ZOJIRUSHI

USA CAN

ARROCERA Y CONSERVADORA MICOM
INSTRUCCIONES DE USO

NS-TPC10 / NS-TPC18

●Gracias por comprar este producto. Siempre siga las precauciones básicas de seguridad al utilizar aparatos eléctricos. Lea todas las instrucciones cuidadosamente. Conserve estas instrucciones de uso a la mano para poder consultarlas fácilmente.

ÍNDICE

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES....2
IMPORTANTE....3
NOMBRES Y FUNCIONES DE LAS PIEZAS....4
ACERCA DE LA OLLA INTERIOR....5
SUGERENCIAS PARA UN ARROZ DELICIOSO....6
CÓMO CONFIGURAR EL RELOJ....7
CÓMO CAMBIAR LOS SONIDOS DE NOTIFICACIÓN....7
COCINAR ARROZ
PASOS BÁSICOS PARA COCINAR....8
SUGERENCIAS PARA COCINAR VARIOS MENÚS DE ARROZ....10
TIEMPO DE COCCIÓN ESTIMADO....10
MANTENER EL ARROZ CALIENTE
MANTENER CALIENTE REGULAR Y
MANTENER CALIENTE EXTENDIDO....11
RECALENTAR ARROZ....13
USO DEL TEMPORIZADOR PARA COCINAR ARROZ
TIMER COOKING (COCCIÓN CON TEMPORIZADOR)....14
CÓMO PREPARAR UN PASTEL....15
CÓMO COCINAR ALIMENTOS AL VAPOR....16
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO....18
GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....20
INDICACIONES DE ERROR Y SUS SIGNIFICADOS....23
PIEZAS DE REPUESTO....24
DATOS TÉCNICOS....24

ZOJIRUSHI CORPORATION

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Asegúrese de seguir estas instrucciones.

Estas ADVERTENCIAS y PRECAUCIONES tienen como objetivo evitar daños a la propiedad o lesiones personales para usted y otras personas.

■ **El grado de peligro o daño por el uso incorrecto de este producto se indica a continuación:**

⚠ **ADVERTENCIAS** Indica riesgo de lesión grave o muerte.	⚠ **PRECAUCIONES** Indica riesgo de lesiones o daños al hogar o a la propiedad si se usa incorrectamente.

■ **Las acciones prohibidas o requeridas se indican a continuación:**

Indica una operación prohibida.	Indica un requisito o instrucción que debe seguirse.

⚠ ADVERTENCIAS

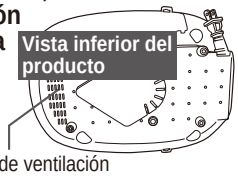
No haga modificaciones a la arrocera. Solo un técnico de reparación puede desmontar o reparar esta unidad.
Intentar hacerlo podría causar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones. Para consultas de reparación comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Zojirushi.

No enchufe ni desenchufe el cable eléctrico con las manos mojadas.
Si lo hace podría recibir una descarga eléctrica o lesionarse.

No sumerja la arrocera en agua ni la salpique con agua. No vierta agua directamente en la arrocera.
Si lo hace podría provocar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

No permita que ningún líquido entre en contacto con el enchufe eléctrico o el cable eléctrico.
Si lo hace podría provocar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

No coloque ningún objeto metálico, como alfileres o cables, en la rejilla de ventilación ni en las ranuras ubicadas en la parte inferior de la arrocera.
Si lo hace, podría provocar una descarga eléctrica o un mal funcionamiento, lo que podría ocasionar lesiones.



No permita que los niños utilicen la arrocera sin supervisión. Manténgala fuera del alcance de bebés y niños pequeños.
Los niños corren riesgo de sufrir quemaduras, descargas eléctricas o lesiones.

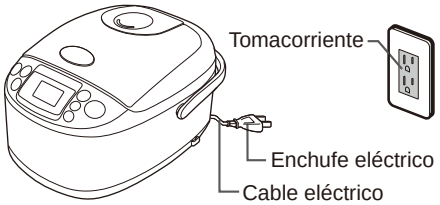
Nunca abra la tapa exterior ni mueva la arrocera mientras esté cocinando.
Hacerlo podría causar quemaduras.

No la conecte a una fuente de electricidad que no sea 120 V CA.
El uso de cualquier otro voltaje de alimentación puede provocar incendios o descargas eléctricas.

Esta arrocera está diseñada únicamente para cocinar arroz, mantener el arroz caliente, hornear pasteles y cocinar al vapor. No la utilice para ningún otro fin que no sea el previsto. Siempre siga las instrucciones de uso y las recetas y nunca cocine lo siguiente:
- Alimentos envasados en bolsas de plástico.
- Alimentos envueltos en papel para hornear, papel de aluminio, envoltura plástica adherente, etc.

Hacerlo podría obstruir la ruta de escape de vapor.

No utilice la arrocera si el enchufe eléctrico está dañado o si el enchufe queda flojo cuando está insertado en el tomacorriente.
Hacerlo podría provocar una descarga eléctrica, un cortocircuito o un incendio.



Mantenga las manos y la cara alejadas de la salida de vapor.
Haciéndolo así se evitan quemaduras o lesiones. Tome precauciones especiales con niños y bebés.

No dañe el cable eléctrico. No doble, tire, tuerza, ate ni intente modificar el cable eléctrico. No lo coloque sobre o cerca de superficies o electrodomésticos de alta temperatura, debajo de objetos pesados o entre objetos.
Un cable eléctrico dañado puede provocar un incendio o una descarga eléctrica.

No permita que el enchufe eléctrico entre en contacto con el vapor.
Si se permite que el enchufe eléctrico entre en contacto con vapor después de insertarlo en el tomacorriente, podría producirse un cortocircuito o un incendio. Cuando utilice la arrocera sobre una mesa o repisa extraíble, coloque la arrocera en una posición donde el enchufe eléctrico no entre en contacto con el vapor.

Inserte el enchufe eléctrico completamente y de manera segura en el tomacorriente.
Un enchufe eléctrico mal insertado puede provocar una descarga eléctrica, un cortocircuito, humo o incendio.

Utilice únicamente un tomacorriente con una capacidad mínima de 15 amperios y no conecte otros dispositivos a el mismo tomacorriente.
Conectar otros dispositivos en el mismo tomacorriente puede provocar que ésta se sobrecaliente y se genere un incendio.

Limpie las clavijas o la superficie del enchufe eléctrico sí están sucios.
Un enchufe eléctrico sucio puede provocar un incendio.

Deje de usarla inmediatamente si nota alguno de los siguientes síntomas que indican una falla o daño.
El uso continuo de la arrocera puede provocar humo, incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- El enchufe eléctrico o el cable eléctrico se han sobrecalentado.
- El cable eléctrico está dañado o la electricidad se enciende y se apaga al tocarlo.
- El cuerpo de la arrocera está deformado o se calienta de forma inusual.
- Se produce humo desde la arrocera o hay olor a quemado.
- Alguna parte de la arrocera está agrietada, suelta o inestable, etc.

Si ocurre cualquiera de las situaciones anteriores, desconecte la arrocera inmediatamente y comuníquese con la tienda donde la compró o con el Servicio de Atención al Cliente de Zojirushi para su inspección y/o reparación.

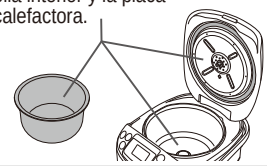
Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Se debe supervisar a los niños para garantizar que no jueguen con el aparato.

● Las ilustraciones utilizadas en estas instrucciones de uso pueden variar con respecto al producto real que usted adquirió.

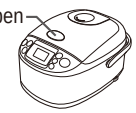
⚠ PRECAUCIONES

No toque superficies calientes durante o inmediatamente después de su uso. Tenga cuidado con el vapor al abrir la tapa exterior y no toque la olla interior al esponjar el arroz.
Tocar las superficies calientes puede provocar quemaduras.

Tenga cuidado especial con las partes metálicas, como el conjunto de la tapa interior, la olla interior y la placa calefactora.



No toque el Botón Open (Abrir) cuando mueva la arrocera.
Si lo hace, la tapa exterior podría abrirse y provocar lesiones o quemaduras.



No utilice la arrocera donde pueda entrar en contacto con agua o cerca de fuentes de calor.
Hacerlo podría causar una descarga eléctrica, un cortocircuito o dañar la arrocera.

No utilice utensilios de cocina distintos a la olla interior o la canastilla vaporera suministrada.
Si lo hace, los utensilios de cocina o la canastilla vaporera podrían sobrecalentarse o la arrocera podría funcionar mal.

No utilice la arrocera cerca de paredes o muebles. Deje suficiente espacio para que escape el vapor si se utiliza debajo de estantes.
Si no se deja suficiente espacio se podrían producir daños. Además, el vapor o el calor pueden dañar, provocar cambios de color o deformar paredes, muebles o estanterías.

No coloque ni utilice la arrocera sobre superficies inestables o que sean vulnerables al calor.
Hacerlo podría provocar un incendio o lesiones.

No utilice la arrocera sobre una mesa extraíble o un estante con capacidad de carga insuficiente.
Eso podría dañar la mesa extraíble o el estante, provocando que la arrocera se caiga y cause lesiones o quemaduras. La mesa o estante extraíble debe tener una capacidad de carga de 33 lb./15 kg o más para el modelo de 1.0 L, y 44 lb./20 kg o más para el modelo de 1.8 L.

No utilice la arrocera sobre una superficie donde la rejilla de ventilación ubicada en la parte inferior de la arrocera pueda bloquearse o cubrirse (como sobre papel, tela, alfombra, bolsa de plástico o lámina de aluminio).
Si lo hace, podría provocar daños en la arrocera.

Desconecte el enchufe eléctrico del tomacorriente cuando la arrocera no esté en uso.
Dejar el enchufe eléctrico conectado a un tomacorriente puede dañar el aislamiento, lo que puede provocar quemaduras, lesiones, descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios.

Deje que la arrocera se enfríe antes de limpiarla.
Tocar las piezas calientes, como la tapa interior, la olla interior y el elemento calefactor, puede provocar quemaduras.

Siempre sujete el enchufe al enrollar el cable eléctrico.
El enchufe podría golpearle y provocar lesiones.

Siempre desconecte la arrocera sujetando el enchufe eléctrico, no jalando del cable eléctrico.
Jalar del cable eléctrico para desenchufar la arrocera puede provocar una descarga eléctrica, un cortocircuito o un incendio.

Si el enchufe eléctrico o el cable eléctrico están dañados, deberán ser reemplazados por el fabricante, su agente de servicio u otras personas autorizadas para evitar riesgos.

IMPORTANTE

Cuando haya terminado, asegúrese de presionar el botón CANCEL (CANCELAR).
Quitar únicamente la olla interior no apagará el aparato.



No cubra el cuerpo principal, especialmente la salida de vapor, con un paño u otro objeto.
Si lo hace, podría provocar daños.

No dañe, deje caer ni deforme la olla interior.
Es posible que una olla interior dañada no cocine correctamente.

No utilice la arrocera si hay arroz u otras materias extrañas atascados en el interior del cuerpo principal, la superficie exterior de la olla interior, el sensor central o la placa calefactora.
Hacerlo podría quemar o decolorar el arroz.



No cocine cuando la olla interior esté vacía.
Si lo hace, podría provocar daños en la arrocera o derretir la canastilla vaporera.

No salpique la arrocera con agua ni la coloque sobre superficies húmedas.
Si lo hace podría provocar una descarga eléctrica o un daño.

No utilice la arrocera bajo la luz solar directa.
Eso podría desteñir la arrocera.

No utilice la arrocera donde su vapor pueda entrar en contacto con otros aparatos eléctricos.
El vapor puede provocar incendios, fallas, decoloración o deformación de otros aparatos eléctricos.

Sujete siempre la arrocera por el asa cuando la transporte. No incline el cuerpo principal.
Si lo hace, el contenido podría derramarse.

Limpie la arrocera y el área alrededor de ella antes de usarla.
Esta arrocera está equipada con una rejilla de ventilación para mejorar su funcionamiento y rendimiento, pero si entra polvo o insectos por la rejilla de ventilación, la arrocera puede fallar. Si la arrocera no funciona correctamente debido a la entrada de insectos, etc. por la rejilla de ventilación, se cobrará un cargo por las reparaciones.

No utilice la arrocera encima de una cocina de inducción. Si lo hace, podría provocar daños.

Este aparato está diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares enumeradas a continuación.
- Área de cocina para empleados en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Casas rurales

*Este aparato no está diseñado para ser utilizado por muchas personas durante un largo periodo de tiempo.

Este aparato no debe utilizarse en las siguientes áreas:
· Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial
· Entornos tipo alojamiento con desayuno

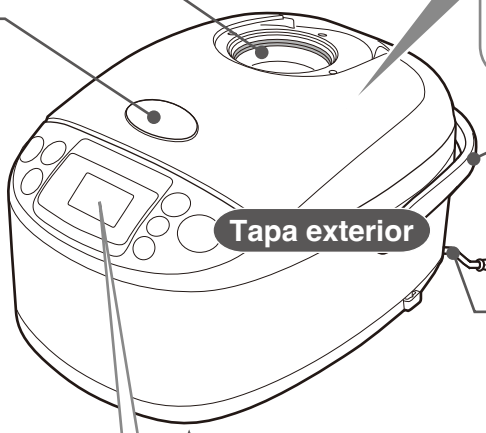
NOMBRES Y FUNCIONES DE LAS PIEZAS

Tapón de la salida de vapor
- Asegúrese de insertar firmemente el tapón de la salida de vapor.
- El tapón de la salida de vapor estará muy caliente al cocinar e inmediatamente después. Tenga mucho cuidado.

Salida de vapor
- El vapor que sale de la salida está muy caliente mientras se cocina el arroz. Por favor tenga cuidado.

Receptáculo del tapón de la salida de vapor

Botón Open (Abrir)
Presione el Botón Open (Abrir) para abrir la tapa exterior.



