

MODEL: PRC0635B
MODELO: PRC0635B

Premium®

6 CUPS RICE COOKER AND STEAMER
ARROCERA DE 6 TAZAS CON BANDEJA DE VAPOR



Use and Care Manual. Important Safeguards. This product is for domestic use only.
Manual de uso y cuidado. Precauciones importantes. Este producto es para uso domtico icamente.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions carefully.
2. Do not touch hot surfaces. Using potholders when removing cover or handling hot containers.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit (heating plate) in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Unplug before putting on or taking off parts and allow cooling before cleaning.
6. 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.
7. The use of accessories or attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when removing an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not use appliance for other than its intended use.
13. Do not use steel wool or any metallic scouring pad to clean the electrical pin terminals on either the appliance or cord set.
14. To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable container (inner pot). Do not pour liquid into outer pan.
15. To disconnect, remove plug from wall outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

IMPORTANT CORD INFORMATION:

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

POLARIZED PLUG (FOR 120 VOLTS)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

An authorized service representative should perform servicing.

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

- **CAUTION: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other damage to persons or property.**
- All users of this appliance must read and understand this User's Manual before operating or cleaning this appliance.
- The cord of this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
- Do not leave this appliance unattended during use.
- This appliance generates steam. Do not operate uncovered.
- If this appliance begins to malfunction during use immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance. Do not use inner cooking pot if cracked or chipped.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are under the supervision of a responsible person or have been given proper instruction in using the appliance. This appliance is not intended for use by children. Any person who has not fully read and understood all operating and safety instructions contained in this instruction manual is not qualified to operate or clean this rice cooker.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

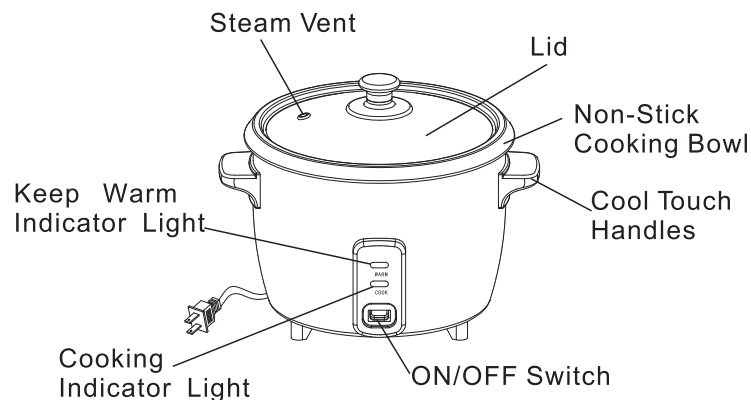
- Unplug the Rice Cooker when not in use.
- Use the Rice Cooker on a hard, flat surface. Do not place it near a flame or heat or on a soft surface (such as carpet).
- Avoid placing it where it may tip over during use. Dropping the Rice Cooker could cause it to malfunction.
- Avoid electrical shock by unplugging the Rice Cooker before washing or adding water.
- To avoid burns, stay clear of the steam vent during cooking. Also, wait for the Rice Cooker

to cool down completely before touching or cleaning the Glass Lid, Cooking bowl or Heating plate.

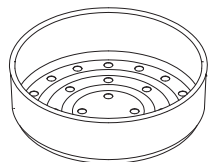
BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Read the section parts identification to become familiar with the rice cooker. Read all instructions carefully.
3. Wash the cooking bowl, glass lid, measuring cup and rice spoon according to the care and cleaning section of this manual. Dry them completely before use.

PARTS IDENTIFICATION



120V ~ 60Hz. 300 Watts



Inner Steamer



Rice Spoon



Measuring Cup

INSTRUCTIONS FOR USE

COOKING RICE

You can cook any kind of rice in your Premium® Rice Cooker.

