

proctor|silex

Rice Cooker & Steamer Cuiseur pour le riz/marmite vapeur Arrocera y vaporera

Read before use. Lire avant utilisation. Lea antes de usar.

Recipes, tips, product information and registration: proctorsilex.com

Recettes, des conseils, des renseignements sur le produit et l'enregistrement : proctorsilex.ca

Recetas, consejos, información del producto y registro: proctorsilex.com.mx

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

ENTER TO WIN \$100 TO SPEND ON WEBSITE
Visit register.proctorsilex.com



Open to US customers only • Ce concours s'adresse aux clients des États-Unis seulement • Este concurso está disponible solo a clientes de los Estados Unidos

PARTICIPEZ POUR COURIR LA CHANCE DE GAGNER UN MONTANT DE 100 \$ À DÉPENSER SUR NOTRE SITE WEB
Visitez le register.proctorsilex.ca

INGRESE PARA TENER LA OPORTUNIDAD DE GANAR \$100 PARA GASTAR EN NUESTRO SITIO WEB
Visite register.proctorsilex.com

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:

- Read all instructions.
- 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.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use pot holders when removing hot containers.
- To protect against a risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- 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. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
- Vessel may remain hot after unit is turned off.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
- Do not place on or near a hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.
- To disconnect, push up the switch and then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into the cooking pot.
- CAUTION: Risk of electric shock.** Cook only in removable cooking pot.
- 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.

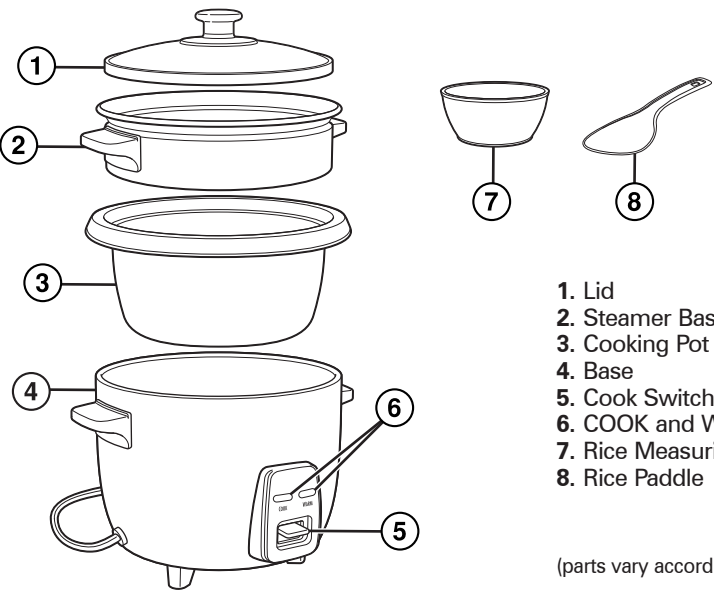
▲ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not 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.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

Parts and Features



- Lid
- Steamer Basket with Handles
- Cooking Pot
- Base
- Cook Switch
- COOK and WARM Indicator Lights
- Rice Measuring Cup 6 oz. (177 g)
- Rice Paddle

(parts vary according to model)

To order parts, visit: proctorsilex.com

How to Cook Rice, Grain, and Cereal

▲ WARNING Electrical Shock Hazard. Cook only in removable cooking pot. Never place water or food directly into the base.

▲ CAUTION Burn Hazard. Steam from steam vent can cause injury.

Before first use: Wash all removable parts in hot, soapy water. Rinse and dry.

