



AUTOMATIC RICE COOKER

USE AND CARE BOOK

HOUSEHOLD USE ONLY

Pages 1-5

OLLA AUTOMATICA PARA COCINAR ARROZ

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE

Páginas 6-10



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

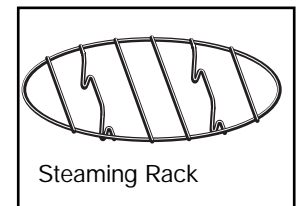
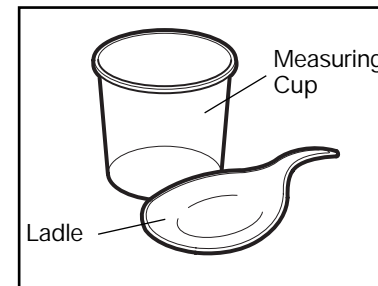
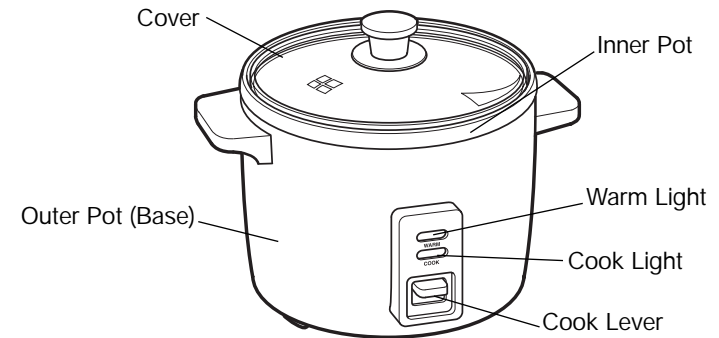
When using electrical appliances, especially when children are present, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use potholders when removing cover or handling hot containers.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use. Allow to cool before cleaning.
6. 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.
7. The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into unit.
14. Do not store any materials other than the manufacturer's recommended accessories in this unit when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

OPERATING INSTRUCTIONS

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATIONS



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.

NOTE:

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 hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. An extension cord may be used with care; however, **its marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of this appliance.** The extension cord should not drape over the counter or tabletop, where it can be pulled on by children or tripped over.

LINE CORD SAFETY TIPS

1. Never pull or yank on 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.

IMPORTANT INFORMATION

BEFORE USING

- Read all instructions.
- Wash inner pot, steaming rack, 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 plated.
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**.)
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.

MAINTENANCE INSTRUCTIONS

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:

TO CLEAN INNER POT, STEAMING RACK, COVER, MEASURING CUP 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.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Within one year of purchase, we will replace this appliance free if defective in material or workmanship. For replacement, return appliance with evidence of purchase. This warranty is voided if appliance has been dropped, abused, altered, misused or tampered with in any way.

SAVE THIS FOR YOUR RECORDS

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

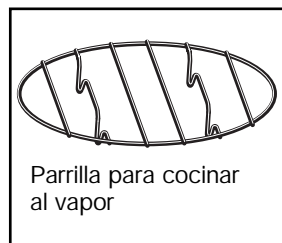
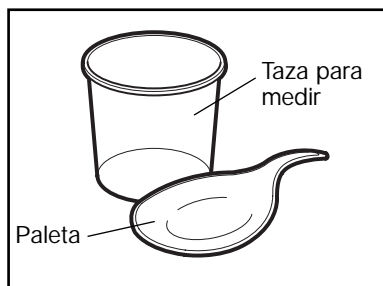
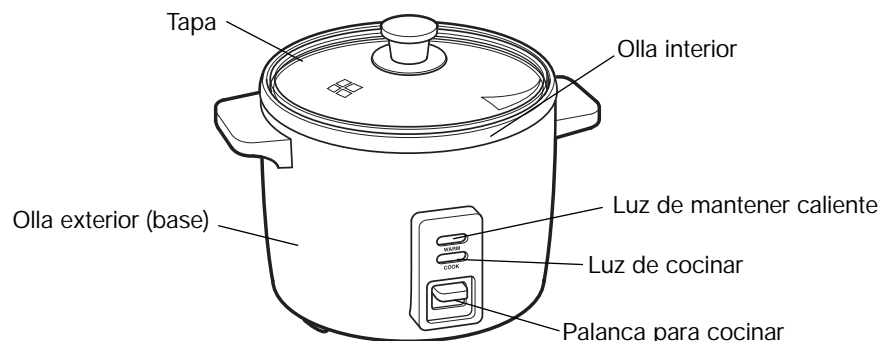
Cuando esté usando aparatos electrodomésticos, especialmente en presencia de niños, debe seguir siempre medidas básicas de seguridad, para reducir el riesgo de incendio, choques eléctricos y/o lesiones personales, incluyendo las siguientes:

