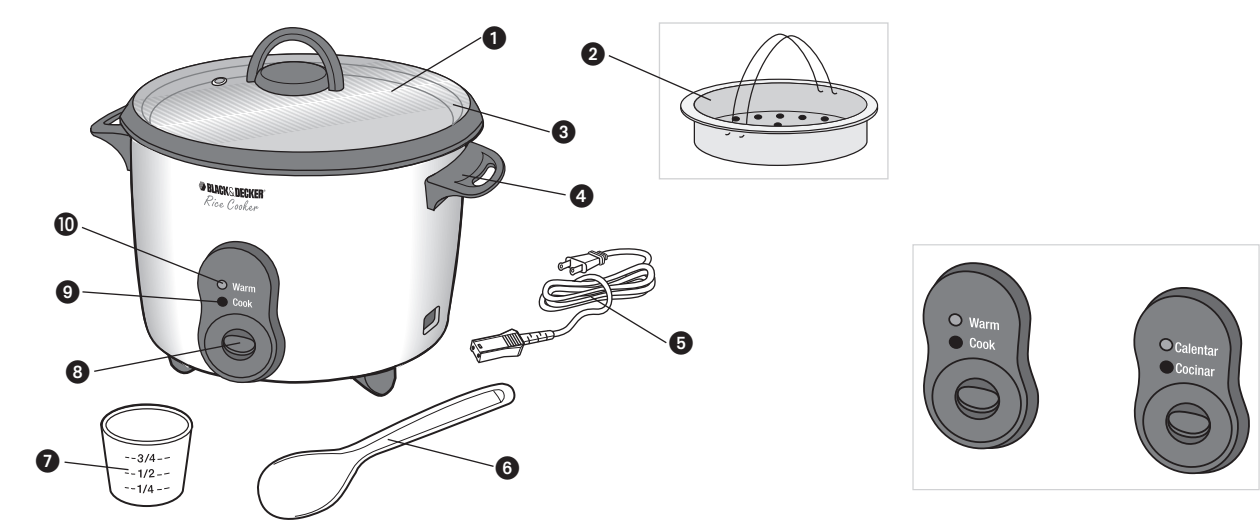


The rice cooker is shown with the lid on and the steam vent open.

The rice cooker is shown with the lid on and the steam vent closed.

The rice cooker is shown with the lid on and the steam vent closed.

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



How to Use

This appliance is for household use only.

- Before first use, wash the cooking bowl, vegetable steamer tray, serving scoop and measuring cup in warm, soapy water. Rinse and dry well.

- Place unit on a flat, stable surface.

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

- Measure desired amount of rice with the measuring cup provided. Add butter, oil and/or seasonings as desired.

Note: The measuring cup provided is based on 5-1/2 oz. (150 g). Your rice cooker can handle a maximum of 10 scoops of dry rice — yielding approximately 24, 8 oz. (227 g) cups of cooked rice.

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

- Place rice in the cooking bowl. Add water. Use the water-level markings inside the cooking bowl as a guide for adding the exact amount of water. For example, for 4 cups of uncooked rice, fill with water to water-level marking 4. Be careful not to add too much water as it may cause the unit to boil over.

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

- Before placing the cooking bowl into the rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Do not let loose rice or particles fall into the rice cooker.

- Insert cooking bowl into the rice cooker. You might have to turn it slightly to the left and right to ensure proper contact with the heating plate.

- Place the lid on the rice cooker.

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

- Insert the detachable plug into the unit, then plug into a standard electrical outlet. The WARM light comes on.

