

SAVE THIS USE AND CARE BOOK

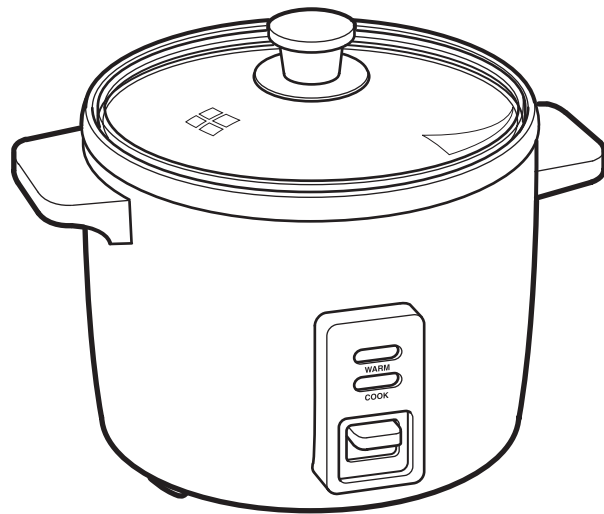
CONSERVE ESTE INSTRUCTIVO

CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

**AUTOMATIC RICE COOKER** (Pages 1-5)

**ARROCERA AUTOMATICA** (Páginas 6-11)

**CUISEUR DE RIZ AUTOMATIQUE** (Pages 12-17)



# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, especially when children are present, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

## ■ READ ALL INSTRUCTIONS.

- Do not touch hot surfaces. Use potholders when removing cover or handling hot containers.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit 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. Allow to cool before cleaning.
- Do not operate appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause injury.
- 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 food, water or other hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into unit.
- Do not store any materials other than the manufacturer's recommended accessories in this unit when not in use.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug fits in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet, reverse the plug and try again. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

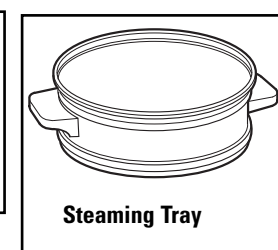
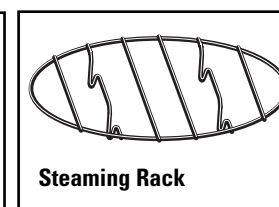
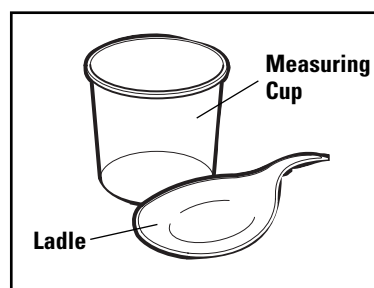
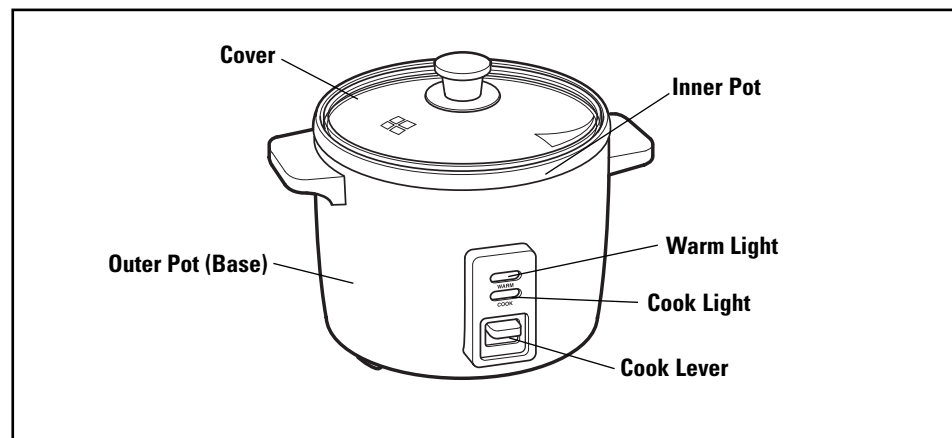
A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a longer detachable power-supply cord is used, (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; (2) the 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 unintentionally.

# OPERATING INSTRUCTIONS

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATIONS



## LINE CORD SAFETY TIPS

1. **Never pull or yank on the cord or the appliance.**
  2. **To insert plug, grasp it firmly and guide it into outlet.**
  3. **To disconnect appliance, grasp plug and remove it from outlet.**
  4. **Before each use, inspect the line cord for cuts and/or abrasion marks. If any are found, this indicates that the appliance should be serviced and the line cord replaced. Please return it to our Service Department or to an authorized service representative.**
  5. **Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.**
- DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE, OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.**

# HOW TO USE

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. It may be plugged into any AC electrical outlet (ordinary household current). Do not use any other electrical outlet.

## IMPORTANT INFORMATION

### READ BEFORE USING THE RICE COOKER FOR THE FIRST TIME

- Read all instructions.
- Wash inner pot, steaming rack, steaming tray, cover, measuring cup and ladle in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Never immerse outer pot in water.
- Never place liquid in the outer pot; place it only in the inner pot.
- Never try to force cook lever to stay in the “Cook” position after it has shifted automatically to the “Warm” position.
- Always place inner pot inside outer pot before plugging in the rice cooker.
- When plugging in the cooker, always be sure inner pot contains liquid, or be ready to add oil, butter or margarine immediately to the inner pot.
- Save these instructions and refer to them often.

**NOTE:** Always wipe down the outer surface of the inner pot before placing it inside the cooker. Any moisture remaining on inner pot surface may cause a crackling noise while the unit is heating up. Except for actual cooking area, keep all surfaces dry to prevent damage to the inner workings of the appliance while it is in operation.

