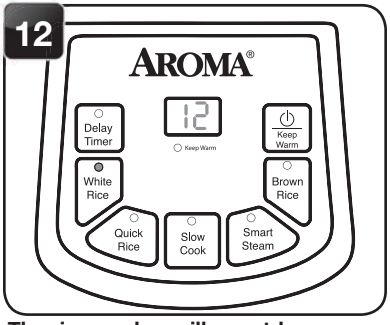
- Due to the longer cooking time needed, brown rice may only be delayed for 2 hours or more.

HELPFUL HINTS

- If you misplace the measuring cup, a 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.

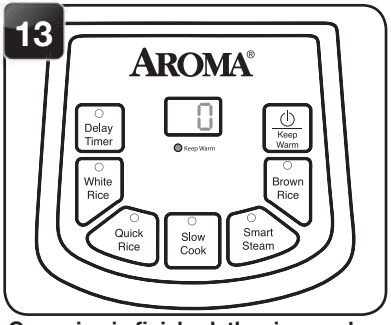
15 TO USE THE DELAY TIMER (CONT.)

12



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

13



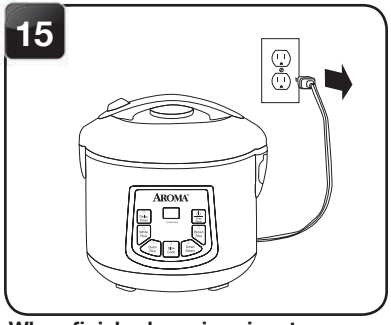
Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to its "Keep Warm" setting. The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on "Keep Warm," beginning with "0."

14



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

15

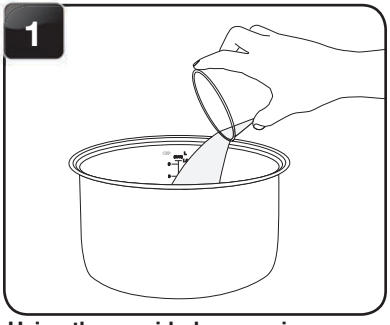


When finished serving rice, turn the rice cooker off by pressing the POWER button twice and unplug the power cord.

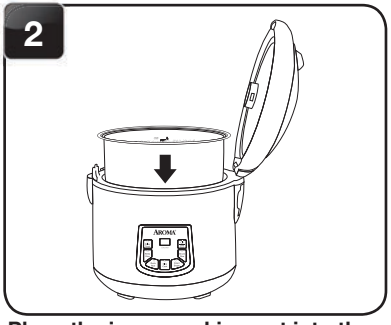
NOTE

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

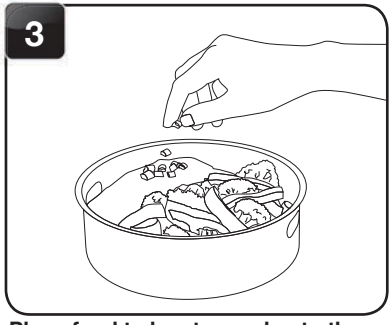
TO STEAM



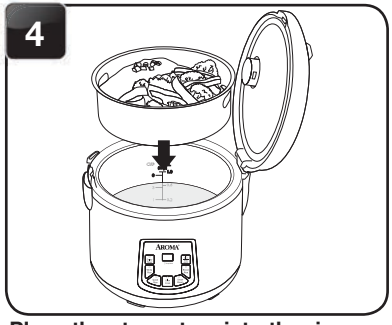
Using the provided measuring cup, add 3 cups of water to the inner cooking pot. Refer to the steaming measurement table on page 15.



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

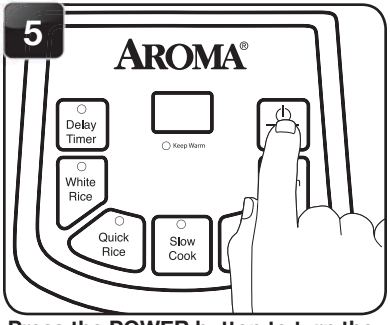
- Before placing the inner cooking pot into the rice cooker, check that it is dry and free of debris. Adding the inner cooking pot when wet may damage the rice cooker.

HELPFUL HINTS

- 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 15**.

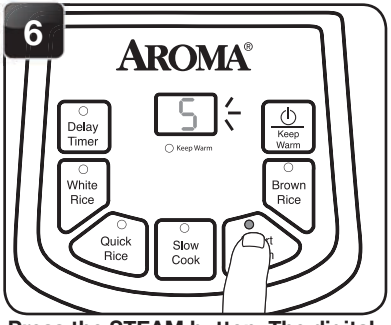
TO STEAM (CONT.)

5



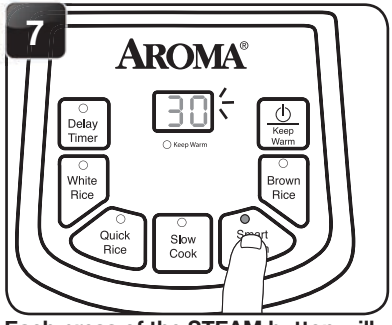
Press the POWER button to turn the rice cooker on.

6



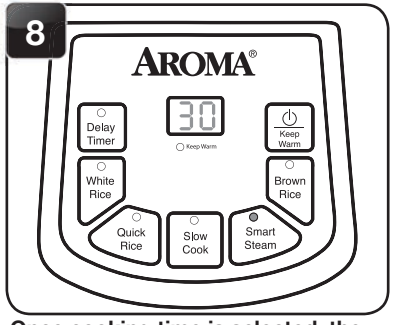
Press the STEAM button. The digital display will show a flashing 5 to represent five minutes of steam time.

7



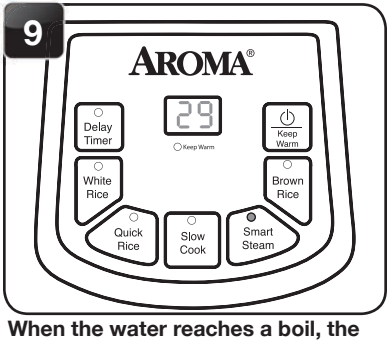
Each press of the STEAM button will increase steaming time by one minute, up to 30 minutes. After 30 minutes, it will cycle back to five minutes.

8



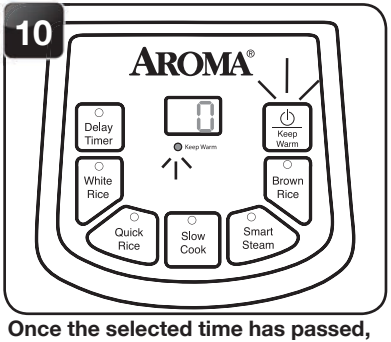
Once cooking time is selected, the rice cooker will beep and the digital display will stop flashing to indicate it is setting to the displayed time and steaming has begun.

9



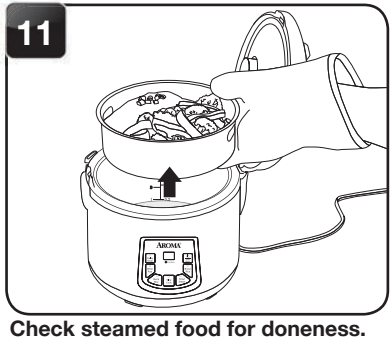
When the water reaches a boil, the digital display will count down in one minute increments from the selected time.

