

AROMA®

*Olla Arrocera y Vaporera para
Alimentos electrónicamente*



Manual De Instrucciones y
Recetario De Cocina

Modelo: ARC-956

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.

El Aparato para Cocinar Arroz puede controlar automáticamente la energía de calor y cuenta con múltiples funciones, tales como cocinar arroz, cocinado rápido, cocinar potaje de avena y sopas, calentar arroz frío y cocinar pequeñas porciones de arroz. Este aparato es fácil de manejar y cada vez que lo use rendirá un resultado perfecto.

Favor de leer cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo por primera vez.

Publicada Por:

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

© 2005 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. Cuando use la olla arrocera, evite los cambios bruscos de temperatura.
16. Úsese únicamente con una tomacorriente AC de 120V.
17. 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.
18. 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.
19. 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.
20. No toque las superficies calientes. Utilice para ello los mangos o las perillas.
21. Guarde la olla arrocera en un lugar fresco y seco.
22. Use el aparato sobre una superficie nivelada, seca y resistente al calor.

GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES

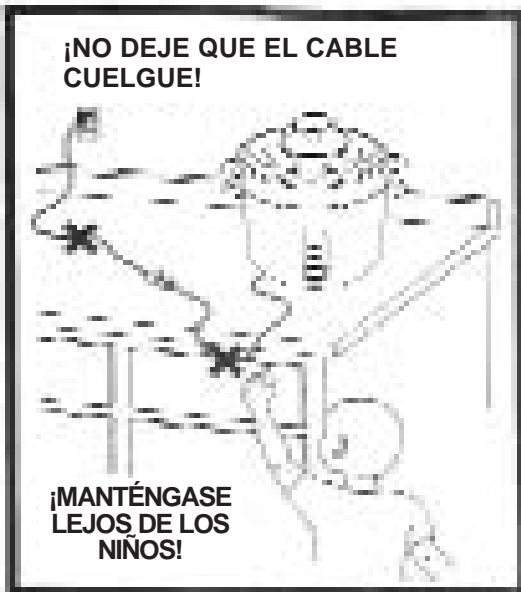
INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

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

PLOYA POLARISADA

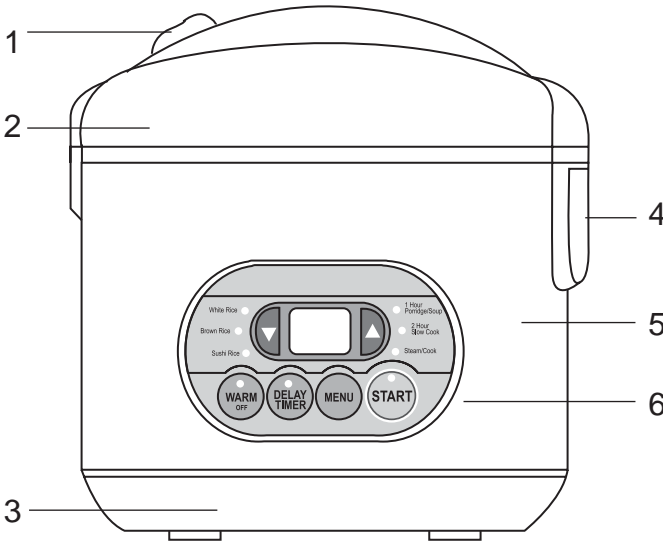
Si este aparato tiene ploya polarizada:

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.

