

# AROMA<sup>®</sup>

Arrocera y vaporera  
digital de 8 tazas

Manual de instrucciones



¡Felicitaciones en su compra de **AROMA** Arrocera y Vaporera de 8 tazas!

Aquí en Aroma hemos dominado el arte de cocinar arroz esponjoso y perfecto con solo un botón para que usted no haga el trabajo. Con la 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 aún cocina sopas y caldos.

Se incluye también una charola para cocinar al vapor. Ideal para preparar comida nutritiva y equilibrada, el método de vaporar mantiene el sabor, la frescura y los nutrientes de su comida sin el uso de grasa o aceite.

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 visítanos en línea en [www.AromaCo.com](http://www.AromaCo.com).

Publicado Por:

Aroma Housewares Co.  
6469 Flanders Drive  
San Diego, CA 92121  
U.S.A.  
1-800-276-6286  
[www.aromaco.com](http://www.aromaco.com)

© 2007 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

# MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

*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. Use el aparato sobre una superficie nivelada, seca y resistente al calor.
4. Para protegerse y evitar un choque eléctrico, no sumerja en agua o en cualquier otro líquido el cordón, la clavija o el aparato mismo.
5. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
6. Asegúrese de que el aparato esté apagado OFF, cuando no se esté usando, antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarlo.
7. 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.
8. No utilice aditamentos o accesorios que no sean surtidos o recomendados por el fabricante. Las partes incompatibles crean un peligro.
9. No se use en exteriores.
10. No deje que el cordón cuelgue sobre la orilla de la mesa o del mostrador ni toque las superficies calientes.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de una rejilla de gas o eléctrica encendidas ni dentro de un horno caliente.
12. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
13. Se deberán tomar precauciones extremas al mover el aparato cuando contenga arroz u otros líquidos calientes.
14. Durante la etapa de cocimiento, podrá observar vapor saliendo de las ventanillas sobre las tapas. Esto es normal. No cubra, toque ni obstruya la ventanilla de vapor.
15. Útese únicamente con una tomacorriente AC de 120V.
16. Siempre desconecte desde la base de la tomacorriente de la pared. Nunca jale del cordón.
17. 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.
18. Asegúrese siempre de que la cacerola para cocinar interna esté seca por la parte de afuera antes de usarla. Si la cacerola para cocinar se mete húmeda en la olla arrocera, esto dañará al producto, ocasionando que no funcione bien.
19. 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.
20. El arroz no debe permanecer dentro de la olla de arroz con la función de "mantener caliente" por más de 24 horas.
21. Para evitar daños o deformaciones, no use la olla interna sobre una estufa o quemador.
22. Antes de retirar el enchufe de la toma de corriente eléctrica de la pared, asegúrese de que el aparato haya sido apagado.
23. No utilice la tostadora para ningún otro fin que el indicado.
24. Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, cocina recipiente interior.

## GUARDE 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 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

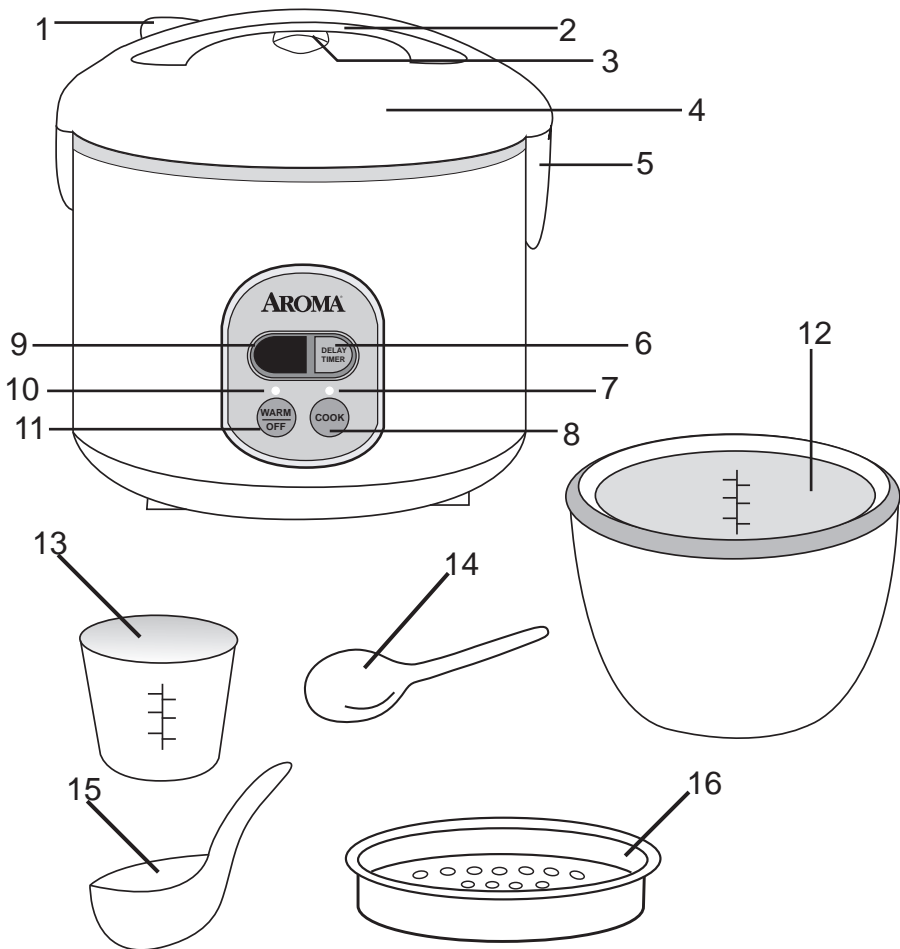
Si este aparato tiene ploya polarizada:

