

## HOW TO USE

- Using the measuring cup provided in the package, measure and add rice to the inner pot.



- By measuring cup, add amount of water to the inner pot according to the following standard:

Cups of Raw Rice	Water add to the line on pot
25 cups	25-25 1/2 cups
20 cups	20- 20 1/2 cups
15 cups	15 – 15 1/2 cups
14 cups	14 – 14 1/2 cups
12 cups	12 – 12 1/2 cups
10 cups	10 – 10 1/2 cups
8 cups	8 – 8 1/2 cups
6 cups	6 – 6 1/2 cups
4 cups	4 – 4 1/2 cups
2 cups	2 – 2 1/2 cups

- Set inner pot in cooker. Place rice and water in inner pot. Close the lid firmly. Turn pan gently to right and left. Close the cover firmly.
- Plug in power cord. Do not plug in until ready to cook. Otherwise, rice may be spoiled. If pot is not in cooker, cooking will not begin.
- Press switch. "COOK (COGINAR)" indicator tells you cooking has started.
- When rice is done, the switch will pop up. After the switch pops up, leave covered for at least 15 minutes to steam rice.
- Unplug after each use. Grasp the plug, not the cord.
- When you stew, the water level should not more than 70% of the volume.
- Do not attach the ventilating hole for fear of scalding.

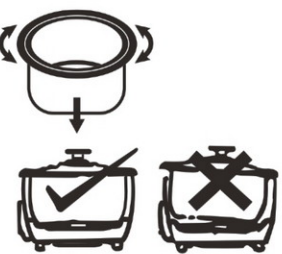
## THIS PRODUCT IS ONLY FOR DOMESTIC USE

Remember that when you plug the rice cooker and press the button "COOK (COGINAR)", automatically it turns to the WARM (CALIENTE) mode. You have to press the COGINAR (COOK) button to start the rice cooking process.

If the pot is kept connected for more than 12 hours it may discolor the rice or give rise to bad odor, it is recommended to serve and consume the rice as fast as you can. Save the leftover rice in the refrigerator.

## CAUTION

**Before starting to cook, clean the bottom of the inner pot and the surface of the heater plate. Then turn the inner pot clockwise and anti-clockwise so that it sits properly on to the heater plate inside the rice cooker. Otherwise, the rice cooker will not work or will be damaged.**



## STEAM COOKING

Steaming is one of the best and most nutritious cooking methods. Steamed food retains its flavor, vitamins and nutrients.

In this machine there are two methods of cooking vegetables and other foods by steaming. One of the methods is as described below in the following section.

The other method is to use the SPECIAL ALUMINIUM STEAMING TRAY ACCESSORY provided with this product. If you use the STEAM TRAY you will save both water and energy as the same water and power is used to cook the additional vegetables or fish, chicken or other foods in the top steamer tray and rice will be cooked in the bottom-non stick pot.

## FRESH OR FROZEN VEGETABLES TO STEAM (USING THE NON-STICK POT)

The cooking time of vegetables is determined by the amount of water added and the softness and size of plants or vegetables. Frozen vegetables can be cooked directly from the package. Fresh vegetables and cooking should be washed in whole pieces before cooking.

The following table suggests the proper amount of water to cook vegetables to an average level. Much less water would leave the vegetables more crunchy if this how you want them.

The packed frozen vegetables need 10 to 12 minutes of steam time using ½ cup of water. For larger pieces, use ¾ cup of water. After they are cooked, pls disconnect the apparatus and add some water to the pot to prevent sticking vegetable juices to the bottom of the pot.

## TABLE FOR COOKING FRESH VEGETABLES

Vegetables	Water (cups)	Time (minutes)
Eggplant	1 ½	20
Zucchini	½	10
Peas	½	10
Caulliflower	1	15
Green Beans	1	15
Corn	1	15
Asparagus	½	10
Spinach	½	10
Soya beans	½	5
Beans	½	10
Cabbage	½	10
Carrots	1	15

## SOUPS STEW

The soup is a dish economical. Leftover meat or vegetables can be used to add to and make soups.

## RECIPES CHICKEN SOUP

- 1 chicken, skinned and cut into pieces
- 2 cups canned whole tomatoes
- 1 clove garlic, minced
- 1 / 2 cup chopped to pieces
- 2 / 3 cup chopped California chiles (to taste)
- 2 cups cooked beans or chickpeas

Place chicken pieces in the rice cooker. Add enough water to cover. Cook until soft, about 25 minutes.

