

# AROMA® *Simply Stainless™* Instruction Manual

## "America's Favorite Rice Cooker™" Rice Cooker



**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**.



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



Nos expertos de servicio al cliente estará encantado de ayudarle. Llámennos al número gratuito a **1-800-276-6286**.



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

AROMA® *Simply Stainless™* Arrocera  
"La arrocera favorita de los Estados Unidos™"  
Manual de instrucciones



Congratulations on your purchase of the Aroma® Simply Stainless™ Rice Cooker! With Simply Stainless™, you're getting just that. All cooking surfaces on your new rice cooker are completely 304-grade stainless steel for the taste and nutrition nature intended.

Your Simply Stainless™ Rice Cooker will perfectly cook all varieties of rice and many whole grains and automatically switch to "Keep-Warm" once they are cooked to perfection. So there's no stirring, no monitoring and no more burnt rice!

But it doesn't end there. Your new rice cooker is also great for soups, stews, stocks, jambalaya, casseroles, gumbos, desserts and much more!

Several delicious recipes are included at the back of this manual, and even more are available online at [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com).

Stainless steel steam trays are also available for purchase for your Simply Stainless™ Rice Cooker at [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com). With the addition of a steam tray, your rice cooker will become even more versatile! Enjoy delicious healthy meals of steamed poultry, fish, vegetables and more. Rice can even be cooked simultaneously as food steams, for an easy, one-pot meal.

For more information on your Aroma® Simply Stainless™ Rice Cooker or for product service, replacement parts, recipes and other home appliance solutions, please visit us online at [www.AromaCo.com](http://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](http://www.AromaCo.com)

©2012 Aroma Housewares Company  
All rights reserved.



¡Felicitaciones por comprar la arrozera Aroma® Simply Stainless™! Con Simply Stainless™, obtiene el mejor acero inoxidable. Las superficies de cocción totalmente están fabricadas en acero inoxidable grado 304 permiten una cocción que preserva los sabores naturales y los nutrientes de los alimentos.

Su arrozera Simply Stainless™ cocina a la perfección todas las variedades de arroz y otros granos, y cambia automáticamente al modo "conservar caliente" (Keep-Warm) para mantener los alimentos calientes una vez que la cocción finaliza. Ya no necesita remover ni controlar para evitar que el arroz se quemé.

Pero eso no es todo. Su nueva arrozera es perfecta también para sopas, guisos, caldos, jambalaya, guisados, quingombó, postres y mucho más.

En el reverso de este manual se incluyen varias recetas deliciosas, y puede conseguir más visitando [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com).

Las bandejas para cocinar al vapor de acero inoxidable para incorporar a su arrozera Simply Stainless™ están disponibles para comprar en [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com). Con el agregado de una bandeja para cocinar al vapor, su arrozera se vuelve aún más versátil. Disfrute deliciosas comidas saludables como carne de ave, pescado, vegetales y muchos otros alimentos cocinados al vapor. El arroz se puede cocinar simultáneamente con otros alimentos cocinados al vapor, y así preparar una deliciosa comida completa en un solo recipiente.

Para más información sobre su arrozera Aroma® Simply Stainless™, consultas sobre servicio técnico, piezas de repuesto y otros electrodomésticos, visítenos en [www.AromaCo.com](http://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](http://www.AromaCo.com)  
©2012 Aroma Housewares Company  
Todos los derechos reservados.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



*Quando 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.**

1. No toque las superficies calientes, utilice las manijas o las perillas.
2. Use solo en superficies secas, planas y resistentes al calor.
3. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, enchufe o pava en agua u otro líquido.
4. Si el aparato es usado por niños, o cerca de ellos, se recomienda una estrecha supervisión.
5. Desconéctese del enchufe cuando no esté en uso y antes de lavarse. Permita que el aparato se enfríe antes de agregarle o quitarle piezas.
6. No se opere ningún aparato con un cordón o enchufe dañado, o bien cuando haya un funcionamiento defectuoso. Por favor contacte a nuestro servicio a clientes para que lo examinen, lo reparen o lo ajusten.
7. El uso de refacciones o accesorios no recomendados por Aroma Housewares puede ocasionar fuego, un choque eléctrico o una lesión.
8. No se utilice a la intemperie.
9. No permita que el cordón haga contacto con superficies calientes o que cuelgue de alguna mesa o mostrador.
10. No lo coloque sobre, o cerca, de un calentador o de un horno caliente.



## 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 removing or replacing parts and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Aroma® customer service for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by Aroma® Housewares may result in fire, electrical shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.
11. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS



## IMPORTANT SAFEGUARDS (CONT.)

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**



**MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD (CONT.)**

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 alterna).
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 "Keep-Warm" (Conservar caliente).
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**

## ! 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.

### DO NOT DRAPE CORD!



### 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.**

**ESTE APARATO ES PARA USO DOMESTICO.**

### ! Instrucciones de cable corto

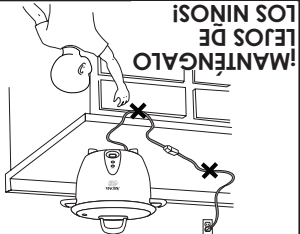
1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.
2. Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.
3. Si se usa un cable de extensión más largo:
  - a. La clasificación eléctrica marcada 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 cuelgue por el borde del mostrador o mesa en donde pudiera ser jalado por un niño o alguien pudiera tropezarse con el cable sin querer.

### 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 polarizada. Si la clavija no entra completamente, da vuelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificada. No intente de modificar la clavija, es muy peligroso. Si este estropeado el cordón eléctrico, hay que ser reemplazado por el fabricante o su agencia de servicio u otra persona calificada para hacer que se evita cualquier peligro.

