

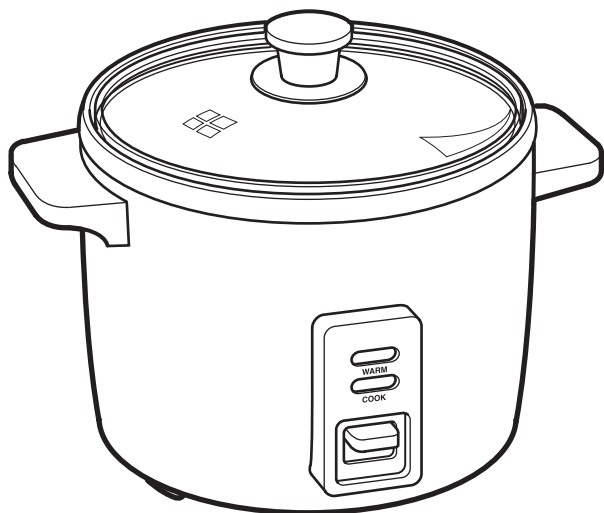
CONSERVE ESTE INSTRUCTIVO
SAVE THIS USE AND CARE BOOK
GUARDE ESTE MANUAL DE OPERAÇÕES E MANUTENÇÃO



ARROCERA (Páginas 1-5)

RICE COOKER (Pages 6-10)

PANELA PARA FAZER ARROZ (Pages 11-15)



POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO
PLEASE READ THIS USE AND CARE BOOK BEFORE USING THIS PRODUCT
FAVOR, LER ESTE GUIA DE OPERAÇÕES E MANUTENÇÃO ANTES USAR O PRODUTO

MODELO/MODEL/MODELO LRC4

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:

■ POR FAVOR 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 está 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.

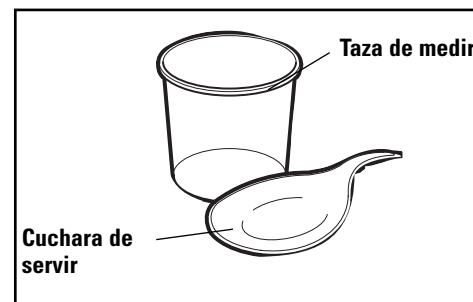
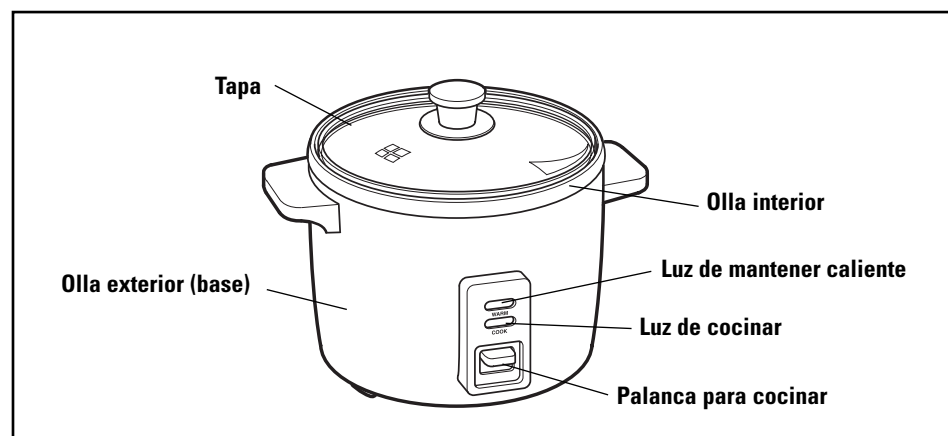
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ENCHUFE POLARIZADO

Esta unidad cuenta con un enchufe polarizado que tiene un contacto más ancho que el otro. Con el fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este tipo de enchufe, se ajusta únicamente a una toma de corriente polarizada. Si el enchufe no se ajusta a la toma de corriente, inviértalo. Si aún así no se acomoda, busque la ayuda de un electricista. Por ningún motivo trate de modificar o hacerle cambios al enchufe.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

EL 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.

