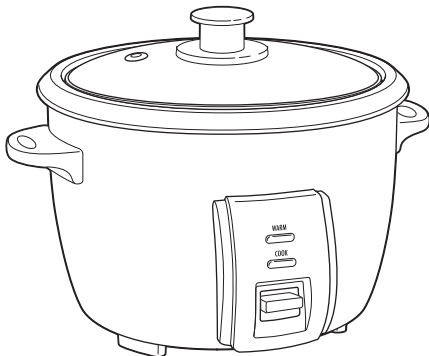


Proctor Silex

Rice Cooker
Cuiseur de riz
Ollas para Cocer Arroz



**READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR**

English.....	2
USA: 1-800-851-8900 www.proctorsilex.com	
Français.....	17
Canada : 1-800-267-2826 www.proctorsilex.ca	
Español	32
México: 01 800 71 16 100 www.proctorsilex.com.mx	

**Le invitamos a leer cuidadosamente
este instructivo antes de usar su
aparato.**

840262200

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, 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. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use pot holders when removing hot containers.
5. To protect against a risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use. Unplug before putting on or taking off parts and allow to cool before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or an electric burner, or in a heated oven.

12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.
13. To disconnect, make sure Cook switch is up and in the WARM position with WARM light on; then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into the cooker.
16. **CAUTION:** To reduce risk of electric shock, cook only in removable container.
17. Do not place the unit directly under cabinets when operating as this product produces large amounts of steam. Avoid reaching over the product when operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

Parts and Features

BEFORE FIRST USE: Wash all removable parts in hot, soapy water. Rinse and dry.

*To order parts:

US: 1.800.851.8900

www.proctorsilex.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100



1. Lid*

2. Maximum Water Fill Line

3. Cooking Pot*

4. Base

5. Cook Switch

6. Steam Basket*

7. WARM Indicator Light

8. COOK Indicator Light

9. Rice Paddle*

10. Rice Measuring Cup*
(6-ounce/180 ml)

To Cook Rice

⚠ WARNING Electric Shock Hazard. Only cook in the cooking pot. Never cook in base.

NOTE: Do not throw away the rice measuring cup that came with your unit. This is an important tool in using your rice cooker successfully and its size is standard in the rice industry. One rice measuring cup equals 6 oz./180 ml or approximately 3/4 cup U.S. standard.

1. Using rice measuring cup provided with rice cooker, measure desired amount of rice and add to the cooking pot.
2. Add water to corresponding water line inside cooking pot.
Example: To make about 6 cups (1.4 L) of cooked white rice, add 3 level rice measuring cups of rice, and then add water to the “3” line.
3. Carefully place cooking pot straight down in base. Make sure cooking pot is securely placed into base.
NOTE: Make sure bottom of cooking pot is not bent or warped or it will not conduct heat correctly.
4. Place lid on cooking pot. Plug into outlet. The WARM indicator light will come on BUT UNIT IS NOT COOKING.
5. Push the cook switch DOWN to start cooking. The COOK indicator light will come on.
6. When rice is finished cooking, the Cook switch moves up and the WARM indicator light comes on. This feature will keep the rice warm until the unit is unplugged.
7. Use the rice paddle to scoop out the cooked rice. When finished, unplug.

Rice Cooking Chart

- Chart is based on measuring rice and water with the rice measuring cup provided.
- There are many different types of rice. Rice packaging directions may call for different amounts of rice and water from the chart; following package directions may vary results.
- Do not exceed maximum 5 water fill line to prevent overflow while rice is cooking.

TYPE OF RICE	MAXIMUM AMOUNT OF RICE**	MAXIMUM AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	YIELD*	NOTES
Long grain white	5 cups	fill to 5 line	30–32 min	13 cups	
Long grain brown	5 cups	fill to 5 line	42–44 min	12 cups	Let stand 10 minutes
Arborio	5 cups	fill to 5 line	32–34 min	12 cups	
Basmati	5 cups	fill to 5 line	32–34 min	15 cups	
Jasmine	5 cups	fill to 5 line	31–32 min	12 cups	
Sushi Rice	5 cups	fill to 5 line	28–30 min	10 cups	

*Measured in 1-cup U.S. measure

**Measured in rice measuring cup

To Cook Grain and Cereal

Follow directions to cook rice, adding water as indicated on grain and cereal cooking charts.

Grain Cooking Chart

Chart is based on measuring grain or cereal and water with the rice measuring cup provided. Teff, amaranth, and other very small grains not recommended.

TYPE OF GRAIN	MAXIMUM AMOUNT OF GRAIN**	MAXIMUM AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	YIELD*	NOTES
Buckwheat	2 1/2 cups (591 ml)	Fill to 5 line	43–45 min	7 cups	
Barley	1 1/2 cups (355 ml)	4 1/2 cups (1.1 L)	1 hour	3 cups	
Quinoa	5 cups (1.2 L)	Fill to 5 line	38–40 min	10 cups	Rinse quinoa before cooking
Millet	3 1/2 cups (828 ml)	7 cups (1.7 L)	38–40 min	8 cups	
Wheatberries	5 cups (1.2 L)	Fill to 5 line	1 1/4 hours	8 cups	
Sorghum	2 1/2 cups (591 ml)	Fill to 5 line	1 1/2 hours	6 1/2 cups	
Farro	5 cups (1.2 L)	Fill to 5 line	58–60 min	8 cups	

*Measured in 1-cup U.S. measure

**Measured in rice measuring cup

Cereal Cooking Chart

Chart is based on measuring grain or cereal and water with the rice measuring cup provided. Steel-cut oats not recommended.