Rice Measuring Cup information: This is an important tool in using your Rice Cooker successfully and its size is a standard in the rice industry. One rice measuring cup equals 6 oz. (177 g) or approximately 3/4 cup U.S. dry measure. **This is based on the traditional Japanese gō measurement.**

- Plug into outlet.
 - Add desired amount of uncooked rice to Cooking Pot; then fill with water to corresponding water line.
EXAMPLE: If you add 3 level Rice Measuring Cups of rice to Cooking Pot, add water to the “3” line of Cooking Pot. DO NOT exceed MAX fill line. Follow package directions if proportions vary from this recommendation. Amounts of water can be adjusted to personal preference.
 - Place Cooking Pot securely into Base.
NOTE: Make sure bottom of Cooking Pot is not bent or warped, or it will not conduct heat correctly.
 - Add Lid to Cooking Pot.
 - WARM light will illuminate, but unit is not yet cooking.
 - Press Cook Switch down to begin cooking.
 - COOK Light will illuminate.
 - When finished cooking, Cooker will switch automatically to WARM and light will illuminate.
 - Unplug.
- Test Kitchen Tip:** Rice Cookers generally have good results using a ratio of 1 cup rice to 1 cup water (1:1 ratio). To achieve desired consistency, increase or decrease water.

How to Steam Food

▲ WARNING Electrical Shock Hazard. Cook only in removable cooking pot. Never place water or food directly into the base.

▲ CAUTION Burn Hazard. Steam from steam vent can cause injury.

- Fill Cooking Pot with water to 1 cup line.
- Place Cooking Pot securely into Base.
NOTE: Make sure bottom of Cooking Pot is not bent or warped, or it will not conduct heat correctly.
- Place Steamer Basket into Cooking Pot.
- Add Lid to Cooking Pot.
- Plug into outlet.
- WARM Light will illuminate, but unit is not yet cooking.
- Press Cook Switch down to begin cooking.
- COOK Light will illuminate. Steam food to desired doneness. Unit automatically switches to WARM when all water is evaporated. **NOTE:** If unit switches to WARM and food needs more steaming, add water to Cooking Pot and press Cook Switch down to cook.
- Use oven mitts to remove Steamer Basket, and tongs or spatula to remove food from Steamer Basket.
- Unplug.

How to Steam Food While Cooking Rice

▲ WARNING Electrical Shock Hazard. Cook only in removable cooking pot. Never place water or food directly into the base.

▲ CAUTION Burn Hazard. Steam from steam vent can cause injury.

- Follow directions in steps 1–3 for How to Cook Rice, Grain, and Cereal.
NOTE: Some foods should be added to Steamer Basket at the start of cooking rice, and others need to be added when lid vent emits heavy steam. Maximum 3 cups rice is recommended when cooking rice and steaming food.
- Place Steamer Basket into Cooking Pot.
- Add Lid to Cooking Pot.
- Plug into outlet.
- WARM light will illuminate, but unit is not yet cooking.
- Press Cook Switch down to begin cooking.
- COOK light will illuminate.
- Remove Lid to check doneness of food in Steamer Basket. **NOTE:** To check steamed food during rice cooking time, use caution and an oven mitt while lifting Lid. If food is done, remove food with spatula from Steamer Basket to serving bowl/platter.
- Using oven mitts, remove Steamer Basket.
- Add Lid to Cooking Pot.
- When finished cooking rice, Cooker will automatically switch to WARM mode and light will illuminate.
- Unplug.

Care and Cleaning

▲ WARNING Electrical Shock Hazard. Do not immerse base, cord, or plug in water or other liquid.

- Unplug.
- Wipe Cooking Pot with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild nonabrasive cleanser.
- Cooking Pot and Lid are dishwasher-safe.

Steamer Basket, Rice Measuring Cup, and Rice Paddle are dishwasher-safe for top rack only. Do not use the “SANITIZE” setting when washing in the dishwasher. “SANITIZE” cycle temperatures could damage your product.

Troubleshooting

Cooker doesn't turn on.

- Cooker is not plugged in. Make sure Rice Cooker is plugged into a properly operating electrical outlet.

Rice is not cooked.