10



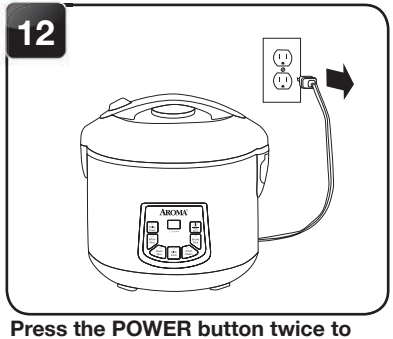
Once the selected time has passed, the rice cooker will beep and switch to its "Keep Warm" setting. The digital display will show the number of hours the rice cooker has been on "Keep Warm," beginning with "0."

11



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

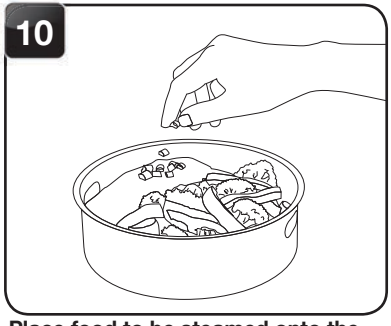
12



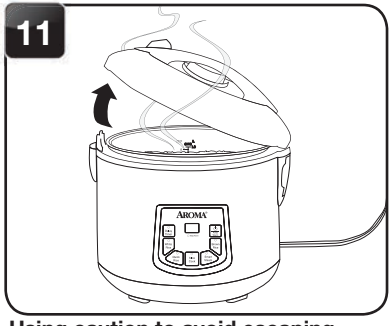
Press the POWER button twice to turn off the rice cooker and unplug the power cord.

TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE

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



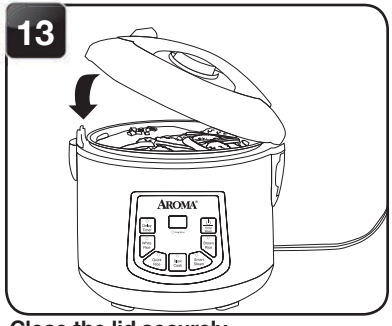
Place food to be steamed onto the steam tray.



Using caution to avoid escaping steam, open the lid.



Place steam tray into the rice cooker.



Close the lid securely.

NOTE

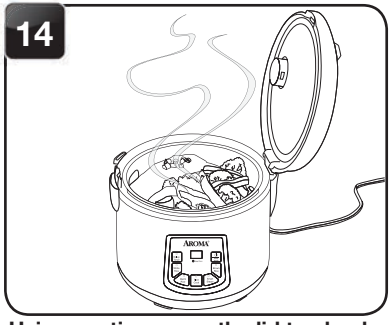
- Do not attempt to cook more than **4 cups (uncooked)** of rice if steaming and cooking rice simultaneously.
- It is possible to steam at any point during the rice cooking cycle. However, it is recommended that you steam during the end of the cycle so that steamed food does not grow cold or become soggy before the rice is ready.

HELPFUL HINTS

- The countdown feature is an excellent way to plan when to add the steam tray to ensure rice and steamed food finish cooking at the same time.
- Refer to the steaming tables for meats and vegetables on **page 15** for hints and approximate steaming times. See the "Rice/Water Measurement Table" included on **page 8** for approximate rice cooking times.

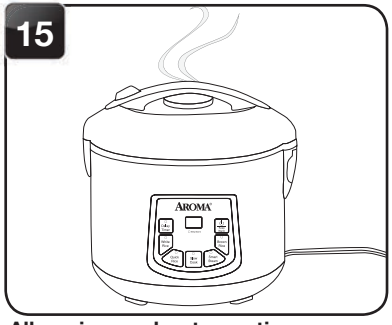
TO STEAM FOOD & SIMULTANEOUSLY COOK RICE (CONT.)

14



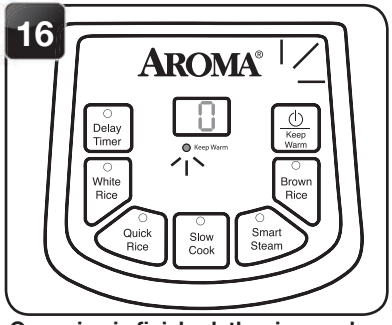
Using caution, open the lid to check food for doneness. If finished, remove steam tray. It will be hot.

15



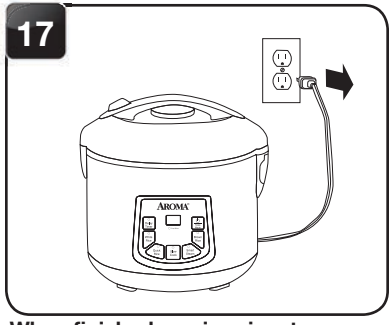
Allow rice cooker to continue cooking rice.

16



Once rice 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 "Keep Warm," beginning with "0."

17



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

NOTE

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

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°
Chicken	30 Min.	165°
Pork	30 Min.	160°
Beef	Medium = 25 Min. Medium-Well = 30 Min. Well = 33 Min.	160°

HELPFUL HINTS

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

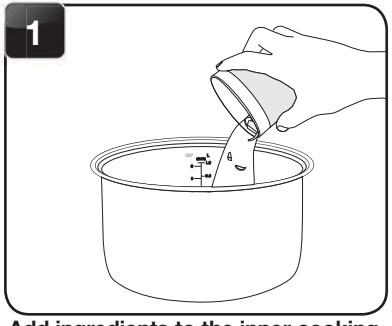
NOTE

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

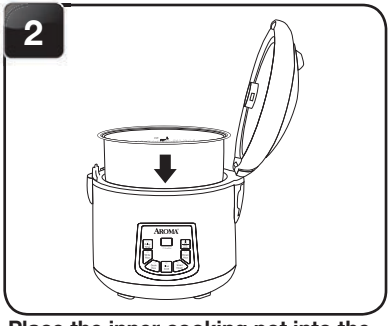
Vegetable Steaming Table

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

TO COOK SOUP, CHILI OR STEW



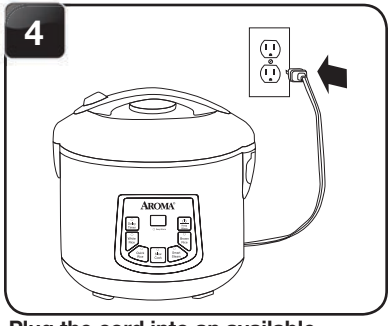
Add ingredients to the inner cooking pot.



Place the inner cooking pot into the rice cooker.



Close the lid securely.

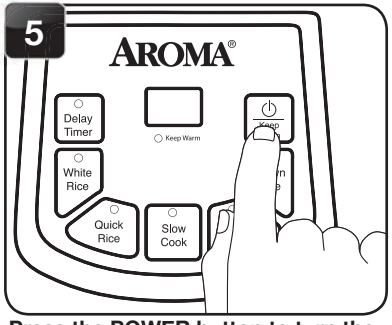


Plug the cord into an available outlet.