## TO USE

1. Place inner pot inside outer pot. Rotate inner pot slightly to make sure that it is well seated on the heating plate.
2. Measure desired amounts of rice and water into inner pot: Use only clean water in water reservoir.
  - (a) If measuring cup provided is used, 1 cup of uncooked rice will yield approximately 2-3 cups of cooked rice. **Remember that this measuring cup when filled holds slightly more than half of the amount held by a standard U. S. 1-cup measure.** For softer rice, increase by 1-2 tablespoons the amount of water mixed with rice cover.
  - (b) If package directions are followed, using a standard measuring cup to measure rice and water may be preferred.
3. Plug unit into a standard 120-volt outlet. The WARM light will immediately go on.
4. To begin cooking rice, push down on the COOK lever located on front of unit. The WARM light will go off, and the COOK light will immediately come on to indicate that rice is beginning to heat.

**NOTE:** COOK lever will not work unless inner pot is in place and filled with water and rice. If inner pot is removed for any reason, the unit will automatically stop heating, the COOK light will go off, and the WARM light will go on again to indicate that unit is still plugged in. **Do not remove cover while rice is cooking.**

5. When rice has finished cooking, cooker will automatically switch off, COOK light will go out and WARM light will go on again. Cooking time will take approximately 25-30 minutes for long-grain white rice and approximately 35-40 minutes for brown rice, which takes longer to cook.
6. After steaming, rice may be seasoned to taste with salt, pepper, butter, etc.

7. Rice will be ready to serve immediately, but if preferred, **rice may be allowed to stand in cooker on WARM for 10 to 15 minutes before cover is removed and rice is served.**

## USING THE VEGETABLE STEAMING RACK

1. Prepare vegetables. (See **VEGETABLE STEAMING GUIDE** below.)
2. Place inner pot of rice cooker inside outer pot, and set steaming rack on bottom of inner pot.
3. Add water to inner pot, making sure that it does not cover steaming rack.
4. Arrange vegetables on steaming rack. (If steaming vegetables such as green beans or mushrooms, take care to arrange them so that they do not fall through rack into the water.)
5. Cover and plug in unit.
6. Push down on COOK lever. COOK light will go on and vegetables will begin to steam. Steaming times will vary greatly, depending on vegetable type, quantity and quality, as well as personal preferences. As a rule of thumb, however, bear in mind that items like bean sprouts or pea pods, or vegetables that are served sliced or shredded such as mushrooms, carrots or shredded cabbage, will take the shortest amount of time (less than 10 minutes, and usually less than 5). Vegetables of greater size and density, such as asparagus, broccoli and cauliflower will take longer (up to 15-16 minutes, and in the case of potatoes, 20 minutes or more).
7. Test occasionally to see if desired doneness has been reached.
8. When vegetables are done, unplug unit. Remove cover and using tongs, place vegetables in serving dish. Serve immediately.

**NOTE:** When lifting cover during steaming process, be sure to hold it so that hot steam is directed away from face, hands and body.

## IF UNIT COMES WITH STEAMING TRAY:

Steaming tray may be used to cook a variety of vegetables. **Before using, make sure unit is unplugged.** To use:

1. Fill inner pot of rice cooker with water (approximately 1-2 cups, using measuring cup provided.) Do not overfill. Place inside outer pot.
2. Place vegetables to be cooked in center of steaming tray. Try as much as possible not to block steam vents.
3. Place steaming tray inside inner pot. Lip on steaming tray will fit easily on rim of pot. Cover. Do not operate without cover in place.
4. Plug in unit. The WARM light will immediately go on. Begin cooking by pushing down on the COOK lever located on front of unit. The WARM light will go off, and the COOK light will go on.

**NOTE:** COOK lever will not work unless inner pot is in place and filled with water. If steaming tray is removed for any reason, water in inner pot will still continue to heat. However, if inner pot and steaming tray are **BOTH** removed, the unit will automatically stop heating, the COOK light will go off, and the WARM light will go on again to indicate that unit is still plugged in.

As vegetables heat, check from time to time to see if they have achieved desired level of doneness. **NOTE:** When checking vegetables while they are cooking, be sure to tilt lid so that steam released flows away from hands, face and body. Steaming times will vary greatly, depending on type, quantity and quality of vegetables being cooked.

5. When vegetables have finished cooking, turn unit off by pushing upward on switch on front of unit. Unplug unit.

6. Remove cover, once again avoiding contact with steam. Using a pair of tongs, lift vegetables from tray and place them in serving dish. Serve immediately.

### VEGETABLE STEAMING GUIDE

1. Clean vegetables thoroughly. Cut off stems, peel or chop, if necessary. Smaller pieces steam faster than larger ones.
2. Quantity, quality, freshness and size/uniformity may affect steam timing. Adjust water amounts and cooking time as desired.
3. Frozen vegetables should be steamed without thawing, in order to lock in flavor and nutrients.
4. Frozen vegetables should be separated or stirred after 10-12 minutes.

### POINTS TO REMEMBER

- Before using for the first time, wash rice cooker. Read the Care and Cleaning in this manual.
- Do not turn on rice cooker when empty of water.
- Avoid placing unit under any wall cabinets as it generates steam when operating. Avoid reaching over the unit when it is operating.
- Use clean water to fill water reservoir before each use. Do not use wine, broth or other liquids. Do not add anything to water.
- Cooking times are estimates and depend on the quantity, size, desired degree of doneness and temperature of food.
- Cooking times may lengthen/shorten according to personal taste.
- Use hot pads or oven mitts when removing the lid from the rice cooker. Open the lid carefully to allow steam to escape safely.
- A bit of water may remain in water reservoir after the rice cooker is turned off. This is normal.
- Do not use any parts in microwave or on any cooking/heated surface.
- Unplug after cooking.
- Allow the unit to cool before cleaning.

## CARE AND CLEANING

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Never open or remove bottom cover of unit. Do not try to repair appliance yourself. Refer it to qualified personnel if servicing is needed.

UNPLUG CORD FROM OUTLET. BEFORE WASHING, ALLOW RICE COOKER TO COOL.