- Place the rice cooker base on a dry, leveled and heat resistant surface. Steam can damage kitchen cabinets, therefore position the rice cooker so it doesn't sit directly under the cabinets.
- Measure the amount of uncooked rice that you would like to cook. A 5.7 oz cup (168ml) Measuring Cup is included with your cooker, each cup of uncooked rice, yields about 2 to 2½ cups of cooked rice.

NOTE: Make sure that the rice is leveled when the measuring cup is filled.

Measuring cup provided is equivalent to 5.7 oz (168 ml) instead of 8 oz (240 ml) US fluid measuring cup. All measurements in this user manual are according to the measuring cup provided.

Important: For adequate heat transfer between the rice cooker base and the cooking bowl, before each use, make sure that the bottom of the cooking bowl and the heating plate are free of debris. Also make sure that the outside of the cooking bowl is totally dry before placing it inside the rice cooker base since it may damage it and cause it to malfunction.

The Premium® Rice Cooker has capacity for 3 measuring cups of uncooked rice and yields approximately 6 measuring cups of cooked rice.

For best results: Pour desired amount of rice into a separate container. Wash and rinse the rice until the rinse water is clear. Brown rice does not require rinsing or soaking.

- Take the cooking bowl out of the Rice Cooker base. Place the washed rice into the cooking bowl and add approximate amount of water that corresponds to that amount of uncooked rice. (If you are making 3 measuring cups of uncooked rice, add water to the "3" mark inside of the cooking bowl).
- Replace the cooking bowl back into the Rice Cooker base. Rotate it slightly to make sure that it is well seated on the Heating Plate and makes good contact with it. Cover with the glass lid.

NOTE: Make sure to always wipe down the outer surface of the cooking bowl. If the outside of the cooking bowl is wet when placed into the rice cooker base, this may cause a cracking noise while the unit heats up. Keep the outer surface dry to prevent damage to the inner components of the appliance. Excess moisture could also cause electric shock.

How to use inner steamer: Put the ingredients you would like to cook in the inner steamer, and add a correct amount of water in the pot by using the measuring cup, then place the inner steamer in the pot of the rice cooker, then press the cooking button down.

Place the Glass Lid on top of the Rice Cooker.

CAUTION: Do not operate the Rice Cooker without the lid on. Steam is generated during use. **Note:** During cooking, steam normally escapes from the cover vent. To prevent steam burns, keep hands and face away from the vent.

- Plug the Rice Cooker into a 120V AC electrical outlet. Press the Power Switch down to the "COOK" position. The "COOK" light will illuminate. The cooking process begins as soon as the light illuminates.

Caution: Use caution when opening the glass lid as hot steam may escape and could cause burns.

Mix the rice.

- Carefully open the Lid as steam will escape. Use the rice spoon provided, or any other non-metal long handle utensil to spoon and mix the rice as well.

Note: Use the rice spoon included or other utensils made from wood or nylon. Using metal utensils or sharp objects can scratch the surface of the cooking bowl.

- Unplug the Rice Cooker from the wall's electric outlet. Do not touch the Base or cooking bowl until they have cooled completely.
- Allow the Rice Cooker to cool completely before cleaning or removing its components.
- Always unplug the rice cooker when it is not in use.
- Brown, wild rice and mixed varieties always take longer time to cook since they have additional bran layers. Those varieties can take around double the time compared to

white rice varieties. Make necessary adjustments in time and water to achieve optimum results. Follow instructions in the package for cooking suggestions.

- When cooking brown rice, do not use more than 3 cups of uncooked rice. Brown rice requires additional water, it is necessary to leave additional space for the required extra liquid, check table of proportions for suggested quantity.
- Quinoa and other grains can be cooked in a rice cooker. Follow instructions in the package for cooking suggestions.

TABLE OF PROPORTIONS

The measuring cup included holds 5.7 oz (168 ml) and is not equal to the US standard cup 8 oz (240 ml). All measurements in these charts refer to the measuring cup provided with your rice cooker.

