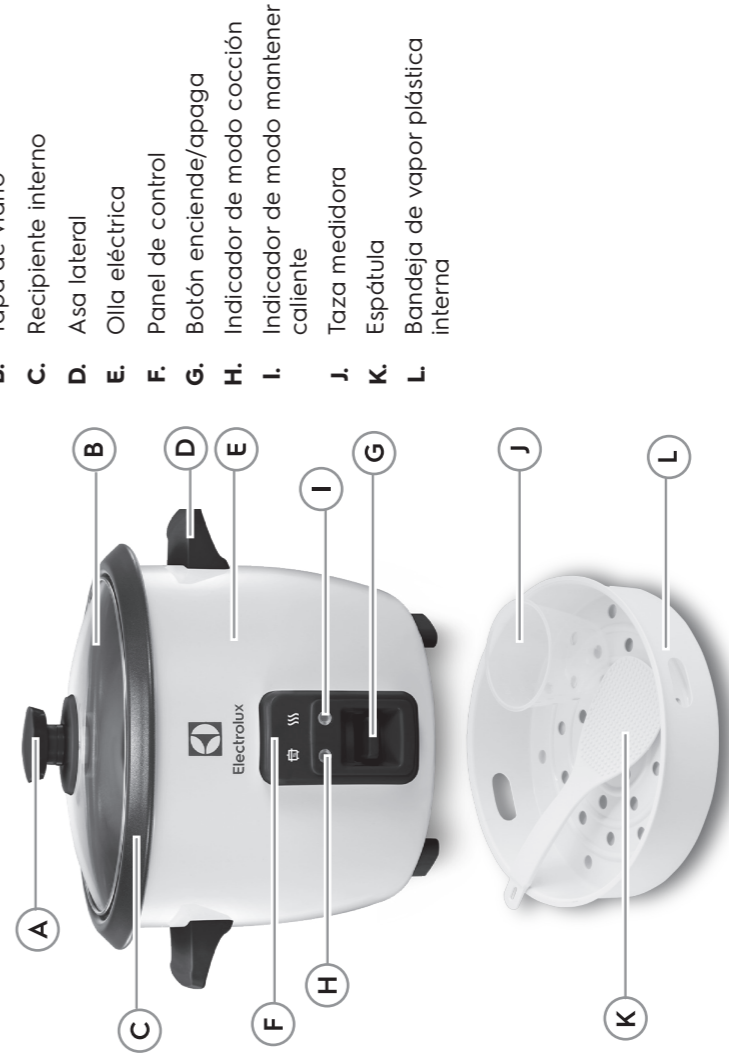


## SOLUCIONANDO PROBLEMAS

Electrolux enseña al consumidor cómo identificar en casa, algunos problemas que puedan interferir en el desempeño del producto. Si no mejora el funcionamiento, consulte al Servicio Autorizado Electrolux.

SINTOMAS	CAUSAS	SOLUCIÓN
La placa calefactora no calienta.	El circuito de la olla eléctrica no está conectado a la red eléctrica.	Compruebe que el interruptor, enchufe, fusible y el cable de alimentación se encuentran en buen estado y correctamente conectados a la red eléctrica y si el enchufe está insertado firmemente en el tomacorriente.
	El circuito de alimentación está dañado.	Busque un centro de servicio autorizado Electrolux.
	La conexión de circuito se rompe.	
	La placa de circuito principal está dañada.	
El tubo térmico eléctrico se ha quemado.	Busque un centro de servicio autorizado Electrolux.	
El arroz no está siendo cocido o el tiempo de cocción está tardando demasiado.	No se ha añadido suficiente agua.	Añadir agua de acuerdo con la escala en el interior del recipiente interno.
	El tiempo de cocción es insuficiente.	Presione el botón enciende/apaga hacia abajo para iniciar el proceso de cocción.
	El recipiente interno no está en contacto apropiadamente con los elementos calefactores. Posibilidad de residuos entre el recipiente interno y la placa calefactora.	Asegúrese de que no hay residuos en los elementos de calefacción.
El arroz quedó demasiado duro o demasiado blando.	La placa calefactora está dañada.	Busque un centro de servicio autorizado Electrolux.
El arroz se quemó.	Se ha añadido insuficiente o demasiada agua.	Añadir agua de acuerdo con la escala en el interior del recipiente interno.
La olla eléctrica no cambia automáticamente para el modo de mantener caliente.	El termostato está defectuoso.	Busque un centro de servicio autorizado Electrolux.
	El termostato está defectuoso.	Busque un centro de servicio autorizado Electrolux.

