ZOJIRUSHI

USA CAN

ARROCERA Y CONSERVADORA MICOM

INSTRUCCIONES DE USO

NL-EAC10 / NL-EAC18
NL-EJC10 / NL-EJC18

● 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 11
ARROZ INTEGRAL ACTIVADO (INTEGRAL GABA) 11
MANTENER EL ARROZ CALIENTE
MANTENER CALIENTE REGULAR Y MANTENER CALIENTE EXTENDIDO 12
RECALENTAR ARROZ 14
USO DEL TEMPORIZADOR PARA COCINAR ARROZ
TIMER COOKING (COCCIÓN CON TEMPORIZADOR) 15
CÓMO PREPARAR UN PASTEL 16
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 17
AUTOLIMPIEZA 19
GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 20
INDICACIONES DE ERROR Y SUS SIGNIFICADOS 23
SI OCURRE LO SIGUIENTE 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 la entrada del enchufe, el enchufe eléctrico, el cable eléctrico o el enchufe del aparato.
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.

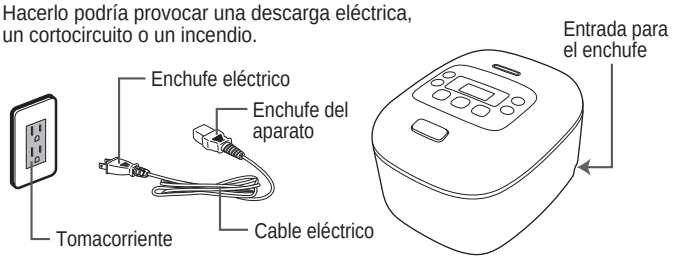
Nunca abra la tapa exterior ni mueva la arrocera durante la cocción o la autolimpieza.
Hacerlo podría causar quemaduras.

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 y hornear pasteles. 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. o platos para cocinar al vapor.

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 la misma toma.
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, el cable eléctrico o el enchufe del aparato 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.

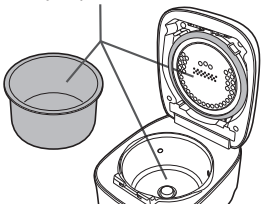
● Las ilustraciones utilizadas en estas instrucciones de uso pueden variar con respecto al producto real que usted adquirió.

⚠ 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.

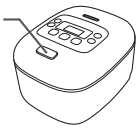
Tocar las superficies calientes puede provocar quemaduras.

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 suministrada.

Si lo hace, los utensilios de cocina podrían sobrecalentarse o la arrocera podría funcionar mal.

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 desconecte la arrocera sujetando el enchufe eléctrico, sin jalar el cable eléctrico.

Al jalar el cable eléctrico para desenchufar la arrocera puede provocar una descarga eléctrica, un cortocircuito o un incendio.

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).

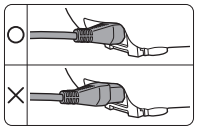
Si lo hace, podría provocar daños en la arrocera.

No utilice un cable eléctrico distinto al proporcionado. No utilice el cable eléctrico para otros aparatos.

Si lo hace podría provocar una falla o un incendio.

Inserte el enchufe del aparato en el cuerpo principal de forma segura.

De lo contrario, podría provocar una descarga eléctrica, un cortocircuito, humo o un incendio.

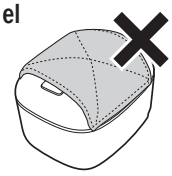


Si el enchufe eléctrico, el cable eléctrico o el enchufe del aparato están dañados, deben reemplazarse por un cable o conjunto adecuado puesto a disposición por el fabricante o su agente de servicio.

IMPORTANTE

Cuando haya terminado, asegúrese de presionar el botón CANCEL/MUTE (CANCELAR/SILENCIAR).

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.

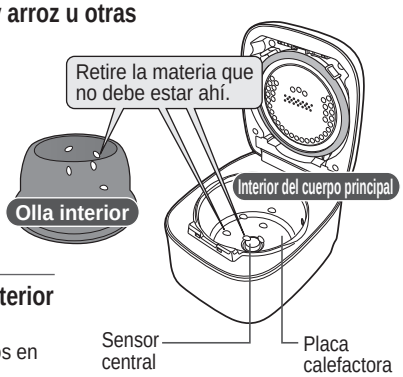
Si lo hace, podría provocar daños.

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.

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 agarraderas 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

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.

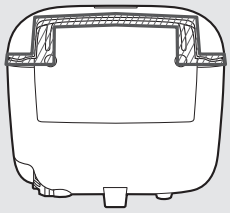


- La tapa exterior puede abrirse durante la cocción del arroz, la función Mantener caliente o Autolimpieza, si no está bien cerrada.

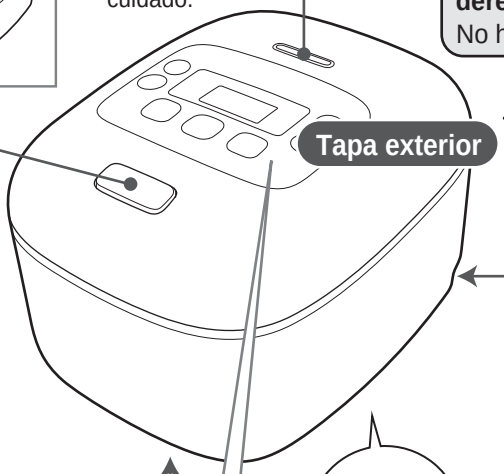
Salida de vapor

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

Al abrir y cerrar la tapa exterior, mantenga los dedos alejados del espacio en la parte posterior del cuerpo principal (área sombreada en la figura de la derecha).



No hacerlo podría causar lesiones.

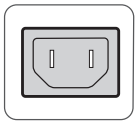


Botón Open (Abrir)

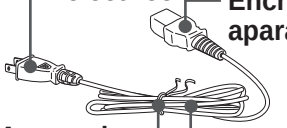
Presione el Botón Open (Abrir) para abrir la tapa exterior.

Entrada para el enchufe

El enchufe del aparato se inserta aquí.



Conjunto de cable eléctrico



- Retire el amarrador de cable que sujeta el cable eléctrico antes de usarlo.
- No utilice el cable eléctrico enrollado. Hacerlo podría resultar en que el cable eléctrico se caliente excesivamente y provocar un mal funcionamiento.

Rejilla de ventilación
(parte inferior del cuerpo principal)

Agarraderas

(Ubicada en 2 posiciones: derecha e izquierda)
Úsela al transportar el aparato.

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/MUTE (CANCELAR/SILENCIAR) 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.
- La pantalla no funcionará si el enchufe eléctrico está desconectado.

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

Botón MENU (MENÚ)

Utilice este botón para seleccionar el menú que utilizará. → **pág. 8**

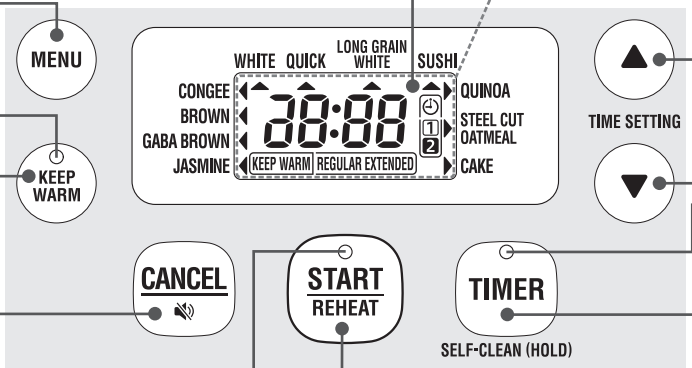
Luz de KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)

Botón KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)

- Utilice este botón para seleccionar la función Mantener caliente regular o Mantener caliente extendido. → **pág. 12**
- Utilice este botón para reiniciar la función Mantener caliente. → **pág. 13**

Botón CANCEL/MUTE (CANCELAR/SILENCIAR)

- Utilice este botón para cancelar la selección del menú o función seleccionada en operación.
- Utilice este botón para cambiar los sonidos de notificación. → **pág. 7**



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. 15**
- Utilice este botón para programar el tiempo de cocción del pastel. → **pág. 16**

Luz de TIMER (TEMPORIZADOR)

Botón TIMER (TEMPORIZADOR)

Úselo cuando cocine arroz utilizando la función Temporizador. → **pág. 15**

Botón de SELF-CLEAN (AUTOLIMPIEZA)

Utilice este botón para realizar la Autolimpieza. **(Mantenga presionado durante 1.5 segundos o más).** → **pág. 19**

Luz de START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR)

Botón START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR)

Utilice este botón para iniciar la cocción, el recalentamiento o la Autolimpieza.