Remove chicken pieces from broth and put the tomatoes, garlic, onion and chiles. Shred chicken and return it to the broth. Add the chickpeas and beans and bring to a simmer for 15 minutes.

## NOTE

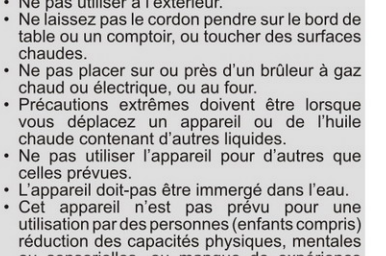
- Unit suitable for household use only.
- Do not use for commercial purpose. Otherwise the warranty for the product will become invalid.

## Mode d'emploi

Chère cliente, Cher client, Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi.

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Lorsque vos appareils électriques à l'aide, des précautions de base doivent toujours être suivies notamment les suivantes:
- Lisez attentivement toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes, utiliser les poignées ou les boutons.
- Pour éviter les chocs électriques ne pas immerger le cordon, les fiches, ou corps principal dans l'eau ou autre liquide.
- Pour éviter les chocs électriques ne pas immerger le cordon, les fiches, ou corps principal dans l'eau ou autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire quand c'est utilisé par n'importe quel appareil ou à proximité des enfants.
- Débranchez l'appareil quand à utiliser et en avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
- Ne pas faire fonctionner un appareil endommagé. Toute dysfonctionnements cordon ou la fiche ou l'appareil après l, ou a été endommagé de quelque façon, le retour de l'appareil au centre de service autorisé pour examen, réparation ou de réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures mai.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de table ou un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz chaud ou électrique, ou au four.
- Précautions extrêmes doivent être lorsque vous déplacez un appareil ou de l'huile chaude contenant d'autres liquides.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres que celles prévues.
- L'appareil doit-pas être immergé dans l'eau.
- Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) réduction des capacités physiques, mentales ou sensorielles, ou manque de expérience et de connaissances, ils ont reçu moins concernant la supervision ou l'instruction par l'utilisation de l'appareil à leur personne responsable de la sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial ou d'assemblage disponible à partir du fabriquer ou agent de service IST.



**ATTENTION**  
Avant la cuisson, nettoyer le fond de l'intérieur de la casserole, puis la surface de la plaque chauffante à l'intérieur du four, puis tournez le pot à droite et à gauche c'est bien au-dessus des sièges de la plaque de chauffage à l'intérieur du four. Sinon, le riz ne sera pas de travail ou un danger. Ce produit est uniquement POUR USAGE DOMESTIQUE

Rappelez-vous que lorsque vous branchez le cuseur à riz et appuyez sur le bouton

## TABLE DE CUISSON LÉGUMES FRAIS

Légumes	L'eau (tasses)	Temps (minutes)
Aubergines	1 ½	20
Courgettes	½	10
Pois	½	10
Chou-fleur	1	15
Haricots Janvier	1	15
Mais Janvier	1	15
Asperges	½	10
Épinards	½	10
Bateaux de soja	½	5
Haricots	½	10
Chou	½	10
Carottes Janvier	1	15

## RAGOÛT SOUPES

La soupe est un plat économique. Les restes de viande ou de légumes peuvent être ajoutés usarce aux soupes.

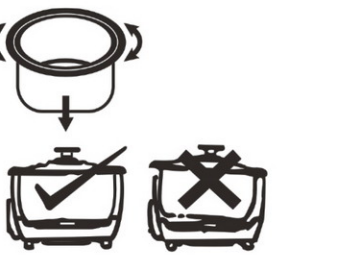
## RECETTES SOUPE AU POULET

- 1 poulet, sans peau et coupées en morceaux
- 2 tasses de tomates en conserve toute 1 gousse d'ail, hachée
- 1 / 2 tasse hachés en morceaux
- 2 / 3 tasse de piment California Games (ou selon les goûts)
- 2 tasses de haricots cuits ou des pois chiches

Morceaux de poulet dans le cuseur à riz. Ajouter suffisamment d'eau pour couvrir. Cuire jusqu'à tendreté, environ 25 minutes. Retirer les morceaux de poulet au bouillon et mettez les tomates, l'ail, l'oignon et les piments. Shred poulet et retourner au bouillon. Ajouter les pois chiches et les haricots et laisser mijoter pendant 15 minutes.