Asa
Úsela al transportar el aparato.

Enchufe eléctrico

Cable eléctrico

Cómo extender el cable eléctrico:
Sujete el enchufe eléctrico y estire hacia afuera. (No estire más allá de la marca roja en el cable.)

Cómo retraer el cable eléctrico:
Sujete el enchufe eléctrico y estire el cable eléctrico aproximadamente una pulgada hacia afuera, luego permita que se retraiga.

Rejilla de ventilación
(parte inferior frontal del cuerpo principal)

CÓMO CERRAR LA TAPA EXTERIOR

Presione la tapa exterior hacia abajo hasta que escuche un clic al cerrarse.

Presione hacia abajo el borde frontal central de la tapa exterior.



- La tapa exterior puede abrirse durante la cocción del arroz o la función Mantener caliente, si no está bien cerrada.

ACCESORIOS

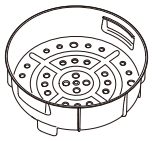
Espátula





Porta espátula

Canastilla vaporera



Taza medidora



(aprox. 6.1 onzas líquidas/aprox. 180 mL)

Acerca de la batería de litio (pila de botón o de moneda)

Tiene instalada una batería de litio internamente de modo que, incluso si se desconecta el cable eléctrico, se guarda información como la hora actual y la selección del menú. La batería de litio se desgastará con el uso. → **pág. 23**

PANEL DE CONTROL

- Presione los botones firmemente.
- El punto y la raya en relieve (● ,▬) en el centro de los botones START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR) y CANCEL (CANCELAR), así como los sonidos de notificación se proporcionan para personas con discapacidad visual.

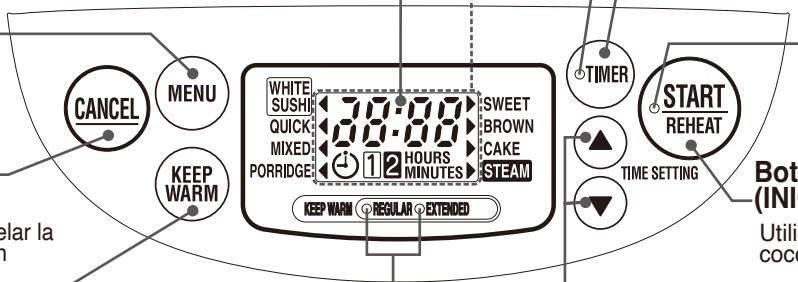
Pantalla
- Las líneas negras que pueden aparecer en la pantalla LCD al limpiarla con un paño son causadas por electricidad estática y no indican una falla. Estas líneas desaparecen en poco tiempo.
- Mientras el enchufe eléctrico esté desconectado, la pantalla solo indicará la hora.

Esta pantalla es solo un ejemplo y no aparecerá así en su uso real.

Luz de TIMER (TEMPORIZADOR)

Botón TIMER (TEMPORIZADOR)
- Úselo cuando cocine arroz utilizando la función Temporizador. → **pág. 14**

Botón MENU (MENÚ)
Utilice este botón para seleccionar el menú que utilizará. → **pág. 8**



Luz de START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR)

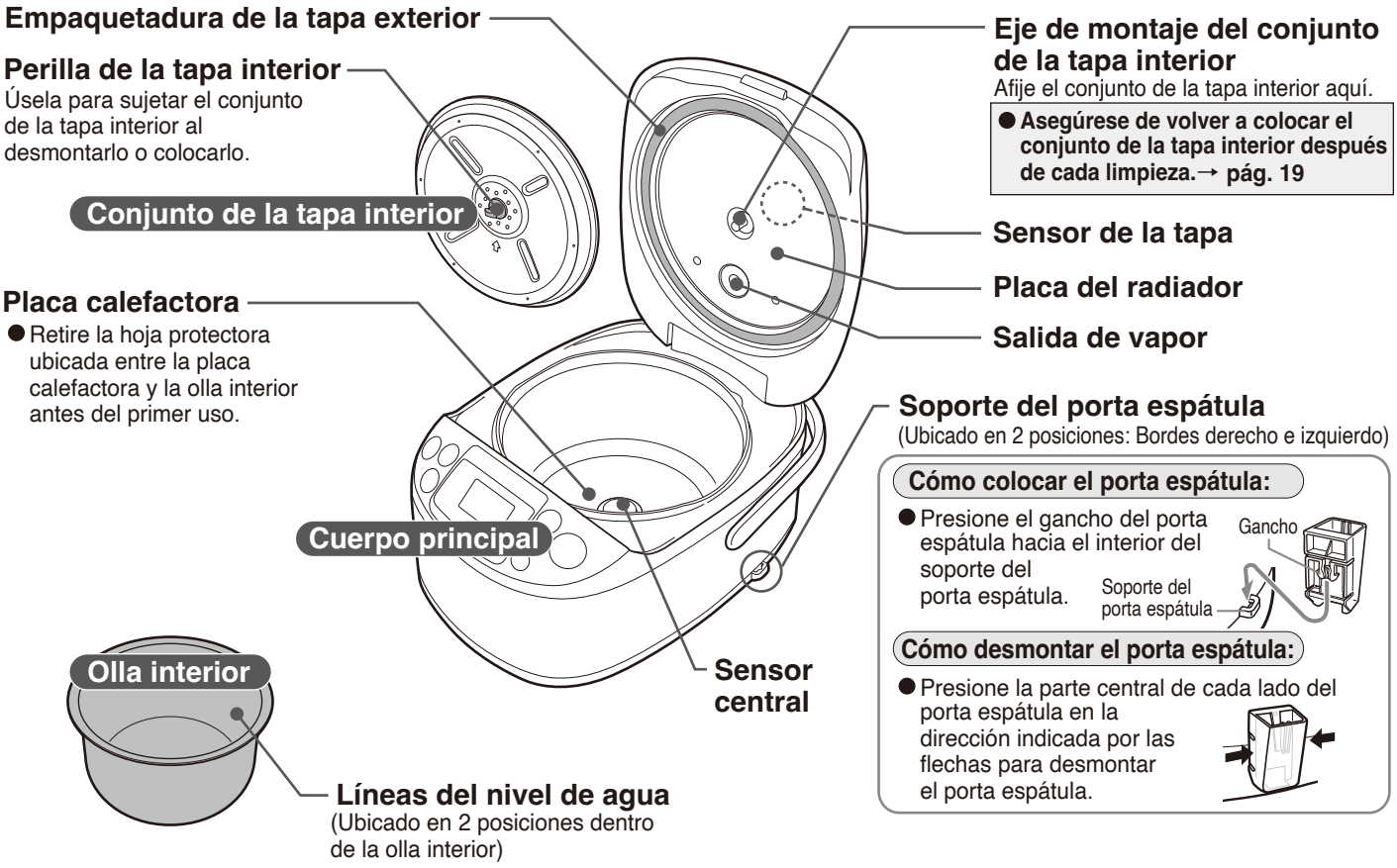
Botón CANCEL (CANCELAR)
Utilice este botón para cancelar la selección del menú o función seleccionada en operación.

Botón START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR)
Utilice este botón para iniciar la cocción o el recalentamiento.

Botón KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)
- Utilice este botón para seleccionar la función Mantener caliente regular o Mantener caliente extendido. → **pág. 11**
- Utilice este botón para reiniciar la función Mantener caliente. → **pág. 12**

Luces de KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)

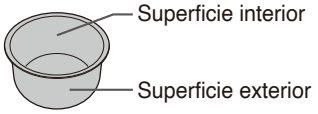
Botones de TIME SETTING (AJUSTE DE HORA)
- Utilice este botón para ajustar la hora actual. → **pág. 7**
- Utilice este botón para configurar la hora programada para la cocción con TEMPORIZADOR. → **pág. 14**
- Utilice este botón para programar el tiempo de cocción de pasteles y cocinar alimentos al vapor. → **pág. 15, pág. 16**



ACERCA DE LA OLLA INTERIOR

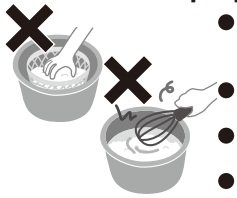
Para que pueda usar la olla interior por muchos años, tenga en cuenta lo siguiente.

Superficie interior



El recubrimiento en la superficie de la olla interior puede desprenderse si se daña. Tenga cuidado especial para evitar daños y siga estas precauciones.

<Durante la preparación>



- **Retire cualquier otras materias extrañas que no deben estar ahí (como piedras) del arroz antes de limpiarlo.**
- **No use utensilios como batidores para limpiar el arroz.**
- **No coloque un colador de metal en la olla interior cuando limpie el arroz.**
- **Utilice únicamente la olla interior para esta arrocera.**

<Cuando termina la cocción>



- **No vierta vinagre en la olla interior (cuando prepare arroz para sushi).**
- **No utilice un cucharón de metal (al servir papilla de arroz etc.).**
- **No golpee con la espátula ni con otros utensilios (al servir, etc.).**

<Al limpiar> → pág. 18

- **No coloque utensilios ni platos dentro de la olla interior.**
- **No lo coloque en el lavavajillas ni en la secadora de platos.**
- **Limpie la olla interior inmediatamente después de usar cualquier condimento.**
- **Para limpiarla utilice únicamente utensilios de limpieza suaves, como una esponja.**



- **No utilice productos como disolventes, limpiadores abrasivos, blanqueadores, cepillos para fregar (nailon, metal, etc.), esponjas de melamina o esponjas con superficie de nailon.**



El recubrimiento en la superficie de la olla interior puede desgastarse con el uso.

- El recubrimiento puede eventualmente decolorarse o desprenderse. Esto no afectará el rendimiento de cocción/Mantener caliente ni sus propiedades sanitarias y es inofensivo para su salud.
- Si le preocupa que el recubrimiento se esté descascarando o que la olla interior se deforme, reemplácela comprando una nueva. **→ pág. 24**

Superficie exterior

- El calor puede causar cierta decoloración, pero esto no afecta los resultados de la cocción.
- La superficie exterior toca sensores sensibles importantes. Tenga cuidado de no permitir que se ensucie o dañe.
- Tenga en cuenta que presionar con firmeza la superficie inferior de la olla interior contra un fregadero, una mesa o elementos similares puede dañar o decolorar dichos elementos.

SUGERENCIAS PARA UN ARROZ DELICIOSO

Selección y almacenamiento del arroz

Para cada marca de arroz, seleccione arroz que haya sido pulido lo más recientemente posible.
La calidad del arroz se deteriora con el tiempo después de haber sido pulido. Le recomendamos que compre el arroz en pequeñas cantidades, lo refrigere en recipientes herméticos o tome medidas similares.
Como guía general, el arroz pulido caduca en dos semanas en verano y en dos meses en invierno.

Lavar el arroz

①Enjuagar el arroz	Primero, vierta mucha agua en la olla interior desde un recipiente y revuelva el arroz sin apretar con la mano 2 o 3 veces (durante 10 segundos o menos). Escurra el agua inmediatamente después. Repita dos veces.
②Lavar el arroz	Lave revolviendo el arroz con la mano 30 veces, vierta mucha agua desde un recipiente y revuelva el arroz nuevamente sin apretarlo. Escurra el agua inmediatamente después. Repita este proceso de lavado de 2 a 4 veces. **Frecuencia recomendada** ・Menos de 4 tazas de arroz... 2 veces ・4 - 7 tazas de arroz... 3 veces ・8 tazas de arroz o más... 4 veces
③Enjuagar el arroz	Por último, vierta mucha agua desde un recipiente y enjuague el arroz. Repita dos veces.

● **Pasos completos ①–③ en 10 minutos.**

Prepare un recipiente para contener agua.
Si vierte agua en la olla interior directamente del grifo, el arroz absorberá agua con olor a salvado de arroz al acumularse el agua.



¡Atención! No lave el arroz ni mida la cantidad de agua utilizando agua caliente (95 °F/35 °C o más). De hacerlo, causará que el arroz no se cocine bien.

Ajuste a la cantidad correcta de agua

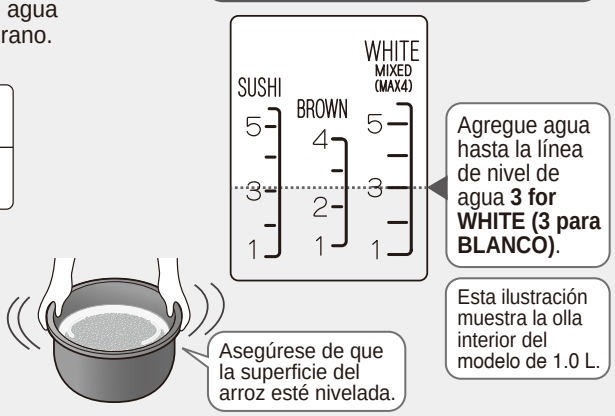
Asegúrese de medir la cantidad de agua sobre una superficie plana.
Las líneas del nivel de agua son una guía estándar. Ajuste la cantidad de agua según su preferencia, el tipo de arroz y la antigüedad de la cosecha del grano.

● Si agrega demasiada agua, podría rebosar por la salida de vapor.

Tipo de arroz	Nueva cosecha	Cosecha vieja
Ajuste del agua	Reduzca ligeramente el agua del nivel normal	Añada un poco de agua hasta el nivel normal

● No utilice agua ionizada alcalina cuyo pH sea superior a 9. El arroz cocinado con agua ionizada fuertemente alcalina puede volverse amarillo o demasiado glutinoso.
● Antes de colocar la olla interior en la arrocera, gire la olla interior suavemente para nivelar la superficie del arroz.
● Limpie la olla interior. La humedad o la suciedad en la olla interior impedirán que el sensor funcione correctamente y la arrocera no podrá cocinar un arroz delicioso.

