

# **GOT RICE?**

*Arrocera y Vaporera*



Manual De Instrucciones

*GRC-003*

Felicidades! Su nueva **GOT RICE?** Arrocera/Vaporera 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/Vaporera 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)

© 2004 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

# MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

*On doit observer des précautions élémentaires lors de l'utilisation de tout appareil électrique, notamment :*

1. Lea cuidadosamente todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las agarraderas.
3. Para prevenir cortos electricos no sumerja el cordon, el enchufe la placa de calentamiento en liquidos o agua.
4. Cuando se maneje este aparato en presencia de niños debera estar supervisado por adultos.
5. Desconecte al aparato de la pared cuando no se use y antes de limpiarse. Espere que el aparato se enfrie completamente antes de poner o quitar la olla.
6. No trabaje el aparato si el cordon ha sido dañado, si el aparato funciona mal o tiene algun daño, regrese el aparato al servicio autorizado mas cercano par a su revision, reparacion o ajuste.
7. Nunca conecte el cordon electrico sin que la olla interior este dentro del aparato.
8. Primero siempre conecte el cordon al aparato y luego la clavija a la toma de corriente.
9. Cualquier uso de los accesorios no recomendados por el fabricante puede ser peligroso.
10. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
11. No se use fuera de la casa.
12. No coloque el aparato cercadel gas o de quemadores electricos estufa o de los hornos.
13. Tenga extrema precaucion cuando mueva o maneje aparatos conteniendo aceite caliente u otros liquidos calientes.
14. Desconecte el aparato despues de usarlo, su aparato permanecera encendido amenos que lo desconecte.
15. Este aparato tiene un enchufe polarizado. Para reducir el riezgo de un choque electrico este enchufe esta diseñado para entrar en una sola posicion, si no entra, voltie el mismo enchufe, no lo force, pregunte a un tecnico si no entro, no haga arreglos al cable.
16. Al usar la olla arrocera, evite los cambios bruscos de temperatura.
17. Úsese únicamente en una tomacorriente AC de 120V.
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.
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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# NOTAS ADICIONALES

- Se le proporciona un cable corto de corriente para evitar que se enrede con otras cosas de la cocina.
- Este aparato es para uso domestico.
- Otro cable mas largo lo podra utilizar segun las circunstancias especiales sin peligro.



**GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES**

# INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

1. Un cable de corriente de medida corta es provisto con la finalidad de reducir los riesgos de que se envede.
  - a. Asseguresse de que la extension sea no mas, o menos, del voltage del aparato.
  - b. Asseguresse de que el cordon, cuelge del mostrador, mesa, que pueda ser jalado por nino, o tropesear por accidente.