## INSTRUCTIONS

- S'il vous plaît lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ce produit peut être utilisé que dans une prise 230V.
- Veuillez à débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, n'oubliez pas que le pot reste à l'intérieur chaud tout en étant connecté.
- Si ont de la difficulté appuyant sur le bouton cuisson, ne pas essayer vigieusement. ceci se produit généralement lorsque le pot n'est pas bien placé ou ont déjà terminé la cuisson.
- Toujours fermer le couvercle complètement après servant à empêcher le riz de sécher.
- Ne laissez jamais les ustensiles dans le pot lorsque vous utilisez le "chaud".
- Pour réchauffer le riz cuit et refroidi et ajoutez ¼ à ½ tasse d'eau dans la casserole et pressez le bouton COOK.
- Gardez le fond du pot et la plaque de surface calentamiento propre pour éviter un dysfonctionnement.



**ATTENTION**  
Avant la cuisson, nettoyer le fond de l'intérieur de la casserole, puis la surface de la plaque chauffante à l'intérieur du four, puis tournez le pot à droite et à gauche c'est bien au-dessus des sièges de la plaque de chauffage à l'intérieur du four. Sinon, le riz ne sera pas de travail ou un danger. Ce produit est uniquement POUR USAGE DOMESTIQUE

Rappelez-vous que lorsque vous branchez le cuseur à riz et appuyez sur le bouton

## Instructions for use

Dear Customer, Please read this instruction manual carefully.

## IMPORTANT SAFETY MEASURES

- When using your electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:
- Read all instructions carefully.
- Do not touch hot surfaces, use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or main body in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near by children.
- Unplug from outlet when out in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
- The appliance must not be immersed in water.
- This appliance is not intended for use by children (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacture or its service agent.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

- \* These units are "household use" Preheating of the appliance is not necessary.

asi las desea. Las verduras congeladas de los paquetes necesitan de 10 a 12 minutos de tiempo de vapor usando ½ taza de agua. Para piezas más grandes, use ¾ de taza de agua. Después que estén cocinadas, desconecte el aparato y ponga agua en la olla para prevenir que se peguen los jugos de las verduras

## TABLA DE COCIMIENTO PARA VERDURAS FRESCAS

Verduras	Agua (tazas)	Tiempo (minutos)
Berenjena	1 ½	20
Calabacín	½	10
Chichares	½	10
Coliflor	1	15
Ejotes	1	15
Elotes	1	15
Espárragos	½	10
Espinacas	½	10
Botes de soja	½	5
Habichuelas	½	10
Repollo	½	10
Zanahorias	1	15

## COCIDO DE SOPAS

La sopa es un plato económico. Las sobras de carnes o verduras pueden usarse para agregarse en sopas.

## RECETAS SOPA DE POLLO

- 1 pollo, sin piel y partido en piezas
- 2 tazas de tomates enteros enlatados
- 1 diente de ajo, picado
- 1/2 taza de cebolla en pedazos
- 2/3 taza de chiles California partidos (o según sus gustos)
- 2 tazas de frijoles o garbanzos cocinados

Coloque las piezas del pollo en la olla arrocera. Agregue agua suficiente para cubrirlo. Cocine hasta que este suave, alrededor de 25 minutos.

Remueva las piezas de pollo del caldo y ponga los tomates, ajo, cebolla y chiles. Desmenuzar el pollo y regreselo al caldo. Agregue los garbanzos o frijoles y póngalo a fuego lento por 15 minutos.

## NOTA:

- Equipo sólo apto para uso doméstico.
- No lo utilice para fines comerciales. De lo contrario la garantía para el producto dejará de ser válida.

"cuisson" s'allume automatiquement pour réchauffer le "chaud". Si le pot est maintenu connecté depuis plus de 12 heures peuvent se décolorer ou donner une odeur de riz, aussi vite que vous servir du riz va connaître beaucoup mieux. Enregistrer le riz restes dans le réfrigérateur.

## COMMENT UTILISER LE POT

- Mesurer le riz avec le gobelet doseur inclus. Une tasse de riz cru donne environ 1 ½ à 2 tasses de riz cuit. Lavez le riz dans un bol jusqu'à ce l'eau soit claire.