CABLE ELECTRICO

Una extensión puede ser usada con cuidado; sin embargo, **la graduación eléctrica que marca debe ser por lo menos de la misma graduación de este artefacto.** La extensión no debe colgar del mostrador o de la mesa, donde se puede tropezar con ella o quede al alcance de los niños.

INFORMACION IMPORTANTE

LEA ANTES DE USAR LA OLLA ARROCERA POR PRIMERA VEZ

- Lea todas las instrucciones.
- Lave la olla interior, parrilla para cocinar al vapor, tapa, taza de medir y cuchara de servir 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 olla para cocinar el arroz.
- Cuando enchufe la olla para cocinar el arroz, asegúrese de 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.

COMO USAR

Este artefacto es para USO DOMESTICO SOLAMENTE y puede ser enchufado en cualquier toma de corriente standard.

PARA USAR

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 de medir provista, 1 taza de arroz crudo le rendirá de 2 a 3 tazas de arroz cocinado. **Recuerde que esta taza de 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 cucharadas 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:** El interruptor 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 unidad 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 con 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 PARA COCINAR AL VAPOR PARA LOS VEGETALES

1. Prepare los vegetales. (Vea la **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. Tape 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, brócoli y coliflor le tomarán más tiempo (de 15 a 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 unidad 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 canasta. Trate lo más posible de no bloquear los salideros de vapor.
3. Coloque la canasta dentro de la olla interior. El borde de la canasta 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 (Warm Light) 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 canasta 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 revise de rato en rato si ellos ya están cocinados.

NOTA: Cuando revise 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 para el usuario en este manual.
- No encienda la olla cuando esté sin agua.
- No coloque la unidad debajo de los armarios de cocina 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 del 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 tapa que se encuentra por debajo 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, PARRILLA PARA COCINAR AL VAPOR, TAPA, TAZA DE MEDIR, CANASTA PARA COCINAR AL VAPOR Y CUCHARA DE SERVIR:

- 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 éste podría causar el desgaste del cable y su posible rotura.

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.

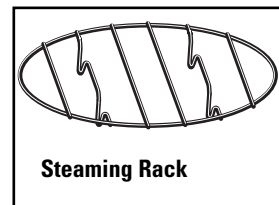
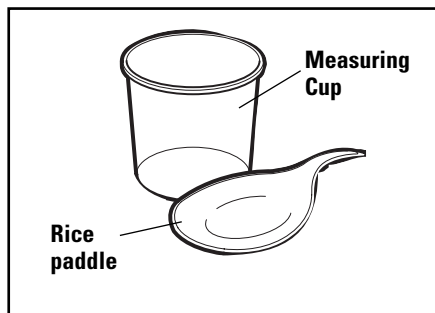
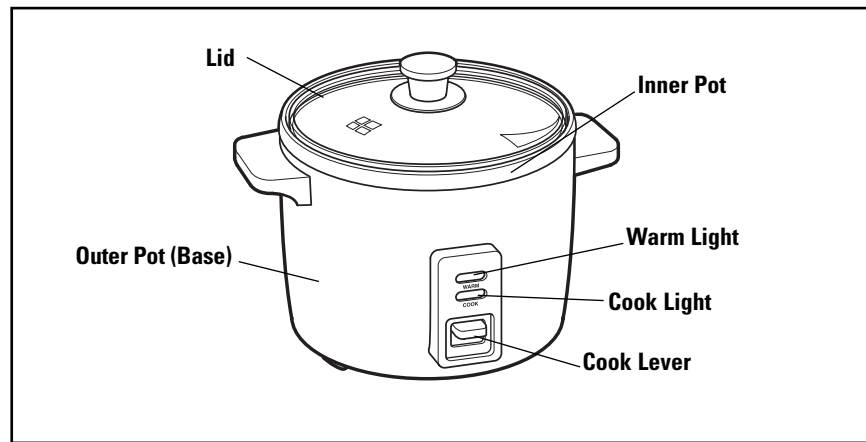
SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

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.

