

# AROMA®

*Operacion de un solo toque,  
10-Tazas Arrocera*



## Manual de Instrucciones

ARC-720G

Felicidades! Su nueva **AROMA** Arrocera vendra a ser uno de los mas versatiles y sorprendentes aparatos en su cocina. Usted puede cocinar muy buen arroz en cualquier tiempo, cocinar al vapor muchas variedades de alimentos. Preparar sabrosissimas sopas y guisados, usarlo como calentadora. Este sistema esta diseñado para facil manejo con solo apretar un boton hace rapido y facil de usar.

Son muchos los platillos que usted puede preparar con su nueva Arrocera que usted mismo encontrara usando su recetario para preparar muchos de sus platillos favoritos e inventando sorprendentes recetas!

Diviertase cocinado.



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)

© 2006 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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

1. Importante: Lea cuidadosamente todas las instrucciones de seguridad antes de comenzar a usar el aparato por primera vez.
2. No toque las superficies calientes. Utilice para ello los mangos o las perillas.
3. Para protegerse y evitar un choque eléctrico, no sumerja en agua o en cualquier otro líquido el cordón, la clavija o el aparato mismo.
4. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
5. Asegúrese de que el aparato esté apagado OFF, cuando no se esté usando, antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarlo.
6. No ponga a funcionar ningún aparato si el cordón eléctrico o la clavija de enchufe están dañados o si la unidad no funciona bien o si se ha dañado de alguna manera. Regrese el aparato a la agencia de servicio autorizada más cercana, para revisión, reparación o ajuste.
7. No utilice aditamentos o accesorios que no sean surtidos o recomendados por el fabricante. Las partes incompatibles crean un peligro.
8. No se use en exteriores.
9. No deje que el cordón cuelgue sobre la orilla de la mesa o del mostrador ni toque las superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de una rejilla de gas o eléctrica encendidas ni dentro de un horno caliente.
11. No utilice la tostadora para ningún otro fin que el indicado.
12. Siempre desconecte desde la base de la tomacorriente de la pared. Nunca jale del cordón.
13. Tenga extrema precaución cuando mueva o maneje aparatos conteniendo aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. La olla arrocera deberá operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos que estén funcionando. Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos, puede ser que esta unidad no funcione adecuadamente.
15. Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, cocina recipiente interior.
16. Úsese únicamente con una tomacorriente AC de 120V.
17. Recomendamos que se tomen precauciones extremas al abrir la tapa durante el tiempo que cocine o después de haber cocinado, ya que el vapor caliente escapará de la olla y esto podría ocasionar quemaduras.
18. Use el aparato sobre una superficie nivelada, seca y resistente al calor.

## **GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES.**

# 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 mucho 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 POLARISADA

Si este aparato tiene ploya polarizada:

