



*Smart Kitchen*TM
MULTICOOKER • MULTICUISEUR

GEORGE FOREMAN[®]
HEALTHY COOKING

**CUSTOMER CARE LINE:
SERVICE À LA CLIENTÈLE :**

USA / Canada 1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA)

Accessories/Pièces (Canada)

1-800-738-0245

For online customer service
and to register your product,
go to www.prodprotect.com/applica

**3-YEAR LIMITED WARRANTY
GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS**

Find additional healthy recipes at

Pour consulter d'autres recettes délicieusement
saines, visiter le

www.georgeforemancooking.com

Pour accéder au service à la
clientèle en ligne ou pour
inscrire votre produit en ligne,
rendez-vous à

www.prodprotect.com/applica

MODEL/MODÈLE



RC0995PC

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To reduce the risk of fire, cook only in removable container.
- Make sure base is properly assembled to cooking vessel. See instructions regarding assembly on page 6.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

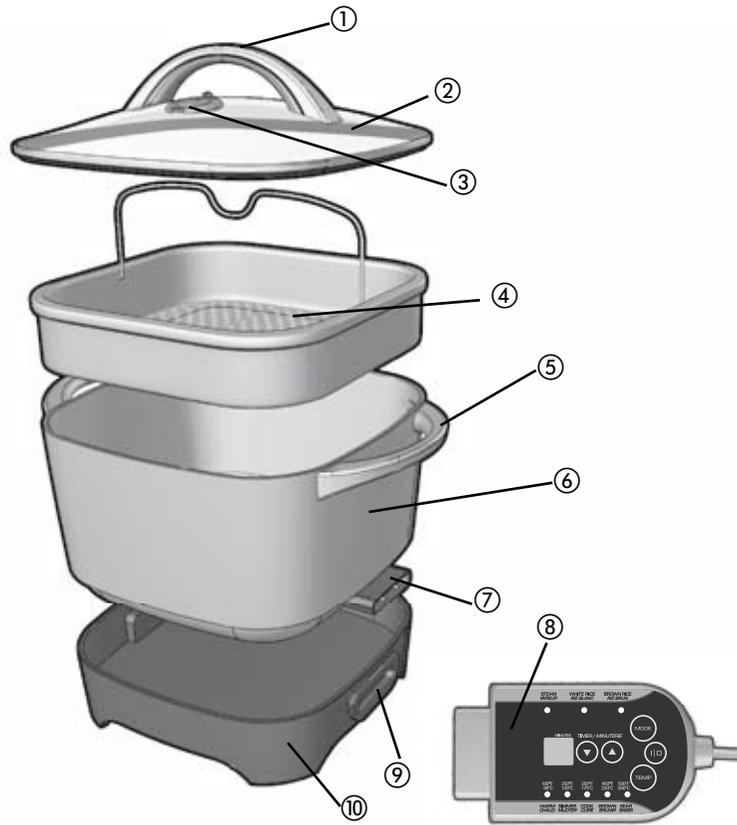
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

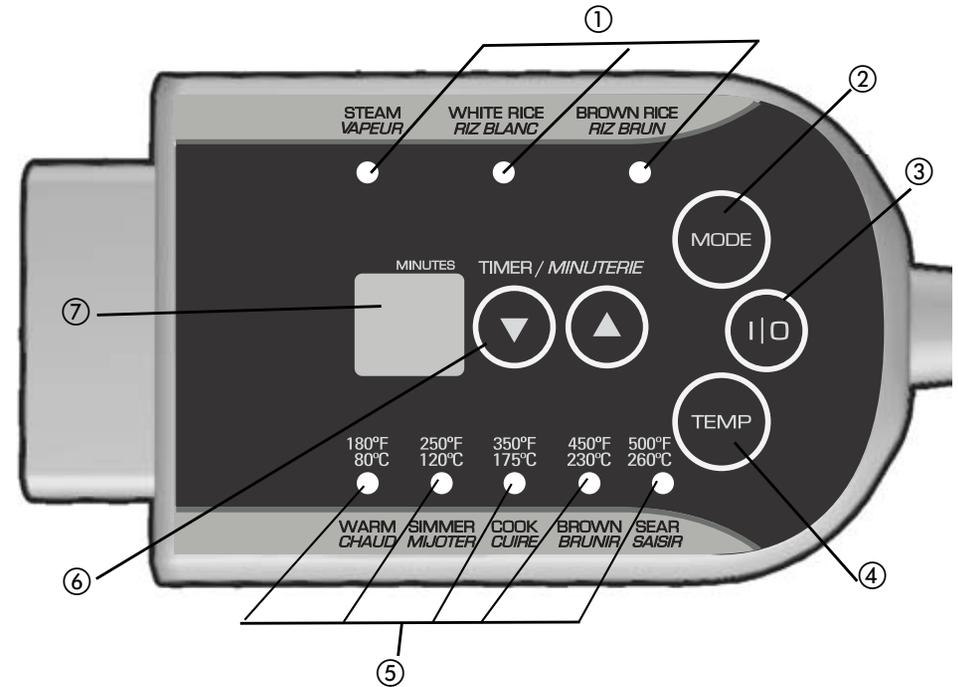
- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Lid handle
 - † 2. Tempered glass lid (Part # RC0995P-01)
 3. Adjustable steam vent
 - † 4. Steaming basket (Part # RC0995P-02)
 5. Pan handles (both sides)
 - † 6. Removable pan (Part # RC0995P-03)
 7. Probe socket
 - † 8. Intelli-Probe™ digital controls (Part # RC0995PC-04)
 9. Probe socket opening
 10. Cooking base
 11. Pan release button (not shown)
 - † 12. Rice measure (not shown) (Part # RC0995P-05)
 - † 13. Serving paddle (not shown) (Part # RC0995P-06)
- Note: † indicates consumer replaceable/removable parts



