

AROMA®

*Olla Arrocera y Vaporera para
Alimentos Programable
electrónicamente*



Manual De Instrucciones y
Recetario De Cocina

Modelo: ARC-850D

Felicidades! Su nueva **AROMA** 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 sabrosisimas 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

© 2004 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

Cuando se usen aparatos electricos, 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. Asegúrese de que el aparato esté apagado OFF, cuando no se esté usando, antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarlo.
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. Desconecte el aparato de la toma de corriente eléctrica cuando no lo esté usando, y antes de limpiarlo. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarla.
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 el aparato para otro uso que no sea el indicado.
12. Se deberán tomar precauciones extremas al mover el aparato cuando contenga arroz u otros líquidos calientes.
13. Siempre desconecte desde la base de la tomacorriente de la pared. Nunca jale del cordón.
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. La capacidad máxima de arroz es de 1.8 litros (la capacidad volumétrica es de 4.0 litros) o de 10 tazas del tamaño de la taza de medir que se proporciona con el aparato.
16. Cuando use la olla arrocera, evite los cambios bruscos de temperatura.
17. Usese únicamente con 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 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. Durante la etapa de cocimiento y de cocimiento lento, podrá observar vapor saliendo de las ventanillas sobre las tapas. Esto es normal. No cubra, toque ni obstruya la ventanilla de vapor.
21. No toque las superficies calientes. Utilice para ello los mangos o las perillas.
22. Guarde la olla arrocera en un lugar fresco y seco.
23. Use el aparato sobre una superficie nivelada, seca y resistente al calor.

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. Asse gurese de que la extenssion sea no mas, o menos, del voltage del aparato.
 - b. Asse gurese de que el cordon, cuelge del mostrador, mesa, que pueda ser jaludo 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.

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.

IDENTIFICACIÓN DE LAS REFACCIONES



1. Base de la olla arrocera

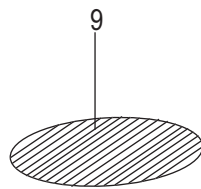
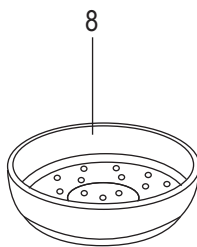
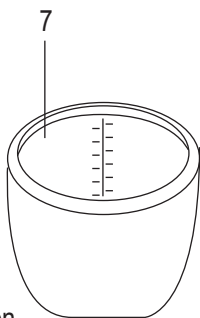
2. Tapa

3. Mango

4. Ventanilla de vapor

5. Colector de la condensación

6. Panel de control



7. Cacerola interna

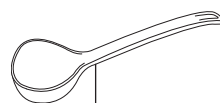
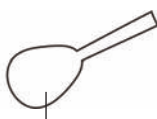
8. Charola para el vapor

9. Rejilla de vapor

10. Taza de medir

11. Paleta para el arroz

12. Cucharón



10

11

12

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, envoltente que está pegada en el frente del producto (arriba del panel de control). Deje todas las etiquetas de advertencias intactas.
 3. Asegúrese de que todos los artículos se reciban en buenas condiciones.
 4. Rompa todas las bolsas de plástico, ya que pueden representar un riesgo para los niños.
 5. Lave todos los accesorios con agua tibia y jabón. Enjuáguelos y séquelos completamente.
 6. 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. 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. 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 9. No ponga más de 10 tazas de arroz en esta olla arrocera.
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.
4. 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.
5. Tape y enchufe el cordón eléctrico en la tomacorriente. El panel de control se encenderá y apagará. Entonces ya la olla estará lista para programarse.
6. Presione el botón de cocinar "cook" y en el panel de control aparecerá "00". Después de una pausa corta oírás una segunda señal "bip", la cual indica que el aparato ha comenzado a cocinar.
7. Cuando el arroz esté listo, la olla cambiará automáticamente al modo de calentamiento. Para obtener un arroz más sabroso, déjelo reposar de 15 a 20 minutos más, en el modo para mantenerlo caliente, una vez que haya terminado el proceso de cocimiento.

