

AROMA®

One-Touch, 7-Cup Rice Cooker & Food Steamer



Instruction Manual

ARC-727-1NG

ARC-727-1NG

Manual de Instrucciones



Arrocera/Vaporera

AROMA®

Congratulations on your purchase of the **AROMA** One-Touch 7-Cup Rice Cooker and Food Steamer!

Here at Aroma we've mastered the art of cooking perfect, fluffy rice at the touch of a button, so you won't have to. In the Aroma rice cooker, cooking terminates automatically and switches to the convenient "keep warm" mode, so you don't have to watch the clock or worry about over cooking your rice. This versatile appliance also steams vegetables, meats and fish, and it will even cook soups or stock.

Ideal for preparing nutritious, well-balanced meals, the steaming method locks in food's natural flavor, moisture and nutrients without the use of added oils or fats. Because we believe that healthy meals should also be convenient, this rice cooker cooks entire meals in one simple step - steaming meat or vegetables as it cooks rice - saving you time and energy.

This manual contains instructions on using your new rice cooker as well as some additional information about rice. For recipe suggestions or for new home appliance ideas, please visit us online at www.AromaCo.com.



Published By:

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

© 2006 Aroma Housewares Company All rights reserved.

Felicitaciones en su compra de **AROMA** Uno-Toca Arrocera y Vaporera de 7 tazas! Aquí en Aroma hemos dominado el arte de cocinar arroz velloso y perfecto con solo un botón para que usted no tenga que hacer trabajo. Con el arrocera de Aroma, cocinar termina automáticamente y cambia al modo de "keep warm," para que no tenga que mirar al reloj o preocuparse por sobrecocinar su arroz. Este aparato versátil también vaporiza verduras, carne y pescado y aun cocina sopas y caldos.

Ideal para preparar comida nutritiva y bien equilibrada, el método de vaporar encierra el sabor, la humedad y los nutrientes de su comida sin el uso de grasa o aceite. Porque nosotros creemos que la comida sana debe ser conveniente, esta arrocera cocina comidas enteras en solo un paso simple - hace carne o verduras a la vez que cocina arroz - le ahorra tiempo y energía para usted.

Este manual contiene instrucciones sobre como usar su nueva arrocera y alguna información adicional sobre el arroz. Para consejos sobre recetas o ideas para nuevos aparatos para su hogar, por favor visitanos en línea a www.AromaCo.com.



Publicada Por:

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

© 2006 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES

1. Lea cuidadosamente todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las agarraderas.
3. Para prevenir choques eléctricos no sumerja el cordón, el enchufe o la placa de calentamiento en líquidos o agua.
4. Cuando se maneje este aparato en presencia de los niños deberá estar supervisado por adultos.
5. Desconecte el aparato de la pared cuando no se use y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe completamente antes de colocar o quitar las partes y antes de limpiar el aparato.
6. No use el aparato si el cordón ha sido dañado, después del malfuncionamiento o si el aparato ha sido dañado en cualquier manera. Regrese el aparato al servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. La entrada del aparato debe ser seco antes de usarlo de nuevo.
8. No use complementos o accesorios salvo los que están provistos o recomendados del fabricante.
9. No se use fuera de la casa.
10. Para evitar accidentes, no deje el cordón en el borde de la mesa o permita que toque superficies calientes.
11. No coloque el aparato cerca del gas o de quemadores eléctricos, estufas o cerca de los hornos.
12. No se use el aparato para otros usos, únicamente para los ya indicados en este manual.
13. No se limpie con estropajos hechos de metal. Los pedazos del estropajo pueden romper y tocar las partes eléctricas. Este causa un riesgo de choque eléctrico.
14. Siempre desconecte el cordón de la toma de corriente. Nunca tire el cordón.
15. Tenga precaución extrema cuando mueva o maneje aparatos que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
16. La arrocera debe ser funcionado por un circuito eléctrico separado de otros aparatos que están funcionando.
17. Guarde la arrocera en un sitio fresco y seco.
18. Para desconectar, desenchufe la arrocera de la toma de corriente.