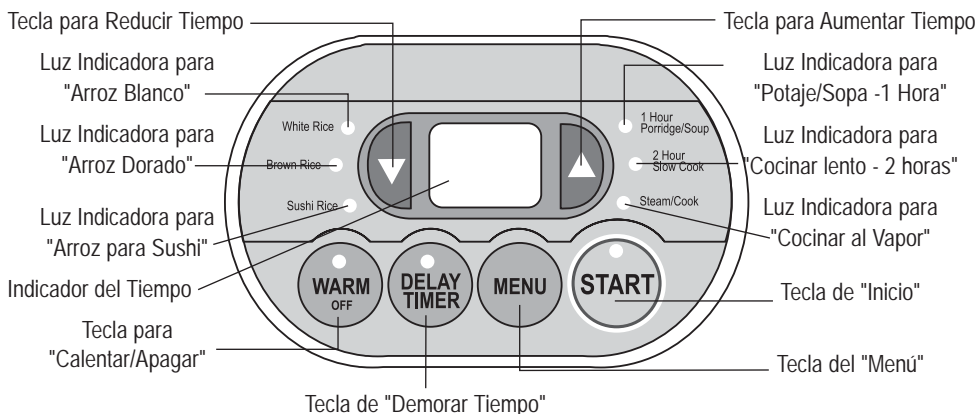
IDENTIFICACIÓN DE LAS REFACCIONES



1. Botón para Abrir
2. Tapa
3. Base
4. Colector de Condensación
5. Caja Exterior
6. Panel de Control (Página 4)

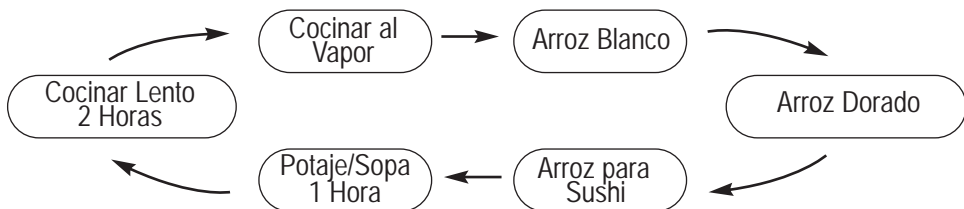
Accesorios	Paleta para Arroz Cucharón para Sopa Soporte para Utensilios   				
	Taza para Medir Vaporera  				
Modelo	LxWxH (mm)	Modalidad de Cocinar	Cantidad de Arroz (Taza)	Potencia Nominal (W)	Suministro de Potencia
ARC-956	256x235x245	Direct Heating	1-1.5	500	110V-60Hz

PANEL DE CONTROL Y FUNCIONAMIENTO



Tecla del Menú:

- Oprima las teclas de "Selección de Funcionamiento" para seleccionar una de las seis funciones:



Tecla "Calentar/Apagar"

- En estado de espera, cuando se oprime la tecla "Calentar/Apagar" se enciende la luz indicadora de "Calentar", indicando que se ha seleccionado la función de calentar.
- Si el aparato está funcionando o calentando, al oprimir la tecla "Calentar/Apagar" ésta se apaga y empieza a parpadear la luz indicadora de "Inicio", cambiando a la modalidad en espera.

Tecla de Demorar Tiempo:

- 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 15 minutos.
- Cuando no se requiere programar tiempo, salga de esta función oprimiendo la tecla "Calentar/Apagar".

Tecla de Inicio:

- Después de seleccionar la función deseada, oprima la tecla de "Inicio" para empezar a cocinar.

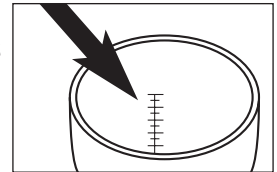
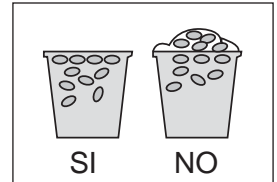
CÓMO USAR SU APARATO

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.
 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 cacerola 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 cocinar arroz:

1. Utilizando la taza de medir que aquí se incluye, mida y coloque el arroz en el recipiente. Una taza llena hasta el tope equivale a una taza.
2. Enjuague el arroz en un tazón hasta que el agua salga relativamente clara. No lo enjuague en el recipiente interior para no dañar la superficie antiadherente.
3. Ponga el arroz en el recipiente interior.
4. Agregue la cantidad de agua adecuada, utilizando las líneas interiores de medida de agua o la taza de medir. Se incluye una tabla de medidas de arroz/agua en la página 7.
5. Seque la superficie exterior del recipiente y colóquelo dentro del aparato presionando hacia abajo hasta que escuche un chasquido (clic).
6. Coloque la tapa y conecte el cordón al contacto de corriente eléctrica.
7. Seleccione la función deseada para cocinar y oprima el botón de INICIO. En la página 6 encontrará sugerencias y funciones que le serán de utilidad.
8. Una vez cocinado, deje reposar el arroz durante 5-10 minutos sin destaparlo. Esto asegurará un cocimiento completo.