Al cocinar 3 tazas de arroz blanco



Cómo esponjar el arroz una vez finalizada la cocción

Al hacerlo, se libera el exceso de humedad, lo que da como resultado un arroz perfectamente cocido con una textura esponjosa. Esponje el arroz dentro de los siguientes 10 minutos después de terminar de cocinar el arroz. Si no se esponja el arroz, pueden formarse grumos, quedar demasiado glutinoso o quemarse.

● Esponje el arroz un cuarto a la vez deslizando la espátula a lo largo del borde de la olla interior y levantando una gran parte del arroz, colocando la espátula en posición vertical y luego cortando los grumos del arroz.



Mantener el arroz caliente

● **Cuando conserve arroz en la olla interior para consumirlo más tarde, utilice la función Mantener caliente.**
  ● Si se deja arroz en la olla interior con el enchufe eléctrico desconectado o se cancela la función Mantener caliente, el arroz puede desarrollar un olor desagradable o puede caer vapor condensado sobre él, haciéndolo pastoso.

● **Para evitar que el arroz se seque, se humedezca, desarrolle olor o se vuelva amarillento, no utilice la función Mantener caliente para lo siguiente:**
  ● Conservar una pequeña cantidad de arroz caliente por un período prolongado
  ● Mantener el arroz caliente durante más de 12 horas
  ● Agregar más arroz mientras se mantiene caliente el arroz
  ● Recalentar arroz frío
  ● Conservar papilla de arroz caliente
  ● Mantener el arroz caliente cuando este contiene ingredientes y condimentos adicionales (arroz mixto, arroz glutinoso, etc.)
  ● Cómo mantener calientes otros alimentos además del arroz
  ● Mantener el arroz caliente con la espátula que queda dentro de la arrocera
  ● Mantener caliente alimentos preparados usando la función del menú STEAM (VAPOR)

● **Para mantener caliente una pequeña cantidad de arroz, junte el arroz hacia el centro de la olla interior.**
  ● A medida que disminuye la cantidad de arroz que se mantiene caliente, éste puede secarse o humedecerse. Para minimizar esto, junte el arroz hacia el centro de la olla interior mientras lo mantiene caliente.



CÓMO CONFIGURAR EL RELOJ

Si el reloj no está a la hora, configure la hora correcta como se muestra a continuación.
●El reloj se muestra en formato de 24 horas (hora militar).

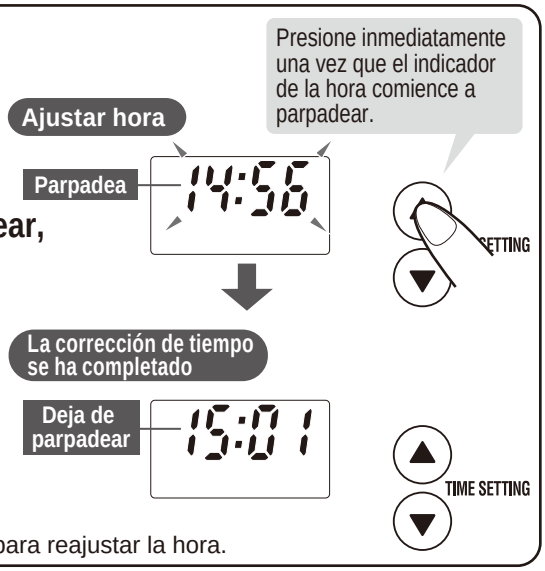
por ej., si la hora actual es 15:01 pero muestra 14:56.

1 Coloque la olla interior e inserte el enchufe eléctrico en un tomacorriente.

2 Presione el botón ▲ o ▼.

3 Una vez que el indicador de la hora comience a parpadear, ajuste inmediatamente el reloj a la hora actual.

▲ : Cada vez que se presiona avanza en incrementos de 1 minuto.
▼ : Cada vez que se presiona retrocede en incrementos de 1 minuto.
●Mantenga presionado cualquiera de los botones para ajustar rápidamente en incrementos de 10 minutos.



4 El indicador de la hora dejará de parpadear después de 3 segundos, lo que indica que la configuración de la hora se ha completado.
Si el indicador de la hora aún no muestra la hora actual, repita el paso **2** para reajustar la hora.

NOTA

- ●Aunque el reloj se configura antes del envío desde la fábrica, ciertas condiciones, como la temperatura ambiente, pueden provocar que muestre una hora inexacta.
- ●Si el reloj es inexacto, la cocción no se completará a la hora programada para el temporizador.
- ●El reloj no se puede cambiar durante la cocción, el recalentamiento, la función Mantener caliente regular, la función Mantener caliente extendido o la cocción con temporizador.

CÓMO CAMBIAR LOS SONIDOS DE NOTIFICACIÓN

Este producto está equipado con una función de sonidos de notificación, que le informará cuando la arrocera comience a cocinar, cuando se programe el temporizador o cuando se complete la cocción. Puede elegir el tipo de sonido entre Melodía, Bip o Silencioso.

Tipos de sonidos de notificación

Tipos de sonidos de notificación y sus significados / Cuando	**Melodía** Opción predeterminada en el momento del envío desde la fábrica.	**Bip** Elija esta opción para cambiar de una melodía.	**Silencioso** Elija esta opción para silenciar los sonidos de notificación.
La cocción ha comenzado	"Estrellita, donde estás"	un bip	
El temporizador está programado	"Estrellita, donde estás"	un bip	
Se ha completado la cocción o el recalentamiento	"Amarilis"	emite 5 bips	sin sonido

Cómo cambiar los sonidos de notificación

1 Coloque la olla interior e inserte el enchufe eléctrico en un tomacorriente.

2 Mantenga presionado el botón (TIMER) durante más de 3 segundos.
Cada vez que se mantiene presionado el Botón TIMER (TEMPORIZADOR) durante más de 3 segundos, los sonidos de notificación cambiarán.

① **Melodía** Reproducirá "Amarilis" cuando se complete la programación del sonido. → ② **Bip** Se escucharán 3 bips cuando se complete la programación del sonido. → ③ **Silencioso** Sonará 1 vez cuando se complete la programación del sonido.

- ●No se puede cambiar la señal de melodía para el inicio del recalentamiento.
- ●No podrá cambiar los sonidos de notificación durante la cocción, el recalentamiento, la función Mantener caliente regular, la función Mantener caliente extendido o la cocción con temporizador.
- ●Si le resulta difícil cambiar/seleccionar los sonidos de notificación, comience nuevamente desde el paso **1**.
- ●Independientemente de la configuración, sonará el zumbido que indica un error.

3 La programación se completa cuando se escucha el sonido de notificación deseado.
●El sonido de notificación seleccionado se almacena incluso si el enchufe eléctrico se desconecta del tomacorriente.

COCINAR ARROZ

PASOS BÁSICOS PARA COCINAR

- **Lave la olla interior, el conjunto de la tapa interior, el tapón de la salida de vapor, la espátula, el porta espátula, la taza medidora y la canastilla vaporera antes del primer uso.→ pág. 18 - pág. 19**
- **Cuando utilice esta arrocera por primera vez, habrá un olor resinoso, como el del plástico, pero este olor disminuirá a medida que utilice la arrocera. Si tiene una inquietud sobre el olor, consulte la pág. 18 "SI HAY UN MAL OLOR".**

1 Mida el arroz con la taza medidora suministrada.

Llene la taza medidora con arroz y luego nivele el arroz.

Asegúrese de utilizar la taza medidora suministrada, ya que otras tazas medidoras pueden ser diferentes. Nivele el arroz en la parte superior de la taza para mantener la precisión.



(aprox. 6.1 onzas líquidas/ aprox. 180 mL)

2 Lave el arroz y mida la cantidad de agua.

① Lave el arroz. → **Consulte "SUGERENCIAS PARA UN ARROZ DELICIOSO" en la pág. 6.**
② Sobre una superficie plana y nivelada, vierta agua sobre el arroz en la olla interior, llenándola hasta la línea de nivel de agua que coincida con la cantidad de tazas de arroz que está cocinando y la opción del menú. → **pág. 10**
③ Para una medida exacta nivele la superficie del arroz.

- **El arroz se puede cocinar inmediatamente después de lavarlo, ya que no es necesario remojarlo. Remojar el arroz suavizará su textura.**
- **Las líneas del nivel de agua sirven como guía estándar y la cantidad de agua debe medirse según sus preferencias. (Ajuste 1-2 mm por encima o por debajo de la línea de nivel de agua indicada).**

3 Ponga la olla interior dentro del cuerpo principal, coloque el conjunto de la tapa interior y el tapón de la salida de vapor, cierre la tapa exterior e inserte el enchufe eléctrico en un tomacorriente.

Asegúrese de limpiar la humedad y las materias extrañas que no deben estar ahí de la superficie exterior de la olla interior, el interior del cuerpo principal, el conjunto de la tapa interior y el tapón de la salida de vapor.

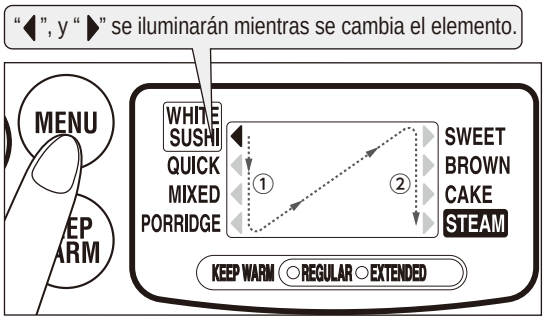
- **Asegúrese de que la olla interior esté insertada completamente.**
- **Cierre la tapa exterior lentamente y con firmeza hasta que escuche un clic.**

4 Presione el botón (MENU) y seleccione la opción del menú.

- La configuración del menú en el momento del envío desde fábrica es **WHITE/SUSHI (BLANCO/SUSHI)**.

Cada vez que presione el botón, la flecha mostrada en la pantalla alternará entre las opciónes con "◀", y "▶", siguiendo el orden de ①, ②.

- Mantenga presionado el botón para navegar rápidamente a través de las opciónes. Se detendrá al llegar a la configuración del menú WHITE/SUSHI (BLANCO/SUSHI).
- Las opciónes del menú como WHITE/SUSHI (BLANCO/SUSHI) y BROWN (INTEGRAL) permanecerán seleccionados hasta que cambie el ajuste.



5 Presione el botón (START/REHEAT).

La melodía (bip) sonará y comenzará la cocción.
La luz de START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR) se encenderá y la pantalla mostrará el tiempo estimado (en minutos) hasta que se complete la cocción.

- Asegúrese de que la arrocera no esté en la función Keep Warm (Mantener caliente regular o Mantener caliente extendido), luego presione el botón START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR). Si la luz de Mantener caliente está encendida, comenzará el proceso de recalentamiento. → **pág. 13**
- Si desea ver la hora actual mientras está cocinando, presione el botón ▲ o ▼ y la pantalla mostrará la hora mientras se presiona el botón.
- No ponga la canastilla vaporera en la arrocera mientras cocina arroz si no está cocinando también otros alimentos al vapor.

Ejemplo Visualización al cocinar con el ajuste de menú WHITE/SUSHI (BLANCO/SUSHI)



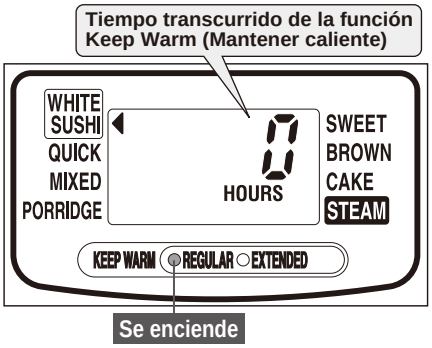
- El tiempo estimado hasta completar la cocción puede diferir del tiempo real requerido. El tiempo real de finalización de la cocción puede variar dependiendo de factores como la temperatura ambiente o del agua, el voltaje, la medida del agua o el tipo de arroz.
- La arrocera realizará ajustes al tiempo estimado hasta completar la cocción cuando llegue al proceso de cocción al vapor. El tiempo estimado hasta la finalización de la cocción puede aumentar o disminuir repentinamente durante este proceso.

Menú	WHITE/SUSHI (BLANCO/SUSHI) QUICK (RÁPIDO) MIXED (MIXTO) PORRIDGE (PAPILLA) SWEET (GLUTINOSO) BROWN (INTEGRAL) CAKE (PASTEL) STEAM (VAPOR)

6 Cuando la melodía (bip) suene para indicar que ha finalizado la cocción y la arrocera cambie a la función Mantener caliente, esponjar el arroz inmediatamente.

Al finalizar la cocción, automáticamente se cambiará a la función Keep Warm (Mantener caliente). → **Consulte "MANTENER EL ARROZ CALIENTE" en la pág. 11 .**

La luz de REGULAR KEEP WARM (MANTENER CALIENTE REGULAR) se encenderá y la luz de START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR) se apagará. La pantalla mostrará el tiempo en horas (HOURS) en que el arroz se ha estado manteniendo caliente.



Cuando cambie a la función Keep Warm (Mantener caliente), esponje el arroz inmediatamente. Al esponjar el arroz y eliminar el exceso de humedad, evitará que se endurezca, se vuelva aguado o se queme.

- Tenga cuidado de no quemarse al esponjar el arroz.

No cierre la tapa exterior con la espátula dentro de la arrocera. Si lo hace, podría resultar difícil abrir la tapa exterior.

- La olla interior puede girar al esponjar el arroz. Sostener la olla interior (que está muy caliente inmediatamente después de su uso) con un guante de cocina o un paño suave evitará que gire y reducirá los daños en la parte inferior exterior de la olla.
- Dependiendo de las condiciones de cocción, la parte inferior del arroz puede dorarse ligeramente.
- Dependiendo de la convección de calor durante la cocción, la superficie del arroz cocido puede verse irregular.

7 Después de su uso, retire todo el arroz de la olla interior, presione el botón (CANCEL), desconecte el enchufe eléctrico del tomacorriente y luego limpie la arrocera.

