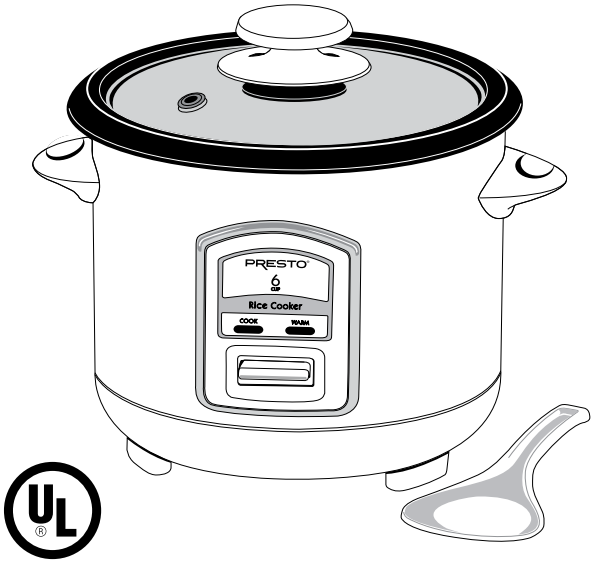
PRESTO®

Olla arrocera
eléctrica automática para 6 tazas



- Cocina arroz blanco o integral a la perfección en cada uso.
- Control táctil que permite manejarla fácilmente.
- Cambia automáticamente al modo mantener caliente cuando finaliza la cocción.

Capacidad de cocción:
Arroz blanco: 2 a 6 tazas
Arroz integral: 2 a 4 tazas

Visítenos en la Web en www.GoPresto.com

©2011 de National Presto Industries, Inc.

INSTRUCCIONES

Este es un producto para el hogar registrado por UL. Las siguientes precauciones importantes son recomendadas por la mayoría de los fabricantes de electrodomésticos portátiles.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de lesiones corporales o daños materiales cuando se usan electrodomésticos, se deben seguir medidas de seguridad básicas, como las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use asas o agarraderas.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la base de la arrocera en agua o en otro líquido.
4. Para evitar descargas eléctircas, cocine únicamente en la olla extraíble incluída. Nunca exceda el nivel de llenado máximo (MAX).
5. Es necesaria una supervisión estricta cuando algún electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos.
6. Desenchufe la unidad cuando no la use y antes de limpiarla. Deje enfriar antes de colocar o retirar piezas.
7. No opere ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que funcione mal o que haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al Departamento de Servicio de Fábrica de Presto para su examen, reparación o ajuste.
8. Para no quemarse con el vapor, mantenga la cara y las manos alejadas de la salida de vapor durante el uso. Además, tenga mucho cuidado al quitar la tapa después de la cocción.
9. Nunca mantenga presionado el control táctil. Si lo hace, se dañará la unidad.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
11. No use al aire libre.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
13. No coloque cerca del calor de un quemador eléctrico o a gas, ni de un horno caliente.
14. Manipule con sumo cuidado los electrodomésticos que contengan aceite u otros líquidos calientes.
15. Para desconectar la unidad, desenchúfela.
16. No dé al electrodoméstico otro uso que no sea el indicado.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

Información importante del cable

- Este aparato tiene un enchufe polarizado (uno de los terminales es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para conectarse a un tomacorriente polarizado únicamente en una posición. Si el enchufe no se puede introducir completamente en el tomacorriente, inviértalo. Si aun así no entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe bajo ninguna circunstancia.
- Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Se puede utilizar un cable alargador si se tiene la debida precaución al usarlo.
- Si se usa un cable alargador, la calificación eléctrica marcada de este cable debe ser por lo menos igual que la calificación eléctrica del artefacto. El cable alargador no debe caer de la encimera o mesa ya que podría provocar tropezones o los niños podrían jalarlo sin querer.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Quite todos los materiales de envase.
2. Familiarícese con las diversas piezas que componen la arrocera (Fig. A) y siga las instrucciones atentamente.
3. Lave la arrocera y los accesorios de acuerdo con las instrucciones de "Cuidado y limpieza" (pasos 2 a 4) de la página 4.