## CONOZCA SU OLLA ELÉCTRICA



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto	Olla Eléctrica	
Modelo	RCB50	
Tensión (V~)	120	220
Potencia Máxima (W)	450	450
Capacidad del Recipiente (L)	1,3	
Frecuencia (Hz)	60	
Peso con Accesorios (kg)	1,8	



SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Por favor, lea todas las instrucciones relacionadas con su producto y guarde este manual para su referencia futura.

Siga todas las instrucciones y advertencias descritas en este manual para utilizar mejor su producto y obtener mejores resultados.



Fotos y dibujos ilustrativos

IFU\_RCB50\_ESP\_REV002

## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Verifique si la tensión de la red eléctrica es la misma de la etiqueta del producto antes de conectarlo.
Desconecte el producto del tomacorriente siempre que efectúe la limpieza o mantenimiento.
No utilice el cable eléctrico para tirar o arrastrar el producto.
No deje el cable eléctrico en contacto con objetos cortantes o bordes para no dañificarlo.
Nunca desconecte el producto del tomacorriente tirando del cable eléctrico. Use el enchufe.
No ate, tuerza, estire o amarre el cable eléctrico.
Si el cable de alimentación está dañado, el mismo debe ser sustituido por el Servicio Autorizado Electrolux o por técnicos calificados para evitar situaciones de riesgo.
Para evitar riesgos de descarga eléctrica, no moje, ni utilice el producto con las manos mojadas, ni sumerja el cable eléctrico, el enchufe o el propio producto en agua o en otros tipos de líquidos o materiales inflamables.
Este producto no debe ser usado por personas (incluyendo niños) minusválidas o sin experiencia y conocimiento, a no ser que sean supervisadas o instruidas para el uso del producto por alguien que sea responsable por su seguridad.
Niños deben ser supervisados para que no jueguen con el producto.
Después de desempacar el producto, mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.
Utilice piezas originales. Esto evita daños al producto y riesgos a quien lo manipula.
Este producto es de uso exclusivamente doméstico.
Utilice este producto solamente como olla eléctrica para hacer arroz.
No la conecte en el tomacorriente cuando no se está utilizando, ni cuando está sin el recipiente interno de la olla eléctrica para arroz.
Para conservar la superficie antiadherente es recomendable usar la espátula que acompaña el producto, para servir. Evite el uso de objetos metálicos para servir el arroz o limpiar la olla.
Durante el funcionamiento de la olla eléctrica para arroz, la temperatura interna es muy alta. Mantenga cabellos y ropas lejos de las partes calientes del producto.
No permita que el cable eléctrico entre en contacto con la superficie caliente del producto durante el funcionamiento.
Evite quemaduras: no toque las partes calientes del producto y no lo limpie o guarde mientras está caliente.

\* Electrolux recomienda se cumplan los procedimientos descritos en este manual para que no exista riesgos para el usuario ni daños al producto.

\* Recuerde: no seguir las indicaciones puede llevar a la pérdida de la garantía.

\* Para su seguridad y comodidad, apenas los profesionales entrenados por Electrolux están autorizados para concertar el producto.

## SERVICIO DE ATENCIÓN AL CONSUMIDOR

Cuando vaya a contactar el Servicio de Atención al Consumidor tenga a la mano:

- Código de Identificación del producto
- Factura de compra
- Dirección y teléfono para contacto.

Fotos y imágenes ilustrativas.

[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

## UTILIZANDO SU OLLA ELÉCTRICA

Antes de usar la olla eléctrica por primera vez, limpie las partes completamente. Asegúrese de que las partes estén totalmente secas antes de comenzar a usar el producto.

1. Mida el arroz usando la taza medidora proporcionada. Cada taza de arroz crudo normalmente da 2 tazones de arroz cocido. No exceda las cantidades indicadas en el recipiente interno de la olla eléctrica. Una taza medidora de arroz equivale aproximadamente a 150g.

2. Para prevenir el daño de la capa antiadherente del recipiente interno, utilice un recipiente aparte para lavar el arroz.

