

GUÍA DE INSTALACIÓN RÁPIDA

Olla arrocera de 14 tazas

NS-RC14WH7

CONTENIDO DEL PAQUETE

- Olla arrocera de 14 tazas
- Pala para servir
- Interior de la olla
- *Guía del usuario*
- Bandeja de cocer al vapor
- *Guía de instalación rápida*
- Taza de medición

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- 1 No toque las superficies calientes. Use las manijas o los botones.
- 2 Use únicamente en una superficie seca, nivelada y resistente al calor.
- 3 Para protegerse de los riesgos de incendio, choque eléctrico, lesiones a personas no sumerja el cable de alimentación o la olla arrocera en el agua u otro líquido cualquiera. Consulte las instrucciones para la limpieza.
- 4 Una vigilancia cercana es necesaria cuando la olla arrocera es utilizada por o cerca de los niños.
- 5 Desenchúfela del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de instalar o retirar las piezas y antes de limpiarla.
- 6 No utilice esta olla arrocera con un cable de alimentación o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento o si se ha caído o dañado de cualquier manera. Llévela al centro de servicio al cliente para que la revisen, la reparen o le hagan ajustes.
- 7 El uso de aditamentos no recomendados por el fabricante del producto puede ser causa de incendio, choque eléctrico o lesiones.

Antes de usar su producto nuevo, lea este instructivo para prevenir cualquier daño.

- 8 No la use en exteriores.
- 9 No deje el cable tocar superficies calientes o colgar sobre el borde de la mesa o de un mostrador.
- 10 No la coloque cerca de un quemador de gas o eléctrico o en un horno calentado.
- 11 No utilice la olla arrocera para un uso que no sea el correspondiente a su diseño.
- 12 Tenga mucho cuidado cuando se mueva la olla arrocera con arroz o líquidos.
- 13 No toque, cubra u obstruya la ventilación de vapor en la parte superior de la olla, porque es muy caliente y puede provocar escaldaduras.
- 14 Use solo un tomacorriente de 120 V CA
- 15 Siempre desenchufe agarrando el enchufe eléctrico. Nunca tire del cable.
- 16 La olla arrocera tiene que ser utilizada en un circuito eléctrico separado al de los otros equipos. Si el circuito eléctrico esta sobrecargado con otros equipos, la olla arrocera puede no funcionar correctamente.
- 17 Asegúrese siempre de que la parte exterior de la olla de cocción interior sea seca antes del uso. Si la olla interior se pone en la arrocera siendo todavía mojada, esto puede dañar el producto o crear un funcionamiento incorrecto.
- 18 Use mucha precaución al abrir la cubierta durante o después de la cocción. Vapor caliente puede escapar y provocar escaldaduras.
- 19 El arroz no se debe dejar en la olla interior de cocción con la función de guardar caliente por más de 12 horas.
- 20 Para evitar daños o deformación, no utilice la olla interior de cocción el la parte superior de la estufa o del quemador.
- 21 Para desconectarla, remueva el enchufe del tomacorriente.

CUIDADO: para reducir el riesgo de un choque eléctrico, cocine solamente en la olla de cocción interna incluida.

Instrucciones relativas al cable corto

Un cable de alimentación corto está suministrado para evitar los riesgos resultando de un enredo o de tropezar con un cable más largo.