NOTA:

- El tiempo promedio de cocimiento para una olla llena de arroz blanco es de 50 a 60 minutos. Para el arroz integral, el tiempo de cocimiento aumenta ligeramente. Y para porciones más pequeñas, el tiempo de cocimiento, tanto para arroz integral, como para arroz blanco, disminuye. Para lograr un tiempo de cocimiento más rápido, evitando el cocimiento normal, siga las indicaciones para cocimiento rápido que aparecen en la siguiente página.
- Asegúrese de que las superficies del elemento de calentamiento y de la parte inferior de la cacerola interna estén limpias y secas antes de usarse.
- La taza de medir que se incluye no es una taza exacta. El máximo de 10 tazas se refiere a tazas de arroz y/o agua del tamaño de la taza de medir que se proporciona con el aparato. No excederse de 10 de estas tazas de arroz sin cocer.

CÓMO USAR SU APARATO

El cocimiento rápido ("Fast Cook") es una función por separado útil para cocinar el arroz rápidamente. Sin embargo, la función regular para cocinar ("cook") produce un arroz cocido de mayor calidad.

Para cocimiento rápido:

1. Siga las indicaciones descritas anteriormente para preparar el arroz y el agua.
2. Para programar, presione el botón para cocinar ("cook"), dos veces seguidas y en el panel de control aparecerá "FA", que es la abreviación de la palabra "FAST" ("RÁPIDO").
3. La olla arrocera cambiará inmediatamente al modo para mantener caliente, una vez que haya terminado el proceso.

Para cocimiento lento:

1. Agregue los ingredientes a la cacerola interna y coloque ésta dentro de la olla arrocera.
2. Presione una vez el botón de cocimiento lento, "slow cook", y se encenderá la luz arriba del botón. Si en este punto usted no programa ninguna otra cosa más, la olla arrocera cocerá lentamente, hasta que de forma manual la apague y desconecte.
3. Si desea establecer un tiempo para el cocimiento lento, presione el botón "slow cook" más de una vez. Usted podrá seleccionar un tiempo para el cocimiento lento, entre 5 y 95 minutos, presionando continuamente el botón "slow cook".
4. El reloj medidor comenzará a correr una vez que el líquido dentro de la cacerola empiece a hervir.
5. Si utiliza la función de cocimiento lento, con tiempo medido, la olla arrocera cambiará automáticamente para mantener el modo de calentamiento al terminar el proceso de cocimiento.

NOTA:

- No agregue más de 8 tazas de alimento o líquido dentro de la cacerola interna.
- La función de cocimiento lento trabaja a una temperatura más alta y cocerá más rápido que las ollas de cocimiento lento con calor bajo. Vigile el alimento de cerca.

Para cocer al vapor, utilizando la charola para vapor:

1. Mida la cantidad deseada de agua en la cacerola interna. Se incluye una guía para cocer al vapor en la página 10.
2. Coloque la charola para vapor dentro de la olla arrocera.
3. Coloque los alimentos en la charola y presione el botón "slow cook" para cocimiento lento, más de una vez, hasta que fije el tiempo deseado. El medidor de tiempo y el foco de inicio se encenderán.
4. Cuando el medidor haya alcanzado el tiempo establecido, la olla arrocera cambiará al modo de calentamiento. Apáguela inmediatamente para que los alimentos no se cuezan de más, ya que al cocerse al vapor, los alimentos continúan cocinándose si se dejan en el modo de calentamiento.

NOTA:

- No cueza al vapor los alimentos sin poner agua en la olla arrocera. Apague y desconecte la olla cuando ya no quede agua en ella.
- Como la mayoría de los vegetales absorben sólo una pequeña cantidad de agua, no hay necesidad de aumentar la cantidad de agua para una porción mayor de vegetales.

CÓMO USAR SU APARATO

Para cocer al vapor, usando la rejilla para vapor:

1. Coloque la rejilla para vapor dentro de la olla arrocera.
2. Coloque los alimentos en la rejilla si se pueden acomodar sin que se caigan por el enrejado o puede ponerlos en un tazón a prueba de calor y luego coloque el tazón sobre la rejilla dentro de la olla arrocera.
3. Luego podrá agregar la cantidad de agua deseada a la cacerola interna. En la **página 10** aparece una guía útil para cocer al vapor.
4. Presione el botón de cocimiento lento, "slow cook", más de una vez, hasta que fije el tiempo de cocimiento deseado. El medidor y el foco de inicio se encenderán.
5. Cuando el medidor haya alcanzado el tiempo establecido, la olla arrocera cambiará al modo de calentamiento. Apáguela inmediatamente para que los alimentos no se cuezan de más, ya que al cocerse al vapor, los alimentos continúan cocinándose si se dejan en el modo de calentamiento.