- Not enough water/cooking liquid. Follow package directions.
- Place Cooking Pot securely into the base. **NOTE:** If Cooking Pot is bent or warped, it will not seat properly in

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 three (3) years from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, we will replace with a similar one of equal or greater value.

Base and, therefore, will not conduct heat correctly. To replace Cooking Pot, contact Customer Service or visit proctorsilex.com.

- Let rice rest for 10 to 15 minutes after cooking is complete and Rice Cooker has switched to WARM.

- Rice is mushy.**
 - Too much liquid added to Cooking Pot. Reduce liquid.

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., 120 V ~ 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 write Hamilton Beach Brands, Inc. 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit proctorsilex.com/customer-service in the U.S. or proctorsilex.ca/customer-service 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 :

- Lire toutes les instructions.
- 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.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des, ou en présence d'enfants. Le nettoyage et l'entretien ne doit pas fait par des enfants à moins d'être sous supervision. Les enfants doivent être supervisés afin d'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des sous-plats pour déposer les récipients chauds.
- Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la prise ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- 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. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

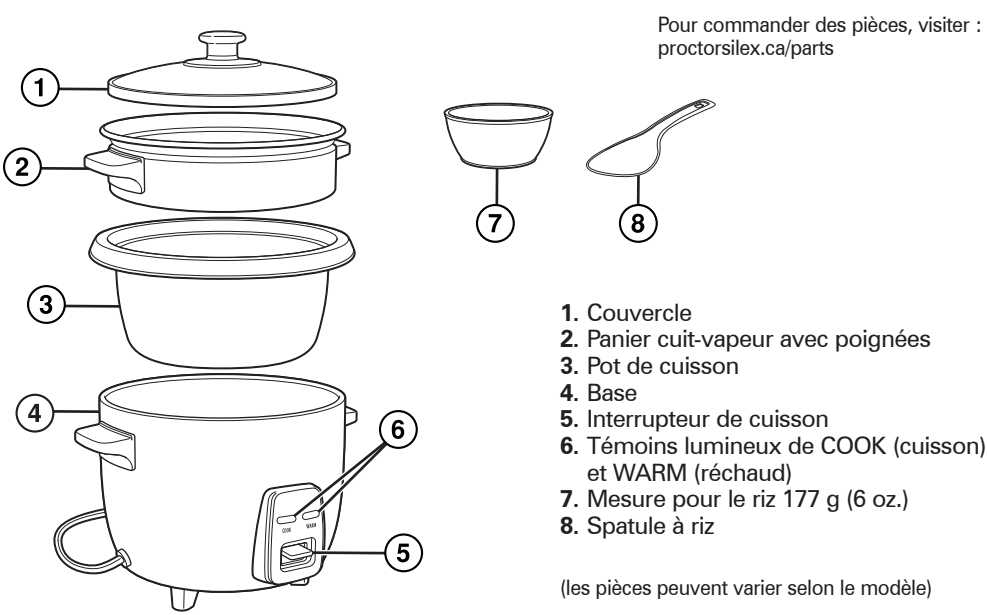
▲ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque 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 couir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

Pièces et caractéristiques



Pour commander des pièces, visiter : proctorsilex.ca/parts

- Couvercle
- Panier cuit-vapeur avec poignées
- Pot de cuisson
- Base
- Interrupteur de cuisson
- Témoins lumineux de COOK (cuisson) et WARM (réchaud)
- Mesure pour le riz 177 g (6 oz.)
- Spatule à riz

(les pièces peuvent varier selon le modèle)

Cuisson du riz, des grains et céréales

▲ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique. Cuire les aliments uniquement dans le pot de cuisson amovible. Ne jamais verser d'eau ou déposer des aliments directement dans la base.

▲ ATTENTION Risque de brûlures. La vapeur s'échappant de l'évënt peut provoquer des blessures.

