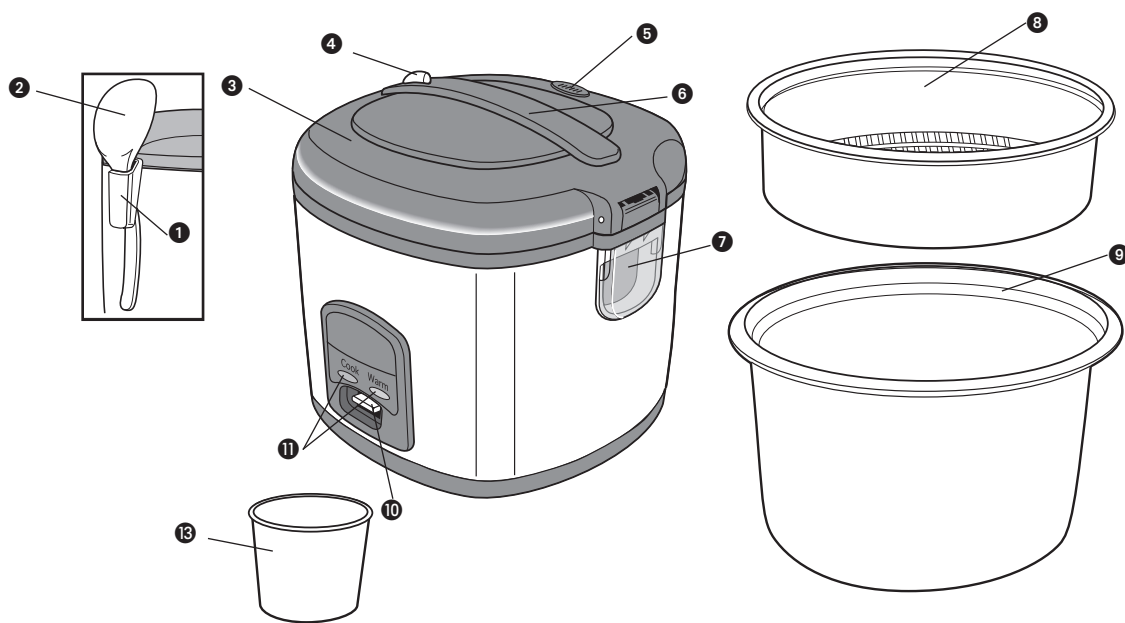


Product may vary slightly from what is illustrated. / Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado. / Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



- † 1. Serving scoop holder (Part # 36)
- † 2. Serving scoop (Part # 34)
- 3. Locking lid
- 4. Lid release button
- 5. Steam vent
- 6. Handle
- † 7. Water reservoir (Part # 26)
- † 8. Vegetable steam tray (Part # 35)
- † 9. Cooking bowl with inside water-level markings (Part # 15)
- 10. On switch
- 11. Cook and Keep Warm indicator lights
- 12. Detachable plug (not shown)
- † 13. Measuring cup (Part # 33)

†Consumer replaceable

- † 1. Soporte para cuchara de servir (Part # 36)
- † 2. Cuchara de servir (Part # 34)
- 3. Tapa
- 4. Botón para destrabar la tapa
- 5. Rejilla de escape de vapor
- 6. Asa
- † 7. Depósito de agua (Part # 26)
- † 8. Bandeja vaporizadora para vegetales (Part # 35)
- † 9. Recipiente para cocinar con marcas internas de nivel de agua (Part # 15)
- 10. Interruptor de encendido
- 11. Luces que indican ciclo de cocinar y ciclo de mantener caliente
- 12. Cable desconectable (no se muestra)
- † 13. Taza de medir (Part # 33)

† Reemplazable por el consumidor

- † 1. Support de la louche (Part # 36)
- † 2. Louche (Part # 34)
- 3. Couvercle verrouillable
- 4. Bouton de dégagement du couvercle
- 5. Évënt
- 6. Poignée
- † 7. Réservoir d'eau (Part # 26)
- † 8. Plateau de cuisson à l'étuvée des légumes (Part # 35)
- † 9. Bol de cuisson avec marques indiquant le niveau d'eau à l'intérieur (Part # 15)
- 10. Interrupteur de fonctionnement
- 11. Témoins de cuisson et de maintien au chaud
- 12. Cordon amovible (non illustré)
- † 13. Tasse à mesurer (Part # 33)

† Remplaçable par le consommateur

How to Use

This appliance is for household use only.