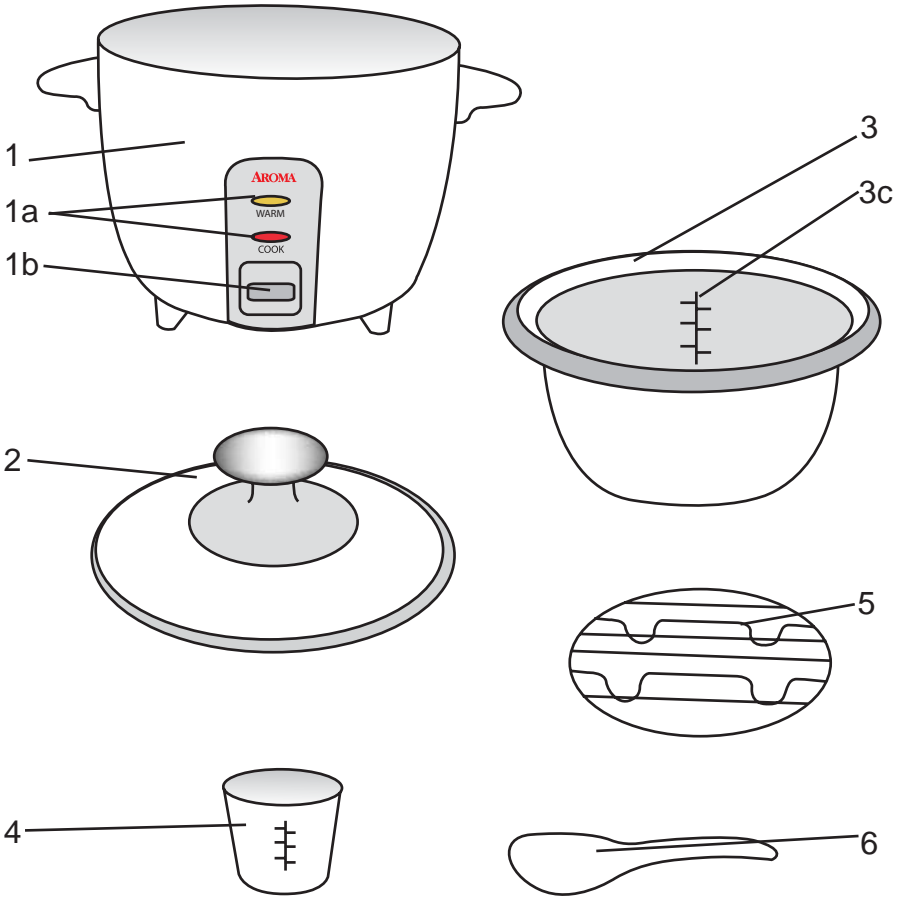
Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploya intencionalmente solo debe enchufarse en un lado de los enchufes de luz de ploya polarizada, si la clavija no entra completamente, solo le vuelva a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificado. No intente modificar la clavija, es muy peligroso.

**¡NO DEJE QUE EL CABLE CUELQUE!**



**ESTE APARATO ES PARA USO DOMESTICO.**

# IDENTIFICACIÓN DE LAS REFACCIONES



## Accesorios estándar:

1. Olla para Cocer Arroz y Vaporera
- 1a. Luces indicadoras de Cocer y Mantener Caliente
- 1b. Interruptor de Cocer
2. Tapa
3. Olla interior
- 3c. Líneas para medir el agua
4. Taza para medir
5. Rejilla del vapor
6. Paleta para el arroz

# CÓMO USAR SU APARATO

## Antes de usarla por primera vez:

1. Lea todas las instrucciones y medidas importantes de seguridad.
  2. Retire todos los materiales de empaque y la etiqueta engomada, envoltorio que está pegada en el frente del producto (arriba del panel de control). Deje todas las etiquetas de advertencias intactas. Asegúrese de que todos los artículos se reciban en buenas condiciones.
  3. Rompa todas las bolsas de plástico, ya que pueden representar un riesgo para los niños.
  4. Lave todos los accesorios con agua tibia y jabón. Enjuáguelos y séquelos completamente.
  5. Saque la cazuela interna de la olla arrocera y lávela con agua tibia y jabón. Enjuáguela y séquela perfectamente antes de volverla a poner dentro de la olla.
  6. Limpie el cuerpo de la olla y el elemento de calentamiento con una toalla húmeda. Seque perfectamente antes de usar.
- **No utilice limpiadores abrasivos o fibras para tallar.**
  - **En ningún momento sumerja en agua la olla arrocera, el cordón eléctrico o la clavija.**