ELECTRIC CORD

An extension cord may be used with care; however, **the marked electrical rating shall be at least as great as the electrical rating of this appliance.** The extension cord should not be allowed to drape over the tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

IMPORTANT INFORMATION

READ BEFORE USING THE RICE COOKER FOR THE FIRST TIME

- Read all instructions.
- Wash inner pot, steaming rack, cover, measuring cup and rice paddle 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.

HOW TO USE

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**. It may be plugged into a standard electrical outlet.

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 Instructions in this manual.
- Do not turn on rice cooker when empty of water.
- Avoid placing unit under any wall cabinets when operating, as much steam is generated. 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 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 AND RICE PADDLE:

- 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.

IMPORTANTES PRECAUÇÕES

Ao usar aparelhos elétricos, especialmente na presença de crianças, tome sempre as precauções básicas de segurança, inclusive as citadas a seguir, para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou lesões a pessoas.

■ LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR:

- Não toque superfícies quentes. Use pegador de panela ao remover tampas ou manusear recipientes quentes.
- Para proteger-se contra choques elétricos, nunca mergulhe o cabo, o plugue ou a base da unidade em água ou qualquer outro líquido.
- É necessária supervisão quando o aparelho for usado por crianças ou perto delas.
- Retire o plugue da tomada quando o aparelho não estiver em uso. Deixe-o esfriar antes de limpá-lo.
- Não opere qualquer aparelho com um cabo condutor ou plugue defeituoso, depois de um mal funcionamento, uma queda ou qualquer danificação. Leve o aparelho à assistência técnica autorizada para inspeção, conserto e ajuste.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode provocar acidentes e lesões.
- Não use ao ar livre.
- Não deixe o cabo pendurado à beira da mesa ou do balcão, ou que toque superfícies quentes.
- Não o coloque perto ou sobre um fogão, à gás ou elétrico, ou forno aquecido.
- É necessário extrema cautela ao se deslocar um aparelho que contenha alimentos quentes, óleo ou outros líquidos quentes.
- Use o aparelho somente para a finalidade a que se destina.
- Levante e abra a tampa com cuidado para evitar queimaduras e deixe a água escoar para dentro da unidade.
- Quando fora do uso, não utilize esta unidade para guardar quaisquer materiais que não sejam os acessórios recomendados pelo fabricante.

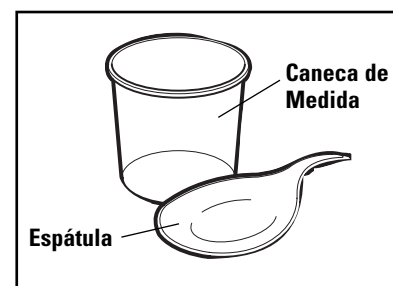
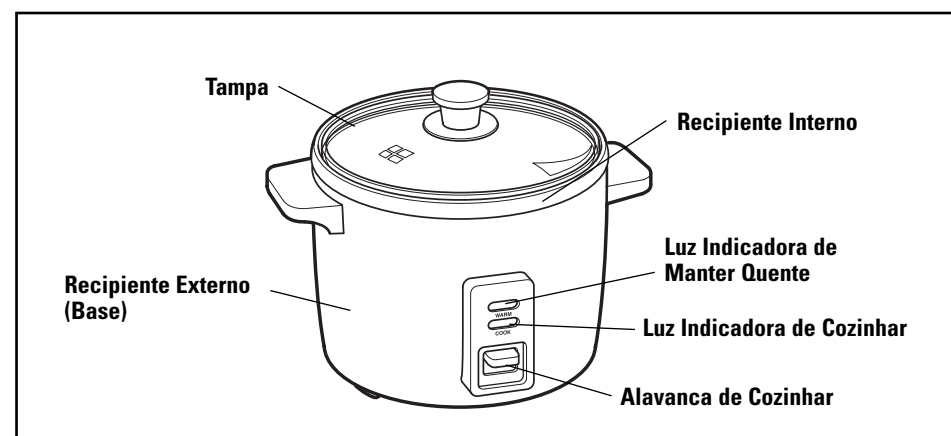
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PLUGUE POLARIZADO