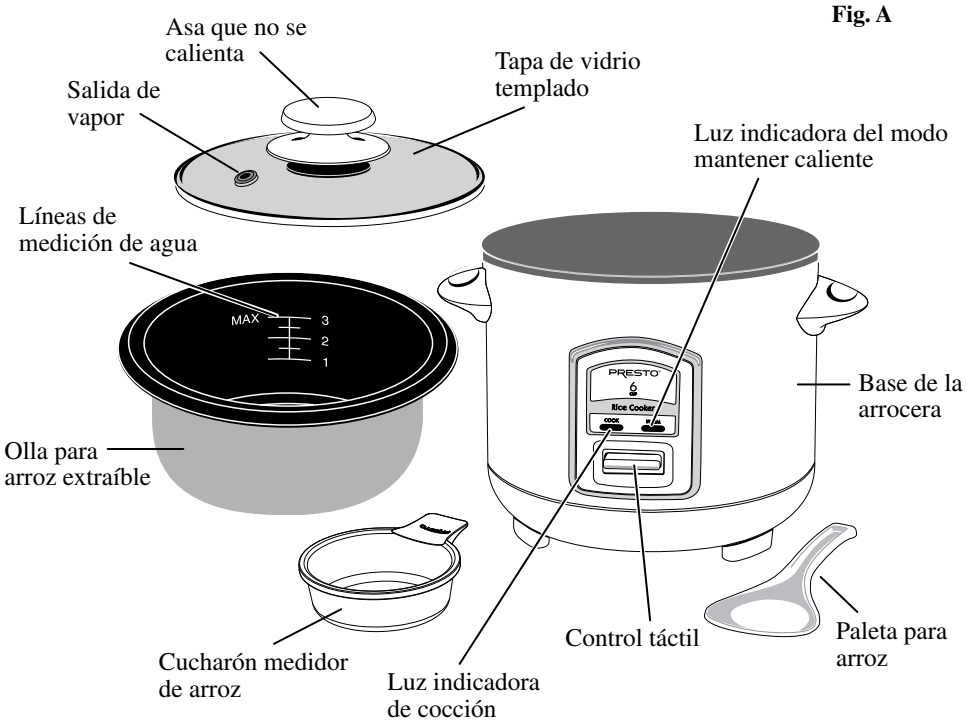


Fig. A

CÓMO USAR EL PRODUCTO

Importante: Para una transferencia de calor adecuada entre la base y la olla extraíble de la arrocera, antes de cada uso, asegúrese de que la parte inferior de la olla extraíble y la placa térmica de la base de la arrocera (Fig. B) no contengan residuos. Además, para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el exterior de la olla extraíble esté bien seco antes de colocar la olla en la base de la arrocera.

Para cocinar arroz:

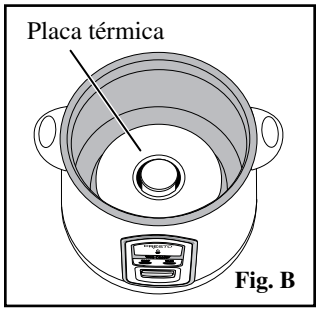


Fig. B

1. Coloque la arrocera en una superficie seca, nivelada y resistente al calor. Para evitar que los gabinetes se dañen con el vapor, coloque la arrocera de manera tal que no se encuentre directamente debajo de éstos.
2. Quite la tapa y dejéla a un lado. Si la olla para arroz está en su lugar, sáquela.
3. Con el cucharón medidor de arroz proporcionado, mida la cantidad deseada de arroz y vierta en la olla*. Un cucharón al ras de arroz crudo rinde 2 cucharones de arroz cocido. *Nota: El cucharón medidor de arroz proporcionado es de 180 ml o 6 onzas, el estándar de la industria arrocera, en lugar de 240 ml u 8 onzas.*
4. Utilizando las líneas de medición de agua del interior de la olla (Fig. A), llene la olla con la cantidad correspondiente de agua (consulte la tabla de la página 3). Por ejemplo, si cocina 2 cucharones medidores de arroz, agregue agua suficiente para llenar hasta la línea 2 de la olla. Observe que la medida de líquido también se incluye en la tabla, en caso de que prefiera medir el agua con un recipiente medidor. Se pueden ajustar las cantidades de agua para obtener arroz más firme o más húmedo. Consulte los "Consejos útiles" de la página 4. Nunca exceda los niveles de llenado máximo (MAX). El llenado excesivo puede hacer que el agua desborde de la olla de arroz.