- No comience a limpiar la arrocera hasta que el cuerpo principal se haya enfriado. → **pág. 18 - pág. 19**
- No toque el enchufe eléctrico con las manos mojadas. (Hacerlo podría provocar un cortocircuito o una descarga eléctrica).
- **La función Keep Warm (mantener caliente) no será cancelada simplemente quitando la olla interior. Asegúrese de presionar el botón CANCEL (CANCELAR).**

Tenga cuidado de que el contenido no se desborde.

Al medir la cantidad de agua a la línea de nivel de agua de PORRIDGE (PAPILLA) no cocine utilizando opciónes de menú distintas a PORRIDGE (PAPILLA).

El uso de cualquier otra opción de menú puede provocar que el contenido se desborde.

- **Las selecciones del menú PORRIDGE (PAPILLA) no se guardarán. Seleccione el menú PORRIDGE (PAPILLA) cada vez que va a cocinar papilla de arroz.**

IMPORTANTE

- Cuando cocine más de una olla de arroz consecutivamente, o cocine inmediatamente después de cancelar la función Keep Warm (Mantener caliente), deje que la arrocera se enfríe durante 45 minutos o más. Si el cuerpo principal y la tapa exterior están calientes, es posible que el arroz no se cocine bien.

SUGERENCIAS

Para enfriar rápidamente el cuerpo principal y la tapa exterior, haga lo siguiente:

- **Llene la olla interior con agua fría y colóquela en el cuerpo principal.**
- **Abra la tapa exterior, retire el conjunto de la tapa interior y deje que la placa del radiador se enfríe.**

NOTA

- Puede cambiar los sonidos de notificación (melodía, bip, silencioso) que le avisan cuando ocurren acciones determinadas.
  → **Consulte "CÓMO CAMBIAR LOS SONIDOS DE NOTIFICACIÓN" en la pág. 7.**

SUGERENCIAS PARA COCINAR VARIOS MENÚS DE ARROZ

*La capacidad se mide con base en la taza medidora de arroz proporcionada, utilizando arroz crudo.

Tipo de arroz que desea cocinar	Tipo de arroz a utilizar	Opción del menú	Nivel del agua	Capacidad de cocción [tazas]*	Notas y sugerencias
Arroz blanco	Arroz blanco de grano corto/mediano	WHITE/ SUSHI	WHITE	**1.0L:** 1–5.5 **1.8L:** 2–10	• Cocinar el arroz blanco hasta obtener una consistencia (textura) regular.
Arroz para sushi	Arroz blanco de grano corto/mediano	WHITE/ SUSHI	SUSHI	**1.0L:** 1–5.5 **1.8L:** 2–10	• Cocinar arroz para usar con sushi. Tenga en cuenta que la textura del arroz puede ser un poco más dura.
Cocción rápida	Arroz blanco de grano corto/mediano	QUICK	WHITE	**1.0L:** 1–5.5 **1.8L:** 2–10	• Cocinar el arroz blanco más rápido. Tenga en cuenta que la textura del arroz puede ser un poco más dura.
Arroz mixto	Arroz blanco de grano corto/mediano	MIXED	WHITE	**1.0L:** 1–4 **1.8L:** 2–6	• Cocinar arroz mixto. • Los condimentos deben mezclarse con caldo o agua y luego agregarse al arroz. Después de medir la cantidad de agua, revuelva bien. Si los condimentos se agregan directamente al arroz o no se mezclan apropiadamente, pueden ocurrir quemaduras o una cocción imperfecta. • La cantidad recomendada de ingredientes es del 30-50% del peso del arroz. • Corte los ingredientes en piezas pequeñas y póngalos encima del arroz sin mezclarlos con el arroz.
Papilla de arroz	Arroz blanco de grano corto/mediano	PORRIDGE	PORRIDGE	**1.0L:** 0.5–1.5 **1.8L:** 0.5–2.5	• Cocinar papilla de arroz. • La cantidad recomendada de ingredientes debe ser de 30 a 50% del peso del arroz. • Corte los ingredientes en trozos pequeños y colóquelos sobre el arroz sin mezclarlos. • Los ingredientes que no se cocinan fácilmente no deben utilizarse en grandes cantidades. • **Hierva las verduras de hojas verdes por separado y añádalas después cuando la papilla de arroz haya terminado de cocinarse.** • El arroz integral o semiblanqueado no se puede usar para hacer papilla de arroz.
Arroz glutinoso	Solamente arroz glutinoso o arroz glutinoso + arroz blanco de grano corto/mediano	SWEET	SWEET (Al cocinar arroz glutinoso mezclado con arroz blanco, utilice un nivel de agua ligeramente superior al nivel de agua para SWEET (glutinoso)	**1.0L:** 1–4 **1.8L:** 2–6	• Cocinar arroz glutinoso. • Lave el arroz y escúrralo en un colador por aproximadamente 30 minutos. • Los condimentos deben mezclarse con caldo o agua y luego agregue al arroz. Después de medir la cantidad de agua, revuelva bien. • Coloque los ingredientes encima del arroz después de ajustar el agua.
Arroz integral	Arroz integral de grano corto/mediano	BROWN	BROWN	**1.0L:** 1–4 **1.8L:** 2–8	• Cocinar arroz integral. • Si se mezcla arroz blanco, puede desbordarse o producirse una cocción imperfecta. Por lo tanto, no se recomienda una mezcla como ésta.

TIEMPO DE COCCIÓN ESTIMADO

Menú	Modelo de 1.0 L	Modelo de 1.8 L
BLANCO	Aprox. 45 minutos – 60 minutos	Aprox. 45 minutos – 60 minutos
SUSHI	Aprox. 45 minutos – 60 minutos	Aprox. 45 minutos – 60 minutos
RÁPIDO	Aprox. 29 minutos – 40 minutos	Aprox. 30 minutos – 45 minutos
MIXTO	Aprox. 55 minutos – 65 minutos	Aprox. 55 minutos – 65 minutos
PAPILLA	Aprox. 55 minutos – 65 minutos	Aprox. 50 minutos – 65 minutos
GLUTINOSO	Aprox. 45 minutos – 50 minutos	Aprox. 45 minutos – 50 minutos
INTEGRAL	Aprox. 85 minutos – 110 minutos	Aprox. 85 minutos – 110 minutos

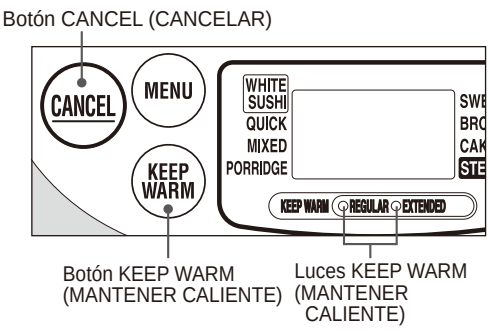
- La tabla anterior se basa en las condiciones de prueba de 120 V, una temperatura ambiente de 68 °F (20 °C), y agua a una temperatura inicial de 64.4 °F (18 °C).
- Los tiempos anteriores se miden desde la cocción hasta el proceso de Keep Warm (Mantener caliente). Los tiempos reales pueden variar según el voltaje, la temperatura ambiente, la temporada, la cantidad de agua utilizada y el tipo de arroz.
- La función MIXED (MIXTO) del menú requiere un mayor tiempo de cocción para permitir que el arroz absorba los condimentos.

MANTENER EL ARROZ CALIENTE

MANTENER CALIENTE REGULAR Y MANTENER CALIENTE EXTENDIDO

Puede elegir la función Regular Keep Warm (Mantener caliente regular) o la función Extended Keep Warm (Mantener caliente extendido).

- Para finalizar la función Keep Warm (Mantener caliente), presione el botón CANCEL (CANCELAR).



MANTENER CALIENTE REGULAR

Esta función mantiene el arroz caliente a una temperatura más alta, por lo que el arroz desarrolla olores con menos facilidad.

Al finalizar la cocción, la arrocera cambia automáticamente a la función Regular Keep Warm (Mantener caliente regular) y se enciende la luz de REGULAR KEEP WARM (MANTENER CALIENTE REGULAR).



MANTENER CALIENTE EXTENDIDO

Utilice esta función para mantener el arroz caliente durante un período de tiempo más prolongado. Se reduce la resequedad o que el arroz tome un color amarillento, conservando el arroz a una temperatura un poco más baja.

Esta función se puede activar durante la función Mantener caliente regular.

1 Verifique que la luz de REGULAR KEEP WARM (MANTENER CALIENTE REGULAR) esté encendida.



2 Presione el botón (KEEP WARM). Se encenderá la luz de EXTENDED KEEP WARM (MANTENER CALIENTE EXTENDIDO).



- **La función Extended Keep Warm (Mantener caliente extendido) no está disponible en los siguientes casos. La arrocera emitirá un bip y comenzará la función de mantener caliente regular automáticamente.**
  - Si ya han transcurrido 12 horas de Regular Keep Warm (Mantener caliente regular)
  - Después de que transcurran 4 horas de Extended Keep Warm (Mantener caliente extendido), se cambia a Regular Keep Warm (Mantener caliente regular)
  - Si la temperatura de la olla interior es baja debido a que se canceló la función Mantener caliente o debido a un corte de energía
- Después de 8 horas de la función mantener caliente extendido, la arrocera cambia automáticamente a la función de mantener caliente regular.

Cómo cambiar de la función Mantener caliente extendido a la función Mantener caliente regular

Presione el botón (KEEP WARM). La selección volverá a la función Mantener caliente regular y se encenderá la luz de REGULAR KEEP WARM (MANTENER CALIENTE REGULAR).



SOBRE LA DURACIÓN DEL TIEMPO DE MANTENER CALIENTE

- Asegúrese de tener en cuenta el tiempo durante el cual el arroz puede mantenerse caliente según se indica en la siguiente tabla.
- No puede seleccionar EXTENDED KEEP WARM (MANTENER CALIENTE EXTENDIDO) para los menús marcados con un "—". Se selecciona automáticamente REGULAR KEEP WARM (MANTENER CALIENTE REGULAR).
- Después de cocinar, todos los menús pasan a la función Keep Warm (Mantener caliente). Sin embargo, no utilice la función Keep Warm (Mantener caliente) para los menús con una "×" debajo. Hacerlo podría provocar el deterioro y malos olores en el arroz.

Menú / KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)	BLANCO・SUSHI・RÁPIDO	MIXTO・PAPILLA*・GLUTINOSO	INTEGRAL
MANTENER CALIENTE REGULAR	Hasta 12 horas	×	Hasta 12 horas
MANTENER CALIENTE EXTENDIDO		—	—

* Con los ajustes del menú PORRIDGE (PAPILLA), los granos cocidos se espesarán con el paso del tiempo, así que apague la función Keep Warm (Mantener caliente) una vez finalizada la cocción y consuma los alimentos lo antes posible.

- La función Keep Warm (Mantener caliente) no está disponible para las opciones del menú CAKE (PASTEL) y STEAM (VAPOR).

Continúa en la página siguiente

MANTENER EL ARROZ CALIENTE (cont.)

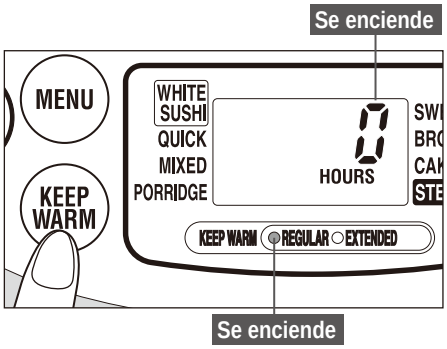
CÓMO MANTENER EL ARROZ CALIENTE OTRA VEZ

■ **Cuando desee mantener el arroz caliente después de cancelar la función Keep Warm (Mantener caliente).**

Presione el botón (KEEP WARM) .

La luz de REGULAR KEEP WARM (MANTENER CALIENTE REGULAR) se enciende y la pantalla del tiempo transcurrido vuelve a “0 HOURS”.

- No vuelva a conservar el arroz caliente si la temperatura del arroz y la olla interior están bajas.



Cuando está preocupado por el olor

- La aparición de malos olores o el crecimiento de bacterias puede deberse a una limpieza insuficiente de la unidad, a la temperatura ambiente según la estación o el entorno de uso, la frecuencia en la que abre y cierra la tapa exterior, el tipo de arroz que usa o la forma en que lava el arroz. Si le preocupan los olores, limpie la arrocera de acuerdo con “EL INTERIOR” en la **pág. 19** y “SI HAY UN MAL OLOR” en la **pág. 18.** Después, puede seguir usando la función REGULAR KEEP WARM (MANTENER CALIENTE REGULAR) de manera eficaz.

NOTA

- Si desea ver la hora actual durante la función Keep Warm (Mantener caliente), presione el botón ▲ o ▼ y la pantalla cambiará.

  Para volver a ver el tiempo transcurrido en Keep Warm en la pantalla, presione el botón ▲ o ▼ nuevamente.

Al no volver a cambiar la pantalla a mostrar el tiempo transcurrido en la función Keep Warm (mantener caliente), la próxima vez que cocine arroz, la pantalla no mostrará el tiempo transcurrido. Este cambio solo puede realizarse durante la función Keep Warm (Mantener caliente).

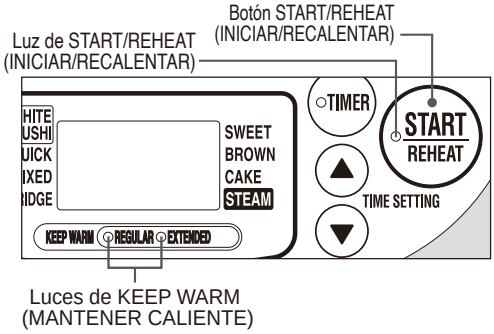
IMPORTANTE

- Cuando conserve arroz en la olla interior para consumirlo más tarde, debe utilizar la función Keep Warm (Mantener caliente).

RECALENTAR ARROZ

Puede utilizar esta función durante la función Regular Keep Warm (Mantener caliente regular) o la función Extended Keep Warm (Mantener caliente extendido).