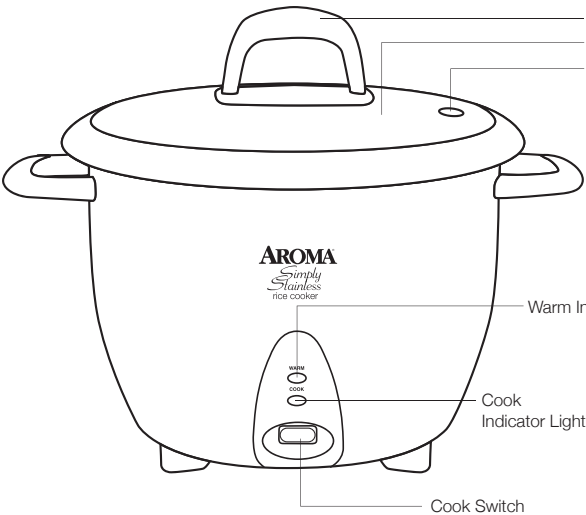
**!NO DEJE QUE EL CABLE CUELQUE!**



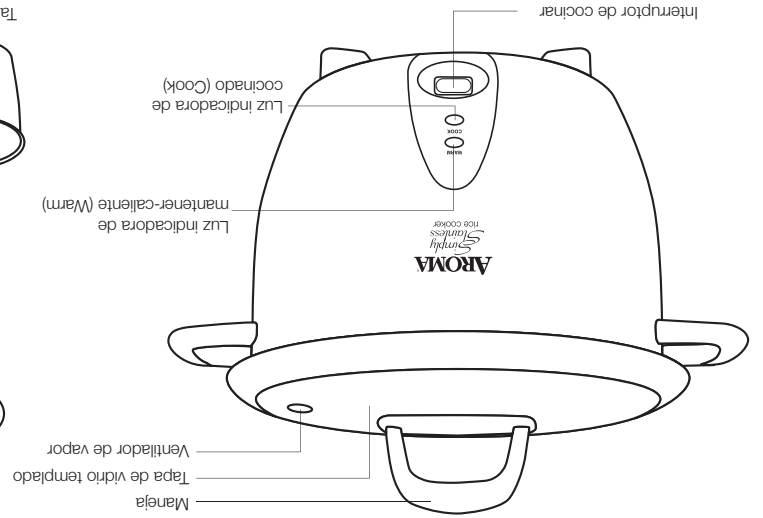
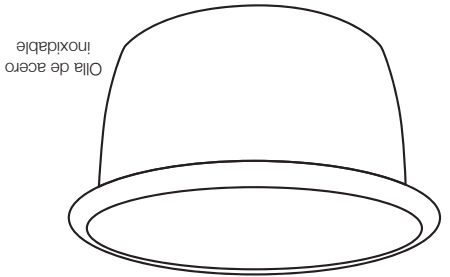
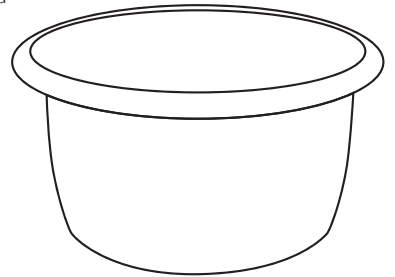
**MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD (CONT.)**



# PARTS IDENTIFICATION



Handle  
Tempered Glass Lid  
Steam Vent



Interruptor de cocinar  
Luz indicadora de cocinado (Cook)  
Luz indicadora de mantener-caliente (Warm)

# IDENTIFICACION DE LAS PARTES



## 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 lid and accessories in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
5. Remove the stainless steel 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.



## ANTES DEL PRIMER USO

1. Lee todas las instrucciones y las salvaguardias importantes.
2. Sacar todos los materiales contenidos y el embalaje y asegurarse que sean entregadas en buena condición todas las partes.
3. Desgarrar todas las bolsas plásticas porque pueden poner los niños en riesgo éstas.
4. Lavar la tapa y todos los accesorios en agua tibia y jabonosa. Enjuágalos y sécalos bien.
5. Quitar la olla de acero inoxidable del hervidor y lavarla en agua tibia y jabonosa. Enjuágala y sécala bien.
6. Pasar un trapo húmedo a la parte principal de la arrocera para limpiarlo bien.



NOTA

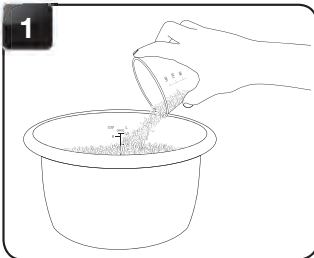
- No uses ningún producto de limpieza abrasivo ni estropajo.
- No sumerjas ni la base del hervidor, ni el cordón, ni el enchufe en agua en ningún momento.



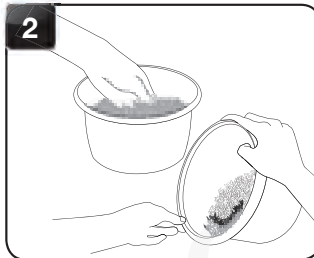




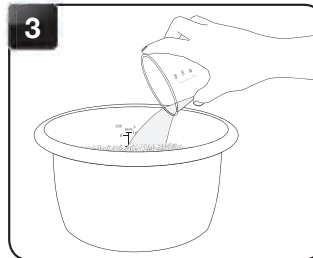
## HOW TO COOK RICE



**1** Using the provided measuring cup, add rice to the stainless steel cooking pot.

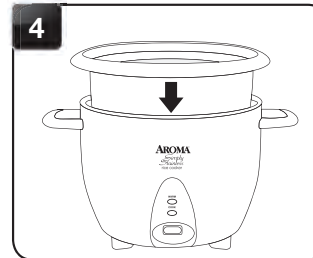


**2** Rinse rice to remove excess starch. Drain.



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

\* Due to the extra layers of bran, brown rice will require more water. See the "Rice/Water Measurement Tables" on page 9 for water amounts.



**4** Place the stainless steel cooking pot into the rice cooker.



**NOTE**

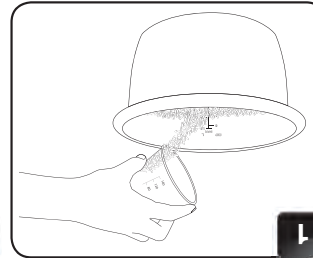
- Before placing the stainless steel cooking pot into the rice cooker, check that the cooking pot is dry and free of debris. Adding the stainless steel cooking pot when wet may damage the rice cooker.



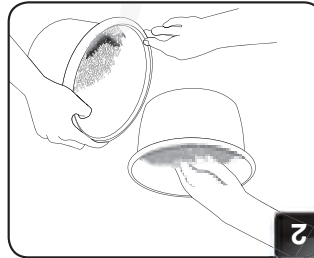
**HELPFUL HINTS**

- 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 Tables" beginning on page 9.

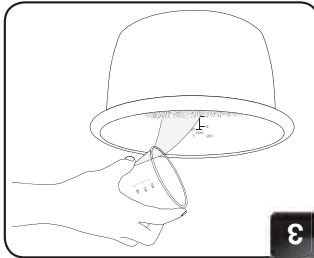
## PARA COCER ARROZ



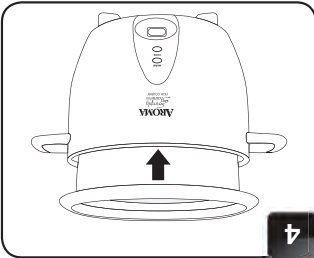
**1** Por usar la taza de medir provista, añada arroz a la olla de acero inoxidable.