**Never immerse outer pot in water.**

**TO CLEAN INNER POT, STEAMING RACK, COVER, MEASURING CUP, STEAMING TRAY AND LADLE:**

- Wash in hot, soapy water; rinse and dry all parts, OR wash on **top** rack of dishwasher.
- Do not use abrasive cleaners.

**TO STORE:** Unplug unit; store in its box in a clean, dry place. Never store it while it is hot or still plugged in. Make sure to clean before storing. **Never wrap cord tightly around the appliance.** Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando esté usando aparatos electrodomésticos, especialmente en presencia de niños, debe seguir siempre medidas básicas de seguridad, para reducir el riesgo de incendio, choques eléctricos y/o lesiones personales, incluyendo las siguientes:

### ■ LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

- No toque las superficies que están calientes. Use agarraderas cuando retire la tapa o esté en contacto con envases calientes.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o base de la unidad en agua u otro líquido.
- Atenta supervisión es necesaria cuando cualquier artefacto está siendo usado por o cerca de niños.
- Desenchufe la unidad cuando no la esté usando. Deje que se enfríe antes de limpiarla.
- Nunca use este artefacto con el cable o enchufe dañado, después de un mal funcionamiento o si esta dañado de cualquier manera. Lleve el artefacto a la instalación de servicio más cercana para que sea examinado, reparado o para un ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de este artefacto puede ser peligroso.
- No lo use al aire libre.
- No deje el cable colgando de la mesa o del mostrador o que toque superficies calientes.
- No lo coloque en o cerca de una hornilla de gas o eléctrica o en un horno caliente.
- Se debe tener mucho cuidado cuando mueva un artefacto conteniendo alimentos calientes, agua u otros líquidos calientes.
- No use este artefacto para otros fines que no sean los especificados.
- Levante y abra la tapa con mucho cuidado para evitar quemaduras y deje que el agua gotee en la unidad.
- No guarde ningún material en esta unidad cuando no la esté usando que no sean accesorios recomendados por el fabricante.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### ENCHUFE POLARIZADO

Esta unidad cuenta con un enchufe polarizado en el que un contacto es más ancho que el otro. A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, el enchufe puede introducirse en la toma de corriente polarizada únicamente en un sentido. Si el enchufe no se ajusta en su contacto, inviértalo. Si aún así no logra enchufarlo, busque la ayuda de un electricista. Por ningún punto trate de alterar esta medida de seguridad.

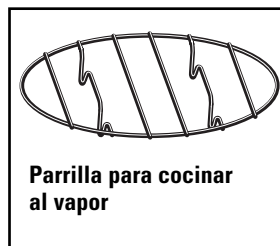
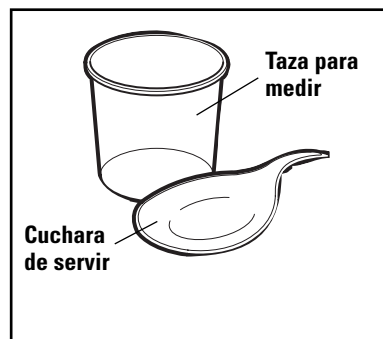
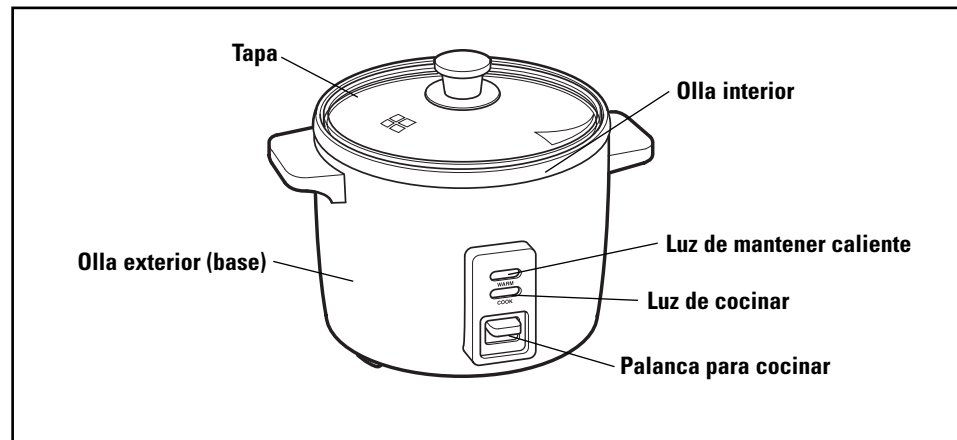
Un cable corto le es provisto para reducir el peligro resultante del enredo o tropiezos que puede causar una más grande.

Cables separables o de extensión están disponibles y pueden ser usados teniendo mucho cuidado en su uso.

Si se usara un cable separable o un cable de extensión, (1) la graduación eléctrica que marca debe ser por lo menos, de la misma graduación del artefacto y (2) el cable debe ser arreglado de una forma que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde pueda ser halado por un niño o tropezarse.

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ESTE PRODUCTO PUEDE VARIAR LIGERAMENTE DE LAS ILUSTRACIONES



### CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA EL CABLE ELECTRICO

1. Nunca hale ni tire del cable ni de la unidad.
2. Para conectar, sujete con firmeza el enchufe y guíelo dentro de la toma de corriente.
3. Para desconectar, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente.
4. Antes de usar el aparato, verifique que el cable no tenga cortaduras ni abrasiones. De ser así, la unidad debe ser revisada y el cable debe ser reemplazado. Por favor devuelva la unidad a nuestro departamento de servicio o a un representante de servicio autorizado.
5. Nunca enrolle el cable de manera apretada en torno a la unidad, ya que el exceso de presión en las uniones del cable con la unidad o con el enchufe pueden raerlo o romperlo.