TYPE OF CEREAL	MAXIMUM AMOUNT OF CEREAL**	MAXIMUM AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	YIELD*	NOTES
Old-Fashioned Oatmeal	4 cups (946 ml)	6 cups (1.4 L)	20–22 min	6 1/2 cups	
Cream of Wheat	2 cups (473 ml)	5 cups (1.2 L)	13–15 min	5 cups	Stir once or twice during cooking. Let stand 3–4 minutes
Grits	1 1/2 cups (355 ml)	6 cups (1.4 L)	23–25 min	5 cups	Stir and let stand 10 minutes

*Measured in 1-cup U.S. measure

**Measured in rice measuring cup

How to Steam

- 1.** Pour desired amount of water into cooking pot.
- 2.** Carefully place cooking pot straight down on base. Make sure cooking pot is securely placed into base.
- 3.** Place steam basket into cooking pot.
- 4.** Add food to basket.
- 5.** Place lid on cooking pot. Plug into outlet. The WARM indicator light will come on BUT UNIT IS NOT COOKING.
- 6.** Push the cook switch DOWN to start cooking. The COOK indicator light will come on.
- 7.** Set a kitchen timer for the desired steaming time. Check food for doneness when timer goes off.
- 8.** With oven mitt, carefully remove glass lid. With spatula, remove food from steam basket to serving platter. Let basket and rice cooker cool completely before cleaning.

Steam Cooking Chart

TYPE OF CEREAL	MAXIMUM AMOUNT OF FOOD*	MAXIMUM AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	DONENESS TEST
Vegetables:				
Asparagus, cut in 3-inch spears	2 cups (473 ml)	fill to 1 line	12–14 min	Crisp-tender
Broccoli, florets	2 cups (473 ml)	fill to 1 line	12–14 min	Crisp-tender
Carrots, sliced 1/4-inch thick	2 cups (473 ml)	fill to 1 line	18–20 min	Crisp-tender
Corn-on-the-Cob	2 small ears	fill to 1 line	18–20 min	Crisp-tender
Potatoes, 3/4-inch cubes	2 cups (473 ml)	fill to 1 line	22–24 min	Tender
Zucchini, sliced 1/4-inch thick	2 cups (473 ml)	fill to 1 line	14–16 min	Crisp-tender

*Measured in 1-cup U.S. measure

Steam Cooking Chart (cont.)

TYPE OF CEREAL	MAXIMUM AMOUNT OF FOOD*	MAXIMUM AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	DONENESS TEST
Poultry/Seafood:				
Chicken, tenders	12 oz. (340 g)	fill to 1 line	20–22 min	Internal temperature 165°F (74°C)
Salmon, fillet	12 oz. (340 g)	fill to 1 line	16–18 min	Internal temperature 145°F (63°C)
Shrimp, peeled and deveined	12 oz. (340 g)	fill to 1 line	16–18 min	Pink and opaque

*Measured in 1-cup U.S. measure

To Steam Food While Cooking Rice

1. Follow steps 1–3 of “To Cook Rice” on page 5.
2. Place steam basket into cooking pot. Add food to basket. See “Steaming Food With Rice” chart on page 13 for maximum quantities that can be cooked.
3. Place lid on cooking pot. Plug into outlet. The WARM light will come on BUT UNIT IS NOT COOKING.
4. Push cook switch DOWN to start cooking. The COOK indicator light will come on.
5. When rice is finished cooking, the cook switch moves up and the WARM light comes on. This feature will keep the rice warm until unit is unplugged.
6. To check steamed food during rice cooking time, use caution and an oven mitt while lifting lid. If food is done, remove food with a plastic or rubber spatula from steam basket to serving bowl/platter. Remove steam basket. Close lid and continue cooking rice.
7. Let basket and rice cooker cool completely before cleaning.

Steaming Food With Rice

TYPE OF FOOD	MAXIMUM AMOUNT OF FOOD*	MAXIMUM AMOUNT OF RICE	MAXIMUM AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME**	YIELD OF RICE*	NOTES
Asparagus, cut in 3-inch spears	3 cups (710 ml)	1 1/2 cups	fill to 1 1/2 line	16–18 min	3 cups	Crisp-Tender
Broccoli, florets	3 cups (710 ml)	1 1/2 cups	fill to 1 1/2 line	18–20 min	3 cups	Crisp-Tender
Corn-on-the-Cob	3 small ears	1 1/2 cups	fill to 1 1/2 line	20–22 min	3 cups	Let stand for 5–10 min on warm. Crisp-Tender
Potatoes, cut in 2-inch chunks	3 cups (710 ml)	1 1/2 cups	fill to 1 1/2 line	20–22 min	3 cups	Let stand for 5–10 min on warm. Tender

*Measured in 1-cup U.S. measure

**All times are for long grain white rice

Steaming Food With Rice (cont.)

TYPE OF FOOD	MAXIMUM AMOUNT OF FOOD*	MAXIMUM AMOUNT OF RICE	MAXIMUM AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME**	YIELD OF RICE*	NOTES
Yellow Squash and Red Bell Peppers, sliced 1/4-inch thick and 1-inch cubes	4 cups (946 ml)	2 cups	fill to 2 line	16–18 min	4 cups	Crisp-Tender
Chicken, tenders	1 pound (454 g)	1 1/2 cups	fill to 1 1/2 line	22–24 min	3 cups	Internal temperature 165°F (74°C)
Salmon, fillet	1 1/2 pounds (680 g)	1 1/2 cups	fill to 1 1/2 line	22–24 min	3 cups	Let stand for 5–10 min on warm. Internal temperature 145°F (63°C)
Shrimp, peeled and deveined	1 1/2 pounds (680 g)	2 cups	fill to 2 line	22–24 min	4 cups	Let stand for 5–10 min on warm. Pink and opaque

*Measured in 1-cup U.S. measure

**All times are for long grain white rice

Cleaning the Rice Cooker

⚠ WARNING Electric Shock Hazard. Do not immerse base in water or any other liquid.