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Important: Read all instructions carefully before first use.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the appliance itself in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used near children.
5. 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.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The inner pot must be dried before appliance is used again.
8. Do not use attachments or accessories other than those supplied or recommended by the manufacturer. Incompatible parts create a hazard.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
12. Do not use the appliance for other than intended use.
13. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock. Metal-scouring pads may also damage the finish.
14. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
15. Extreme caution should be exercised when using or moving the appliance containing hot oil or other hot liquids.
16. The rice cooker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not operate properly.
17. Store in a cool, dry place.
18. To disconnect, unplug the rice cooker from the electric outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

SHORT CORD INSTRUCTIONS

1. A short power-supply cord is provided to reduce risk 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.



This appliance is for household use only.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMESTICO.



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 polarizada. Si la clavija no entra completamente, da vuelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificado. No intente de modificar la clavija, es muy peligroso.

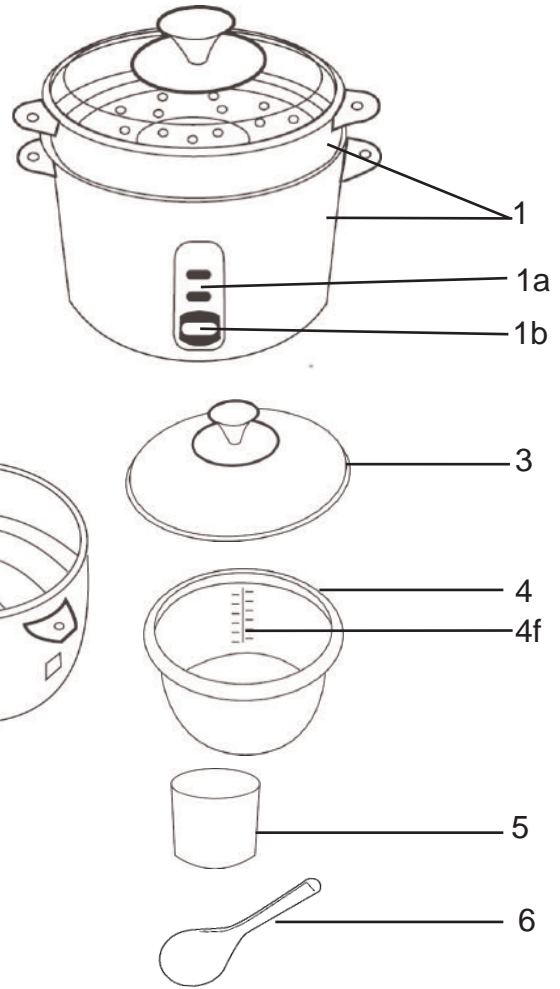
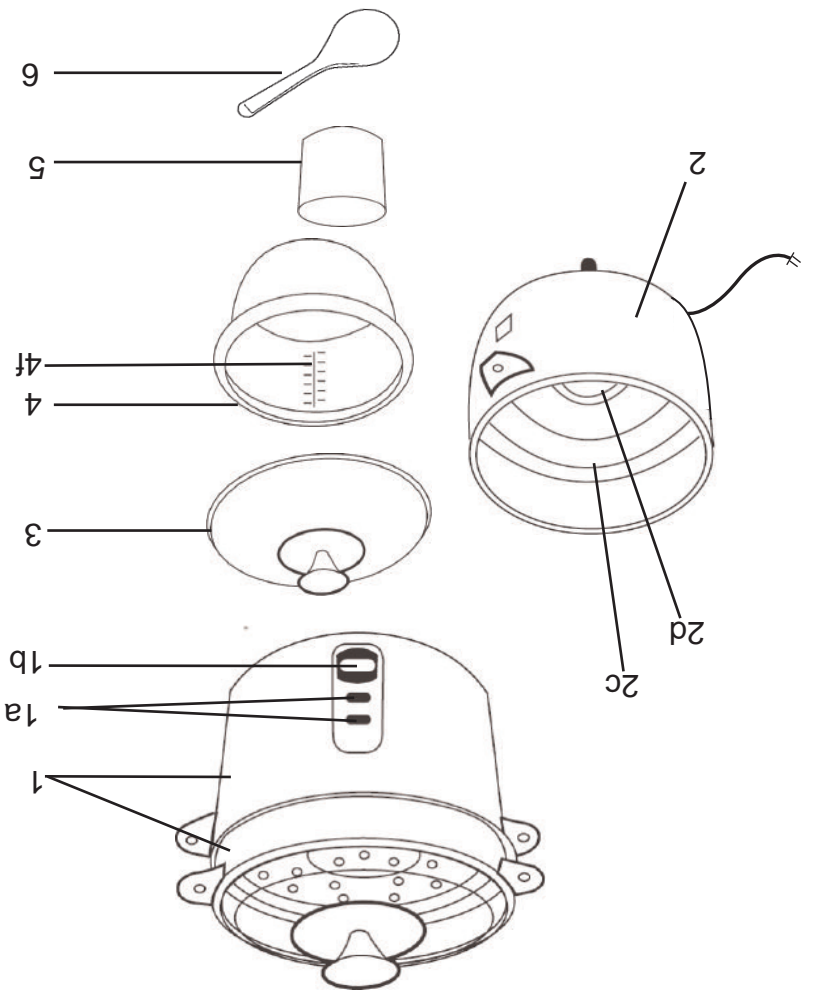
PLOYA POLARIZADA