**NO OPERE LA UNIDAD SI EL CABLE PRESENTA CUALQUIER DAÑO, SI LA UNIDAD FUNCIONA DE MANERA INTERMITENTE O SI DEJA DE FUNCIONAR POR COMPLETO.**

## COMO USAR

Este aparato es para USO DOMESTICO SOLAMENTE y puede ser enchufado en cualquier toma de corriente alterna (corriente ordinaria doméstica). No use ninguna otra toma de corriente.

### INFORMACION IMPORTANTE

#### LEA ANTES DE USAR LA ARROCERA POR PRIMERA VEZ

- Lea todas las instrucciones.
- Lave la olla interior, parrilla para cocinar al vapor, canasta para cocinar al vapor, tapa, taza para medir y paleta en agua tibia jabonosa. Enjuague y seque completamente.
- Nunca sumerja la olla exterior en el agua.
- Nunca ponga líquido en la olla exterior; póngalo en la olla interior.
- Nunca trate de forzar la palanca para cocinar para que permanezca en la posición "Cook" (Cocinar) después que ésta ha pasado automáticamente a la posición "Warm" (Caliente).
- Coloque siempre la olla interior dentro de la exterior antes de enchufar la arrocera.
- Cuando enchufe la arrocera, asegúrese que la olla interior contenga líquido o esté lista para añadirle inmediatamente el aceite, margarina o mantequilla.
- Guarde estas instrucciones y remítase a ellas a menudo.

**NOTA:** Siempre limpie la superficie de la parte de abajo de la olla interior antes de colocarla dentro de la olla de arroz. Cualquier vestigio de humedad que haya en la superficie de la olla interior puede producir un ruido como crujido mientras la unidad se está calentando. Excepto para el área actual donde cocina, mantenga todas las superficies secas para prevenir que se dañe el funcionamiento interior mientras el artefacto está funcionando.

### PARA USARLA

1. Coloque la olla interior dentro de la olla exterior. Rote la olla interior ligeramente para asegurarse que esté bien asentada en la plancha de calentamiento.
2. Mida la cantidad deseada de arroz y agua en la olla interior: Use solamente agua limpia en el depósito para el agua.
  - (a) Si se usa la taza para medir provista, 1 taza de arroz crudo le rendirá 3 tazas de arroz cocinado. **Recuerde que esta taza para medir cuando está llena contiene un poquito más de la mitad de la cantidad contenida en la medida de una taza estándar de los EE.UU.** Para un arroz más suave, aumente de 1 a 2 tazas de la cantidad de agua mezclada con el arroz. Tápela.
  - (b) Si se siguen los pasos del paquete, sería preferible usar una taza estándar para medir el arroz y el agua.
3. Enchufe la unidad en una toma de corriente de 120 voltios. La luz de mantener caliente (Warm light) se iluminará.
4. Para comenzar a cocinar el arroz, presione la palanca para cocinar que está en el frente de la unidad. La luz de mantener caliente (Warm Light) se apagará y la luz de cocinar (Cook Light) se iluminará inmediatamente para indicar que el arroz está comenzando a calentarse.

**NOTA:** La palanca para cocinar no funcionará a menos que la olla interior esté en su lugar y llena con agua y arroz. Si la olla interior es removida por cualquier razón, la

unidad automáticamente dejará de calentar, la luz de cocinar (Cook Light) se apagará y la luz de mantener caliente (Warm Light) se encenderá nuevamente para indicar que la unidad está todavía enchufada. **No retire la tapa mientras el arroz se esté cocinando.**

5. Cuando el arroz ya esté cocinado, la arrocera automáticamente se apagará, la luz de cocinar (Cook Light) se apagará y la luz de mantener caliente (Warm Light) se iluminará nuevamente. El tiempo de cocción tomará aproximadamente de 25 a 30 minutos con arroz blanco y aproximadamente de 35 a 40 minutos el arroz oscuro, el cual toma más tiempo para cocinarse.
6. Después que esté cocinado, el arroz puede ser sazonado con sal al gusto, pimienta, mantequilla, etc.
7. El arroz estará listo para ser servido inmediatamente, pero si prefiere, **el arroz puede dejarlo reposar en Warm (Caliente) de 10 a 15 minutos antes de retirar la tapa y servir el arroz.**

### COMO USAR LA PARRILLA AL VAPOR PARA LOS VEGETALES

1. Prepare los vegetales (Vea abajo **GUIA PARA EL COCIMIENTO DE VEGETALES**).
2. Coloque la olla interior dentro de la exterior y coloque la parrilla para cocinar al vapor dentro de la olla interior.
3. Añada agua a la olla interior, asegurándose que no cubra la parrilla.
4. Acomode los vegetales en la parrilla. (Si está cocinando vegetales tales como arverjitas o champiñones, tenga cuidado en colocarlos de tal manera que no se caigan al agua a través de la parrilla).
5. Tápela y enchufe la unidad.
6. Presione hacia abajo la palanca "Cook" (Cocinar). La luz de cocinar se iluminará y los vegetales comenzarán a cocinarse. El tiempo de cocción varía grandemente, dependiendo del tipo de vegetales, cantidad y calidad, también como los gustos personales. Como regla general, sin embargo, tenga en cuenta que productos como el frijol chino o guisantes, o vegetales que son servidos en rodajas o rallados tales como los champiñones, zanahorias o col en tiras, le tomará mucho menos tiempo (menos de 10 minutos y usualmente menos de 5). Vegetales de gran tamaño y densidad, como los espárragos, brocoli y coliflor le tomarán más tiempo (de 15 - 16 minutos y en el caso de las papas, 20 minutos o más).
7. Pruebe ocasionalmente para ver si ha alcanzado el cocimiento deseado.
8. Cuando los vegetales estén listos, desenchufe la unidad. Retire la tapa y usando las tenazas, coloque los vegetales en el plato. Sirva inmediatamente.

**NOTA:** Cuando levante la tapa durante el proceso de cocción, asegúrese de sostenerla de tal manera que el vapor caliente esté dirigido lejos de la cara, manos y cuerpo.