COOKING GUIDE			
AMOUNT OF RICE	AMOUNT OF WATER	COOK TIME	YIELD
Supplied cup of 150 g / 5½ oz.)			(8 oz. cups)
FOR WHITE LONG GRAIN OR MEDIUM GRAIN RICE			
1 cup	to 2 mark	20 - 22 minutes	2½ to 3½ cups
4 cups	to 4 mark	20 - 22 minutes	7½ to 10½ cups
6 cups	to 6 mark	23 - 26 minutes	11 - 14 cups
8 cups	to 8 mark	26 - 28 minutes	18 - 22 cups
10 cups	to 10 mark	28 - 32 minutes	20 - 24 cups
FOR BROWN RICE			
1 cup	To 2 mark	40 - 42 minutes	2½ to 3 cups
4 cups	To 4 mark	38 - 42 minutes	8 - 10 cups
6 cups	To 6 mark	46 - 48 minutes	12 - 14 cups
8 cups	To 8 mark	46 - 51 minutes	16 - 18 cups
10 cups	To 10 mark	58 - 62 minutes	22 - 24cups
FOR WHITE CONVERTED OR PARBOILED RICE			
1 cup	To 2 mark	26 - 30 minutes	2½ to 3 cups
4 cups	To 4 mark	28 - 30 minutes	8 - 10 cups
6 cups	To 6 mark	26 - 30 minutes	12 - 15 cups
8 cups	To 8 mark	30 - 33 minutes	16 - 18 cups
10 cups	To 10 mark	33 - 35 minutes	19 - 21 cups

Note: It is not recommended to prepare instant rice in this rice cooker.

Care and Cleaning

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

- Always unplug the unit before cleaning.
- Never immerse the unit in water or other liquid.
- Wash the cooking bowl, lid, steamer tray, serving scoop and measuring cup in warm, soapy water. If crusty rice sticks to the bottom of the cooking bowl, soak it to loosen rice. Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads—they may scratch the nonstick surface and could result in poor contact with the heating plate.
- Detach the cord. Clean the unit by wiping the inside and outside surfaces with a damp soapy cloth and

drying thoroughly.

- If water accidentally gets into the switch area or onto the heating plate, allow to dry thoroughly before using the rice cooker.

Important Tips:

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

- Tempered glass lid with steam vent (Part # 175179-00)
- Steamer tray (Part# RC860-2)
- Cooking bowl with water level marks
- Cool-touch side handles
- Detachable plug (Part # 175894-00)
- Serving scoop (Part # RC860-3)
- Measuring cup (Part # RC860-4)
- “On” switch
- Cook indicator light
- Warm Indicator light
- Consumer replaceable

Como usar

Este aparato es solamente para uso doméstico.

- Antes de usar la olla arrocera por primera vez, lave el recipiente de cocinar, la bandeja para vaporizar vegetales, la cuchara de servir y la taza de medir en agua tibia con jabón. Enjuague y seque bien.

- Coloque el aparato en una superficie plana y estable.

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

- Mida la cantidad deseada de arroz con la taza de medir provista. Agregue mantequilla o aceite y sazone al gusto.

Nota: La taza de medir provista acepta 150 g (5 1/2 oz).

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

- Vierta el arroz en el recipiente de cocinar. Agregue agua. Utilice las marcas del nivel de agua del recipiente como guías para agregar la cantidad de agua exacta. Por ejemplo, para 4 tazas de arroz crudo, vierta agua en el recipiente hasta la marca 4. Asegúrese de no verter demasiada agua para evitar que el contenido de la olla se desborde.

Nota: La dureza y el gusto del arroz depende de la calidad y del tipo del arroz, al igual que del tiempo de cocción (consulte la guía de cocción). Uno puede ensayar hasta lograr el arroz deseado.

- Antes de colocar el recipiente de cocinar en la olla, asegúrese de que tanto el exterior de la olla como la placa de calor estén limpias y secas. No permita que caiga arroz suelto ni partículas adentro de la olla.

- Coloque el recipiente adentro de la olla. Gire la olla ligeramente hacia la derecha y la izquierda para asegurar el contacto adecuado con la placa de calor.

- Cierre la tapa.

Nota: La tapa siempre debe permanecer cerrada mientras uno prepara el arroz.

- Conecte el enchufe separable en el aparato y luego, enchufe el aparato a una toma de corriente estándar. La luz indicadora de calor se ilumina.

The rice cooker is shown with the lid on and the steam vent open.

The rice cooker is shown with the lid on and the steam vent closed.