1. Un cable de corriente de medida corta es provido cone la finalidad de reducir los riesgos de que se envede.
 - a. Asegúrese de que la extensión sea no mas, o menos, del voltaje del aparato.
 - b. Asegúrese de que el cordón no cuelge del mostrador o de la mesa, donde pueda ser jalado por niño, o tropezar por accidente.

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

PARTS IDENTIFICATION

- Accesorios estándar:
- 1. Olla para Cocer Arroz y Vaporeira
 - a. Luces Indicadoras de Cocer y Mantener Caliente
 - b. Interruptor de Cocer
 - 2. Exterior de la olla
 - c. Placa de calentamiento
 - d. Placa de termo-control
 - 3. Tapa
 - 4. Olla interior
 - f. Líneas para medir el agua
 - 5. Taza para medir
 - 6. Cuchara



- Standard Accessories:
- 1. Rice Cooker and Food Steamer
 - a. Cook and Warm Indicator Lights
 - b. Power Switch
 - 2. Outer Body
 - c. Heating Plate
 - d. Thermo-Control Plate
 - 3. Lid
 - 4. Inner Pot
 - f. Water Measurement Lines (Liters/Cups)
 - 5. Measuring Cup
 - 6. Spoon

IDENTIFICACIÓN DE LAS REFACCIONES

HOW TO USE

Before First Use:

1. Read all instructions and important safeguards.
 2. Remove all packaging materials and make sure items are received in good condition.
 3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
 4. Wash lid and accessories in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
 5. Remove inner pot from rice cooker and clean with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly before returning to cooker.
 6. Wipe body clean with a damp cloth.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
 - Do not immerse the rice cooker base, cord or plug in water at any time.

To Cook Rice:

1. Using the measuring cup provided and measure rice. 1 cup of uncooked rice yields 2 cups of cooked rice.
2. Rinse rice in a separate container until water becomes relatively clear.
3. Place rinsed rice in the inner pot.
4. Using the measuring cup provided or the water measurement lines inside the inner pot, add appropriate amount of water. A rice/water measurement chart has been included on page 6.
5. For softer rice, allow rice to soak for 10-20 minutes.
6. Replace lid and plug power cord into outlet.
7. Do not remove the lid at any point during the cooking process so the rice does not lose its moisture.
8. Press down on the power switch. The cook light will illuminate. When rice is finished, it will automatically switch to warm mode and the warm light will illuminate.
9. After cooking, allow rice to sit for 5-10 minutes without removing lid. This will ensure that the rice is cooked thoroughly.

To Steam Food:

1. Add the desired amount of water into the inner pot. A convenient steaming guide has been included on page 7.
2. Place steam tray on rice cooker.
3. Place food in tray and place the lid on top. Press down on the power switch. Cooking light will illuminate.
4. When steaming is complete, it will automatically switch to warm mode. It is recommended that you keep food on warm no longer than 5-10 minutes to avoid over cooking.

La vaporera:
1. Agregue la cantidad de agua deseada en la olla. Un guía con verduras y sus tiempos de vaporar está incluido en este manual en la página 7.
2. Coloque la charola de vapor sobre la arrocera.
3. Añada la comida a la charola y presione el botón de encendido. Cuando la comida ya está cocinada, la señal se cambiará a "warm" para guardarlo caliente. Deje la comida en la olla no más de 10 minutos después para evitar que la comida sobrecocine.