### SI LA UNIDAD VIENE CON CANASTA PARA COCINAR AL VAPOR:

La canasta para cocinar al vapor puede ser usada para cocinar una variedad de vegetales. **Antes de usarla, asegúrese que la unidad esté desenchufada.** Como usarse:

1. Llene la olla interior de la arrocera con agua (aproximadamente 1 a 2 tazas, usando la taza para medir provista). No la llene mucho. Colóquela dentro de la olla externa.
2. Coloque los vegetales que van a ser cocinados en el centro de la parrilla. Trate lo más posible de no bloquear los salideros de vapor.
3. Coloque la parrilla dentro de la olla interior. El borde la parrilla encajará fácilmente con el de la olla. Tápela. No la haga funcionar sin la tapa en su lugar.
4. Enchufe la unidad. La luz de mantener caliente (Warm Light) se iluminará inmediatamente. Comience a cocinar cuando presione hacia abajo la palanca para

cocinar que se encuentra en el frente de la unidad. La luz de mantener caliente se apagará y la luz de cocinar (Cook Light) se iluminará.

**NOTA:** La palanca para cocinar no funcionará hasta que la olla interior esté en su lugar y llena con agua. Si la canasta para cocinar al vapor es removida por cualquier razón, el agua de la olla interior continuará calentándose. Sin embargo, si la olla interior y la parrilla fueran ambas removidas la unidad automáticamente dejará de calentar, la luz de cocinar se apagará y la luz de mantener caliente se iluminará nuevamente para indicar que la unidad está todavía enchufada.

Conforme vayan calentándose los vegetales chequee de rato en rato si ellos ya están cocinados. **NOTA:** Cuando chequee los vegetales mientras se están cocinando, asegúrese de inclinar la tapa de tal manera que el vapor que fluya esté alejado de sus manos, cara y cuerpo. El tiempo de cocinado al vapor varía grandemente, dependiendo del tipo, cantidad y calidad de los vegetales que se están cocinando.

5. Cuando ya los vegetales estén cocinados, apague la unidad empujando hacia arriba el interruptor que está delante de la unidad. Desenchufe la unidad.
6. Retire la tapa, evitando nuevamente de entrar en contacto con el vapor. Use tenazas, levante los vegetales de la canasta y colóquelos en un plato. Sirva inmediatamente.

### GUIA PARA EL COCIMIENTO DE LOS VEGETALES

1. Lave muy bien los vegetales. Corte los tallos; pele o corte si es necesario. Piezas pequeñas se cocinan más fácilmente que las grandes.
2. Cantidad, calidad, frescura y tamaño/uniformidad pueden afectar el tiempo de cocimiento. Ajuste la cantidad de agua y el tiempo de cocimiento como lo desee.
3. Los vegetales que están congelados deben ser cocinados sin descongelarse previamente, para conservar su sabor y nutrientes.
4. Los alimentos congelados deben ser separados o movidos después de 10 a 12 minutos.

### PUNTOS A RECORDAR

- Antes de usar por primera vez, lave la olla. Lea las instrucciones de cuidado y limpieza en este manual.
- No encienda la olla cuando esté sin agua.
- No coloque la unidad debajo de las paredes del gabinete cuando esté funcionando, ya que ésta genera mucho vapor. No ponga nada sobre la olla cuando esté funcionando.
- Use agua limpia para llenar el depósito antes de cada uso. No use vino, caldo o cualquier otros líquidos. No añada nada al agua.
- El tiempo de cocimiento es estimado y depende de la cantidad, tamaño, grado deseado de cocción y temperatura de los alimentos.
- El tiempo de cocción puede ser más largo o corto dependiendo de el gusto personal.
- Use agarraderas o guantes para horno cuando retire la tapa del vaporizador. Abra la tapa cuidadosamente para que permita salir el vapor libremente.
- Un poquito de agua puede quedar en el depósito después que la olla para cocinar arroz ha sido apagada. Esto es normal.
- No use ninguna parte en el horno microondas ni en ninguna superficie caliente.
- Desenchufe el artefacto después de cocinar.
- Deje enfriar la unidad antes de limpiarla.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

Este artefacto requiere poco mantenimiento. No contiene piezas de repuesto que puedan ser reparadas por el usuario. Nunca abra o remueva la cubierta de la unidad. No trate de repararla usted mismo. Póngase en contacto con personal calificado si es necesario servicio.

DESENCHUFE EL CABLE. ANTES DE LAVAR LA OLLA, DEJELA QUE SE ENFRIE.

**Nunca sumerja la olla exterior en el agua.**

**PARA LIMPIAR LA OLLA INTERIOR, PARILLA PARA COCINAR AL VAPOR, TAPA, TAZA PARA MEDIR, CANASTA PARA COCINAR AL VAPOR Y PALETA:**

- Lávelos en agua caliente jabonosa, enjuague y seque todas las partes, o lávelos en la **parte de arriba** de la lavadora de platos.
- No use limpiadores abrasivos.

**PARA GUARDAR:** Desenchufe la unidad; guárdela en su misma caja en un lugar limpio y seco. Nunca la guarde mientras esté caliente o enchufada. Asegúrese de limpiarlo antes de guardarla. **Nunca enrolle el cable ajustado alrededor de la unidad.** No ponga presión al cable donde éste entra a la unidad, ya que esto podría causar el desgaste del cable y su posible rotura.

