

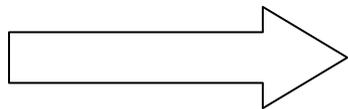
Usando su Arrocera

Paso 1: Escurrir los granos/lentejas/chícharos secos. los granos/lentejas/chícharos secos deben de ser limpiados para quitar piedras y polvo. Se puede dejar los granos en agua por toda la noche para asistir en el proceso de digestión de los granos.

Paso 2: Medir los granos/lentejas/chícharos secos:



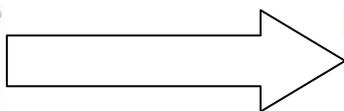
Una taza de granos/lentejas/chícharos secos



Dos tazas de agua



Dos tazas de granos/lentejas/chícharos secos



Cuatro tazas de agua

Regla: Dos tazas de agua para cada una taza de de granos/lentejas/chícharos secos.

Paso 3: Apretar botón de “on”. El botón hará “click” hasta la posición “warm” (“templado”) cuando los granos/lentejas/chícharos secos estén listos.

Paso 4. Desenchufar en cuanto llegue a “warm”. Puedes mantener los granos/lentejas/chícharos secos templados hasta comerlos. (dentro de una hora más o menos)

Los granos/lentejas/chícharos secos se hinchan de 1 a 3 veces su tamaño cuando están secos.

Una arrocera hará que su vida sea más fácil porque:

- No hay que estar pendiente de la estufa
- El tazón nunca se calienta demasiado (los granos/lentejas/chícharos secos nunca se queman)
- Sólo hay que estar pendiente de la cocción durante 5 minutos