3. Lave bien el arroz y transfiera el arroz lavado al recipiente interno. Añada agua hasta el nivel indicado en la escala del recipiente interno, que corresponde al número de tazas de arroz utilizadas. Por ejemplo, si cocina 3 tazas de arroz, añada agua hasta el nivel de 3 tazas indicado en la escala. Puede ajustar el nivel de agua de acuerdo a los diferentes tipos de arroz y las preferencias individuales.

4. El agua no debe exceder el nivel máximo de agua indicado.

5. Asegúrese de que el exterior del recipiente interno esté seco y limpio, y que no haya residuos en placa calefactora ni en el interruptor magnético.

6. Coloque el recipiente interno dentro de la olla eléctrica.

7. Coloque la tapa de vidrio en la parte superior del recipiente interno. Conecte el cable de alimentación en la olla eléctrica y luego en el tomacorriente.

8. Presione el botón enciende/apaga hacia abajo para iniciar la cocción.

9. El indicador cambiará al modo de cocción.

10. La luz indicadora cambiará al modo mantener caliente automáticamente cuando el arroz esté cocido. Después de 10 minutos en este modo, el arroz estará completamente bien cocido. La temperatura del modo mantener caliente está entre 60°C y 80°C. Si no hay necesidad de mantener el arroz caliente, por favor desconecte el producto.

11. Retire la tapa y revuelva el arroz para soltarlo. Para obtener los mejores resultados, haga esto justo después de que la olla eléctrica haya cambiado al modo mantener caliente. A continuación, cierre la tapa firmemente. Revolver el arroz permite la salida del exceso de vapor. Esto le dará arroz más esponjoso.

12. Desconecte el cable de alimentación y retire el enchufe del tomacorriente.

13. Utilice la espátula proporcionada para servir el arroz cocido. No utilice utensilios de metal para evitar rayar y dañar la capa antiadherente del recipiente interno.

**NOTA: Se puede optar por cocinar o sofreír en la propia olla. Condimente el arroz con los ingredientes de su preferencia o utilice condimentos listos o en polvo. Para sazonar y condimentar, mantenga la olla tapada. Este proceso no debe durar más que 2 o 3 minutos, de otra manera la olla**

sobrecalentará y alternará para el modo de mantener caliente y no será posible accionar el modo de cocción. Si esto ocurre, desconéctela del tomacorriente y espere que se enfríe para así continuar con la preparación de la receta.

**IMPORTANTE: Evite abrir o manejar la tapa durante la cocción. Existe riesgo de quemaduras causadas por el vapor que sale por el orificio y por los bordes de la tapa.**

**La medida del recipiente interno descrita como CUP, debe entenderse como la medida de la taza medidora.**

## COCINANDO A VAPOR

1. Añada la cantidad apropiada de agua en el recipiente interno. La cantidad de agua varía en función de la cantidad de alimentos que se van a cocinar a vapor. Asegúrese de que el nivel del agua no supere la altura de la bandeja de vapor. Coloque la tapa de vidrio.

2. Presione el botón enciende/apaga hacia abajo para iniciar la cocción. El indicador cambiará al modo cocción.

**NOTA: Para garantizar una cocción a vapor uniforme, la comida debe extenderse uniformemente y no debe apilarse.**

3. Para finalizar el proceso de cocción a vapor, presione el botón enciende/apaga hacia arriba.

4. Abra la tapa y retire con cuidado los alimentos de la bandeja de vapor. Utilice un guante de cocina o un paño, ya que la bandeja de vapor estará muy caliente.

5. Desconecte el cable de alimentación y retire el enchufe del tomacorriente.

**CONSEJO: Es posible preparar arroz y cocinar legumbres al vapor al mismo tiempo. Siga las instrucciones de preparación de arroz, pero utilice solamente mitad de la capacidad del recipiente interno.**

**PRECAUCIÓN: Use guantes protectores térmicos o accesorios para manipular los utensilios durante esta función para garantizar la seguridad y evitar accidentes.**

Su olla eléctrica Chef también puede cocinar alimentos ensopados. Siga las instrucciones de preparo de arroz, añadiendo los otros ingredientes de su receta. No es posible utilizar el apagado automático para finalizar el preparo. El preparo debe ser acompañado y después de atingir el punto deseado, retire la olla del enchufe.

