Sur la table

INDUCCIÓN

ARROCERA

CON TECNOLOGÍA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN DE 360° 3 LITROS

MANUAL DEL PROPIETARIO



www.mcappliances.us
MODELO SLT-5801



¡Felicidades! ahora es dueño de nuestra increiblemente versatil, conveniente y elegante Arrocera.

Nuestra Arrocera con accesorios da a todos una manera más rápida y fácil de disfrutar de las comidas al vapor que les encantan.

Para aprovechar al máximo su Arrocera, por favor lea atentamente éste manual antes de usarla y consérvelo para poder consultarlo para futura referencia. ¡Disfrute!

Sur la table

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

AL UTILIZAR APARATOS ELÉCTRICOS, SIEMPRE SE DEBEN SEGUIR LAS PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD, INCLUIDAS LAS SIGUIENTES:

- · Lee todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice manijas o perillas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la Arrocera en aqua u otro líquido.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
- Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o guitar piezas.
- No opere ningún aparato con un cable o clavija dañada o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No lo use al aire libre.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No coloque la Arrocera sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico, ni en un horno caliente.
- Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Siempre asegúrese de que el exterior de la olla interior esté seco antes de usar. Si la olla interior se coloca cuando está mojada, puede dañar o hacer que la Arrocera no funcione correctamente.
- No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
- · Sólo uso doméstico.
- No sumergir en agua.
- Diseñado solo para uso en encimera.
- No la use para freír.
- Este dispositivo cumple con el apartado18 de las reglas de la FCC.
- Las personas que usan un marcapasos deben consultar con un médico antes de usar una Arrocera de inducción. El uso de una Arrocera de inducción puede afectar un marcapasos.
- **Precaución**: para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solo en un recipiente extraíble.
- ADVERTENCIA: Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde del mostrador, nunca use el tomacorriente debajo del mostrador y nunca lo use con un cable de extensión.
- Use solo sobre una superficie nivelada, seca y resistente al calor.
- No toque, cubra ni obstruya la ventilación de vapor en la parte superior de la olla arrocera, ya que está extremadamente caliente y puede causar quemaduras.
- Use la olla arrocera solo con una toma de corriente de 120 V CA.
- Desenchufe siempre de la base del tomacorriente de pared. Nunca tire del cable.
- La olla arrocera debe operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos en funcionamiento. Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, es posible que el aparato no funcione correctamente.

- Tenga mucho cuidado al abrir la tapa durante o después de cocinar. Se escapará vapor caliente y puede causar quemaduras.
- El arroz no debe dejarse en la olla de cocción interior con la función Keep-Warm (mantener caliente) activada durante no más de 12 horas.
- Para evitar daños o deformaciones, no use la olla de cocción interna sobre una estufa o quemador.
- Siempre conecte primero el enchufe al electrodoméstico, luego enchufe el cable al tomacorriente de la pared. Para desconectar, gire cualquier control a la posición "apagado", luego retire el enchufe del tomacorriente de la pared.
- No enrolle ni ate el cable alrededor del aparato.

LEA ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones para el cable corto:

- 1. Se debe proporcionar un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- 2. Hay cables de extensión más largos disponibles y se pueden usar si se tiene cuidado al usarlos.
- **3.** Si se utiliza un cable de alimentación desmontable más largo o un cable de extensión:

 La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.

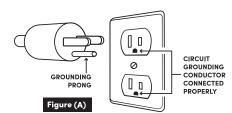
b. El cable de extensión debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezarse sin querer.

c. Si el electrodoméstico es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.

¡NO CORTE EL CORDÓN! ¡MANTÉNGALOALEJADO DE LOS NIÑOS!

Instrucciones de puesta a tierra:

Este aparato debe estar conectado a tierra mientras está en uso para proteger al operador de una descarga eléctrica. El aparato está equipado con un cable de 3 conductores y una clavija de 3 patas con conexión a tierra para adaptarse al tomacorriente con conexión a tierra. El aparato tiene un enchufe que se parece a la figura (A).



Este aparato tiene una clavija polarizada (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija está diseñada para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta la clavija. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar la clavija de ninguna manera.

ESTE APARATO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

¿QUÉ HAY EN LA CAJA?





PANEL DE CONTROL



Figura B

O Botón de encendido: Enciende/apaga la Arrocera.

