

INSTRUCCIONES PARA EL

ARROCERA AUTOMÁTICA

CFXB-180B



 **EUTRON**

CARACTERISTICAS

1. CUERPO DE ACERO INOXIDABLE DE ALTA RESISTENCIA
2. OLLA INTERIOR ANTIADHERENTE
3. FÁCIL MANEJO
4. MODO "SE MANTIENE CALIENTE"
5. CALEFACCIÓN TRIDIMENSIONAL PARA MANTENER LA COMIDA CALIENTE



Por favor, lea atentamente este manual de instrucciones antes de usar este equipo.

Manual de usuario

Gracias por elegir y comprar nuestro producto. Por favor, lea detenidamente las instrucciones de uso antes de usarlas para una utilización correcta y un resultado satisfactorio.

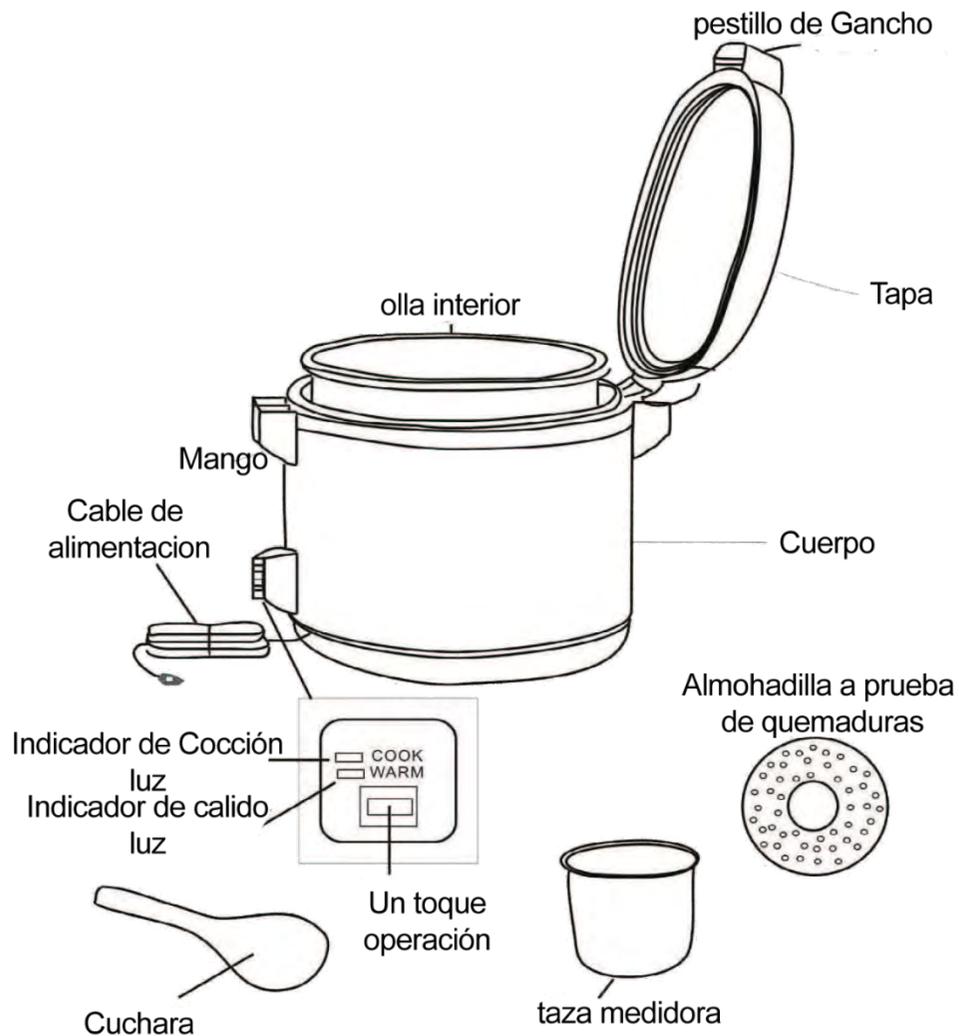
Por favor, lea las instrucciones antes de la operación:

Datos técnicos

1.Datos técnicos:

Modelo	CFXB-180B
Dimensión exterior	44,5 x 44,5 x 41,8mm
Voltaje	110-120V
Potencia	1950W
Amperios	15A
Fase	1 PH
Tipo de enchufe	SHUCO
Color	Silver
Capacidad de la maceta interior	18 L
Capacidad sin cocinar	6 litros
Capacidad cocida	18 litros
Peso neto/peso bruto	9,6 Kg. /11,9 Kg.
Tipo de tapa	Bisagra
Accesorios incluidos	Taza de medida, cuchara de arroz y tenedor
Material	Acero inoxidable

IDENTIFICACIÓN DE PIEZAS



ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ: Retire todos los materiales de embalaje. Lave la olla interior en agua caliente. Agua jabonosa con una esponja o paño de cocina. Enjuague bien y seque.