- Before first use, wash the cooking bowl, vegetable steam tray, serving scoop and measuring cup in warm, soapy water. Rinse and dry well.
- Place unit on a flat, stable surface.

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

- Measure desired amount of rice with the measuring cup provided.

Note: The measuring cup provided is based on 6 oz. (170 g). Your rice cooker makes up to 21-24 cups of cooked rice.

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

- Place rice in the cooking bowl. Add water. Use the water-level markings inside the cooking bowl as a guide for adding the exact amount of water. For example, for 4 cups of uncooked rice, fill with water to water-level marking 4. 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 and length of time it is cooked. Follow package cooking instructions. 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.

- Before placing the cooking bowl into the rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Do not let loose rice or particles fall into the rice cooker.
- Insert cooking bowl into rice cooker. You might have to turn it slightly to the left and right to ensure proper contact with the heating plate.

Note: Do not place the rice cooker directly under your cabinets.

- Close the lid. Press down until you hear a click.

Note: Always keep the lid closed while cooking.

- Insert the detachable plug into the unit (A) then plug into a standard electrical outlet. The COOK light comes on (B), but cooking will not begin until you push down the ON switch. As the rice expands and cooks, steam comes 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.

- Push down the On switch.
- Remove and empty the water reservoir every time you cook (C).

- Once rice is cooked, the switch pops up and rice cooker automatically switches to the keep warm function. The COOK and WARM lights cycle on and off to maintain serving temperature.

Note: The unit will stay in the keep warm function until it is unplugged. Do not try to prevent the rice cooker from switching to the keep warm function cycle. Do not immediately press the switch again after it has begun the keep warm function cycle.

- After the switch pops up, leave the lid closed for at least 15 minutes to further steam the rice.

- Open the lid by pressing the lid release button (D). Stir the rice before serving.

Note: To cook vegetables in the steam tray, fill the cooking bowl with about 1/2 cup (85 g) of water (using the measuring cup provided). Place the vegetables in the steam tray and position the tray on top of the cooking bowl. Close the lid. Insert the detachable plug into the unit and push down the on switch.

Care and Cleaning

- Always unplug the unit before cleaning.
- Never immerse the unit in water or other liquid.

3. Wash the lid, vegetable steam tray, serving scoop and measuring cup in warm, soapy water or place in the top rack of the dishwasher. You can also wash the cooking bowl in warm, soapy water or place in the dishwasher. If crusty rice sticks to the bottom of the cooking bowl, soak it to loosen rice. Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads—they may scratch the nonstick surface and could result in poor contact with the heating plate.

- Detach the cord. Clean the unit by wiping the inside and outside surfaces with a damp soapy cloth and drying thoroughly.
- If water accidentally gets into the switch area or onto the heating plate, allow to dry thoroughly before using the rice cooker.

Important Tips:

- Do not keep small amounts of rice in the keep warm cycle for extended periods of time.
- During cooking, a thin crust may develop on the rice at the bottom of the bowl. If you do not like rice with crust, you can easily peel it off from the nonstick cooking bowl and discard it.
- Use the plastic serving scoop (or a wooden spoon) to stir and remove rice—do not use metal utensils that can scratch the nonstick cooking bowl.

Como usar

Este aparato es solamente para uso doméstico.

- Antes de usar la olla arrocera por primera vez, lave el recipiente para cocinar, la bandeja vaporizadora de vegetales, la cuchara de servir y la taza de medir en agua caliente con jabón. Enjuáguelos y séquelos bien.
- Coloque la olla en una superficie plana y estable.

Nota: A medida que el arroz se expande y se cocina, el escape de la tapa comienza a emitir vapor. No coloque la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes.

- Mida la cantidad deseada de arroz con la taza de medir provista.

Nota: La taza de medir provista tiene una capacidad de 170 grs. (6 oz.). La olla arrocera cocina hasta 21-24 tazas de arroz.

Precaución: Con el fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, cocine únicamente en el recipiente removible.

- Coloque el arroz en el recipiente para cocinar. Agregue agua. Guíese por las marcas de nivel de agua del recipiente para agregar la cantidad exacta de agua. Por ejemplo, para 4 tazas de arroz crudo, llene la olla con agua hasta la marca 4. Asegúrese de no agregar demasiada agua ya que esto podría hacer que el contenido de la olla se desborde.