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

**ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.**

# IDENTIFICACION DE LAS PARTES



1. Botón para abrir
2. Mango
3. Ventanilla de vapor
4. Tapa
5. Colector de la condensación
6. Tecla de "Demorar Tiempo"
7. Luz indicadora de cocer
8. Tecla de "Cocer"
9. Pantalla digital
10. Luz indicadora de mantener caliente
11. Tecla para "Calentar/Apagar"
12. Cacerola interna
13. Taza para medir
14. Paleta para el arroz
15. Cucharón para sopa
16. Bandeja para vaporar

# COMO USAR EL APARATO

## Antes de usar por primera vez:

---

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, envoltivo 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.
- Ø No utilice limpiadores abrasivos o fibras para tallar.
- Ø En ningún momento sumerja en agua la olla arrocera, el cordón eléctrico o la clavija.

## Para cocinar arroz:

---

1. Utilice la taza de medir, que viene con el producto, para medir el arroz. Una medida rasa de esta taza para medir equivale a una taza en la tabla incluida.
2. Enjuague el arroz dentro de un recipiente hasta que el agua salga relativamente clara. Agruege el arroz a la olla interior.
3. De acuerdo con las líneas de medición de agua marcadas dentro de la olla o bien utilizando la taza de medir, agregue la cantidad de agua adecuada. En la página 7 se incluye una tabla con las medidas para el agua/arroz. También se incluye instrucciones específicas para cocinar el arroz integral.
4. Si desea obtener un arroz más suave, déjelo remojando de 10 a 20 minutos.
5. Asegúrese de que el exterior de la olla está completamente limpio y seco. Coloque la olla interior en el cuerpo del aparato. Es importante que no hay agua ni otra sustancia en el exterior de la olla cuando la coloque en el cuerpo. Tape la olla y enchufe el cordón eléctrico en la tomacorriente.
6. Presione el botón de 'cocer'. El foco indicador se encenderá. Una vez terminado el cocimiento, la arrocera cambiará al modo de calentamiento y el foco indicador "warm" se encenderá.
7. Una vez terminado el cocimiento, deje reposar el arroz de 5 a 10 minutos, sin destapar. Esto asegurará que el arroz quede bien cocido.
8. La arrocera se quedará en el modo de calentamiento hasta que se desconecte el enchufe de la tomacorriente. Desconecte la olla arrocera una vez que termine el cocimiento.

# COMO USAR SU APARATO

## Para usar el temporizador programado:

1. En estado de espera, oprima la tecla "Demorar Tiempo" para seleccionar la hora en que usted desea que su arroz esté listo. Utilice las teclas "Aumentar Tiempo" y "Reducir Tiempo" para ajustar el tiempo en intervalos de 1 hora.
2. Oprima el botón de INICIO.
3. El cocedor de arroz cambiará automáticamente a la modalidad de "caliente" cuando termina.