1. Unplug from outlet and allow to cool.
2. Wash cooking pot, lid, rice measuring cup, and paddle in hot, soapy water or top rack in dishwasher.
3. Rinse, dry, and reassemble to store.
4. Wipe base with a soft, damp cloth, or a scrub pad safe for all surfaces. Do not clean with abrasive cleansers.

LIMITED WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit proctorsilex.com in the U.S. or proctorsilex.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des sous-plats pour déposer les récipients chauds.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la prise ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher de la prise murale dès la fin de l'utilisation. Débrancher avant d'installer ou de retirer des pièces et permettre le refroidissement avant de nettoyer.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'électroménagers peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes.
11. Ne pas placer sur ou près de surfaces chaudes comme un brûleur électrique ou à gaz ou un four chaud.

12. Exercer une très grande prudence lors du déplacement d'un appareil contenant des aliments, de l'eau ou tout autre liquide chaud.
13. Pour débrancher, s'assurer que l'interrupteur de cuisson (Cook) est vers le haut et en position de réchaud (WARM) et que le témoin lumineux de réchaud (WARM) est allumé ; puis débrancher la fiche de la prise murale.
14. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
15. Soulever et ouvrir le couvercle avec précaution pour éviter l'échaudage et permettre l'égouttement de l'eau dans le cuiseur.
16. **MISE EN GARDE** : Pour éviter les risques d'électrocution, cuire uniquement dans le pot de cuisson amovible.
17. Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires pendant le fonctionnement, car cet appareil dégage une grande quantité de vapeur. Éviter de tendre la main pour atteindre l'appareil pendant le fonctionnement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Autre consigne de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

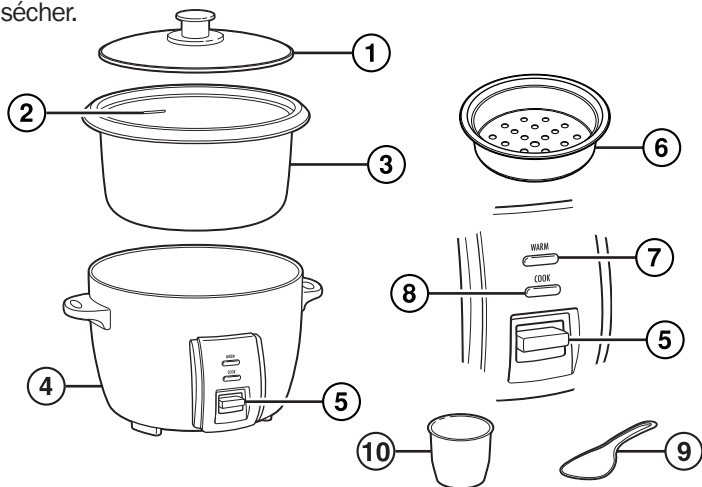
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Pièces et caractéristiques

AVANT LA PREMIÈRE

UTILISATION : Laver toutes les pièces amovibles dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

*Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826



1. Couvercle*
2. Ligne de remplissage maximale de l'eau
3. Pot de cuisson*
4. Base
5. Interrupteur de cuisson

6. Panier vapeur*
7. Témoin lumineux de WARM (réchaud)
8. Témoin lumineux de COOK (cuisson)
9. Spatule à riz*
10. Mesure pour le riz* (6-ounce/180 ml)

Cuisson du riz

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution.** Cuire uniquement dans le pot de cuisson. Ne jamais cuire dans la base.

REMARQUE : Ne pas jeter le mesureur pour le riz qui accompagne votre appareil. Le mesureur est un accessoire important pour l'utilisation optimale du cuiseur de riz grâce à son format conforme à l'industrie du riz. Une mesure de riz équivaut à 6 oz (180 ml) ou environ 3/4 de tasse ordinaire (mesure impériale).

1. Avec la mesure de riz fournie avec le cuiseur de riz, mesurer la quantité désirée de riz et vers dans le pot de cuisson.
2. Ajouter l'eau jusqu'à la ligne de remplissage correspondante située à l'intérieur du pot de cuisson. **Par exemple**, pour faire cuire 6 tasses (1,4 L) de riz cuit, ajouter 3 mesures pleines de riz puis ajouter de l'eau jusqu'à la ligne «3».
3. Déposer délicatement le pot de cuisson dans la base. S'assurer que le pot de cuisson est installé correctement dans la base.

REMARQUE : S'assurer que le fond du pot de cuisson n'est pas croche ou tordu, autrement le transfert de chaleur ne sera pas uniforme.

4. Placer le couvercle sur le pot de cuisson. Brancher la dans la prise. Le témoin WARM (réchaud) s'allumera, **MAIS L'APPAREIL NE COMMENCE PAS LA CUISSON.**
5. Appuyer sur l'interrupteur de cuisson pour commencer la cuisson. Le témoin COOK (cuisson) s'allumera.
6. Lorsque le riz est cuit, l'interrupteur de cuisson se déplace vers le haut et le témoin lumineux de WARM (réchaud) s'allume. Cette caractéristique garde le riz au chaud jusqu'au débranchement de l'appareil.
7. Utiliser la spatule à riz pour vider le riz cuit. Débrancher la dès la fin de l'utilisation.