- **Con la función de recalentamiento, puede recalentar el arroz que ha sido conservado usando la función Keep Warm (mantener caliente) para subir su temperatura. Principalmente, al usar la función Extended Keep Warm (mantener caliente extendido) que conserva el arroz a una temperatura un poco más baja, la función Reheat recalentará el arroz a la temperatura ideal para servirlo.**
- **Puede recalentar el arroz solo cuando la luz de REGULAR KEEP WARM (MANTENER CALIENTE REGULAR) o la luz de EXTENDED KEEP WARM (MANTENER CALIENTE EXTENDIDO) esté encendida.**



1 Esponje y nivele la superficie del arroz que se mantiene caliente.

- Asegúrese de esponjar el arroz para evitar que se queme o vuelva duro.
- Para recalentar una cantidad pequeña de arroz, agregue 1 cucharada de agua por cada taza de arroz (aprox. 5.5 oz./aprox. 160 g), mezcle bien y junte el arroz hacia el centro de la olla interior. Hacerlo minimizará la resequedad.
- Tenga cuidado de no quemarse al esponjar el arroz.
- La olla interior puede girar al esponjar el arroz. Sostenga la olla interior (que está muy caliente inmediatamente después de recalentarla) con un guante de cocina o un paño suave para que evite que gire y reduzca daños en la parte inferior exterior de la olla.



2

Asegúrese de que la luz KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) esté encendida y

presione el botón (START/REHEAT).

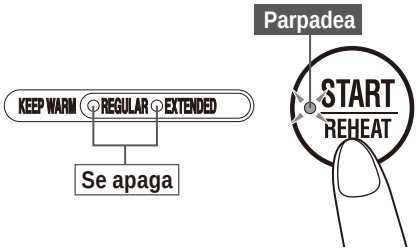


Si presiona el botón START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR) cuando la luz de REGULAR KEEP WARM (MANTENER CALIENTE REGULAR) o la luz de EXTENDED KEEP WARM (MANTENER CALIENTE EXTENDIDO) esté apagada, comenzará el proceso de cocción.

Suena una melodía y comienza el recalentamiento.

La luz de KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) se apagará, la luz de START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR) parpadeará.

Tiempo estimado de recalentamiento
Aprox. 7 min. – 9 min.



Aprox. 7 min. – 9 min. después

Sonará la media (bip) avisando que el recalentamiento ha finalizado.

La luz de START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR) se apaga, la luz de REGULAR KEEP WARM (MANTENER CALIENTE REGULAR) se encenderá y la arrocera cambiará a la función Mantener caliente regular.

3 Esponjar el arroz.

- Esponje y nivele la superficie del arroz, ya que el arroz del fondo puede estar más duro.
- Tenga cuidado de no quemarse al esponjar el arroz.
- La olla interior puede girar al esponjar el arroz. Sostenga la olla interior (que está muy caliente inmediatamente después de recalentarla) con un guante de cocina o un paño suave evitará que gire y reducirá los daños en la parte inferior exterior de la olla.

Para cancelar la función Recalentar y volver a la función Mantener caliente

Presione el botón (KEEP WARM).

La luz de START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR) se apagará la luz de REGULAR KEEP WARM (MANTENER CALIENTE REGULAR) se encenderá y la arrocera cambiará a la función Mantener caliente regular.

Para cancelar la función Recalentar y la función Mantener caliente

Presione el botón (CANCEL).

La luz de START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR) se apagará y volverá a mostrarse la hora actual.

No recaliente en los siguientes casos

- No utilice la función Recalentar para recalentar alimentos que no sean arroz blanco, ya que recalentar otros tipos de arroz puede provocar que se quemen o pierdan su color.
- No repita la función Recalentar ya que al hacerlo podría causar que el arroz se queme o se reseque.
- No utilice la función Recalentar si la cantidad de arroz sobrante supera la línea de nivel de agua 3 (para el modelo de 1.0 L) o 6 (para el modelo de 1.8 L) para WHITE (BLANCO), ya que es posible que el arroz no se caliente adecuadamente.
- No utilice la función Recalentar si el arroz está frío o la temperatura de la olla interior está demasiado baja. Hacerlo puede ocasionar que el arroz se queme en el fondo, genere mal olor, o se vuelva duro.

USO DEL TEMPORIZADOR PARA COCINAR ARROZ

TIMER COOKING (COCCIÓN CON TEMPORIZADOR)

- Esta función configura la arrocera para que finalice la cocción automáticamente a una hora especificada. Una vez configurados, la programación del temporizador se almacenarán en **"Timer 1" (Temporizador 1)** o **"Timer 2" (Temporizador 2)**.
- Las programaciones iniciales son **6:00** para **"Timer 1" (Temporizador 1)**, **18:00** para **"Timer 2" (Temporizador 2).**
- Ajuste el reloj a la hora actual antes de configurar la función Timer (Temporizador). Si el reloj no concuerda con la hora actual, la cocción no se completará a la hora establecida en el temporizador. → **pag. 7**
- Si el temporizador se programa a una hora por debajo del tiempo necesario para cocinar (consulte la tabla a continuación), sonará un bip, la arrocera comenzará a cocinar inmediatamente y se mostrará el tiempo estimado hasta que se complete la cocción.
- Para preparaciones antes de empezar la cocción, consulte los pasos ***1*** a ***3*** en "PASOS BÁSICOS DE COCCIÓN" en la **pág. 8**.

1 Presione el botón (MENU) y seleccione la opción del menú.

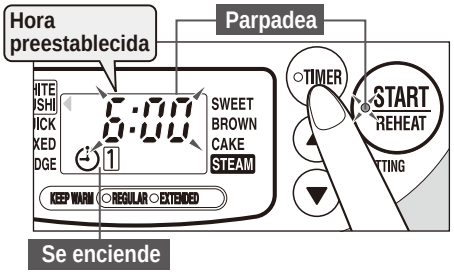
- La función Timer (Temporizador) no está disponible para las configuraciones del menú QUICK (RÁPIDO), MIXED (MIXTO), SWEET (GLUTINOSO), CAKE (PASTEL) y STEAM (VAPOR).

2 Presione el botón (TIMER) para seleccionar "Timer 1" (Temporizador 1) o "Timer 2" (Temporizador 2).

El tiempo programado para el **"Timer 1" (Temporizador 1)** y la luz de START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR) parpadearán.

- **Presione el botón nuevamente y aparecerá el tiempo programado para el "Timer 2" (Temporizador 2).**

Ejemplo **Al programar el temporizador 1 a "7:30"**



3 Presione el botón (▲) o (▼) para programar la hora deseada para terminar la cocción.

(▲) : Cada vez que se presiona avanza en incrementos de 10 minutos.	(▼) : Cada vez que se presiona retrocede en incrementos de 10 minutos.

- Mantenga el botón presionado para cambiar rápidamente la hora en incrementos de 10 minutos.
- No es necesario volver a programar la hora cuando se utilizan las mismas programaciones.

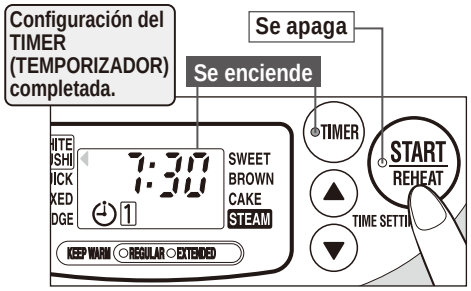


4 Presione el botón (START/REHEAT).

Suena la melodía (bip) y se completa la programación del temporizador.

La luz de START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR) se apagará, y la hora que desea que termine de cocinar aparecerá y la luz de TIMER (TEMPORIZADOR) se encenderá.

- **Se debe presionar el botón START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR) para finalizar la programación del TIMER (TEMPORIZADOR).**
- La cocción se completará a la hora indicada.→ **Consulte el paso 6 en "PASOS BÁSICOS DE COCCIÓN" en la pág. 9.**
- Para cancelar la programación del temporizador mientras utiliza la función Timer (Temporizador), presione el botón CANCEL (CANCELAR).



Tiempo necesario para la programación del Timer (Temporizador)

- No configure el Timer (Temporizador) por más de 13 horas. En el verano, cuando la temperatura del agua sea un poco alta, no programe el Timer (temporizador) por más de 8 horas. Esto evitará que el arroz se eche a perder al dejarlo remojando más tiempo del necesario.

	Modelo de 1.0 L	Modelo de 1.8 L
BLANCO	1 hora 5 min. –	1 hora 10 min. –
SUSHI	1 hora 5 min. –	1 hora 10 min. –
RÁPIDO	1 hora 10 min. –	1 hora 15 min. –
INTEGRAL	1 hora 55 min. –	2 horas –

IMPORTANTE

- **No utilice la función Timer (Temporizador) si está agregando ingredientes y/o condimentos al arroz. Los ingredientes pueden echarse a perder o los condimentos pueden asentarse en el fondo de la olla interior y los resultados pueden no ser satisfactorios.**

NOTA

- El tiempo estimado hasta la finalización de la cocción no se mostrará cuando el Timer (Temporizador) sea programado.
- Es posible que la cocción no se complete en el tiempo establecido si la temperatura de la habitación o del agua es demasiado baja. Además, el tiempo de cocción puede verse afectado por la cantidad de agua o el voltaje.
- Al cocinar usando la función Timer (Temporizador), el arroz absorbe agua adicional, lo que puede ablandarlo o provocar que el salvado se acumule en el fondo y se queme.
- Si desea saber la hora actual mientras utiliza la función Timer (Temporizador), presione el botón (▲) o (▼) y la pantalla mostrará la hora solo mientras se presione el botón.

CÓMO PREPARAR UN PASTEL

1 Unte ligeramente la olla interior de forma uniforme con mantequilla.

● Al no untar la mantequilla de forma uniforme, puede que el pastel sea difícil de retirar.

2 Preparar la masa para el pastel.

Para saber cómo preparar la masa y las cantidades de sus ingredientes consulte las RECETAS (pág. 23 de las instrucciones de uso en inglés).

*No agregue polvo de hornear ni bicarbonato de sodio, ya que puede provocar que el pastel suba demasiado y provoque una falla.
*La capacidad máxima de harina de trigo multipropósito es de 4.2 oz./120 g (modelo de 1.0 L) o 6.3 oz./180 g (modelo de 1.8 L).



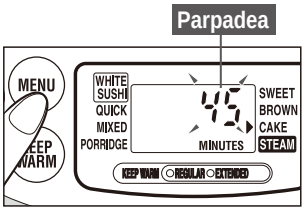
3 Vierta la masa del pastel en el olla interior del paso *1*, nivele la superficie y libere el exceso de aire.

● Golpee el fondo de la olla interior con **la palma de la mano** varias veces para liberar las burbujas de aire en la masa. No golpee la olla interior con objetos duros ni la deje caer sobre la mesa de la cocina, ya que esto puede deformarla y provocar que cocine de forma irregular.

4 Cierre la tapa exterior y presione el botón (MENU) para elegir la opción del menú CAKE (PASTEL).

● Cuando se selecciona la opción del menú CAKE (PASTEL), el tiempo de cocción preprogramado para la función del menú CAKE (PASTEL) comenzará a parpadear. Presione el botón ▲ o ▼ para cambiar el tiempo de cocción.
→ **Consulte las RECETAS (pág. 23 de las instrucciones de uso en inglés) para ver el tiempo de cocción.**

Modelo	Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo de cocción
Modelo de 1.0 L	45 minutos	1 minuto – 60 minutos
Modelo de 1.8 L	65 minutos	1 minuto – 80 minutos



● Pantalla para un modelo de 1.0 L

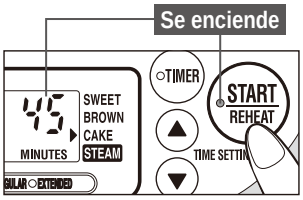
● Mantenga presionado el botón para ajustar rápidamente la hora en incrementos de 5 minutos.

5 Presione el botón (START/REHEAT) .

Sonará la melodía (bip) y comenzará la cocción.

La luz de START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR) se encenderá y el tiempo restante (en minutos) hasta completar el horneado aparecerá en la pantalla.

● Si desea saber la hora actual mientras se hornea el pastel presione el botón ▲ o ▼ y la pantalla mostrará la hora actual solo mientras se presione el botón.



6 Cuando suene la melodía (bip) que indica la finalización de la cocción, presione el botón (CANCEL) y retire el pastel de la olla interior.

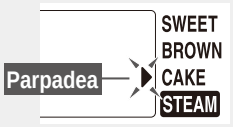
IMPORTANTE

- Retire el pastel de la olla interior inmediatamente después de finalizar la cocción. De lo contrario, puede resultar difícil retirar el pastel.
- Tenga cuidado al retirar el pastel, ya que el interior de la arrocera y la olla interior están calientes una vez finalizada la cocción.
- Si el pastel necesita más cocción, reinicie el proceso desde el paso *4* para hornearlo un poco más.
- Espere a que el cuerpo principal se enfríe antes de limpiarlo.
- Si queda olor a pastel dentro de la olla interior, consulte la **pág. 18** "SI HAY UN MAL OLOR" para eliminar el olor.
- Presione siempre el botón CANCEL (CANCELAR) cuando finalice la cocción. La arrocera emitirá un bip cada 30 minutos como recordatorio para retirar el pastel si no se presiona el botón CANCEL (CANCELAR).

Dentro de los 30 minutos posteriores a la finalización de la cocción



Después de 30 minutos de finalización de la cocción



CÓMO COCINAR ALIMENTOS AL VAPOR

1 Agregue agua a la olla interior.

Modelo	Capacidad	Taza medidora
Modelo de 1.0 L	18 onzas líquidas (540 mL)	3 tazas
Modelo de 1.8 L	24 onzas líquidas (720 mL)	4 tazas

2 Coloque la olla interior dentro del cuerpo principal y coloque la canastilla vaporera.

Limpie la superficie exterior de la olla interior, el interior del cuerpo principal, el conjunto de la tapa interior y el tapón de la salida de vapor para retirar cualquier humedad y materias extrañas.