### NOTA



## Para cocer alimentos al vapor:

1. Para cocinar al vapor sin cocer arroz, agregue la cantidad de agua deseada a la olla interior. En la página 9 aparece una guía útil para cocer al vapor.
2. Para vaporar y cocer arroz simultáneamente, siga las instrucciones de cocinar arroz de la página 4. Ponga la charola de vapor sobre la olla interior mientras cocina el arroz y examine los alimentos de vez en cuando para evitar que sobrecocinen. No más que 6 tazas de arroz se puede cocinar cuando se usa la charola de vapor.
3. Coloque los alimentos en la charola, si es que caben allí, o póngalos en un tazón a prueba de calor y luego coloque el tazón en la charola dentro de la olla arrocera.
4. Asegúrese de que la superficie exterior de la olla está completamente seca y limpia. Coloque la olla interior con la charola de vapor en el cuerpo de la arrocera. Ponga la tapadera de vidrio encima de la charola de vapor.
5. Presione el botón de 'cocer' (COOK).
6. Cuando haya terminado el cocimiento al vapor, la arrocera cambiará automáticamente al modo de calentamiento ("warm"). Se recomienda que no deje los alimentos en el modo de calentamiento más de 5 a 10 minutos para evitar que se sobrecuezan.
7. La arrocera permanecerá al modo de calentamiento hasta que el enchufe sea desconectado de la tomacorriente. Siempre desenchufe la arrocera después de usarla.

# COMO USAR SU APARATO

## PRECAUCIÓN:

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

## To Steam Food And Cook Rice Simultaneously

One of the most convenient features of this rice cooker is the ability to both cook rice and steam food simultaneously. Make a full, balanced and nutritious meal at the same time in the same compact appliance. Follow the instructions below when taking advantage of this excellent option.

1. Place the desired amount of rice and appropriate amount of water into the inner pot. Do not attempt to cook more than 6 cups (uncooked) of rice if trying to use the steam tray simultaneously. The steam tray will not fit.
2. Place the inner pot into the unit.
3. Place the steam basket into the unit with your choice of vegetables or meat.
4. Close the lid and press "COOK".
5. Refer to the steaming guides for vegetables (page 10) or meat (page 11) for hints and approximate steaming times.
6. Once food has been steamed for the appropriate time open the lid. Use caution when opening lid as steam escaping will be extremely hot. Remove the steaming tray and check food to be sure it has been thoroughly cooked. Exercise caution when removing the steam tray as well. It and its contents will be hot.
7. Close the lid of the rice cooker and allow rice to continue to cook for the necessary time. The unit will chime when rice is ready and switch to keep warm mode.

It is also possible to steam food toward the end of the rice cooking cycle. Simply place the food to be steamed into the steam tray. Open the lid, with caution, and place the steam tray into the unit. Follow the steps above to finish cooking rice and steaming food.

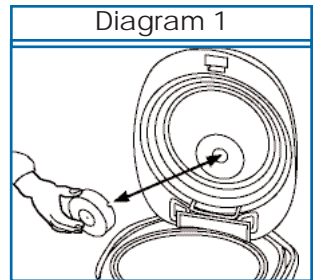
# COMO LIMPIAR EL APARATO

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

1. Saque la cacerola interna. Lávela con agua tibia y jabón, usando una esponja o toalla para platos.
2. Enjuáguela y séquela perfectamente.
3. Repita este proceso con la charola para vapor, la ventanilla de vapor y con los otros accesorios que se proporcionan.
4. Limpie el cuerpo de la olla arrocera con una toalla húmeda.

5. Para Limpiar la parte inferior de la tapadera  
*Hay que limpiar la válvula de vapor después de cada uso.*

1. Remueva la válvula de vapor como se muestra en el Diagrama 1. (abajo)
2. Vacíe y lave la válvula de vapor con agua tibia y jabón y enjuague.
3. Seque con un trapo seco.
4. Re inserte la válvula de vapor para su próximo uso.



- No utilice limpiadores abrasivos ásperos.
- No sumerja en agua o en cualquier otro líquido la olla exterior.
- No deberá meterse en lavavajillas. La cacerola interna TAMPOCO deberá lavarse en lavavajillas.

## GUIAS DE COCCION

### 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.
2. Si se le está pegando el arroz debido al tipo de arroz que está usando, intente agregar una ligera capa de aceite vegetal o rocío (spray) antiadherente al fondo de la olla interior antes de agregar el arroz.
3. La tabla 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 10), las medidas de arroz/agua pueden variar ligeramente.