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



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



**4** Pon la olla de acero inoxidable en la arrocera.



**NOTA**

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



**CONSEJOS ÚTILES**

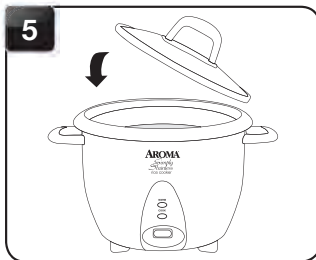
- Si pierde la taza de medir, una taza de .75 norma de EE.UU. es un reemplazo exacto.
- Para agregarle una dimensión extra de sabor al arroz, trate de sustituirlo con una variedad de su caldo de carne o de verduras favoritos; el índice porcentual de caldo/arroz debe de ser el mismo que el de agua con el arroz.
- Para los tiempos de cocer aproximados y las proporciones de arroz-agua recomendadas, consulta las "Tablas de medidas arroz/agua" en la página 9.

\* Debido a las capas extras de salvado, el arroz integral necesita más agua. Consulta las "Tablas de medidas arroz/agua" en la página 9 para los volúmenes de agua.

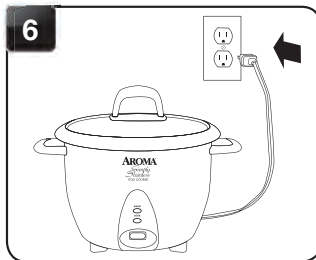




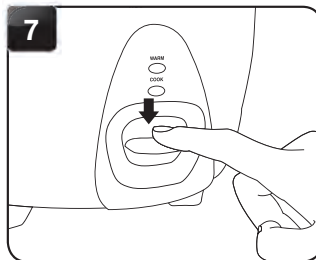
### TO COOK RICE (CONT.)



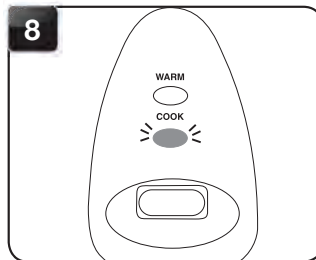
Place the tempered glass lid securely onto the rice cooker.



Plug the cord into an available outlet.



Press the COOK SWITCH to begin cooking.



The COOK INDICATOR LIGHT will illuminate as the rice cooker begins cooking the rice.

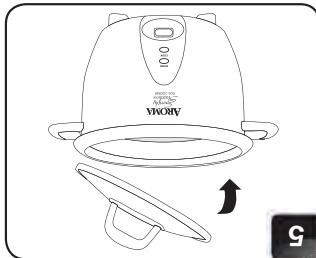


### HELPFUL HINTS

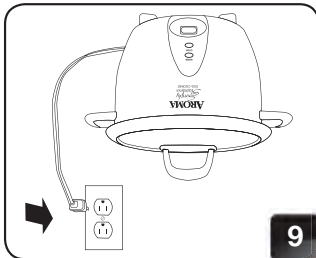
- Cooking another grain type? Follow the package instructions for best grain/water ratios. A helpful "Grain/Water Measurement Table" is included on **page 10** with Aroma's suggested ratios for several popular grains.



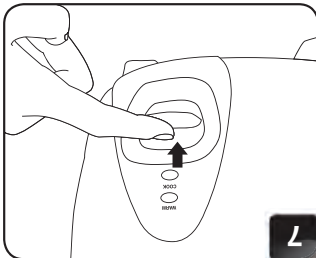
### PARA COCER ARROZ (CONT.)



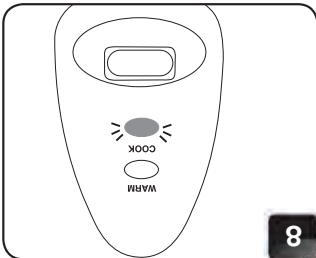
Pon la tapa de vidrio templado seguramente sobre la arrocera.



Enchufa el cordón en una salida disponible.



Pon el interruptor de cocinar hacia abajo (COOK) para empezar a cocer.



La luz indicadora de cocinado (COOK) encenderá mientras el hervidor empieza a cocer el arroz.



### CONSEJOS UTILES

- ¿Desea cocinar otro tipo de granos? Siga las instrucciones de proporción de agua del paquete. En la **página 10** se incluye una "Tabla de proporciones de agua/granos" con las cantidades sugeridas por Aroma® para la cocción de los granos más comunes.

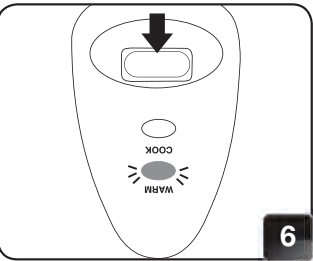


• No deje el arroz en el modo "conservar caliente" (Keep-Warm) por más de 12 horas.



• ¿Desea más y mejores opciones de cocción? Las bandejas para cocción al vapor de acero inoxidable están disponibles para comprar en [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com). La bandeja para cocción al vapor transforma su arrozera en una útil vaporera para preparar una gran variedad de comidas en forma fácil y saludable.

6

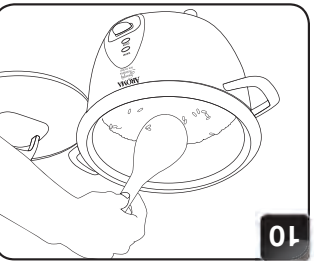


Cuando esté listo, el interruptor de "conservar caliente" (Keep-Warm). cocinar le dará la vuelta y cambiar al

quede.

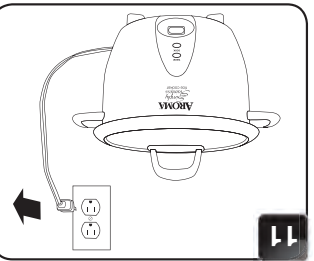
Para mejores resultados, agita el arroz con la pala de servir para distribuir cualquier humedad que

10



En cuanto acabas de servir el arroz, apaga la arrozera por desenchufar el cordón.

11



# PARA COCER ARROZ (CONT.)



NOTE

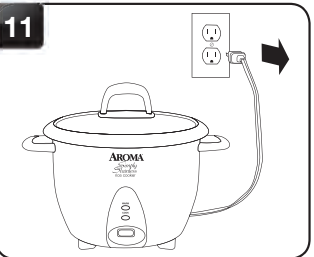
• Rice should not be left in the rice cooker on "Keep-Warm" for more than 12 hours.



HELPFUL HINTS

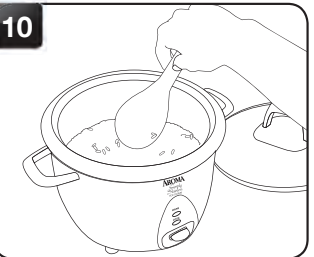
• Want even more great cooking options? Stainless steel steam trays are available for purchase at [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com). A steam tray will transform your rice cooker into a valuable food steamer, providing an easy and healthy way to prepare a variety of meals.