- Asegúrese de colocar derecha la canastilla vaporera, o el vapor podría escapar por la abertura.

3 Coloque alimentos en la canastilla vaporera del paso *2*, coloque el conjunto de la tapa interior y el tapón de la salida de vapor, cierre la tapa exterior e inserte el enchufe eléctrico en un tomacorriente.

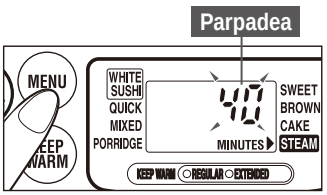
- Coloque los alimentos en la canastilla vaporera de manera uniforme. La canastilla vaporera podría inclinarse si los alimentos son mas pesados de un solo lado.

4 Seleccione la configuración STEAM (VAPOR) del menú presionando el botón (MENU).

- Al seleccionar la configuración STEAM (VAPOR) del menú, el tiempo de cocción predeterminado aparecerá en la pantalla. Puede alargar o acortar el tiempo de cocción utilizando los botones de (▲) o (▼) . Consulte la **pág. 17** "Tiempo sugerido para cocinar al vapor".
- Mantenga presionado el botón para ajustar rápidamente la hora en incrementos de 5 minutos.

Modelo	Tiempo de cocción predeterminado	Rango de tiempo de cocción
Modelo de 1.0 L	40 minutos	1 minuto – 60 minutos
Modelo de 1.8 L		

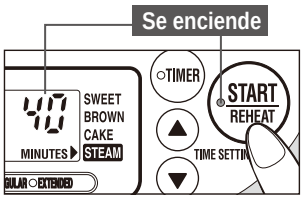
*El tiempo de cocción incluye el tiempo necesario para hervir el agua.



5 Presione el botón (START/REHEAT) .

Sonará la melodía (bip) y comenzará la cocción al vapor.
La luz de START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR) se enciende y en la pantalla aparecerá el tiempo restante (en minutos) hasta completar la cocción al vapor.

- Si desea ver la hora actual durante la cocción, presione el botón (▲) o (▼) y la pantalla cambiará solo mientras el botón esté presionado.



6 Cuando suene la melodía (bip) que indica la finalización de la cocción, presione el botón (CANCEL) y abra la tapa exterior para retirar los alimentos de la canastilla vaporera.



- Retire los alimentos de la canastilla vaporera inmediatamente después de finalizar la cocción, ya que la arrocera no cambiará a la función Mantener caliente y los alimentos podrían quedar aguados o empapados.
- Tenga cuidado al abrir la tapa exterior y retirar el platillo cocido al vapor y la canastilla vaporera, ya que el vapor y el interior del cuerpo principal estarán muy calientes al finalizar la cocción (lo que puede provocar quemaduras).
- Siempre presione el botón de CANCEL (CANCELAR) al terminar la cocción. La arrocera emitirá un bip cada 30 minutos y la pantalla parpadeará como recordatorio para retirar los alimentos si no se presiona el botón CANCEL (CANCELAR).
- Si los alimentos necesitan más tiempo de cocción al vapor, reinicie el proceso desde el paso *4* para cocinarlos al vapor un poco más.
- Si quedan olores de alimentos dentro de la olla interior, consulte la **pág. 18** "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO: SI HAY UN MAL OLOR" para eliminar el olor.
- La canastilla vaporera puede teñirse por los ingredientes (especialmente zanahorias y verduras de hoja), pero esto no afectará su desempeño al cocinar. Aunque las manchas en la canastilla vaporera podrían no desaparecer completamente incluso con la limpieza, lave la canastilla vaporera inmediatamente después de cada uso, ya que las manchas se volverán más difíciles de eliminar si se secan.
- El aceite y suciedad pueden manchar el conjunto de la tapa interior y el interior de la tapa exterior, especialmente al cocinar carnes al vapor. Siempre lave el conjunto de la tapa interior, la olla interior y la canastilla vaporera después de cada uso, y limpie la empaquetadura de la tapa exterior y el interior de la tapa exterior después de cada uso para prevenir malos olores o que los residuos se descompongan.
- Cuando se abre la tapa exterior al terminar la cocción podría caer vapor condensado caliente del conjunto de la tapa interior y provocar quemaduras. Por favor tenga cuidado.

NOTA

- Retire la espuma que surja de los ingredientes como pollo o pescado después de cocinar.
- Ponga las verduras cocinadas al vapor en agua helada inmediatamente después de cocinarlas y luego escúrralas para preservar sus colores vivos.

Tiempo sugerido para cocinar al vapor

Asegúrese de que la altura no exceda 1-½ pulg./3.5 cm cuando se agreguen los alimentos. Si se excede esta altura, los alimentos podrían golpear el conjunto de la tapa interior, provocando daños.

Ingredientes	Cantidad	Tiempo	Sugerencias para cocinar al vapor
Zanahoria	1, aprox. 7 oz./200 g	20 min.	Corte en trozos del tamaño de un bocado
Brócoli	½, aprox. 7 oz./200 g	15 min.	Corte en trozos del tamaño de un bocado
Espinaca	Aprox. 3-½ oz./100 g	15 min.	Corte en trozos del tamaño de un bocado
Calabaza	¼, aprox. 9 oz./250 g	20 min.	Corte en trozos del tamaño de un bocado
Papa	3, aprox. 16 oz./450 g	40 min.	Corte en trozos del tamaño de un bocado
Papa dulce	1, aprox. 10-½ oz./300 g	35 min.	Corte en trozos del tamaño de un bocado
Elote	1, aprox. 7 oz./200 g	30 min.	Corte en trozos del tamaño de un bocado
Pollo	1 filete, aprox. 10-½ oz./300 g	30 min.	Corte aberturas en la parte de abajo (la que entra en contacto con la canastilla vaporera)
Pescado (pescado blanco, salmón, etc.)	Corte en filetes, aprox. 5 oz./150 g	25 min.	Corte en tiras de menos de 1 pulgada/2 cm de grosor y envuélvalas en papel aluminio
Camarón	15, aprox. 5 oz./150 g	20 min.	Cocine al vapor sin retirar las cáscaras
Ostión	Aprox. 5 oz./150 g	20 min.	Retire de la concha (se recomienda revestir la canastilla vaporera con col china o repollo para evitar que los ostiones se peguen)
Shumai, empanadas chinas (jiaozi), bollos de carne (xiaolongbao), refrigerados	Aprox. 7 oz./200 g	15 min.	Deje un espacio apropiado entre los alimentos
Shumai, empanadas chinas (jiaozi), bollos de carne (xiaolongbao), congelados	Aprox. 7 oz./200 g	20 min.	Deje un espacio apropiado entre los alimentos

NOTA

No cocine los siguientes tipos de alimentos en la arrocera:

- Comidas espesas como curry y estofados
- Alimentos que pudieran desbordarse, como aquellos que utilizan bicarbonato de sodio
- Alimentos que se expanden tras su cocción, tales como productos de mariscos procesados y frijoles
- Alimentos con grandes cantidades de aceite
- Alimentos empacados en bolsas de plástico

Cuando cocine...

- No utilice toallas de papel u otras tapas para cubrir los alimentos.
- Retire cualquier materia extraña de la superficie de la olla interior, placa calefactora o sensor central.
  → **pág. 18 - pág. 19**
- Cuando utilice papel aluminio o papel para hornear, no cubra los orificios de la canastilla vaporera completamente, ni permita que se extienda afuera de la canastilla vaporera. Hacerlo podría provocar daños, desbordes de agua hirviendo, o escapes de vapor.
- El tiempo de cocción al vapor varía en base a la temperatura ambiente y del agua, voltaje, medida de agua, tamaño, cantidad y temperatura de los alimentos, entre otros factores.
- Cuando cocine al vapor de forma consecutiva, revise la olla interior para asegurarse de que haya suficiente agua y agregue agua según sea necesario para evitar que hierva en seco.
- Cocinar pescado o carne al vapor por un tiempo prolongado, hara que se vuelvan duros. Si no se cocinan por completo, trate de cortarlos en tiras delgadas antes de cocinarlos al vapor. Agregar hierbas, ajo o condimentar con sal y pimienta puede reducir los olores.

Cuando cocine otros alimentos junto con arroz...

- Cocine el arroz utilizando la función del menú WHITE/SUSHI (BLANCO/SUSHI).
- Cocine 1 taza de arroz si el modelo tiene una capacidad de cocción de 1.0 L y de 2 a 4 tazas de arroz si el modelo tiene una capacidad de cocción de 1.8 L. Cocinar demasiado arroz podría ocasionar que la tapa exterior se abra durante la cocción, evitando que el arroz se cocine apropiadamente y que los otros ingredientes se cocinen al vapor adecuadamente.
- Nivele la superficie del arroz antes de cocinar. → El no hacerlo podría ocasionar que el arroz cocido toque la canastilla vaporera.
- Los ingredientes que requieren un tiempo de cocción relativamente largo, como las papas, camotes, elote, calabaza y pescado (envuelto en papel aluminio) pueden cocinarse juntos. Si no se cocinan apropiadamente, reduzca la cantidad de ingredientes o córtelos en trozos pequeñas.
- Los ingredientes que requieren un tiempo de cocción relativamente corto, como la espinaca, no se cocerán apropiadamente.
- No agregue ingredientes mientras el arroz se está cocinando.
- El arroz podría quemarse más fácilmente o tomar el color y olor de los otros ingredientes.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

● Limpie bien la arrocera después de cada uso.

IMPORTANTE

- **Asegúrese de desenchufar el cable eléctrico y dejar que el cuerpo principal y la olla interior se enfríen antes de limpiarlos.**
- No utilice productos como disolventes, limpiadores abrasivos, blanqueadores, desinfectantes con alcohol, cepillos para fregar (de nailon, de metal, etc.), esponjas de melamina o esponjas con superficie de nailon. (Hacerlo puede dañar la superficie y causar decoloración, rayones, degradación de la calidad o corrosión).
- No utilice lavavajillas ni secadora de vajilla. Si lo hace, podría provocar rayones, deformaciones o decoloración.
- Asegúrese de volver a colocar correctamente el conjunto de la tapa interior, el tapón de la salida de vapor y la porta espátula.



EL EXTERIOR

Limpie con un paño suave bien escurrido.

- Si utiliza un paño tratado químicamente, no frote con fuerza ni lo deje en contacto con la arrocera por un período extendido. (Hacerlo puede dañar la superficie y causar decoloración, rayones, degradación de la calidad o corrosión).

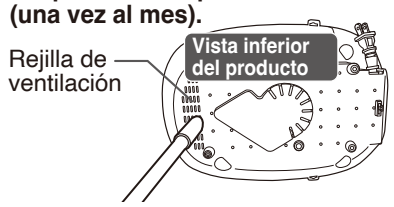
Botón Open (Abrir)

Si el Botón Open (Abrir) se obstruye con arroz u otra materia, retírelo con una palillo de bambú.

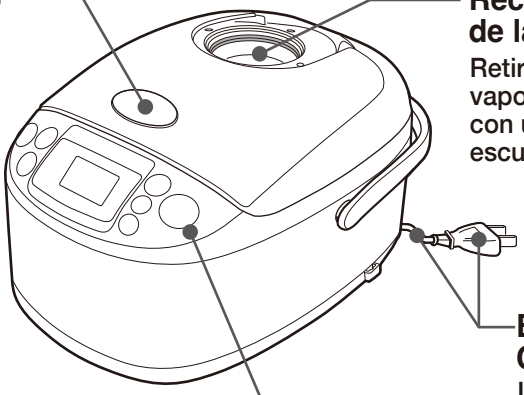
- De lo contrario, es posible que la tapa exterior no se abra.

Rejilla de ventilación

Limpie con la aspiradora (una vez al mes).



- Si utiliza la arrocera mientras hay polvo u otra materia adherida a la rejilla de ventilación, la temperatura interna puede volverse anormalmente alta y provocar una avería.



Tapón de la salida de vapor

Lávelo con agua corriente y séquelo por completo.

Receptáculo del tapón de la salida de vapor

Retire el tapón de la salida de vapor, y limpie la tapa exterior con un paño suave bien escurrido.

Enchufe eléctrico / Cable eléctrico

Limpie con un paño suave y seco.

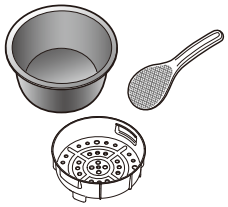
Panel de control

Limpie con un paño suave y seco.

Olla interior (→ pág. 5) / Espátula / Canastilla vaporera

Lave con un detergente de cocina neutro y una esponja suave.

- Si la olla interior está sucia, agregue agua tibia y un detergente de cocina neutro y límpiela.



El recubrimiento de la superficie interior de la olla interior puede desprenderse si se daña, así que siga las precauciones que se enumeran a continuación.

- No utilice polvos de pulido ni cepillos metálicos o de nailon para fregar.
- Trate con cuidado. No la golpee ni la frote con demasiada fuerza.
- Cuando el arroz seco u otros alimentos se hayan pegado a la olla interior o a la espátula, sumérjalas en agua hasta que los alimentos se ablanden y luego lávelas con una esponja suave o algo similar.

Taza medidora / Porta espátula

Lávelas con una esponja suave.

- Para un lavado exhaustivo utilice un detergente de cocina neutro.



SI HAY UN MAL OLOR

1. **Llene la olla interior con agua hasta la línea de nivel de agua 1 para WHITE (BLANCO) para el modelo de 1.0 L, y hasta la línea de nivel de agua 2 para el modelo de 1.8 L.**
   - No ponga otros productos como detergentes de cocina en la olla interior.
2. **Cierre la tapa exterior y presione el botón (MENU) para seleccionar la opción del menú QUICK (RÁPIDO).**
3. **Presione el botón (START / REHEAT).**
4. **Cuando suene la melodía (bip) y la arrocera cambie a la función Mantener caliente, presione (CANCEL)**
5. **Espere hasta que el cuerpo principal se enfríe, tire el agua y limpie según sea necesario.**
   - Abra la tapa exterior y seque la arrocera en un lugar bien ventilado.