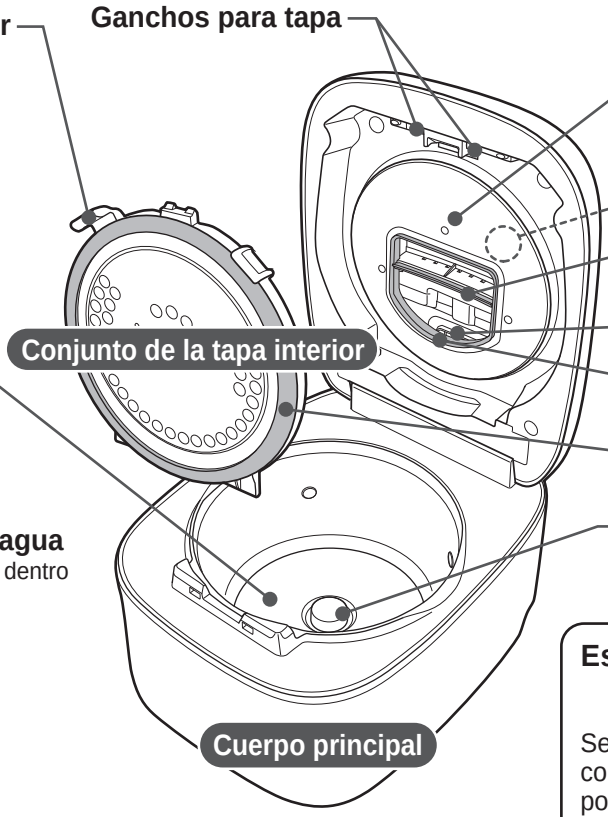
Pestañas de la tapa interior
(Ubicado en 2 posiciones: bordes derecho e izquierdo)
- Úselas para transportar el conjunto de la tapa interior.
- Úsela para sujetar el conjunto de la tapa interior al desmontarlo o colocarlo.

- **Asegúrese de volver a colocar el conjunto de la tapa interior después de cada limpieza. → pág. 18**

Placa calefactora
- Retire la hoja protectora ubicada entre la placa calefactora y la olla interior antes del primer uso.

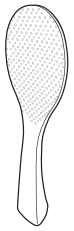
Líneas del nivel de agua
(Ubicado en 2 posiciones dentro de la olla interior)





ACCESORIOS

Espátula
Se puede colocar en posición vertical.



Taza medidora



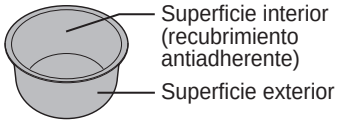
(aprox. 6.1 onzas líquidas/ aprox. 180 mL)

ACERCA DE LA OLLA INTERIOR

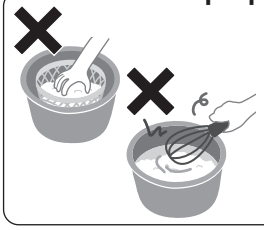
Para que pueda usar la olla interior por muchos años, tenga en cuenta lo siguiente.

Superficie interior (recubrimiento antiadherente)

El recubrimiento antiadherente 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 congee, avena cortada en acero, quinoa, etc.).**
- **No golpee con la espátula ni con otros utensilios (al servir, etc.).**

<Al limpiar> → pág. 17

- **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 antiadherente puede desgastarse con el uso.
- El recubrimiento antiadherente 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 antiadherente 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.

● Utilice un método diferente para lavar el arroz blanco jazmín y la avena cortada en acero si dicho método viene escrito en la bolsa que contiene el arroz o la avena. Si no hay ningún método de lavado escrito en la bolsa, siga las instrucciones indicadas anteriormente.

Mida a la cantidad correcta de agua

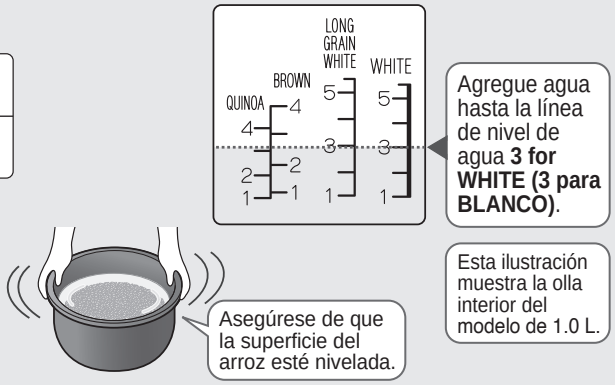
Asegúrese de medir la cantidad de agua sobre una superficie plana. Las líneas del nivel de agua son una guía estándar. Ajuste la cantidad de agua según su preferencia, el tipo de arroz y la antigüedad de la cosecha del grano.

● 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

● 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 del aparato y/o el enchufe eléctrico desconectados, o se cancela la función Mantener caliente, el arroz puede desarrollar un olor desagradable o puede caer vapor condensado sobre él, empapándolo.

● **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
  ● Cómo mantener calientes el congee, la quinoa o la avena cortada en acero
  ● Cómo mantener calientes otros alimentos además del arroz
  ● Mantener el arroz caliente con la espátula que queda dentro de la arrocera

● **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.

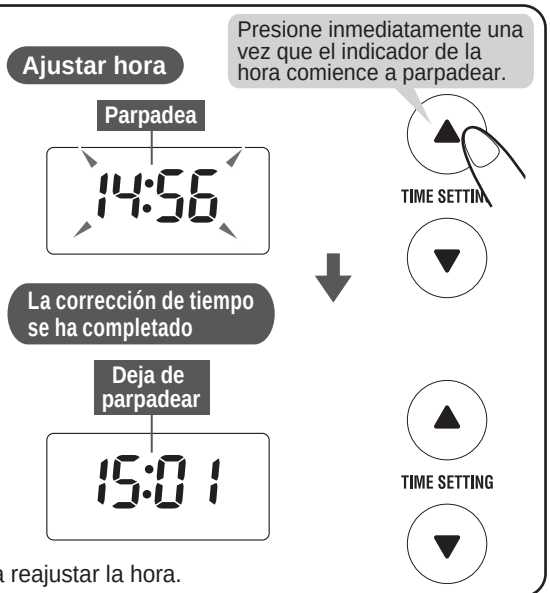
1 Coloque la olla interior y enchufe el cable eléctrico.
→ **Consulte el paso 4 en "PASOS BÁSICOS DE COCCIÓN" en la pág. 8.**

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 la pantalla del reloj se apaga cuando se desconecta el cable eléctrico, la hora actual volverá a aparecer cuando se vuelva a enchufar el cable eléctrico.**
- 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, la cocción con temporizador o la Autolimpieza.

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 Silenciar.

Tipos de sonidos de notificación

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

Cómo cambiar los sonidos de notificación

1 Coloque la olla interior y enchufe el cable eléctrico.
→ **Consulte el paso 4 en "PASOS BÁSICOS DE COCCIÓN" en la pág. 8.**

2 Mantenga presionado el botón CANCEL durante más de 3 segundos.

- No se puede cambiar la señal de melodía para el inicio del recalentamiento. (Cuando la función de señal de sonido está configurada en Mute (Silenciar), la señal de melodía no sonará al iniciar el recalentamiento).
- No podrá cambiar los sonidos de notificación durante la cocción, el recalentamiento, la función Mantener caliente regular, la función Mantener caliente extendido, la cocción con temporizador o la Autolimpieza.
- 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.

Cada vez que se mantiene presionado el botón CANCEL/MUTE (CANCELAR/SILENCIAR) 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 **Silenciar**
Sonará 1 vez cuando se complete la programación del sonido.

3 La programación se completa cuando se escuchan los sonidos de notificación deseados.
● Los sonidos de notificación seleccionados se almacenan incluso si el enchufe eléctrico o el enchufe del aparato están desconectados.

COCINAR ARROZ

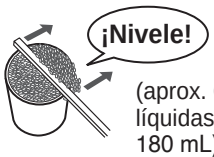
PASOS BÁSICOS PARA COCINAR

- **Lave la olla interior, el conjunto de la tapa interior, la espátula y la taza medidora antes del primer uso. → pág. 17 - pág. 18**
- **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, consulte la pág. 19 "AUTOLIMPIEZA".**

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).**

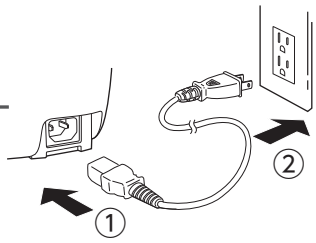
3 Coloque la olla interior en el cuerpo principal y coloque el conjunto de la tapa interior. Cierre la tapa exterior.

