

KitchenAid®

GRAIN AND RICE COOKER

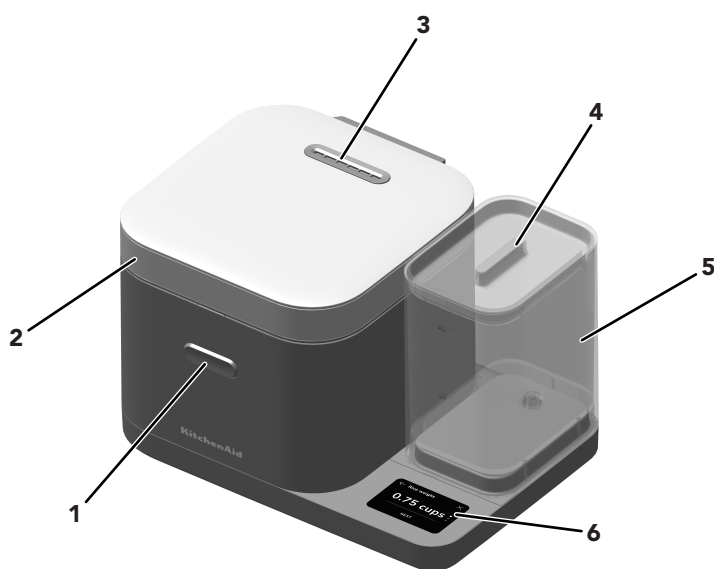
KGC3155

PRODUCT GUIDE



W11659456A

PARTS AND FEATURES



1.

Lid-Open Button
2.

Lid
3.

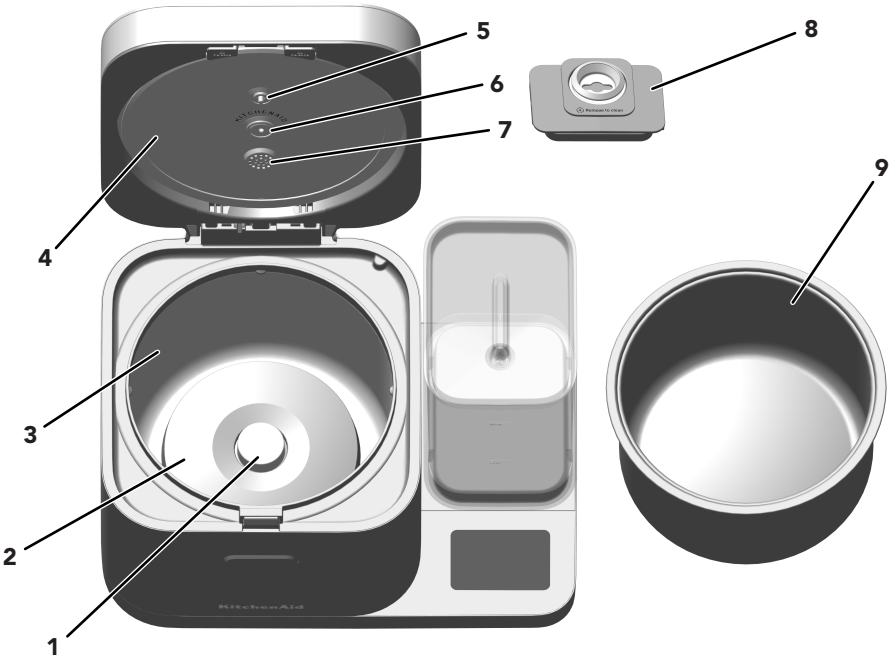
Steam Vent
4.

Water Tank Lid
5.

Water Tank
6.