**ATENCIÓN: Para la medida máxima utilice 1.5 medidas de agua para cada medida de arroz.**

## RECETAS

Pensando en usted, Electrolux le da algunas recetas para que pueda aprovechar aún más su olla eléctrica multifuncional.

\*Una medida corresponde a un vaso medidor

## ARROZ A LA ITALIANA

Rendimiento: 5 porciones

Tiempo de preparación: 35 min.

### Ingredientes:

1 cucharada (sopa) de aceite

1 diente de ajo picado

1 cebolla pequeña picada

1 ½ medida de arroz parboilizado

3 ½ medidas de agua caliente

3 tomates medianos maduros picados (sin piel y sin semillas)

Aceitunas negras picadas

Hojas de 3 ramos de albahaca lavadas

Queso parmesano rallado al gusto

Sal al gusto

### Preparación:

Caliente la olla con el aceite, dore el ajo y la cebolla. Es necesario tapar la olla para que el proceso de sofreír sea más rápido. Vierta el agua caliente y cuando hierva, añada el arroz y la sal. Tape la olla y cocine hasta que el agua se evapore. Agregue los tomates y las aceitunas. Apague la olla, agregue la albahaca, el queso y mezcle bien. Sirva inmediatamente.

Sugerencia para acompañar: rib-eye steak.

## ARROZ INTEGRAL CON QUESO, MIEL Y MOSTAZA

Rendimiento: 5 porciones

Tiempo de preparación: 35 min.

### Ingredientes:

1 cucharada (sopa) de aceite

1 cebolla pequeña picada

1 ½ medida de arroz integral

4 ½ medidas de agua caliente

2 medidas de queso minas fresco cortado en cubos pequeños

1 cucharada (sopa) de miel

3 cucharadas (sopa) de mostaza

5 ramitas de perejil lavado y picado

Sal al gusto

### Preparación:

Caliente la olla con el aceite. Dore la cebolla. Es necesario tapar la olla para que el proceso de fritar sea más rápido. Agregue el arroz y sofría por cerca de 30 segundos. Vierta el agua caliente, tape la olla y cocine hasta que el agua se evapore. Agregue el queso, miel y mostaza. Apague la olla y esparza el perejil. Sirva inmediatamente.

Para un mejor resultado, dejar el arroz previamente remojado.

Sugerencia para acompañar: verduras mixtas o un filete de pollo a la parrilla.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe la olla eléctrica y espere hasta que se haya enfriado lo suficiente antes de empezar a limpiarla.

2. Retire la bandeja de vapor y el recipiente interno de la olla eléctrica. Limpie el recipiente interno, la bandeja de vapor, la espátula y la válvula de vapor con una esponja o un paño en agua tibia con un poco de jabón.

### NOTA

- Para proteger la capa antiadherente del recipiente interno no lo coloque en el lavavajillas ni ponga vinagre en el recipiente.

- No utilice productos de limpieza abrasivos, cepillos ni utensilios de metal para limpiar el recipiente interno con el fin de evitar daños a la capa antiadherente.

**Atención: no coloque la bandeja de vapor metálica externa en el lavavajillas.**

3. Utilice sólo un paño húmedo para limpiar el exterior y el interior del cuerpo de la olla eléctrica.

• Advertencia: No sumerja nunca el cuerpo de la olla eléctrica en agua ni lo enjuague bajo el grifo. Limpie la placa calefactora con un paño seco.

## ALMACENAMIENTO

No guarde los accesorios o componentes húmedos o mojados, pues podría dañarlos.

Guarde su olla eléctrica en un lugar plano, seco y seguro, lejos del alcance de los niños.

Guarde su olla eléctrica solamente después de que se haya enfriado.



## MEDIO AMBIENTE

Electrolux se compromete a ofrecer productos que causen menor impacto en el medio ambiente, contribuyendo así al desarrollo sustentable.

Los equipos electrónicos, las pilas y las baterías deben eliminarse por separado de los residuos normales.

Si tu equipo utiliza pilas o baterías, estos, cuando se reemplacen o desechen, deben enviarse a un Servicio Autorizado de Electrolux para que puedan desecharse adecuadamente.

El destino ambientalmente apropiado de los envases y productos al final de su vida es responsabilidad de todos. Este equipo no puede tratarse como residuo doméstico y debe entregarse a un sistema de reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos que cumpla con la legislación local.