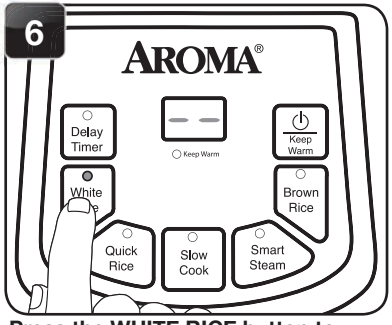
CAUTION

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

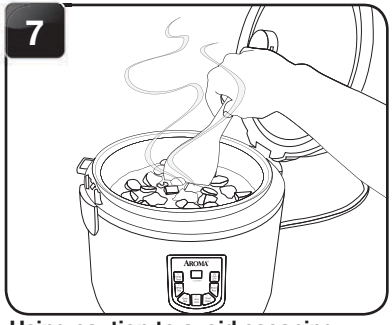
TO COOK SOUP, CHILI OR STEW (CONT.)



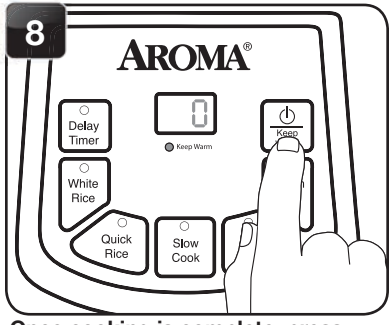
Press the POWER button to turn the rice cooker on.



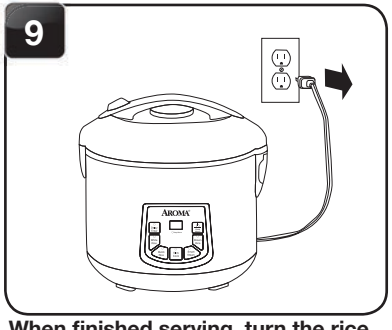
Press the WHITE RICE button to begin cooking.



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



Once cooking is complete, press the KEEP WARM button to switch the rice cooker to its "Keep Warm" setting.

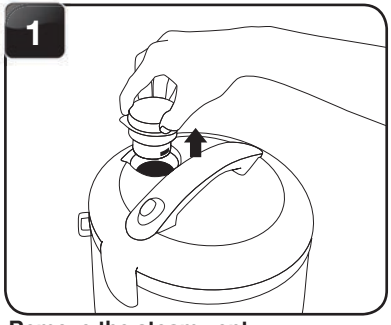


When finished serving, turn the rice cooker off by pressing the POWER button twice and unplug the power cord.

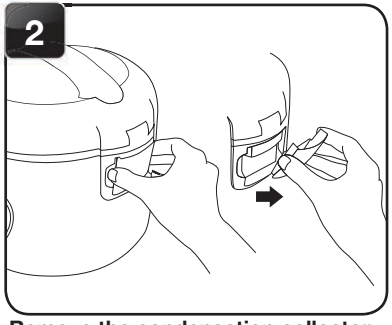
NOTE

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

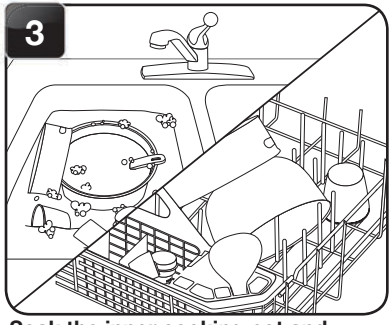
TO CLEAN



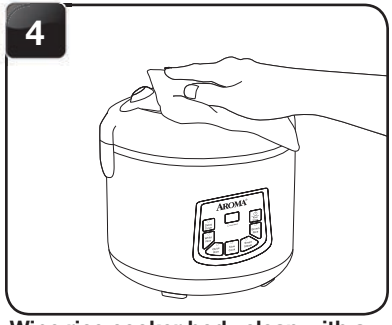
Remove the steam vent.



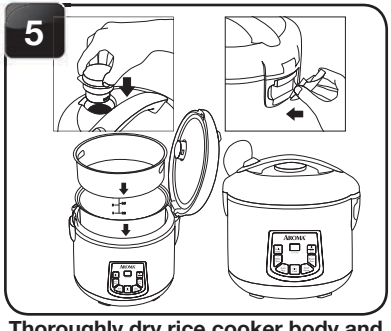
Remove the condensation collector.



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

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 press the WHITE RICE button. When rice cooker switches to “Keep-Warm” mode, remove 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, removing 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.

WARRANTY

LIMITED WARRANTY

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for two years from provable date of purchase in the 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 dos 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 fl ete 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 inválida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento en un centro de servicio no autorizado.

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

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 Pacifico

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: _____

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



NOTA

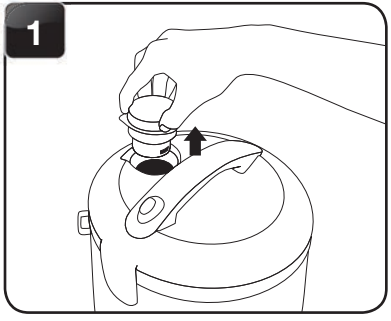
- La prueba de compra es necesaria para todos los reclamos.

SOLUCIONANDO PROBLEMAS

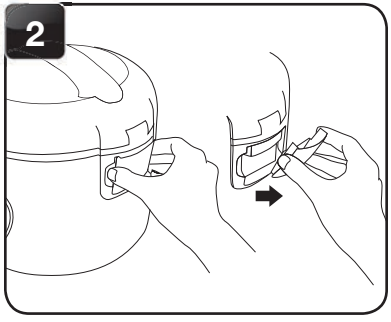
Porque las variedades de arroz pueden variar en su composición, los resultados también pueden ser diferentes. Abajo hay algunos consejos para resolver problemas para ayudarle a conseguir la consistencia deseada.

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 revuélvase. Cierre la tapa y presione el botón ARROZ BLANCO (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 palita de madera para agitar el arroz, esto redistribuirá la parte mas húmeda y soltará la humead excesiva. Cierre la tapa y permita que se quede en la modalidad de “conservar caliente” (Keep Warm) por unos 10-30 minutos según 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.

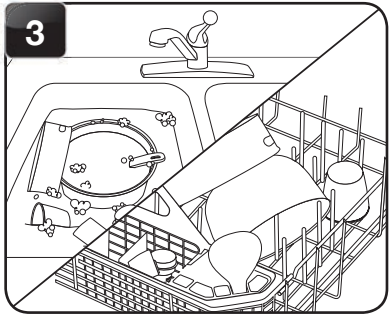
PARA LIMPIAR



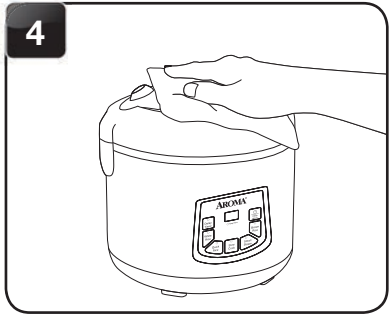
Quita el ventilador de vapor.



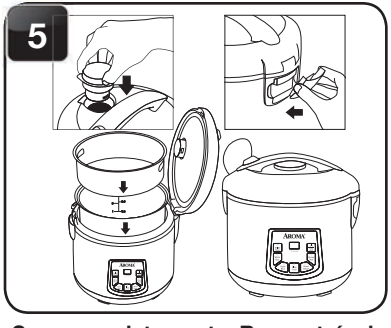
Quita el colector de condensación.



Cala la olla y todos los accesorios Enjuage la olla interior desmontable y todos los accesorios a mano o se puede lavar en el lavavajillas. Coloque los accesorios de plástico en la plataforma superior del lavavajillas.