Aide-mémoire pour la cuisson du riz

- Le tableau est basé selon la quantité de riz et d'eau mesurée avec la mesure de riz fournie.
- Il existe plusieurs sortes de riz. Les modes d'emploi sur les emballages de riz peuvent demander des quantités différentes de riz et d'eau que celles mentionnées au tableau; les résultats peuvent être différents si l'on utilise les modes d'emploi sur les emballages.
- Ne pas remplir au-delà de la ligne «5» pour éviter le débordement pendant la cuisson du riz.

SORTE DE RIZ	MAX. QUANTITÉ DE RIZ**	MAX. QUANTITÉ D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.	PORTION*	NOTES
Blanc, à grain long	5 tasses	Remplir jusqu'à la ligne «5»	30 à 32 min	13 tasses	
Brun, à grain long	5 tasses	Remplir jusqu'à la ligne «5»	42 à 44 min	12 tasses	Laisser reposer 10 minutes
Arborio	5 tasses	Remplir jusqu'à la ligne «5»	32 à 34 min	12 tasses	
Basmati	5 tasses	Remplir jusqu'à la ligne «5»	32 à 34 min	15 tasses	
Jasmin	5 tasses	Remplir jusqu'à la ligne «5»	31 à 32 min	12 tasses	
Riz à sushi	5 tasses	Remplir jusqu'à la ligne «5»	28 à 30 min	10 tasses	

*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

**Quantité mesurée dans la mesure de riz

Cuisson des céréales et produits céréaliers

Suivre les instructions de cuisson du riz, ajouter la quantité d'eau indiquée pour les grains et produits céréaliers selon les tableaux de cuisson.

Tableau de cuisson des céréales

Le tableau est basé selon la quantité de céréales, produits céréaliers et d'eau mesurées avec la mesure de riz fournie. Le tef, l'amarante et les autres céréales très petites ne sont pas recommandés.

SORTE DE CÉRÉALE	QUANTITÉ MAX. DE CÉRÉALE**	QUANTITÉ MAX. D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.	PORTION*	NOTES
Sarrasin	2 1/2 tasses (591 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «5»	43 à 45 min	7 tasses	
Orge	1 1/2 tasses (355 ml)	4 1/2 cups (1.1 L)	1 heure	3 tasses	
Quinoa	5 tasses (1.2 L)	Remplir jusqu'à la ligne «5»	38 à 40 min	10 tasses	Rincer le quinoa avant de le faire cuire
Millet	3 1/2 tasses (828 ml)	7 cups (1.7 L)	38 à 40 min	8 tasses	
Grains de blé	5 tasses (1.2 L)	Remplir jusqu'à la ligne «5»	1 1/4 heure	8 tasses	
Sorgho	2 1/2 tasses (591 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «5»	1 1/2 heure	6 1/2 tasses	
Farro	5 tasses (1.2 L)	Remplir jusqu'à la ligne «5»	58 à 60 min	8 tasses	

*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

**Quantité mesurée dans la mesure de riz

Tableau de cuisson des produits céréaliers

Le tableau est basé selon la quantité de céréales, produits céréaliers et d'eau mesurées avec la mesure de riz fournie. L'avoine époutée n'est pas recommandée.

SORTE DE PRODUITS CÉRÉALIERS	QUANTITÉ MAX. DE PRODUITS CÉRÉALIERS**	QUANTITÉ MAX. D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.	PORTION*	NOTES
Gruau à l'ancienne	4 tasses (946 ml)	6 tasses (1.4 L)	20 à 22 min	6 1/2 tasses	
Crème de blé	2 tasses (473 ml)	5 tasses (1.2 L)	13 à 15 min	5 tasses	Remuer 1 à 2 fois pendant la cuisson. Laisser reposer 3 à 4 minutes.
Gruau de maïs	1 1/2 tasses (355 ml)	6 tasses (1.4 L)	23 à 25 min	5 tasses	Remuer et laisser reposer 10 minutes

*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

**Quantité mesurée dans la mesure de riz

Cuisson à la vapeur

1. Verser les quantités de riz et d'eau recommandées dans le pot de cuisson.
2. Déposer délicatement le pot de cuisson dans la base. S'assurer que le pot de cuisson est déposé correctement dans la base.
3. Installer le panier vapeur dans le pot de cuisson.
4. Ajouter les aliments dans le panier vapeur.
5. Placer le couvercle sur le pot de cuisson. Brancher la fiche dans la prise de courant. Le témoin WARM (réchaud) s'allumera, MAIS L'APPAREIL NE COMMENCE PAS LA CUISSON.
6. Appuyer sur l'interrupteur pour commencer la cuisson. Le témoin COOK (cuisson) s'allumera.
7. Régler une minuterie de cuisine selon la durée de cuisson désirée. S'assurer que les aliments sont cuits dès que la durée réglée à la minuterie est terminée.
8. Avec un gant de cuisinier, retirer prudemment le couvercle de verre. Utiliser une spatule pour retirer les aliments du panier vapeur et les verser dans un plat de service. Laisser refroidir complètement le panier vapeur et le cuiseur de riz avant de les nettoyer.