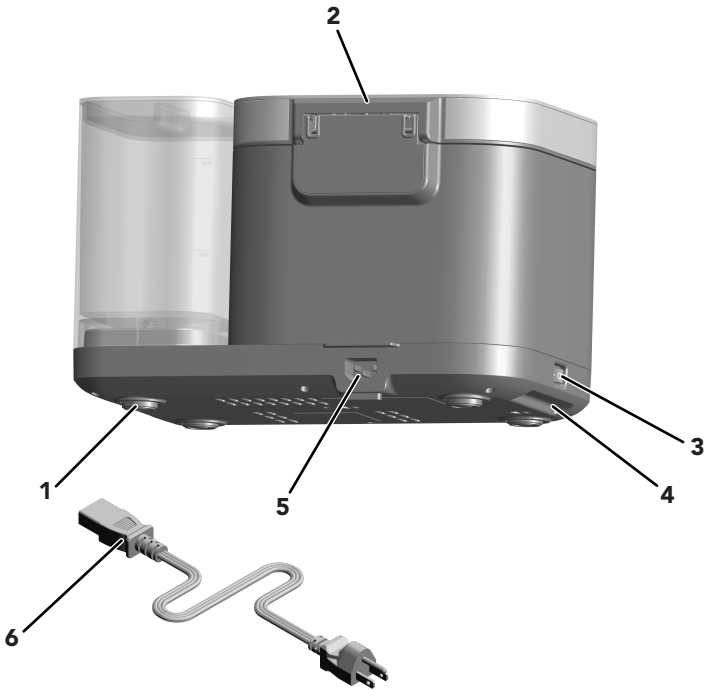
Touchscreen Display

INTERIOR



- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| 1. Heat Sensor | 6. Water Spout |
| 2. Heating Plate | 7. Inner Lid-Interior Vent |
| 3. Well | 8. Steam Collector |
| 4. Inner Lid (Removable) | 9. Ceramic Pot |
| 5. Boil-Over Sensor | |

BOTTOM



1. Rubber Feet

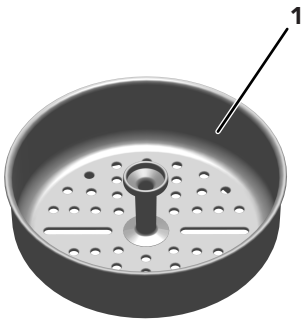
2. Lid Hinge/Hinge Cover

3. Power Switch
4. Pocket Handles

5. Power Cord Receptacle

6. Power Cord

ACCESSORY



1. Steam Basket

FEATURES

Preset Cooking Cycles

21 presets to automate cooking a variety of grains, rice, and beans.

Custom Cooking Cycles

Custom cooking mode allows you to experiment with ingredients.

Delayed Cook

Programmable Delayed Cook lets you prepare meals on your schedule.

Steam

Steam cooking mode with a basket for veggies, eggs, fish, and more.

Soak

Presoak function lets you soak dry grains and beans before cooking.

Keep Warm

Keep Warm keeps cooked grains warm for up to 6 hours.

Clean

Non-stick Ceramic Pot and the steam cleaning cycle simplify cleanup.

PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Misuse of appliance may result in personal injury.

2. Do not touch hot surfaces, including the Ceramic Pot, Lid, and Steam Vent area. Use potholders or oven mitts when handling the Ceramic Pot or Lid.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or the Grain and Rice Cooker base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool completely before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessories/attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electrical shock, or injury to persons.
8. Do not use the appliance outdoors.
9. Do not let Power Cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the top of the Grain and Rice Cooker.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug the Power Cord into the wall outlet. To disconnect, turn the appliance off (O) then unplug from the wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Turn the appliance off (O), then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the Power Cord.
15. Make sure the switch located on the left hand side of the Grain and Rice Cooker is in the on (I) position.

16. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. The appliance and cord should be out of reach of children.
17. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
18. Steaming coming from a Steam Vent can cause burns.
19. If the bowl is overfilled and the maximum capacity is bypassed, boiling water may be ejected.
20. To ensure safety while cooking, place your Grain and Rice Cooker on a flat, dry surface.
21. Cook only in the Ceramic Pot provided.
22. Do not fill Water Tank above the Max (maximum) fill line.
23. Never leave the appliance unattended while it is in operation.
24. Never use the appliance without the Ceramic Pot and the Inner Lid.
25. Refer to the “Care and Cleaning” section for instructions on cleaning the surfaces in contact with food.
26. Do not exceed 1 oz (30 ml) of oil when cooking with the Grain and Rice Cooker.
27. Intended for countertop use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Voltage: 120 V~

Frequency: 60 Hz

Power: 700 W

NOTE: If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way. Do not use an adapter.

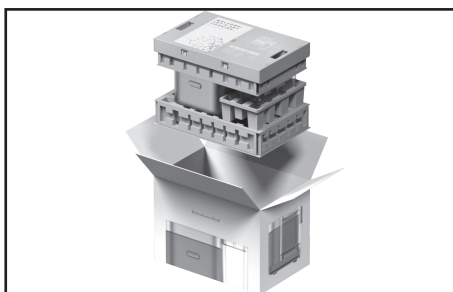
Do not use an extension cord. If the Power Cord is too short, have a qualified electrician or service technician to install an outlet near the appliance.