** Si lo desea, puede enjuagar o remojar el arroz antes de la cocción. Consulte los consejos útiles de la página 4.*

5. Asegúrese de que el exterior de la olla de arroz esté seco y limpio. Coloque luego la olla en la base de la arrocera de manera tal que quede en el centro y el fondo entre en contacto directo con la placa térmica (Fig. B). Si no se coloca correctamente la olla, la arrocera no funcionará bien.

   Precaución: Nunca agregue agua en la base de la arrocera ni cocine sin la que la olla se encuentre en su lugar.
6. Coloque la tapa sobre el borde de la olla extraíble de manera tal que la salida de vapor quede alejada del usuario.y enchufe la arrocera a un tomacorriente de 120 voltios.
7. Presione el control táctil y se encenderá la luz roja COOK (cocinar).

   Importante: Nunca mantenga presionado el control porque se dañará la unidad.

   Nota: A medida que el arroz se cocina, puede salir un líquido amiláceo por el orificio de salida de vapor. Esto es normal.

   Precaución: Durante la cocción y el calentamiento, es normal que salga vapor por el orificio de salida de vapor de la tapa. Para evitar quemarse con el vapor, mantenga la cara y las manos alejadas del orificio de salida.
8. Cuando finaliza la cocción, la unidad pasa automáticamente al modo mantener caliente y se enciende la luz amarilla WARM (mantener caliente).

   Deje el arroz reposar durante aproximadamente 10 minutos antes de quitar la tapa para garantizar los niveles óptimos de humedad y textura.
9. Quite la tapa, revuelva suavemente el arroz con la paleta incluída y sírvalo.

   Precaución: Tenga cuidado al quitar la tapa ya que puede salir vapor caliente. El vapor caliente puede provocar quemaduras.

   Nota: La olla para arroz tiene un acabado antiadherente de primera calidad para cocinar sin adherencia. Para ayudar a proteger esta superficie especial, utilice la paleta que viene con la arrocera. Usar utensilios de metal puede dañar el acabado antiadherente de la olla.
10. Para obtener mejores resultados, no deje que el arroz repose en modo mantener caliente durante más de 15 minutos. Siempre desenchufe la arrocera cuando no la use.

TABLA DE COCCIÓN DE ARROZ BLANCO

Para cocinar arroz integral, consulte las siguientes instrucciones especiales.

ARROZ BLANCO CRUDO	MARCA DE AGUA PARA ARROZ BLANCO (dentro de la olla extraíble)	MEDICIÓN DE LÍQUIDOS	TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO* (en minutos)	RENDIMIENTO APROXIMADO DE ARROZ COCIDO (en tazas de 6 onzas)
1 cucharones de arroz	línea 1	10 onzas (290 ml)	19 a 22	2 tazas
2 cucharones de arroz	línea 2	16 onzas (470 ml)	24 a 27	4 tazas
3 cucharones de arroz	línea 3	22 onzas (650 ml)	27 a 32	6 tazas

El cucharón medidor de arroz incluído equivale a 180 ml o 6 onzas.

La capacidad máxima para esta arrocera es de 6 tazas de arroz cocido. No vierta más de 3 cucharones de arroz **crudo** en la olla a la vez.

Instrucciones especiales para la cocción de arroz integral: No cocine más de 2 cucharones de arroz integral. Para 1 cucharón de arroz integral, utilice la misma marca de agua que para 1 cucharón de arroz blanco. Para 2 cucharones de arroz integral, mida 3 cucharones de agua (18 onzas o 540 ml) y agréguelos a la olla.