Avant la première utilisation : Laver toutes les pièces amovibles dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

Informations concernant la mesure pour le riz : Elle constitue un outil essentiel lorsque vous utilisez votre cuisEUR à riz et sa taille représente un standard dans l'industrie du riz. La mesure pour le riz équivaut à 177 g (6 oz) ou environ 180 ml (3/4 de tasse selon la norme américaine). **Ces mesures sont calculées en fonction de l'unité de mesure japonaise traditionnelle gō.**

- Brancher dans la prise de courant.
- Ajouter la quantité de riz non cuit dans le pot de cuisson et remplir ensuite avec de l'eau jusqu'à la ligne d'eau correspondante. **EXEMPLE :** Si vous ajoutez 3 mesures rases de riz dans le pot de cuisson, ajoutez de l'eau jusqu'à la ligne d'eau « 3 » du pot de cuisson. **NE PAS dépasser la ligne de remplissage MAX.** Veuillez suivre les directives de l'emballage si les proportions sont différentes de ces recommandations. La quantité d'eau peut être ajustée selon vos préférences personnelles.
- Placer le pot de cuisson solidement 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.
- Mettre le couvercle sur le pot de cuisson.
- Le témoin WARM (réchaud) s'illuminera, mais l'appareil n'est pas en mode de cuisson.
- Appuyer sur l'interrupteur de cuisson pour commencer la cuisson.
- Le témoin COOK (cuisson) s'illuminera.
- Quand la cuisson est achevée, le cuisEUR passera automatiquement en mode WARM (réchaud) et le témoin s'illuminera.
- Débrancher.

Cuisson des aliments à la vapeur

▲ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique. Cuire les aliments uniquement dans le pot de cuisson amovible. Ne jamais verser d'eau ou déposer des aliments directement dans la base.

▲ ATTENTION Risque de brûlures. La vapeur s'échappant de l'évënt peut provoquer des blessures.

- Remplir le pot de cuisson avec de l'eau jusqu'à la ligne de 250 ml (1 tasse).
- Placer le pot de cuisson solidement 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.
- Placer le panier cuit-vapeur dans le pot de cuisson.
- Mettre le couvercle sur le pot de cuisson.
- Brancher dans la prise de courant.
- Le témoin WARM (réchaud) s'illuminera, mais l'appareil n'est pas en mode de cuisson.
- Appuyer sur l'interrupteur de cuisson pour commencer la cuisson.
- Le témoin COOK (cuisson) s'illuminera. Faire cuire les aliments à la vapeur jusqu'au degré de cuisson désiré. L'appareil s'éteindra automatiquement et passera au mode WARM (réchaud) dès que l'eau est complètement évaporée. **REMARQUE :** Si l'appareil passe en mode WARM (réchaud) et que les aliments nécessitent une prolongation de la cuisson vapeur, ajouter de l'eau réchaud au pot de cuisson et abaisser l'interrupteur de cuisson pour démarrrer la cuisson.
- Utiliser des gants de cuisine pour retirer le panier cuit-vapeur et des pinces ou une spatule pour retirer les aliments du panier cuit-vapeur.
- Débrancher.

Cuisson à la vapeur et cuisson de riz simultanées

▲ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique. Cuire les aliments uniquement dans le pot de cuisson amovible. Ne jamais verser d'eau ou déposer des aliments directement dans la base.

▲ ATTENTION Risque de brûlures. La vapeur s'échappant de l'évënt peut provoquer des blessures.