The Power Cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

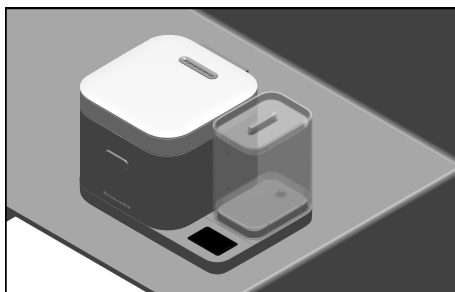
GETTING STARTED

BEFORE FIRST USE

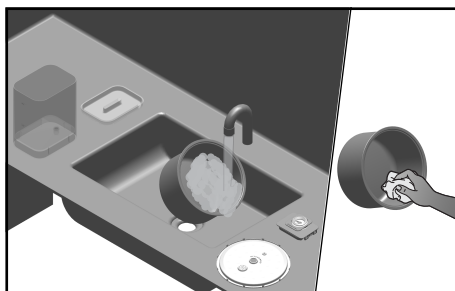
1. Remove the Grain and Rice Cooker from packaging. Remove all packaging materials, if present.



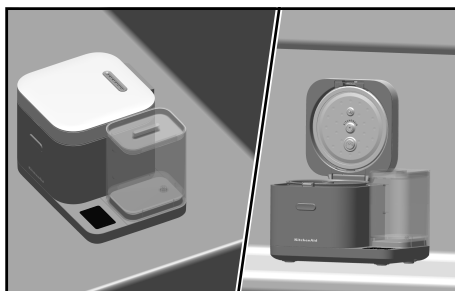
2. Place the Grain and Rice Cooker on a dry, flat, and level surface such as a countertop or table.



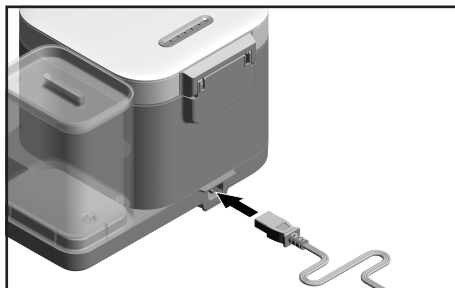
3. Wash the Ceramic Pot, Inner Lid, Steam Collector, Water Tank, and Water Tank Lid in hot, sudsy water. Dry thoroughly with a soft cloth.



4. Ensure the Grain and Rice Cooker is at least 4" (10 cm) away from any walls, cabinets, or objects on the counter or table. Allow space above the Grain and Rice Cooker to open the Lid and avoid steam buildup on cabinets.



5. Attach the Power Cord to the Grain and Rice Cooker.



⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

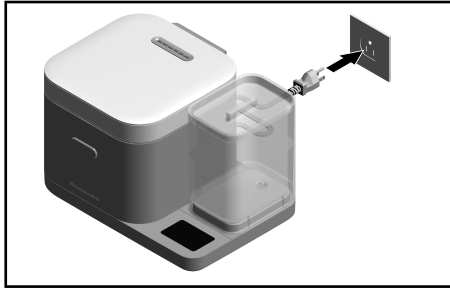
Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

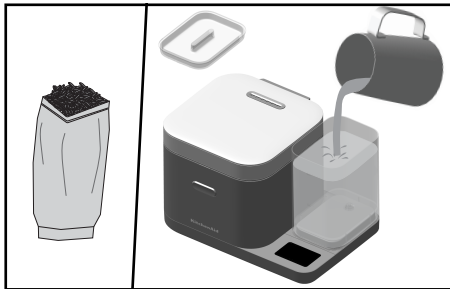
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

6. Plug in the Grain and Rice Cooker.



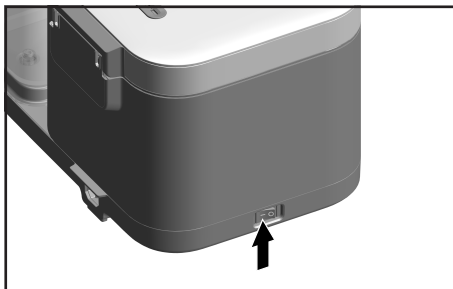
PRODUCT USAGE

1. Gather the desired ingredients to be cooked and fill the Water Tank to the Max (maximum) fill line with the desired liquid. Liquid can also be added directly to the Ceramic Pot before cooking.