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 y el conjunto de la tapa interior.

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

4 Inserte los enchufes.

① **Inserte el enchufe del aparato en la entrada del enchufe de forma segura.**
② **Inserte el enchufe eléctrico en un tomacorriente.**

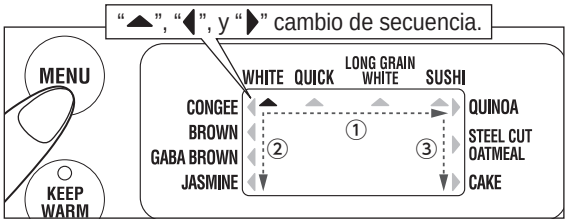


5 Presione el botón (MENU) y seleccione la opción del menú.

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

Cada vez que presione el botón, los indicadores "▲", "◀", y "▶" en la pantalla cambian en la secuencia mostrada por ①, ②, y ③.

- Las opciónes del menú como WHITE (BLANCO), LONG GRAIN WHITE (BLANCO DE GRANO LARGO), BROWN (INTEGRAL), GABA BROWN (INTEGRAL GABA) y JASMINE (JAZMÍN) permanecerán seleccionados hasta que cambie el ajuste.

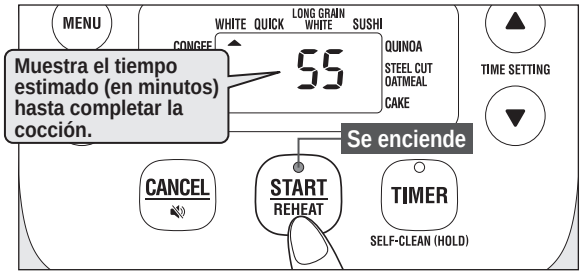


6 Presione el botón (START/REHEAT).

Suena la melodía (bip) y comienza 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), luego presione el botón START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR). Si la luz de KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) está encendida, comenzará el proceso de recalentamiento. → **pág. 14**
- Si desea ver la hora actual mientras está cocinando, presione el botón ▲ o ▼ y la pantalla mostrará la hora mientras se presiona el botón.

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

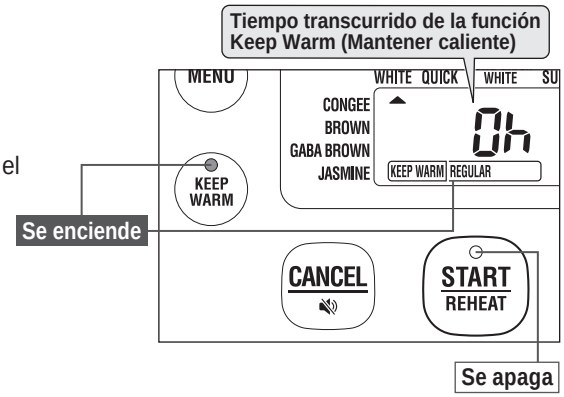


- El tiempo estimado hasta completar la cocción puede diferir del tiempo real requerido. El tiempo real de finalización de la cocción puede variar dependiendo de factores como la temperatura ambiente o del agua, el voltaje, la medida del agua o el tipo de arroz.
- La arrocera realizará ajustes al tiempo 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 (BLANCO) QUICK (RÁPIDO) LONG GRAIN WHITE (BLANCO DE GRANO LARGO) SUSHI (SUSHI) CONGEE (CONGEE) BROWN (INTEGRAL) GABA BROWN (INTEGRAL GABA) JASMINE (JAZMÍN) QUINOA (QUINOA) STEEL CUT OATMEAL (AVENA CORTADA EN ACERO) CAKE (PASTEL)

7 Cuando suene la melodía (bip) que indica la finalización de la cocción, 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. 12.**
La luz de KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) se encenderá y la luz de START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR) se apagará. El tiempo que el arroz se ha mantenido caliente se mostrará en la pantalla en horas (h).



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.

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

- No comience a limpiar la arrocera hasta que el cuerpo principal se haya enfriado. → **pág. 17 - pág. 18**
- No toque el enchufe eléctrico ni el enchufe del aparato 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/MUTE (CANCELAR/SILENCIAR).**

Tenga cuidado de que el contenido no se desborde.

Al medir la cantidad de agua a la línea de nivel de agua de CONGEE, QUINOA o STEEL CUT OATMEAL (AVENA CORTADA EN ACERO), no cocine utilizando opciónes de menú distintas a CONGEE, QUINOA o STEEL CUT OATMEAL (AVENA CORTADA EN ACERO).
El uso de cualquier otra opción de menú puede provocar que el contenido se desborde.
- **Las selecciones del menú CONGEE, QUINOA y STEEL CUT OATMEAL (AVENA CORTADA EN ACERO) no se guardarán. Seleccione la opción de menú correspondiente cada vez que cocine, congee, quinoa o avena cortada en acero.**

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.
Cocinar arroz sin dejar primero que la arrocera se enfríe puede resultar en un tiempo de cocción más prolongado. (Hasta 60 minutos aproximadamente). Además, es posible que en esta situación el tiempo estimado hasta completar la cocción no se muestre durante algún tiempo.

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, silenciar) 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	WHITE	**1.0 L:** 1–5.5 **1.8 L:** 2–10	• Cocinar el arroz blanco hasta obtener una consistencia (textura) regular.
Cocción rápida	Arroz blanco de grano corto/mediano	QUICK	WHITE	**1.0 L:** 1–5.5 **1.8 L:** 2–10	• Cocinar el arroz blanco más rápido. Tenga en cuenta que la textura del arroz puede ser un poco más dura.
Arroz blanco de grano largo	Arroz blanco de grano largo	LONG GRAIN WHITE	LONG GRAIN WHITE	**1.0 L:** 1–5.5 **1.8 L:** 2–10	• Cocinar arroz blanco de grano largo. • Dependiendo de la marca del arroz, puede ser un poco más duro de lo normal. **→ pág. 20**
Arroz para sushi	Arroz blanco de grano corto/mediano	SUSHI	SUSHI	**1.0 L:** 1–5.5 **1.8 L:** 2–10	• Cocinar arroz para usar con sushi. Tenga en cuenta que la textura del arroz puede ser un poco más dura. El arroz es más firme que el arroz cocinado con el ajuste WHITE (BLANCO).
Congee	Arroz blanco jazmín	CONGEE	CONGEE	**1.0 L:** 0.5–1 **1.8 L:** 0.5–1.5	• Cocinar congee (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 el arroz congee haya terminado de cocinarse.** • El arroz integral no se puede usar para hacer congee.
Arroz integral	Arroz integral de grano corto/mediano	BROWN	BROWN	**1.0 L:** 1–4 **1.8 L:** 2–8	• Cocinar arroz integral. • Si se mezcla arroz blanco o arroz sin enjuagar con arroz integral, puede desbordarse o producirse una cocción imperfecta. Por lo tanto, no se recomienda una mezcla como ésta.
Arroz integral GABA	Arroz integral de grano corto/mediano	GABA BROWN	BROWN	**1.0 L:** 1–4 **1.8 L:** 2–8	• Activa el arroz integral para aumentar sus valores nutricionales. • En comparación con la cocción normal del arroz integral, esta opción da como resultado un arroz integral más suave y fácil de masticar.
Arroz blanco jazmín	Arroz blanco jazmín	JASMINE	LONG GRAIN WHITE	**1.0 L:** 1–5.5 **1.8 L:** 2–10	• Cocinar arroz blanco jazmín. • Dependiendo de la marca del arroz, puede ser un poco más duro de lo normal.
Quinoa	Quinoa	QUINOA	QUINOA	**1.0 L:** 1–4 **1.8 L:** 2–6	• Cocinar quinoa. • Ajuste la cantidad de agua según su preferencia. **Para obtener una quinoa más firme → Utilice menos agua.** **Para obtener una quinoa más suave → Utilice más agua.**
Avena cortada en acero	Avena cortada en acero	STEEL CUT OATMEAL	STEEL CUT OATMEAL	**1.0 L:** 1–2.5 **1.8 L:** 2–3	• Cocinar avena cortada en acero. • Ajuste la cantidad de agua según su preferencia. **Para obtener una avena más firme → Utilice menos agua.** **Para obtener avena más suave → Utilice más agua.**

TIEMPO DE COCCIÓN ESTIMADO

Menú	Modelo de 1.0 L	Modelo de 1.8 L
BLANCO	Aprox. 48 – 59 minutos	Aprox. 48 – 58 minutos
RÁPIDO	Aprox. 27 – 44 minutos	Aprox. 29 – 49 minutos
BLANCO DE GRANO LARGO	Aprox. 50 – 56 minutos	Aprox. 51 – 60 minutos
SUSHI	Aprox. 46 – 52 minutos	Aprox. 42 – 61 minutos
CONGEE	Aprox. 87 – 93 minutos	Aprox. 86 – 101 minutos
INTEGRAL	Aprox. 84 – 104 minutos	Aprox. 82 – 104 minutos
INTEGRAL GABA	Aprox. 192 – 213 minutos	Aprox. 193 – 220 minutos
JAZMÍN	Aprox. 44 – 57 minutos	Aprox. 40 – 53 minutos
QUINOA	Aprox. 41 – 51 minutos	Aprox. 42 – 55 minutos
AVENA CORTADA EN ACERO	Aprox. 54 – 61 minutos	Aprox. 57 – 64 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.