Quantity of uncooked white rice (use measuring cup provided)	Water or liquid in cooking pot (after adding rice)
1 Cup	Up to 0.2 level line
2 Cups	Up to 0.4 level line
3 Cups	Up to 0.6 level line

Type of rice / texture	Rice amount	Amount of water (Approx) adjust to taste
Basmati / Firm rice	1 cup of rice	2 cups of water
Oriental / Soft rice	1 cup of rice	1 ½ cups of water
Brown rice	1 cup of rice	2 cups + 2 tbsp water

HELPFUL HINTS

- Rice can be flavored when using a combination of broth and water or broth by itself. When substituting water with broth, use the same amount as you would with water.
- Different rice varieties have a moister and softer texture than others. Firmness is a matter of personal preference. The desired texture can be achieved by adjusting the amount of water. Add extra water for softer rice or reduce for firmer rice. Add or reduce in 2 tablespoon increments for each cup of rice cooked until the rice reaches the optimal moisture level. Never exceed the maximum capacity of the rice cooking bowl.

- Rinsing rice makes it less sticky by removing some of the starch that naturally covers the grain. Brown rice does not benefit from rinsing since the bran is intact. Brown rice and wild rice require more water and take longer to cook than white rice. Refer to the individual package instructions for cooking suggestions.
- Sauté chopped vegetables and spices in a small amount of oil in a separate skillet, until the veggies are translucent and tender. Add the veggies along with the rice, water and cook.
- The cooked rice that is in contact with the bottom of the rice cooking bowl can have a caramelized or light brown color. This is normal for Premium® rice cookers and all other brands. To minimize this brown color or crust in white rice, soak and wash the rice thoroughly before cooking it. Also, stir the rice once the cooking process has finished.

CARE AND CLEANING

This appliance should be cleaned after every use.

- Always unplug the appliance from the wall electric outlet when the appliance is not in use and before cleaning. Allow the rice cooker and its components to cool completely before cleaning. **Never immerse heating body base in water.**
- To clean the base, lightly wipe the exterior with a soft damp cloth or sponge. **DO NOT IMMERSE THE BASE UNIT IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.** Dry thoroughly with a soft cloth.
- To clean the cooking bowl, remove it from the rice cooker base. Wash it with warm water and a mild detergent. If rice sticks to the bowl, let it soak for a while and then wash with hot soapy water and a soft sponge. Dry thoroughly with a soft cloth.
- The Measuring Cup and rice spoon can be washed in warm soapy water. These components are not dishwasher safe.
- Wipe the glass lid and if necessary, use a clean damp cloth or sponge. The glass lid can also be washed with warm water and a mild detergent. Dry thoroughly with a soft cloth.
- Make sure that grains of rice do not stick to the Heating Element in the bottom of the Base. If grains of rice are stuck to the heating element in the heating plate, a nonabrasive pad can be used to remove it. Polish the area for good contact between the heating Plate and the bottom of the cooking bowl.

This appliance is for household use only.

Do not use bleach, vinegar, or other harsh chemicals to clean the Premium® Rice Cooker.

DO NOT use abrasive cleaners, scouring pads or steel wool to clean this appliance as it may scratch and damage its surfaces.

Never use metal utensils or sharp metal objects such as knives or forks as this will damage the surface of the cooking bowl.

This appliance has no user serviceable parts. Do not attempt to repair this appliance yourself, as you cause damage to yourself and to the appliance. Return it to the manufacturer/distributor for repair.