Tableau de cuisson à la vapeur

SORTE DE PRODUITS CÉRÉALIERS	QUANTITÉ MAXIMUM D'ALIMENTS*	QUANTITÉ MAXIMUM D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.	TEST DE CUISSON
Légumes :				
Asperges, coupées en morceaux de 3 po (7,6 cm)	2 tasses (473 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «1»	12 à 14 min	Croquant-tendre
Brocoli, fleurettes	2 tasses (473 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «1»	12 à 14 min	Croquant-tendre
Carottes, tranches de 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	2 tasses (473 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «1»	18 à 20 min	Croquant-tendre
Épi de maïs	2 petites rondelles	Remplir jusqu'à la ligne «1»	18 à 20 min	Croquant-tendre
Pommes de terres, cubes de 3/4 po (1,9 cm)	2 tasses (473 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «1»	22 à 24 min	Tendre
Courgette, tranches de 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur	2 tasses (473 ml)	Remplir jusqu'à la ligne «1»	14 à 16 min	Croquant-tendre

*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

Tableau de cuisson à la vapeur (suite)

SORTE DE PRODUITS CÉRÉALIERS	QUANTITÉ MAXIMUM D'ALIMENTS*	QUANTITÉ MAXIMUM D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.	TEST DE CUISSON
Volaille/fruits de mer :				
Poulet, filets	12 oz (340 g)	Remplir jusqu'à la ligne «1»	20 à 22 min	Température interne 165 °F (74 °C)
Saumon, filet	12 oz (340 g)	Remplir jusqu'à la ligne «1»	16 à 18 min	Température interne 145 °F (63 °C)
Crevette, pelée et déveinée	12 oz (340 g)	Remplir jusqu'à la ligne «1»	16 à 18 min	Rose et opaque

*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

Cuisson à la vapeur et cuisson de riz simultanées

1. Suivre les étapes 1 à 3 du chapitre «Cuisson du riz» à la page 20.
2. Installer le panier vapeur dans le pot de cuisson. Ajouter les aliments dans le panier vapeur. Consulter le tableau de « Cuisson à la vapeur d'aliments avec riz » à la page 28 pour connaître les quantités maximales à cuire.
3. Placer le couvercle sur le pot de cuisson. Brancher la fiche dans la prise. Le témoin WARM (réchaud) s'allumera, MAIS L'APPAREIL NE COMMENCE PAS LA CUISSON.
4. Appuyer sur l'interrupteur pour commencer la cuisson. Le témoin lumineux de COOK (cuisson) s'allume.
5. Le témoin lumineux de COOK (cuisson) s'éteint et le témoin lumineux de WARM (réchaud) s'allume dès la fin de la cuisson du riz. Cette caractéristique permet de garder le riz au chaud tant que l'appareil n'est pas débranché.
6. Pour vérifier les aliments cuisant à la vapeur pendant la cuisson du riz, utiliser un gant de cuisinier et soulever prudemment le couvercle. Si les aliments sont cuits, retirer les aliments du panier vapeur avec une spatule en plastique ou en caoutchouc et vers dans un plat ou un bol de service. Retirer le panier vapeur. Fermer le couvercle et laisser le riz cuire.
7. Laisser refroidir complètement le panier vapeur et le cuiseur de riz avant de les nettoyer.

Cuisson à la vapeur d'aliments avec riz

SORTE D'ALIMENTS	QUANTITÉ MAXIMALE D'ALIMENTS*	QUANTITÉ MAXIMALE DE RIZ	QUANTITÉ MAXIMALE D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.**	PORTION DE RIZ*	NOTES
Asperges, coupées en morceaux de 3 po (7,6 cm)	3 tasses (710 ml)	1 1/2 tasses	Remplir jusqu'à la ligne « 1 1/2 »	16 à 18 min	3 tasses	Croquant-tendre
Brocoli, fleurettes	3 tasses (710 ml)	1 1/2 tasses	Remplir jusqu'à la ligne « 1 1/2 »	18 à 20 min	3 tasses	Croquant-tendre
Épi de maïs	3 petites rondelles	1 1/2 tasses	Remplir jusqu'à la ligne « 1 1/2 »	20 à 22 min	3 tasses	Laisser reposer 5 à 10 minutes avec la caractéristique de réchaud (WARM). Croquant-tendre.
Pommes de terre, cubes de 2 po (5,1 cm)	3 tasses (710 ml)	1 1/2 tasses	Remplir jusqu'à la ligne « 1 1/2 »	20 à 22 min	3 tasses	Laisser reposer 5 à 10 minutes avec la caractéristique de réchaud (WARM). Tendre.

*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

**Toutes les durées indiquées sont pour le riz blanc à grain long

Cuisson à la vapeur d'aliments avec riz (suite)

SORTE D'ALIMENTS	QUANTITÉ MAXIMALE D'ALIMENTS*	QUANTITÉ MAXIMALE DE RIZ	QUANTITÉ MAXIMALE D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.**	PORTION DE RIZ*	NOTES
Courge jaune et poivrons rouges, tranches de 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur et cubes de 1 po (2,5 cm)	4 tasses (946 ml)	2 tasses	Remplir jusqu'à la ligne « 2 »	16 à 18 min	4 tasses	Croquant-tendre
Poulet, filets	1 lb (454 g)	1 1/2 tasses	Remplir jusqu'à la ligne « 1 1/2 »	22 à 24 min	3 tasses	Température interne 165 °F (74 °C)
Saumon, filet	1 1/2 lb (680 g)	1 1/2 tasses	Remplir jusqu'à la ligne « 1 1/2 »	22 à 24 min	3 tasses	Laisser reposer 5 à 10 minutes avec la caractéristique de réchaud (WARM). Température interne 145 °F (63 °C)
Crevette, pelée et déveinée	1 1/2 lb (680 g)	2 tasses	Remplir jusqu'à la ligne « 2 »	22 à 24 min	4 tasses	Laisser reposer 5 à 10 minutes avec la caractéristique de réchaud (WARM). Rose et opaque

*Quantité mesurée dans une tasse (mesure impériale)

**Toutes les durées indiquées sont pour le riz blanc à grain long

Nettoyage du cuiseur pour le riz

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution.** Ne pas immerger la base dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Débrancher de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil.
2. Laver le pot de cuisson, couvercle, mesure et spatule dans une eau chaude savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
3. Rincer, sécher, assembler et ranger.
4. Essuyer la base avec un chiffon doux et humide ou un tampon antiégratignure. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.

GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.proctorsilex.com aux É.-U. ou www.proctorsilex.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas. Use agarraollas cuando retire de recipientes calientes.
6. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica no sumerja el cable, enchufe o base en agua u otro líquido.
7. Desconecte de la toma cuando no esté en uso. Desconecte antes de poner o quitar partes y permita que se enfríe antes de limpiar.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No use en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o barra, o toque superficies calientes.
12. No coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o sobre un horno calentado.

13. Se debe tener precaución extrema cuando se mueve un aparato que contiene comida, agua u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar, asegúrese de que el interruptor de cocción (Cook) se encuentre hacia arriba y en la posición CALIENTE con la luz indicadora de WARM (caliente) encendida; luego remueva el enchufe de la toma de la pared.
15. No use el aparato para otros usos mas que para el que fue planeado.
16. Levante y abra la cubierta cuidadosamente para evitar escaldaduras, y permita que el agua escurra.
17. **PRECAUCIÓN:** Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine sólo en el contenedor removible.
18. No coloque la unidad directamente bajo gabinetes cuando esté funcionando ya que este producto produce grandes cantidades de vapor. Evite tratar de alcanzar algo por arriba cuando esté funcioando.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Otro Información de Seguridad para el Consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

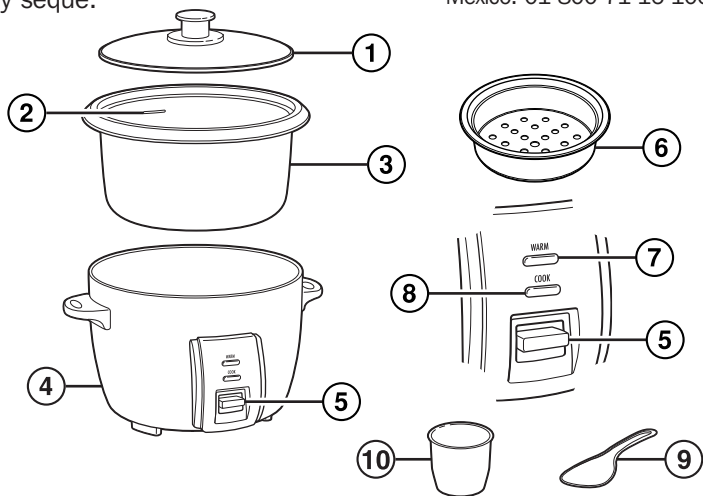
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Partes y Características

ANTES DEL PRIMER USO: Lave todas las piezas desmontables en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.

*Para ordenar partes:
EE. UU.: 1.800.851.8900
www.proctorsilex.com
México: 01 800 71 16 100



1. Tapa*
2. Línea Máxima de Llenado de Agua
3. Olla de Cocción*
4. Base
5. Interruptor de Cocción
6. Canasta Vaporera*
7. Luz Indicadora de WARM (caliente)
8. Luz Indicadora de COOK (cocción)
9. Paleta para Arroz*
10. Taza Medidora de Arroz* (6-ounce/180 ml)

Para Cocinar Arroz

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Sólo cocine en la olla de cocción. Nunca cocine dentro de la base.

NOTA: No tire el medidor de arroz que viene con su unidad. Esta es una herramienta importante para usar su arrocera exitosamente y su tamaño es estándar en la industria del arroz. Una taza medidora de arroz equivale a 6 oz./180 ml o aproximadamente 3/4 taza estándar de los EE.UU.

1. Utilizando la taza medidora de arroz provista con la olla para cocer arroz, mida la cantidad deseada de arroz y agréguelo a la olla de cocción.
2. Agregue agua hasta la línea correspondiente dentro de la olla de cocción. **Ejemplo:** Para preparar alrededor de 6 tazas (1.4 L) de arroz blanco cocido, agregue 3 tazas medidoras rasas de arroz y luego agregue agua hasta la línea “3”.
3. Coloque cuidadosamente la olla de cocción justo sobre la base. Asegúrese de que la olla de cocción esté firmemente colocada en su lugar.
NOTA: Asegúrese que la parte inferior de la olla de cocción no esté doblada o deformada o no conducirá el calor correctamente.
4. Coloque la tapa en la olla de cocción. Conecte el enchufe a la toma. La luz indicadora de WARM (caliente) se encenderá PERO LA UNIDAD NO ESTÁ COCINANDO.
5. Presione el interruptor de cocción HACIA ABAJO para iniciar a cocer. La luz indicadora de COOK (cocción) se encenderá.
6. Cuando el arroz se termina de cocinar, el interruptor de cocción se desplaza hacia arriba y se enciende la luz indicadora de WARM (caliente). Esta característica mantendrá el arroz caliente hasta que la unidad sea desconectada.
7. Use la paleta para arroz para cucharear el arroz cocido. Cuando termine, desconecte de la toma.

Tabla de Cocción de Arroz

- La tabla está basada en las mediciones de arroz y agua utilizando la taza medidora provista.
- Existe una gran variedad de tipos de arroz. Las instrucciones del paquete de arroz pueden indicar cantidades de arroz y agua diferentes a las incluidas en la tabla; seguir las instrucciones del paquete puede hacer variar los resultados.
- No supere la línea máxima de llenado de agua número 5 para evitar desbordes mientras el arroz se está cociendo.