GUIA PARA COCINAR			
CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN	CANTIDAD DE TAZAS
tasa de 150 g (5½ oz.)			227g (8 oz. tazas)
PARA EL ARROZ DE GRANO MEDIANO O LARGO			
1 taza	Hasta la marca 2	20 - 22 minutos	2½ - 3½ tazas
4 tazas	Hasta la marca 4	20 - 22 minutos	7½ - 10½ tazas
6 tazas	Hasta la marca 6	23 - 26 minutos	11- 14 tazas
8 tazas	Hasta la marca 8	26 - 28 minutos	18 - 22 tazas
10 tazas	Hasta la marca 10	28 - 32 minutos	20 - 24 tazas
PARA EL ARROZ INTEGRAL			
1 taza	Hasta la marca 2	40 - 42 minutos	2½ - 3 tazas
4 tazas	Hasta la marca 4	38 - 42 minutos	8 - 10 tazas
6 tazas	Hasta la marca 6	46 - 48 minutos	12-14 tazas
8 tazas	Hasta la marca 8	46 - 51 minutos	16 - 18 tazas
10 tazas	Hasta la marca 10	58 - 62 minutos	22 - 24 tazas
PARA EL ARROZ PARBORIZADO			
1 taza	Hasta la marca 2	26 - 30 minutos	2½ - 3 tazas
4 tazas	Hasta la marca 4	28 - 30 minutos	8 - 10 tazas
6 tazas	Hasta la marca 6	26 - 30 minutos	12 - 15 tazas
8 tazas	Hasta la marca 8	30 - 33 minutos	16 - 18 tazas
10 tazas	Hasta la marca 10	33 - 35 minutos	19 - 21 tazas

Nota: No se recomienda preparar arroz instantáneo en estas ollas arroceras.

Cuidado y limpieza

El aparato no contiene piezas de utilidad para el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.

- Siempre desconecte la olla antes de limpiarla.
- Jamás sumerja la olla en agua ni en ningún otro líquido.
- Lave la tapa, la bandeja de vaporizar, la cuchara de servir y la taza de medir en agua tibia jaborosa. Si el arroz se illegase a pegar en el fondo del recipiente, deje éste en remojo hasta que el arroz se desprenda. No utilice limpiadores abrasivos ni almohadillas de fibra metálica que puedan rayar las superficies antiadherentes, perjudicando el contacto del recipiente de cocinar con la placa de calefacción.

The rice cooker is shown with the lid on and the steam vent open.

The rice cooker is shown with the lid on and the steam vent closed.

The rice cooker is shown with the lid on and the steam vent closed.

† 1. Tapa de vidrio templado con escape de vapor (Part #175179-00)
† 2. Bandeja de vaporizar (Part# RC860-2)
3. Olla de cocinar con marcas de nivel de agua
4. Asas laterales frescas al tacto
† 5. Cable desconectable (Part # 175894-00)
† 6. Cuchara de servir (Part # RC860-3)
† 7. Taza medir (Part # RC860-4)
8. Interruptor de encendido
9. Luz indicadora del ciclo de cocción
10. Luz indicadora del ciclo que mantiene el calor
† Reemplazable por el consumidor

The rice cooker is shown with the lid on and the steam vent open.

The rice cooker is shown with the lid on and the steam vent closed.

The rice cooker is shown with the lid on and the steam vent closed.

The rice cooker is shown with the lid on and the steam vent closed.

- Baje el interruptor de encendido (ON); la luz indicadora del ciclo de cocción (COOK) se ilumina y a la vez el aparato entra en funcionamiento. Durante el ciclo de cocción, el escape de la tapa emite vapor.

Precaución: Aleje las manos del escape de vapor a fin de evitar las quemaduras.

- Al finalizar el ciclo de cocción, el interruptor regresa a la posición normal y el aparato pasa automáticamente a la función que mantiene el calor (la luz indicadora WARM se ilumina), indicando que el arroz está listo para servir.

Note: La olla permanece así hasta que uno la desconecta. No trate de impedir que el aparato pase al ciclo que mantiene el calor. No baje el interruptor a la posición (ON) inmediatamente después del inicio del ciclo de este ciclo.