Calentar/Cancelar(Warm/Cancel): Ingresa manualmente al modo Calentar para mantener los alimentos a una temperatura lista para servir o cancela una función actual.

Arroz blanco, arroz integral: Cocina arroz esponjoso y delicioso automáticamente.

Avena, Quinoa, Cereal caliente: Prepara un desayuno rápido y saludable sin necesidad de remover ni monitorear.

Multigrano: Ideal para cocinar arroz integral y otros granos integrales difíciles de cocinar a la perfección.

Cocine al vapor: Usar la bandeja de vapor incluida nunca ha sido tan fácil cocinar al vapor platos principales y acompañamientos saludables.

Sopa, estofado: Función de estofado automáticamente.

Cocción lenta: Cocina a fuego lento las comidas hasta por 8 horas.

OPERACIÓN

Arroz

- Vierta el arroz en la taza medidora, no lo llene en exceso.
- Tome el arroz de la taza medidora (como se muestra en la Figura C), lávelo y colóquelo en la olla interior.

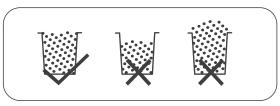


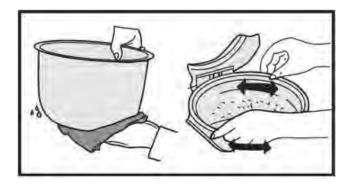
Figura C

ANTES DEL PRIMER USO

- 1. Lea todas las instrucciones y medidas de seguridad importantes
- 2. Retire todos los materiales de embalaje y verifique que todos los artículos se hayan recibido en buenas condiciones.
- **3.** Rompa todas las bolsas de plástico y deséchelas adecuadamente, ya que pueden representar un riesgo para los niños.
- **4.** Retire la olla interior de la olla y límpiela con agua tibia y jabón. Enjuague y seque completamente antes de colocar de nuevo en la olla.
- **5.** Lave todos los accesorios con agua tibia y jabón. Enjuague y seque completamente.
- 6. Limpie el cuerpo de la olla con un paño húmedo.

INSTRUCCIONES DE USO

- Seque el exterior de la olla con un paño y colóquelo en el cuerpo; gire la olla 2 o 3 veces para asegurarse de que la base de la olla y la placa calefactora queden bien adheridas; presione la tapa hasta que escuche un clic.
- No coloque la olla de cocción sobre otras estufas para calentar para evitar deformaciones debido a la alta temperatura; no reemplace la olla de cocción con otros recipientes y opere en la placa de calentamiento.



- Conecte la fuente de alimentación y asegúrese de que el conector del cuerpo y la fuente de alimentación estén conectados correctamente.
- Presione el botón de función para seleccionar las funciones que necesite y luego presione el botón "Inicio" para iniciar la operación. O presione el botón de la función seleccionada para ingresar directamente al modo de operación.

COCINAR ARROZ Y GRANOS

- 1. Usando la taza medidora provista, agreque arroz o granos a la olla interior.
- Enjuague para eliminar el exceso de almidón. Retire el agua.
- **3.** Para arroz blanco o arroz integral, llene con agua hasta la línea que coincida con la cantidad de tazas de arroz que se está cocinando. Para los granos que no sean arroz blanco o arroz integral, consulte la "Tabla de medición de granos y agua".
- **4.** Coloque la olla interior en la olla y cierre la tapa de forma segura.
- 5. Conecte el cable de alimentación en un tomacorriente de pared de 120 Vca disponible.
- **6.** Presione el botón **O** para encender la Arrocera.
- 7. Presione el botón "<" o ">" hasta seleccionar Arroz Blanco o Multigrano, dependiendo del tipo de grano que esté cocinando. Una vez seleccionada la función correcta, presione el botón "Inicio".
- **8.** La luz indicadora de cocción respectiva se iluminará y la unidad emitirá un pitido. La pantalla comenzará un patrón de persecución para indicar el comienzo del ciclo de cocción.
- 9. La olla hará una cuenta regresiva de los últimos 12 minutos de tiempo de cocción.
- Una vez que se haya completado el ciclo, la olla emitirá un pitido y cambiará automáticamente a Tibio.
- **11.** Cuando termine de servir, apague la olla arrocera presionando "Warm/Cancel" seguido del botón "Start" y desconecte el cable de alimentación.