Nota: El sabor y la textura del arroz varían conforme a su calidad o tipo y al tiempo de cocción. Siga las instrucciones del paquete. Para lograr que el arroz resulte suave y suelto, agregue un poco más de agua; y para un arroz firme y crujiente, disminuya la cantidad de agua. Deberá experimentar hasta lograr el resultado que satisfaga su gusto.

- Antes de colocar el recipiente para cocinar en la olla, asegúrese de que tanto el exterior de la olla como la placa calefactora estén limpias y secas. No permita que caiga arroz suelto ni partículas dentro de la olla.
- Inserte el recipiente para cocinar dentro de la olla. Puede que deba girarlo levemente hacia la izquierda y la derecha para asegurar el contacto adecuado con la placa calefactora.

Nota: No coloque la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes.

- Cierre la tapa. Presione la tapa hasta que escuche un clic.

Nota: La tapa debe mantenerse siempre cerrada mientras la olla está en funcionamiento.

- Enchufe el cable desconectable en la unidad (A) y luego a una toma de corriente estándar. La luz de cocinar se iluminará (B) pero la olla no comenzará a cocinar hasta que oprima hacia abajo el interruptor de encendido. A medida que el arroz se expande y se cocina, la rejilla de escape de la tapa comienza a emitir vapor.

Precaución: No coloque la mano sobre la rejilla ya que podría quemarse con el vapor caliente.

- Presione hacia abajo el interruptor de encendido.

- Extraiga y vacíe el depósito de agua cada vez que cocine (C).

- Una vez cocido el arroz, el interruptor volverá a la posición inicial y la olla pasará automáticamente a la función de calentamiento. Las luces de cocinar y de calentamiento se prenden y se apagan para mantener la temperatura ideal para servir.

Nota: La olla permanecerá en la función de calentamiento hasta que se desconecte. No trate de impedir que la olla pase al ciclo de calentamiento. No vuelva a oprimir de inmediato el interruptor una vez iniciado el ciclo de calentamiento.

- Una vez que el interruptor vuelva a la posición inicial, deje la tapa cerrada durante al menos 15 minutos para vaporizar el arroz.

- Abra la tapa oprimiendo el botón para destrabarla (D). Revuelva el arroz antes de servirlo.

Nota: Para cocinar vegetales en la bandeja vaporizadora, agregue de 85 gr.(1/2 taza) de agua al recipiente para cocinar. Para ello, utilice la taza de medir provista. Coloque los vegetales en la bandeja vaporizadora y esta sobre el recipiente para cocinar. Cierre la tapa. Enchufe el cable desconectable en la unidad y oprima hacia abajo el interruptor de funcionamiento.

Cuidado y limpieza

- Siempre desconecte la olla antes de limpiarla.

- Nunca sumerja la olla en agua ni en ningún otro líquido.

- Lave la tapa, la bandeja vaporizadora de vegetales, la cuchara de servir y la taza de medir en agua tibia y jabonosa, o colóquelas en la bandeja superior de la máquina lavaplatos. También puede lavar el recipiente para cocinar de estas dos maneras. Si se llegara a pegar el arroz en el fondo del recipiente, déjelo en remojo hasta que se desprenda el arroz. No use limpiadores abrasivos ni almohadillas de fibra metálica que puedan rayar las superficies antiadherentes, perjudicando el contacto del recipiente para cocinar con la placa calefactora.

- Desconecte el cable. Limpie las superficies interiores y exteriores de la olla con un paño humedecido con agua y jabón y séquela bien.

- Si cae agua accidentalmente dentro del área del interruptor o sobre la placa calefactora, permita que se sequen por completo antes de usar la olla arrocera.

Sugerencias importantes:

- No mantenga pocas cantidades de arroz calentándose por mucho tiempo.
- A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina corteza en el fondo del recipiente. Si esto no es de su agrado, la corteza puede desprenderse fácilmente del recipiente y desecharse.
- Utilice la cuchara de servir (o una de madera) para revolver y extraer el arroz. No use utensilios de metal que puedan rayar el recipiente antiadherente.

Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

- Avant la première utilisation, laver le bol de cuisson, le plateau de cuisson à l'étuvée, la louche et la tasse à mesurer dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et bien assécher.
- Déposer l'appareil sur une surface plane et stable.

Note : Pendant la cuisson, de la vapeur s'échappe de l'évënt. Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires.

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

Note : La tasse mesure un maximum de 170 g (6 oz). L'appareil permet de préparer un maximum de 21 à 24 tasses de riz cuit.