- Mettez le riz dans le pot. Choisissez l'une des méthodes suivantes pour ajouter de l'eau:

## MÉTHODE A

Tasses de riz non cuit à ajouter	Tasses d'eau
25 cups	25-25 1/2 cups
20 cups	20- 20 1/2 cups
15 cups	15 – 15 1/2 cups
14 cups	14 – 14 1/2 cups
12 cups	12 – 12 1/2 cups
10 cups	10 – 10 1/2 cups
8 cups	8 – 8 1/2 cups
6 cups	6 – 6 1/2 cups
4 cups	4 – 4 1/2 cups
2 cups	2 – 2 1/2 cups

## MÉTHODE B

- Placer le riz non cuit d'abord, puis ajouter de l'eau à la ligne de mesure selon les tasses de riz à utiliser.
- Line comme vu dans la paroi interne du pot.
- Placez le pot et fermer le couvercle hermétiquement.
- Connectez la prise.
- Appuyez sur la cuisine, le rouge indique que le pot a commencé à cuire.
- Quand le riz est prêt, le bouton va changer et vous entendez un bruit, tandis que la lumière de la «cuisine» s'éteint et s'allume la lumière de "HOT" pour garder au chaud après la cuisson du riz.
- Après le riz est cuit, laissez couvrir pendant au moins 15 minutes afin d'éliminer la vapeur.
- Débranchez l'appareil après utilisation.

## CUIRE LE RIZ

Le riz est nutritif et faible en gras. Ce cuseur à riz est pour la cuisson du riz. Il est facile à utiliser et automatique. Le riz est servi plus savoureux. Le riz peut cuire le riz blanc ou

riz avec des saveurs différentes, en ajoutant d'autres ingrédients. Vous serez séduits par les différentes variétés de riz qui peut cuisiner avec ce riz. Toujours utiliser la tasse à mesurer, notamment chaque fois que vous faites cuire le riz.

Pour cuire le riz, suivez ces étapes: Mesurer la quantité de riz que vous voulez faire cuire. Une tasse de riz cru, produisent environ 1 1 / 2 à 2 tasses de riz cuit et utilise les 2 personnes. Mettez le lavé dans le pot intérieur. Ajouter de l'eau selon le tableau de mesures ou de la ligne de mesure de la casserole. Par exemple: sur les 4 tasses de riz non cuit, amener l'eau à la ligne 4 du pot. Mettez la casserole à la vapeur / friteuse, placez le cordon à la vapeur et ensuite brancher dans une prise (cela se fait quand il est prêt à cuire). Appuyez sur le bouton et le voyant s'allume quand le riz est fait, le bouton de saut et la position de chaud (chaud / chaud), indiquant que le riz va rester au chaud. Débrancher après usage.

## VAPEUR

Cuisson à la vapeur est l'une des méthodes de cuisson meilleure et la plus nutritive. Alimentaires à la vapeur conserve sa saveur, de vitamines et de nutriments.

Dans ce riz sont deux méthodes de cuisson des légumes et autres aliments à la vapeur. Vous pouvez utiliser la méthode décrite ci-dessous dans la section suivante ou utilisez le bac accessoire spécial vapeur. Dans le cas où le utilisés bypass vapeur permettra d'économiser l'énergie et l'utilisation de la même énergie pour cuire le riz et les légumes ou autres aliments comme le poisson et ainsi de suite. Il utilise également la même eau qui a été avec le riz sans ajout de plus.

LEGMES FRAIS OU CONGELÉS À LA VAPEUR (en utilisant le bol de riz) Le temps de cuisson des légumes est déterminants de par la quantité d'eau ajoutée et la douceur et la taille des plantes ou des légumes. Les légumes surgelés peuvent être cuits directement sur l'emballage. Les légumes frais et la cuisine doit lavare en cuisines entières.

Le tableau suivant indique la bonne quantité d'eau pour cuire les légumes dans un milleu. Moins d'eau va quitter le légumes croquants plus si ils le veulent. Les légumes congelés doivent forait 10 à 12 minutes de temps de cuisson en utilisant ½ tasse d'eau. Pour les grandes pièces, l'utilisation ¾ tasse d'eau. Après cuisson, et mettre l'eau déconnecte l'appareil dans la casserole pour empêcher de coller les jus de légumes

## Manual de Instrucciones

Estimado cliente, Por favor, lea cuidadosamente este manual.

## IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Al utilizar sus aparatos eléctricos, precauciones básicas de seguridad siempre se deben seguir incluyendo las siguientes:
- Lea todas las instrucciones cuidadosamente.
- No toque las superficies calientes, utilice las asas o las perillas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, conectores o el cuerpo principal de agua u otro líquido.
- Es necesaria la supervisión cuando el aparato es utilizado por o cerca de los niños.
- Desenchufe el aparato cuando en uso y antes de limpiarlo. Dejar enfriar antes de colocar o quitar piezas.
- No opere ningún aparato con el cable o enchufe dañado, después de que el mal funcionamiento, o si ha sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al distribuidor autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No use al aire libre.
- No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrica, o en el horno caliente.
- Extrema precaución se debe utilizar cuando se mueve un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos.
- No utilice el aparato para que no sea el uso previsto.
- El aparato no debe ser sumergido en agua.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les ha dado supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el mismo tipo o el montaje disponible en la fabricación o su agente de servicio.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS REFERENCIAS

## Manual de instruções

Estimado Cliente, Leia com atenção o manual de instruções e guarde-o para consulta.

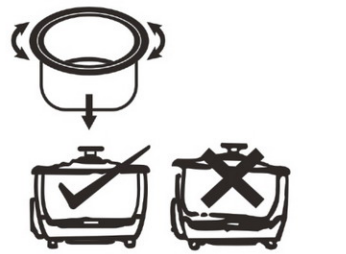
## IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURANÇA

- Quando seus aparelhos elétricos usando, precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas, incluindo as seguintes:
- Leia todas as instruções com cuidado.
- Não toque em superfícies quentes, use cabos ou puxadores.
- Para proteger contra choque elétrico não introduza fios, fichas, ou corpo principal na água ou outro líquido.
- Estreita supervisão é necessária quando é usada por qualquer aparelho ou perto de crianças.
- Desconecte da tomada quando usar e em Antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar peças.
- Não opere com um aparelho danificado. Qualquer mau funcionamento ou o plugue ou o aparelho pós-o, ou tiver sido danificado de qualquer maneira, devolva o aparelho à assistência técnica autorizada para conserto. Exame, ou ajuste.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar lesão de Maço.
- Não use ao ar livre.
- Não deixe o fio pendurado na borda da mesa ou balcão, ou toque em superfícies quentes.
- Não coloque sobre o perto de um gás quente ou queimador elétrico ou forno aquecido.
- Extrema cautela deve ser usado quando a movimentação de um aparelho ou óleo quente contendo outros líquidos.
- Não use o aparelho para outros do que o uso pretendido.
- O aparelho deve não ser imerso em água.
- Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) reduzido com capacidades físicas, mentais ou sensoriais, ou falta de experiência e conhecimento, que lhes foi dada, a menos supervisão ou instrução sobre a utilização do aparelho de sua pessoa responsável pela segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por um cabo especial ou montagem disponível na fabrica ou agente de serviço STI.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA FUTURAS REFERENCIAS

## INSTRUÇÕES

- Por favor, leia atentamente todas as instruções antes de usar o aparelho.
- Este produto pode ser utilizado apenas em tomadas seguras, incluindo as seguintes:
- Certifique-se de desconectar o dispositivo, quando não em uso, lembre-se que o vaso fica dentro quente enquanto estiver conectado.
- Si eu tenho dificuldade em pressionar o botão COZINHA, não tente força, isso geralmente acontece quando a panela não está bem colocada ou já terminou de cozinhar.
- Feche sempre a tampa completamente depois de servir para evitar que o arroz queque.
- Nunca deve os utensílios na panela quando se usa o "HOT".
- Para reaquecer o arroz cozido e resfriado e apertar o botão de água na bandeja e pressione o botão COOK.
- Manten o fundo da panela e da superfície do placa calentamiento limpa para evitar avarias.