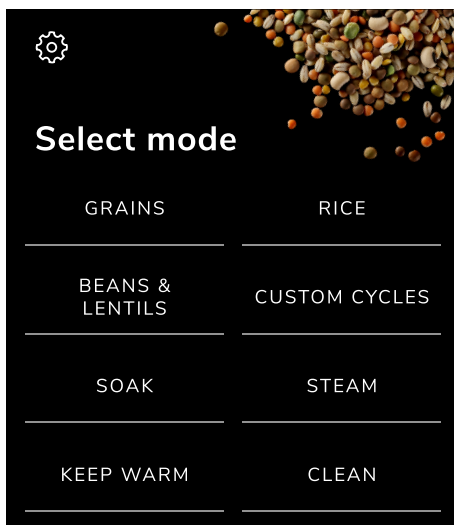


NOTE: Starchy foods such as rice are recommended to rinse thoroughly before cooking for optimal cooking performance. Rinse the rice until water is no longer cloudy or for 15-30 seconds.

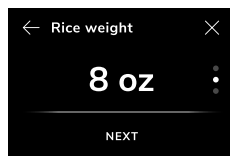
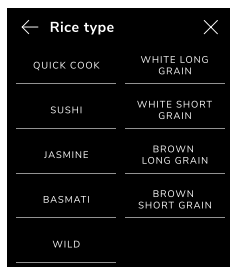
2. Turn the Power Switch to the on (I) position, located on the left side of the appliance.



3. From the Select mode screen, select the desired food to be cooked.



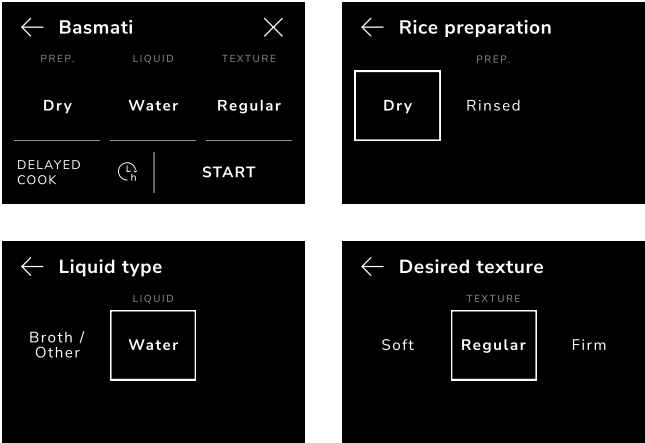
4. Select the food type and follow the prompts to add the desired food. No measuring cups are needed. The Grain and Rice Cooker will automatically sense the weight of the food when pouring it into the Ceramic Pot. Select NEXT.



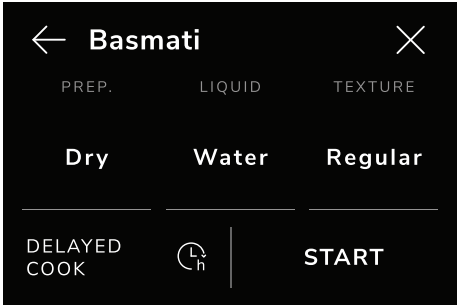
TIP: While on the weight screen, the units of measure (cups/oz/g) can be changed on the screen by tapping the 3 dots on the right.

NOTE: For best results, level the food inside the pot for even cooking.

5. Follow the prompts to finalize your cooking selections. Select the food preparation, liquid, and texture to the desired cooking preference. Selections can be made by tapping on the screen and scrolling or leaving it as is before proceeding to cook.



6. Select START to begin the cooking cycle or DELAYED COOK if a later cooking completion time is preferred.

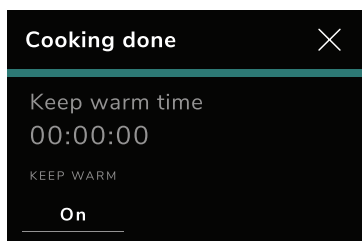
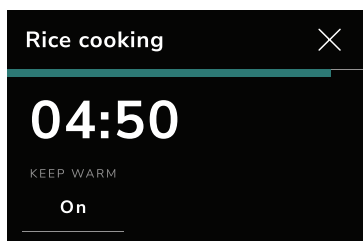


NOTE: DELAYED COOK can be programmed to start up to 24 hours later.