11



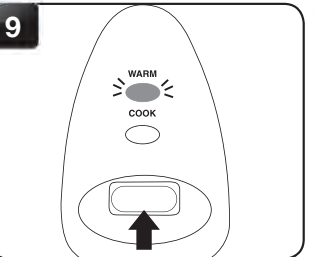
When finished serving rice, unplug the power cord to turn the rice cooker off.

10



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

9



When rice is ready, the COOK SWITCH will flip up and switch into "Keep-Warm" mode.



# TO COOK RICE (CONT.)

- El arroz integral demora más en cocinar que el arroz blanco debido a las capas extras de los granos de trigo. **Las líneas de medir en la olla interior se aplican solamente al arroz blanco.** Vea a la tabla de medidas para instrucciones especiales para cocinar arroz integral.
- El arroz integral, salvaje y otros tipos de arroz varían en sus contenidos. Algunos tipos de arroz podrán requerir un tiempo más largo para cocinar y/o agua adicional. Consulte con las instrucciones del paquete para sugerencias de como cocinarlo.
- La taza para medir incluida no es igual a una taza estándar. La tabla se refiere a tazas de arroz/agua según la taza para medir incluida.
- **La capacidad máxima de la arrocera es 7 tazas de arroz crudo (6 tazas arroz integral)** que se equivale a 14 tazas de arroz cocido (12 tazas si ese arroz integral). No ponga más que 7 tazas de arroz crudo (6 tazas si es arroz integral) en la olla desmontable.



TIEMPOS DE COCINAR	ARROZ COCIDO	ARROZ INTEGRAL AGUA CON LA MEDIDA	ARROZ CRUDO
35-40 Min.	4 Tazas	3 Tazas	2 Tazas
40-45 Min.	6 Tazas	4½ Tazas	3 Tazas
42-47 Min.	8 Tazas	5½ Tazas	4 Tazas
45-50 Min.	10 Tazas	6¾ Tazas	5 Tazas
47-52 Min.	12 Tazas	8 Tazas	6 Tazas

**Arroz integral**

TIEMPOS DE COCINAR	ARROZ COCIDO	LÍNEA ADENTRO DE LA OLLA	ARROZ CRUDO
15-20 Min.	4 Tazas	Línea 2	2 Tazas
17-23 Min.	6 Tazas	Línea 3	3 Tazas
20-25 Min.	8 Tazas	Línea 4	4 Tazas
22-27 Min.	10 Tazas	Línea 5	5 Tazas
25-30 Min.	12 Tazas	Línea 6	6 Tazas
27-32 Min.	14 Tazas	Línea 7	7 Tazas

**Arroz blanco**

## TABLAS DE MEDIDAS ARROZ/AGUA



## RICE/WATER MEASUREMENT TABLES

### White Rice

UNCOOKED RICE	RICE WATER LINE INSIDE POT	APPROX. COOKED RICE YIELD	COOKING TIMES
2 Cups	Line 2	4 Cups	15-20 Min.
3 Cups	Line 3	6 Cups	17-23 Min.
4 Cups	Line 4	8 Cups	20-25 Min.
5 Cups	Line 5	10 Cups	22-27 Min.
6 Cups	Line 6	12 Cups	25-30 Min.
7 Cups	Line 7	14 Cups	27-32 Min.

### Brown Rice

UNCOOKED RICE	WATER WITH MEASURING CUP	APPROX. COOKED RICE YIELD	COOKING TIMES
2 Cups	3 Cups	4 Cups	35-40 Min.
3 Cups	4¼ Cups	6 Cups	40-45 Min.
4 Cups	5½ Cups	8 Cups	42-47 Min.
5 Cups	6¾ Cups	10 Cups	45-50 Min.
6 Cups	8 Cups	12 Cups	47-52 Min.



NOTE

- Brown rice takes longer to cook and requires more water than white rice due to the extra bran layers on the grains. The **water lines in the inner pot are meant for white rice only**. Please see the chart above for brown rice/water ratios.
- Brown rice, wild rice and rice mixes vary in their make-up. Some variations may require longer cooking times and/or additional water in order to achieve optimum results. Refer to the individual package instructions for cooking suggestions.
- The measuring cup included adheres to rice industry standards (180mL) and is not equal to one U.S. cup. The chart above refers to cups of rice/water according to the measuring cup provided.
- **Do not place more than 7 cups of uncooked rice (6 cups if brown rice) into this appliance at one time.** The maximum capacity of this unit is 7 cups raw rice (6 cups if brown rice) which yields 14 cups of cooked rice (12 cups brown rice).



# GRAIN/MEASUREMENT CHART

GRAIN	UNCOOKED GRAIN AMOUNT	WATER WITH MEASURING CUP	APPROXIMATE COOKED GRAIN YEILD
Quinoa	2 Cups	4 Cups	6 Cups
Pearl Barley	2 Cups	6 Cups	8 Cups
Kamut	2 Cups	6 Cups	6 Cups
Amaranth	2 Cups	6 Cups	4 Cups
Rye	2 Cups	6 Cups	4 Cups
Millet	1½ Cups	4 Cups	6 Cups
Bulgur	2 Cups	4 Cups	4 Cups



NOTE

- The ratios listed above are approximate and may vary due to differences in grain make-up and personal preferences.
- The measuring cup included adheres to rice industry standards (180mL) and is not equal to one US cup. The chart above refers to cups of grains/water according to the measuring cup provided.

- Las proporciones anteriores son aproximadas y pueden variar según la marca de los granos y las preferencias personales.
- La medida de taza es la estándar de la industria (180 ml) y no equivale a una taza de los Estados Unidos. El gráfico anterior se refiere a tazas de granos/agua según la medida de taza provista.



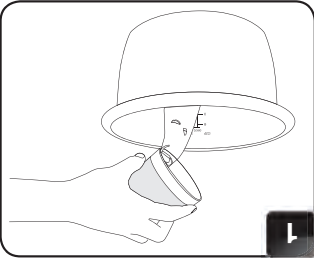
NOTA

GRANO	CANTIDAD DE GRANO SIN COCINAR	CANTIDAD DE TAZAS DE AGUA	CANTIDAD APROXIMADA DE GRANO COCIDO
Quinoa	2 tazas	4 tazas	6 tazas
Cebada perlada	2 tazas	6 tazas	8 tazas
Trigo Kamut	2 tazas	6 tazas	6 tazas
Amaranto	2 tazas	6 tazas	4 tazas
Centeno	2 tazas	6 tazas	4 tazas
Mijo	1½ tazas	4 tazas	6 tazas
Trigo Bulgur	2 tazas	4 tazas	4 tazas