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ESTE PRODUCTO PUEDE VARIAR LIGERAMENTE DE LAS ILUSTRACIONES



Este aparato es para USO DOMESTICO SOLAMENTE y puede ser enchufado en cualquier tomacorriente de corriente alterna (corriente ordinaria doméstica). No use ningún otro tomacorriente.

NOTA: Este aparato tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Como medida de precaución, este enchufe debe ser usado en un toma corriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entrara en el tomacorriente, invírtalo. Si aún así no entrara, busque la ayuda de un electricista calificado. No intente anular este sistema de seguridad.

Un cordón corto le es provisto para reducir el peligro resultante del enredo o tropiezos que causa uno más largo. Una extensión puede ser usada con cuidado; sin embargo, **la graduación eléctrica que marca debe ser por lo menos de la misma graduación del artefacto.** La extensión no debe colgar del mostrador o de la mesa, donde se pueda tropezar con ella o quede al alcance de los niños.

SUGERENCIAS PARA SEGURIDAD CON EL CORDON

1. Nunca hale o tire del cordón o del artefacto.
2. Para introducir el enchufe, sujételo firmemente y guíelo hacia el tomacorriente.
3. Para desconectar el artefacto, sujete el enchufe y retírelo del tomacorriente.
4. Antes de cada uso, inspeccione el cordón si tiene cortes y/o raspaduras. Si algo fuera encontrado, esto indica que el artefacto deberá ser revisado y el cordón deberá ser reemplazado. Por favor, devuélvalo a nuestro Departamento de Servicio o a un representante de servicio autorizado.

5. Nunca enrolle el cordón ajustadamente alrededor del artefacto, ya que esto podría causar una presión excesiva en el cordón donde éste entra al artefacto y causar desgaste y rotura.

NO HAGA FUNCIONAR EL ARTEFACTO SI EL CORDON MUESTRA CUALQUIER DAÑO, O SI EL ARTEFACTO FUNCIONA INTERMITENTEMENTE O DEJA DE FUNCIONAR COMPLETAMENTE.

INFORMACION IMPORTANTE

ANTES DE USAR

- Lea todas las instrucciones.
- Lave la olla interior, parrilla 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 olla para cocinar el arroz.
- Cuando enchufe la olla para cocinar el arroz, 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 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 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 un tomacorriente 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 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 **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 vegetal, 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 (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 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 observe los de rato en rato para ver si ya están cocinados. **NOTA:** Cuando observe 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.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

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 CORDON. ANTES DE LAVAR LA OLLA, DEJELA QUE SE ENFRIE.

Nunca sumerja la olla exterior en el agua.

PARA LIMPIAR:

PARA LIMPIAR LA OLLA INTERIOR, PARRILLA PARA COCINAR AL VAPOR, TAPA, TAZA PARA MEDIR 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 limpiarla antes de guardarla. **Nunca enrolle el cordón ajustado alrededor de la unidad.** No ponga presión al cordón donde éste entra a la unidad, ya que esto podría causar el desgaste del cordón y su posible rotura.

GARANTIA LIMITADA POR UN AÑO

Dentro de un año de garantía, nosotros le reemplazaremos este artefacto sin costo alguno por defectos en material o manufactura. Para reemplazo, envíe el artefacto con evidencia de compra. Esta garantía es nula si el artefacto se ha caído, abusado, alterado o mal usado en cualquier forma.

GUARDE PARA REFERENCIA

Printed in/Impreso en Hong Kong

2000/3-20-35E/S

RC-4 (UL/SPE)