## IMPORTANTES MISES EN GARDE

N'utilisez pas un cordon de rallonge avec cet appareil.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être suivies, incluant ce qui suit:

### ■ LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.

- Ne touchez pas aux surfaces chaudes, utilisez des moufles lorsque vous enlevez un couvercle ou manipulez des contenants chauds.
- Pour protéger contre les secousses électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou autre liquide.
- Il faut surveiller les enfants de près lorsqu'ils utilisent ou sont près d'un appareil ménager.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas un appareil si le cordon ou la fiche est endommagé ou s'il ne fonctionne pas proprement ou a été endommagé d'une façon quelconque. Retournez l'appareil à un centre autorisé de service pour inspection, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut être dangereuse.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher aux surfaces chaudes.
- Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur au gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- Il faut prendre beaucoup de précaution lorsqu'un appareil contenant des aliments, de l'eau ou autres liquides chauds est déplacé.
- Utilisez l'appareil tel que décrit dans ce manuel seulement.
- Soulevez et ouvrez le couvercle avec soin pour ne pas vous ébouillanter et laissez l'eau s'égoutter dans l'unité.
- Lorsque l'appareil ne fonctionne pas, n'y rangez que les accessoires recommandés par le fabricant.

## CONSERVER CES MESURES

### FICHE POLARISEE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Comme mesure de sécurité, cette fiche peut être insérée dans une prise de courant polarisée dans un sens seulement. Si elle n'entre pas dans la prise de courant, inversez la fiche et essayez de nouveau.

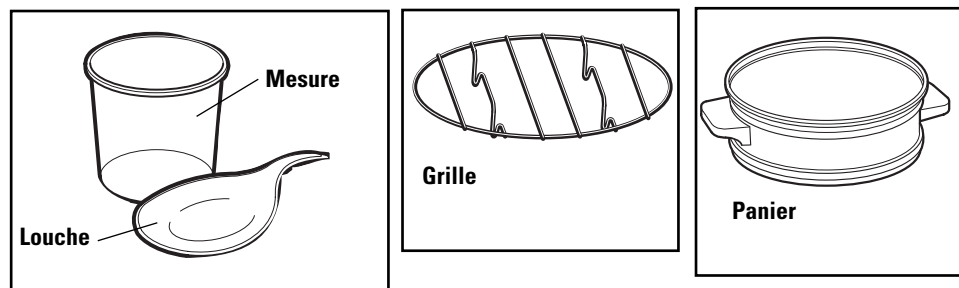
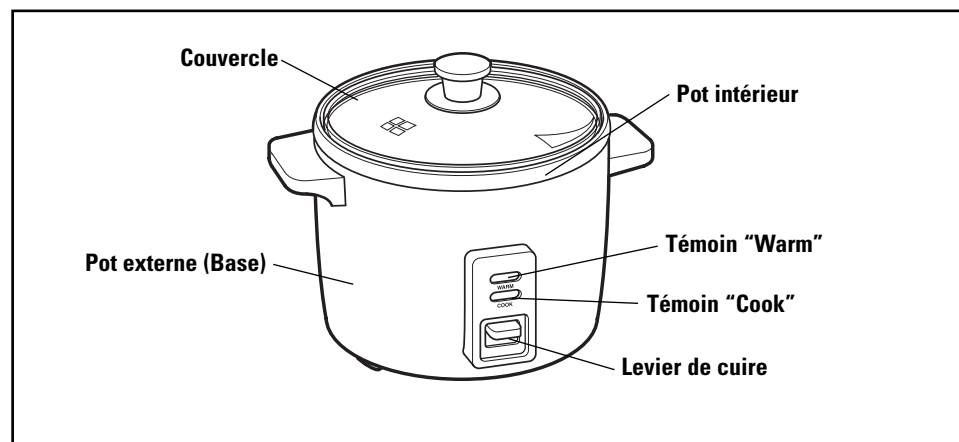
Un cordon d'alimentation court est fourni pour empêcher le cordon de s'emmêler et prévenir de trébucher sur un cordon trop long.

Des cordons électriques détachables plus longs et des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si l'on prend garde.

Si on utilise un cordon électrique ou une rallonge, (1) ses spécifications électriques ne doivent pas être inférieures à celles de l'appareil, et (2) Il ne faut pas placer le cordon sur le comptoir ni sur un dessus de table où il peut faire choir ou être tiré par les enfants.

## MODE D'OPÉRATION

LE PRODUIT NE PEUT PAS ÊTRE EXACTEMENT TEL QU'ILLUSTRÉS



### CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR LE FIL ÉLECTRIQUE

1. **Ne jamais tirer sur le fil ou sur l'appareil.**
2. **Pour brancher la fiche : Attraper fermement la fiche et la guider dans la prise.**
3. **Pour débrancher l'appareil, attraper la fiche et l'enlever de la prise.**
4. **Avant chaque usage, inspecter le fil électrique pour coupures ou marques d'usure. Si on en trouve cela indique qu'il faut réparer l'appareil et changer le fil électrique. Retourner l'appareil au « Service Department » ou à un service de réparations agréé.**
5. **Ne jamais enrouler le fil trop étroitement autour de l'appareil car cela pourrait exercer trop de pression sur le fil à l'endroit où il entre dans l'appareil et pourrait l'effiloche et le faire casser.**

**NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI LE FIL ÉLECTRIQUE EST ENDOMMAGÉ, SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE QUE DE FAÇON INTERMITTENTE OU S'IL NE FONCTIONNE PLUS DU TOUT.**

## UTILISATION

Cet appareil est pour UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT. Il peut être branché dans toute prise de courant CA (courant domestique ordinaire). Ne l'utilisez pas avec un autre genre de prise de courant.

### RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

#### LIRE AVANT D'UTILISER LE CUISEUR DE RIZ POUR LA PREMIERE FOIS

- Lire le mode d'emploi.
- Laver le pot intérieur, la grille, le couvercle, la mesure et la louche dans l'eau tiède savonneuse. Rincer et sécher soigneusement.
- Ne jamais immerger le pot externe dans l'eau.
- Ne jamais mettre de liquide dans le pot externe mais seulement dans le pot intérieur.
- Ne jamais essayer de forcer le levier de cuire à rester dans la position "Cook" après qu'il se soit mis automatiquement en position "Warm".
- Toujours placer le pot intérieur dans le pot externe avant de brancher le cuiseur de riz.
- Quand on branche le cuiseur, toujours s'assurer que le pot intérieur contienne du liquide, ou se tenir prêt à ajouter immédiatement de l'huile, du beurre ou de la margarine dans le pot intérieur.
- Conserver ce mode d'emploi et le consulter souvent.