*Los tiempos de cocción pueden variar según el voltaje doméstico. Cuanto más alto sea el voltaje, menor será el tiempo de cocción; cuanto más bajo sea el voltaje, mayor será el tiempo de cocción.

CONSEJOS ÚTILES

- Si lo desea, puede enjuagar el arroz blanco en agua fría antes de la cocción. Enjuagar el arroz lo hace menos pegajoso, ya que le quita un poco de almidón. Enjuague el arroz en otro recipiente o escurridor hasta que el agua sea transparente. El arroz integral, que conserva el salvado, no obtiene beneficio alguno del enjuague.
- Al igual que en otras arroceras, el arroz cocido que entra en contacto con el fondo de la olla toma un color marrón claro, de apariencia crocante. Esto es normal. Esta corteza marrón puede reducirse con el arroz blanco si se lo enjuaga antes de la cocción.
- Se puede saborizar el arroz con una combinación de agua y caldo o con caldo solo. Si se sustituye caldo por agua, utilice la misma cantidad de caldo que usaría de agua.
- El arroz integral necesita más agua y tarda más en cocinarse que el arroz blanco. Para cocinar arroz integral, consulte las instrucciones especiales en la página 3.
- Algunos tipos de arroz quedan más húmedos y más blandos que otros al cocinarse. Además, la firmeza del arroz es cuestión de preferencia personal. Se puede regular la cantidad de agua para lograr la textura deseada. Intente agregar agua (para obtener arroz más blando) o reducir la cantidad de agua (para obtener arroz más duro) de a 2 cucharadas por cada cucharón de arroz cocido hasta que el arroz alcance el nivel de humedad deseado. Nunca exceda el nivel de llenado máximo (MAX).
- Para deliciosas cazuelas o pilafs de arroz, saltee sus verduras favoritas picadas condimentadas a gusto en una pequeña cantidad de aceite vegetal en la sartén hasta que las verduras estén traslúcidas y tiernas. Siga los pasos 3 y 4 de las instrucciones “Para cocinar arroz” (consulte las páginas 2 y 3), agregue las verduras salteadas y continúe con los pasos 5 a 10.
- Para evitar la pérdida de vapor y calor, no quite la tapa durante la cocción.
- Un temporizador de cocina resulta muy útil si desea saber aproximadamente cuándo el arroz estará listo para servir. Sólo tiene que colocar el temporizador para el tiempo de cocción máximo y agregar 10 minutos para el modo mantener caliente.

CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Desenchufe el cable del tomacorriente y deje que la arrocera se enfríe totalmente antes de limpiarla.
2. Retire la olla para arroz. Lávela con agua tibia y un detergente suave. Enjuague y seque bien. La arrocera puede lavarse en un lavaplatos; sin embargo, por estar hecha de aluminio anodizado, el exterior de la olla se decolorará debido a la naturaleza cáustica del detergente del lavaplatos. No utilice esponjas de lana de acero o limpiadores abrasivos para limpiar la olla para arroz o la base de la arrocera.

   Importante: Asegúrese siempre de que la olla para arroz esté totalmente seca antes de volver a colocarla sobre la base de la arrocera. Si coloca una olla húmeda en la arrocera, puede dañar la unidad y hacer que funcione mal.
3. El cucharón medidor y la paleta para arroz pueden lavarse en un lavaplatos o en agua caliente con jabón.
4. Limpie el interior y el exterior de la base de la arrocera con un paño suave y húmedo. Seque completamente con un paño suave. NO SUMERJA LA BASE DE LA ARROCERA EN AGUA O EN ALGÚN OTRO LÍQUIDO.

Cuidado de la tapa de vidrio e instrucciones de uso

No use la tapa si está rajada o astillada. Manipule la tapa con precaución y evite maniobras bruscas.

No tome la tapa caliente con un paño húmedo ni coloque la tapa caliente sobre una superficie fría o húmeda.

