

AROMA®

Arrocera/Vaporera



Manual de Instrucciones

ARC-727-1NG

Felicitaciones en su compra de **AROMA** Uno-Toca Arrocera y Vaporera de 7 tazas!

Aquí en Aroma hemos dominado el arte de cocinar arroz velloso y perfecto con solo un botón para que usted no tenga que hacer trabajo. Con el arrocera de Aroma, cocinar termina automáticamente y cambia al modo de "keep warm," para que no tenga que mirar al reloj o preocuparse por sobrecocinar su arroz. Este aparato versátil también vapora verduras, carne y pescado y aún cocina sopas y caldos.

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

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



Publicada Por:

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

© 2006 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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

GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

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

PLOYA POLARIZADA

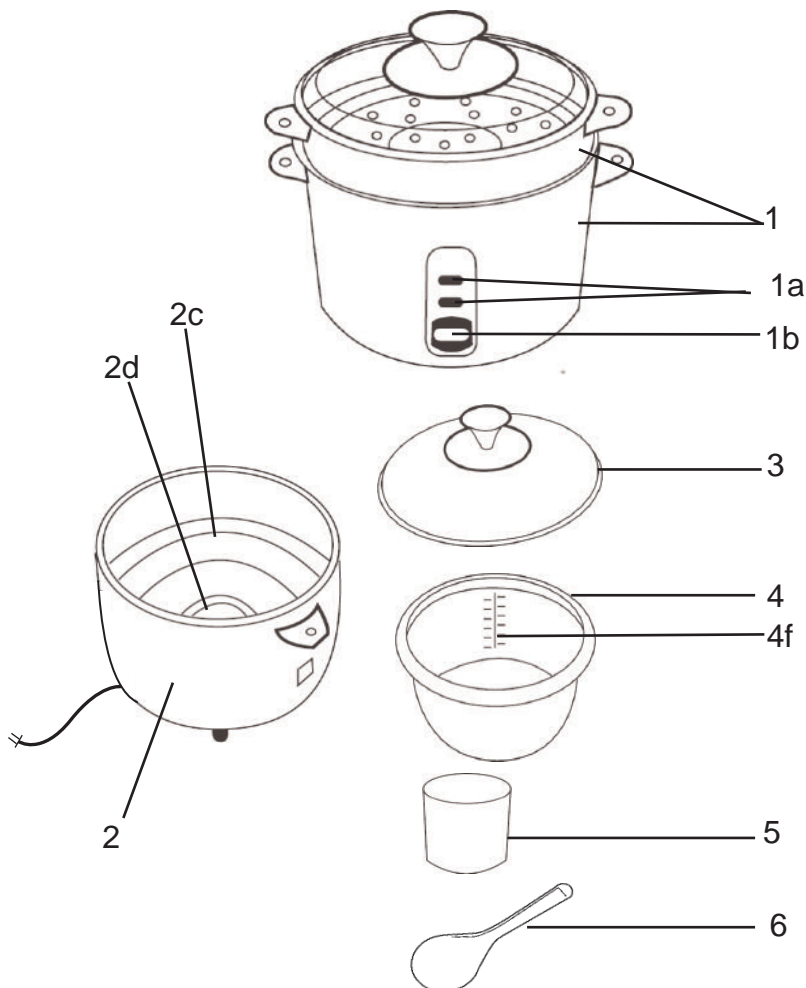
Si este aparato tiene ploya polarizada:

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.



ESTE APARATO ES PARA USO DOMESTICO.

IDENTIFICACIÓN DE LAS REFACCIONES



Accesorios estándar:

1. Olla para Cocer Arroz y Vaporera
 - a. Luces indicadoras de Cocer y Mantener Caliente
 - b. Interruptor de Cocer
2. Exterior de la olla
 - c. Placa de calentamiento
 - d. Placa de termo-control

3. Tapa
4. Olla interior
 - f. Líneas para medir el agua
5. Taza para medir
6. Cuchara

CÓMO USAR SU APARATO

Antes de usarlo por la primera vez:

1. Lea todas las instrucciones y salvaguardas importantes.
2. Saque todos los materiales del embalaje y asegúrese que los artículos estén en buen estado.
3. Rompa todas las bolsas plásticas para que no haya un riesgo a los niños.
4. Lave los complementos en agua tibio y jabonoso. Enjuáguelos y séquelos completamente.
5. Quite la olla de la arrocera y lávela con agua tibio y jabonoso. Enjuáguela y séquela completamente antes de regresarla a la arrocera.
6. Enjuague el cuerpo de la arrocera con una tela húmeda.

- NO se use limpiadores abrasivos ni estropajos hechos de metal.
- NO sumerja la base de la arrocera, el cordón ni el enchufe en agua.

Como cocinar el arroz:

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

La vaporera:

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

CÓMO LIMPIAR EL APARATO

Limpieza y mantenimiento

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

PRECAUCIONES

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

GUÍAS DE COCCIÓN

Tabla de medidas de arroz/agua:

NOTA:

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

Consejos útiles:

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

GUÍAS DE COCCIÓN

Tabla para cocer al vapor:

VERDURA	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCIMIENTO
Esparragos	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

RECOMENDACIONES:

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

ACERCA DEL ARROZ

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

Arroz de grano largo

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

Arroz de grano corto

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

Arroz integral

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

Arroz silvestre

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

¿SABÍAS USTED QUE...?

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

CONSEJOS ÚTILES

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

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 \$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