1. Mode indicator lights
2. MODE button
3. ON/OFF button
4. TEMP button
5. Temperature indicator lights
6. TIMER ▼/▲ buttons
7. Digital display

How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

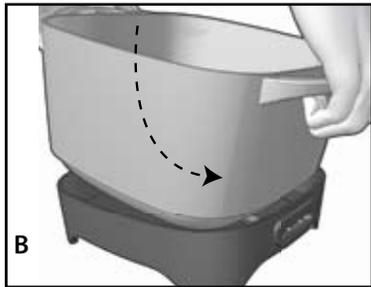
- Remove all packing material and, if applicable, any stickers from the product; remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty; for additional information go to www.georgeforemancooking.com.
- Wash all removable parts and/or accessories as instructed in CARE AND CLEANING.
- Select a dry, level location where unit is to be used, leaving enough space between back of unit and wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.

Important: This product is not a fryer. Do not cook with more than 1 – 2 tbsp. of oil or other fat at a time.

INSERTING THE REMOVABLE PAN

Caution: Do not operate the multicooker without the cooking base attached.

1. Before placing the removable pan onto the base, be sure the heating plate and outside surface of the removable pan are clean and dry.



2. Insert removable pan onto base of the multicooker, making sure the probe socket is fitted correctly inside the opening on the right side of the base (B).
3. Press down on the pan release button on the cooking base and the removable pan clicks into place.

USING THE INTELLI-PROBE™ DIGITAL CONTROLS

1. Insert control probe firmly into the probe socket.

Important: Be sure the control is securely inserted.

2. Uncoil cord and plug into standard electrical outlet. Two dashes will appear on the digital display.

Note: Always attach the control probe to the pan before plugging into an outlet.

3. Press the ON/OFF button; the word ON will appear in the display.
4. Select the desired setting based on what you would like to prepare.
 - To steam or cook rice, fill the removable pan with desired amount of rice and liquid. Tap the MODE button until the light under the desired function is illuminated. **OR**

- To prepare other foods, tap the TEMP button until the light under the desired temperature is illuminated:

- 180°F Warm
- 250°F Low
- 350°F Medium
- 450°F High
- 500°F Sear

5. The blue light under the selected temperature will flash until the appliance has reached the set temperature. It will then become constant and you are ready to begin cooking.

MAKING RICE

Important: As the rice expands and cooks, steam will come out of the vent in the lid. Do not place the multicooker directly under your cabinets.

Caution: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable pan provided.

Caution: Do not operate the multicooker without the cooking base attached.

1. Measure desired amount of rice with the rice measure provided.

Note: The rice measure provided is based on 5½ oz. Your multicooker can cook a maximum of 11 measures of dry rice – yielding approximately 8 oz. (by volume) or 6 oz. (by weight) for each cup of cooked rice.

2. Place rice in the removable pan. Add water or other liquid, such as stock, broth or fruit juice. Use the water level markings inside the removable pan as a guide for adding the right amount of water. Use the "BROWN RICE" markings when cooking brown rice and "WHITE RICE" for all other varieties.

Important: Be careful not to add too much water as it may cause the unit to boil over.

Note: Taste/hardness will vary depending on the quality/type of rice, the amount of water used and length of time the rice is cooked. For softer, fluffier rice, add a little more water. For firmer, crunchier rice, add a little less water. You may need to experiment to suit your taste.

3. Add butter, oil and/or seasonings as desired.
4. Place the lid on the removable pan with the opening of the vent on the lid facing away from you, and not toward your cabinets.

Note: Always keep the lid on the multicooker while cooking rice.

5. Plug into a standard electrical outlet. Two dashes will appear on the digital display.

6. Press the ON/OFF button; the word ON will appear in the display

Caution: Do not put your hand over the steam vent as you may get burned with the hot steam.

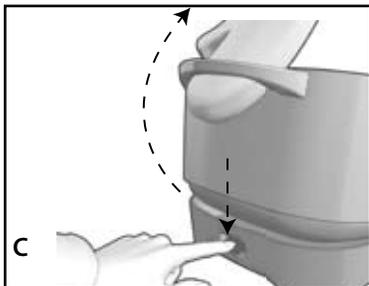
7. Select WHITE or BROWN rice.