# GUIAS DE COCCION

Tabla de medidas de arroz/agua:

ARROZ CRUDO	<u>ARROZ BLANCO</u> AGUA CON LA MEDIDA	<u>ARROZ BLANCO</u> LÍNEA ADENTRO DE LA OLLA	ARROZ COCIDO
2 Tazas	2-1/2 Tazas	Línea 2	4 Tazas
3 Tazas	3-1/2 Tazas	Línea 3	6 Tazas
4 Tazas	4-1/2 Tazas	Línea 4	8 Tazas
5 Tazas	5-1/2 Tazas	Línea 5	10 Tazas
6 Tazas	6-1/2 Tazas	Línea 6	12 Tazas
7 Tazas	7-1/2 Tazas	Línea 7	14 Tazas
8 Tazas	8-1/2 Tazas	Línea 8	16 Tazas

Tabla de medidas de arroz integral:

ARROZ CRUDO	<u>ARROZ INTEGRAL</u> AGUA CON LA MEDIDA	ARROZ COCIDO
2 Tazas	3 Tazas	4 Tazas
3 Tazas	4-1/4 Tazas	6 Tazas
4 Tazas	5-1/2 Tazas	8 Tazas
5 Tazas	6-3/4 Tazas	10 Tazas
6 Tazas	8 Tazas	12 Tazas

\* Debido a la agua adicional que se requiere con el arroz integral, la capacidad máxima para arroz integral es de 6 tazas.

# GUIAS DE COCCION

## INSTRUCCIONES ESPECIALES

- 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 8 tazas de arroz crudo (6 tazas arroz integral) que se equivale a 16 tazas de arroz cocido (12 tazas si es arroz integral) . No ponga más que 8 tazas de arroz crudo (6 tazas si es arroz integral) en la olla interior.

## Tabla para cocer al vapor:

VEGETAL	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCIMIENTO
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
Maiz	1 Taza	15 Minutos
Berenjena	1-1/4 Tazas	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

# GUIAS DE COCCION

## MEAT STEAMING CHART:

Meat	Amount of Water	Steaming Time	Safe Temperature
Fish	2 Cups	15 Min.	140°
Chicken	2-1/2 Cups	20 Min.	165°
Pork	2-1/2 Cups	20 Min.	160°
Beef	2-1/2 Cups	Medium = 15 Min. Medium-Well = 20 Min. Well = 23 Min.	160°

### NOTE

1. Steaming times may vary depending on the cut of meat being used.
2. To ensure meat tastes its best, and to prevent possible illness, check that meat is completely cooked prior to serving. If it is not, simply place more water in the inner pot and repeat the cooking process. It should only be a matter of minutes before it is ready.

### SUGERENCIAS ÚTILES

1. La mayoría de los vegetales absorben únicamente una pequeña parte de agua cuando se están cocinando al vapor, no es necesario cambiar la cantidad de agua para cocinar al vapor diferentes alimentos.
2. Para vaporar y cocer arroz simultáneamente, siga las instrucciones de cocinar arroz de las páginas 4 y 7. Coloque la charola de vapor sobre la olla interior mientras cocina el arroz, examinando los alimentos de vez en cuando para evitar que sobrecocinen. No más que 6 tazas de arroz se puede cocinar cuando se usa la charola de vapor.
3. Mantenga la tapa siempre cerrada durante todo el proceso de cocer al vapor. El abrir la tapa causará una pérdida de calor y vapor, resultando en un tiempo de cocción más lento. 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.
4. La altura, la humedad y la temperatura exterior afectarán los tiempos de cocción.
5. La tabla de cocción al vapor es sólo para propósitos de consulta. El tiempo real de cocción puede variar.

# 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 "Carolina" es un poco 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 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.

## SOLUCION DE PROBLEMAS

Dado que las variedades de arroz pueden variar en su composición, los resultados también pueden diferir. A continuación se incluyen algunos consejos para solucionar problemas, a fin de ayudarle a lograr la consistencia deseada.

PROBLEMA	SOLUCION
El arroz está seco y/o duro.	Si el arroz está seco o duro/gomoso cuando la cacerola para arroz cambia a modo WARM (CALENTAR), el arroz se ablandará con más agua y más tiempo de cocción. Según cuán seco esté el arroz, agregue entre ½ y 1 taza de agua, y revuelva. Cierre la tapa y presione el interruptor de encendido en modo COOK (COCINAR). Cuando la cacerola para arroz cambia a modo WARM (CALENTAR), abra la tapa y revuelva el arroz para controlar su consistencia. Repita este procedimiento según sea necesario hasta que el arroz esté blando y húmedo.
El arroz está caldoso y/o aguachento	Si el arroz aún está demasiado caldoso o aguachento cuando la cacerola para arroz cambia a modo WARM (CALENTAR), revuelva con la paleta para arroz. Esto redistribuirá el arroz que está en el fondo (el más húmedo) y también liberará el exceso de humedad. Cierre la tapa y deje en modo WARM (CALENTAR) durante 10 a 30 minutos según sea necesario; abra la tapa y revuelva periódicamente a fin de liberar el exceso de humedad.

# 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 prepago, con comprobación de compra y \$13.00 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)