Como cocinar el arroz:
1. Mida el arroz con la taza de medida incluida. 1 taza de arroz crudo es igual a 2 tazas de arroz cocido.
2. Enjuague el arroz en un recipiente separado hasta que el agua llegue a ser claro.
3. Añada el arroz enjuagada a la olla. Añada el agua. Vea la página 6 por un guía de medir.
4. Para arroz más blando, déjelo en remojo por 10-20 minutos.
5. Reponga la tapa y enchufe el cordón a la toma de corriente.
6. Presione el botón de encendido al modo de "cook" y la luz iluminará. Cuando el arroz haya terminado de cocinar, la luz cambiará automáticamente al "warm."
7. No quite la tapadera de la olla mientras está cocinando y asegúrese que la comida quede cubierta para que no seque o decolore.
8. Después de cocinar, deje el arroz por 5-10 minutos sin quitar la tapa para asegurar que el arroz está cocinado completamente.

Antes de usarlo por la primera vez:
1. Lea todas las instrucciones y salvaguardas importantes.
2. Saque todos los materiales del embalaje y asegúrese que los artículos estén en buen estado.
3. Rompa todas las bolsas plásticas para que no haya un riesgo a los niños.
4. Lave los complementos en agua tibia y jabonoso. Enjuáguelos y séquelos completamente.
5. Quite la olla de la arrocera y lávela con agua tibia y jabonoso. Enjuáguela y séquela completamente antes de regresarla a la arrocera.
6. Enjuague el cuerpo de la arrocera con una tela húmeda.
- NO se use limpiadores abrasivos ni estropajos hechos de metal.
- NO sumerja la base de la arrocera, el cordón ni el enchufe en agua.

- No abra la tapa cuando se usa la olla.
- Si la olla está mojada no la coloque en la arrocera porque hará daño al producto.
- Mantenga la base de la olla interior y la superficie del anillo de calentamiento libre de impurezas o suciedad para evitar el mal funcionamiento.
- Este aparato está diseñado para usar con voltaje de 110/120V. La diferencia en niveles de voltaje puede cambiar el tiempo de cocinar.
- Siempre coloque la arrocera sobre las superficies planas y resistentes al calor. La use solamente en sitios bien ventilados.
- No coloque la arrocera demasiado cerca del borde de la mesa para evitar el riesgo de caerse.
- Precaución extrema debe ser ejercida cuando usar un alargador. Asegúrese que este colocado seguramente para que nadie lo tropiece sin querer.
- La base de la arrocera y los otros partes se pueden convertir calientes. Asegúrese que use las agarraderas y lleve las manoplas protectivas o guantes.
- Los residuos de vinagre o sal puede corroer la interior de la olla. Para prevenir la corrosión, limpie su aparato después de cada uso.

PRECAUCIONES

- Limpieza y mantenimiento
1. Antes de limpiar su arrocera, desconéctela y permite que se enfríe.
 2. Retire la tapadera y la olla interior de la arrocera y lávelas con un poco de agua caliente y jabonoso. Enjuáguelas y séquelas completamente con un trapo limpio.
 3. Lave la taza para medir y la cuchara con agua tibia y jabonoso. Enjuáguelas y séquelas completamente.
 4. Limpie el exterior de su arrocera con un trapo húmedo. Nunca se use limpiadores abrasivos. Nunca use ningún tipo de metal para limpiar la olla porque hará daño la superficie de la olla. Nunca sumerja ningún parte de la arrocera en agua.
 5. Para limpiar el anillo de calentamiento, use un trapo húmedo para remover residuos. Permita que seque completamente antes de volver a usarlo. Mantenga su aparato libre de objetos extraños para que su producto funcione bien.
 6. Cualquier otro consejo de servicio diferente sobre la limpieza debe ser hecho por un representante autorizado por Aroma. Puede llamarnos lunes a viernes, 8:30-5:00 PM, tiempo Pacífico a (800) 276-6286.
 - NO use limpiadores o productos abrasivos.
 - NO se lave este electrodoméstico lavaplatos. NO se lave la olla interior en el lavaplatos.