8. Once rice is cooked, the multicooker automatically switches to WARM and the red light above WARM turns on. The WARM function will operate until the appliance is turned off.
9. Let rice rest for about 15 minutes on WARM before serving. Fluff rice with a fork before removing from the appliance.

Important: Do not immediately press the ON/OFF button again after it has begun the WARM cycle.

10. Remove the lid and fluff the rice before serving.

Caution: When removing the lid, tilt away from your body to avoid getting burned with the hot steam.



11. To take the removable pan to the table for serving, unplug the probe from the wall, then remove the digital control probe. Press the pan release button on the left side of the base. Tilt the removable pan up on the opposite side of the probe to disengage the probe socket from the base (C). Using pot holders, lift the removable pan up by both handles.

Caution: Be careful when removing the pan for serving, as it will still be warm from cooking. Do not remove the pan from the base when making a stew or any other food which contains a large amount of liquid.

12. Press the ON/OFF button and unplug the multicooker when finished cooking.

Important Tips:

- Do not keep small amounts of rice on WARM for extended periods of time.
- During cooking, a thin crust may develop on the rice at the bottom of the bowl.
- Fluff the rice before serving.
- Use the plastic serving scoop (rubber spatula or a wooden spoon) to stir and remove rice. Do not use metal utensils that can scratch the nonstick removable pan.

Find recommended rice cooking guide and steaming chart at www.georgeforemancooking.com

USING THE STEAMING BASKET

1. Before placing the removable pan onto the base, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Do not let loose particles fall into the base.
2. Insert removable pan onto base, making sure the probe socket is fitted correctly inside the opening on the base.
3. Fill the removable pan with at least 2 cups of water, broth or juice using a standard measuring cup.
4. Place vegetables or other food in the steaming basket and position the basket on top of the removable pan. Season food with salt, pepper and desired seasonings.
5. Place the lid on the removable pan.

Note: Always keep the lid closed while cooking.

6. Plug unit into a standard electrical outlet. Two dashes will appear on the digital display.
7. Press the ON/Off button; the word ON will appear in the display.
8. Press the MODE button; the blue light will be illuminated below the word STEAM.
9. Set timer to desired cooking time. Steaming times vary according to vegetable or food type.
10. Timer will begin to count down once liquid in removable cooking pan comes to a boil.
11. Begin checking for doneness after initial 5 minutes. You may need to experiment to suit your taste.
12. When cooking is complete, press the ON/OFF button and unplug the unit.

Find recommended rice cooking guide and steaming chart at www.georgeforemancooking.com

PREPARING SOUPS & STEWS

Note: Use only boneless meats and poultry that are cut into cubes no larger than 1½ inches. It is not necessary to brown the meats before cooking. As the soup or stew begins to cook, steam will come out of the vent in the lid.

Important: Do not place the multicooker directly under your cabinets.

Note: When cooking rice or pasta in the stew, allow for additional liquid in the recipe.

Caution: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable pan provided.

Note: Do not fill removable pan with oil above the MAX fill line inside the pan. Oil should only be used up to the MAX fill line.

1. Before placing the removable pan onto the base, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Do not let loose particles fall into the base.
2. Insert removable pan onto base, making sure the probe socket is fitted correctly inside the opening on the base.
3. Plug unit into a standard electrical outlet. Two dashes will appear on the digital display.
4. Press the ON/OFF button; the word ON will appear in the display.
5. Press the TEMP button; the blue light below the lowest temperature will flash until the set temperature is reached.
6. You can change the temperature at any time. Temperature settings go up only; if a lower temperature is desired, continue to tap the TEMP button until the blue light is flashing or illuminated below the desired temperature setting.
7. If desired, you can brown meats or sauté vegetables in the appliance. Once the appliance is turned on, select the desired temperature. (For browning and sautéing, select 350°F.) Do not crowd meats to prevent steaming.
8. Combine meats, vegetables and liquids in the removable pan. Stir with a wooden or plastic spoon until ingredients are well blended.

Note: Since most frozen vegetables cook very quickly, it is best to add them at the end of the cooking time. Stir them into the soup or stew and allow the mixture to cook an additional 5 to 10 minutes.

Caution: Do not fill removable pan higher than the maximum cooking line on the removable pan.

9. Place the lid on removable pan.

Note: Always keep lid on multicooker while cooking.

10. As the soup or stew cooks, steam may come out through the steam vent on the lid.

Caution: Do not put your hand over the steam vent as you may get burned with the hot steam.

11. Set timer for desired cooking time.

12. If desired, stir several times during the cooking process.

Caution: When removing the lid, tilt away from your body as you may get burned with the hot steam.

13. Place lid back on the removable pan when stirring is done.

14. If desired, check seasoning level during cooking and add additional seasoning to taste.

15. When cooking is complete, press the ON/OFF button and unplug the unit.

Caution: Always unplug the unit when cooking is complete.

Important Tips:

- Always use the timer and monitor cooking carefully.
- Use only boneless meats and poultry that are cut into cubes no larger than 1½ inches. It is not necessary to brown the meats before cooking.
- When cooking rice or pasta in the soup, allow for additional liquid in the recipe.
- Since most frozen vegetables cook very quickly, it is best to add them at the end of the cooking time. Stir them into the soup or stew and allow the mixture to cook an additional 5 to 10 minutes.