TROUBLESHOOTING

No Indicator lights are illuminated	Make sure the rice cooker is plugged. Check between the cooking bowl and the heating plate for any debris and clean it. Adjust the cooking bowl inside the base so it contacts the heating plate.
Water overflows during cooking	Never fill above the top water level. Make sure the lid is installed correctly before cooking.
Rice is too dry / hard after cooking	Make sure you add enough water in the cooking bowl for the total amount of rice. If the rice is too dry when the rice cooker finishes the cooking process, add at least ¼ cup water and up to 1 cup (depending on the amount of rice that is being cooked) and stir. Let the rice cooker on "COOK" for around 10 minutes. Open the lid to check for consistency and stir with the rice spoon. Repeat as necessary until the rice is soft and moist.
Rice is too moist / soggy after cooking	Make sure you add enough water in the cooking bowl for the total amount of rice. Make sure the cooking cycle is not interrupted. If the power cord is unplugged, rice may be cooked unevenly and not complete the cooking cycle. If the rice is too moist when the rice cooker finishes the cooking process, use the rice spoon to stir the rice to mix the moistest rice with the driest rice. Cover the cooking bowl with the lid and "COOK" for 5 to 10 minutes. Open the lid periodically and stir the rice with the rice spoon until desired consistency is reached.
Bottom layer of rice is browned / too crispy	The bottom layer of the rice may turn a little brown, caramelized or crispy. To reduce this, rinse thoroughly before cooking to remove excess starch. Stir the rice once the rice cooker finishes the cooking process.
Rice does not cook automatically after plugging in the rice cooker	Push down the switch to enable the "COOK" mode, otherwise the rice cooker stays off.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando use aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones cuidadosamente.
2. No toque las superficies calientes. Use agarraderas cuando retire la tapa o manipule contenedores calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad base (placa calefactora) en agua ni en ningún otro líquido.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando el electrodoméstico es utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Desenchufe antes de poner o quitar piezas y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
6. No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado o después de que el artefacto funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el artefacto al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede causar lesiones.
8. No lo use al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador o que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
11. Tenga mucho cuidado al retirar un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. No use el aparato para otro uso que no sea el previsto.
13. No use esponjas de acero ni ningún estropajo metálico para limpiar los terminales eléctricos en el aparato o sus cables.
14. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solo en el recipiente extraíble (recipiente interior). No vierta el líquido en el recipiente exterior.
15. Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente de la pared.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE ELECTRODOMESTICO ES SOLO PARA USO DOMESTICO

INFORMACION IMPORTANTE SOBRE EL CABLE CORTO:

Se proporciona un cable corto de suministro de energía para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezar con un cable más largo. Se puede usar un cable de extensión con cuidado; sin embargo, su clasificación eléctrica marcada debe ser al menos tan alta como la clasificación eléctrica de este electrodoméstico. El cable de extensión no debe sobresalir del mostrador o la mesa donde los niños puedan halarlo o tropezarse con él.

ENCHUFE POLARIZADO (PARA 120 VOLTIOS)

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma polarizada de una sola manera.

Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si todavía no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Un representante de servicio autorizado debe realizar el mantenimiento.

MEDIDAS ADICIONALES DE SEGURIDAD

- **PRECAUCIÓN: Este aparato genera calor y produce vapor durante el uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños a personas o propiedades.**
- Todos los usuarios de este artefacto deben leer y comprender este Manual de Usuario antes de operar o limpiar este electrodoméstico.
- El cable de este electrodoméstico debe enchufarse a una toma de corriente eléctrica de 120V solamente.
- Cuando use este electrodoméstico, proporcione espacio de aire adecuado arriba y en todos los lados para la circulación de aire. No permita que este electrodoméstico toque cortinas, revestimientos de paredes, ropa, paños u otros materiales inflamables durante el uso.
- No deje este aparato desatendido durante el uso.
- Este aparato genera vapor. No opere sin la tapa.
- Si este electrodoméstico comienza a funcionar mal durante el uso, desenchúfelo inmediatamente. No use ni intente reparar el dispositivo defectuoso. No use el recipiente interno si está agrietado o astillado.
- Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimiento, a menos que estén bajo la supervisión de una persona responsable o hayan recibido instrucciones adecuadas sobre el uso del artefacto. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por niños. Cualquier persona que no haya leído y entendido completamente todas

las instrucciones de operación y seguridad contenidas en este manual de instrucciones no está calificada para operar o limpiar esta olla arrocera.

