

# PRESTO®

## *Olla arrocera/vaporera eléctrica para 8 tazas elaborada de material frío al tacto*

- 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.
- Permite cocinar verduras al vapor y arroz al mismo tiempo para mayor comodidad.

### **Capacidad de cocción:**

Arroz blanco: 2 a 8 tazas


Arroz integral: 2 a 4 tazas



Visítenos en la Web en [www.GoPresto.com](http://www.GoPresto.com)

©2011 de National Presto Industries, Inc.

## INSTRUCCIONES

Este es un producto para el hogar registrado por . 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 eléctricas, cocine únicamente en la olla extraíble incluida. 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 abrir la tapa durante la cocción y 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, invértalo. 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 6.

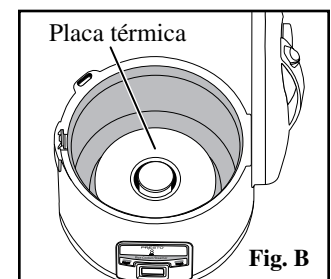
## CÓMO USAR EL PRODUCTO

**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:

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. Para abrir la tapa de la arrocera, presione el botón de desbloqueo de la tapa (Fig. A) y levante la tapa abisagrada hasta que quede completamente en posición vertical. Si la olla para arroz está en su lugar, retírela.
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



\* Si lo desea, puede enjuagar o remojar el arroz antes de la cocción. Consulte los consejos útiles de la página 5.

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 5. Nunca exceda los niveles de llenado máximo (MAX). El llenado excesivo puede hacer que el agua desborde de la olla de arroz.

- 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.

- Cierre bien la tapa y enchufe la arrocera a un tomacorriente de 120 voltios.

- Presione el control táctil y se encenderá la luz roja COOK (cocinar).

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

**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.

- 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 abrir la tapa para garantizar los niveles óptimos de humedad y textura.

- Abra la tapa, revuelva suavemente el arroz con la paleta incluida y sírvalo.

**Precaución:** Tenga cuidado al abrir 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.

- No deje el arroz de la olla en modo mantener caliente durante más de 8 horas. 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)    | 17 a 20                                    | 2 tazas  |
| 2 cucharones de arroz | línea 2   | 16 onzas (470 ml)    | 19 a 23                                    | 4 tazas  |
| 3 cucharones de arroz | línea 3   | 22 onzas (650 ml)    | 22 a 26                                    | 6 tazas  |
| 4 cucharones de arroz | línea 4   | 28 onzas (830 ml)    | 25 a 31                                    | 8 tazas  |

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

La capacidad máxima para esta arrocera es de 8 tazas de arroz cocido. No vierta más de 4 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.

## Para cocinar alimentos al vapor:

1. Cuando sólo desea cocinar al vapor, vierta 1 cucharón medidor de agua en la olla para arroz.
2. Asegúrese de que el exterior de la olla esté seco y limpio y luego coloque la olla en la base de la arrocera. Coloque los alimentos que desee en la cesta para cocción al vapor. Coloque la cesta llena sobre el borde de la olla para arroz.
3. Cierre bien la tapa y enchufe la arrocera a un tomacorriente de 120 voltios.
4. Presione el control táctil y se encenderá la luz roja COOK (cocinar). Consulte la tabla de cocción al vapor que aparece a la próxima página para conocer los tiempos de cocción al vapor aproximados y coloque un temporizador según el tiempo sugerido.

**Precaución:** Durante la cocción y el calentamiento, es normal que salga vapor del 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.

5. Una vez transcurrido el tiempo sugerido, abra cuidadosamente la tapa y verifique que los alimentos estén cocidos. Si la cocción ha finalizado, desenchufe la arrocera.
6. Con almohadillas, coloque las asas de los lados de la cesta y levante inmediatamente de la arrocera. Retire los alimentos de la cesta para cocción al vapor.

## Para cocinar arroz y cocer alimentos al vapor al mismo tiempo:

Cuando cocine arroz y cosa alimentos al vapor al mismo tiempo, no cocine más de 3 cucharones de arroz blanco crudo o 2 cucharones de arroz integral crudo.

1. Coloque la cantidad de arroz que desee y la cantidad de agua recomendada en la olla para arroz. Consulte las instrucciones para cocinar arroz de las páginas 2 y 3 y comience a cocinar el arroz según se indica.
2. Consulte la tabla de cocción al vapor que aparece a la próxima página para conocer los tiempos de cocción al vapor. Sólo se debe colocar en la arrocera al mismo tiempo que el arroz aquellos alimentos cuyos tiempos de cocción al vapor son similares a los de la cocción de la cantidad de arroz que se prepara. Para obtener mejores resultados, los alimentos con tiempos de cocción más cortos deben agregarse hacia el final del tiempo de cocción del arroz, para que se cocinen al mismo tiempo.
3. Coloque los alimentos que desee en la cesta para cocción al vapor. Abra la tapa (tenga cuidado y evitar la salida del vapor) y coloque la cesta llena sobre el borde de la olla para arroz. Cierre bien la tapa y coloque un temporizador según el tiempo de cocción al vapor sugerido (consulte la tabla a la próxima página).
4. Cuando termine el tiempo de cocción al vapor sugerido, abra cuidadosamente la tapa y verifique que los alimentos estén cocidos. Si la cocción ha finalizado, utilizando almohadillas, con cuidado, coloque las asas de los lados de la cesta y levante cuidadosamente la cesta de la olla.
5. Si necesita que el arroz se cocine durante más tiempo, cierre la tapa y deje que se siga cocinando hasta que esté listo. Cuando finaliza la cocción, la unidad pasa automáticamente al modo mantener caliente y se enciende la luz amarilla WARM.
6. No deje el arroz de la olla en modo mantener caliente durante más de 8 horas. Siempre desenchufe la arrocera cuando no la use.