## CUIDADO

Antes de cozinhar, limpar o fundo do interior do pote e pau no fundo da panela e depois a superfície da placa de aquecimento no interior da panela, em seguida, vire o pote no sentido horário e anti-horário para Tem capacidade bem acima da placa de aquecimento no interior da panela. Caso contrário, o arroz não vai funcionar ou perigo. Este produto é apenas para uso doméstico

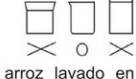
Lembre-se que quando você ligar o fogão de arroz e pressione o botão "cozinhar"

## ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO DOMESTICO

Recuerde que cuando conecte la arrocera y no oprima el botón de "COGINAR", automáticamente se encenderá la de tibo "CALIENTE". Si se mantiene la olla conectada por mas de 12 horas puede decolorar el arroz o darle mal olor, lo más rápido que sirva el arroz sabrá mucho mejor. Guarde el sobrante de arroz en el refrigerador.

## COMO USAR LA OLLA

Mida el arroz con la taza de medir incluida. Una taza de arroz, sin cocinar, rinde aproximadamente 1 ½ a 2 tazas de arroz cocinado. Lave el arroz en un tazón hasta que el agua salga clara.



- Ponga el arroz lavado en la olla. Escoja uno de los siguientes metodos para agregar agua:

## METODO A:

Tazas de arroz crudo	Agua para agregar
25 cups	25-25 1/2 cups
20 cups	20- 20 1/2 cups
15 cups	15 – 15 1/2 cups
14 cups	14 – 14 1/2 cups
12 cups	12 – 12 1/2 cups
10 cups	10 – 10 1/2 cups
8 cups	8 – 8 1/2 cups
6 cups	6 – 6 1/2 cups
4 cups	4 – 4 1/2 cups
2 cups	2 – 2 1/2 cups

## METODO B:

- Ponga primero el arroz crudo, luego agregue el agua hasta la línea de medida de acuerdo a las tazas de arroz que va a usar.
- La línea de medida puede verse en la pared interior de la olla.
- Coloque la olla y cierre la tapa firmemente.
- Conecte al tomacorriente.
- Presione el botón COGINAR, el indicador rojo indica que la olla ha sonizado y cocinar.
- Cuando el arroz esté listo, el botón cambiará y se escuchará un sonido, al mismo tiempo la luz de "COGINAR" se apagará y se encenderá la luz de "CALIENTE" para mantener el arroz caliente después de cocinado.
- Después que el arroz está cocinado, déjelo tapado por lo menos 15 minutos para eliminar el vapor.
- Desconecte el aparato después de usarlo.

## COGINAR EL ARROZ

El arroz es nutritivo y bajo en grasa. Esta arrocera es para el cocimiento del arroz. Es fácil de usar y es automática. El arroz al vapor es más saludable que el arroz cocinado. Cocinar arroz blanco o arroz con diferentes sabores, al agregar otros ingredientes. Le encantará las diferentes variedades de arroz que podrá cocinar con esta arrocera. Siempre use la taza de medir, incluida, cada vez que cocine arroz.

Para cocinar el arroz siga estas medidas: Mida la cantidad de arroz que quiera cocinar. Una taza de arroz crudo, produce aproximadamente de 1 1/2 a 2 tazas de arroz cocinado y sirve de 1 a 2 personas. Ponga el arroz lavado en la olla interior. Lave el arroz en un tazón hasta que el agua salga clara.

## COGINAR AL VAPOR

Cocinar al vapor es uno de los mejores y más nutritivos métodos de cocinar los alimentos. La comida al vapor mantiene su sabor, vitaminas y nutrientes. En esta arrocera hay dos métodos de cocinar verduras y otros alimentos al vapor. Puede utilizar el método indicado abajo en la siguiente sección o utilizar el ACCESSORIO BANDEJA ESPECIAL DE COCINAR AL VAPOR. En el caso de que utilizás la bandeja especial de cocer al vapor se ahorrará la energía y utilizará la misma energía para cocer el arroz y también los vegetales u otros alimentos como pescado etc. También se utiliza la misma agua que se ha puesto con el arroz sin añadir más.

## VERDURAS FRESCAS O CONGELADAS AL VAPOR (utilizando el boud de arrocera)

El tiempo de cocimiento de las verduras está determinado por la cantidad de agua que se agrega y por la suavidad y medida de los vegetales u verduras. Las verduras congeladas pueden cocinarse directamente del paquete. Las verduras frescas deben de lavarse y cocinar en piezas enteras. La siguiente tabla sugiere la cantidad apropiada de agua para cocinar verduras frescas a un término medio. Menos cantidad de agua dejará las verduras más crujientes si

Brentwood®



## RICE COOKER INSTRUCTION

ITEM NO.: TS-10/ TS-15/TS-20