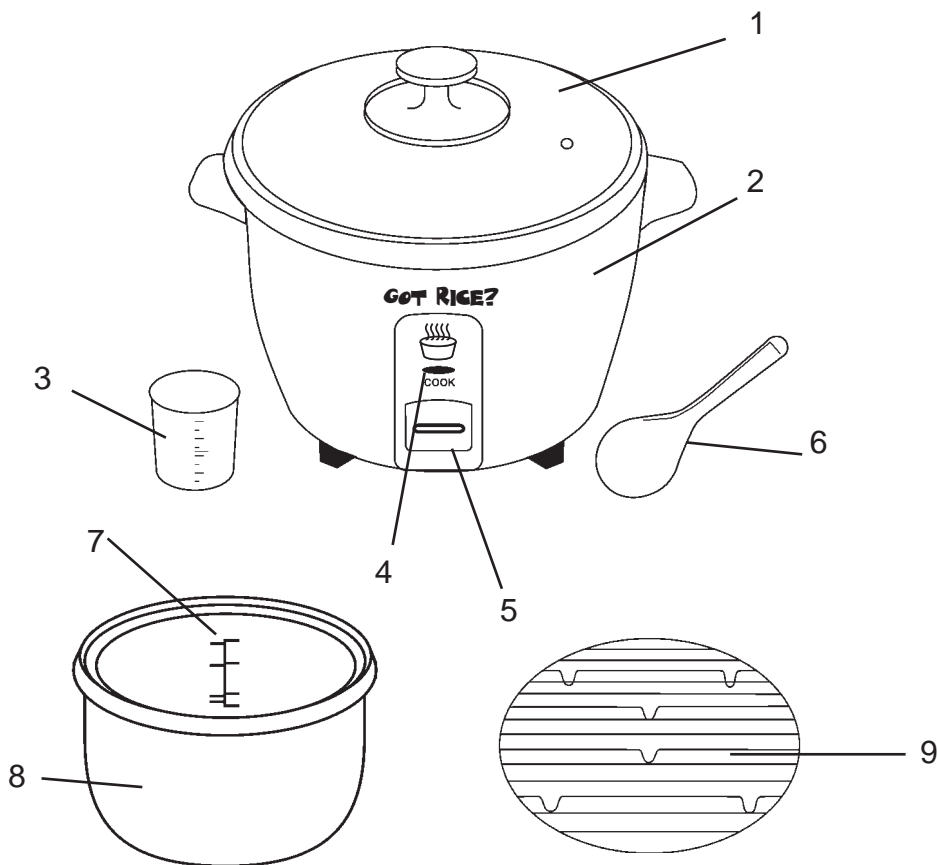
## PLOYA POLARISADA

Si este aparato tiene ploya polarizada:

Para reducir el riesgo de descarga electrica, este ploya intensional mente solo debe de enchurar un lado en enchufes de luz de ploya polarisada, si la clavija no entra completamente, solo le buelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificada. No intente de modificar la clavija, es muy poligroso.

**Este Aparato es Para Uso Domestico.**

# IDENTIFICACIÓN DE LAS REFACCIONES



1. Tapadera de vidrio
2. Olla exterior
3. Taza de medir
4. Foco indicador
5. Interruptor de energía
6. Paleta para el arroz
7. Línea de medida para el agua
8. Olla interior
9. Rejilla del vapor

# 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 asegúrese de que 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 los accesorios con agua tibia y jabón. Enjuáguelos y séquelos completamente.
  5. Saque la olla interior de la olla arrocera y lávela con agua tibia y jabón. Enjuáguela y séquela totalmente antes de volverla a poner dentro de la olla
  6. Limpie el cuerpo de la olla con una toalla húmeda.
- No utilice limpiadores abrasivos ni fibras para tallar.
  - En ningún momento sumerja en agua o algún otro líquido, la base de la olla arrocera, el cordón ni la clavija.

## Para cocinar arroz:

1. Utilice la taza de medir, que viene con el producto, para medir y agregar el arroz a la olla. Una medida rasa de esta taza para medir equivale a una taza.
2. Enjuague el arroz dentro de la olla interior hasta que el agua salga relativamente clara.
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
4. Si desea obtener un arroz más suave, déjelo remojando de 10 a 20 minutos.
5. Tape la olla de nuevo y enchufe el cordón eléctrico en la tomacorriente.
6. Presione el interruptor hacia abajo, al modo de cocinar ("cook"). El foco indicador se encenderá. Favor de desconectar la olla arrocera una vez que termine el cocimiento.
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.

## Para cocer alimentos al vapor:

1. Coloque la rejilla para vapor dentro de la olla arrocera.
2. Coloque los alimentos en la rejilla, si es que caben allí, o póngalos en un tazón a prueba de calor y luego coloque el tazón sobre la rejilla dentro de la olla arrocera.
3. Agregue la cantidad de agua deseada a la olla interior. En la página 8 aparece una guía útil para cocer al vapor.
4. Presione el interruptor hacia abajo, al modo de cocimiento ("cook").
5. Cuando haya terminado el cocimiento al vapor, la olla arrocera cambiará automáticamente al modo de calentamiento ("warm"). Le recomendamos que no deje los alimentos en el modo de calentamiento más de 5 a 10 minutos para evitar que se sobrecuezan.
6. Puede cocer al vapor pescado, carnes y vegetales.
7. Cocina a la perfección una variedad de tipos de arroz.
8. Cocina hasta 6 tazas de arroz.

### 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.*

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 en agua o en cualquier otro líquido la olla arrocera. Este aparato**
  - **No deberá meterse en lavavajillas. La cacerola interna TAMPOCO deberá lavarse en 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

### 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 quemé 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

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
Maíz	1 Taza	15 Minutos
Berenjena	1-1/4 Taza	20 Minutos
Ejotes	1 Taza	15 Minutos
Chicharos	1/2 Taza	10 Minutos
Espinaca	1/2 Taza	10 Minutos
Calabaza	1/2 Taza	10 Minutos
Calabacín	1/2 Taza	10 Minutos

## SUGERENCIA UTILES:

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. 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.
3. La altura, la humedad y la temperatura exterior afectarán los tiempos de cocción.
4. La tabla de cocción al vapor es sólo para propósitos de consulta. El tiempo real de cocción puede variar.

# 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 \$6.00 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)