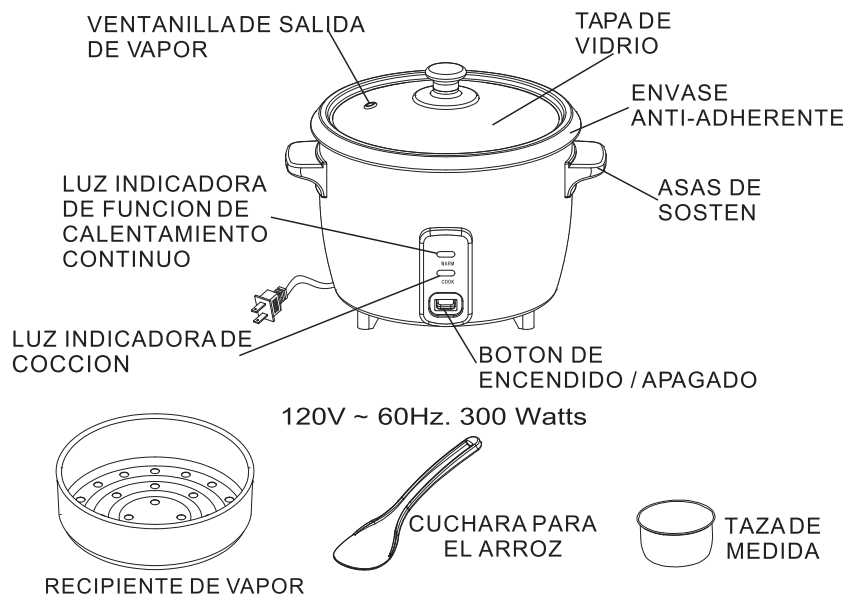
ESTE ELECTRODOMESTICO ES SOLO PARA USO DOMESTICO

- Desconecte la olla arrocera cuando no esté en uso.
- Use la olla arrocera sobre una superficie dura y plana. No lo coloque cerca de una llama o calor o sobre una superficie blanda (como una alfombra).
- Evite colocarla donde pueda volcarse durante el uso. Dejar caer la olla arrocera podría causar un mal funcionamiento.
- Evite las descargas eléctricas desenchufando la olla arrocera antes de lavar o agregar agua.
- Para evitar quemaduras, manténgase alejado de la salida de vapor durante la cocción. Además, espere a que la olla arrocera se enfríe por completo antes de tocar o limpiar la tapa de vidrio, el recipiente para cocinar o la placa de calentamiento.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Lea la identificación de las piezas de la sección para familiarizarse con la olla arrocera. Lea todas las instrucciones cuidadosamente.
3. Lave la taza interior de cocción, la tapa de vidrio, la taza de medir y la cuchara de arroz de acuerdo con la sección de cuidado y limpieza de este manual. Séquelos completamente antes de usar.

PARTES



11

INSTRUCCIONES DE USO

COCINANDO ARROZ

Usted puede cocinar cualquier tipo de arroz en su Arrocera Premium®.

- Coloque la base de la olla arrocera en una superficie seca, nivelada y resistente al calor. El vapor puede dañar los armarios de la cocina, por lo tanto, coloque la olla arrocera de forma que no quede directamente debajo de los armarios.
- Mida la cantidad de arroz crudo que le gustaría cocinar. Una taza medidora de 5,7 oz (168 ml) se incluye con su olla, cada taza de arroz crudo rinde aproximadamente de 2 a 2½ tazas de arroz cocido.