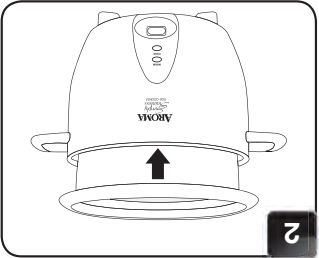
## TABLA GRÁFICO DE PROPORCIONES DE AGUA/GRANOS



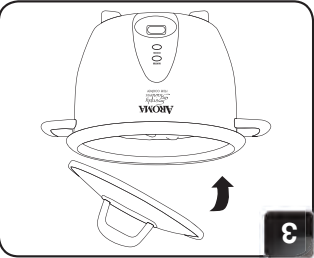
## PARA COCER SOPA, CHILI O ESTOFADO



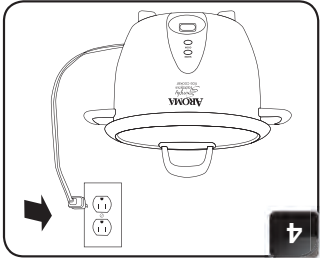
1  
Añade los ingredientes a la olla de acero inoxidable.



2  
Pon la olla de acero inoxidable en la arrozera.



3  
Pon la tapa de vidrio templado seguramente sobre la arrozera.



4  
Enchufa el cordón en una salida disponible.



¡CUIDADO

- La arrozera no se cambia al estado de "conservar caliente" (Keep-Warm) hasta que sea evaporado todo el líquido. Sigue cuidadosamente la receta y **no dejes la arrozera sin vigilar**.

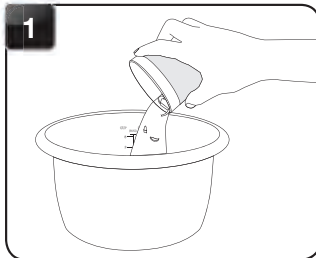


NOTA

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



## TO COOK SOUP, CHILI OR STEW



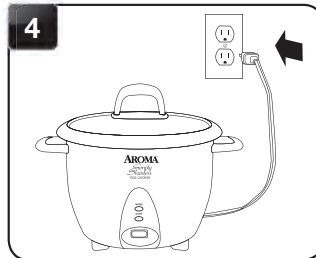
1  
Add ingredients to the stainless steel cooking pot.



2  
Place the stainless steel cooking pot into the rice cooker.



3  
Place the tempered glass lid securely onto the rice cooker.



4  
Plug the cord into an available outlet.



NOTE

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

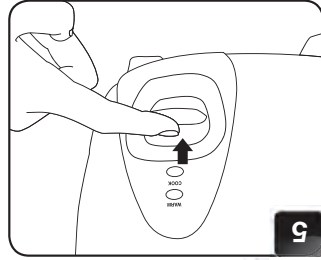


CAUTION

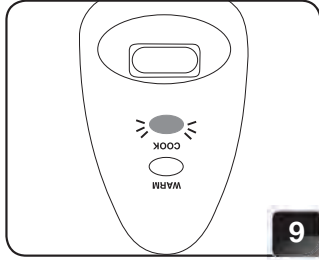
- The rice cooker will not switch to "Keep-Warm" mode until all liquid is boiled away. Follow the recipe carefully and **do not leave the rice cooker unattended**.



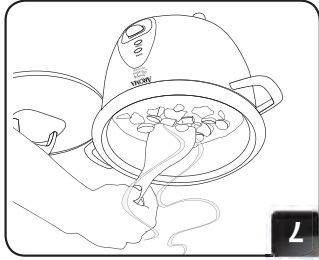
## PARA COCER SOPA, CHILI O ESTOFADO (CONT.)



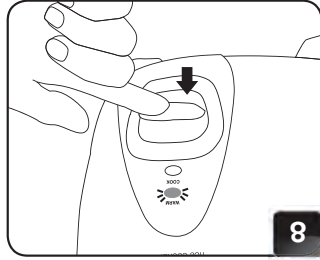
Pon el interruptor de cocinar hacia abajo para empezar a cocer al vapor. (COOK) encenderá mientras la arrozera empieza a cocer.



La luz indicadora de cocinado (COOK) encenderá mientras la arrozera empieza a cocer.



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

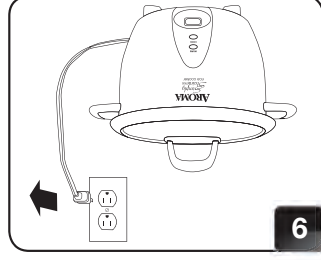


En cuanto está bien cocida la comida, pon el interruptor hacia el estado de "conservar caliente" (Keep-Warm).

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



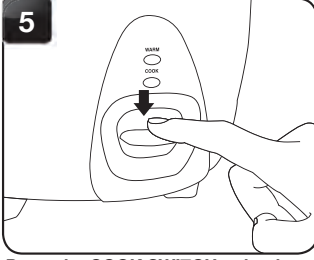
NOTA



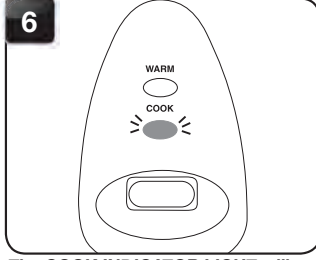
6

En cuanto acabas de servir la comida, apaga la arrozera por desenchufar el cordón.

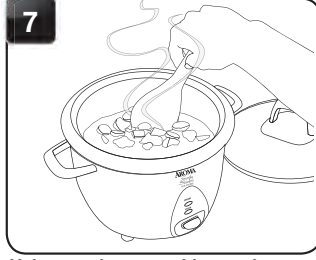
## TO COOK SOUP, CHILI OR STEW (CONT.)



Press the COOK SWITCH to begin cooking.



The COOK INDICATOR LIGHT will illuminate as the rice cooker begins cooking.



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

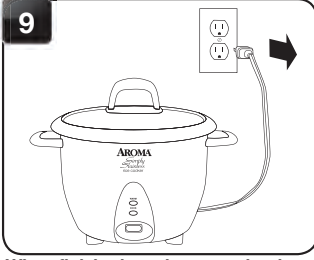


Once food is fully cooked, push the COOK SWITCH up to switch the rice cooker to "Keep-Warm."

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



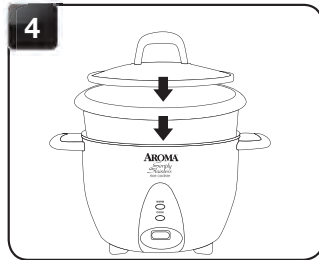
NOTE



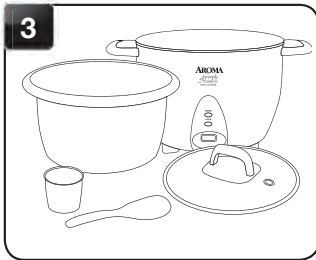
When finished serving, turn the rice cooker off by unplugging the power cord.