- Una vez que el interruptor regresa a la posición normal, la tapa debe permanecer cerrada durante aprox. 15 minutos para vaporizar el arroz aún más. Si conserva el arroz por más de 30 minutos, revuélvalo de vez en cuando para evitar que el arroz del fondo del recipiente se dore.

- Retire la tapa y mezcle el arroz antes de servirlo.

Precaución: Al destapar la olla arrocera, asegúrese de alejar la tapa de su cuerpo a fin de evitar las quemaduras provenientes del vapor caliente.

- Desconecte el aparato después de utilizarlo.

VAPORIZACIÓN DE VEGETALES

- La bandeja de vaporizar acepta un máximo de 6 tazas de vegetales cortados.
- Llene el recipiente de cocinar con aprox. 12 oz fluidas (1-1/2 taza) de agua, con la ayuda de una taza de medir común y corriente.
- Vierta los vegetales en la bandeja de vaporizar y luego, coloque la bandeja encima del recipiente de cocinar.
- Coloque la tapa en la olla arrocera.
- Conecte el enchufe separable al aparato y baje el interruptor de encendido (ON).
- El tiempo de vaporización varía según el tipo de vegetal. Supervise los vegetales 5 minutos después de iniciar el proceso de vaporización. Ensaye hasta lograr el punto de cocción deseado.
- Desconecte el aparato después de utilizarlo.

The rice cooker is shown with the lid on and the steam vent open.

The rice cooker is shown with the lid on and the steam vent closed.

The rice cooker is shown with the lid on and the steam vent closed.

† 1. Couvercle en verre recuit avec évent (pièce n°175179-00)
† 2. Plateau de cuisson à l'étuvée (pièce n°RC860-2)
3. Bol de cuisson avec marques pour le niveau d'eau
4. Poignées atérales athermanes
† 5. Cordon amovible (pièce n°175894-00)
† 6. Louche (pièce n°RC860-3)
† 7. Tasse à mesurer (pièce n°RC860-4)
8. Interrupteur
9. Témoin de cuisson
10. Témoin de maintien au chaud
† Remplaçable par le consommateur

The rice cooker is shown with the lid on and the steam vent open.

The rice cooker is shown with the lid on and the steam vent closed.

The rice cooker is shown with the lid on and the steam vent closed.

The rice cooker is shown with the lid on and the steam vent closed.

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

Note : Lorsque le riz gonfle et cuit, de la vapeur s'échappe de l'évent du couvercle. **Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires.**

- Mesurer la quantité de riz voulue à l'aide de la tasse fournie. Ajouter le beurre, l'huile ou les assaisonnements voulus.

Note : La tasse mesure un maximum de 150 g (5 oz). L'appareil permet de préparer un maximum de 10 cuillérées de riz non cuit; ce qui donne environ 24 tasses (de 227 g/8 oz) de riz cuit.

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

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

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

- Avant de déposer le bol de cuisson dans l'appareil, s'assurer que la plaque chauffante et l'extérieur du bol de cuisson sont propres et secs. Ne pas laisser du riz ni d'autresparticules tomber dans l'appareil.

- Insérer le bol de cuisson dans l'appareil. Il peut être nécessaire de le tourner légèrement de gauche à droite pour assurer un bon contact avec la plaque chauffante.

- Refermer le couvercle.

Note : Toujours laisser le couvercle fermé pendant la cuisson.

- Insérer le cordon amovible dans l'appareil et brancher celui-ci dans une prise murale

The rice cooker is shown with the lid on and the steam vent open.

The rice cooker is shown with the lid on and the steam vent closed.