ARROZ & AGUA

Tabla de medidas

Arroz* crudo	Línea de agua (olla interior)	Rendimiento aprox. de arroz cocido*	Tiempos de cocción
2 Tazas	Línea 2	4 Tazas	Arroz blanco: 35-40 min Arroz Integral: 64-70 min
3 Tazas	Línea 3	6 Tazas	Arroz blanco: 37-42 min Arroz Integral: 65-71 min
4 Tazas	Línea 4	8 Tazas	Arroz blanco: 38-43 min Arroz Integral: 66-72 min
5 Tazas	Línea 5	10 Tazas	Arroz blanco: 40-45 min Arroz Integral: 67-73 min
6 Tazas	Línea 6	12 Tazas	Arroz blanco: 41-46 min Arroz Integral: 68-74 min

^{*} Las tazas a las que se hace referencia son con la taza medidora incluida: 1 taza medidora de arroz = taza de EE, UU. (180 ml)

ARROZ & AGUA (CONT.)

Nota:

- Use la espátula para arroz provista o el utensilio que no sea de metal para servir para evitar rayar la olla interior antiadherente. (Figura D)
- El arroz integral, el arroz salvaje y otros granos varían en su composición. Algunas variaciones pueden requerir tiempos de cocción más prolongados y/o agua adicional para lograr resultados óptimos. Consulte las instrucciones del paquete indi

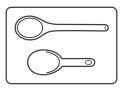


Figura D

resultados óptimos. Consulte las instrucciones del paquete individual para obtener sugerencias de cocción.

No coloque más de 6 tazas de arroz blanco o integral crudo en este electrodoméstico a la vez.
 La capacidad máxima de esta unidad es de 6 tazas de arroz blanco o integral crudo, lo que produce 12 tazas de arroz blanco o integral cocido.

MULTICEREALES & AGUA

Tabla de medidas

Grano	Grano crudo	Líquido	Rendimiento aprox. de grano cocido	Max. Grano crudo	Función	Tiempos de cocción
Cebada	1 Parte	2 Partes	2.5 Partes	3 tazas	multigrano	48-65 min
Bulgur	1 Parte	1.5 Partes	2.5 Partes	3 tazas	multigrano	45-60 min
Cuscús	1 Parte	1 Partes	2 Partes	5 tazas	Arroz blanco/ multigrano	34-55 min
Quinoa	1 Parte	1.2 Partes	2.5 Partes	4 tazas	multigrano	45-57 min
Avena	1 Parte	2.5 Partes	2 Partes	2 tazas	Avena	20-25 min

^{*}Las tazas a las que se hace referencia son con la taza medidora incluida: 1 taza medidora de arroz = taza de EE. UU. (180 ml)

Nota:

- Los tiempos de cocción son aproximados. La altitud, la humedad y la temperatura exterior afectarán el tiempo de cocción.
- Cuando cocine arroz integral u otros granos, debe usar la función **multigrano.**

Arroz relámpago

- 1. Usando la taza medidora provista, agregue arroz a la olla interior.
- 2. Enjuague para eliminar el exceso de almidón. Retire el agua.
- 3. Llene con agua hasta la línea que coincida con el número de tazas de arroz que se cocina.
- **4.** Coloque la olla interior en la olla y cierre la tapa de forma segura.
- **5.** Conecte el cable de alimentación en un tomacorriente de pared de 120 Vca disponible.
- **6.** Presione el botón **O** para encender la cocina.
- 7. Presionar el botón **"Flash Rice"** se selecciona, dependiendo del tipo de arróz que se esté cocinando. Una vez seleccionada la función correcta, presione el botón **"Inicio"**.
- **8.** La luz indicadora de cocción respectiva se iluminará y la unidad emitirá un pitido. La pantalla comenzará un patrón de persecución para indicar el comienzo del ciclo de cocción.
- 9. La olla hará una cuenta regresiva de los últimos 12 minutos de tiempo de cocción (**Tiempo de cocción alrededor de 25 a 35 minutos**).
- Una vez que se haya completado el ciclo, la olla emitirá un pitido y cambiará automáticamente a tibio.
- Cuando termine de servir, apague la olla arrocera presionando "Warm/ Cancel" seguido del botón "Start" y desenchufe el cable de alimentación.