Care and Cleaning

This appliance contains no user-serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

CLEANING

1. Unplug the cord and let multicooker cool completely.
2. Make sure the digital control probe is removed.
3. Wash the removable pan and lid with warm sudsy water. The lid can also be washed in the dishwasher, top-rack only.

Important: Do not immerse the removable pan in water. For hard stains, use a sponge or nylon scouring pad with liquid detergent.

Important: Do not use any abrasive cleaners or metal pads as they can damage the nonstick coating.

4. Rinse and dry all parts thoroughly.
5. Wipe the base with a damp cloth and dry thoroughly.

STORAGE

Store the skillet in a dry place and wind electric cord into a coil securing it with a twist tie.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Some kernels of rice do not seem fully cooked.	The rice was not allowed to finish cooking.	Allow rice to rest for 15 minutes after cooking before serving.
Removable pan is not as clean as I would like.	Starch builds up on sides and bottom of removable pan.	Fill pan with hot, soapy water and let stand several minutes; then use a nylon scrubber along sides and bottom; rinse well and dry thoroughly.
Rice boils over.	Too much rice is being cooked.	Make sure to cook no more than the maximum amount suggested. The amount of rice to be cooked should match the water markings on the bowl.
Rice is too dry.	Too much rice or not enough water.	Use the rice measure that comes with the multicooker. The rice measure provided holds about 5½ oz.
Rice is gummy.	Too much water or not enough rice.	Add water to match markings on the rice bowl. Do not use a liquid measuring cup.
Mixture cooking is boiling and I want to simmer.	Temperature selection may be too high.	Tap the TEMP button to select a lower temperature (we suggest 250°F to simmer).

Find recipes for healthy, gourmet meals at www.georgeforemancooking.com

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center.

You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

Three-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Three years from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- Ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide afin d'éviter les risques de choc électrique.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composants, et avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour un examen, une réparation ou un ajustement, rapporter l'appareil à un centre de service autorisé, ou encore, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil présente des risques de blessure.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz, ni dans un four.
- Faire preuve d'une extrême prudence au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Toujours brancher le cordon à l'appareil avant de le brancher dans une prise de courant murale. Pour débrancher l'appareil, mettre toutes les commandes à la position d'arrêt (O) et retirer la fiche de la prise.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.

- Pour réduire les risques d'incendie, utiliser seulement le récipient amovible pour cuire les aliments.
- S'assurer que le récipient de cuisson est correctement fixé à la base du multicuiseur. Consulter les instructions d'assemblage à la page 24.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

VIS INDESSERRABLE

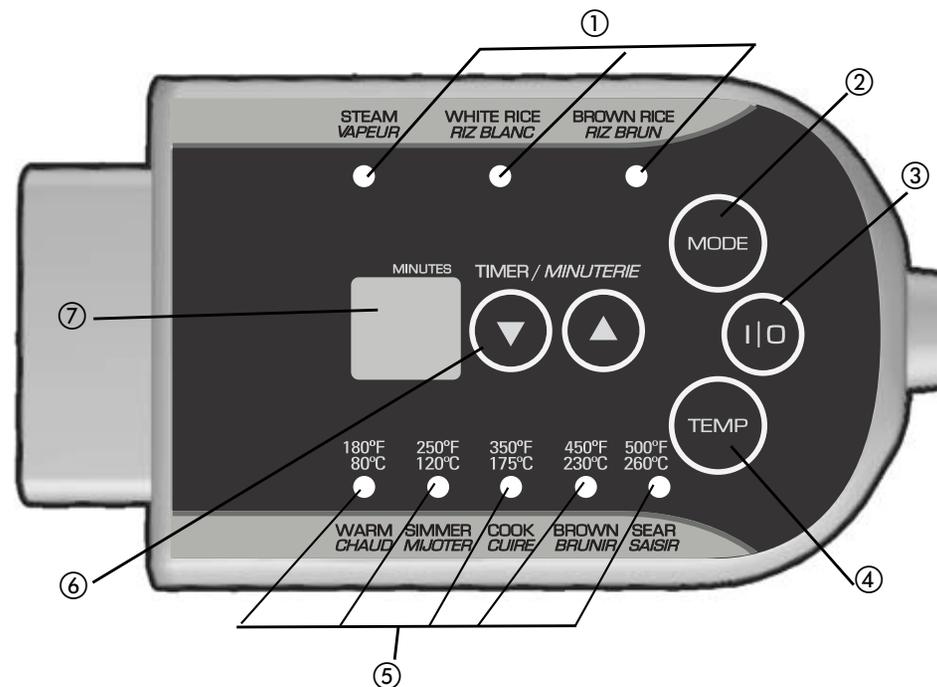
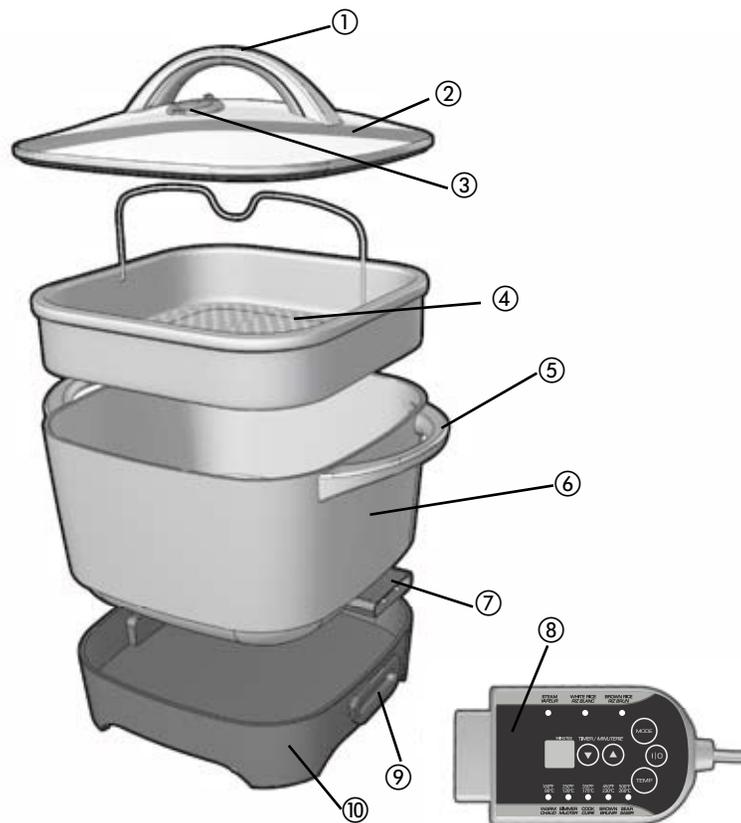
Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON

- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
 - 1) La tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
 - 2) Lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
 - 3) Le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



- 1. Poignée du couvercle
 - † 2. Couvercle en verre trempé (no de pièce RC0995P-01)
 - 3. Évent à vapeur réglable
 - † 4. Panier de cuisson à la vapeur (no de pièce RC0995P-02)
 - 5. Poignées de la plaque (de chaque côté)
 - † 6. Plaque amovible (no de pièce RC0995P-03)
 - 7. Socle de la sonde
 - † 8. Sonde à commandes numériques Intelli Probe^{MC} (no de pièce RC0995PC-04)
 - 9. Ouverture pour socle de la sonde
 - 10. Base du multicuiseur
 - 11. Bouton de dégagement de la plaque (non illustré)
 - † 12. Tasse à mesurer (non illustrée) (no de pièce RC0995P-05)
 - † 13. Ustensile de service (non illustré) (no de pièce RC0995P-06)
- Note : † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible

- 1. Témoins de mode
- 2. Bouton MODE
- 3. Bouton MARCHE/ARRÊT (I/O)
- 4. Bouton TEMP
- 5. Témoins de température
- 6. Boutons de minuterie ▼/▲
- 7. Écran numérique

Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et, le cas échéant, les étiquettes se trouvant sur le produit. Retirer et conserver la documentation.
- Aller à l'adresse www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie. Pour obtenir de plus amples renseignements, visiter le www.georgeforemancooking.com.
- Laver toutes les pièces et/ou les accessoires amovibles en suivant les instructions à la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE.
- Choisir un endroit sec et de niveau où placer l'appareil en laissant suffisamment d'espace entre l'arrière de l'appareil et le mur pour permettre à la chaleur de circuler sans endommager les murs ou les armoires.

Important : Ce produit n'est pas une friteuse. Ne pas cuire avec plus de 15 à 30 ml (de 1 à 2 c. à table) d'huile ou d'une autre matière grasse à la fois.

INSTALLATION DE LA PLAQUE AMOVIBLE

Mise en garde : Ne pas faire fonctionner le multicuiseur si sa base n'y est pas fixée.

1. Avant de placer la plaque amovible sur la base, s'assurer que la plaque chauffante et la surface extérieure de la plaque amovible sont propres et sèches.
2. Placer la plaque amovible sur la base du multicuiseur en s'assurant que le socle de la sonde est correctement inséré dans l'ouverture située du côté droit de la base (B).
3. Appuyer sur le bouton de dégagement de la plaque situé sur la base du multicuiseur; la plaque amovible s'enclenchera et se fixera en place.



UTILISATION DE LA SONDE À COMMANDES NUMÉRIQUES INTELLI PROBLEM^{MC}

1. Insérer fermement la sonde à commandes numériques dans le socle de la sonde.

Important : S'assurer que la sonde est fixée de manière sécuritaire.

2. Dérouler le cordon et le brancher dans une prise de courant standard. Deux traits apparaîtront à l'écran numérique.

Remarque : Toujours fixer la sonde à l'appareil avant de brancher le cordon dans une prise de courant.

3. Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (I/O); le mot ON (MARCHE) apparaîtra à l'écran.