- Veuillez suivre les directives des étapes 1 à 3 dans Cuisson du riz, des grains et céréales. **REMARQUE :** Certains aliments doivent être ajoutés dans le panier cuit-vapeur au début de la cuisson du riz, et d'autres doivent être ajoutés lorsque les fentes du couvercle laissent échapper une vapeur abondante. Le maximum de riz recommandé est de 3 tasses lors de la cuisson de riz en même temps que la cuisson vapeur d'aliments.
- Placer le panier cuit-vapeur dans le pot de cuisson.
- Mettre le couvercle sur le pot de cuisson.
- Brancher dans la prise de courant.
- Le témoin WARM (réchaud) s'illuminera, mais l'appareil n'est pas en mode de cuisson.
- Appuyer sur l'interrupteur de cuisson pour commencer la cuisson.
- Le témoin COOK (cuisson) s'illuminera.
- Retirer le couvercle pour vérifier la cuisson des aliments dans le panier cuit-vapeur. **REMARQUE :** Pour vérifier les aliments cuits à la vapeur pendant la durée de cuisson, avec prudence et des gants de cuisinier, soulever le couvercle. Si les aliments sont cuits, retirer les aliments du panier cuit-vapeur avec une spatule et les déposer dans un bol ou une assiette.
- Retirer le panier cuit-vapeur à l'aide de gants de cuisine.
- Mettre le couvercle sur le pot de cuisson.
- Quand la cuisson de riz est achevée, le cuisEUR passera automatiquement en mode WARM (réchaud) et le témoin s'illuminera.
- Débrancher.

Entretien et nettoyage

▲ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique. Ne pas immerger la base, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

- Débrancher.
- Essuyer le pot de cuisson avec un linge ou une éponge humide. Pour enlever les taches rebelles, utiliser un nettoyant doux non abrasif.
- Le pot de cuisson et le couvercle vont au lave-vaisselle. La panier cuit-vapeur, la mesure pour le riz et la spatule à riz vont au lave-vaisselle, dans le panier supérieur seulement. Ne pas utiliser le cycle « SANITIZE » lors du lavage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANITIZE » pourraient endommager votre produit.

Dépannage

Le **cuiseur ne s’allume pas**.

- Le cuiseur n’est pas branché. S’assurer que le cuiseur de riz est branché dans une prise murale qui fonctionne correctement.

Le **riz n’est pas cuit**.

- Trop peu d’eau/de liquide de cuisson. Suivre le mode d’emploi inscrit sur l’emballage.
- Placer le pot de cuisson solidement dans la base. **REMARQUE** : Si le pot de cuisson est croche ou tordu, il ne reposera pas correctement dans sa

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 trois (3) ans à compter de la date d’achat d’origine. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d’un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l’usage 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

base et le transfert de chaleur ne sera pas uniforme. Pour obtenir un pot de cuisson de remplacement, veuillez communiquer avec le service à la clientèle ou visitez le site proctorsilex.com.

- Laisser reposer le riz pendant 10 à 15 minutes suivant la fin de la cuisson et que le cuiseur de riz soit passé au mode WARM (réchaud).

Le **riz est pâteux**.

- Trop d’eau ajoutée dans le pot de cuisson. Réduire la quantité de liquide.

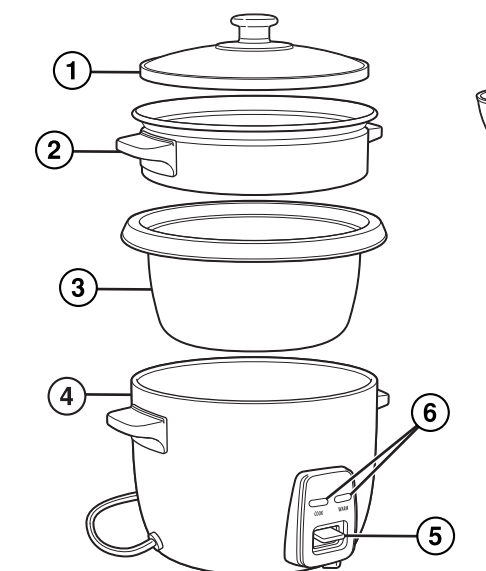
précisées sur l’étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz). Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d’achat. **Chaque garantie implicite, 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. Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, ou visiter le site proctorsilex.com/customer-service aux États-Unis ou proctorsilex.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer les numéros de modèle, de type et de séries sur votre appareil.