Deje enfriar la tapa antes de lavarla. Esta tapa se puede lavar en el lavaplatos. Mantenga la tapa limpia. No use paños de limpieza de lana de acero ni polvos abrasivos que puedan rayar o debilitar el vidrio. Si es necesario, pueden utilizarse paños o polvos no abrasivos. No restriegue ni raspe el vidrio con utensilios duros o filosos.

Precaución: la tapa de vidrio puede romperse sin razón aparente si no sigue estas instrucciones. Los vidrios rotos pueden provocar lesiones o daños materiales.

Información de servicio al consumidor

Si tiene alguna pregunta relacionada con el funcionamiento de su electrodoméstico Presto® o necesita piezas para su artefacto, comuníquese con nosotros a través de cualquiera de estos métodos:

- **Llame al 1-800-877-0441** los días hábiles, de 8:00 a. m. a 4:30 p. m. (hora del centro)
- **Envíe un mensaje de correo electrónico a nuestro sitio web www.GoPresto.com**
- **Escriba a:** NATIONAL PRESTO INDUSTRIES, INC.
  Consumer Service Department
  3925 North Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703

Cuando se comunique con el Departamento de Servicios al Consumidor, indique el número de modelo y el código de la fecha de la arrocera. Estos números se encuentran en la parte inferior de la base de la arrocera.

Conserve esta información:

Número de modelo _____ Código de fecha _____ Fecha de compra _____

Las preguntas serán respondidas inmediatamente por teléfono, por correo electrónico o por carta. Cuando envíe un mensaje de correo electrónico o una carta, incluya un número de teléfono y la hora en que puede ser contactado durante los días hábiles, si es posible.

Cualquier mantenimiento que necesite este producto, aparte del cuidado y la limpieza doméstica normal, debe ser realizado por nuestro Departamento de Servicio de Fábrica. Cuando envíe un electrodoméstico para reparación, no olvide indicar la fecha de compra y una descripción del defecto. **Envíe electrodomésticos para reparación a:**

CANTON SALES AND STORAGE COMPANY
Presto Factory Service Department
555 Matthews Dr., Canton, MS 39046-0529

El Departamento de Servicio de Fábrica de PRESTO está equipado para reparar todos los artefactos PRESTO® y suministrar piezas de repuesto PRESTO ® genuinas. Las piezas de repuesto PRESTO® genuinas son fabricadas con las mismas normas estrictas de calidad de los productos para el hogar PRESTO® y están especialmente diseñadas para funcionar de manera adecuada con estos aparatos. Presto sólo puede garantizar la calidad y el desempeño de piezas de repuesto PRESTO® genuinas. “Apariencia similar” quizás no sea de la misma calidad o funcione de la misma manera. Para asegurarse de que compra piezas de repuesto PRESTO® genuinas, busque la marca comercial PRESTO®.

PRESTO® Garantía limitada

Este producto para el hogar PRESTO® de alta calidad está diseñado y fabricado para proporcionar muchos años de funcionamiento satisfactorio de uso doméstico normal. Presto garantiza al dueño original que, en caso de presentarse un defecto de material o fabricación durante el primer año posterior a la compra, lo reparará o reemplazará a opción de Presto. Nuestra garantía no se aplica a daños causados por transporte. Para obtener servicio durante el plazo de garantía, envíe este electrodoméstico PRESTO® en encomienda prepaga al Departamento de Servicio de Fábrica de Presto. Cuando envíe el producto, incluya una descripción del defecto e indique la fecha en que se adquirió el producto para el hogar.

Deseamos que usted obtenga el máximo placer al utilizar este electrodoméstico PRESTO® y le solicitamos que lea las siguientes instrucciones adjuntas. Si no sigue las instrucciones, cualquier daño causado por reemplazos de piezas inadecuadas, mal trato o mal uso anulará esta garantía. Esta garantía le da derechos legales específicos y además usted puede tener otros derechos, que varían de un estado a otro. Esta es una garantía personal de Presto y se expide en lugar de cualquier otra garantía expresa.

NATIONAL PRESTO INDUSTRIES, INC.
Eau Claire, WI 54703-3703

Formulario 72-971A