4. Sélectionner le réglage désiré, selon les aliments à cuire.

- Pour faire cuire du riz, à la vapeur ou non, remplir la plaque amovible avec la quantité voulue de riz et de liquide. Appuyer sur le bouton MODE jusqu'à ce que le témoin situé sous le mode désiré s'allume. OU
- Pour faire cuire d'autres aliments, appuyer sur le bouton TEMP jusqu'à ce que le témoin situé sous la température désirée s'allume :
 - 80 °C (180 °F) Chaud
 - 120 °C (250 °F) Mijoter
 - 175 °C (350 °F) Cuire
 - 230 °C (450 °F) Brunir
 - 260 °C (500 °F) Saisir

5. Le témoin situé sous la température sélectionnée clignotera jusqu'à ce que l'appareil ait atteint la température réglée. Ensuite, il demeurera allumé de manière constante, ce qui signifie que l'appareil est prêt pour la cuisson.

CUISSON DU RIZ

Important : Lorsque le riz prend de l'expansion et cuit, de la vapeur s'échappe de l'évent situé sur le couvercle. Ne pas placer le multicuiseur directement sous les armoires.

Mise en garde : Afin de réduire les risques de choc électrique, cuire les aliments uniquement dans la plaque amovible fournie.

Mise en garde : Ne pas faire fonctionner le multicuiseur si sa base n'y est pas fixée.

1. Mesurer la quantité de riz voulue à l'aide de la tasse à mesurer fournie.

Remarque : La tasse à mesurer fournie peut contenir 160 ml (5½ oz) de riz. Le multicuiseur peut cuire un maximum de 11 mesures de riz cru, ce qui donne environ 235 ml (8 oz au volume) ou 170 g (6 oz au poids) de riz cuit pour chaque mesure.

2. Verser le riz dans la plaque amovible. Ajouter de l'eau ou un autre liquide, comme du fond, du bouillon ou du jus de fruit. Pour ajouter la bonne quantité d'eau, se servir de l'indicateur de niveau d'eau, situé à l'intérieur de la plaque amovible, comme guide. Se référer aux marques « BROWN RICE » pour la cuisson de riz brun et aux marques « WHITE RICE » pour la cuisson d'autres variétés de riz.

Important : S'assurer de ne pas ajouter une trop grande quantité d'eau, car l'appareil pourrait déborder.

Remarque : Le goût et la tendreté varient selon la qualité et le type de riz utilisé, la quantité d'eau ajoutée, et la durée de la cuisson. Pour un riz plus tendre et plus léger, ajouter un peu plus d'eau. Pour un riz plus ferme et plus croustillant, ajouter un peu moins d'eau. Il peut être nécessaire de faire quelques essais pour obtenir la cuisson désirée.

3. Ajouter du beurre, de l'huile et/ou des assaisonnements, au choix.
4. Placer le couvercle sur la plaque amovible de façon à ce que l'ouverture de l'évent situé sur le couvercle soit dirigée loin de l'utilisateur et des armoires.

Remarque : Toujours laisser le couvercle sur le multicuiseur pendant la cuisson du riz.

- Brancher l'appareil dans une prise de courant standard. Deux traits apparaîtront à l'écran numérique.
- Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (I/O); le mot (I) (MARCHE) apparaîtra à l'écran.

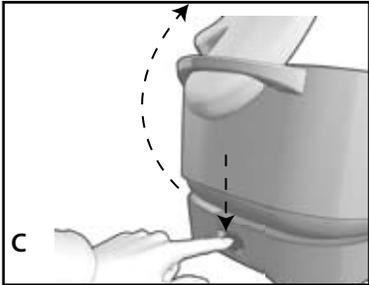
Mise en garde : Ne pas placer les mains au dessus de l'évent, car la vapeur chaude peut causer des brûlures.

- Sélectionner la couleur du riz : WHITE (BLANC) ou BROWN (BRUN).
- Une fois la cuisson terminée, le multicuiseur se met automatiquement en mode WARM (CHAUD) et le témoin situé au dessus de la mention WARM (CHAUD) s'allume. L'appareil reste en mode WARM jusqu'à ce qu'il soit mis hors tension.
- Avant de servir, laisser le riz reposer pendant environ 15 minutes au mode WARM (CHAUD). Égrener le riz à l'aide d'une fourchette avant de le retirer de l'appareil.

Important : Ne pas appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (I/O) immédiatement après le début du cycle du mode WARM (CHAUD).

- Retirer le couvercle et égrener le riz avant de servir.

Mise en garde : Lorsque vient le moment de retirer le couvercle, il est important de le soulever le plus loin possible du corps pour éviter des brûlures causées par la vapeur chaude.



- Pour apporter la plaque amovible à la table afin d'en servir le contenu, débrancher le cordon de la prise de courant murale, puis retirer la sonde à commandes numériques. Appuyer sur le bouton de dégagement de la plaque situé du côté gauche de la base. Soulever la plaque amovible du côté opposé de la sonde pour libérer le socle de la sonde de la base (C). À l'aide de manicles, soulever la plaque amovible par les deux poignées.

Mise en garde : Faire preuve de prudence lorsque vient le moment de retirer la plaque pour en servir le contenu, car elle sera encore chaude. Ne pas retirer la plaque de la base pour la préparation d'un ragoût ou d'un autre mets qui contient une grande quantité de liquide.

- Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (I/O) et débrancher le multicuiseur.

Conseils importants :

- Ne pas laisser de petites quantités de riz dans l'appareil en mode WARM (CHAUD) pendant de longues périodes de temps.
- Au cours de la cuisson, une mince croûte peut se former sur le riz au fond du récipient.
- Égrener le riz avant de le servir.
- Utiliser la cuillère de service en plastique (ou une spatule en caoutchouc ou une cuillère de bois) pour remuer et servir le riz. Ne pas utiliser d'ustensiles de métal, car ils peuvent égratigner la surface antiadhésive de la plaque amovible.

Vous trouverez le guide de cuisson du riz recommandée et le guide de cuisson à la vapeur à l'adresse suivante : www.georgeforemancooking.com

UTILISATION DU PANIER DE CUISSON À LA VAPEUR

1. Avant de placer la plaque amovible sur la base, s'assurer que la plaque chauffante et la surface extérieure du bol de cuisson sont propres et sèches. S'assurer qu'aucune particule ne tombe dans la base.
2. Insérer la plaque amovible dans la base en s'assurant que le socle de la sonde est correctement inséré dans l'ouverture située sur la base.
3. Verser au moins 475 ml (2 tasses) d'eau, de bouillon ou de jus dans la plaque amovible à l'aide d'une tasse à mesurer standard.
4. Placer les légumes ou les autres aliments dans le panier de cuisson à la vapeur et placer le panier sur le dessus de la plaque amovible. Saler, poivrer et ajouter les assaisonnements désirés.
5. Placer le couvercle sur la plaque amovible.

Remarque : Toujours laisser le couvercle fermé durant la cuisson.

6. Brancher l'appareil dans une prise de courant standard. Deux traits apparaîtront à l'écran numérique.
7. Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (I/O); le mot I (MARCHE) apparaîtra à l'écran.
8. Appuyer sur le bouton MODE; le témoin situé sous le mot STEAM (VAPEUR) s'allumera.
9. Régler la minuterie au temps de cuisson désiré. (Voir la TABLEAU DE CUISSON À LA VAPEUR pour connaître les suggestions en la matière.) Les temps de cuisson à la vapeur varient selon les légumes et les aliments à cuire.
10. Le décompte de la minuterie commencera lorsque le liquide sur la plaque de cuisson amovible arrivera à ébullition.
11. Commencer à vérifier la cuisson après les 5 premières minutes. Il peut être nécessaire de faire quelques essais pour obtenir la cuisson désirée.
12. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (I/O) et débrancher l'appareil.

Vous trouverez le guide de cuisson du riz recommandée et le guide de cuisson à la vapeur à l'adresse suivante : www.georgeforemancooking.com

PRÉPARATION DE SOUPES ET DE RAGOÛTS

Remarque : Utiliser seulement des viandes et de la volaille désossées, coupées en cubes d'une longueur maximale de 3,5 cm (1½ po). Il n'est pas nécessaire de faire revenir les viandes avant la cuisson. Lorsque la soupe ou le ragoût commence à cuire, de la vapeur s'échappera de l'évent situé sur le couvercle.

Important : Ne pas placer le multicuiseur directement sous les armoires.

Remarque : Pour la cuisson de riz ou de pâtes dans le ragoût, ajouter une plus grande quantité de liquide à la recette.

Mise en garde : Afin de réduire les risques de choc électrique, cuire les aliments uniquement dans la plaque amovible fournie.

Remarque : Ne pas dépasser la ligne MAX située à l'intérieur de la plaque amovible au moment du remplissage avec de l'huile. L'huile ne doit pas dépasser la ligne de remplissage MAX.

1. Avant de placer la plaque amovible sur la base, s'assurer que la plaque chauffante et la surface extérieure du bol de cuisson sont propres et sèches. S'assurer qu'aucune particule ne tombe dans la base.
2. Placer la plaque amovible sur la base du multicuiseur en s'assurant que le socle de la sonde est correctement inséré dans l'ouverture située sur la base.
3. Brancher l'appareil dans une prise de courant standard. Deux traits apparaîtront à l'écran numérique.
4. Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (I/O); le mot I (MARCHE) apparaîtra à l'écran.
5. Appuyer sur le bouton TEMP; le témoin situé sous la température la plus basse clignotera jusqu'à ce que la température choisie soit atteinte.
6. Il est possible de changer le réglage de la température à tout moment. La température ne peut être ajustée qu'à la hausse : si une température plus basse est désirée, continuer d'appuyer sur le bouton TEMP jusqu'à ce que le témoin situé sous la température désirée s'allume ou se mette à clignoter.
7. Au choix, il est possible de faire revenir de la viande ou de sauter des légumes à l'aide de l'appareil. Allumer l'appareil, puis choisir la température désirée. (Pour faire revenir ou faire sauter les aliments, régler la température à 175 °C/350°F.) Ne pas mettre trop de viande afin de prévenir la formation de vapeur.
8. Mélanger la viande, les légumes et les liquides dans la plaque amovible. Remuer à l'aide d'une cuillère de bois ou de plastique jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

Remarque : Comme la plupart des légumes surgelés cuisent très rapidement, il est préférable de ne les ajouter qu'à la fin de la cuisson. Les incorporer à la soupe ou au ragoût, remuer et laisser cuire pendant encore 5 à 10 minutes.