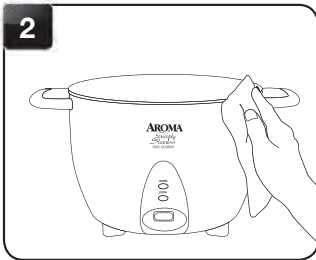
## HOW TO CLEAN



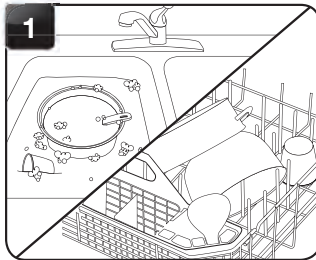
Reassemble for next use.



Thoroughly dry rice cooker body and all accessories.



Wipe rice cooker body clean with a damp cloth.



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

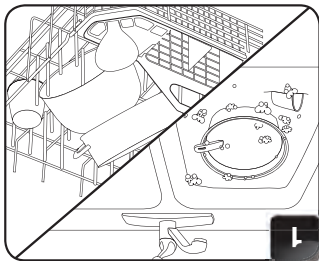


NOTE

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

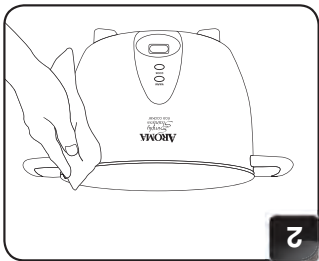


## PARA LIMPIAR



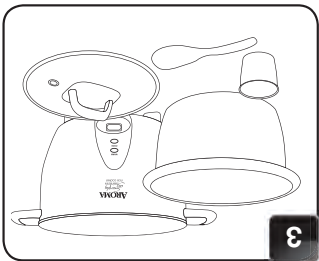
1

Cala la olla de acero inoxidable y todos los accesorios o lavalos en el lavaplatos.



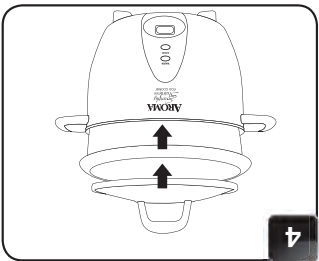
2

Pásale un trapo húmedo a la parte principal del hervidor para limpiarlo.



3

Seca completamente la parte principal y todos los accesorios del hervidor.



4

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 acero inoxidable. Si el lavado en el lavaplatos, una ligera decoloración de la olla de acero inoxidable y los accesorios pueden ocurrir. Este es sólo cosmético y no afecta el rendimiento.
- Cualquier otro servicio debe ser rendido por Aroma® Housewares. Llámenos el número de servicio al cliente de Aroma® a 1-800-276-6286, L-V 8:30AM a 4:30PM, Tiempo del Pacífico.





## TROUBLESHOOTING

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

<p><b>Rice is too dry/hard after cooking.</b></p>	<p>If your rice is dry or hard/chewy when the rice cooker switches to “Keep-Warm” mode, additional water and cooking time will soften the rice. Depending on how dry your rice is, add ½ to 1 cup of water and stir through. Replace the lid and press the COOK SWITCH. 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.</p>
<p><b>Rice is too moist/soggy after cooking.</b></p>	<p>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. Replace 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.</p>
<p><b>The bottom layer of rice is browned/caramelized.</b></p>	<p>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.</p>



## RESOLUCION DE 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 ayudarlo a conseguir la consistencia deseada.

<p>Si su arroz quedó seco, duro y chicoloso cuando la olla cambia a la modalidad de “conservar caliente” (Keep-Warm) entonces use de agua y tiempo adicional para suavizar el arroz. Dependiendo que tan seco esté su arroz, agregue de ½ a 1 taza de agua y revuélvase. Cierre la tapa y presione el interruptor de cocer. 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.</p>	<p><b>El arroz quedó demasiado seco y duro después de ser cocinado.</b></p>
<p>Si su arroz quedó todavía demasiado húmedo o apelmazado cuando la olla 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 humedad 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.</p>	<p><b>El arroz quedó demasiado húmedo y apelmazado después de cocinarse.</b></p>
<p>La capa interior 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.</p>	<p><b>La capa interior del arroz está dorada o caramelizada.</b></p>



For recipes and rice information visit the USA Rice Federation online at [www.usarice.com/consumer](http://www.usarice.com/consumer).



# ABOUT RICE

## Courtesy of the USA Rice Federation

Rice is the perfect foundation for today's healthier eating. It is a nutrient-dense complex carbohydrate that supplies energy, fiber, essential vitamins and minerals and beneficial antioxidants. Rice combines well with other healthy foods such as vegetables, fruits, meat, seafood, poultry, beans and soy foods.

Nearly 88% of rice consumed in the U.S. is grown in the U.S. Arkansas, California, Louisiana, Texas, Mississippi and Missouri produce high-quality varieties of short, medium and long grain rice as well as specialty rices including jasmine, basmati, arborio, red aromatic and black japonica, among others.

There are many different varieties of rice available in the market. Your Aroma® Rice Cooker can cook any type perfectly every time. The following are the commonly available varieties of rice and their characteristics:

### Long Grain Rice

This rice has a long, slender kernel three to four times longer than its width. Due to its starch composition, cooked grains are more separate, light and fluffy compared to medium or short grain rice. The majority of white rice is enriched to restore nutrients lost during processing. Great for entrees and side dishes— rice bowls, stir-fries, salads and pilafs.

### Medium Grain Rice

When compared to long grain rice, medium grain rice has a shorter, wider kernel that is two to three times longer than its width. Cooked grains are more moist and tender than long grain, and have a greater tendency to cling together. Great for entrees, sushi, risotto and rice puddings.

### Short Grain Rice

Short grain rice has a short, plump, almost round kernel. Cooked grains are soft and cling together, yet remain separate and are somewhat chewy, with a slight springiness to the bite. Great for sushi, Asian dishes and desserts.

### Brown Rice

Brown rice is a 100% whole grain food that fits the U.S. Dietary Guidelines for Americans recommendation to increase daily intake of whole grains. Brown rice contains the nutrient-dense bran and inner germ layer where many beneficial compounds are found. Brown rice is available in short, medium and long grain varieties and can be used interchangeably with enriched white rice.

### Wild Rice

Wild rice is an aquatic grass grown in Minnesota and California and is a frequent addition to long grain rice pilafs and rice mixes. Its unique flavor, texture and rich dark color provide a delicious accent to rice dishes. Wild rice also makes a wonderful stuffing for poultry when cooked with broth and mixed with your favorite dried fruits.