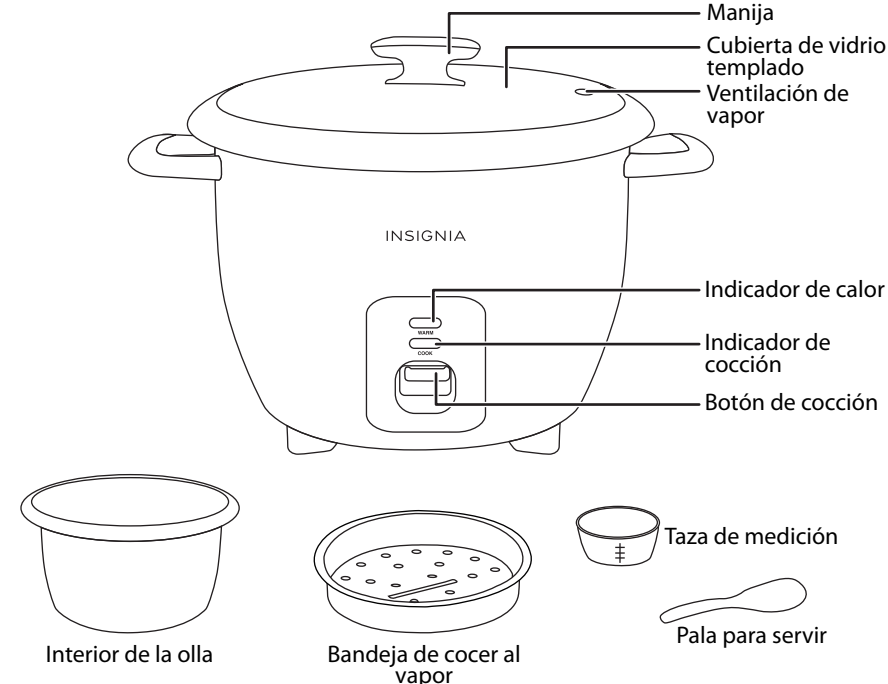
Si se usa una extensión más larga:

- a. La potencia eléctrica nominal marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica de la olla arrocera.
- b. El cable de extensión se debe arreglar de manera tal que no cuelgue sobre el borde de un mostrador de o de una mesa donde puede ser jalado por niños o tropezarse accidentalmente.

Enchufe de corriente polarizado

- Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra).Para reducir el riesgo de choques eléctricos este enchufe está diseñado para conectarse de una sola forma en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no se puede insertar completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe para probar nuevamente. Si todavía no se puede insertar, llame a un electricista calificado. En ningún caso modifique el enchufe.

CARACTERÍSTICAS



UTILIZACIÓN DE SU OLLA ARROCERA

Preparación para la cocción

- Lea todas las instrucciones y las medidas de seguridad.
- Quite todos los materiales de empaque y asegúrese de que todos los elementos estén en buen estado.
- Lave todos los elementos en agua tibia y jabón. No sumerja la olla arrocera en agua.



Cocción del arroz

- 1 Quite la olla interna y agrega arroz usando la taza de medida suministrada.
- 2 Enjuague el arroz para quitar el exceso de almidón y vacíe.
- 3 Agregue agua hasta la línea correspondiente al número de tazas de arroz que se va a cocinar. Refiérase a la "tabla de medida del agua y arroz" en la página siguiente para conocer la cantidad de agua.
- 4 Asegúrese de que la olla interior sea seca y sin escombros y colóquela en la olla arrocera.
- 5 Coloque la cubierta seguramente en la olla arrocera.
- 6 Enchufe la olla arrocera y presione el botón de cocción (**COOK**). El indicador de cocción se enciende y el arroz empieza a cocinarse.
- 7 Cuando el arroz está listo, el botón de cocción (**COOK**) se levanta automáticamente a la posición para guardar caliente y el indicador de calor se enciende.
- 8 Menee el arroz con la pala de servir para repartir toda humedad existente.
- 9 Desconecte la olla arrocera cuando no se usa.

CONSEJOS ÚTILES

- Si se pierde la taza de medida, use 3/4 de una taza de medida de cocina.
- Para agregar más sabor al arroz, trate de usar su caldo favorito de carne o verduras. La cantidad de caldo según la cantidad de arroz es la misma que con el agua.

Tabla de medida del agua y arroz

ARROZ NO COCIDO	LÍNEA DE AGUA	PRODUCCIÓN DE ARROZ COCIDO	TIEMPO DE COCCIÓN (ARROZ BLANCO)
2 tazas para la olla arrocera*	Línea 2	4 tazas para la olla arrocera	30 a 35 minutos
3 tazas para la olla arrocera*	Línea 3	6 tazas para la olla arrocera	30 a 38 minutos
4 tazas para la olla arrocera*	Línea 4	8 tazas para la olla arrocera	30 a 43 minutos
5 tazas para la olla arrocera*	Línea 5	10 tazas para la olla arrocera	40 a 45 minutos
6 tazas para la olla arrocera*	Línea 6	12 tazas para la olla arrocera	43 a 48 minutos
7 tazas para la olla arrocera*	Línea 7	14 tazas para la olla arrocera	45 a 50 minutos