NOTA: Asegúrese de que el arroz esté nivelado cuando la taza de medir esté llena. La taza de medir suministrada es equivalente a 5,7 oz (168 ml) en lugar de 8 oz (240 ml) de las tazas de medición de fluidos de EE. UU. Todas las medidas en este manual de usuario están de acuerdo con la taza de medir que se suministra.

Importante: Para una transferencia de calor adecuada entre la base de la olla de arroz y el recipiente interior de cocción, antes de cada uso, asegúrese de que la parte inferior del recipiente interior y la placa de calentamiento estén libres de residuos. También asegúrese de que la parte exterior del recipiente esté completamente seca antes de colocarlo dentro de la base de la olla arrocera, ya que podría dañarlo y provocar un mal funcionamiento.

La olla arrocera Premium® tiene capacidad para 3 tazas medidoras de arroz crudo y rinde aproximadamente 6 tazas medidoras de arroz cocido.

Para mejores resultados: vierta la cantidad deseada de arroz en un recipiente aparte. Lave y enjuague el arroz hasta que el agua de enjuague esté limpia. El arroz integral no requiere enjuague o remojo.

- Saque el recipiente de cocción de la base de la olla arrocera. Coloque el arroz lavado en el recipiente para cocinar y agregue la cantidad aproximada de agua que corresponde a esa cantidad de arroz crudo. (Si está haciendo 3 tazas medidoras de arroz crudo, agregue agua a la marca "3" dentro del recipiente para cocinar).

12

- Vuelva a colocar el recipiente de cocción en la base de la olla arrocera. Gírelo ligeramente para asegurarse de que está bien asentado en la placa de calentamiento y hace un buen contacto con él. Cubra con la tapa de vidrio.

NOTA: asegúrese de limpiar siempre la superficie exterior del recipiente de cocción. Si el exterior está mojado cuando se coloca en la base de la olla arrocera, esto puede causar un crujido mientras la unidad se calienta. Mantenga la superficie exterior seca para evitar daños a los componentes internos del aparato. El exceso de humedad también podría causar una descarga eléctrica.

COMO USAR EL RECIPIENTE DE VAPOR: Coloque los ingredientes que le gustaría cocinar en el recipiente de vapor y agregue la cantidad correcta de agua en la olla usando la taza de medir, luego coloque el vaporizador sobre la olla de la arrocera, luego presione el botón de cocción hacia abajo.

Coloque la tapa de vidrio en la parte superior de la olla arrocera.

PRECAUCIÓN: No opere la olla arrocera sin la tapa puesta. Se genera vapor durante el uso. **Nota:** Durante la cocción y el calentamiento, normalmente sale vapor por el orificio de ventilación de la tapa. Para evitar quemaduras por vapor, mantenga las manos y la cara lejos del orificio de ventilación.

- Enchufe la olla arrocera en un tomacorriente de 120V de CA. Presione el interruptor de encendido hacia abajo a la posición "COOK" (COCINAR). La luz "COOK" se iluminará. El proceso de cocción comienza tan pronto como se enciende la luz.

Precaución: tenga cuidado al abrir la tapa de vidrio ya que puede escapar vapor caliente y provocar quemaduras.

Mezcle el arroz.

- Abra con cuidado la tapa ya que saldrá vapor. Use la cuchara de arroz provista, o cualquier otro utensilio de mango largo no metálico para mezclar el arroz.

Nota: Use la cuchara de arroz incluida u otros utensilios hechos de madera o nylon. El uso de utensilios metálicos u objetos afilados puede rayar y dañar la superficie del recipiente.

Mantener caliente.

- Cuando se completa la cocción, la olla arrocera entrará automáticamente en la configuración "WARM". Se encenderá la luz "WARM". Se recomienda revolver el arroz una vez que la olla arrocera entra en el ajuste "WARM".

- Deje que la olla arrocera se enfríe por completo antes de limpiar o quitar sus componentes.

- Siempre desenchufe la olla arrocera cuando no esté en uso.