TIPO DE ARROZ	MAX. CANTIDAD DE ARROZ**	MAX. CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RENDIMIENTO*	NOTAS
Blanco, Grano Largo	5 tazas	Llene hasta la línea 5	30–32 min	13 tazas	
Café, Grano Largo	5 tazas	Llene hasta la línea 5	42–44 min	12 tazas	Deje reposar por 10 minutos
Arborio	5 tazas	Llene hasta la línea 5	32–34 min	12 tazas	
Basmati	5 tazas	Llene hasta la línea 5	32–34 min	15 tazas	
Jazmín	5 tazas	Llene hasta la línea 5	31–32 min	12 tazas	
Arroz para Sushi	5 tazas	Llene hasta la línea 5	28–30 min	10 tazas	

*Mediante medición de 1 taza de los EE.UU.

**Medición en la taza medidora de arroz

Cómo Cocer Granos y Cereales

Siga las instrucciones de la cocción de arroz y agregue agua según la indicación de las tablas de cocción de granos y cereales.

Tabla de Cocción de Granos

La tabla está basada en las mediciones de granos o cereales y agua utilizando la taza medidora provista. No se recomiendan el teff, amaranto y otros granos muy pequeños.

TIPO DE GRANO	CANTIDAD MÁXIMA DE GRANO**	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RENDIMIENTO*	NOTAS
Trigo Sarraceno	2 1/2 tazas (591 ml)	Llene hasta la línea 5	43–45 min	7 tazas	
Cebada	1 1/2 tazas (355 ml)	4 1/2 tazas (1.1 L)	1 hora	3 tazas	
Quinoa	5 tazas (1.2 L)	Llene hasta la línea 5	38–40 min	10 tazas	Enjuague la quinoa antes de cocerla
Mijo	3 1/2 tazas (828 ml)	7 tazas (1.7 L)	38–40 min	8 tazas	
Grano de Trigo Integral	5 tazas (1.2 L)	Llene hasta la línea 5	1 1/4 horas	8 tazas	
Sorgo	2 1/2 tazas (591 ml)	Llene hasta la línea 5	1 1/2 horas	6 1/2 tazas	
Farro	5 tazas (1.2 L)	Llene hasta la línea 5	58–60 min	8 tazas	

*Mediante medición de 1 taza de los EE.UU.

**Medición en la taza medidora de arroz

Tabla de Cocción de Cereales

La tabla está basada en las mediciones de granos o cereales y agua utilizando la taza medidora provista. No se recomienda el uso de avena cortada al acero.

TIPO DE CEREAL	CANTIDAD MÁXIMA DE CEREAL**	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RENDIMIENTO*	NOTAS
Avena Estilo Tradicional	4 tazas (946 ml)	6 tazas (1.4 L)	20–22 min	6 1/2 tazas	
Crema de trigo	2 tazas (473 ml)	5 tazas (1.2 L)	13–15 min	5 tazas	Mezcle una o dos veces durante la cocción. Deje reposar por 3–4 minutos
Sémola	1 1/2 tazas (355 ml)	6 tazas (1.4 L)	23–25 min	5 tazas	Mezcle y deje reposar durante 10 minutos

*Mediante medición de 1 taza de los EE.UU.

**Medición en la taza medidora de arroz

Cómo Cocer al Vapor

1. Vierta la cantidad deseada de agua dentro de la olla de cocción.
2. Con cuidado coloque la olla de cocción directo sobre la base. Asegúrese de que la olla de cocción esté firmemente colocada en su lugar.
3. Coloque la canasta vaporera en la olla de cocción.
4. Agregue los alimentos a la canasta.
5. Coloque la tapa sobre la olla de cocción. Enchufe en el tomacorriente. La luz indicadora WARM (caliente) se encenderá PERO LA UNIDAD NO ESTÁ COCIENDO.
6. Presione el interruptor de cocción HACIA ABAJO para iniciar la cocción. La luz indicadora COOK (cocción) se encenderá.
7. Configure un temporizador de cocina para el tiempo de cocción al vapor deseado. Verifique el nivel de cocción de los alimentos cuando el temporizador finalice.
8. Utilizando un guante de cocina, quite la tapa de vidrio con mucho cuidado. Con una espátula, quite los alimentos de la canasta vaporera y colóquelos en un plato para servir. Deje que la canasta y la arrocera se enfríen por completo antes de realizar la limpieza.

Tabla de Cocción al Vapor

TIPO DE CEREAL	CANTIDAD MÁXIMA DE ALIMENTOS*	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	PRUEBA DE COCCIÓN
Vegetales:				
Espárragos cortados en tallos de 3 pulgadas (7.6 cm)	2 tazas (473 ml)	Llene hasta la línea 1	12–14 min	Crocante-tierno
Flores de brócoli	2 tazas (473 ml)	Llene hasta la línea 1	12–14 min	Crocante-tierno
Zanahorias cortadas en rebanadas de 1/4 de pulgadas (0.6 cm)	2 tazas (473 ml)	Llene hasta la línea 1	18–20 min	Crocante-tierno
Mazorca de maíz pequeñas	2 mazorcas pequeñas	Llene hasta la línea 1	18–20 min	Crocante-tierno
Papas en cubos de 3/4 pulgadas (1.8 cm)	2 tazas (473 ml)	Llene hasta la línea 1	22–24 min	Tierno
Zucchini cortado en rebanadas de 1/4 de pulgadas (0.6 cm)	2 tazas (473 ml)	Llene hasta la línea 1	14–16 min	Crocante-tierno

*Mediante medición de 1 taza de los EE.UU.

Tabla de Cocción al Vapor (cont.)

TIPO DE CEREAL	CANTIDAD MÁXIMA DE ALIMENTOS*	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	PRUEBA DE COCCIÓN
Carne de Ave/Frutos de Mar:				
Frituras de pollo	12 oz. (340 g)	Llene hasta la línea 1	20–22 min	Temperatura interna de 165°F (74°C)
Filete de salmón	12 oz. (340 g)	Llene hasta la línea 1	16–18 min	Temperatura interna de 145°F (63°C)
Langostinos pelados y sin vaina	12 oz. (340 g)	Llene hasta la línea 1	16–18 min	Rosados y opacos

*Mediante medición de 1 taza de los EE.UU.