GUIDE DE CUISSON			
QUANTITÉ DE RIZ	QUANTITÉ D'EAU	TEMPS DE CUISSON	RENDEMENT
150 g (5 ½ oz.) tasse			(227 g/tasse de 8 oz)
RIZ BLANC À GRAINS LONGS OU MOYENS			
1 tasse	Marque de 2	20 à 22 minutes	2½ à 3½ tasses
4 tasses	Marque de 4	20 à 22 minutes	7½ à 10½ tasses
6 tasses	Marque de 6	23 à 26 minutes	11 à 14 tasses
8 tasses	Marque de 8	26 à 28 minutes	18 à 22 tasses
10 tasses	Marque de 10	28 à 32 minutes	20 à 24 tasses
RIZ BRUN			
1 tasse	Marque de 2	40 à 42 minutes	2½ à 3 tasses
4 tasses	Marque de 4	38 à 42 minutes	8 à 10 tasses
6 tasses	Marque de 6	46 à 48 minutes	12 à 14 tasses
8 tasses	Marque de 8e	46 à 51 minutes	16 à 18 tasses
10 tasses	Marque de 10	58 à 62 minutes	22 à 24 tasses
RIZ BLANC À DEMI-CUIT (OU CONVERTI)			
1 tasse	Marque de 2	26 à 30 minutes	2½ à 3 tasses
4 tasses	Marque de 4	28 à 30 minutes	8 à 10 tasses
6 tasses	Marque de 6	26 à 30 minutes	12 à 15 tasses
8 tasses	Marque de 8	30 à 33 minutes	16 à 18 tasses
10 tasses	Marque de 10	33 à 35 minutes	19 à 21 tasses

Note : Il est déconseillé de préparer du riz minute dans l'appareil.

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut entretenir aucune composante du produit. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne jamais immerger l'appareil.
- Laver le bol de cuisson, le couvercle, le plateau de cuisson à l'étuvée, la louche et la tasse à mesurer dans de l'eau chaude savonneuse. Lorsqu'il y a du riz cuit adhéré au fond du bol, le laisser tremper. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ni de tampons à récuser métalliques; ceux-ci peuvent égratigner les surfaces à revêtement antiadhésif et cela peut diminuer le contact avec la plaque chauffante.
- Détacher le cordon. Nettoyer l'appareil en en essayant l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide et savonneux. Bien assécher.

standard. Le témoin de maintien au chaud (WARM) s'allume.

- Abaisser l'interrupteur. Le témoin de cuisson (COOK) s'allume et la cuisson commence. Lorsque le riz gonfle et cuit, de la vapeur s'échappe de l'évent du couvercle.

Mise en garde : Ne pas placer les mains au-dessus de l'évent au risque de se brûler.

- À la fin de la cuisson, l'interrupteur se soulève et l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud. Le témoin de maintien au chaud (WARM) s'allume et il reste allumé pour indiquer que la température de service est maintenue.

Note : L'appareil reste au mode de maintien au chaud jusqu'à ce qu'on le débranche. Ne pas tenter d'empêcher l'appareil de passer au cycle de maintien au chaud. Ne pas abaisser de nouveau l'interrupteur lorsque l'appareil se trouve au cycle de maintien au chaud.

- Lorsque l'interrupteur se soulève, laisser le couvercle fermé pendant au moins 15 minutes pour assurer la cuisson à l'étuvée du riz. Lorsqu'on laisse le riz au chaud plus de 30 minutes, le brasser à l'occasion afin de l'empêcher de roussir dans le fond du bol.

- Ouvrir le couvercle et brasser le riz avant de le servir.

Mise en garde : Lorsqu'on retire le couvercle, le soulever loin de soi afin de prévenir les brûlures dues à la vapeur.

- À la fin de la cuisson, débrancher l'appareil.

CUISSON DE LÉGUMES À L'ÉTUVÉE

- Le plateau de cuisson à l'étuvée accepte un maximum de 1 1/2L g (6 tasses) de légumes coupés.

- Verser environ 350 ml (1 1/2 tasse/12 oz) de liquide dans le bol de cuisson (en se servant d'une tasse à mesurer standard).

- Déposer les légumes sur le plateau et placer le plateau au-dessus du bol de cuisson.

- Refermer le couvercle.

- Insérer le cordon amovible dans l'appareil et abaisser l'interrupteur.

- La durée de cuisson à l'étuvée varie selon les types de légumes. Vérifier la cuisson au bot de 5 minutes. Il faut faire des expériences pour trouver la durée de cuisson voulue.

- À la fin de la cuisson, débrancher l'appareil.