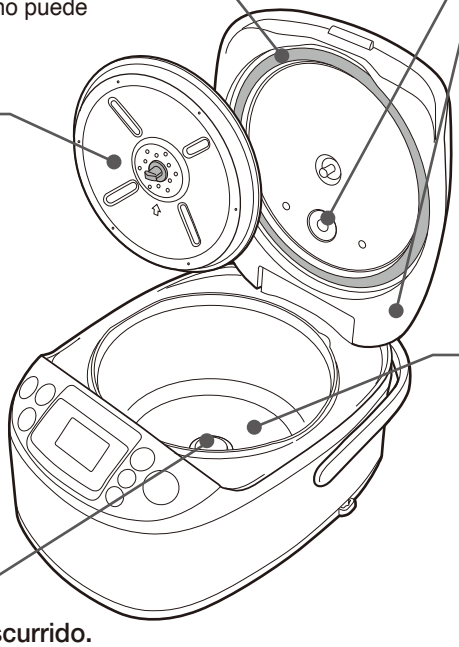
EL INTERIOR

Empaquetadura de la tapa exterior
Límpiela con un paño suave bien escurrido.
Retire cualquier arroz o residuo.

- La empaquetadura de la tapa exterior no puede quitarse.

Conjunto de la tapa interior
Enjuáguelo con agua caliente o fría, lávelo con un detergente de cocina neutro y una esponja suave y séquelo completamente.

- No retire la perilla de la tapa interior.
- Asegúrese de limpiar el conjunto de la tapa interior después de cada uso. Si se deja sucio o húmedo, el color puede cambiar a marrón o puede formarse óxido.



Tapa exterior / Salida de vapor
Sujete firmemente la tapa exterior y límpiela con un paño suave bien escurrido.
Retire cualquier arroz o residuo del interior de la tapa exterior.

- Si se deja sucio o húmedo, el color puede cambiar a marrón o puede formarse óxido.

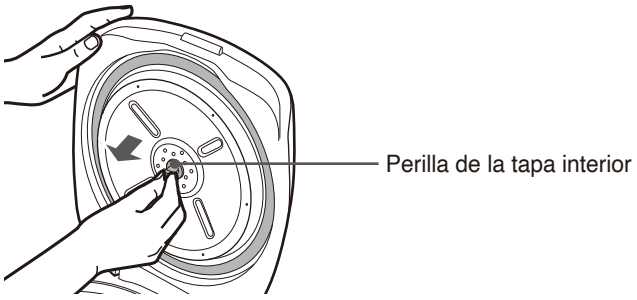
Placa calefactora
Limpie la superficie con un paño suave bien humedecido con agua tibia y bien escurrido.
Si el arroz u otro material se pega a la placa calefactora, frótelos suavemente con papel de lija de grano 320 ligeramente humedecido con agua.
Si se obstruye con arroz u otro material, retírelo con un palillo de bambú.

Sensor central
Límpielo con un paño suave bien escurrido.
Si se obstruye con arroz u otro material, retírelo con un palillo de bambú.

CÓMO DESMONTAR Y COLOCAR EL CONJUNTO DE LA TAPA INTERIOR

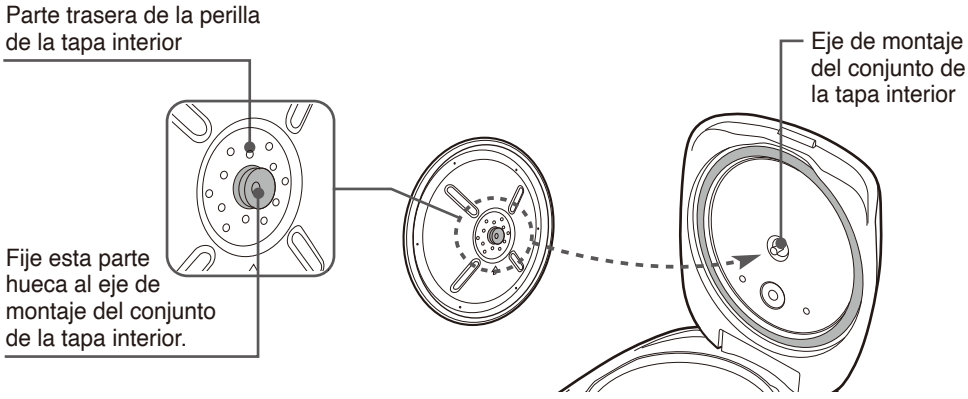
CÓMO DESMONTAR

Sujete la tapa exterior con una mano y jale la perilla de la tapa interior hacia usted con la otra mano.



CÓMO COLOCAR

Fije la parte hueca del conjunto de la tapa interior (parte trasera de la perilla de la tapa interior) al eje de montaje del conjunto de la tapa interior.



GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

● **Por favor, consulte los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.**

Problemas		Posibles causas / soluciones
COCINAR ARROZ	**El arroz se cocina demasiado duro o demasiado blando**	● Aumente o disminuya el agua ligeramente (de 1 a 2 mm) desde la línea del nivel de agua según su preferencia. ● Si la cantidad de agua se mide con la arrocera sobre una superficie inclinada, puede ser demasiado alta o demasiado baja, lo que provocará cambios en la dureza del arroz cocido. ● La textura del arroz varía dependiendo de la marca del arroz, de dónde se cosechó y de cuánto tiempo estuvo almacenado (nueva cosecha o cosecha vieja). ● La textura del arroz varía según la temperatura de la habitación y del agua. ● El uso del temporizador puede dar como resultado un arroz más blando. ● El uso de la configuración del menú QUICK (RÁPIDO) puede dar como resultado un arroz más duro o húmedo. **→ Intente utilizar la configuración del menú WHITE/SUSHI (BLANCO/SUSHI).** ● Asegúrese de que la olla interior no esté deformada. ● ¿Utilizó la taza medidora suministrada para medir el arroz antes de cocinarlo? ● Es posible que el arroz no se haya lavado lo suficiente, por lo que quedó demasiado salvado en él. ● ¿Niveló la superficie del arroz antes de cocinarlo? ● ¿Esponjó el arroz una vez finalizada la cocción? **→ Esponje el arroz inmediatamente después de terminar la cocción.** ● ¿Hay humedad o materias extrañas, como arroz (cocido o crudo), en la superficie exterior de la olla interior, el sensor central o la placa calefactora? **→ Límpielos.** ● ¿Hay humedad o materias extrañas en el interior del cuerpo principal, en el conjunto de la tapa interior o en el tapón de la salida de vapor? **→ Límpielos.**
	El arroz está quemado	● ¿Hay humedad o materias extrañas, como arroz (cocido o crudo), en la superficie exterior de la olla interior, el sensor central o la placa calefactora? **→ Límpielos.** ● Si remoja el arroz durante mucho tiempo o lo cocina usando el temporizador, el salvado puede acumularse en el fondo y el arroz se quemará más fácilmente. ● Es posible que el arroz no se haya limpiado lo suficiente, por lo que quedó demasiado salvado en él. ● Asegúrese de que la olla interior no esté deformada.
	La superficie del arroz se cocinó irregularmente	● Dependiendo de la convección de calor durante la cocción, la superficie del arroz cocido puede verse desigual. ● ¿Niveló la superficie del arroz antes de cocinarlo? ● Asegúrese de que el conjunto de la tapa interior y la olla interior no estén deformados.
	Se desborda mientras se cocina	● ¿Utilizó la opción de menú o la cantidad de agua incorrecta? **→ pág. 10** Al cocinar con la opción del menú PORRIDGE (PAPILLA), es muy probable que el contenido se derrame, así que asegúrese de no usar la cantidad de agua o la opción de menú incorrectos. **→ Consulte "Tenga cuidado de que el contenido no se desborde." en la pág. 9.** ● Asegúrese de que el tapón de la salida de vapor esté puesto. ● Es posible que el arroz no se haya lavado lo suficiente, por lo que quedó demasiado salvado en él. ● Asegúrese de que la olla interior no esté deformada.
	No se puede iniciar la cocción o los botones no responden	● Asegúrese de que el enchufe eléctrico esté bien enchufado. ● ¿La pantalla muestra **"E01"** o **"E02"** ? **→ pág. 23** ● ¿Está encendida la luz de REGULAR KEEP WARM (MANTENER CALIENTE REGULAR) o la luz de EXTENDED KEEP WARM (MANTENER CALIENTE EXTENDIDO)? **→ Presione el botón CANCEL (CANCELAR) y presione el botón START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR).** ● ¿Presionó el botón START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR) después de seleccionar cocción? **→ Se debe presionar el botón START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR) para comenzar a cocinar.**
	Sale vapor del espacio entre la tapa exterior y el cuerpo principal	● Asegúrese de que el conjunto de la tapa interior no se haya caído ni deformado y que la empaquetadura de la tapa exterior no esté rota. ● ¿Se ha ensuciado la empaquetadura de la tapa exterior? **→ Limpie la empaquetadura de la tapa exterior.** ● Asegúrese de que la olla interior no esté deformada.
COCINAR ARROZ / MANTENER CALIENTE	**Se escucha un ruido durante la cocción o la función Keep Warm (Mantener caliente)**	● El microprocesador (MICOM) emite un sonido mientras ajusta la potencia de calor de la arrocera. Esto no indica ningún problema. ● Se escucha un ruido parecido a una chispa cuando queda agua en el exterior de la olla interior. **→ Tome siempre precauciones para limpiar la superficie exterior de la olla interior y el interior del cuerpo principal, especialmente la humedad y las materias extrañas, antes de colocar la olla interior en el cuerpo principal.**
	La función Reheat (Recalentar) no funciona	● Asegúrese de que la luz de REGULAR KEEP WARM (MANTENER CALIENTE REGULAR) o la luz de EXTENDED KEEP WARM (MANTENER CALIENTE EXTENDIDO) esté encendida. **→ pág. 13**
	Se forma condensación en el conjunto de la tapa interior	● ¿Esponjó el arroz inmediatamente después de terminar de cocinarse (para permitir que escape el exceso de humedad)? ● ¿Apagó la función Keep Warm (Mantener caliente) o desconectó el enchufe eléctrico? ● Podría formarse vapor condensado dependiendo del tipo de arroz cocinado y la temperatura ambiente. **→ Esta acumulación no es un indicador de una falla. Simplemente límpiela.**

Problemas		Posibles causas / soluciones
MANTENER CALIENTE	**Durante la función Keep Warm (Mantener caliente), el arroz tiene olor o se vuelve aguado**	●¿Se mantuvo caliente el arroz con la espátula en la olla interior? ●¿Se recalentó arroz frío? ●¿Esponjó el arroz una vez finalizada la cocción? **→ Esponje el arroz inmediatamente después de terminar la cocción.** ●Es posible que el arroz no se haya limpiado lo suficiente, por lo que quedó demasiado salvado en él. ●Puede que quede algo de olor después de cocinar el arroz mixto o después de utilizar el menú STEAM (VAPOR). **→ Limpie bien la olla interior y realice el procedimiento para "SI HAY UN MAL OLOR" de la pág. 18.** ●Es posible que no se haya utilizado la función Keep Warm (Mantener caliente) para mantener el arroz caliente. **→ Dejar arroz en la olla interior sin utilizar la función Keep Warm (Mantener caliente) puede provocar un olor no deseado. → pág. 6** ●¿Limpió la arrocera a fondo después de cada uso? **→ La aparición de malos olores o el crecimiento de bacterias puede deberse a una limpieza insuficiente de la unidad, a la temperatura ambiente según la estación o el entorno de uso, la frecuencia en la que abre y cierra la tapa exterior, el tipo de arroz que usa o la forma en que lava el arroz. Si le preocupan los olores, limpie la arrocera de acuerdo con "EL INTERIOR" en la pág. 19 y "HAY UN MAL OLOR" en la pág. 18. Después, puede seguir usando la función REGULAR KEEP WARM (MANTENER CALIENTE REGULAR) de manera eficaz. → pág. 11**
	Durante la fase de mantener caliente, el arroz se vuelve amarillento o reseco	●¿Hay humedad o materiales que no deben estar ahí, como arroz (cocido o crudo), en la superficie exterior de la olla interior el sensor central o la placa calefactora? **→ Límpielos.** ●¿Está manteniendo caliente una cantidad pequeña de arroz en la olla interior? ●¿Se utilizó la función Keep Warm (Mantener caliente) por más de 12 horas? **→ pág. 11** ●Ciertos tipos de arroz y el agua utilizada pueden hacer que el arroz parezca amarillo.
	La opción mantener caliente extendido no se activa	●¿Seleccionó una opción de menú para la cual la función Extended Keep Warm (Mantener caliente extendido) no está disponible? **→ pág. 11** ●¿Se utilizó la función Keep Warm (Mantener caliente) por más de 12 horas? **→ Si se utiliza la función Keep Warm (Mantener caliente) por más de 12 horas, no se aceptará la función Extended Keep Warm (Mantener caliente extendido).** ●¿Está frío el arroz en la olla interior? **→ Si la temperatura de la olla interior es baja, no se aceptará la función de mantener caliente extendido.**
	La pantalla no muestra el tiempo transcurrido de Keep Warm (Mantener caliente)	●¿Está la pantalla mostrando la hora actual? **→ Presione los botones de TIME SETTING (AJUSTE DE HORA) para cambiar la pantalla. → pág. 12 "NOTA"**
TIMER COOKING (COCCIÓN CON TEMPORIZADOR)	**La arrocera comienza a cocinar inmediatamente después de programar el temporizador**	●¿Está programada la hora actual correctamente? **→ La hora se muestra en formato de 24 horas (hora militar). Por favor revíselo y prográmelo nuevamente.** ●Si el temporizador se configura en un tiempo menor que el tiempo de cocción del temporizador, la arrocera comenzará a cocinar inmediatamente.
	El arroz no está listo a la hora programada	●¿Está programada la hora actual correctamente? **→ La hora se muestra en formato de 24 horas (hora militar). Por favor revíselo y configúrelo nuevamente.** ●Es posible que la cocción no se complete a la hora programada si la temperatura de la habitación o del agua es demasiado baja. Además, el tiempo de cocción puede verse afectado por la cantidad de agua o el voltaje.
	No se puede programar el temporizador	●¿Presionó el botón START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR) después de programar la hora? **→ Se debe presionar el botón START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR) para completar la configuración del temporizador.** ●¿Está parpadeando **"7:00"** en la pantalla? **→ A menos que se configure la hora actual, no se aceptará la función Timer (Temporizador). → pág. 7** ●¿Ha seleccionado una opción de menú que no funciona con la función Timer (Temporizador)? **→ La función Timer (Temporizador) no está disponible para las opciones del menú QUICK (RÁPIDO), MIXED (MIXTO), SWEET (GLUTINOSO), CAKE (PASTEL) y STEAM (VAPOR).**
CAKE (PASTEL)	**El pastel creció demasiado**	●¿Agregó polvo de hornear o bicarbonato de sodio? **→ No agregue polvo de hornear ni bicarbonato de sodio, ya que puede provocar que el pastel crezca demasiado y provoque una falla.**
	El pastel se desmorona fácilmente	●El pastel recién horneado es frágil y se desmorona con facilidad. Retire el pastel de la olla interior con cuidado inmediatamente después de hornearlo.
	Es difícil sacar el pastel de la olla interior	●Asegúrese de engrasar bien el interior de la olla interior. **→ De lo contrario, puede resultar difícil retirar el pastel. (Verter la masa del pastel después de engrasar el interior de la olla interior hará que sea más fácil retirar el pastel una vez terminado de hornear).** ●Asegúrese de que la olla interior no esté deformada. **→ Si la olla interior está deformada, el pastel puede quedar más oscuro o no hornearse lo suficiente.**
	El pastel está quemado	●Asegúrese de que la olla interior no esté deformada. **→ Si la olla interior está deformada, el pastel puede quedar más oscuro o no hornearse lo suficiente.** ●El tiempo de cocción puede haber sido demasiado largo. **→ Asegúrese de seguir los tiempos de cocción sugeridos en las RECETAS de la página 23 de las instrucciones de uso en inglés. Si el resultado de la cocción no es satisfactorio, reduzca el tiempo de cocción utilizando los botones de TIME SETTING (AJUSTE DE HORA). → pág. 15**