ARROZ INTEGRAL ACTIVADO (INTEGRAL GABA)

Esta arrocera tiene dos opciones para cocinar arroz integral. La configuración GABA BROWN (INTEGRAL GABA) en el menú activa el arroz integral para aumentar su valor nutricional.

OPCIÓN DE INTEGRAL GABA:

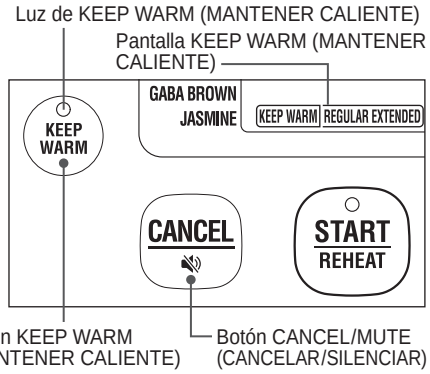
Cuando se selecciona GABA BROWN (INTEGRAL GABA) en el menú, la arrocera comenzará a activar el arroz integral y luego comenzará a cocinar automáticamente. Durante el proceso de activación del arroz integral, la temperatura en la olla interior se mantendrá a aprox. 104 °F (aprox. 40 °C) durante aproximadamente 2 horas. La cocción tomará más tiempo en completarse.
→ Consulte "TIEMPO DE COCCIÓN ESTIMADO".
Al activar el arroz integral, el GABA (ácido gamma-aminobutírico), un nutriente presente de forma natural en el arroz integral, aumenta a aproximadamente el 150% de la cantidad contenida en el arroz integral no activado. Este proceso también hace que el arroz integral sea más suave, haciéndolo fácilmente comestible.
***¿Qué es GABA?**
El GABA (ácido gamma-aminobutírico) es un tipo de aminoácido que se dice que reduce la presión arterial y alivia el estrés.

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/MUTE (CANCELAR/SILENCIAR).



MANTENER CALIENTE REGULAR

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

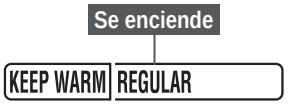
Al finalizar la cocción, la arrocera cambia automáticamente a la función Regular Keep Warm (Mantener caliente regular) y se encienden la luz de KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) y la pantalla KEEP WARM-REGULAR (MANTENER CALIENTE-REGULAR).



MANTENER CALIENTE EXTENDIDO

Utilice este modo 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.

Este modo se puede activar durante la función Mantener caliente regular.



1 Verifique que la pantalla KEEP WARM-REGULAR (MANTENER CALIENTE-REGULAR) esté encendida.

2 Presione el botón (KEEP WARM) **.** Se encenderá la pantalla KEEP WARM-EXTENDED (MANTENER CALIENTE-EXTENDIDO).



- **La función Extended Keep Warm (Mantener caliente extendido) no está disponible en los siguientes casos.**
  - 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

  La arrocera emitirá un bip y comenzará la función de mantener caliente regular automáticamente.
- Después de 8 horas de modo de 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 pantalla KEEP WARM-REGULAR (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・RÁPIDO・BLANCO DE GRANO LARGO・SUSHI・JAZMÍN	CONGEE*・QUINOA・AVENA CORTADA EN ACERO*	INTEGRAL・INTEGRAL GABA
MANTENER CALIENTE REGULAR	Hasta 12 horas	✕	Hasta 12 horas
MANTENER CALIENTE EXTENDIDO		—	—

- Cuando transcurran 12 horas, el número comenzará a parpadear como advertencia. Consuma el arroz lo antes posible.



- Para los menús con una "✕" arriba, el número comenzará a parpadear a partir de las 0 horas. No utilice la función Mantener caliente para estos menús.



* Con los ajustes del menú CONGEE y STEEL CUT OATMEAL (AVENA CORTADA EN ACERO), 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 la opciones del menú CAKE (PASTEL).

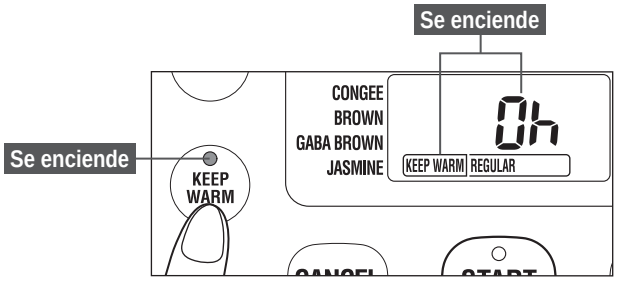
CÓMO MANTENER EL ARROZ CALIENTE OTRA VEZ

■ 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 h”.

- No vuelva a conservar el arroz caliente si la temperatura del arroz y la olla interior están bajas. Si intenta mantener caliente el contenido nuevamente cuando las temperaturas del arroz y de la olla interior son bajas, hará que “0 (h)” parpadee.



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. 18** y “AUTOLIMPIEZA” en la **pág. 19**. Después, puede seguir usando la función REGULAR KEEP WARM (MANTENER CALIENTE REGULAR) de manera eficaz. Puede ser aún más eficaz aumentar la temperatura de Keep Warm (Mantener caliente), como se describe en la **pág. 23**, “SI OCURRE LO SIGUIENTE”.

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. Si la pantalla del tiempo transcurrido de Keep Warm (Mantener caliente) parpadea, no se podrá cambiar.

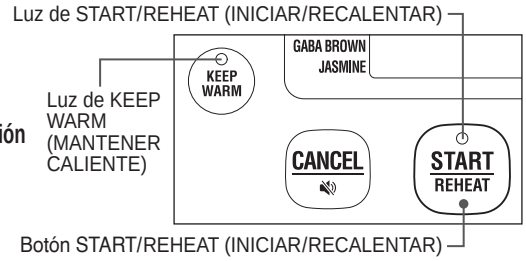
IMPORTANTE

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

RECALENTAR ARROZ

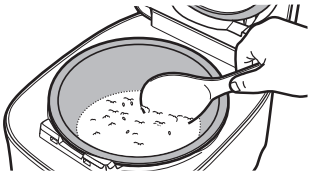
Puede utilizar esta función durante la función Regular Keep Warm (Mantener caliente regular) o la función Extended Keep Warm (Mantener caliente extendido).

- **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 KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) esté encendida.**



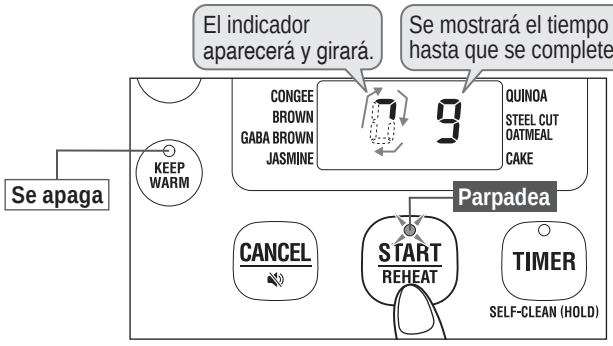
1 Esponje y nivele la superficie del arroz que se mantiene caliente.

- 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 tazón 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 de KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) esté encendida y presione el botón START/REHEAT.

Suena una melodía y comienza el recalentamiento.
La luz de KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) se apagará, la luz de START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR) parpadeará y la pantalla se verá como la siguiente ilustración.