Este aparelho possui um plugue com pinos chatos polarizados (um pino é mais largo que o outro). Para reduzir o risco de choque elétrico, o plugue se encaixa na tomada polarizada em apenas um sentido. Se os pinos não se encaixarem, inverta a posição do plugue. Se ainda assim não se encaixarem, consulte um electricista qualificado. Não tente modificar esta característica de segurança

INSTRUÇÕES OPERACIONAIS

O PRODUTO PODERÁ VARIAR LIGEIRAMENTE EM RELAÇÃO ÀS ILUSTRAÇÕES



DICAS DE SEGURANÇA SOBRE O CABO CONDUTOR DE ENERGIA

1. Nunca retire o plugue da tomada puxando-o pelo cabo ou pelo aparelho.
2. Para inserir o plugue, segure-o firmemente e insira na tomada.
3. Para desligar o aparelho, segure o plugue e remova-o da tomada.
4. Antes de cada uso verifique se o cabo apresenta cortes e/ou marcas de desgaste. Em caso afirmativo isto indica que o aparelho deve ser inspecionado e o cabo substituído. Envie o aparelho ao nosso Departamento de Assistência Técnica ou a um representante técnico autorizado.
5. Nunca enrole o cabo condutor de eletricidade apertadamente ao redor do aparelho. Não force o cabo no local onde ele penetra a base do aparelho, pois o mesmo poderá desgastar-se e arrebentar posteriormente.

NÃO DEIXE O APARELHO LIGADO SE O CABO APRESENTAR QUALQUER SINAL DE DESGASTE, SE O APARELHO FUNCIONAR INTERMITENTEMENTE OU SE PARAR COMPLETAMENTE DE FUNCIONAR.

CABO CONDUTOR DE ENERGIA ELÉTRICA

O cabo condutor fornecido é curto para reduzir os perigos resultantes de se emaranhar ou tropeçar num cabo mais comprido. O cabo condutor de extensão pode ser utilizado com os devidos cuidados; entretanto, a classificação elétrica nele marcada deverá corresponder à classificação elétrica deste aparelho. Não deixe o cabo de extensão pendurado à beira da mesa ou do balcão, onde possa ser puxado por criança ou se possa tropeçar

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

LEIA ANTES DE USAR A PAINEL ELÉTRICA PARA FAZER ARROZ PELA PRIMEIRA VEZ.

- Leia todas as instruções.
- Lave o recipiente interno, a tampa, a caneca de medida e a espátula com água quente e sabão. Enxágüe e enxugue bem.
- Nunca mergulhe o recipiente externo em água.
- Nunca coloque o líquido no recipiente externo; coloque-o somente no recipiente interno.
- Nunca tente forçar a alavanca de cozinhar a permanecer na posição de COZINHAR (COOK) depois dela haver se deslocado automaticamente para a posição MANTER QUENTE (WARM).
- Sempre coloque o recipiente interno dentro do recipiente externo antes de conectar a panela elétrica.
- Ao conectar a panela, assegure que o recipiente interno já tenha líquido, ou que o óleo, a manteiga ou margarina esteja pronto para ser colocado imediatamente no recipiente interno.
- Guarde estas instruções e consulte-as freqüentemente.

OBS.: Sempre enxugue a superfície externa do recipiente interno antes de colocá-lo dentro da panela elétrica. Qualquer umidade que permaneça na superfície do recipiente interno poderá causar um som de pipocar quando a unidade estiver sendo aquecida. Exceto pela área própria para cozinhar, mantenha todas as superfícies secas para prevenir danos aos componentes internos do aparelho durante a operação.