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



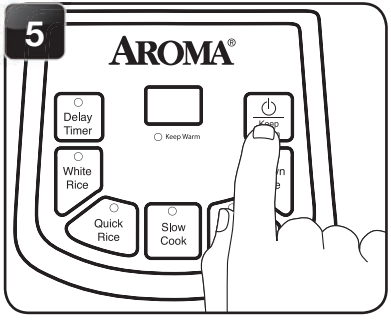
Seca completamente. Reconstrúyelo para el próximo uso.

NOTA

- No uses ningún producto de limpieza duro y abrasivo, ni estropajo, ni producto que no es considerado seguro para capas antiadherentes.
- Si el lavado en el lavaplatos, una ligera decoloración de la olla interior y los accesorios pueden ocurrir. Este es sólo cosmético y no afecta el rendimiento.
- La reparación del artefacto debe hacerla solamente Aroma® Housewares. Llámenos el número de servicio al cliente de Aroma®.

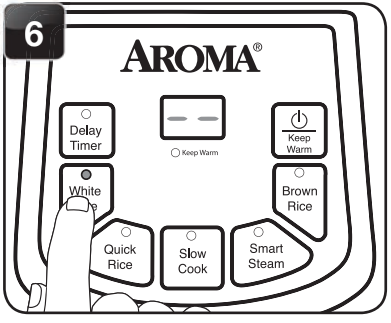
PARA COCER SOPA, CHILI O ESTOFADO (CONT.)

5



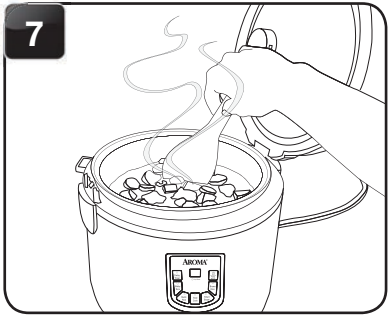
Presione el botón ENCENDIDO (POWER) para encender la arrocera.

6



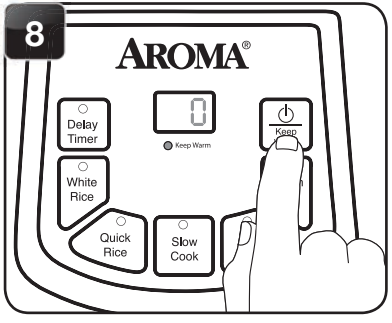
Presione el botón ARROZ BLANCO (WHITE RICE) para comenzar la cocción.

7



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

8



Cuando la cocción esté completa, presione el botón CONSERVAR CALIENTE (KEEP WARM) para cambiar al modo “conservar caliente”.

9

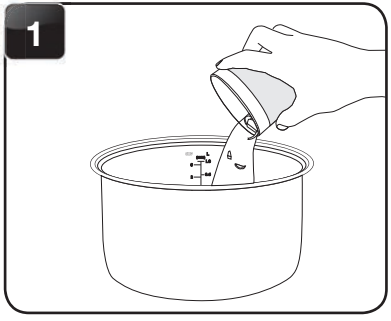


Cuando haya terminado de servir el arroz al vapor, apague el artefacto presionando el botón ENCENDIDO (POWER) dos veces y desenchúfelo.

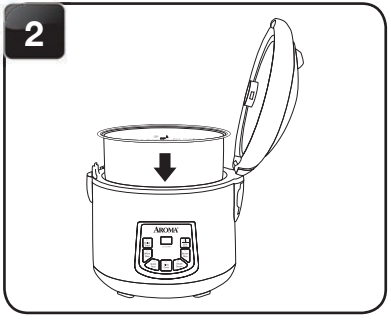
NOTA

- No deje comida en el modo “Conservar Caliente” por más de 12 horas.

PARA COCER SOPA, CHILI O ESTOFADO



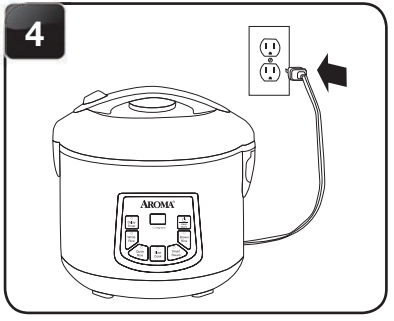
Añade los ingredientes a la olla desmontable.



Pon la olla desmontable en la arrocera.



Cierra bien la tapa.



Enchufe el cable de alimentación

CUIDADO

- La arrocera no se cambie al estado de “Conservar Caliente” hasta que sea evaporado todo el líquido. Sigue cuidadosamente la receta y no dejes la arrocera sin vigilar.

TABLAS DE COCER AL VAPOR

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

Tabla para cocer al vapor las carnes

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

CONSEJOS ÚTILES

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

NOTA

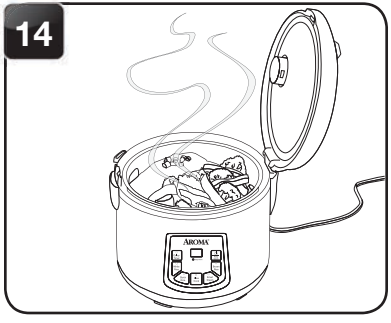
- Afectarán el tiempo de cocer la altitud, la humedad, y la temperatura exterior.
- Es sólo para referencia esta tabla de cocer al vapor. Los tiempos de cocer pueden variar.

Tabla para cocer al vapor los vegetales

VEGETAL	TIEMPO DE COCIMIENTO
Espárragos	9-11 Minutos
Brocoli	6-8 Minutos
Col	5-7 Minutos
Zanahorias	11-13 Minutos
Coliflor	7-9 Minutos
Maiz	12-16 Minutos
Ejotes	9-11 Minutos
Chicharos	4-6 Minutos
Papas	28-33 Minutos
Calabaza	9-11 Minutos
Espinaca	2-4 Minutos
Calabacín	9-11 Minutos

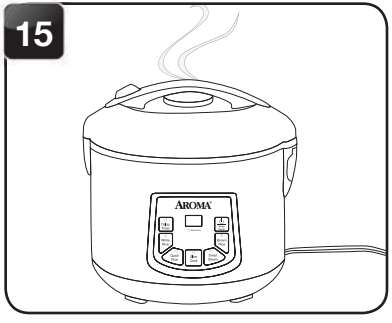
PARA COCER AL VAPOR LA COMIDA Y COCER ARROZ SIMULTÁNEAMENTE (CONT.)

14



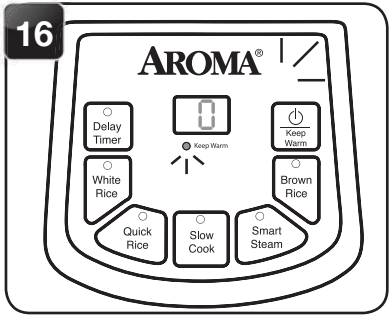
Abre cuidadosamente la tapa para probar la comida si esté cocida. Si está cocida la comida, quita la bandeja de vapor.