Para cocinar al vapor:

1. Coloque la vaporera dentro del aparato.
2. Coloque los alimentos en la vaporera.
3. Agregue la cantidad de agua deseada en el recipiente interior. En la página 8 se incluye una guía para cocinar al vapor.
4. Al terminar el cocimiento al vapor, el aparato se apagará automáticamente.

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.

MANERA DE USARSE Y SUGERENCIAS ÚTILES

Para Mantener los Alimentos Calientes:

1. Para recalentar arroz ya cocido, ponga el arroz en el recipiente interior, conecte el cordón del aparato a la corriente eléctrica y seleccione la función de "Calentar/Apagar".
2. Para mantener caliente el arroz después de cocinado, déjelo reposar dentro del aparato después de que el proceso haya terminado y el aparato cambiará automáticamente a la función de "Calentar/Apagar".

Colector de Condensación:

1. Jale el colector de condensación hacia usted hasta que escuche un chasquido.
2. Retire lentamente el colector de condensación jalando hacia arriba.
3. Vacíe el colector y séquelo muy bien.
4. Vuelva a colocar el colector de condensación empujando hacia abajo hasta que escuche un chasquido.

Sugerencias Útiles:

1. La luz indicadora de "Inicio" se encenderá, indicando que ha empezado el proceso de cocimiento.
2. Al terminar de cocinar el arroz, es mejor aflojarlo en 30 minutos para evitar que los granos de arroz se peguen entre sí.
3. Al terminar de cocinar el arroz o de cocerlo al vapor, se encenderá la luz indicadora de "Calentar/Apagar" y se apagarán todas las otras luces, indicando que está funcionando el calentado automático.
4. Al utilizar las funciones de Potaje/Sopa, estará parpadeando la luz indicadora "Calentar/Apagar" y empezará a apagarse automáticamente.
5. Para cocinar potaje suave se recomienda utilizar la función de "2 Horas". Para potaje blanco se recomienda usar la función de "1 Hora".
6. Al terminar de cocinarse el potaje, no lo deje reposar para nada en el aparato.
7. Para sacar el arroz del recipiente interior utilice el accesorio incluido para este propósito. Nunca utilice una cuchara de metal para no dañar la superficie antiadherente.
8. Cuando utilice la función "Demorar Tiempo" asegúrese de planear con anticipación la hora en que desea que el arroz esté listo. Por ejemplo, si son las 2:00 p.m. y usted desea que su arroz esté listo a las 8:00 p.m. programe el tiempo para seis horas.

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

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	15 Minutos
Brocoli	1/4 Taza	13 Minutos
Col	1 Taza	23 Minutos
Zanahoria	1 Taza	23 Minutos
Coliflor	1 Taza	23 Minutos
Maíz	1 Taza	23 Minutos
Berenjena	1-1/4 Taza	30 Minutos
Ejotes	1 Taza	23 Minutos
Chicharos	1/2 Taza	15 Minutos
Espinaca	1/2 Taza	15 Minutos
Calabaza	1/2 Taza	15 Minutos
Calabacin	1/2 Taza	15 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.

VÁLVULA DE VAPOR

La válvula de vapor deberá lavarse con frecuencia.

Para desarmar la Válvula de Vapor

1. Gire la válvula de vapor hacia un lado y otro, jalando hacia arriba (Fig. 1).
2. Si se dificulta el primer método, empuje la válvula de vapor desde abajo (Fig. 2).
3. Para abrirla, gire en dirección de las manecillas del reloj siguiendo la punta de la flecha y jale hacia adelante (Fig. 3).
4. Lave la válvula de vapor con agua tibia y jabón y séquela muy bien.