Para más información, visite el sitio web de la Federación de Arroz de los EE.UU. en [www.usarice.com/consumer](http://www.usarice.com/consumer).

dejan una sensación pegajosa al comerlos. Ideal para sushi, platos asiáticos y postres.

quedan blandos y tienden a unirse, pero una vez que se separan y se cocinan con caldo. El arroz de grano corto es más relleno, corto y casi redondeado. Los granos cocidos

### Arroz de grano corto

mayor tendencia a unirse. Ideal para platos principales, risotto o arroz con leche.

cocidos quedan más húmedos y tiernos que el arroz de grano largo, y tienen una corteza más gruesa y sus longitudes son más anchas. Los granos

### Arroz de grano mediano

El arroz de grano mediano, en comparación con el arroz de grano largo, es más suave y tierno. Ideal para platos principales y ensaladas y pilafs.

El arroz de grano largo es alargado y delgado, y su longitud es de tres a cuatro veces mayor que su ancho. Dada su composición de almidón, los granos cocidos quedan más separados, ligeros y esponjosos, en comparación con el arroz de grano mediano

### Arroz de grano largo

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

# ACERCA DEL ARROZ

## Cortesía de la Federación de Arroz de EE.UU.



El arroz es la base perfecta para tener una alimentación más sana hoy en día. Es un carbohidrato complejo que proporciona energía, fibra, vitaminas y minerales esenciales, y antioxidantes beneficiosos para nuestro cuerpo. El arroz se puede combinar con otros alimentos saludables, como verduras, frutas, carne de res, pescado y aves, frijoles y productos derivados de la soya.

Casi el 88% de arroz consumido en los EE.UU. se produce en los EE.UU. Arkansas, California, Louisiana, Texas, Mississippi y Missouri producen las variedades de alta calidad de arroz corto, medio y largo del grano así como arroz de la especialidad incluyendo jasmín, basmati, arborio, japonica aromático y negro rojo, entre otros.

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

### Arroz integral

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

producto diario del aumento de granos enteros. El arroz integral no tiene la cáscara exterior, pero conserva las capas de salvado que le dan un color tostado, una textura algo gomosa y un sabor delicado similar al de la nuez. El arroz integral está disponible en varios tipos,

### Arroz silvestre

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



Para más información, visite el sitio web de la Federación de Arroz de los EE.UU. en [www.usarice.com/consumer](http://www.usarice.com/consumer).

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

## ?Sabía que?

**ACERA DEL ARROZ (CONT.)**  
Cortesía de la Federación de Arroz de EE.UU.



## ABOUT RICE (CONT.)

Courtesy of the USA Rice Federation

### Did You Know?

- Rice is the primary dietary staple for more than half of the world's population.
- U.S. grown rice is the standard for excellence and accounts for nearly 88% of the rice consumed in America. It is grown and harvested by local farmers in five south-central states and California.
- Rice contains no sodium, cholesterol, trans fats or gluten, and has only a trace of fat. One half-cup of rice contains about 100 calories.
- Research shows that people who eat rice have healthier diets than non-rice eaters and eat more like the U.S. Dietary Guidelines for Americans recommendations.
- Whole grains like brown rice help reduce the risk of chronic diseases such as heart disease, diabetes and certain cancers, and aid in weight management.
- Brown rice is a 100% whole grain. One cup of whole grain brown rice provides two of the three recommended daily servings of whole grains.
- Eating rice triggers the production of serotonin in the brain, a chemical that helps regulate and improve mood.
- September is National Rice Month - promoting awareness of the versatility and the value of U.S. grown rice.

For recipes and rice information visit the USA Rice Federation online at [www.usarice.com/consumer](http://www.usarice.com/consumer).





# RECIPES

## Garden Vegetable Soup

### Ingredients

2 tablespoons	butter	4 cups	water
1 tablespoon	olive oil	2 sprigs	fresh parsley
1 large	leek (white part only), thinly sliced	3 sprigs	fresh thyme
2 large	carrots, peeled and diced	1	bay leaf
1 large	celery stalk, thinly sliced	1 teaspoon	salt
4 ounces	green beans, stemmed and cut into ¼-inch pieces	2 cloves	garlic
	zucchini, sliced	1	jalapeno, chopped
2	bulgur	15 ounces	garbanzo beans
½ cup	tomatoes, chopped	-	Parmesan cheese
4 large	chicken broth	-	Pepper, to taste
2 cups			

Add olive oil to the stainless steel cooking pot. Press the COOK SWITCH and the rice cooker will begin to cook. Add leeks, carrots, celery, green beans, zucchini, garlic and jalapeno. Using a long-handled wooden spoon, sauté for 3 to 4 minutes. Add bulgur, tomatoes, chicken broth, water, parsley, thyme and bay leaf. Cover with lid and allow to simmer for 25 to 30 minutes. Remove and discard parsley, thyme and bay leaf. Add peas and beans. Adjust seasoning to taste and allow to cook another 5 minutes. Push the COOK SWITCH up to switch the rice cooker to "Keep-Warm." Serve hot in bowls with Parmesan cheese, to taste. Serves 6.

## Classic Mushroom Pilaf

### Ingredients

1 cup	rice
2 tablespoons	butter
1 small	onion, sliced
5 large	mushrooms, trimmed and cut into matchstick-sized pieces
1 small	clove garlic
¼ teaspoon	cardamom
1½ cups	vegetable broth
½ teaspoon	salt
½ cup	green peas

Place butter into the stainless steel cooking pot. Press the COOK SWITCH and the rice cooker will begin to cook. Add onion and, using a long-handled wooden spoon, sauté for 3 to 4 minutes. Add mushrooms and sauté an additional 5 to 6 minutes. Add garlic and rice and sauté until rice is well coated. Add cardamom, broth and salt. Cover and allow to come to a boil. Stir in peas. Re-cover and allow to simmer until the rice cooker completes its cooking cycle. Once the rice cooker switches to "Keep-Warm" allow to stand 5 minutes, then fluff grains gently with the serving spatula. Serve immediately. Serves 4.

For additional rice cooker recipes, or even to submit your own, visit our website at [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com)!