Cómo Cocer al Vapor Mientras se Cocce Arroz

1. Siga los pasos 1–3 de “Cómo Cocer Arroz” de la página 35.
2. Coloque la canasta vaporera en la olla de cocción. Agregue los alimentos a la canasta. Consulte la tabla de “Cómo Cocer Alimentos al Vapor con Arroz” de la página 43 para cantidades máximas que pueden cocerse.
3. Coloque la tapa sobre la olla de cocción. Enchufe en el tomacorriente. La luz WARM (caliente) se encenderá PERO LA UNIDAD NO ESTÁ COCIENDO.
4. Presione el interruptor de cocción HACIA ABAJO para iniciar la cocción. La luz indicadora COOK (cocción) se encenderá.
5. Cuando el arroz se termina de cocer, el interruptor de cocción se desplaza hacia arriba y se enciende la luz indicadora WARM (caliente). Esta característica mantiene el arroz caliente hasta que se desenchufe la unidad.
6. Para verificar los alimentos al vapor durante el tiempo de cocción del arroz, tenga cuidado y utilice un guante de cocina mientras levanta la tapa. Si los alimentos están cocidos, quítelos con una espátula de plástico o de goma de la canasta vaporera y colóquelos en una plato/tazón para servir. Quite la canasta vaporera. Cierre la tapa y continúe cociendo el arroz.
7. Deje que la canasta y la arrocera se enfríen por completo antes de realizar la limpieza.

Cómo Cocer Alimentos al Vapor con Arroz

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD MÁXIMA DE ALIMENTOS*	CANTIDAD MÁXIMA DE ARROZ	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.**	RENDIMIENTO DEL ARROZ*	NOTAS
Espárragos cortados en tallos de 3 pulgadas (7.6 cm)	3 tazas (710 ml)	1 1/2 tazas	Llene hasta la línea 1 1/2	16–18 min	3 tazas	Crocante-tierno
Flores de brócoli	3 tazas (710 ml)	1 1/2 tazas	Llene hasta la línea 1 1/2	18–20 min	3 tazas	Crocante-tierno
Mazorca de maíz	3 mazorcas pequeñas	1 1/2 tazas	Llene hasta la línea 1 1/2	20–22 min	3 tazas	Deje reposar por 5–10 minutos en warm (caliente). Crocante-tierno
Papas cortadas en trozos de 2 pulgadas (5.1 cm)	3 tazas (710 ml)	1 1/2 tazas	Llene hasta la línea 1 1/2	20–22 min	3 tazas	Deje reposar por 5–10 minutos en warm (caliente). Tierno

*Mediante medición de 1 taza de los EE.UU.

**Todos los tiempos son para arroz blanco de grano largo

Cómo Cocer Alimentos al Vapor con Arroz (cont.)

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD MÁXIMA DE ALIMENTOS*	CANTIDAD MÁXIMA DE ARROZ	CANTIDAD MÁXIMA DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.**	RENDIMIENTO DEL ARROZ*	NOTAS
Zapallo amarillo y pimientos rojos cortados en rebanadas de 1/4 pulgadas y cubos de 1 pulgada	4 tazas (946 ml)	2 tazas	Llene hasta la línea 2	16–18 min	4 tazas	Crocante-tierno
Frituras de pollo	1 libra (454 g)	1 1/2 tazas	Llene hasta la línea 1 1/2	22–24 min	3 tazas	Temperatura interna de 165°F (74°C)
Filete de salmón	1 1/2 libras (680 g)	1 1/2 tazas	Llene hasta la línea 1 1/2	22–24 min	3 tazas	Deje reposar por 5–10 minutos en warm (caliente). Temperatura interna de 145°F (63°C)
Langostinos pelados y sin vaina	1 1/2 libras (680 g)	2 tazas	Llene hasta la línea 2	22–24 min	4 tazas	Deje reposar por 5–10 minutos en warm (caliente). Rosados y opacos

*Mediante medición de 1 taza de los EE.UU.

**Todos los tiempos son para arroz blanco de grano largo

Limpiando la Arrocera

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. No sumerja la base en agua o cualquier otro líquido.

1. Desenchufe del tomacorriente y deje enfriar.
2. Lave la olla de cocción, tapa, medidor y paleta en agua jabonosa caliente o en el estante superior del lavavajillas.
3. Enjuague, seque y re-ensamble para almacenar.
4. Limpie la base con un trapo suave húmedo o un tallador seguro para toda superficie. No limpie con limpiadores abrasivos.



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz 124-301
Colonia Palmitas,
Delegación Miguel Hidalgo
C.P. 11560, México, Distrito Federal
01 800 71 16 100

PÓLIZA DE GARANTÍA		
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>		
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>		
COBERTURA		
<ul style="list-style-type: none">• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.• Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.		
LIMITACIONES		
<ul style="list-style-type: none">• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.• Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.		
EXCEPCIONES		
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)		

EXCEPCIONES (continuación)

- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__ MES__ AÑO__		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailles
No. 1499
Zacahuiztco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323
Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723
Fax: 01 55 5615 1856

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO
CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480
Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
Av. Paseo Triunfo de la Rep.
No. 5289 Local 2 A.
Int. Hipermart
Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.
Tel: 01 656 617 8030
Fax: 01 656 617 8030

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA
REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700
Fax: 01 81 8344 0486

Modelo:	Tipo:	Características Eléctricas:
37533NR	RC13	120 V~ 60 Hz 400 W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".