* Taza para olla arrocera = 3/4 de taza

Cocción al vapor de alimentos



- 1 Quite la olla interna y agregue dos tazas de agua.
 - 2 Asegúrese de que la olla interior sea seca y sin escombros y colóquela en la olla arrocera.
 - 3 Coloque los alimentos a cocer al vapor en la bandeja de cocer al vapor.
 - 4 Coloque la bandeja de cocer al vapor en la olla arrocera y cubra con la cubierta.
 - 5 Enchufe la olla arrocera y presione el botón de cocción (**COOK**). El indicador de cocción se enciende y la olla arrocera empieza a producir vapor.
 - 6 Cuando el tiempo sugerido pasó, remueva delicadamente la cubierta y verifique que los alimentos estén listos.
 - 7 Si los alimentos son completamente cocidos, ponga el botón de cocción (**COOK**) hacia arriba para terminar de cocer y cambiar al modo de guardar caliente.
 - 8 Desconecte la olla arrocera cuando no se usa.
- Nota:** estos gráficos de cocción al vapor se proporcionan para referencia solamente. El tiempo real de cocción puede variar.

CONSEJOS ÚTILES

- Mantenga la cubierta cerrada durante todo el proceso de cocción al vapor. Abrir la cubierta puede causar pérdidas de calor y vapor, resultando en un tiempo de cocción más lento. Si necesita abrir la cubierta, agregue una pequeña cantidad de agua para restablecer el tiempo de cocción.
- La altitud, humedad y la temperatura exterior afecta los tiempos de cocción.
- Las verduras congeladas toman más tiempo para cocinar.
- Como la mayoría de las verduras absorben una pequeña cantidad de agua, no se necesita aumentar la cantidad de agua con una mayor cantidad de verduras.

Guía de cocción al vapor de verduras

VERDURAS	AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN
Espárrago	1/2 taza	7 minutos
Brócoli	1/4 taza	5 minutos
Repollo, zanahorias, coliflor, maíz	1 taza	15 minutos
Berenjena	1 1/4 taza	15 minutos
Habichuelas	1 taza	15 minutos
Arveja, espinaca, calabaza, calabacita	1/2 taza	7 minutos

Guía de cocción al vapor de carne

CARNE	AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMPERATURA SEGURA
Pescado	2 tazas	15 minutos	140°
Pollo	2-1/2 tazas	20 minutos	165°
Cerdo	2-1/2 tazas	20 minutos	160°
Res	2-1/2 tazas	A punto: 15 minutos A punto o bien cocido: 20 minutos Bien cocido: 23 minutos	160°

USOS VARIOS

- Una funcionalidad práctica de esta olla arrocera es su capacidad de cocinar ambos arroz y alimentos al vapor simultáneamente, lo que es ideal para crear comidas todo en uno.
- Se puede hacer más que solo cocinar arroz y cocinar alimentos al vapor. Se puede también cocinar sopas, chile y estofado.
- Consulte su Guía del usuario en línea! para instrucciones paso a paso.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE SU OLLA ARROCERA

Para obtener información sobre la limpieza y el mantenimiento, consulte la *Guía del usuario* en línea.

LOCALIZACIÓN Y CORRECCIÓN DE FALLAS

Para obtener información sobre la solución de problemas, consulte la *Guía del usuario* en línea.

ESPECIFICACIONES

Para las especificaciones consulte la *Guía del usuario* en línea.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Visite www.insigniaproducts.com para obtener más detalles.

COMUNÍQUESE CON INSIGNIA:

Para obtener servicio al cliente, llame al 1-877-467-4289 (EE.UU. y Canadá) o 1-800-926-3000 (México)

www.insigniaproducts.com

INSIGNIA is a trademark of Best Buy and its affiliated companies
Distributed by Best Buy Purchasing, LLC
7601 Penn Ave South, Richfield, MN 55423 U.S.A.
©2016 Best Buy. All rights reserved. **Made in China**