NOTA

Se enciende — KEEP WARM

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

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

Aprox. 7 min. – 9 min. después

Suena la melodía (bip) y el recalentamiento ha finalizado.
La luz de START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR) se apagará, la luz de KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) 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 para que evite que gire y reduzca daños en la parte inferior exterior de la olla.

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.

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 KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) 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.

USO DEL TEMPORIZADOR PARA COCINAR ARROZ

TIMER COOKING (COCCIÓN CON TEMPORIZADOR)

- Esta función programa 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)**.

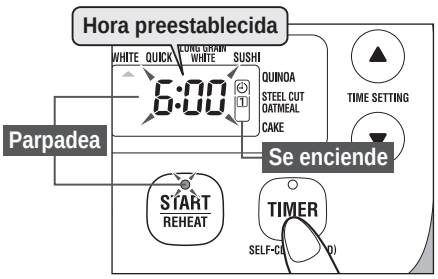
- Ajuste el reloj a la hora actual antes de configurar la función Timer (Temporizador). Si el reloj no concuerda con la hora actual, la cocción no se completará a la hora establecida en el temporizador. → **pág. 7**

- 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 ***4*** 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) y CAKE (PASTEL).

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



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

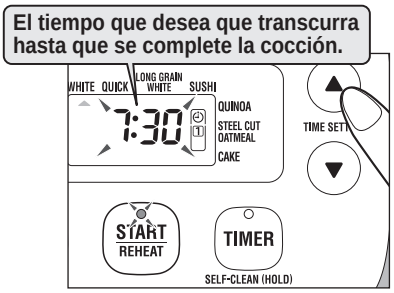
El tiempo programado para el **"Timer 1" (Temporizador 1)** y la luz de START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR) parpadearán.

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

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 configuraciones.

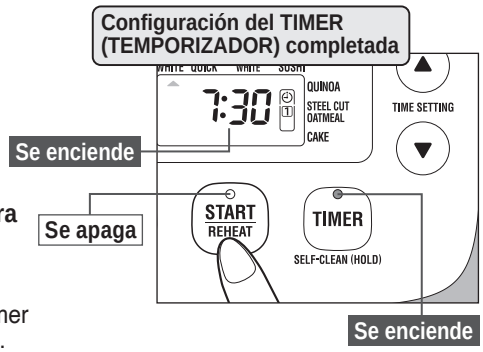


4 Presione el botón (START REHEAT).

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 el TIMER (TEMPORIZADOR).**
- La cocción se completará a la hora indicada.
  → **Consulte el paso 7 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/MUTE (CANCELAR/SILENCIAR).



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		Modelo de 1.0 L	Modelo de 1.8 L
BLANCO	1 hora 10 min. –	1 hora 10 min. –	INTEGRAL GABA	3 horas 45 min. –	3 horas 50 min. –
BLANCO DE GRANO LARGO	1 hora 5 min. –	1 hora 10 min. –	JAZMÍN	1 hora 10 min. –	1 hora 5 min. –
SUSHI	1 hora 5 min. –	1 hora 15 min. –	QUINOA	1 hora 5 min. –	1 hora 5 min. –
CONGEE	1 hora 45 min. –	1 hora 55 min. –	AVENA CORTADA EN ACERO	1 hora 15 min. –	1 hora 15 min. –
INTEGRAL	1 hora 55 min. –	1 hora 55 min. –			

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

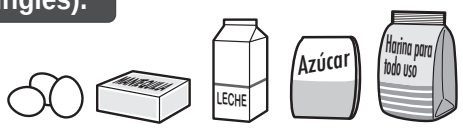
1 Unte ligeramente la olla interior de forma uniforme con mantequilla.

● 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. 21 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).



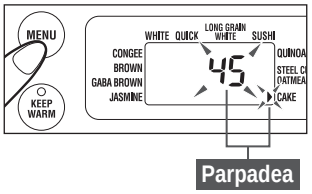
3 Vierta la masa del pastel en el olla interior del paso *1*, nivele la superficie y libere el exceso de aire.

● 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 predeterminado para la función del menú CAKE (PASTEL) comenzará a parpadear. Presione el botón ▲ o ▼ para cambiar el tiempo de cocción.
→ **Consulte las RECETAS (pág. 21 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

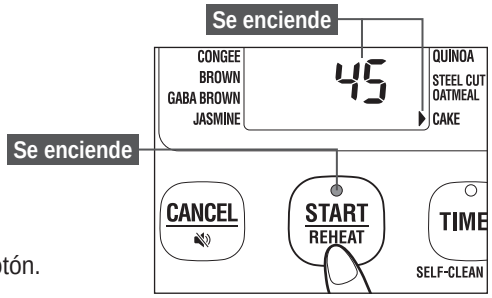
● Mantenga presionado el botón para ajustar rápidamente la hora en incrementos de 5 minutos.

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

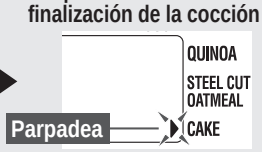
- Retire el pastel de la olla interior inmediatamente después de finalizar la cocción. De lo contrario, puede resultar difícil retirar el pastel.
- Tenga cuidado al retirar el pastel, ya que el interior de la arrocera y la olla interior están calientes una vez finalizada la cocción.
- Si el pastel necesita 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. 19** "AUTOLIMPIEZA" para eliminar el olor.

- Presione siempre el botón CANCEL/MUTE (CANCELAR/SILENCIAR) 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/MUTE (CANCELAR/SILENCIAR).

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



Después de 30 minutos de finalización de la cocción



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 (nailon, 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 EXTERIOR

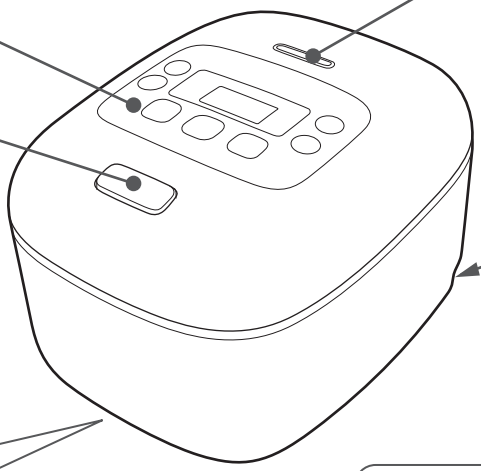
Limpie con un paño suave bien escurrido.

- Si utiliza un paño tratado químicamente, úselo con moderación para evitar transferir el olor químico y no frote la arrocera con fuerza. (Hacerlo puede dañar la superficie y causar decoloración, rayones, degradación de la calidad o corrosión).

Panel de control
Limpie con un paño suave y seco.

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

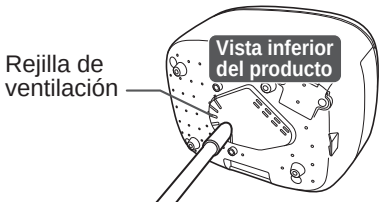
- De lo contrario, es posible que la tapa exterior no se abra.



Salida de vapor
→ pág. 18

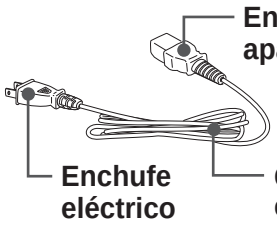
Entrada para el enchufe
Limpie con un paño suave y seco.

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.

Limpie con un paño suave y seco.



Olla interior (→ pág. 5)/Espátula

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

El recubrimiento antiadherente 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

Lávelas con una esponja suave.

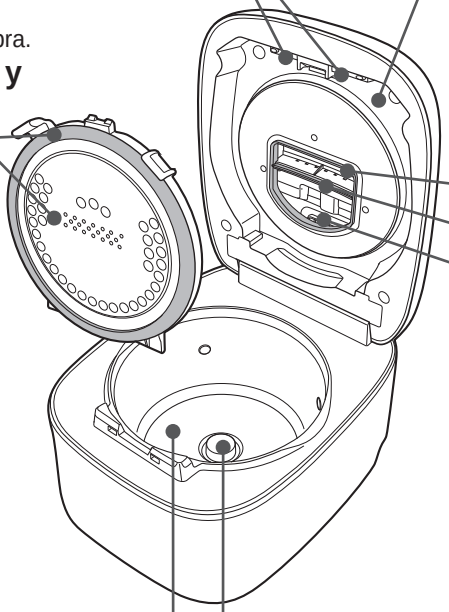
- Para un lavado exhaustivo utilice un detergente de cocina neutro.