## TABLA DE COCCIÓN AL VAPOR

Se pueden cocinar alimentos al vapor mientras se cocina arroz. Si desea cocinar al vapor varios alimentos a la vez, éstos deben tener tiempos de cocción similares. Cuando no esté cocinando arroz, vierta 1 cucharón medidor de arroz con agua para la cocción al vapor.

| <b>VERDURAS</b>   | <b>TIEMPO DE COCCIÓN AL VAPOR SUGERIDO*</b> |
|---|---|
| Espárragos  | 12 a 15 minutos                             |
| Cabezuelas de brócoli                                     | 10 a 12 minutos                             |
| Repollo, cortado en trozos de 1½ a 2 pulgadas             | 12 a 16 minutos                             |
| Zanahorias, en trozos pequeños                            | 18 a 22 minutos                             |
| Cabezuelas de coliflor                                    | 12 a 15 minutos                             |
| Habichuelas   | 17 a 22 minutos                             |
| Espinaca  | 8 a 10 minutos                              |
| Calabaza (amarilla, calabacín), rebanadas de ¼ de pulgada | 9 a 11 minutos                              |
| <b>PESCADO/CARNE DE AVE</b>                               |   |
| Pescado, 1 pulgada de espesor                             | 14 a 16 minutos                             |
| Camarones   | 12 a 15 minutos                             |
| Pollo, pechugas deshuesadas                               | 25 a 28 minutos                             |

\*Los tiempos de cocción pueden variar según el grado de madurez de las verduras y el tamaño de los trozos. Cocine las verduras el tiempo mínimo indicado si las prefiere crujientes. Si las prefiere blandas, cocínelas durante el tiempo máximo indicado.

## 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 abra la arrocera durante la cocción, salvo cuando necesite agregar alimentos para cocinar al vapor.
- 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.
- La paleta para arroz entra en el porta paleta para revolver, servir y guardar cómodamente. Introduzca la paleta para que el lado cóncavo del cucharón mire hacia la arrocera.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

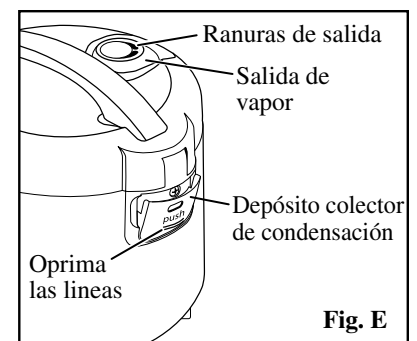
1. Desenchufe el cable del tomacorriente y deje que la arrocera se enfríe totalmente antes de limpiarla.
2. Retire la olla para arroz. Lávela con agua tibia y un detergente suave. Enjuague y seque bien. La arrocera puede lavarse en un lavaplatos; sin embargo, por estar hecha de aluminio anodizado, el 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. La cesta para cocción al vapor, el cucharón medidor y la paleta para arroz pueden lavarse en un lavaplatos o en agua caliente con jabón.
4. Limpie el interior de la tapa, y 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.**
5. Retire el depósito colector de condensación que se encuentra del lado de la base (Fig. E); éste recoge el agua que condensa de la tapa cuando la abre después de la cocción. Oprima las líneas de la sección abajo del depósito. Entonces, coja el depósito por ambos lados y quitélo de la base. Elimine la humedad acumulada. Lave el depósito colector y vuélvalo en la base de la arrocera por colocando las ranuras de los lados del depósito en las fichas en la base de la arrocera. Luego, empuje el depósito en su lugar.

**Nota:** En algunas ocasiones, es posible que no haya o que haya muy poca humedad en el depósito colector. La cantidad de humedad dependerá de cuánta condensación queda en la tapa al abrirla.

6. Después de cada uso, retire la pieza de salida de vapor de la tapa de la arrocera. Mientras sostiene la pieza con las dos manos, gire la tapa hacia la izquierda para retirarla de la cámara. Lave la tapa y la cámara con agua caliente y jabón. No retire el disco de caucho de la parte inferior de la cámara de salida de vapor.
7. Vuelva a armar la sección de la tapa y la cámara de salida de vapor. Coloque nuevamente la pieza de salida de vapor en la tapa de la arrocera de manera tal que las ranuras de salida miren hacia el borde exterior de la arrocera.



## 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](http://www.GoPresto.com)**
- **Escriba a:** NATIONAL PRESTO INDUSTRIES, INC.  
Consumer Service Department  
3925 North Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703

Cuando se comuniquen 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 prepagada 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 72-977A