COMO USAR

PARA USAR:

1. Coloque o recipiente interno dentro do recipiente externo. Gire o recipiente interno ligeiramente para assegurar-se de que esteja bem assentado na placa de aquecimento.
2. Meça as quantidades desejadas de arroz e água no recipiente interno. Use somente água limpa no reservatório correspondente.
 - (a) Cada medida de arroz cru rende de 2 a 3 medidas de arroz cozido. **Lembre-se que a caneca de medida fornecida com o aparelho, quando cheia, contém um pouco mais de metade da quantidade de uma caneca de medida padrão americana.** Para arroz mais tenro, agregue de 1 a 2 colheres adicionais de água e tampe o arroz.
 - (b) Para seguir as instruções do pacote poderá ser preferível usar uma caneca de medida padrão para medir o arroz e a água.
3. Conecte a unidade a uma tomada padronizada de 120 volts. A luz indicadora de MANTER QUENTE (WARM) acenderá imediatamente.
4. Para iniciar o cozimento do arroz, empurre para baixo a alavanca de cozinhar à frente da unidade. A luz indicadora de MANTER QUENTE (WARM) apagará e a luz indicadora de COZINHAR (COOK) acenderá imediatamente, indicando que o arroz está começando a esquentar.

OBS.: A alavanca de cozinhar não irá funcionar a não ser que o recipiente interno esteja no seu lugar e abastecido com água e arroz. Se o recipiente interno for removido por qualquer motivo, a unidade irá automaticamente parar de esquentar, a luz indicadora de COZINHAR (COOK) apagará e a luz indicadora de MANTER QUENTE (WARM) voltará a acender, indicando que a unidade ainda está conectada à tomada. **Não remova a tampa quando o arroz estiver cozinhando.**

5. Quando o arroz terminar de cozinhar, a panela elétrica será automaticamente desligada, a luz indicadora de COZINHAR (COOK) apagará e a luz indicadora de MANTER QUENTE (WARM) será novamente acendida. O tempo de cozimento será de aproximadamente 25 a 30 minutos para o arroz branco do tipo agulhinha e de 35 a 40 minutos para o arroz integral, que requer mais tempo de cozimento.

6. Depois de cozido ao vapor, o arroz pode ser temperado a gosto com sal, manteiga, alho, etc.
7. O arroz pode ser servido imediatamente mas, se preferir, **você poderá deixá-lo na panela elétrica ligada em MANTER QUENTE (WARM) durante 10 a 15 minutos antes de remover a tampa e servir.**

COMO USAR A PRATELEIRA PARA COZINHAR VEGETAIS A VAPOR

1. Prepare os vegetais. (Veja o **GUIA PARA COZINHAR VEGETAIS A VAPOR**, abaixo)
2. Coloque o recipiente interno dentro do recipiente externo da panela elétrica e acomode a prateleira para cozinhar a vapor no fundo do recipiente interno.
3. Despeje a água no recipiente interno, cuidando para não cobrir a prateleira.
4. Espalhe os vegetais na prateleira para cozinhar a vapor. (Ao cozinhar legumes como vagens e cogumelos, arranje-os de forma que não caiam através da grade da prateleira para dentro da água.)
5. Tampe e conecte a unidade.
6. Empurre a alavanca de COZINHAR (COOK) para baixo. A luz indicadora de COZINHAR acenderá e os vegetais começarão a cozinhar ao vapor. O tempo exigido para cozimento a vapor varia muito, a depender do tipo de vegetal, da quantidade e da qualidade, bem como da preferência pessoal. Como regra geral, no entanto, lembre-se que itens como brotos de feijão, ervilhas em vagem ou verduras fatiadas, tais como cogumelos, cenouras ou repolho picado, levarão menos tempo de cozimento (menos de 10 minutos, e geralmente menos de 5). Vegetais de maior tamanho e densidade, como aspargo, brócolis e couve-flor, levarão mais tempo para cozinhar (de 15 a 16 minutos e, no caso das batatas, 20 minutos ou mais).
7. Experimente ocasionalmente para ver se estão prontos.
8. Quando os vegetais estiverem prontos, retire o plugue da tomada. Remova a tampa e, usando os pegadores, coloque-os na vasilha de servir. Sirva-os imediatamente.