CÓMO LIMPIAR EL APARATO

HOW TO CLEAN

Cleaning & Maintenance:

1. Always unplug the unit and allow to cool completely before cleaning.
 2. Remove the lid and the inner pot and wash with warm, soapy water. Do not use abrasive cleaners or scouring pads. Rinse and dry thoroughly.
 3. To clean the measuring cup and rice spatula, use warm soapy water. Rinse thoroughly and dry.
 4. Clean the exterior of the rice cooker with a damp cloth. Never use any abrasive cleaners or any type of metal when cleaning because it will damage the surface. Never submerge any part of the rice cooker itself in water.
 5. To clean the heating plate and thermo-control plate, use a damp cloth to remove any dirt or residue. Be sure to dry all parts thoroughly before using again.
 6. Any other tips or questions concerning the cleaning or functioning of your rice cooker should be directed to an authorized representative of Aroma. You can call toll free Monday-Friday, 8:30-5:00 PM, Pacific Standard Time at (800) 276-6286.
- Ø Do not use harsh abrasive cleaners or products.
 - Ø This appliance is NOT dishwasher safe. Inner pot is NOT dishwasher safe.

CAUTION

- Do not open lid when in use.
- If cooking pot is returned to cooker when wet, it will damage this product and may cause it to malfunction.
- To prevent any malfunctioning, make sure there is no debris or dirt on the exterior of the inner pot or on the surface of the heating elements.
- This product was designed to use with 110/120 voltage. A difference in voltage levels can change cooking times.
- Always place the rice cooker on a flat, heat-resistant surface, and use it in a well-ventilated area.
- Do not place the rice cooker too close to the edge of the table or countertop as it could be knocked off.
- Extreme caution should be used when using extension cords. Make sure cord is positioned safely to avoid accidental tripping or entanglement.
- The rice cooker base and other parts become hot. Be sure to use the handles and wear protective oven mitts or gloves.
- Salt will corrode the interior of your rice cooker. To prevent such corrosion, remember to clean the inner pot and wipe down your rice cooker after each use.

Rice/Water Measurement Chart:



NOTE:

- When cooking brown or wild rice, add an additional 3/4 cup water.
- The measuring cup included is not a standard U.S. cup. Chart above refers to cups of rice/water based on the measuring cup provided.

TIPS:

1. Rinse rice before placing in the inner pot to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot.
2. Some varieties of rice may stick to the bottom of the pot. If you have experienced such sticking, try adding a light coating of vegetable oil or non-stick spray to the bottom of the inner pot before adding rice.
3. This is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available (see About Rice on page 8), rice/water measurements may vary slightly.

Tabla de medidas de arroz/agua:

GUÍAS DE COCCIÓN

NOTA:

- Al cocer arroz integral o arroz silvestre, agregue 1/2 taza de agua adicional.
- La taza para medir incluida no es igual a una taza estándar. La tabla se refiere a tazas de arroz/agua según la medida de la taza para medir incluida.

Consejos útiles:

1. Enjuague el arroz para quitarle el exceso de salvado y almidón para que el arroz no se queme y no se pegue al fondo de la olla.
2. Si se le está pegando el arroz debido al tipo de arroz que está usando, intente a agregar una ligera capa de aceite vegetal o rocío (spray) antiadherente al fondo de la olla interior antes de añadir el arroz.
3. Esto es sólo un guía general de medición. Puesto que existe una gran variedad de clases de arroz en el mercado (véase Acerca del Arroz en la página 8), las medidas de arroz/agua pueden variar ligeramente.

Steaming Chart:

VEGETABLE	AMOUNT OF WATER	STEAMING TIME
Asparagus	1/2 Cup	10 Minutes
Broccoli	1/4 Cup	5 Minutes
Cabbage	1 Cup	15 Minutes
Carrots	1 Cup	15 Minutes
Cauliflower	1 Cup	15 Minutes
Corn	1 Cup	15 Minutes
Eggplant	1-1/4 Cup	20 Minutes
Green Beans	1 Cup	15 Minutes
Peas	1/2 Cup	10 Minutes
Spinach	1/2 Cup	10 Minutes
Squash	1/2 Cup	10 Minutes
Zucchini	1/2 Cup	10 Minutes

RECOMMENDATIONS

1. 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.
2. Always keep the lid closed during the entire steaming process. Opening the lid causes a loss of heat and steam, resulting in a slower cooking time. If you find it necessary to open the lid, you may want to add a small amount of water to help restore the cooking time.
3. Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
4. The steaming chart is for reference only. Actual cooking time may vary.