Para usar el medidor de retardo:

1. Presione el botón del medidor de retardo, "delay timer".
2. Seleccione el número de horas dentro de las que quiere que inicie el cocimiento (de 1 a 10 horas), presionando continuamente el botón "delay timer".
3. Seleccione la opción de cocimiento, ya sea "cook" (cocer), "porridge" (avena), "quick cook" (cocimiento rápido) o "slow cook" (cocimiento lento). Una vez hecha la selección, la luz oscilará.
4. Cuando se llegue al tiempo establecido, la luz dejará de oscilar y en la pantalla aparecerá "00", indicando que la olla ha comenzado a cocinar.
5. La olla arrocera cambiará automáticamente al modo de calentamiento, una vez que haya terminado de cocer.

NOTA:

- No existe opción alguna para poner el medidor de retardo "delay timer" en la función de mantener caliente "keep warm".
- Si comete algún error o desea descontinuar lo establecido, presione el botón de "warm/off" (calentamiento / apagar).
- El resultado del alimento podrá variar cuando se use el medidor de retardo. Algunos alimentos se pueden echar a perder si se dejan en la olla arrocera durante un periodo largo. Otros alimentos, como el arroz, pueden cambiar de consistencia con un periodo de remojo largo. El arroz es mejor cuando se remoja únicamente por 1 hora.

Cómo usar el modo para mantener caliente:

Aun cuando la olla arrocera se cambia automáticamente a 'calentar' después de las funciones de cocimiento, también podrá usar independientemente esta función para mantener una comida caliente una vez que haya apagado la olla.

1. Ponga el alimento que vaya a calentar en la cacerola interna y colóquela dentro de la olla arrocera.
2. Presione el botón de calentar/apagar ("warm/off"), hasta que se encienda la luz verde.
3. Presione el botón de calentar/apagar ("warm/off") cuando termine de calentar.

Para hacer avena:

1. Agregue la cantidad deseada de agua y arroz a la cacerola interna. En la **página 9** se incluye una tabla útil para cocinar avena.
2. Presione el botón "porridge" (avena). La luz arriba del botón se encenderá.
3. La olla arrocera cambiará al modo de mantener caliente, "keep warm", una vez que la avena haya terminado de cocinarse.

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.

Para limpiar el colector de la condensación:

El colector de la condensación deberá limpiarse después de cada uso.

1. Para remover el colector, jálalo suavemente hasta que salga completamente.
2. Lávelo con agua tibia y jabón. Enjuáguelo y séquelo perfectamente.
3. Regrese el colector a su posición original, encajándolo de nuevo en las ranuras de la olla arrocera.

- **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.**

GUIAS DE COCCION

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
14 Tazas	14-1/2 Tazas	Linea 14	28 Tazas

NOTE:

- Cuando cocine arroz integral o silvestre, agregue $\frac{3}{4}$ de taza más de agua.
- La taza de medir que se incluye no es una taza exacta. El cuadro se refiere a tazas de arroz y agua del tamaño de la taza de medir que se proporciona con el aparato.
- Esta es una guía general de medidas. Como existen muchas clases diferentes de arroz (ver datos sobre el arroz en la página 3), las medidas de arroz y agua podrán variar ligeramente.

Porridge Chart:

ARROZ CRUDO	AGUA CON LA MEDIDA
1/2 Taza	3 Tazas
1 Taza	6 Tazas
2 Tazas	12 Tazas

CONSEJOS UTILES:

1. Enjuague el arroz para quitarle el exceso de almidón y salvado. Esto ayudará a reducir la posibilidad de que se dore y se pegue al fondo de la cacerola, aunque también reducirá los nutrientes del arroz.
2. Si se le ha pegado el arroz debido al tipo de arroz que está usando, haga la prueba agregando una capa ligera de aceite vegetal al fondo de la cacerola interna antes de agregarle el arroz.
3. Para lograr un arroz más suave, deje que el arroz se remoje de 10 a 20 minutos antes de cocinarlo.

GUIAS DE COCCION

Tabla para cocer al vapor:

VEGETAL	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
Maiz	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
Calabacin	1/2 Taza	10 Minutos

SUGERENCIA UTILES:

1. La may oria de los vegetales absorven unicamente una pequena parte de agua cuando se estan cocinando al vapor, no es necesario cambiar la cantidad de agua para cocinar al vapor deferentes 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 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.

GARANTÍA LIMITADA

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

Dentro de este periodo 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 Pacifico
Sitio Web: www.aromaco.com