Avena, Quinoa

- 1. Usando la taza medidora provista, agregue avena a la olla interior.
- **2.** Llene con agua de acuerdo con las instrucciones del empaque. Cuando no se disponga de una proporción de avena/agua, utilice una proporción de 1:3. En tales casos, no use más de 2 tazas de avena.
- **3.** Coloque la olla interior en la olla y cierre la tapa de forma segura.
- 4. Conéctelo a un tomacorriente de 120 Vca disponible.
- **5.** Presione el botón **O** para encender la cocina.
- **6.** Presione el botón "<" o ">" hasta que se seleccione Oatmeal y luego presione el botón "**Start**" para comenzar a cocinar.
- 7. La olla hará una cuenta regresiva de los últimos 12 minutos de tiempo de cocción. Una vez que se completa la cocción, la olla automáticamente cambiará a tibio.
- **8.** Cuando termine de servir, apague la olla arrocera presionando **Warm/ Cancel** seguido del botón **(2)** y desenchufe el cable de alimentación.

Cereales calientes

- 1. Usando la taza medidora provista, agregue cereal caliente a la olla interior.
- 2. Llene con agua de acuerdo con las instrucciones del empaque. Por favor refiérase a la tabla de abajo.
- 3. Cuando coloque el cereal caliente, el agua y el condimento en la olla interior, debe revolverlos bien.
- **4.** Coloque la olla interior en la olla y cierre la tapa de forma segura.
- 5. Conéctelo a un tomacorriente de 120 Vca disponible.
- **6.** Presione el botón 🖒 para encender la arrocera.
- 7. Presione el botón "<" o ">" hasta seleccionar **Cereal caliente** y luego presione el botón "**Iniciar**" para comenzar a cocinar.
- **8.** El tiempo predeterminado de la función es de 5 minutos (el tiempo de cocción se puede ajustar de 5 a 20 minutos). Comience a trabajar calentando e ingrese la cuenta regresiva después de hervir hasta que se complete. Una vez que se completa la cocción, la olla automáticamente cambiará a tibio.
- Cuando termine de servir, apague la olla arrocera presionando "Warm/ Cancel" seguido del botón "O y desenchufe el cable de alimentación.

Porciones	Cereal	Agua	Sal (cucharadas)
1 Porción	¼ taza	³¼ taza	Pizca
2 Porciones	½ taza	1½ tazas	½ cucharadita
3 Porciones	³¼ taza	2¼ tazas	¼ cucharadita
4 Porciones	1 taza	3 tazas	¼ cucharadita

Nota: La tabla anterior es solo para referencia.

ALIMENTOS AL VAPOR

- 1. Usando la taza medidora provista, agregue 3 tazas de agua a la olla interior.
- 2. Coloque la olla interior en la olla arrocera.
- **3.** Coloque la comida que se va a cocinar al vapor en la bandeja de vapor provista, coloque la bandeja en la olla arrocera luego cierre la tapa de forma segura.
- 4. Conecte el cable de alimentación en un tomacorriente de 120 Vca disponible.
- 5. Presiona el botón 🖰 para encender la arrocera.
- **6.** Presione el botón "<" o ">" hasta seleccionar Steam y luego presione "**Iniciar**". La olla comenzará a producir vapor durante su tiempo predeterminado de 5 minutos.
- 7. Para ingresar un tiempo de vapor personalizado de hasta 30 minutos, presione el botón "Min" para aumentar el tiempo de vapor en 1 minuto. Una vez que se haya alcanzado el tiempo de vapor deseado, presione el botón "Inicio" para comenzar a cocinar al vapor.
- **8.** Una vez que haya pasado la cantidad de tiempo sugerida, retire con cuidado la tapa y verifique que los alimentos estén listos.
- Para evitar la sobrecocción, retire los alimentos inmediatamente una vez que estén cocidos.
 Use un guante protector resistente al calor para evitar lesiones, ya que la bandeja de vapor estará caliente.
- Apague la olla arrocera presionando "Warm/ Cancel" seguido del botón ♥ y desconecte el cable de alimentación.

Nota:

- No se deben dejar alimentos en la Arrocera en modo tibio por más de 12 horas.
- Los alimentos se pueden cocer al vapor en cualquier momento mientras se cocina el arroz; sin
 embargo, para obtener los mejores resultados, los alimentos se deben cocer al vapor hacia el
 final del ciclo de cocción del arroz. Esto permitirá que el arroz y la comida al vapor estén listos
 al mismo tiempo. Consulte la "Tabla de medidas de arroz y agua" para conocer los tiempos
 aproximados de cocción del arroz.
- No intente cocinar más de 4 tazas (sin cocer) de arroz si cocina el arroz al vapor y al mismo tiempo.