15



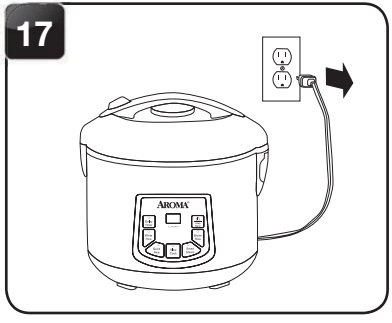
Deja que continúe cocinando el arroz.

16



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", comenzando en "0".

17



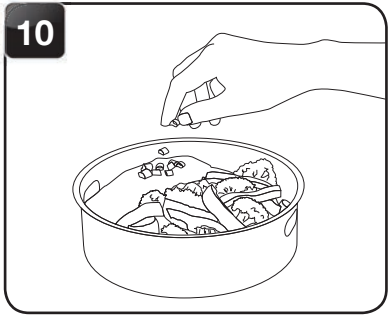
Cuando haya servido el arroz, apague el artefacto presionando el botón ENCENDIDO (POWER) dos veces y desenchúfelo.

NOTA

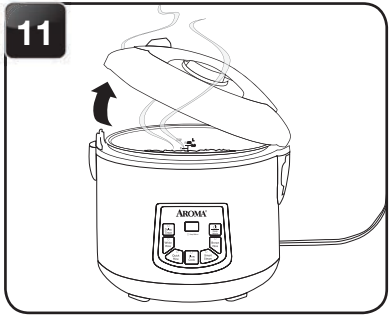
- No deje el arroz en el modo "Conservar Caliente" por más de 12 horas.

PARA COCER AL VAPOR LA COMIDA Y COCER ARROZ SIMULTÁNEAMENTE

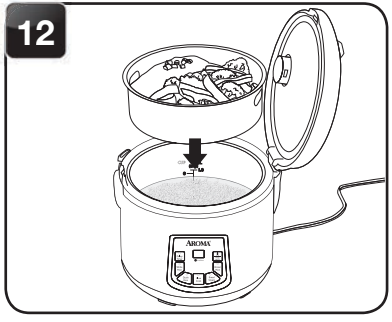
Sigue los pasos 1 a 9 de "Para cocer arroz" que empiezan en la página 5.



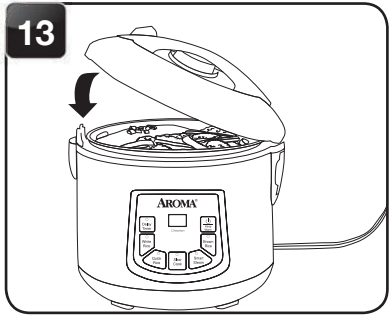
Pon comida para cocer al vapor en la bandeja de vapor.



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



Pon la bandeja de vapor en la arrocera.



Cierra bien la tapa.

NOTA

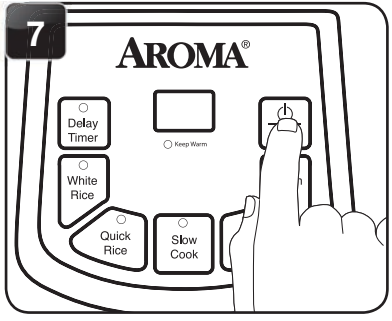
- No trates de cocer más de **4 tazas de arroz (crudo)** si cueces al vapor y cueces arroz simultáneamente.
- Es posible cocinar al vapor en cualquier momento del ciclo de cocción del arroz. Sin embargo, no es recomendable cocinar al vapor al final del ciclo para que la comida cocinada al vapor no se 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 15** 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 8**.

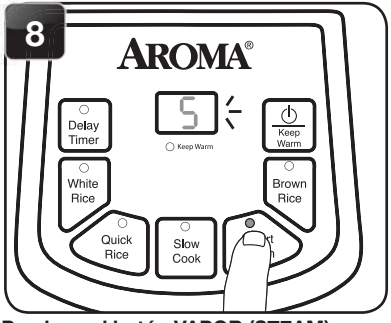
PARA COCER AL VAPOR (CONT.)

7



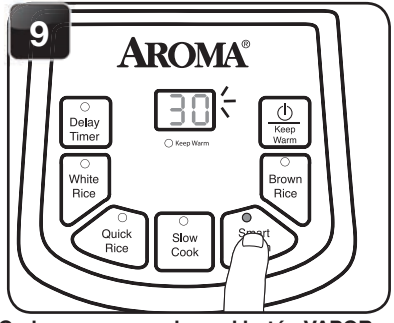
Presione el botón ENCENDIDO (POWER) para encender el artefacto.

8



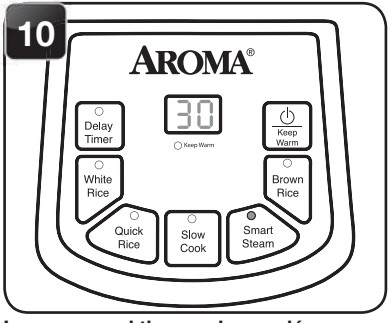
Presione el botón VAPOR (STEAM). El visualizador digital mostrará un 5 titilando que representa el tiempo de cocción.

9



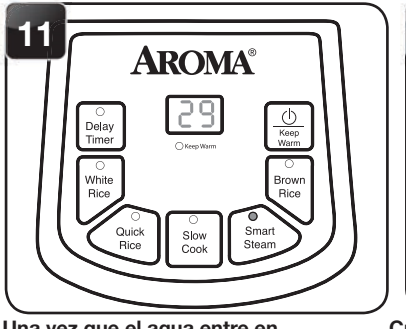
Cada vez que presiona el botón VAPOR (STEAM) se incrementa en un minuto el tiempo de cocción hasta llegar a 30 minutos. Al llegar a 30 minutos, vuelve a comenzar el ciclo de cinco minutos.

10



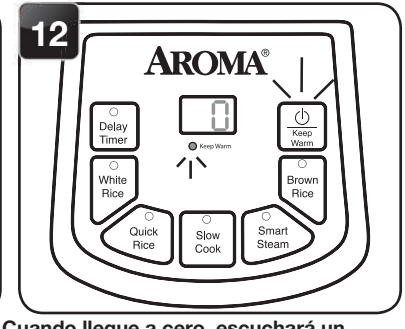
Una vez que el tiempo de cocción esté seleccionado, la arrocera hará un pitido y el visualizador dejará de titilar indicando que está configurado en el tiempo especificado y ha comenzado la cocción al vapor.

11



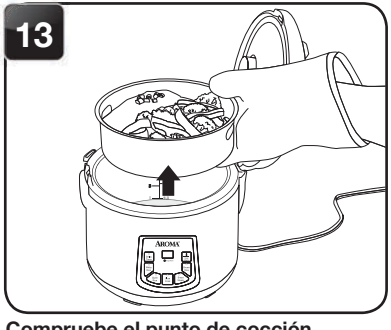
Una vez que el agua entre en ebullición, el visualizador digital mostrará la cuenta regresiva, minuto a minuto.

12



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

13



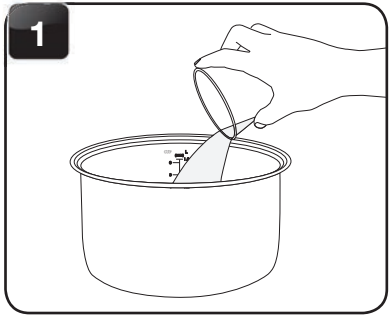
Compruebe el punto de cocción. Si la cocción está completa, quite cuidadosamente la bandeja de cocción al vapor. Hágalo con cuidado ya que la bandeja estará extremadamente caliente.