2. CÓMO LIMPIARLA:

Desenchufe siempre la olla arrocera y asegúrese de que se haya enfriado completamente antes de limpiarla.

1. Retire la olla de cocción interior. Lávelo con agua tibia y jabón usando una esponja o un paño de cocina. No use limpiadores abrasivos fuertes o productos que no se consideren seguros para usar en revestimientos antiadherentes. Enjuague y seque bien. **NOTA:** Si la olla de cocción todavía está húmeda por fuera, puede sonar un crujido a medida que la olla se calienta y podría dañarla.

- Mantenga la olla de cocción extremadamente limpia, especialmente si se han utilizado sal o ingredientes salados. La sal es muy corrosiva y dañará el revestimiento antiadherente.

- El revestimiento antiadherente se decolorará después de un período de uso. Esto es normal y no afectará su salud ni el uso de la cocina.

2. Separe la tapa interior del eje central tirando suavemente hacia afuera. Remojarse brevemente y lavar limpio.

3. Retire con cuidado el colector de agua (montado en el lateral de la arrocera) tirando hacia abajo. Deseche el agua después de cada uso.

Limpie y reemplace el colector.

4. Limpie otras superficies con un paño húmedo.

5. Asegúrese de que la placa de calentamiento esté limpia y libre de alimentos u otros artículos que puedan interferir con el correcto funcionamiento de la olla arrocera.

Los residuos pueden eliminarse frotando suavemente la placa calefactora con un trozo de lana de acero, luego limpie y seque la placa calefactora para asegurar un buen contacto con la bandeja de cocción.

6. No sumerja la olla arrocera en agua ni en ningún otro líquido.

7. NOTA: Nunca limpie la cocina cuando aún esté caliente.

3. CONSEJOS ÚTILES:

Puede enjuagar el arroz con agua tibia para eliminar el exceso de salvado y almidón. Esto ayudará a reducir el dorado del arroz y que se pegue al fondo de la olla después de cocinar, pero también puede nutrientes en el arroz.

Recuerda: primero coloca el arroz en la olla interior; luego agregar agua antes de cocinar

Si ha experimentado alguna adherencia debido al tipo de arroz que elija, intente agregar una capa ligera de aceite vegetal al fondo de olla interior antes de colocar el arroz.

Cuando cocine arroz integral o salvaje, agregue 1/4 taza adicional de agua.

Como hay muchos tipos diferentes de arroz disponibles, arroz/agua la medición puede ser ligeramente diferente al usar un tipo diferente de arroz. Recuerde hacer el ajuste para obtener los mejores resultados.

El método de la línea debe usarse cuando el arroz ha sido prelavado o empapado. No use este método si el arroz no necesita ser lavado o remojado.

El tiempo de cocción puede variar dependiendo de la temperatura ambiente,

cantidad de agua, voltaje, temperatura del agua y arroz, etc.

Revolviendo el arroz cocido ligeramente con una cuchara antes de servir y suelte el exceso de agua en el arroz.

El arroz frío puede ser excelente para hacer arroz frito.

Trate de no tomar la olla interior ya que puede evitar que pueda evitar que se vuelva cóncava y sirven para mantener la superficie de la placa calefactora limpia. La limpieza se puede hacer con un paño húmedo. Después de sacar el arroz.

3. SALVAGUARDAS IMPORTANTES:

Siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad al usar electrodomésticos, incluidos los siguientes:

1. Lea atentamente todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes. Use manijas.
3. Para evitar riesgos eléctricos, no sumerja el cable, el enchufe o Placa calefactora de olla arrocera en agua o cualquier líquido.
4. Es necesaria la estrecha supervisión de un adulto cuando se utiliza algún electrodoméstico.
utilizado por o cerca de los niños.
5. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe por completo.
antes de poner o quitar piezas o quitar la olla interior.