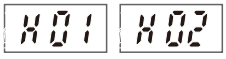
Continúa en la página siguiente

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS (cont.)

Problemas		Posibles causas / soluciones
CAKE (PASTEL)	**El pastel no está bien cocido o no crece**	● El tiempo de cocción puede haber sido demasiado corto. → **Asegúrese de seguir los tiempos de cocción sugeridos en las RECETAS de la página 23 de las instrucciones de uso en inglés. Si aún requiere más horneado, utilice los botones de TIME SETTING (AJUSTE DE HORA) para ajustar la hora. → pág. 15** ● Es posible que las claras de huevo no fueron suficientemente batidas. → **Cuando las claras de huevo no están suficientemente batidas, es posible que el pastel no quede bien cocido o no crezca. Bata las claras de huevo hasta que formen picos.** ● Es posible que las claras de huevo se hayan batido en exceso, lo que provocó que se separaran. → **Cuando las claras de huevo se separan, es posible que el pastel no esté bien cocido o no crezca. Es suficiente batir las claras de huevo hasta que alcancen el punto de nieve.** ● Es posible que los ingredientes no se hayan medido correctamente. → **Cuando los ingredientes no se miden correctamente, es posible que el pastel no quede bien cocido o no crezca.** ● Al mezclar la harina de trigo multipropósito, es posible que la mezcla se haya batido/amasado demasiado. → **Si se mezcla demasiado, es posible que el pastel no quede bien cocido o no suba.** ● Al preparar un pastel que contiene nueces u otro relleno sólido, es posible que se haya añadido demasiado relleno. → **Agregar demasiado relleno puede impedir que el pastel se hornee correctamente.** ● Es posible que se haya añadido demasiada masa de pastel. → **Asegúrese de hornear utilizando únicamente las cantidades indicadas en las RECETAS de la página 23 de las instrucciones de uso en inglés. Amasar o batir demasiado puede impedir que el pastel so cocine por completo.** ● Es posible que haya transcurrido demasiado tiempo después de preparar la masa/mezcla. → **Si pasa demasiado tiempo después de preparar la masa/mezcla, las burbujas pueden desaparecer y el pastel podría no elevarse. Hornee el pastel inmediatamente después de preparar la masa/mezcla.** ● Golpear el fondo de la olla interior demasiadas veces después de agregar la masa/mezcla puede impedir que el pastel crezca correctamente. Golpee suavemente solo unas cuantas veces. ● Asegúrese de que la olla interior no esté deformada. → **Si la olla interior está deformada, es posible que el pastel no se hornee correctamente.**
		● No coloque nada en la olla interior que no sea la masa/mezcla. No utilice moldes para pasteles, papel para hornear ni materiales similares. → **Si lo hace, podría deformar la olla interior, provocar que se despegue el recubrimiento o impedir que el pastel se hornee correctamente.**
COCINAR AL VAPOR	**Los alimentos no se cocinan al vapor**	● ¿Hay suficiente agua para cocinar al vapor? → **pág. 16** ● ¿Hay demasiados ingredientes? → **Disminuya la cantidad de ingredientes, o aumente el tiempo de cocción.** ● ¿Los ingredientes son demasiado grandes? → **Corte los ingredientes en trozos más pequeños, o aumente el tiempo de cocción.** → **pág. 17 "Tiempo sugerido para cocinar al vapor"**
	Los alimentos cocinados al vapor quedan duros	● Verduras: El tiempo de cocción al vapor es demasiado corto. Agregue más agua o continúe cocinando al vapor. ● Pescado y carne: El tiempo de cocción al vapor es demasiado largo. Disminuya el tiempo de cocción al vapor.
	Los alimentos cocinados al vapor están fríos	● ¿Ha pasado demasiado tiempo desde que terminó la cocción? → **La arrocera no cambia la función Mantener caliente. Retire los ingredientes inmediatamente después de cocinar.**
OTRO	**La tapa exterior no se puede abrir**	● Si presiona el borde del Botón Open (Abrir), puede resultar difícil abrir la tapa exterior. Asegúrese de presionar el centro del Botón Open (Abrir).
	La tapa exterior no cierra	● ¿Está colocado correctamente el conjunto de la tapa interior?
	La tapa exterior se abre durante la cocción	● ¿Cerró completamente la tapa exterior? → **Asegúrese de cerrar la tapa exterior hasta que escuche un clic.**
	Por error puso arroz y agua directamente en el cuerpo principal	● Colocar arroz y agua directamente en el cuerpo principal puede provocar una falla. Comuníquese con la tienda donde compró la arrocera o con el Servicio de Atención al Cliente de Zojirushi.
	Hay un olor resinoso, como el del plástico	● Cuando utilice esta arrocera por primera vez, habrá un olor resinoso, como el de plástico, pero el olor disminuirá a medida que utilice la arrocera. Si le preocupa el olor, consulte la **pág. 18** "SI HAY UN MAL OLOR".
	Cuando se produce un corte de energía	● Si se utilizan demasiados electrodomésticos simultáneamente mientras se cocina, puede producirse una sobrecarga y el disyuntor cortará la electricidad. → **Si hay otro aparato enchufado en el mismo tomacorriente que la arrocera, desconéctelo antes de reiniciar el disyuntor. Si se restablece la electricidad en menos de 10 minutos, la arrocera reanudará la cocción automáticamente.**
	Hay suciedad de color óxido en el interior de la tapa exterior o del conjunto de la tapa interior	● Si quedan residuos de arroz pegados en la tapa exterior o en el conjunto de la tapa interior y se han decolorado, límpielos.→ **pág. 19**

INDICACIONES DE ERROR Y SUS SIGNIFICADOS

Si las contramedidas enumeradas a continuación no resuelven el problema, comuníquese con la tienda donde compró la arrocera o con el Servicio de Atención al Cliente de Zojirushi.

Pantalla del panel		Causa (Puntos a comprobar)
Visualización de errores		● La temperatura del sensor de la tapa o del sensor central es demasiado alta. → **Presione el botón CANCEL (CANCELAR) y abra la tapa exterior durante más de 45 minutos y deje que el interior se enfríe. (Tenga cuidado de no quemarse). Para enfriar más rápido, consulte "SUGERENCIAS" en la pág. 9.**
	 aparece parpadeando	● Si la pantalla muestra 7:00 parpadeante, restablezca la hora. → **pág. 7** Una vez configurado el reloj, la arrocera funcionará normalmente. Si cocina arroz sin configurar la hora (de modo que la pantalla parpadee 7:00), la pantalla no mostrará la hora actual durante la cocción o durante la función de mantener caliente.
	La pantalla se apaga cuando se desconecta el enchufe eléctrico del tomacorriente	● La batería de litio incorporada está agotada. Cuando la batería de litio está agotada, las memorias almacenadas (hora actual, selección del menú y la función de Mantener caliente) se borrarán si el enchufe eléctrico se desconecta del tomacorriente. Sin embargo, si el enchufe eléctrico se vuelve a conectar a el tomacorriente y la hora se programa, la arrocera funcionará normalmente. Comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Zojirushi para reemplazar la batería de litio (se cobrará una tarifa por el reemplazo).
	Visualización extraña	● Desconecte el cable eléctrico y vuelva a enchufarlo.
		● Indica una falla. → **Comuníquese con la tienda donde compró la arrocera o con el Servicio de Atención al Cliente de Zojirushi.**

PIEZAS DE REPUESTO

- Si las piezas se dañan, reemplácelas con piezas nuevas (tendrá un costo).
- Al reemplazar piezas, verifique primero el número de modelo y el nombre de las piezas, luego comuníquese con la tienda donde compró la arrocera o con el Servicio de Atención al Cliente de Zojirushi.

Servicio de Atención al Cliente de Zojirushi
1-800-733-6270
www.zojirushi.com

Nombre de la pieza		Número de la pieza
Conjunto de la tapa interior	Modelo de 1.0 L	C194-6B
	Modelo de 1.8 L	C243-6B
Olla interior	Modelo de 1.0 L	B688-6B
	Modelo de 1.8 L	B689-6B
Espátula		SHAKN-6B
Porta espátula		616864-00
Taza medidora		615784-00
Canastilla vaporera	Modelo de 1.0 L	BU195031L-00
	Modelo de 1.8 L	BU195032L-00

DATOS TÉCNICOS

Modelo N.°		NS-TPC10	NS-TPC18
Capacidad de cocción (aprox. L) [tazas] *1	BLANCO (Arroz blanco de grano corto/mediano)	0.18–1.0 [1–5.5]	0.36–1.8 [2–10]
	SUSHI (Arroz blanco de grano corto/mediano)	0.18–1.0 [1–5.5]	0.36–1.8 [2–10]
	RÁPIDO (Arroz blanco de grano corto/mediano)	0.18–1.0 [1–5.5]	0.36–1.8 [2–10]
	MIXTO (Arroz blanco de grano corto/mediano)	0.18–0.72 [1–4]	0.36–1.08 [2–6]
	PAPILLA (Arroz blanco de grano corto/mediano)	0.09–0.27 [0.5–1.5]	0.09–0.45 [0.5–2.5]
	GLUTINOSO (Solamente arroz glutinoso o arroz glutinoso + arroz blanco de grano corto/mediano)	0.18–0.72 [1–4]	0.36–1.08 [2–6]
	INTEGRAL (Arroz integral de grano corto/mediano)	0.18–0.72 [1–4]	0.36–1.44 [2–8]
	PASTEL	Harina de trigo multipropósito 4.2 oz./120 g	Harina de trigo multipropósito 6.3 oz./180 g
Límite de altura para alimentos cocinados al vapor		1-½ pulgadas / 3.5 cm	
Clasificación		CA 120 V 60 Hz	
Consumo eléctrico		610 W	820 W
Consumo promedio de energía durante la función Keep Warm (Mantener caliente)		29 W	35 W
Sistema de cocción de arroz		Calentamiento directo	
Medida del cable eléctrico		3 pies 7 pulg. (1.1 m)	
Dimensiones externas	<aprox. pulg.>	10-1/8 (A) × 14 (L) × 8-5/8 (Alt)(16-1/4 *2)	11-1/8 (A) × 15 (L) × 10 (Alt) (18-5/8 *2)
	<aprox. cm>	25.5 (A) × 35.5 (L) × 21.5 (Alt) (41 *2)	28 (A) × 38 (L) × 25 (Alt) (47 *2)
Peso		aprox. 8 lb. (aprox. 3.5 kg)	aprox. 11 lb. (aprox. 4.6 kg)

- El consumo promedio de energía durante la función Keep Warm (Mantener caliente) se calcula con la arrocera a su máxima capacidad y a una temperatura ambiente de 68 °F (20 °C).
- Es posible que este producto no funcione correctamente en determinados entornos o lugares con altitudes elevadas o condiciones climáticas extremas. Evite utilizar este producto en dichas áreas.
- Este producto no se puede utilizar en áreas donde el voltaje o la frecuencia de la fuente de alimentación sean diferentes.
- (*1) La capacidad se mide con base en la taza medidora de arroz proporcionada, utilizando arroz crudo. Otros granos pueden variar.
- (*2) Altura con la tapa exterior abierta.

MEMO

ZOJIRUSHI

www.zojirushi.com

FOR CALIFORNIA USA ONLY

This product contains a CR Coin Lithium Battery which contains Perchlorate Material - special handling may apply.
See www.dtsc.ca.gov/hazardouswaste/perchlorate

NS-TPC ⓒⒷⒶ