14

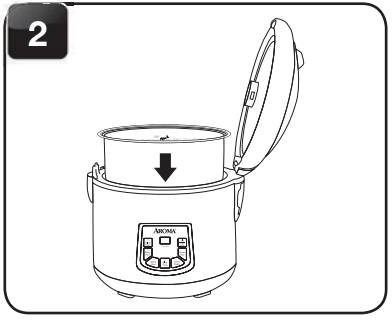


Presione el botón ENCENDIDO (POWER) dos veces para apagar la arrocera y desenchúfela.

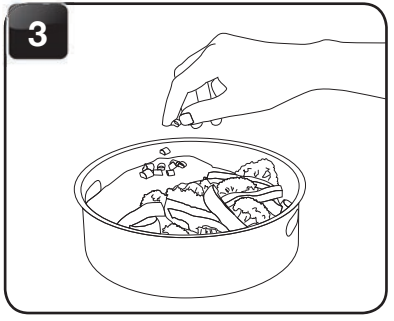
PARA COCER AL VAPOR



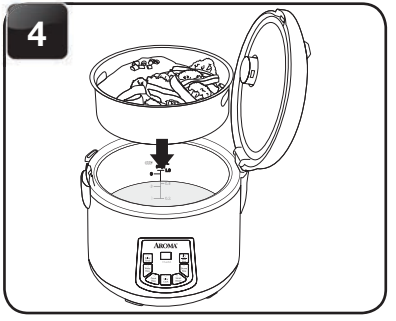
Con la taza de medir, añade 3 tazas de agua en la olla desmontable.



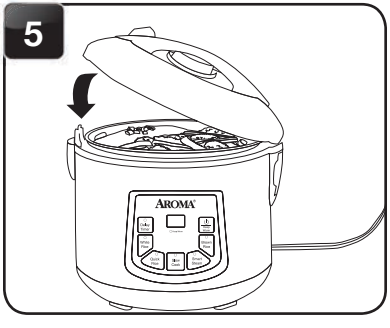
Pon la olla desmontable en la arrocera. Consulte la tabla de medición de vapor en la página 15.



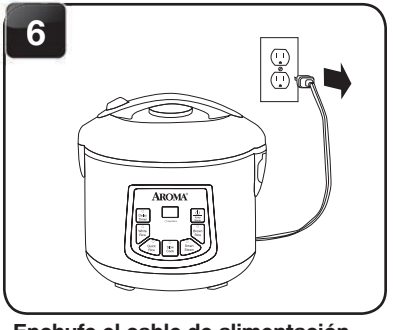
Pon comida para cocer al vapor en la bandeja de vapor.



Pon la bandeja de vapor en la arrocera.



Cierra bien la tapa.

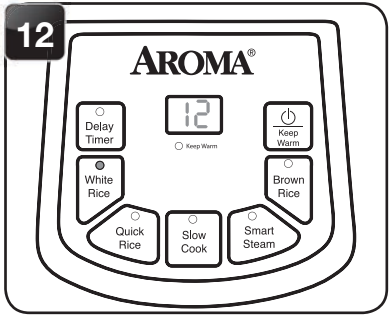


Enchufe el cable de alimentación.

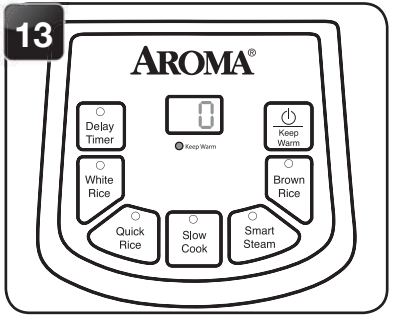
CONSEJOS ÚTILES

- Se puede poner las comidas más pequeñas sobre un plato refractario, y después se puede ponerlo sobre la bandeja. Papel pergamino o papel de aluminio se pueden utilizar también. Coloque lo en el centro de la bandeja de vapor y asegurarse de que no crea un sello en la parte inferior de la bandeja de vapor. Para obtener los mejores resultados, se recomienda perforaciones pequeñas en el papel o el papel de aluminio.
- Para los tiempos de cocer al vapor y los volúmenes de agua recomendados, lee las tablas de cocer al vapor para carnes y vegetales en la **página 15**.

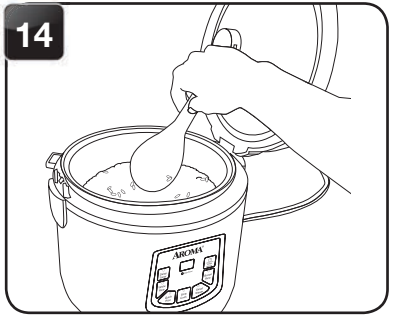
PARA USAR EL PROGRAMADOR DEL TIEMPO (CONT.)



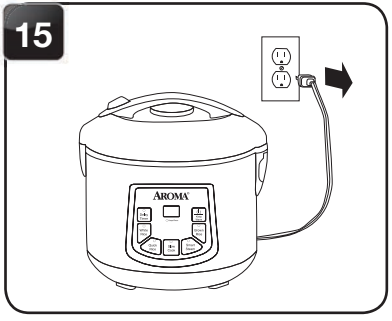
Se contará hasta los minutos finales del tiempo de cocer (12 minutos para arroz blanco y 25 minutos para arroz integral).



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", comenzando en "0".



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



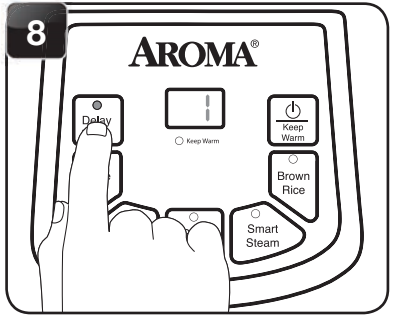
Cuando haya servido el arroz, apague el artefacto presionando el botón ENCENDIDO (POWER) dos veces y desenchúfelo.

NOTA

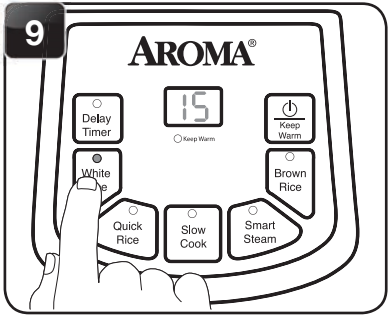
- No deje el arroz en el modo "Conservar Caliente" por más de 12 horas.

PARA USAR EL PROGRAMADOR DEL TIEMPO

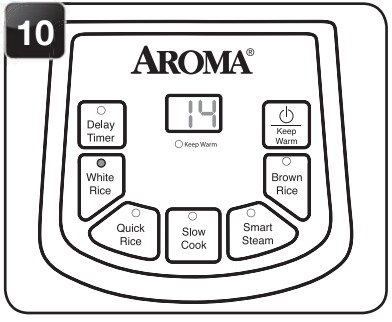
Sigue los pasos 1 a 7 de "Para cocer arroz" que empiezan en la página 5.