Continúa en la página siguiente

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO (cont.)

EL INTERIOR



Ganchos para tapa
Retire el arroz u otro material con un palillo de bambú.
- Es posible que la tapa exterior no se cierre completamente o que no se abra.

Conjunto de la tapa interior y empaquetadura de la tapa interior
Enjuáguelo con agua tibia o fría, lávelo con un detergente de cocina neutro y una esponja suave y bien escurrida.
- Retire el arroz u otro material. Si no se quita, puede haber una fuga de vapor, el arroz puede resecarse, o puede causar resultados imperfectos en la cocción y en la función mantener caliente.
- La empaquetadura de la tapa interior no se puede quitar.

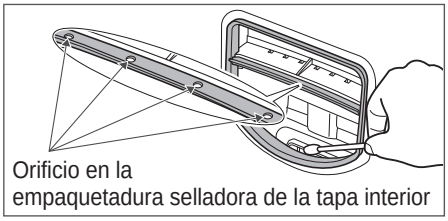
- Asegúrese de limpiar el conjunto de la tapa interior después de cada uso. Si se deja sucio o húmedo, el color puede cambiar a marrón o puede formarse óxido.

Placa calefactora
Limpie la superficie con un paño suave 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
Límpiela con un paño suave bien escurrido.
Si se obstruye con arroz u otro material, retírelo con un palillo de bambú.

Interior de la tapa exterior
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.

Empaquetadura de salida de vapor
Empaquetadura selladora de la tapa interior
Salida de vapor
Limpie cualquier residuo de arroz o residuos del interior con un paño suave bien escurrido. Si las piezas pequeñas están especialmente sucias, utilice un hisopo de algodón u otro medio para eliminar la suciedad.

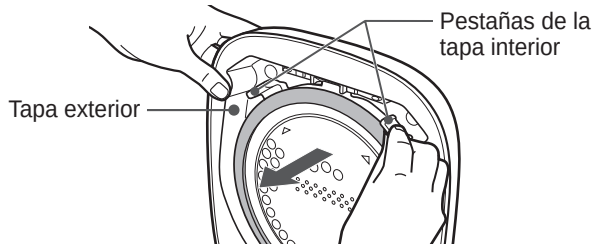


- Verifique que los orificios (4 posiciones) en la empaquetadura selladora de la tapa interior no estén bloqueados por materiales que no deben estar ahí.
- La empaquetadura de salida de vapor y la empaquetadura selladora de la tapa interior no se pueden quitar.

CÓMO DESMONTAR Y COLOCAR EL CONJUNTO DE LA TAPA INTERIOR

CÓMO DESMONTAR

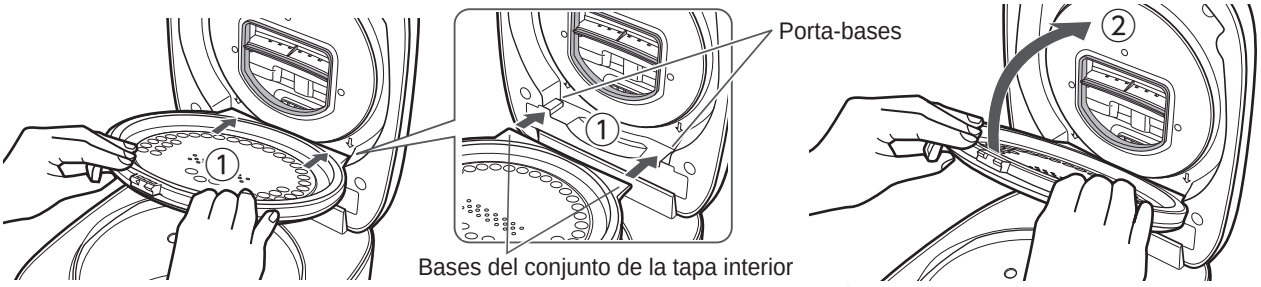
Sujete la tapa exterior con la mano y tire de las pestañas de la tapa interior hacia adelante para separarla.



CÓMO COLOCAR

①Alinee las bases del conjunto de la tapa interior (2 posiciones) con las flechas en la ranuras del porta-base de la tapa exterior y, luego encaje las bases.

②Con las bases encajadas, empuje la parte superior del conjunto de la tapa interior hacia la tapa exterior hasta que escuche un clic.



AUTOLIMPIEZA

Realice la Autolimpieza utilizando el método que se explica a continuación puede reducir los olores.
● Tenga en cuenta que algunos olores no se pueden eliminar por completo.

1 Ponga agua en la olla interior.

Modelo de 1.0 L	Agregue agua hasta la línea del nivel de agua "1" correspondiente al arroz blanco.
Modelo de 1.8 L	Agregue agua hasta la línea del nivel de agua "2" correspondiente al arroz blanco.

2 Coloque la olla interior en el cuerpo principal y coloque el conjunto de la tapa interior. Cierre la tapa exterior.

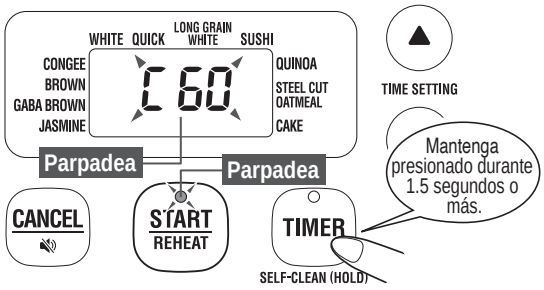
3 Inserte los enchufes.

→ **Consulte el paso 4 en "PASOS BÁSICOS DE COCCIÓN" en la pág. 8.**

4 Mantenga presionado el botón TIMER (durante 1.5 segundos o más).

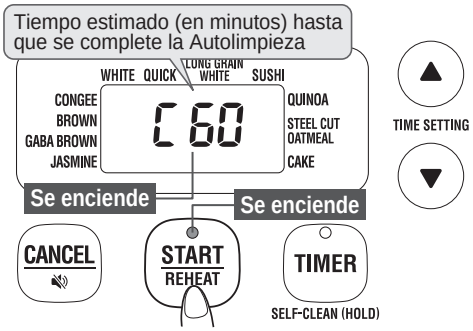
SELF-CLEAN (HOLD)

Sonarán 3 bips y la pantalla cambiará a la pantalla de Autolimpieza.



5 Presione el botón START/REHEAT.

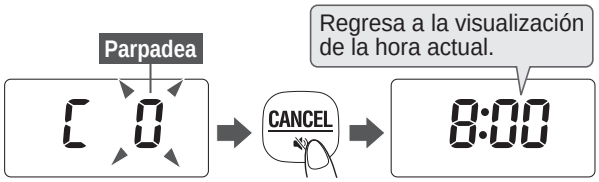
Sonará la melodía (bip) y comenzará la Autolimpieza. El tiempo estimado (en minutos) hasta que se complete la Autolimpieza aparecerá en la pantalla.



Tiempo estimado de Autolimpieza	Aprox. 60 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).
- El tiempo estimado hasta que se complete la Autolimpieza puede diferir del tiempo real requerido. El tiempo real necesario para la Autolimpieza puede variar dependiendo de factores como la temperatura de la habitación o del agua, el voltaje y la cantidad de agua.
- La arrocera realizará ajustes al tiempo estimado hasta que se complete la Autolimpieza, y el tiempo estimado hasta que se complete la Autolimpieza puede aumentar o disminuir repentinamente durante este proceso.
- **Si desea saber la hora actual, presione el botón ▲ o ▼ y la pantalla cambiará.**

6 Cuando suene la melodía (bip) para indicar que la Autolimpieza se ha completado y la pantalla cambie a un "0" parpadeante, presione el botón CANCEL.



- Si no se presiona el botón CANCEL/MUTE (CANCELAR/SILENCIAR), la arrocera emitirá un bip cada 30 minutos como recordatorio.

7 Espere a que el cuerpo principal se enfríe antes de limpiar la arrocera.

El interior estará caliente. Asegúrese de desecharse del agua caliente después de que el cuerpo principal se haya enfriado y luego limpie la arrocera.

- Abra la tapa exterior y seque la arrocera en un lugar bien ventilado.

Para cancelar la Autolimpieza antes de que se complete...

Presione el botón CANCEL/MUTE (CANCELAR/SILENCIAR).

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

- El aparato no será apagado simplemente quitando la olla interior. Asegúrese de presionar el botón CANCEL/MUTE (CANCELAR/SILENCIAR).