6. NO opere el aparato si el cable está dañado, o si el aparato funciona mal o está dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para examen, reparación o ajuste.
7. NUNCA permita que entre agua ni ningún líquido en la olla exterior.
8. NUNCA conecte el cable de alimentación sin la olla interior dentro el cocinero.
9. Siempre conecte primero el enchufe a la cocina y luego enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente de la pared.
10. Cualquier uso de aditamentos accesorios no recomendados por el fabricante puede causar peligros.
11. No lo use al aire libre.
12. No deje que el cable cuelgue o cuelgue del borde de la mesa o encimeras, ni permita que toque superficies calientes.
13. No coloque el aparato sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos, sobre una estufa o en un horno.
14. Tenga mucho cuidado al mover o manipular aparatos
15. No utilice el aparato para otros usos.
16. Desenchúfelo siempre después de usarlo. Su arrocera permanecerá ENCENDIDA a menos que esté desenchufado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

4. PROCEDIMIENTO DE COCCIÓN DEL ARROZ:

Para su comodidad, la olla de cocción interna cuenta con líneas de medición de agua en el interior. También proporcionamos una taza práctica que es

Diseñado para medir arroz y agua.

1. Mida la cantidad deseada de arroz con la taza medidora provista con esta olla arrocera. Una taza de arroz crudo producirá aproximadamente dos tazas de arroz cocido.

2. Enjuague el arroz con agua tibia para eliminar el exceso de salvado y almidón.

NOTA: Los proveedores de arroz Mary sugieren que no debe enjuagar el arroz ya que puede ocurrir una pérdida de vitaminas.

3. Coloque la almohadilla a prueba de quemaduras en el fondo de la olla interior, luego

vierta el arroz lavado en la olla sin problemas. (Nota: no deje que el flotador de almohadilla a prueba de quemaduras arriba.)

4. Ponga el arroz en la olla de cocción. Para lograr un arroz uniforme, crudo el arroz se debe nivelar fuera de la olla de cocción.

5. Agregue la cantidad correcta de agua usando una taza medidora o agregando agua hasta la línea correspondiente en la olla. NUNCA agregue agua por encima de la línea de agua superior.

6. Coloque la unidad sobre una superficie estable. Coloque la olla en la cocina. Asegúrese de que la olla tenga contacto directo con la placa calefactora girándola ligeramente de la luz a la izquierda hasta que la olla quede correctamente colocada.

7. Cierre la tapa y presione hacia abajo hasta que el pestillo se cierre. Si la tapa no se cierra correctamente, la eficiencia de cocción podría verse afectada.

8. Enchufe el cable de CA en el tomacorriente de la pared. No enchufe el cable hasta que esté listo para cocinar. Cada vez que se enchufa esta cocina y el interruptor no se ajusta inmediatamente para cocinar, el circuito de calentamiento está funcionando.

9. Presione el interruptor. La luz de cocción de arroz se encenderá indicando que el arroz está comenzando a cocinarse.

10. Cuando termine la cocción, aparecerá el botón del interruptor y se escuchará un clic. Al mismo tiempo, la luz de cocinar se apagará y la luz de calentar se encenderá.

11. Cuando la cocción esté en la configuración Mantener caliente, mantenga la tapa cerrada durante unos 10-15 minutos.

NOTA: Este es un proceso importante para cocinar arroz esponjoso y sabroso.

12. Para abrir la tapa, simplemente presione el botón de liberación de la tapa.

13. El ciclo “mantener caliente” seguirá funcionando automáticamente hasta que se desconecte el cable de CA de la toma de corriente.

14. Mantenga el arroz sobrante en el refrigerador. Para recalentar, ponga arroz y ¼ taza de agua en la olla interior, coloque la olla en la olla y presione el interruptor.

CUADRO DE MEDICIÓN DE ARROZ/AGUA

CRUDO ARROZ (BLANCO)	AGUA CON TAZA MEDIDORA PREVISTO	LÍNEA DEL AGUA INTERIOR MACETA	APROX. COCIDO <small>flotador de almohadilla a prueba de quemaduras arriba.)</small> RENDIMIENTO DE ARROZ
2 tazas	2-2 1/4 Tazas	Línea 10	20
3 tazas	3-3 1/4 tazas	Línea 15	30
4 tazas	4-4 1/4 Tazas	Línea 20	40
5 tazas	5-5 1/4 tazas	Línea 25	50
6 tazas	6-6 1/4 tazas	Línea 30	60