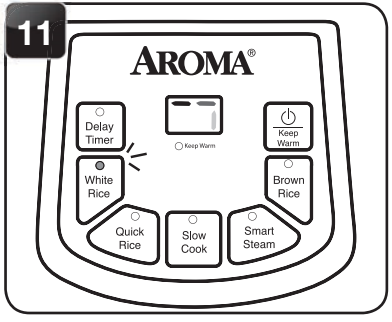
Oprime el botón del PROGAMADOR DEL TIEMPO (DELAY TIMER). Cada oprimir añade una hora al tiempo. Se puede ponerlo para terminar dentro de una a 15 horas.



En cuanto está seleccionado el tiempo necesario, oprime el botón de ARROZ BLANCO (WHITE RICE) o el botón de ARROZ INTEGRAL (BROWN RICE).



La pantalla digital contará hasta cero del tiempo seleccionado.



Cuando el arroz se comience a cocinar, la pantalla digital mostrará un patron.

NOTA

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

CONSEJOS ÚTILES

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

TABLA DE MEDIDAS ARROZ/AGUA

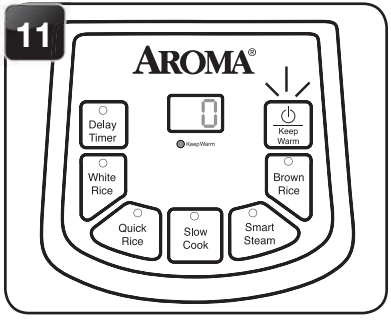
ARROZ CRUDO	LÍNEA ADENTRO DE LA OLLA	ARROZ COCIDO	TIEMPOS DE COCINAR
2 Arrocera Tazas	Línea 2	4 Arrocera Tazas	**ARROZ BLANCO:** 30-35 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 60-65 Min.
3 Arrocera Tazas	Línea 3	6 Arrocera Tazas	**ARROZ BLANCO:** 32-37 Min. **ARROZ INTEGRAL:** 65-70 Min.
4 Arrocera Tazas	Línea 4	8 Arrocera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

Incluye una taza para medir arroz = 3/4 de una taza estándar Estadounidens

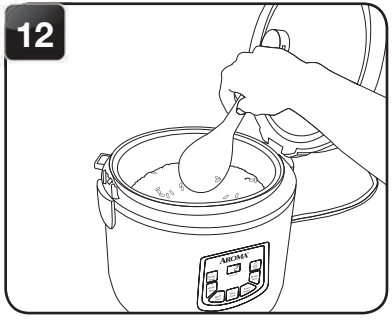
CONSEJOS ÚTILES

- 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 9** para más detalles.
- Esta tabla es solamente una guía de medir general. Como hay muchos tipos diferentes de arroz disponibles (lee “Acera del arroz” en la **página 20**), pueden variar las proporciones de arroz-agua.

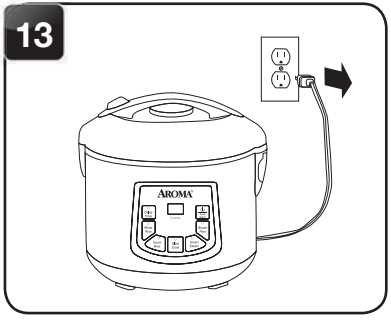
PARA COCER ARROZ (CONT.)



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", comenzando en "0".



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

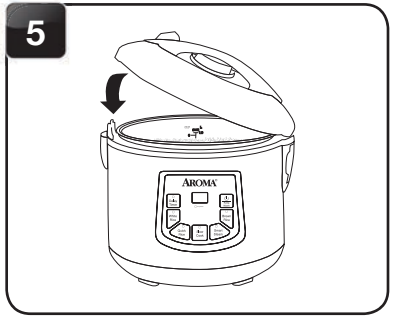


Cuando haya servido el arroz, apague el artefacto presionando el botón ENCENDIDO (POWER) dos veces y desenchúfelo.

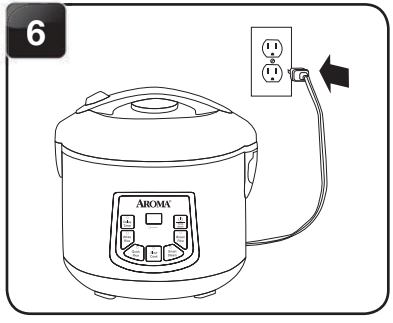
NOTA

- No deje el arroz en el modo "Conservar Caliente" por más de 12 horas.

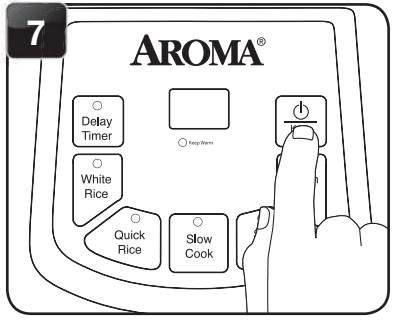
PARA COCER ARROZ (CONT.)



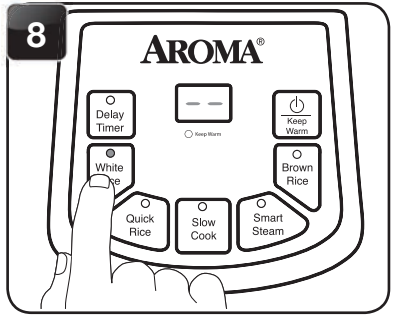
Cierra bien la tapa.



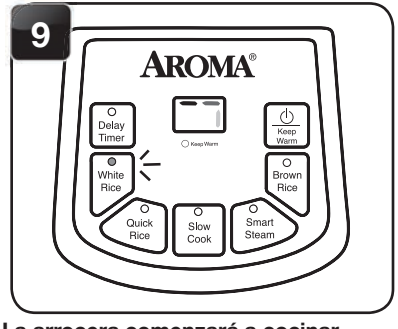
Enchufe el cable de alimentación.



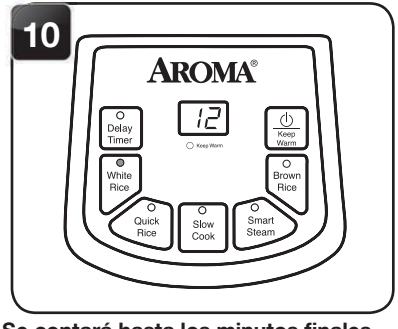
Presione el botón ENCENDIDO (POWER) para encender el artefacto.



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



La arrocera comenzará a cocinar. El indicador de luz COOKING se encenderá y la pantalla digital mostrará un patrón "buscando".

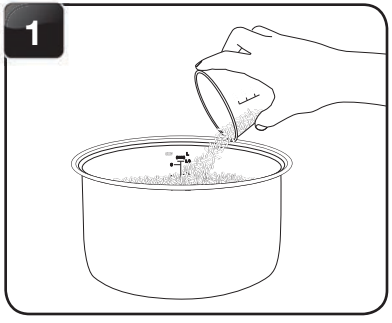


Se contará hasta los minutos finales del tiempo de cocer (12 minutos para arroz blanco y 25 minutos para arroz integral).

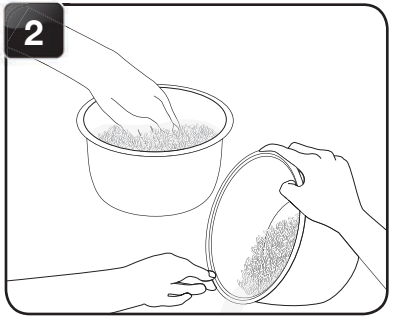
CONSEJOS ÚTILES

- Presionar el botón ENCENDIDO (POWER) una sola vez en cualquier momento cancelará la función actual.
- El arroz integral necesita un tiempo de cocer mucho más largo que él de otros tipos debido a las capas extras alrededor de los granos. 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.