- El arroz integral, salvaje y las variedades mixtas siempre toman más tiempo para cocinar, ya que tienen capas de salvado adicionales. Esas variedades pueden tomar aproximadamente el doble de tiempo que las variedades de arroz blanco. Haga los ajustes necesarios en tiempo y agua para lograr resultados óptimos. Siga las instrucciones en el paquete para sugerencias de cocina.

- Cuando cocine arroz integral, no use más de 1 taza de arroz crudo. El arroz integral requiere agua adicional, es necesario dejar espacio adicional para el líquido extra requerido, consulte la tabla de proporciones para la cantidad sugerida.

- La quinua y otros granos se pueden cocinar en una olla arrocera. Siga las instrucciones en el paquete para sugerencias de cocina.

TABLA DE PROPORCIONES

La taza de medición incluida contiene 5.7 oz (168 ml) y no es igual a la taza estándar de EE. UU. 8 oz (240 ml). Todas las medidas en estos cuadros se refieren a la taza de medición provista con su olla arrocera.

Cantidad de arroz blanco crudo (utilice la taza medidora)	Agua o líquido en la olla para cocinar (después de agregar arroz)
1 taza	Hasta la línea de nivel 0.2
2 tazas	Hasta la línea de nivel 0.4
3 tazas	Hasta la línea de nivel 0.6

Tipo de arroz / textura	Cantidad de arroz	Cantidad de Agua Aproximada (ajuste al gusto)
Basmati / Arroz firme	1 taza de arroz	2 tazas de agua
Oriental / Arroz suave	1 taza de arroz	1 ½ tazas de agua
Arroz integral	1 taza de arroz	2 tazas + 2 cucharadas de agua

RECOMENDACIONES

- El arroz puede aromatizarse cuando se usa una combinación de caldo y agua o caldo por sí mismo. Cuando sustituya agua por caldo, use la misma cantidad que usaría con agua.

- Las diferentes variedades de arroz tienen una textura más húmeda y más suave que otras. La firmeza es una cuestión de preferencia personal. La textura deseada se puede lograr ajustando la cantidad de agua. Agregue agua extra para arroz más blando o reduzca para obtener un arroz más firme. Agregue o reduzca en incrementos de 2 cucharadas por cada taza de arroz cocido hasta que el arroz alcance el nivel de humedad óptimo. Nunca exceda la capacidad máxima del tazón para cocinar arroz.
- Enjuagar el arroz lo hace menos pegajoso al eliminar parte del almidón que naturalmente cubre el grano. El arroz integral no se beneficia del enjuague ya que el salvado está intacto. El arroz integral y el arroz salvaje requieren más agua y tardan más tiempo en cocinarse que el arroz blanco. Consulte las instrucciones del paquete individual para sugerencias de cocina.
- Saltee verduras picadas y especias en una pequeña cantidad de aceite en una sartén aparte hasta que las verduras estén translúcidas y tiernas. Agregue las verduras junto con el arroz, el agua y cocine.
- El arroz cocido que está en contacto con el fondo del recipiente para cocinar arroz puede tener un color caramelizado o marrón claro. Esto es normal para las ollas arroceras Premium® y para todas las demás marcas. Para minimizar este color marrón o la corteza en arroz blanco, remoje y lave el arroz a fondo antes de cocinarlo. Además, revuelva el arroz una vez que termine la cocción.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Este aparato debe limpiarse después de cada uso.

- Siempre desenchufe el aparato de la toma de corriente de la pared cuando el aparato no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que la olla arroceras y sus componentes se enfríen por completo antes de limpiarla. **Nunca sumerja la base del cuerpo calefactor en agua.**
- Para limpiar la base, limpie ligeramente el exterior con un paño suave y húmedo o una esponja. **NO SUMERJA LA UNIDAD BASE EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.** Seque bien con un paño suave.
- Para limpiar el recipiente de cocción, retírelo de la base de la olla de arroz. Lávelo con agua tibia y un detergente suave. Puede dejarlo en remojo un rato y

luego lavarlo con agua jabonosa caliente y una esponja suave. Seque bien con un paño suave.