# RECETAS



## Sopa Jardínera

### Ingredients

2 cucharadas	de manteca	4	tomates grandes, picados
1 cucharada	de aceite de oliva	2 tazas	de caldo de pollo
		4 tazas	de agua
		2 ramitos	de perejil fresco
2	zanahorias grandes, peladas, cortadas en cubos	1	hoja de laurel
1	rama de apio, en rebanadas finas	1	cucharadita de té de sal
4 onzas	de habichuelas, sin tallo, cortadas en piezas de ¼ pulgada	1	pimiento jalapeño, picado
2	zucchini, en rebanadas	15 onzas	de garbanzos
½ taza	de trigo bulgur	-	Queso parmesano
		-	Pimienta a gusto

Ponga aceite de oliva en la olla de acero inoxidable. Presione el interruptor de cocinar (COOK) para comenzar la cocción. Agregue puerros, zanahorias, habichuelas, zucchini, ajo y pimiento jalapeño. Revolviendo con una cuchara de mango largo, saítee durante 3 a 4 minutos. Agregue trigo bulgur, tomates, caldo de pollo, agua, perejil, tomillo y hoja de laurel. Tape y deje cocinar a fuego lento durante 25 a 30 minutos. Destape y retire el perejil, el tomillo y la hoja de laurel. Agregue las arvejas (chicharos) y los frijoles. Si hace falta, rectifique la sazón y deje cocinar 5 minutos más. Levante el interruptor de cocinar (COOK) para pasar a modo "conservar caliente" (Keep-Warm). Sirva en tazones con queso parmesano a gusto. *Sirve para 6 porciones.*

## Arroz clásico con hongos

### Ingredients

1 taza	de arroz
2 cucharadas	de manteca
1	cebolla pequeña en rebanadas
5	hongos grandes, sin tallos, cortados en rodajas
1	diente de ajo pequeño
¼	cucharadita de té de cardamomo
1½	tazas de caldo de verdura
½	cucharadita de té de sal
	de porotos verdes

Ponga manteca en la olla de acero inoxidable. Presione el interruptor de cocinar (COOK) para comenzar la cocción. Agregue la cebolla y usando una cuchara de madera de mango largo, saítee durante 3 a 4 minutos. Agregue los hongos y saítee durante 5 a 6 minutos más. Agregue el ajo y el arroz, y saítee hasta mezclar bien. Agregue cardamomo, caldo y sal. Tape la arrocera y espere a que rompa el hervor. Agregue las arvejas (chicharos) y revuelva. Vuelva a tapar y cocine a fuego lento hasta completar el ciclo de cocción del arroz. Una vez que cambia al modo "conservar caliente" (Keep Warm) deje reposar 5 minutos y, a continuación, revuelva los granos suavemente con una espátula. *Sirva inmediatamente. Sirve para 4 porciones.*

!Para recibir recetas adicionales, o también para someter las suyas, visite nuestro sitio web en: [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com)



## RECIPES (CONT.)

### Hot Apple & Steel-Cut Oats Breakfast

#### Ingredients

2 cups	apple juice	¼ teaspoon	cinnamon	Pour juice and water into the inner cooking pot of the rice cooker. Press the COOK switch. Stir in oats, apples, brown sugar, butter (if using), cinnamon, nutmeg and salt. Let cook for 25 to 30 minutes, Add lemon juice and ladle into cereal bowls to serve with milk and more sugar, if desired. Serves 6.
1 cup	water	¼ teaspoon	salt	
1 cup	Irish steel-cut oats	1 tablespoon	lemon juice	
¾ cup	diced dried mixed fruit	Dash	nutmeg	
1 tablespoon	brown sugar	-	milk, for serving	
1 tablespoon	butter (optional)	-		

### Pineapple Rice Pudding

#### Ingredients

1¾ cups	vanilla-flavored Rice Dream non-dairy beverage	Pour 1 cup of Rice Dream and the water into the stainless steel cooking pot. Press the COOK SWITCH and the rice cooker will begin to cook. Stir in salt and rice. Cover and allow to simmer for 30 minutes. In a small bowl, whisk together remaining ¾ cup Rice Dream, sugar, egg substitute and vanilla. Stir pineapple with juice into rice cooker. Stir in egg mixture and rum (if using). Allow to cook, stirring frequently, until mixture simmers and thickens. Push the COOK SWITCH up to switch the rice cooker to "Keep-Warm." Pour pudding into a large bowl and allow to cool. Pudding will thicken somewhat as it cools. Serve warm, or refrigerate and serve cold. Serves 4 to 6.
1¼ cups	water	
4 ounces	egg substitute	
1 teaspoon	vanilla extract	
8 ounces	crushed pineapple, with juice	
¾ cup	jasmine rice	
½ cup	sugar	
Pinch	salt	
1 tablespoon	dark rum (optional)	

For additional rice cooker recipes, or even to submit your own, visit our website at [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com)!

### Budín de arroz y piña

#### Ingredients

1 ¾ tazas	de leche de arroz Rice Dream con sabor vainilla	Ponga una taza de leche de arroz Rice Dream y el agua en la olla de acero inoxidable. Presione el interruptor de cocinar (COOK) para comenzar la cocción. Agregue sal y arroz, y revuelva. Tape la arrocera y cocine a fuego lento durante 30 minutos. En un bol pequeño, bata la ¾ taza restante de leche de arroz Rice Dream, azúcar, sustituto de huevo y vainilla. Agregue la piña con el jugo en la arrocera y revuelva. Agregue la mezcla de huevo y el ron (opcional). Cocine revolviendo frecuentemente hasta que espese. Levante el interruptor de cocinar (COOK) para pasar a modo "conservar caliente" (Keep Warm). Vierta el budín en un bol grande y espere a que se enfríe. Al entriarse el budín se vuelve más espeso. Sirva caliente, o póngalo en el refrigerador y sirva frío. <i>Rinde 4 a 6 porciones.</i>
1 ¼ tazas	de agua	
4 onzas	de sustituto de huevo	
1 cucharadita de té	de extracto de vainilla	
8 onzas	de piña molida, con jugo	
¾ taza	de arroz jazmín	
½ taza	de azúcar	
1 pizca	de sal	
1 cucharada	de ron oscuro (opcional)	
1 pizca		
1 cucharada		
1 cucharada		

!Para recibir recetas adicionales, o también para someter las suyas, visite nuestro sitio web en: [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com)!

#### Ingredients

2 tazas	de jugo de manzana	Ponga el jugo y el agua en la olla de acero inoxidable. Presione el interruptor de cocinar (COOK) para comenzar la cocción. Agregue avena, manzanas, azúcar negra, mantecca (opcional), canela y sal. Cocine a fuego lento sin tapar entre 25 y 30 minutos. Agregue jugo de limón, nuez moscada y agregue la leche antes de servir. <i>Serve para 6 porciones.</i>
1 taza	de agua	
1 taza	de avena irlandesa (cortada)	
¾ taza	de mezcla de frutas secas	
1 cucharada	de azúcar negra	
1 cucharada	mantecca (opcional)	
1 pizca		
1 pizca		
1 pizca		
1 pizca		
1 pizca		
1 pizca		

### Desayuno caliente de avena y manzana

## RECETAS (CONT.)



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

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

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

# GARANTÍA LIMITADA



## LIMITED WARRANTY

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

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. \$15.00 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



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

Lugar de compra: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_

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

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

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

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:

# SERVICIO Y SOPORTE



# 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.