

GOT RICE?TM

Arrocera



Manual De Instrucciones

GRC-023

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

© 2006 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 eléctricos no sumerja el cordón, el enchufe la placa de calentamiento en líquidos o agua.
4. Cuando se maneje este aparato en presencia de niños deberá estar supervisado por adultos.
5. Desconecte al aparato de la pared cuando no se use y antes de limpiarse. Espere que el aparato se enfríe completamente antes de poner o quitar la olla.
6. No trabaje el aparato si el cordón ha sido dañado, si el aparato funciona mal o tiene algún daño, regrese el aparato al servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. Nunca conecte el cordón eléctrico sin que la olla interior esté dentro del aparato.
8. Primero simplemente conecte el cordón 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. No coloque el aparato sobre o cerca de una rejilla de gas o eléctrica encendidas ni dentro de un horno caliente.
11. No se use fuera de la casa.
12. No coloque el aparato cerca del gas o de quemadores eléctricos estufa o de los hornos.
13. Tenga extrema precaución cuando mueva o maneje aparatos conteniendo aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Desconecte el aparato después de usarlo, su aparato permanecerá encendido amén que lo desconecte.
15. Este aparato tiene un enchufe polarizado. Para reducir el riesgo de un choque eléctrico este enchufe está diseñado para entrar en una sola posición, si no entra, voltee el mismo enchufe, no lo force, pregunte a un técnico 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.
20. Antes de retirar el enchufe de la toma de corriente eléctrica de la pared, asegúrese de que el aparato haya sido apagado.
21. Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, cocina recipiente interior.

**GUARDE BIEN 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 POLARISADA

Si este aparato tiene ploya polarizada:

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploya intencionalmente solo debe de enchufarse en un lado de los enchufes de luz de ploya polarizada, si la clavija no entra completamente, solo le vuelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificado. No intente de modificar la clavija, es muy peligroso.

¡NO DEJE QUE EL CABLE CUELGA!



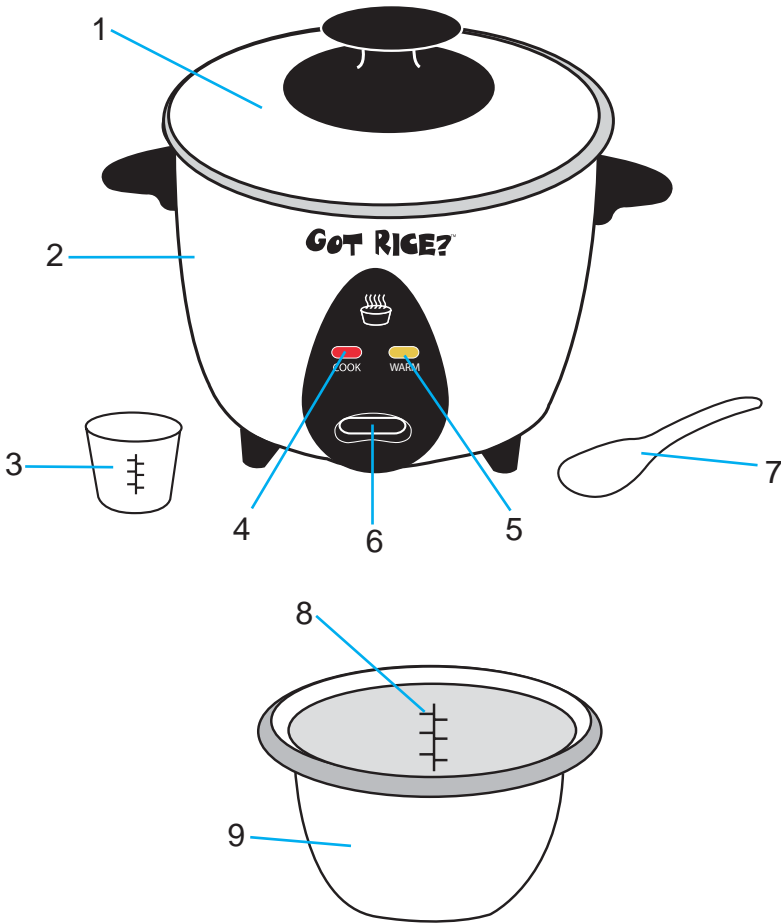
**¡MANTÉNGASE LEJOS DE
LOS NIÑOS!**

NOTAS ADICIONALES

- Coloque la olla para arroz sobre una superficie plana y resistente al calor y úsela en un área bien ventilada.
- La base de calentamiento y otras partes se pueden poner muy calientes. Asegúrese de usar las agarraderas y ponerse guantes protectores para horno.

Este Aparato es Para Uso Domestico.

IDENTIFICACIÓN DE LAS REFACCIONES



1. Tapadera de vidrio
2. Olla exterior
3. Taza de medir
4. Luce indicadora de cocer
5. Luca indicadora de mantener caliente
6. Interruptor de energía
7. Paleta para el arroz
8. Línea de medida para el agua
9. Olla interior

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 la cantidad deseada de arroz.
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. 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 6. 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
4. Para un arroz más suave, déjelo remojando durante 10 a 20 minutos antes de cocerlo.
5. Tape la olla de nuevo y enchufe el cordón eléctrico en la tomacorriente.
6. Para comenzar a cocinar, presione hacia abajo el interruptor de corriente. Entonces se iluminará la luz indicadora de cocción. Cuando la cocción esté completa, la olla para arroz se cambiará al modo para mantener caliente y la luz indicadora para mantener caliente se iluminará en forma automática.
7. Después de la cocción, deje que el arroz repose en el modo para calentar durante 5 a 10 minutos sin quitar la tapa. Esto hará que el arroz quede completamente cocido.
8. Cuando termine de cocinar con la olla para arroz, desconéctela de la toma de corriente eléctrica y deje que se enfríe.

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. Use una esponja de nailon o un paño para trastes y lave la olla interna, la tapa y los demás accesorios con agua jabonosa tibia.
 2. Enjuague y seque perfectamente.
 3. 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 o el 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 medidora incluida no es una taza estándar. La tabla de arriba se refiere a tazas de arroz y agua basándose en la taza medidora provista con su olla para arroz. No use más de 3 tazas medidoras de arroz crudo basándose en la taza medidora provista con esta olla para arroz.

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, 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 7), las medidas de arroz/agua pueden variar ligeramente.

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