Si aún nota un olor incluso después de la Autolimpieza...

- **Realice nuevamente la Autolimpieza. Cuando realice la Autolimpieza varias veces seguidas, coloque agua nueva en la olla interior y deje que la arrocera se enfríe con la tapa exterior abierta durante al menos 45 minutos antes de comenzar.**
  Realizar una Autolimpieza sin dejar primero que la arrocera se enfríe puede provocar un error o un tiempo de limpieza más prolongado (hasta aproximadamente 60 minutos). Además, es posible que el tiempo estimado hasta que se complete la Autolimpieza no se muestre durante algún tiempo en esta situación.
- **Realizar una Autolimpieza reducirá los olores; sin embargo, algunos olores no se podrán eliminar por completo.**

IMPORTANTE

- No realice la Autolimpieza cuando no haya agua en la olla interior.
- Nunca coloque ninguna sustancia que no sea agua (como detergente) en la olla interior.
- Al realizar la Autolimpieza, no agregue más que la cantidad de agua indicada (línea de nivel de agua de arroz blanco "1" para el modelo de 1.0 L, o línea de nivel de agua de arroz blanco "2" para el modelo de 1.8 L). Agregar demasiada agua puede impedir que la Autolimpieza funcione correctamente.
- El vapor saldrá por la salida de vapor durante la Autolimpieza. Tenga cuidado de no quemarse.
- Si se abre la tapa exterior después de su Autolimpieza y el interior aún está caliente, una gran cantidad de vapor caliente saldrá. Tenga cuidado de no quemarse.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Problemas		Posibles causas/soluciones
COCINAR ARROZ/ AUTOLIMPIEZA	**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 (BLANCO).** ● Asegúrese de que la olla interior no esté deformada. ● Es posible que el arroz no se haya lavado lo suficiente, por lo que quedó demasiado salvado en él. ● ¿Utilizó la taza medidora suministrada para medir el arroz antes de cocinarlo? ● ¿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 o en el conjunto de la tapa interior? **→ Límpielos.** ● El arroz blanco de grano largo y el arroz blanco jazmín pueden ser ligeramente más duros que el arroz blanco de grano corto/mediano. **→ Para ablandarlo, llene el recipiente de agua ligeramente por encima de la línea de nivel de agua en el olla interior (hasta un punto dentro de la mitad de la distancia a la siguiente línea de nivel de agua) y cocine. Sin embargo, tenga en cuenta que si agrega demasiada agua, el líquido puede derramarse.**
	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 configuración de menú o la cantidad de agua incorrecta? **→ pág. 10** Al cocinar con los ajustes del menú CONGEE, QUINOA o STEEL CUT OATMEAL (AVENA CORTADA EN ACERO), es muy probable que el contenido se derrame, así que asegúrese de no usar la cantidad de agua o el ajuste del menú incorrectos. **→ Consulte "Tenga cuidado de que el contenido no se desborde." en la pág. 9.** ● 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. ● ¿Hay algún material extraño en la empaquetadura de salida de vapor o en la empaquetadura selladora de la tapa interior?
	No se puede iniciar la cocción ni la Autolimpieza o los botones no responden	● Asegúrese de que el enchufe eléctrico esté bien enchufado. ● ¿El enchufe del aparato está desconectado de la entrada del enchufe? ● ¿La pantalla muestra **"E01"** o **"E02"**? **→ pág. 23** ● ¿Está encendida la luz de KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)? **→ Presione el botón CANCEL/MUTE (CANCELAR/SILENCIAR) y presione el botón START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR).** ● Una vez finalizada la Autolimpieza, ¿aparece "0" parpadeando en la pantalla? **→ Presione el botón CANCEL/MUTE (CANCELAR/SILENCIAR) y luego realice otras operaciones.** ● ¿Presionó el botón START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR) después de seleccionar cocción o Autolimpieza en el panel de visualización? **→ Se debe presionar el botón START/REHEAT (INICIAR/RECALENTAR) para comenzar a cocinar o realizar la Autolimpieza.**
	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 interior no esté rota. ● ¿Se ha ensuciado la empaquetadura de la tapa interior? **→ Limpie la empaquetadura de la tapa interior.** ● Asegúrese de que la olla interior no esté deformada.
COCINAR ARROZ/ MANTENER CALIENTE/ AUTOLIMPIEZA	**Se escucha un ruido durante la cocción, la función Keep Warm (Mantener caliente) o la Self-Cleaning (Autolimpieza)**	● 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 KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) esté encendida. **→ pág. 14**
	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 o el enchufe del aparato? ● Dependiendo del tipo de arroz cocinado y de la temperatura ambiente, es posible que note una acumulación de residuo brilloso. **→ 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 el 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. **→ Limpie bien la olla interior y realice la "AUTOLIMPIEZA" en la pág. 19.** ●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. 18 y "AUTOLIMPIEZA" en la pág. 19. Después, puede seguir usando la función REGULAR KEEP WARM (MANTENER CALIENTE REGULAR) en la pág. 12 de manera eficaz. Puede ser aún más efectivo aumentar la temperatura de Keep Warm (Mantener caliente), como se describe en la pág. 23, "SI OCURRE LO SIGUIENTE".**
	Durante la fase de mantener caliente, el arroz se vuelve amarillento o reseco	●¿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.** ●¿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. 12** ●Ciertos tipos de arroz y el agua utilizada pueden hacer que el arroz parezca amarillo. ●Si le preocupa que el arroz se vuelva amarillo o seco, consulte la **pág. 23** "SI OCURRE LO SIGUIENTE". Puede resultar eficaz reducir la temperatura de Keep Warm (Mantener caliente).
	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. 12** ●¿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 ajuste de hora para cambiar la pantalla. → pág. 13 "NOTA"**
	La pantalla del tiempo transcurrido de Keep Warm (Mantener caliente) parpadea	●Si la temperatura del arroz es baja, o si el tiempo de Keep Warm (Mantener caliente) ha excedido las 12 horas, la pantalla del tiempo transcurrido de Keep Warm (Mantener caliente) parpadeará. (Esto puede variar según la configuración del menú). **→ pág. 12**
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. **→ pág. 15 Tiempo necesario para la programación del Timer (Temporizador)**
	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 prográmelo 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 configurar 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) y CAKE (PASTEL).**
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 21 de las instrucciones de uso en inglés. Si el resultado de la cocción no es satisfactorio, reduzca el tiempo de cocción utilizando el botón ▲ o ▼. → pág. 16**

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 21 de las instrucciones de uso en inglés. Si aún requiere más horneado, utilice el botón ▲ o ▼ para ajustar la hora. → pág. 16** ● 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 21 de las instrucciones de uso en inglés. Demasiado amasado/batido puede impedir que el pastel se 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 antiadherente o impedir que el pastel se hornee correctamente.**
OTRO	**La pantalla (pantalla LCD) está opaca**	● La pantalla puede volverse opaca cuando la arrocera no se utiliza durante un período prolongado o debido a cambios de temperatura en su entorno. ● ¿Se ha secado el exterior de la olla interior antes de colocarla dentro del cuerpo principal? → **Si el exterior de la olla interior está mojado después de lavar el arroz y se coloca dentro del cuerpo principal, es posible que agua entre en el interior del cuerpo principal y provoque una falla o que la pantalla se vuelva opaca.** ● ¿La opacidad desaparece al cocinar o mantener el arroz caliente? → **Si la opacidad desaparece al cocinar o mantener el arroz caliente, puede ser causado por el vapor condensado provocada por la diferencia de temperatura entre el interior del cuerpo principal y la temperatura de su entorno. Continúe utilizando el producto, ya que mejorará después de cocinar el arroz varias veces.** Si la pantalla se vuelve más opaca o se acumula agua después de varios usos, es posible que haya entrado agua en el interior del cuerpo principal. Si esto ocurre, será necesario examinarla y repararla. Comuníquese con la tienda donde compró la arrocera o con el Servicio de Atención al Cliente de Zojirushi.
	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? → **Por razones de seguridad, la tapa exterior está diseñada para no cerrarse si el conjunto de la tapa interior no está colocada. Esto no es un mal funcionamiento.**
	La tapa exterior se abre durante la cocción o la Autolimpieza	● ¿Cerró completamente la tapa exterior? → **Asegúrese de cerrar la tapa exterior hasta que escuche un clic.**
	Cuando se produce un corte de energía	● Si se utilizan demasiados electrodomésticos simultáneamente mientras se cocina o se realiza la Autolimpieza, 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 dentro de los 10 minutos, la arrocera reanudará la cocción o la Autolimpieza automáticamente.**
	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 del plástico, pero el olor disminuirá a medida que utilice la arrocera. Si le preocupa el olor, consulte la **pág. 19** "AUTOLIMPIEZA".
	No se muestra el tiempo estimado hasta que se complete la cocción o la Autolimpieza	● Si se realiza la cocción o la Autolimpieza de manera consecutiva, el tiempo estimado no se mostrará hasta que el cuerpo principal se enfríe, pero comenzará la cocción del arroz o la Autolimpieza. Esto no es una falla.
	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. 18**
	El botón no emite ningún sonido al pulsarlo	● ¿Están los sonidos silenciados? → **Cambiar los sonidos de notificación. → Consulte "CÓMO CAMBIAR LOS SONIDOS DE NOTIFICACIÓN" en la pág. 7.**