USO DEL TEMPORIZADOR DE DEMORA

- 1. Usando la taza medidora provista, agregue arroz o granos a la olla interior.
- 2. Enjuague para eliminar el exceso de almidón. Retire el agua.
- 3. Consulte las "Tablas de medición de arroz/grano y agua" y llene con agua según corresponda.
- **4.** Coloque la olla interior en la olla y cierre la tapa de forma segura.
- **5.** Conecte el cable de alimentación en un tomacorriente de pared de 120 Vca disponible.
- **6.** Pulse el botón **O** para encender la arrocera.
- 7. Presione el botón "<" o ">" hasta seleccionar **Arroz blanco, Arroz integral, Avena, Quinoa, Multigrano, Sopa, Cocción lenta** o **Estofado,** según el tipo de grano que se esté cocinando.
- 8. Seleccione **Retraso** para establecer la cantidad de tiempo de retraso.
- **9.** Presione los botones **Hora** y **Min** para aumentar el tiempo en consecuencia. Se puede programar para tener arroz listo en 1 a 15 horas para **Arroz Blanco, Avena** o **Quinoa** y de 2 a 15 horas para **Arroz Integral, Multigrano** or **Sopa** y de 4 a 15 horas para **Cocción Lenta.**
- **10.** Presione **"Iniciar"** para comenzar el cronómetro. La pantalla digital hará una cuenta regresiva desde el tiempo seleccionado.
- 11. Una vez que haya transcurrido el tiempo de demora asignado, la unidad emitirá un pitido y la luz indicadora de cocción respectiva se iluminará. La pantalla mostrará un patrón de persecución para indicar el comienzo del ciclo de cocción.
- 12. La olla hará una cuenta regresiva de los últimos 12 minutos de tiempo de cocción.
- **13.** Una vez que se haya completado el ciclo, la olla emitirá un pitido y cambiará automáticamente a **Tibio**.

Cuando termine de servir, apague la olla arrocera presionando **Warm/ Cancel** seguido del **O** y botón desconecte el cable de alimentación

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 1. Separe la cubierta interna y la válvula de vapor de la tapa tirando suavemente hacia afuera.
- 2. La olla interior, la tapa interior y todos los accesorios son aptos para lavavajillas en la rejilla superior.
- 3. Limpie el cuerpo, la base y la tapa con un paño húmedo.
- **4.** Cuerpo y accesorios completamente secos. Vuelva a montar para el próximo uso.
 - **a. NO** use limpiadores abrasivos fuertes, estropajos o productos que no se consideren seguros para usar en revestimientos antiadherentes.
 - **b.** Si usa el lavavajillas, puede ocurrir una ligera decoloración en el recipiente interior y los accesorios. Esto es sólo cosmético y no afectará el rendimiento.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El arroz está demasiado seco/ duro después de cocinarlo.	Si su arroz está seco o duro/masticable cuando la olla cambia a Tibio, el agua adicional y el tiempo de cocción ablandarán el arroz. Dependiendo de qué tan seco esté el arroz, agregue de ½ a 1 taza de agua y revuelva bien. Cierre la tapa y seleccione la función White Rice una vez más. Cuando la olla cambie al modo Tibio, abra la tapa y revuelva el arroz para verificar la consistencia. Repita según sea necesario hasta que el arroz esté suave y húmedo.
El arroz está demasiado húmedo/ empapado después de cocinarlo.	Si su arroz todavía está demasiado húmedo o empapado cuando la olla cambia a Tibio, use la espátula para servir para revolver el arroz. Esto redistribuirá la parte inferior (húmeda) del arroz y liberará el exceso de humedad. Cierre la tapa y deje que la olla permanezca en modo Tibio durante 10 a 30 minutos según sea necesario, abriendo la tapa y revolviendo periódicamente para que se suelte.

1 AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

Servicio al Cliente:

(877) 246-0990

ApplianceSupport@monchateau.us

Sur la table

INDUCCIÓN

ARROCERA

CON TECNOLOGÍA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN DE 360°

3 LITROS

Servicio al Cliente:

(877) 246-0990

ApplianceSupport@monchateau.us

MODELO: SLT-5801