## Para cocer arroz:

1. Utilice la taza de medir, que viene con el producto, para medir la cantidad deseada de arroz.
2. Enjuague el arroz en un tazón aparte, hasta que el agua salga relativamente clara y luego escúrralo.
3. Agregue el arroz limpio a la cacerola interna. Un nivel de la taza para medir Aroma equivale a una taza de la tabla de medición para arroz y agua que aparece en la página 6. De acuerdo con las líneas de medición de agua que aparecen dentro de la cacerola o bien utilizando la taza de medir, agregue la cantidad de agua adecuada.
4. Para obtener un arroz más suave, déjelo remojando durante 10 a 20 minutos antes de cocerlo.
5. Vuelva a colocar la tapa y conecte el cable a la toma de corriente eléctrica.
6. Presione el interruptor hacia abajo, en el modo para cocinar. La luz de cocción se encenderá. Cuando la cocción esté completa, automáticamente se cambiará al modo de calentamiento y la luz indicadora de calentamiento se iluminará.
7. Después de la cocción, deje que el arroz repose durante 5 a 10 minutos sin quitar la tapa. Esto hará que el arroz quede completamente cocido.

## PRECAUCION:

- No abra la tapa cuando la olla está en uso.
- Si la olla para cocer está mojada y se coloca nuevamente en la vaporera, causará daños y fallas al producto.

# CÓMO LIMPIAR EL APARATO

*Desconecte siempre la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.*

## **Para limpiar la olla interna de arroz**

1. Saque la cacerola interna. Lávela con agua tibia y jabón, usando una esponja o toalla para platos.
  2. Enjuague y seque perfectamente.
  3. Repita este proceso con la charola para vapor y con los otros accesorios que se proporcionan.
  4. Limpie el cuerpo de la olla arrocera con una toalla húmeda.
- **No utilice limpiadores abrasivos ásperos o productos que no se consideren seguros para usarse en recubrimientos no adherentes.**
  - **No sumerja la base del cocedor de arroz en agua ni en ningún otro líquido. Este aparato NO está diseñado para el lavavajillas. La olla interna NO está diseñado para el lavavajillas.**

# GUÍAS DE COCCIÓN

Tabla de medidas de arroz/agua:

ARROZ CRUDO	AGUA CON LA MEDIDA	LINEA ADENTRO DE LA OLLA	ARROZ EN TAZA
1 Tazas	1-1/2 Tazas	Linea 1	2 Tazas
2 Tazas	2-1/2 Tazas	Linea 2	4 Tazas
3 Tazas	3-1/2 Tazas	Linea 3	6 Tazas
4 Tazas	4-1/2 Tazas	Linea 4	8 Tazas
5 Tazas	5-1/2 Tazas	Linea 5	10 Tazas
6 Tazas	6-1/2 Tazas	Linea 6	12 Tazas
7 Tazas	7-1/2 Tazas	Linea 7	14 Tazas
8 Tazas	8-1/2 Tazas	Linea 8	16 Tazas
9 Tazas	9-1/2 Tazas	Linea 9	18 Tazas
10 Tazas	10-1/2 Tazas	Linea 10	20 Tazas

## NOTA:

- Al cocer arroz integral o arroz silvestre, agregue 3/4 de taza de agua adicional.
- La taza para medir que viene incluida no mide una taza exacta. La Tabla se refiere a tazas de arroz/agua con base en la taza para medir que se proporciona.

## CONSEJOS ÚTILES:

1. Enjuague el arroz para quitarle el exceso de salvado y almidón. Esto evitará que el arroz se queme o se pegue en el fondo de la olla, pero también puede reducir los nutrientes del arroz.
2. Si se le está pegando el arroz debido al tipo de arroz que está usando, intente agregando una ligera capa de aceite vegetal o rocío (spray) antiadherente al fondo de la olla interior antes de agregar el arroz.
3. Esto es sólo una guía general de medición. Puesto que existe una gran variedad de clases de arroz en el mercado (véase Acerca del Arroz en la página 9), las medidas de arroz/agua pueden variar ligeramente.