OBS.: Ao levantar a tampa durante o processo de cozimento a vapor, cuide para que o vapor seja dirigido na direção oposta a seu rosto, suas mãos e seu corpo.

SE A UNIDADE VIER EQUIPADA COM UMA BANDEJA PARA COZIMENTO A VAPOR:

A bandeja para cozimento a vapor poderá ser usada para cozinhar diversos tipos de vegetais. **Antes de usá-la, certifique que a unidade esteja desconectada da tomada.** Para usá-la:

1. Abasteça o recipiente interno da panela elétrica com água (aproximadamente 1 a 2 xícaras, usando a caneca de medida fornecida). Não o encha demais. Coloque-o dentro do recipiente externo.
2. Coloque os vegetais a serem cozidos no centro da bandeja para cozimento a vapor. Evite bloquear os suspiros de vapor.
3. Coloque a bandeja para cozimento a vapor dentro do recipiente interno. A borda da bandeja para cozimento a vapor irá facilmente se encaixar na borda da panela. Tampe-a. Não a opere sem a tampa no lugar.
4. Conecte a unidade. A luz indicadora de MANTER QUENTE (WARM) acenderá imediatamente. Comece a cozinhar, empurrando para baixo a alavanca de COZINHAR (COOK) à frente da unidade. A luz indicadora de MANTER QUENTE (WARM) apagará e a luz indicadora de COZINHAR (COOK) acenderá.

OBS.: A alavanca de cozinhar funciona somente com o recipiente interno no lugar e abastecido de água. Quando a bandeja para cozimento a vapor é removida, por qualquer motivo, a água no recipiente interno continua sendo aquecida. Entretanto, quando o recipiente interno e a bandeja para cozimento a vapor são AMBOS removidos, a unidade pára automaticamente de aquecer, a luz indicadora de COZINHAR (COOK) apaga e a luz indicadora de MANTER QUENTE (WARM) acende novamente, indicando que a unidade ainda está conectada à tomada. Durante o cozimento, verifique periodicamente se os vegetais atingiram o cozimento desejado.

OBS.: Ao examinar os vegetais durante o cozimento, cuide de inclinar a tampa de forma que o vapor seja dirigido na direção oposta a seu rosto, suas mãos e seu corpo. Os tempos de cozimento a vapor variam muito, dependendo do tipo, quantidade e qualidade de vegetais sendo preparados.

- Quando os vegetais terminarem de cozinhar, desligue a unidade, empurrando a alavanca à frente da unidade para cima. Desconecte a unidade da tomada.
- Remova a tampa, evitando o contato com o vapor. Com um pegador, retire os vegetais da bandeja para cozimento a vapor e coloque-os numa vasilha para servir. Sirva imediatamente.

GUIA PARA COZIMENTO DE VEGETAIS A VAPOR

- Limpe os vegetais cuidadosamente. Corte os talos, descasque ou pique, se necessário. Pedacos menores cozinharão mais rápido a vapor do que pedacos maiores.
- Quantidade, qualidade, frescor e tamanho/uniformidade poderão afetar o tempo de cozimento a vapor. Ajuste o volume de água e tempo de cozimento, conforme desejado.
- Vegetais congelados devem ser cozidos a vapor, sem ser descongelados, para que possam manter o sabor e os nutrientes.
- Vegetais congelados deverão ser separados ou mexidos após 10 a 12 minutos.