Mise en garde : Ne pas remplir la plaque amovible au delà de la ligne de cuisson maximale.

9. Placer le couvercle sur la plaque amovible.

Remarque : Toujours laisser le couvercle sur le multicuiseur pendant la cuisson.

10. Pendant la cuisson de soupes ou de ragoûts, de la vapeur peut s'échapper de l'évent situé sur le couvercle.

Mise en garde : Ne pas placer les mains au dessus de l'évent puisque la vapeur chaude peut causer des brûlures.

11. Régler la minuterie au temps de cuisson désiré.

12. Au besoin, remuer les aliments plusieurs fois pendant la cuisson.

Mise en garde : Lorsque vient le moment de retirer le couvercle, il est important de le soulever le plus loin possible du corps pour éviter des brûlures causées par la vapeur chaude.

13. Remettre le couvercle sur le plaque amovible une fois les aliments bien mélangés.

14. Il est possible de vérifier l'assaisonnement pendant la cuisson. Au besoin, ajouter des condiments supplémentaires.

15. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (I/O) et débrancher l'appareil.

Mise en garde : Toujours débrancher l'appareil lorsque la cuisson est terminée.

Conseils importants :

- Toujours utiliser la minuterie et surveiller la cuisson attentivement.
- Utiliser seulement des viandes et de la volaille désossées, coupées en cubes d'une longueur maximale de 3,5 cm (1½ po). Il n'est pas nécessaire de faire revenir les viandes avant la cuisson.
- Pour la cuisson de riz ou de pâtes dans la soupe, ajouter une plus grande quantité de liquide à la recette.
- Comme la plupart des légumes surgelés cuisent très rapidement, il est préférable de ne les ajouter qu'à la fin de la cuisson. Les incorporer à la soupe ou au ragoût, remuer et laisser cuire pendant encore 5 à 10 minutes.

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut effectuer lui même l'entretien d'aucune pièce de cet appareil. Confier l'entretien à un technicien qualifié.

NETTOYAGE

1. Débrancher le cordon et laisser le multicuiseur refroidir complètement.
2. S'assurer de retirer la sonde à commandes numériques.
3. Laver la plaque amovible et le couvercle avec de l'eau tiède et savonneuse. Le couvercle va aussi au lave vaisselle, dans le panier supérieur seulement.

Important : Ne pas immerger la plaque amovible dans l'eau. Pour éliminer les taches coriaces, utiliser une éponge ou un tampon à récurer en nylon avec du détergent liquide.

Important : N'utiliser aucun nettoyeur abrasif ou tampon métallique, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.

4. Rincer toutes les pièces en profondeur et bien les faire sécher.
5. Essuyer la base à l'aide d'un linge humide et bien assécher.

RANGEMENT

Ranger l'appareil dans un endroit sec. Enrouler le cordon d'alimentation et l'attacher avec une attache en spirale.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Certains grains de riz ne semblent pas parfaitement cuits.	La cuisson du riz n'a pas eu le temps de se terminer.	Laisser le riz reposer 15 minutes avant de servir.
La plaque amovible n'est pas aussi propre que souhaité.	Il y a une accumulation d'amidon sur les côtés et dans le fond de la plaque amovible.	Remplir la plaque d'eau chaude et savonneuse, et laisser tremper le tout pendant plusieurs minutes. Utiliser ensuite un tampon à récurer en nylon pour frotter les côtés et le fond de la plaque. Rincer en profondeur et bien assécher.
Le riz déborde.	Il y a trop de riz dans la plaque amovible.	S'assurer de ne pas faire cuire plus que la quantité maximale de riz suggérée. La quantité de riz à cuire doit correspondre aux marques de quantité d'eau inscrites sur la plaque.
Le riz est trop sec.	Il y a trop de riz ou il n'y a pas assez d'eau.	Utiliser la tasse à mesurer fournie avec le multicuiseur. Elle peut contenir environ 160 ml (5½ oz) de riz.
Le riz est collant.	Il y a trop d'eau ou il n'y a pas assez de riz.	Ajouter de l'eau jusqu'aux marques sur la plaque. Ne pas utiliser de tasse à mesurer pour les liquides.
Le mélange est en ébullition; il devrait plutôt mijoter.	La température sélectionnée est peut-être trop élevée.	Appuyer sur le bouton TEMP pour sélectionner une température plus basse (il est suggéré de faire mijoter à 120 °C/250°F).

NOTES

Pour consulter recettes délicieusement saines, visiter le www.georgeforemancooking.com.

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de trois ans

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'œuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Trois années à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Fabriqué en République populaire de Chine

Imprimé en République populaire de Chine



Cook what you love, only healthier
Cuisinez tout ce que vous aimez, plus sainement

Applica®
Applica Consumer Products, Inc.

© 2010 Applica Consumer Products, Inc.

2010/3-15-28E/F