7. The Grain and Rice Cooker will automatically dispense water into the pot and start cooking, and provide an estimated cooking time to help plan when to serve the meal.



8. When cooking is about to complete, a countdown timer will appear and audibly notify you when cooking has been completed. When finished, the Grain and Rice Cooker will automatically switch to KEEP WARM mode for 6 hours.



IMPORTANT: The Ceramic Pot will be hot. To remove, use pot holders.

NOTE: An alternative usage is available by adding food directly into the Ceramic Pot. Turn on (I) the appliance and open the Lid. The Grain and Rice Cooker will sense the opened Lid and ask if food needs to be added to the pot before selecting a cooking mode.

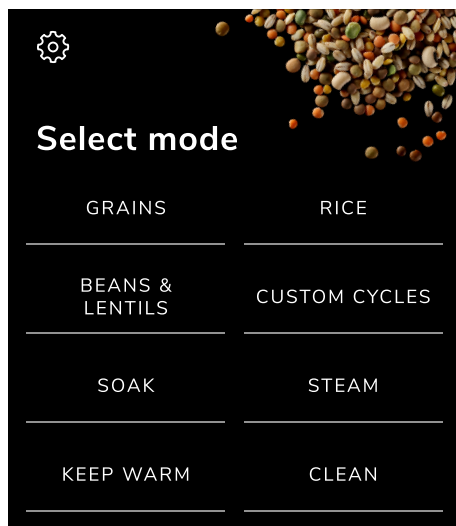
NOTE: Adding food without selecting the cook mode first will limit the unit of measurement to ounces or grams only. Cups is not available with this method.

NOTE: Allow unit to cool down for 30 minutes between cooking cycles before starting again.

COOKING FUNCTIONS

HOME SCREEN MENU

The home screen shows different cooking modes, specially designed for a variety of cooking tasks. System settings are also available on this screen.

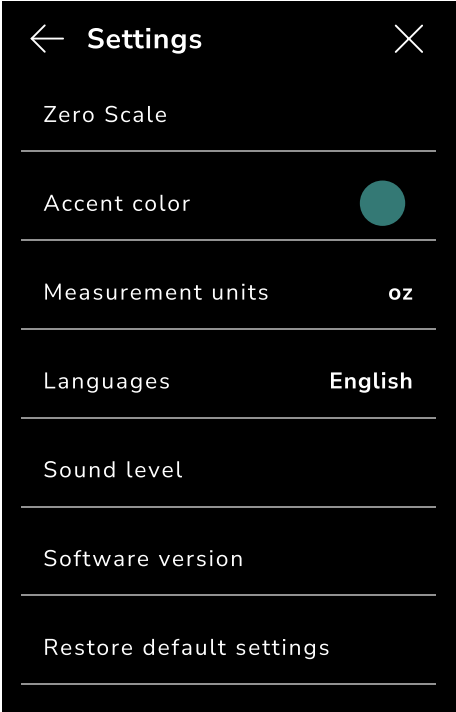


SETTINGS

Tap the settings (⚙️) icon on the top left-hand corner of the home screen. You will find the following menu options under the settings.

- Zero Scale (calibrates the scale with Ceramic Pot to zero)
- Accent color (changes colors within screens)

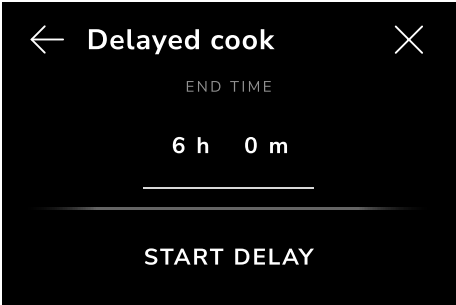
- Measurement units (cups/oz/g)
- Languages (English/Spanish/French)
- Sound level (Button Sounds/Times and Alerts)
- Software version
- Restore default settings



Grain and Rice Cooker comes with an integrated scale to measure food and liquids. Presets on this appliance are based on weight measurement of rice/grain/beans with the scale to calculate the liquid ratio.

DELAYED COOK

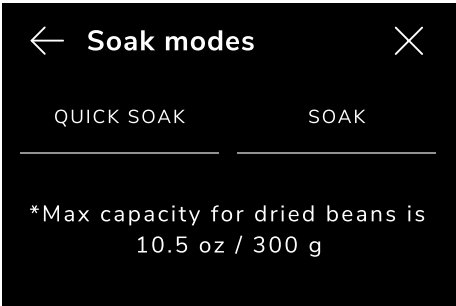
This feature is offered in all “Preset Cooking Cycles” and saved “Custom Cooking Cycles” when using water to cook. See “Custom Cycle Setting” section for more details on how to create and save a custom cooking cycle. Programmable DELAYED COOK allows ingredients to be cooked at a later time, and can be set up to 24 hours in advance.