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	H01 H02	● La temperatura del sensor de la tapa o del sensor central es demasiado alta. → **Presione el botón CANCEL/MUTE (CANCELAR/SILENCIAR) 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 la pág. 9.**
	Pantalla en blanco	● Asegúrese de que el enchufe eléctrico y el enchufe del aparato estén bien conectados. → **La pantalla desaparece si se desconecta el cable eléctrico.**
	Cuando el cable eléctrico está enchufado, 7:00 **parpadea en la pantalla**	● Si la pantalla muestra 7:00 parpadeante, restablezca la hora. → **pág. 7** Una vez la hora este programada, la arrocera funcionará normalmente. Si cocina arroz o realiza la Autolimpieza sin programar la hora (de modo que la pantalla parpadee 7:00), la pantalla no mostrará la hora actual durante la cocción, la función de mantener caliente o la Autolimpieza. ● **Cuando la pantalla muestra un número 7:00 parpadeante incluso después de desconectar el enchufe eléctrico del tomacorriente y vuelva a conectarlo al tomacorriente...** La batería de litio incorporada está agotada. Cuando la batería de litio está agotada, la pantalla se apagará y las memorias almacenadas (hora actual, selección del menú y la función de mantener caliente) se borrarán si el enchufe eléctrico se desconecta del tomacorriente o si el enchufe del aparato se desconecta de la entrada del enchufe. Sin embargo, si el enchufe eléctrico se vuelve a enchufar al 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.
	E01 E02	● Indica una falla. → **Comuníquese con la tienda donde compró la arrocera o con el Servicio de Atención al Cliente de Zojirushi.**

SI OCURRE LO SIGUIENTE

Si le preocupan los malos olores, los cambios de color o la resequedad del arroz…

Cambie la temperatura de Keep Warm (Mantener caliente).

Dependiendo de la región o el entorno, la temperatura de Keep Warm (Mantener caliente) puede bajar y esto puede provocar malos olores en el arroz. Si la temperatura de Keep Warm (Mantener caliente) aumenta, esto puede provocar que el arroz cambie de color o se seque. Si el arroz huele mal, cambia de color o se seca, intente cambiar la configuración de temperatura de Keep Warm (Mantener caliente) de la siguiente manera.

● MANTENER CALIENTE REGULAR y MANTENER CALIENTE EXTENDIDO cambiarán al mismo tiempo.

■Cómo cambiar la configuración de temperatura para mantener caliente

1 Coloque la olla interior y enchufe el cable eléctrico.
→ **Consulte el paso 4 en "PASOS BÁSICOS DE COCCIÓN" en la pág. 8**



Se muestra la hora actual.

2 Mantenga presionado el botón MENU durante 3 segundos o más.



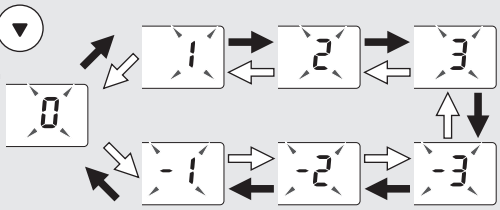
Mantenga presionado durante 3 segundos o más.



Escuchará 3 bips y la configuración actual parpadeará. (La configuración predeterminada es "0").

3 Presione el botón ▲ o ▼ para fijar la temperatura.

Si presiona el botón ▲, la configuración cambiará en la dirección de la ➡. Si presiona el botón ▼, la configuración cambiará en la dirección de la ⇨.



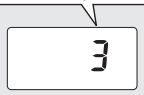
Rango de temperatura de Keep Warm (Mantener caliente)	–3	–2	–1	0	1	2	3
	Bajo ⇦			Configuración predeterminada			➡ Alto

Si le preocupan los olores en el arroz, seleccione [1] – [3] para aumentar la temperatura de Keep Warm (Mantener caliente). Si le preocupan los cambios de color o la sequedad del arroz, seleccione [–1] – [–3] para disminuir la temperatura de Keep Warm (Mantener caliente).

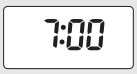
4 Presione el botón MENU.



El cambio se guarda cuando la configuración deja de parpadear y escuchas 3 bips.



Después de los bips, la pantalla vuelve a la hora actual.



NOTA

- Los ajustes no se pueden cambiar durante la cocción, el recalentamiento, la función Mantener caliente regular, la función Mantener caliente extendido, la cocción con temporizador o la Autolimpieza.
- Si no puede completar con éxito la operación la primera vez, comience nuevamente desde el paso ***1***.
- Una vez que cambie la configuración, dicha configuración se guardará incluso si desconecta el enchufe eléctrico o el enchufe del aparato.
- Si transcurren 15 segundos o más sin realizar ninguna acción mientras está cambiando la configuración, la pantalla volverá a la hora actual y la configuración no se cambiará.

Si no hay ninguna mejora después de cambiar la configuración de temperatura de Keep Warm (Mantener caliente), regrésela a la configuración original, ya que el cambio de configuración puede provocar olores, cambios de color o resequedad.

PIEZAS DE REPUESTO

- Reemplace las piezas dañadas para un rendimiento óptimo.
- 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	C277-GR
	Modelo de 1.8 L	C278-GR
Olla interior	Modelo de 1.0 L	B682-6B
	Modelo de 1.8 L	B683-6B
Espátula		BE814041L-02
Taza medidora		615784-00

DATOS TÉCNICOS

Modelo N.°			NL-EAC10/NL-EJC10		NL-EAC18/NL-EJC18	
Capacidad de cocción (aprox. L) [tazas] *1	WHITE (Arroz blanco de grano corto/mediano)		0.18–1.0	[1–5.5]	0.36–1.8	[2–10]
	QUICK (Arroz blanco de grano corto/mediano)		0.18–1.0	[1–5.5]	0.36–1.8	[2–10]
	LONG GRAIN WHITE (Arroz blanco de grano largo)		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]
	CONGEE		0.09–0.18	[0.5–1]	0.09–0.27	[0.5–1.5]
	BROWN (Arroz integral de grano corto/mediano)		0.18–0.72	[1–4]	0.36–1.44	[2–8]
	GABA BROWN (Arroz integral de grano corto/mediano)		0.18–0.72	[1–4]	0.36–1.44	[2–8]
	JASMINE		0.18–1.0	[1–5.5]	0.36–1.8	[2–10]
	QUINOA		0.18–0.72	[1–4]	0.36–1.08	[2–6]
	STEEL CUT OATMEAL		0.18–0.45	[1–2.5]	0.36–0.54	[2–3]
	PASTEL		Harina de trigo multipropósito, 4.2 oz./120 g		Harina de trigo multipropósito, 6.3 oz./180 g	
Clasificación			CA 120 V 60 Hz			
Consumo eléctrico			663 W		901 W	
Consumo promedio de energía durante la función Keep Warm (Mantener caliente)			34 W		39 W	
Sistema de cocción de arroz			Calentamiento directo			
Medida del cable eléctrico			3 pies 7 pulg. (1.1 m)			
Dimensiones externas		<aprox. pulg.>	9-7/8 (A) × 12-1/2 (L) × 8-1/2 (Alt) (17-7/8 *2)		10-3/4 (A) × 13-1/2 (L) × 9-3/4 (Alt) (20-1/8 *2)	
		<aprox. cm>	25 (A) × 31.5 (L) × 21.5 (Alt) (45 *2)		27 (A) × 34 (L) × 24.5 (Alt) (51 *2)	
Peso			aprox. 8 lb. (aprox. 3.4 kg)		aprox. 10 lb. (aprox. 4.2 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

NL-EAC ⓒⒷ