Mise en garde : Afin de minimiser les risques de secousses électriques, cuisiner seulement dans le bol amovible.

- Verser le riz dans le bol de cuisson. Verser de l'eau. Se servir des marques à l'intérieur du bol pour ajouter la quantité exacte d'eau. Ainsi, pour préparer 4 tasses de riz non cuit, il faut ajouter de l'eau jusqu'à la marque 4. Éviter de verser trop d'eau au risque de faire déborder l'appareil.

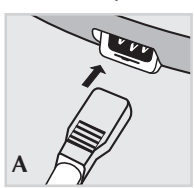
Note : Le goût et la dureté du riz dépendent de la qualité et du type utilisés ainsi que de la durée de la cuisson. Suivre les consignes des emballages. Pour obtenir un riz doux et velouté, ajouter un peu d'eau. Pour obtenir un riz croquant, verser un peu moins d'eau. Il faut tenter des expériences pour trouver sa recette personnelle préférée.

- Avant de déposer le bol de cuisson dans l'appareil, s'assurer que la plaque chauffante et l'extérieur du bol de cuisson sont propres et secs. Ne pas laisser du riz ni d'autres particules tomber dans l'appareil.
- Insérer le bol de cuisson dans l'appareil. Il peut être nécessaire de le tourner légèrement de gauche à droite pour assurer un bon contact avec la plaque chauffante.

Note : Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires.

- Refermer le couvercle. L'enfoncer jusqu'à ce qu'un dé clic se fasse entendre.

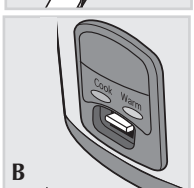
Note : Toujours laisser le couvercle fermé pendant la cuisson.



- Insérer le cordon amovible dans l'appareil (A) et brancher celui-ci dans une prise murale standard. Le témoin de cuisson (COOK) s'allume indiquant le début de la cuisson (B), mais la cuisson ne commence pas tant que l'interrupteur n'est pas abaissé.

Mise en garde : Ne pas placer la main au-dessus de l'évënt au risque de se faire brûler par de la vapeur.

- Retirer et vider le réservoir d'eau après chaque utilisation (C).



Note : L'appareil reste au mode de maintien au chaud jusqu'à ce qu'on le débranche. Il ne faut pas tenter d'empêcher l'appareil de passer au mode de maintien au chaud. Il ne faut pas enfoncer immédiatement l'interrupteur lorsque l'appareil passe au mode de maintien au chaud.

- Lorsque l'interrupteur se soulève, laisser le couvercle fermé pendant au moins 15 minutes pour assurer la cuisson à l'étuvée du riz.



Note : Pour préparer des légumes sur le plateau de cuisson à l'étuvée, verser de 125 ml (1/2 tasse) d'eau dans le bol de cuisson (en se servant de la tasse à mesurer fournie). Déposer les légumes sur le plateau et placer le plateau au-dessus du bol de cuisson. Refermer le couvercle. Insérer le cordon amovible dans l'appareil et abaisser l'interrupteur de fonctionnement.

Entretien et nettoyage

- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne jamais déposer l'appareil dans de l'eau ni tout autre liquide.
- Laver le couvercle, le plateau de cuisson à l'étuvée, la louche et la tasse à mesurer dans de l'eau chaude savonneuse ou les placer sur le plateau supérieur du lave-vaisselle. On peut également laver le bol de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse ou le placer au lave-vaisselle. Lorsqu'il y a du riz cuit adhérent au fond du bol, le laisser tremper. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer métalliques; ceux-ci peuvent égratigner les surfaces à revêtement antiadhésif et cela peut diminuer le contact avec la plaque chauffante.
- Détacher le cordon. Nettoyer l'appareil en en essuyant l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide et savonneux. Bien assécher.
- Lorsque de l'eau s'infiltré dans la zone de l'interrupteur ou sur la plaque chauffante, laisser l'appareil sécher complètement avant de s'en servir.

Conseils pratiques

- Ne pas laisser de petites quantités de riz longtemps dans l'appareil au mode de maintien au chaud.
- Pendant la cuisson, il peut se former une mince croûte sur le riz au fond du bol. Pour ceux qui n'aiment pas le riz avec une croûte, il suffit de l'enlever du fond du bol à revêtement antiadhésif et de le jeter.
- Se servir de la louche en plastique (ou d'une cuillère en bois) pour remuer et servir le riz. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques qui peuvent égratigner le revêtement antiadhésif du bol.