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

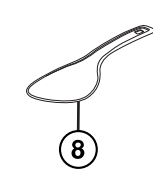
de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Piezas y características



Para ordenar piezas, visite: proctorsilex.com/parts



(las piezas pueden variar según el modelo)

- Tapa
- Cesta vaporera con asa
- Olla de cocción
- Base
- Interruptor de cocción
- Luz indicadora de COOK (cocción) y WARM (caliente)
- Taza medidora de arroz 6 oz. (177 g)
- Cuchara para arroz

Cómo cocinar arroz, granos y cereales

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica.** Cocine sólo en la olla de cocción. Nunca coloque agua o alimento directamente en la base.

⚠ PRECAUCIÓN **Riesgo de quemaduras.** El vapor que sale de la ventila puede causar lesiones.

Antes del primer uso: Lave todas las piezas extraíbles con agua caliente y jabón. Enjuague y seque.

Información sobre la taza medidora de arroz: Esta es una herramienta importante para usar con éxito su olla arrocera y su tamaño es estándar en la industria del arroz. Una taza medidora de arroz equivale a 6 oz (177 g) o aproximadamente 3/4 de taza estándar de medición de los EE. UU. **Esto se basa en la tradicional unidad japonesa de medición gō.**

- Enchufe en el tomacorriente.
- Agregue la cantidad deseada de arroz sin cocer a la olla de cocción; a continuación, llene con agua hasta la línea de agua correspondiente. **EJEMPLO:** Si agrega 4 tazas medidoras de arroz a la olla de cocción, añada agua hasta que la línea “4” de la olla de cocción. **NO** exceda la línea de llenado MAX. Siga las instrucciones del paquete si las proporciones varían de esta recomendación. Las cantidades de agua se pueden ajustar a las preferencias personales.
- Coloque la olla de cocción firmemente en la base. **NOTA:** Asegúrese que el fondo de la olla de cocción no esté doblado o deformado, o no conducirá el calor correctamente.
- Coloque la tapa en la olla de cocción.
- La luz WARM (caliente) se iluminará pero la unidad no está cociendo.
- Presione el interruptor de cocción para iniciar la cocción.
- La luz COOK (cocción) se iluminará.
- Cuando haya finalizado la cocción, la arrocera cambiará automáticamente a WARM (caliente) y se iluminará la luz.
- Desenchufe.

Consejos para cocinar: Las ollas arroceras generalmente dan buenos resultados con una proporción de 1 taza de arroz para 1 taza de agua (proporción 1:1). Para lograr la consistencia deseada, aumente o disminuya el agua.

Cómo cocinar alimentos a vapor

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica.** Cocine sólo en la olla de cocción. Nunca coloque agua o alimento directamente en la base.

⚠ PRECAUCIÓN **Riesgo de quemaduras.** El vapor que sale de la ventila puede causar lesiones.

- Llene la olla de cocción con agua hasta la línea de 1 taza.
- Coloque la olla de cocción firmemente en la base. **NOTA:** Asegúrese que el fondo de la olla de cocción no esté doblado o deformado o no conducirá el calor correctamente.
- Coloque la cesta vaporera en la olla de cocción.
- Coloque la tapa en la olla de cocción.
- Enchufe en el tomacorriente.
- La luz WARM (caliente) se iluminará pero la unidad no está cociendo.
- Presione el interruptor de cocción para iniciar la cocción.
- La luz COOK (cocción) se iluminará. Cocine los alimentos al vapor hasta alcanzar la cocción deseada. Ver los tiempos de cocción aproximados en la tabla. La unidad cambia automáticamente a WARM (caliente) cuando se evapora toda el agua. **NOTA:** Si la unidad cambia a WARM (caliente) y el alimento necesita más cocimiento al vapor, agregue agua a la olla de cocción y presione el interruptor de cocción hacia abajo para cocinar.
- Use guantes de cocina para quitar la cesta vaporera y pinzas o espátula para quitar la comida de la cesta vaporera.
- Desenchufe.