**Note:** Toujours essuyer l'extérieur du pot intérieur avant de le remettre dans le cuiseur. L'humidité demeurant sur la surface du pot intérieur peut causer un crépitement pendant que l'appareil chauffe. A l'exception de la zone de cuisson elle-même il faut garder toutes les surfaces bien sèches pour éviter d'endommager le mécanisme de l'appareil en cours de fonctionnement.

### UTILISATION

1. Placer le pot intérieur dans le pot externe. Faire tourner légèrement le pot intérieur pour s'assurer qu'il est bien assis sur la plaque chauffante.
2. Mettre la quantité de riz et d'eau désirée dans le pot intérieur. N'utiliser que de l'eau propre dans le réservoir d'eau.
  - (a) Si on utilise la mesure fournie, 1 mesure de riz donnera environ 2 à 3 mesures de riz cuit. **Ne pas oublier que cette mesure contient un petit peu plus de la moitié d'une tasse mesure standard U.S.** Pour obtenir un riz plus moelleux, ajouter au riz 1-2 cuillerées à soupe supplémentaires d'eau. Couvrir.
  - (b) Si l'on suit les instructions de la boîte, il est peut être préférable d'utiliser une tasse standard pour mesurer le riz et l'eau.
3. Brancher l'appareil dans une prise standard de 120 volts. Le témoin WARM s'allume immédiatement.
4. Pour commencer à faire cuire le riz, appuyer sur le levier de cuire que se trouve devant de l'appareil. Le témoin WARM s'éteint et le témoin COOK s'allume immédiatement pour indiquer que le riz a commencé à chauffer,

**NOTE:** Le levier de cuire ne fonctionnera que si le pot intérieur est en place et rempli d'eau et de riz. Si on enlève le pot intérieur pour quelque raison que ce soit, l'appareil s'arrêtera de chauffer automatiquement, le témoin COOK s'éteindra et le témoin WARM s'allumera à nouveau pour indiquer que l'appareil est toujours branché. **Ne pas enlever le couvercle pendant la cuisson du riz.**



5. Quand le riz a fini de cuire, le cuiseur s'arrêtera automatiquement, le témoin COOK s'éteindra automatiquement et le témoin WARM s'allumera à nouveau. Le temps de cuisson sera d'environ 25-30 minutes pour du riz à longs grains et de 35 à 40 minutes pour du riz brun qui prend plus longtemps à cuire.
6. Après la cuisson, on peut assaisonner le riz à son goût avec sel, poivre, beurre etc.
7. Le riz est prêt à servir immédiatement mais, si l'on préfère, on peut le laisser dans le cuiseur sur WARM de 10 à 15 minutes avant d'enlever le couvercle et de le servir.

#### UTILISATION DE LA GRILLE POUR CUIRE LES LEGUMES A LA VAPEUR

1. Préparer les légumes. (Voir Le **GUIDE POUR LA CUISSON DES LEGUMES A LA VAPEUR** ci-après)
2. Placer le pot intérieur du cuiseur dans le pot externe et mettre la grille au fond du pot intérieur.
3. Mettre de l'eau dans le pot intérieur, en prenant garde à ne pas couvrir la grille.
4. Placer les légumes sur la grille. (Si les légumes sont comme des haricots verts ou des champignons, les arranger de façon à ce qu'ils ne passent pas au travers de la grille et tombent dans l'eau.)
5. Couvrir et brancher l'appareil.
6. Appuyer sur le levier COOK. Le témoin COOK s'allume et les légumes commencent à se cuire à la vapeur. Le temps de cuisson peut varier fortement, suivant le type de légume, la quantité et la qualité ainsi que les préférences personnelles. En règle générale cependant, se rappeler que des légumes comme pousses de soja ou pois mange-tout ou des légumes qui sont servis coupés ou râpés comme les champignons, les carottes ou le chou prendront le moins de temps) moins de 10 minutes et souvent moins de 5). Les légumes de plus grande taille et plus denses comme les asperges, les brocolis et les choux-fleurs prendront plus longtemps (jusqu'à 15-16 minutes et, dans le cas de pommes de terre, 20 minutes ou plus).
7. Vérifier de temps en temps pour voir si les légumes sont cuits comme désiré.
8. Quand les légumes sont prêts, débrancher l'appareil. Enlever le couvercle et, avec des pincettes, mettre les légumes sur un plat et servir immédiatement.

**NOTE:** Quand on soulève le couvercle en cours de cuisson, s'assurer de le tenir de façon à ce que la vapeur soit dirigée loin du visage, des mains et du corps.

#### SI L'APPAREIL CONTIENT UN PANIER DE CUISSON A LA VAPEUR :

Le panier peut être utilisé pour cuire une grande variété de légumes. **Avant d'utiliser, s'assurer que l'appareil est débranché.** Pour utiliser :

1. Remplir le pot intérieur du cuiseur avec de l'eau (environ 1-2 tasses, utilisant la mesure fournie). Ne pas trop remplir. Mettre dans le pot externe.
2. Mettre les légumes à cuire au centre du panier. Essayer autant que possible de ne pas bloquer les événements.
3. Placer le panier dans le pot intérieur. La lèvre du panier se placera bien sur le bord du pot. Couvrir. Ne pas utiliser quand le couvercle n'est pas en place.
4. Brancher l'appareil. Le témoin WARM s'allume immédiatement. Commencer à faire cuire en appuyant sur le levier de cuire que se trouve devant de l'appareil. La lumière WARM s'éteindra et le témoin COOK s'allumera.