PONTOS A CONSIDERAR

- Antes de usá-la pela primeira vez, lave a panela elétrica. Leia a seção de instruções sobre Manutenção e Limpeza.
- Não conecte a panela elétrica ainda sem a água.
- Durante a operação, evite deixar a unidade abaixo dos armários de parede porque ela gera muito vapor. Evite esticar o braço sobre a unidade durante a operação.
- Antes de cada uso, use apenas água limpa para abastecer o reservatório de água. Não use vinho, caldos ou outros líquidos. Não adicione nada à água.
- Os tempos dados para o cozimento são apenas estimativas e dependem da quantidade, do tamanho, da consistência e da temperatura dos alimentos.
- O tempo de cozimento pode variar de acordo com o gosto pessoal.
- Use pegadores ou luvas ao retirar a tampa da panela elétrica. Levante a tampa com cuidado para permitir que o vapor escape de maneira segura.
- A panela poderá ter ainda um pouco de água no reservatório depois de desligada. Isso é normal.
- Não use quaisquer peças da panela elétrica no microondas, nem sobre qualquer superfície aquecida ou para cozimento.
- Desconecte após o uso.
- Deixe a unidade esfriar antes de limpá-la.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Este aparelho requer pouca manutenção. Ele não contém peças que podem ser consertadas pelo usuário. Nunca abra ou remova a cobertura do fundo da unidade. Não tente consertá-lo você mesmo. Consulte pessoal qualificado quando for necessário assistência técnica.

DESCONECTE O CABO CONDUTOR DA TOMADA ANTES DE LAVAR A PANELA. DEIXE A PANELA ESFRIAR PRIMEIRO.

Nunca mergulhe o recipiente externo em água.

LIMPEZA DA PANELA ELÉTRICA PARA FAZER ARROZ

PARA LIMPAR O RECIPIENTE INTERNO, TAMPA, COPO DE MEDIR E ESPÁTULA:

- Lave com água quente e sabão, enxágüe e enxugue bem todos os componentes.
- Não use agentes de limpeza abrasivos.

PARA ARMAZENAR:

Desconecte o aparelho e guarde-o na própria caixa, num local limpo e seco.

- Nunca armazene uma unidade que esteja quente ou ainda conectada à corrente elétrica.
- Certifique que a unidade esteja limpa antes de armazená-la.
- Nunca enrole o cabo apertadamente por volta do aparelho. Não estique o cabo de energia no ponto de entrada na unidade porque isto poderá esgarçar ou trincar o cabo.

¿NECESITA AYUDA?

Cualquier servicio de ser necesario, deberá realizarse por un centro de servicio autorizado o propio de Applica Consumer Products, Inc. Puede encontrar el centro de servicio más cercano a usted, buscando en las páginas amarillas de la guía telefónica. Si envía por correo su unidad, empáquela con cuidado en un cartón resistente con suficiente material de empaque para evitar cualquier daño. Por favor incluya una nota para nuestro centro de servicio describiendo el problema. No se olvide de anotar su dirección y su número telefónico. Para su propia protección le sugerimos enviar el paquete asegurado.

UN AÑO DE GARANTIA

Applica Consumer Products, Inc. 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, mal uso, ni como resultado de reparaciones efectuadas por personas no autorizadas. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía, conforme sea necesario, lo repararemos o reemplazaremos libre de cargo. Para que esta garantía sea válida, debe presentar el producto con la tarjeta de garantía. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio más cercano autorizado por Applica Consumer Products, Inc.

NEED HELP?

Service, if necessary, must be performed by Applica Consumer Products, Inc. or Authorized Service Center. The Service Center nearest you can be found in the yellow pages of your phone book under "Appliances – Small."

If mailing or shipping your unit, pack it carefully in a sturdy carton with enough packing material to prevent damage. Include a note describing the problem to our Service Center and be sure to give your return address. We also suggest that you insure the package for your protection.