- RECOMENDACIONES:
1. La mayoría de las verduras absorben únicamente una pequeña parte de agua cuando se están cocinando al vapor. No es necesario cambiar la cantidad de agua para cocinar porciones más grandes.
 2. Mantenga la tapa siempre cerrada durante todo el proceso de cocer al vapor. Abrir la tapa causará que pierda calor y vapor y resulta en un tiempo de cocción más largo. Si es necesario abrir la tapa, tal vez desee agregar una pequeña cantidad de agua a la olla para ayudar a reponer el tiempo de cocción.
 3. La altura, la humedad y la temperatura exterior afectarán los tiempos de cocción.
 4. La tabla de cocción al vapor es sólo para propósitos de consulta. El tiempo real de cocción puede variar.

VERDURA	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCIMENTO
Espárragos	1/2 Taza	10 Minutos
Brocoli	1/4 Taza	5 Minutos
Col	1 Taza	15 Minutos
Zanahoria	1 Taza	15 Minutos
Coliflor	1 Taza	15 Minutos
Maíz	1 Taza	15 Minutos
Berenjena	1-1/4 Taza	20 Minutos
Ejotes	1 Taza	15 Minutos
Chicharos	1/2 Taza	10 Minutos
Espinaca	1/2 Taza	10 Minutos
Calabaza	1/2 Taza	10 Minutos
Calabacin	1/2 Taza	10 Minutos

Tabla para cocer al vapor:

ABOUT RICE

Rice is a valuable source of low-fat, complex carbohydrates and is abundant in thiamin, niacin and iron. It is an essential ingredient for a healthy diet. Following are the commonly available varieties of rice and their characteristics:

Long Grain Rice

Typically this rice is not starchy and has loose, individual grains after cooking. The "California" rice is soft; "Carolina" is a little firmer, and "Jasmine" is the firmest of the long grain variety and is flavorful and aromatic.

Short Grain Rice

Short grain is characteristically soft, sticky and chewy. This is the rice used to make sushi. "California Rice" is soft; "Sweet Rice", often called "pearl" rice for its round shape, is extra sticky and is excellent for making rice pudding.

Brown Rice

Brown rice is often considered the most healthy variety. It has bran layers on the rice grains and contains more B-complex vitamins, iron, calcium, and fiber than polished (white) rice. The most popular brown rice is long grain and has a chewy texture.

Wild Rice

Wild Rice comes in many delicious varieties and mixes. Often it is mixed with long grain rice for its firmer texture and rich brown to black color. Wild rice makes wonderful stuffing for poultry when cooked with broth and mixed with your favorite dried fruits.

DID YOU KNOW...?

- Rice was first grown as many as 15,000 years ago in Southeast Asia and the East.
- The Chinese word for rice is the same as the word for food.
- In Thailand when you call your family to a meal you say, "Eat rice!"
- In Japan the word for cooked rice is the same as the word for meal.
- Rice is a symbol of life and fertility, which explains our tradition of throwing rice at weddings.
- Rice is the main source of food for half the people in the world.
- There are more than 140,000 different varieties of rice, but only 10% are marketed and sold.
- There are over 29,000 grains of rice in one pound of long grain rice.
- After cooking, rice swells to a size three times its original.
- Rice is cultivated in over 100 countries and on every continent except Antarctica.

ACERCA DEL ARROZ

El arroz es una fuente importante de carbohidratos complejos bajos en grasa y es abundante en tiamina, niacina y hierro. Es un ingrediente esencial para una dieta saludable. A continuación encontrará las variedades de arroz comúnmente disponibles y sus características:

Arroz de grano largo

Típicamente este arroz no tiene mucho almidón y presenta granos individuales y sueltos después de su cocimiento. El arroz "California" es suave; el arroz "Carolina" es un poco más firme, y el arroz "Jazmin" es el más firme de las variedades de granos largos y es aromático y de mucho sabor.