**NOTE:** Le levier de cuire ne fonctionnera que si le pot intérieur est en place et rempli d'eau. Si le panier est enlevé pour quelque raison que ce soit, l'eau dans le pot intérieur continuera à chauffer. Cependant, si le pot intérieur et le panier sont enlevés tous les

deux, l'appareil s'arrêtera automatiquement de chauffer, le témoin COOK s'éteindra et le témoin WARM s'allumera à nouveau pour indiquer que l'appareil est toujours branché. Pendant que les légumes chauffent, vérifier de temps en temps s'ils sont au degré de cuisson voulu. **NOTE:** Quand on vérifie les légumes en cours de cuisson, s'assurer d'incliner le couvercle de façon à ce que la vapeur soit dirigée loin du visage, des mains et du corps. Le temps de cuisson varie suivant le type, la quantité et la qualité des légumes.

5. Quand les légumes ont fini de cuire, éteindre l'appareil en poussant le bouton du devant de l'appareil vers le haut. Débrancher l'appareil.
6. Enlever le couvercle, évitant encore tout contact avec la vapeur. A l'aide de pincettes enlever les légumes du panier et les mettre dans un plat. Servir immédiatement.

#### GUIDE POUR CUIRE LES LEGUMES A LA VAPEUR

1. Nettoyer soigneusement les légumes. Couper les queues, peler ou hacher si nécessaire. Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros.
2. Quantité, qualité, fraîcheur et taille/uniformité peuvent avoir un effet sur la durée de cuisson. Ajuster la quantité d'eau et le temps de cuisson.
3. Faire cuire les légumes surgelés sans les faire décongeler pour préserver leur goût et leurs éléments nutritifs
4. Les légumes surgelés doivent être séparés ou remués après 10-12 minutes.

#### CHOSSES À SE RAPPELER

- Lavez le cuiseur de riz avant de l'utiliser pour la première fois. Pour l'entretien par l'utilisateur, lisez les instructions.
- Ne mettez pas le cuiseur de riz en marche s'il ne contient pas d'eau.
- Ne placez pas l'appareil sur un comptoir sous des armoires lorsqu'il fonctionne parce qu'il produit beaucoup de vapeur. N'étendez pas vos bras au-dessus du cuiseur de riz lorsqu'il fonctionne.
- Utilisez de l'eau propre pour remplir le réservoir avant chaque utilisation. N'utilisez pas de vin, bouillon ou autres liquides. N'ajoutez rien à l'eau.
- Les temps de cuisson sont des estimations et dépendent sur la quantité, la grosseur, le degré de cuisson désiré et la température des aliments.
- Les temps de cuisson peuvent être plus longs/courts selon votre goût.
- Utilisez toujours des moufles pour enlever le couvercle du cuiseur de riz. Ouvrez le couvercle avec soin pour permettre à la vapeur de s'échapper sans danger.
- Un peu d'eau peut rester dans le réservoir une fois que le cuiseur de riz s'est arrêté. C'est normal.
- N'utilisez pas les pièces du cuiseur de riz dans un four à micro-ondes ou sur toute surface de cuisson chauffée.
- Débranchez l'appareil après la cuisson.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil ne requiert pas beaucoup d'entretien. Il ne contient pas de pièces qui peuvent être réparées par l'utilisateur. N'essayez pas de le réparer vous-même. En cas de réparation, obtenez les services d'un personnel qualifié.

DÉBRANCHEZ LE CORDON DE LA PRISE DE COURANT. AVANT DE LAVER LE CUISEUR DE RIZ LAISSEZ-LE REFROIDIR.

**N'immergez jamais la base chauffante dans l'eau.**

**POUR NETTOYER:**

**POUR NETTOYER POT INTÉRIEUR, GRILLE, COUVERCLE, MESURE, PANIER ET LOUCHE:**

- Lavez dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez toutes les pièces, ou lavez-les dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.

**POUR RANGER:** Débranchez l'appareil et rangez-le dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec. Ne rangez jamais l'appareil s'il est encore chaud ou branché. Toujours nettoyez l'appareil avant de le ranger. **N'enroulez jamais le cordon fermement autour de l'unité.** N'exercez pas de pression sur le cordon à l'endroit où il entre dans l'appareil car il pourrait s'effiloche et peut-être se briser.

## FULL ONE-YEAR WARRANTY

Applica warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident or misuse. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or elect to replace it free of charge.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province. Answers to any questions regarding warranty or service locations may be obtained by calling Consumer Assistance and Information: 203-926-3230.

## UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA

Applica garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes o mal uso. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía, lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted podría tener otros derechos que pueden variar de estado a estado o de provincia a provincia en su país. Si tiene alguna pregunta acerca de la garantía o de la localidad de las sucursales de servicio, dirígase al centro de información y asistencia para el consumidor al número: 203-926-3230.

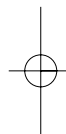
## GARANTIE SOUS RÉSERVE D'UN AN

Ce produit est garanti contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période d'un an à partir de la date d'achat.

**IMPORTANT:** Cette garantie ne couvre pas les dommages découlant d'accidents, d'abus, d'un manque de soins raisonnables, de l'addition de tout accessoire qui n'est pas fourni avec le produit, de la perte de pièces ou de l'utilisation de l'appareil à une tension autre que celle spécifiée. (Lire attentivement le mode d'emploi.)

Pour toutes questions sur la garantie ou les réparations appeler le Service Clientèle sans frais: 1-800-557-9463.

## CONSERVEZ CETTE GARANTIE DANS VOS DOSSIERS



Copyright © 2001 Applica Consumer Products, Inc.  
Printed in People's Republic of China  
Impreso en la República Popular de China  
Imprimé en Republic populaire de Chine  
PUB #177811-00.



**Applica Consumer Products, Inc.**  
Miami Lakes, FL 33014  
<http://www.applicainc.com>

2001/5-24-145E/S/F

RC4