ONE-YEAR WARRANTY

Applica Consumer Products, Inc. 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, or repairs performed by non-authorized repair shops. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or elect to replace it free of charge. To honor this warranty, the product with the corresponding registration card is required. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province. For answers to any questions, contact your nearest Applica Consumer Products, Inc. or Authorized Service Center.



**Favor consultar la dirección de su servicentro más cercano.
For the nearest service center, please see the appropriate address below.**

ARGENTINA

Av Maipu 3850
1636 Olivos,
Buenos Aires
Tel: 0-800-8-1221

CHILE

Cruz Del Sur 64
Los Condes
Santiago
Tel: 562-370-8523

COLOMBIA

Carrera 38 No. 166-64
Santa Fe de Bogota
Tel: 571-677-7496

COSTA RICA

200 metros norte y 150 oeste
del Edificio Mercedes Benz
Paseo Colon Av. 3,
Calle 26 Bis
Tel: 506-257-5716

ECUADOR

Manuel Larrea 726 y Bogota
Quito
Tel: 593-256-8551

EL SALVADOR

27 Calle Poniente y 25 Ave.
Norte No. 1510
San Salvador
Tel: 503-226-0022

GUATEMALA

3a calle 4-14 Zona 9
Ciudad de Guatemala
Tel: 331-50-20

MÉXICO

Lázaro Cárdenas #18
Ciudad de México
Tel: 5-588-9377
01-800-847-2305
Atención al Cliente
01-800-714-2499

•MÉRIDA

Calle 63 #459-A
(entre 50 y 52)
97000 Mérida, Yuc.
Tel: (91-99) 23-54-90

•GUADALAJARA

Av. Vallarta #4901-A
Col. Prados Vallarta
45020 Zapopan, Jal.
Tel: (91-36) 73-28-15

•PUEBLA

17 Norte #205
72000 Puebla, Pue.
Tel: (91-22) 46-37-26

•QUERÉTARO

Av. Madero 139, Pte.
76000 Querétaro, Qro.
Tel: (91-42) 14-16-60

•TORREÓN

Blvd. Independencia 96 Pte.
27000 Torreón, Coah.
Tel: (91-17) 16-52-65

•VERACRUZ

Prolongación Días Mirón #4280
(entre Violetas y Magnolias)
Col. Remes
91920 Veracruz, Ver.
Tel: (91-29) 21-70-16

PANAMA

Via Brazil y Ave.
Samuel Lewis #31
Ciudad de Panama
Tel: 507-264-2243

PERU

Av. Javier Prado Este #1516
San Isidro
Lima
Tel: 225-6237

PUERTO RICO

Calle C #14
Rexco Industrial Park
Caparra Heights Station
San Juan, P.R. 00934
Tel: 1-800-347-5117

VENEZUELA

Av. Casanova edificio Girasol
Nivel Mezzanina
Sabana Grande, Caracas
Tel: 212-782-3645

120V ~ 50/60Hz 750W

SELLO O FIRMA DEL DISTRIBUIDOR

Fecha de compra _____

Modelo _____

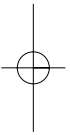
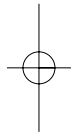
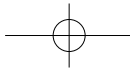
El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía en cualquiera de nuestras Sucursales o Centros de Servicio Autorizado en todo el país. En este instructivo encontrará un listado de centros de servicio autorizado por Applica de México S. de R.L. de C.V. en los cuales también podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios para este producto.

Listed by Underwriters Laboratories, Inc.
Copyright © 2001 Applica Consumer Products, Inc.
Printed in People's Republic of China

Enlistado por Underwriters Laboratories, Inc.
IMPORTADOR - Applica de México S. de R.L. de C.V.
Manuel Avila Camacho 191-305, Los Morales C.P. 11510 México, D.F.
Teléfono: (5) 279-1000

Impreso en la República Popular China

Produto Listado pela Underwriters Laboratories, Inc.
Direitos autorais (c) 2001 Applica Consumer Products, Inc.
Impresso no Republica Popular China



2001/4-9-41S/E/P

RC-4