Cómo cocinar alimentos al vapor con arroz

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica.** Cocine sólo en la olla de cocción. Nunca coloque agua o alimento directamente en la base.

⚠ PRECAUCIÓN **Riesgo de quemaduras.** El vapor que sale de la ventila puede causar lesiones.

- Siga las instrucciones de los pasos 1 a 3 en Cómo cocinar arroz, granos y cereales. **NOTA:** Algunos alimentos deben agregarse a la cesta vaporera al comienzo de la cocción del arroz, y otros necesitan agregarse cuando la ventila de la tapa emita vapor denso. Se recomienda un máximo de 3 tazas de arroz para cocinar arroz y cocinar alimentos al vapor.
- Coloque la cesta vaporera en la olla de cocción.
- Coloque la tapa en la olla de cocción.
- Enchufe en el tomacorriente.
- La luz WARM (caliente) se iluminará pero la unidad no está cociendo.
- Presione el interruptor de cocción para iniciar la cocción.

7. La luz COOK (cocción) se iluminará.

8. Quite la tapa para verificar el nivel de cocción de los alimentos en la cesta vaporera. **NOTA:** 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 la cesta vaporera y colóquelos en una

Cuidado y limpieza

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica.** No sumerja la base, el cable o enchufe en agua o cualquier otro líquidos.

- Desenchufe.
- Limpie la olla de cocción con un paño o esponja húmedos. Para quitar manchas rebeldes, utilice un limpiador suave no abrasivo.

Resolviendo problemas

La arrocera no se enciende.

- La arrocera no está conectada. Asegúrese que la arrocera esté conectada en una toma eléctrica operando adecuadamente.

El arroz no está cocido.

- No hay suficiente agua/liquido de cocción. Siga las instrucciones del paquete.
- Coloque la olla de cocción firmemente en la base. **NOTA:** Si la olla de cocción está doblada o deformada no sentará

plato/tazón para servir.

9. Usando guantes de cocina, retire la cesta vaporera.

10. Coloque la tapa en la olla de cocción.

11. Cuando haya finalizado la cocción de arroz, la arrocera cambiará automáticamente a WARM (caliente) y se iluminará la luz.

12. Desenchufe.

13. La olla de cocción y la tapa son aptas para lavavajillas. La cesta vaporera, la taza medidora de arroz y la cuchara para arroz son aptas para lavavajillas, solo en el estante superior. **NO** use la configuración “HIGIENIZAR” al lavar en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo “HIGIENIZAR” podrían dañar su producto.

14. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

15. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

16. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

17. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

18. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

19. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

20. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

21. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

22. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

23. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

24. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

25. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

26. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

27. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

28. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

29. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

30. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

31. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

32. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

33. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

34. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

35. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

36. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

37. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

38. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

39. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

40. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

41. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

42. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

43. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

44. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

45. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

46. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

47. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

48. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

49. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

50. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

51. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

52. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

53. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

54. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

55. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

56. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

57. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

58. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

59. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

60. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

61. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

62. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

63. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

64. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

65. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

66. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

67. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

68. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

69. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

70. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

71. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

72. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

73. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

74. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

75. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

76. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

77. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

78. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

79. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

80. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

81. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

82. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

83. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

84. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

85. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

86. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

87. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

88. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

89. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

90. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

91. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

92. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

93. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

94. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

95. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

96. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

97. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

98. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

99. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

100. Este producto no debe lavarse en lavavajillas. Para limpiar la olla de cocción, utilice un paño húmedo.

proctor|silex

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO		
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:

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 al: **Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100**

<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:</p> <p>GARANTÍA DE 3 AÑOS.</p>
COBERTURA

- 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

- 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 o enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:
a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
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, 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.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA ___		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 diríjirse a: <p>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 800 71 16 100</p> <p>Email: mexico.service@proctorsilex.com</p>
MES ___		