- La taza de medir y la cuchara de arroz se pueden lavar con agua tibia y jabón. Estos componentes no son aptos para lavavajillas.
- Limpie la tapa de vidrio y, si es necesario, use un paño limpio y húmedo o una esponja. La tapa de vidrio también se puede lavar con agua tibia y un detergente suave. Seque bien con un paño suave.
- Asegúrese de que los granos de arroz no se peguen al elemento de calentamiento en la parte inferior de la base. Si los granos de arroz se adhieren al elemento de calentamiento en la placa de calentamiento, se puede usar una almohadilla no abrasiva para eliminarlo. Pula el área para un buen contacto entre la placa de calentamiento y la parte inferior de la taza de cocción.

Este electrodoméstico es solo para uso doméstico.

No use cloro, vinagre ni otros productos químicos agresivos para limpiar la olla arroceras Premium®.

NO use limpiadores abrasivos, estropajos o lana de acero para limpiar este artefacto ya que puede rayar y dañar sus superficies.

Nunca use utensilios de metal u objetos de metal afilados, como cuchillos o tenedores, ya que esto dañará el interior del recipiente.

Este electrodoméstico no tiene partes reparables por el usuario. No intente reparar este electrodoméstico usted mismo, ya que puede causar daños a usted mismo y al aparato. Devuélvala al fabricante / distribuidor para su reparación.

RESOLUCION DE PROBLEMAS

No se iluminan las luces indicadoras	Asegúrese de que la olla arrocera esté tapada. Verifique que no haya residuos en el exterior del recipiente de cocción y en la placa de calentamiento y límpielos. Ajuste el recipiente de cocción dentro de la base para que entre en contacto con la placa de calentamiento.
El agua se desborda durante la cocción	Nunca llene por encima del nivel superior del agua. Asegúrese de que la tapa esté instalada correctamente antes de cocinar.
El arroz está demasiado seco / duro después de cocinar	Asegúrese de agregar suficiente agua en el recipiente para cocinar por la cantidad total de arroz. Si el arroz está demasiado seco cuando la olla arrocera termina la cocción, agregue al menos $\frac{1}{4}$ de taza de agua y hasta 1 taza (dependiendo de la cantidad de arroz que se está cocinando) y revuelva. Deje la olla arrocera en "COOK" por alrededor de 10 minutos. Abra la tapa para verificar la consistencia y revuelva con la cuchara de arroz. Repita según sea necesario hasta que el arroz esté suave y húmedo.
	Asegúrese de agregar suficiente agua en el tazón para cocinar por la cantidad total de arroz. Asegúrese de que el ciclo de cocción no se interrumpa. Si el cable de alimentación está desenchufado, el arroz puede cocinarse de manera
El arroz está demasiado húmedo / empapado después de la cocción	desigual y no completar el ciclo de cocción. Si el arroz está demasiado húmedo cuando la olla arrocera termina la cocción, use la cuchara de arroz para remover el arroz y mezcle el arroz más húmedo con el arroz más seco. Cubra el tazón de cocción con la tapa y déjelo cocer al vapor en la configuración "COOK" durante 5 a 10 minutos. Abra la tapa periódicamente y mezcle el arroz con la cuchara de arroz.
La capa inferior del arroz está dorada / demasiado crujiente	La capa inferior del arroz puede volverse un poco café, caramelizada o crujiente. Para reducir esto, enjuague bien el arroz antes de cocinarlo para eliminar el exceso de almidón. Revolver el arroz una vez que la olla arrocera termine el proceso de cocción.
El arroz no se cocina automáticamente después de enchufar la olla arrocera	Presione el interruptor para habilitar el modo "COOK"; de lo contrario, la olla de arroz permanecerá apagada.