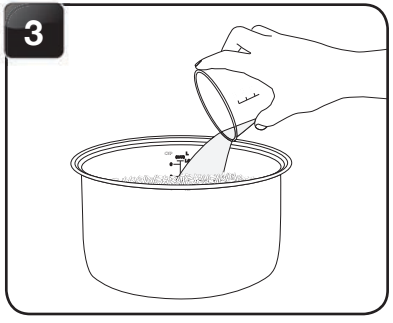
PARA COCER ARROZ



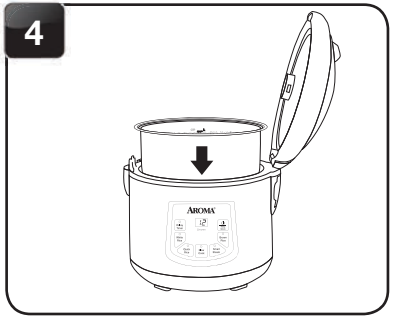
Por usar la taza de medir provista, añade arroz a la olla desmontable.



Enjuaga el arroz para quitar el almidón excedente. Cuélalo. Consulte la tabla de la medida de arroz y agua en la página 8.



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.

NOTA

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

CONSEJOS ÚTILES

- Si pierde la taza de medir, una taza de .75 norma de EE.UU. es un reemplazo exacto.
- Para agregarle una dimensión extra de sabor al arroz, trate de sustituirlo con una variedad de su caldo de carne o de verduras favoritos; el índice porcentual de caldo/arroz debe de ser el mismo que el de agua con el arroz.
- Para los tiempos de cocer aproximados y las proporciones de arroz-agua recomendadas, consulta la “Tabla de medidas arroz/agua” en la **página 8**.

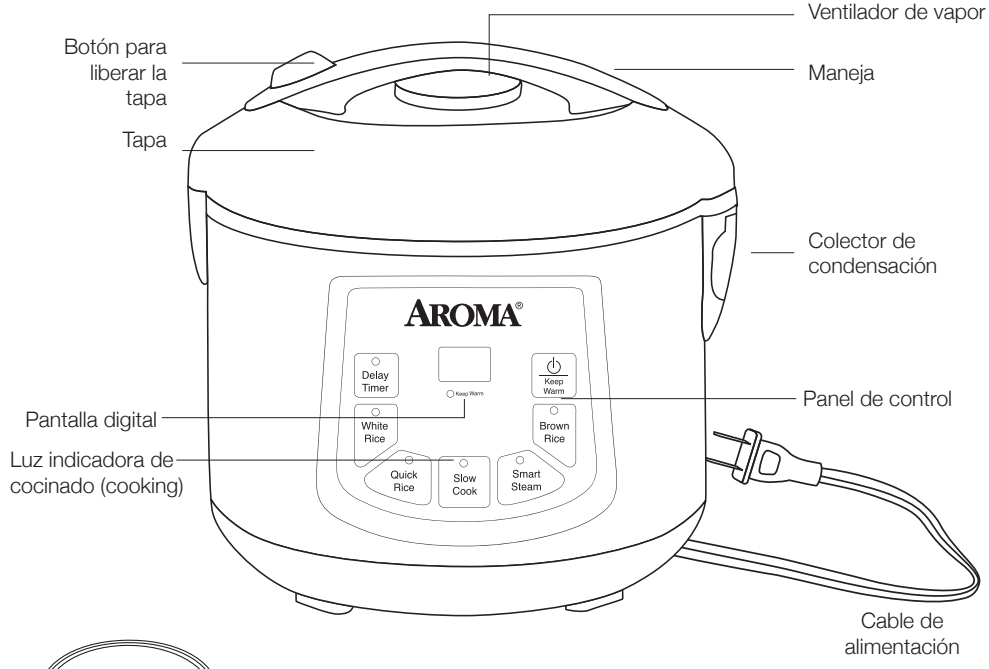
ANTES DEL PRIMER USO

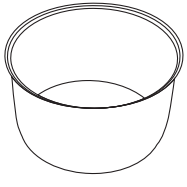
1. Lee todas las instrucciones y las salvaguardias importantes.
2. Saca todos los materiales contenidos y el embalaje y asegúrate que sean entregadas en buena condición todas las partes.
3. Desgarra todas las bolsas plásticas porque pueden poner los niños en riesgo éstas.
4. Lava el ventilador de vapor 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.

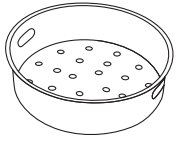
NOTA

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

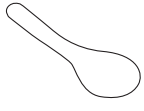
IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES




Olla desmontable


Bandeja de vapor


Taza de medir


Pala de servir















Controles digitales

El botón ENCENDIDO (POWER) enciende la arrocera una vez enchufada.

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

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

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

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

El botón de CONSERVAR CALIENTE (KEEP WARM) es perfecto para servir y recalentar.

El botón de COCCIÓN LENTA (SLOW COOK) esteblece la cocción de 2 a 10 horas. Es equivalente al ajuste mas caliente en ollas de cocimiento lento tradicionales.

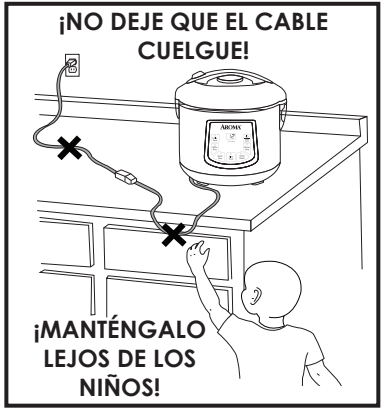
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD (CONT.)

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.



Ploya polarizada

Si este aparato tiene **ploya polarizada**:

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

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

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.



MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usen aparatos electricos, 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 repararen 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 conteniendo 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-Calient” (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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



¡Felicitaciones por comprar la arrocera digital con capacidad para 12 tazas Aroma®! En pocos minutos, estará preparando un arroz delicioso con la 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.

Además de arroz, su nueva arrocera Aroma® es ideal para preparar una comida saludable en un solo recipiente para toda la familia. La cómoda bandeja para cocción al vapor se inserta directamente sobre el arroz lo que le permite cocinar carnes y verduras frescas al mismo tiempo, en el mismo recipiente. Los alimentos cocinados al vapor mantienen sus sabores y nutrientes naturales sin agregar aceite o grasa para lograr comidas que son tanto nutritivas como sencillas de preparar.

Pero eso no es todo. Su nueva arrocera es perfecta también para sopas, guisos, caldos, jambalaya, frittata para desayuno, dips y hasta postres.

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

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**.



www.AromaTestKitchen.com



www.facebook.com/AromaHousewares



www.twitter.com/AromaHousewares



www.pinterest.com/AromaHousewares



Publicado Por:
Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.AromaCo.com
©2015 Aroma Housewares Company
Todos los derechos reservados.



AROMA®

"La arrocera #1 en América™"

Manual de instrucciones
Arrocera y vaporera

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

Nos 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**.