Arroz de grano corto

El arroz de grano corto es de naturaleza suave, pegajoso y firme. Este es el arroz que se usa para hacer sushi. El "Arroz California" es suave; el "Arroz Dulce", frecuentemente llamado arroz "perla" debido a su forma redonda, es extra pegajosa y es excelente para recetas como el arroz con leche o budín de arroz.

Arroz integral

El arroz integral es frecuentemente considerado la variedad más saludable. Tiene capas de salvado en cada grano y contiene más vitaminas del complejo B, hierro, calcio y fibra que el arroz pulido (blanco). El arroz integral más popular es de grano largo y tiene una textura firme.

Arroz silvestre

El arroz silvestre viene en muchas diferentes variedades y mezclas. Frecuentemente es mezclado con arroz de grano largo por su textura más firme y color en tonos de café hasta negro. El arroz silvestre es ideal para rellenar aves como pollo y pavo cuando está cocinado con consomé y mezclado con sus frutas secas favoritas.

? SABÍAS USTED QUE...?

- El arroz fue culminado por la primera vez hace quince mil años en el sudeste de Asia y el Este.
- La palabra "arroz" en chino es lo mismo que la palabra "comida"; En la Tailandia, cuando la gente llama a su familia para comer, dice: "¡Come arroz!" En el Japón, la palabra "arroz" cocinado es lo mismo que la palabra "comida"; El arroz es un símbolo de la vida y la fertilidad, por lo cual explica la tradición de tirar arroz en las bodas.
- El arroz es la fuente principal de comida para mitad de la gente en el mundo.
- Hay más de 140,000 variedades diferentes de arroz pero solamente 10% están comercializados y vendidos.
- Hay más de 29,000 granos de arroz en un libra de arroz de grano largo.
- Después de cocinar, el arroz se hincha hasta un tamaño de tres veces más que su tamaño original.

1. Para cocinar arroz con el sabor de pollo o carne, añade 2 cubos de caldo de pollo o carne al agua antes de empezar el proceso de cocinar.
2. Recuerde que el arroz viejo pierde humedad y requiere más agua para cocinar, así que siempre use arroz fresco...!Haga una diferencial!
3. El arroz sobrante no tiene que ser tirado - es perfecto para arroz frito, sopas o caldos.
4. Recuerde dejar que el arroz se enfríe antes de almacenarlo en el refrigerador.
5. Cuando desee recalentar el arroz, añade 2 cucharas de agua por cada taza de arroz y recaliente con su arrocería de Aroma.
6. Cuando se está cocinando el arroz, no abra la tapa porque mucho de la humedad necesaria se escapará y retrasará el proceso de cocinar.
7. El arroz marrón debe ser almacenado en la refrigerador para que mantenga su buen estado - requiere la temperatura de 55°.
8. Para el arroz blanco y otras variedades, almacénalos en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco para que dure por más tiempo.

1. For chicken or beef flavored rice, add 2 cubes of chicken or beef bouillon to the water for before beginning the cooking process.
2. Remember that old rice loses moisture and requires more water to cook, so always use fresh rice...it makes a difference!
3. Leftover rice doesn't have to be thrown away - it works great for fried rice, soups or broths.
4. Remember to let rice cool before storing it in the refrigerator. This will help to eliminate excess condensation.
5. When reheating rice, add 2 tablespoons of water for each cup of rice and reheat using your Aroma rice cooker.
6. When cooking rice, remember not to open the lid as a lot of the necessary moisture will escape and slow down the cooking process.
7. Raw brown rice should be stored it in the refrigerator to keep it fresh - it requires a temperature of 55° or less.
8. For white rice and other varieties, store in an airtight container in a cool, dry place to keep fresh for longer.

LIMITED WARRANTY

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from provable date of purchase in the continental United States.

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. \$8.00 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 and 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 - 5:00 PM, Pacific Time
Website: www.aromaco.com

GARANTÍA LIMITADA

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

Dentro de este periodo de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepagado, con comprobación de compra y \$8.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, el uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento en un centro de servicio no autorizado.

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

AROMA HOUSEWARES COMPANY

6469 Flanders Drive

San Diego, California 92121

1-800-276-6286

L-V, 8:30 AM - 5:00 PM, Tiempo del Pacífico

Sitio Web: www.aromaco.com