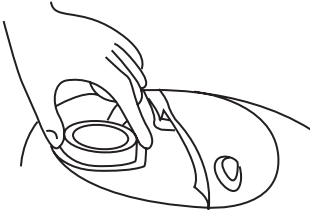


Fig. 1

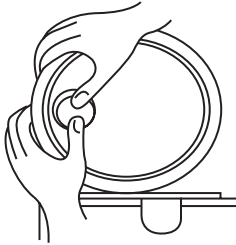


Fig. 2

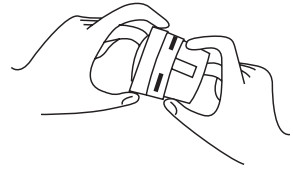


Fig. 3

Para volver a colocar la Válvula de Vapor:

1. Vuelva a colocar el tapón dando vuelta a que coincidan las marcas del triángulo con la cubierta de la válvula de vapor.
2. Gírela hasta que escuche un chasquido.
3. Insértela en la abertura de la tapa para la válvula de vapor. Asegúrese de que la válvula de vapor esté bien colocada antes de activar el aparato. (Fig. 5).

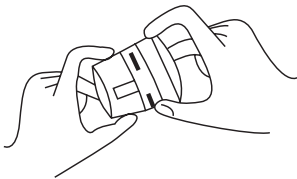


Fig. 4

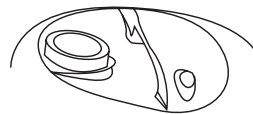


Fig. 5

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.**

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.

SOLUCION DE PROBLEMAS

Problema	Posibles Causas	Soluciones
<p>La luz indicadora no se enciende y/o la charola eléctrica no está caliente. La charola eléctrica está caliente</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El aparato no está conectado a la corriente eléctrica. • El tablero de cables eléctricos está dañado. • Se suspendió la corriente eléctrica. • El tablero del circuito maestro está dañado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revise el switch, el contacto y el socket para asegurar que están conectados adecuadamente. 2. Llame al Servicio a Clientes de Aroma al teléfono 1-800-276-6286
<p>La luz indicadora está encendida y/o la charola eléctrica no está caliente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El dispositivo que controla la temperatura no funciona bien. • El tubo térmico eléctrico se quemó. • El tablero de circuitos no está conectado. • El tablero del circuito eléctrico está dañado. 	<p>Llame al Servicio a Clientes de Aroma al teléfono 1-800-276-6286</p>
<p>El arroz no está bien cocido y/o ha estado cociéndose durante mucho tiempo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El tiempo para mantener los alimentos calientes no es suficiente. • Los elementos generadores de calor están dañados. • El recipiente interior no está bien colocado en su lugar • Hay un cuerpo extraño entre el recipiente interior y el elemento que genera calor. • El recipiente interior está dañado. • El tablero del circuito maestro está dañado. • El dispositivo que controla la temperatura está dañado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ajuste el recipiente interior para asegurar que está colocado correctamente. 2. Asegúrese de que tanto el recipiente interior como sus componentes están limpios.. 3. Llame al Servicio a Clientes de Aroma al teléfono 1-800-276-6286 4. Llame al Servicio a Clientes de Aroma al teléfono 1-800-276-6286
<p>El arroz se quemó y/o no puede mantenerse caliente automáticamente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El tablero del circuito maestro está dañado. • El dispositivo que controla la temperatura está dañado. 	<p>Llame al Servicio a Clientes de Aroma al teléfono 1-800-276-6286</p>
<p>Al hacer potaje, el líquido rebasa el borde y se riega.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El tablero del circuito maestro está dañado. • El dispositivo que controla la temperatura está dañado. • Hay un cuerpo extraño en la válvula de vapor. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lave la válvula de vapor. 2. Llame al Servicio a Clientes de Aroma al teléfono 1-800-276-6286
<p>El arroz o el potaje no hierve después de que ha pasado mucho tiempo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El tablero del circuito maestro está dañado. • El dispositivo de control de temperatura de la tapa está dañado. 	<p>Llame al Servicio a Clientes de Aroma al teléfono 1-800-276-6286</p>

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