# GUÍAS DE COCCIÓN AL VAPOR

Tabla para cocer al vapor:

ALIMENTO	TIEMPO DE COCIMIENTO
Muslos de pollo	35 Minutos
Pechugas de pollo (sin hueso y sin piel)	20 Minutos
22-24 Minutos Filetes de pavo (de 10 a 12 onzas cada uno)	35 Minutos
Alcachofas [de 3 pulgadas (7.5 cm) de diámetro enteras ó 4.5 pulgadas (11.5 cm) de diámetro en mitades]	30-35 Minutos
Patatas pequeñas [de 1 a 2 pulgadas (2.5 a 5 cm) de diámetro]	30 Minutos
Ejotes	20-22 Minutos
Calabaza americana [en cubitos de 1 pulgada (2.5 cm)]	20-22 Minutos
Maiz (tiras a lo largo cortadas en mitades)	20 Minutos
Brocoli [tallos de 2 a 3 pulgadas (5 a 7.5 cm) de largo]	18-20 Minutos
Esparragos	16-18 Minutos

(NOTA: Estos tiempos recomendados incluyen el tiempo que se necesita para que el agua hierva. Si está usando otra receta como guía, asegúrese de que el agua hierva antes de poner a vapor el alimento durante el tiempo que se indica en esa receta.)

## CONSEJOS ÚTILES:

Cocer los alimentos al vapor en una olla para arroz Aroma es muy sencillo y conveniente. Sólo agregue agua a la olla interna, acomode sus alimentos sobre la bandeja para cocción al vapor y encienda la olla para arroz. Lo único que queda por hacer es retirar los alimentos una vez que estén listos. Hemos incluido arriba una tabla que indica los tiempos de cocción para los alimentos que puede cocinar al vapor en la olla para arroz.

Antes de comenzar a cocinar al vapor, asegúrese de que haya suficiente agua en la olla interna de manera que el agua no se vaya a evaporar por completo durante el proceso de cocción. Para los alimentos incluidos en la tabla de arriba, use 3 tazas medidoras estándar de agua.

La cantidad de alimento que se cuece a vapor por lo general no afecta el tiempo de cocción. Ya sea que esté cocinando al vapor cantidades pequeñas o grandes de brócoli, por ejemplo, el tiempo necesario para cocerlas al vapor por completo será aproximadamente el mismo. Asegúrese de evitar saturar de alimento la bandeja para cocción al vapor ya que esto prolongará el tiempo necesario para cocer al vapor e incluso podría impedir que el alimento se cueza por completo. Cuando sea posible, será mejor cortar los alimentos grandes en trozos más pequeños.

# GUÍAS DE COCCIÓN AL VAPOR

Asimismo, por favor tome en cuenta que la tabla para cocción al vapor sólo sirve como una guía general o de referencia. Los tiempos reales pueden variar dependiendo del clima, las variaciones en su receta y otros factores. Para protegerse, asegúrese de vigilar con cuidado la cocción de sus alimentos antes de ingerirlos.

Para vigilar la cocción de manera más precisa, recomendamos usar un termómetro para carnes.

La USDA recomienda la siguiente guía de temperatura interna.

ALIMENTO	TEMPERATURA INTERNA
Res, cordero y ternera (término medio crudo)	145 F
Res, cordero y ternera (término medio)	160 F
Carne molida de res	
Costillas de res	
Chuletas, costillas y asado de cerdo	
Platillos de huevo	
Pollo y pavo molidos	165 F
Relleno	
Cacerolas	
Pechugas de pollo y pavo	170 F
Pollo y pavo Ave entera piernas muslos alas	180 F

Se puede encontrar más información en:

[http://www.fsis.usda.gov/Food\\_Safety\\_Education/Thermy/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Food_Safety_Education/Thermy/index.asp)

[http://www.fsis.usda.gov/Is\\_It\\_Done\\_Yet/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Is_It_Done_Yet/index.asp)

# 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.

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

## **Arroz de grano largo**

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 "Jazmín" 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 al diente. 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 al diente.

## **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 es cocinado con consomé y mezclado con sus frutas secas favoritas.

# GARANTÍA LIMITADA

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

Dentro de este período de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepagado, con comprobación de compra y \$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](http://www.aromaco.com)