SOAK

QUICK SOAK: The QUICK SOAK function soaks grains or beans in the unit for up to 2 hours. QUICK SOAK uses a pre-heating cycle for the first few minutes to expedite soaking time.

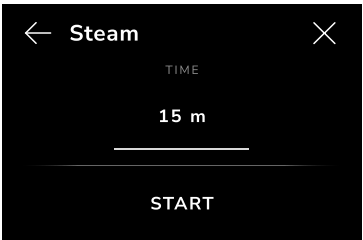
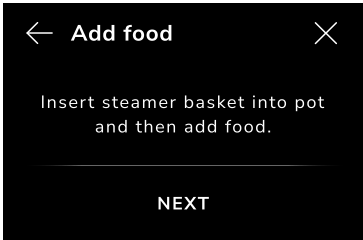
SOAK: The SOAK function soaks grains or beans in the unit for 8 hours before cooking (the heating element does not turn on for this option). Soaking more or less than 8 hours may impact cooking performance results.



STEAM

Place the Steam Basket in the Ceramic Pot. The Steam Basket will rest and hang on top of the Ceramic Pot. Select steam cycle on the main menu and set the desired time (refer to the "Steam Time Guide" section). The KitchenAid Grain and Rice Cooker automatically dispenses water into the Ceramic Pot to steam below the Steam Basket.

IMPORTANT: Make sure that the Lid is properly closed while using the Steam Basket.



KEEP WARM

The automatic KEEP WARM setting turns on when cooking has been completed. KEEP WARM automatically defaults to 2 hours or can be manually set for up to 6 hours. It can also be turned off manually.

NOTE: The KitchenAid Grain and Rice Cooker will keep dishes warm until it is time to serve.

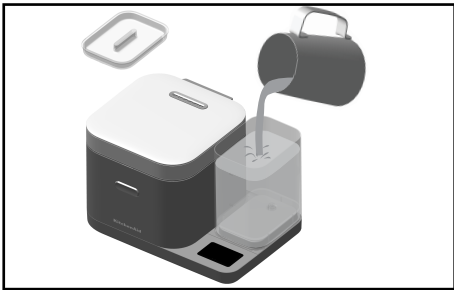


PRESET COOKING CYCLES/CUSTOM CYCLES

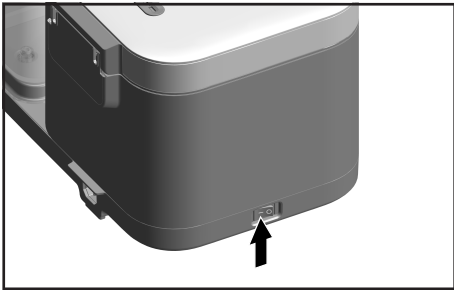
Add grains, rice, or beans to the Ceramic Pot and the built-in scale will automatically weigh the ingredients. Tap to select the desired recipe from the main menu, and then the Grain and Rice Cooker will automatically calculate and dispense the correct water ratio and cooking time for perfect results.

PRESET RICE CYCLE

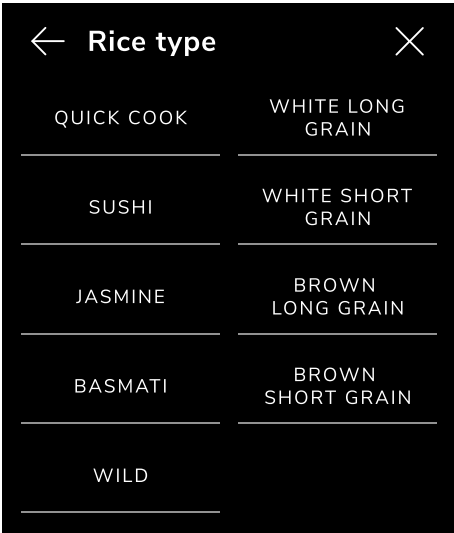
1. Fill the Water Tank to the Max (maximum) fill line with the desired liquid.



2. Turn the Power Switch to the on (I) position, located on the left side of the appliance.

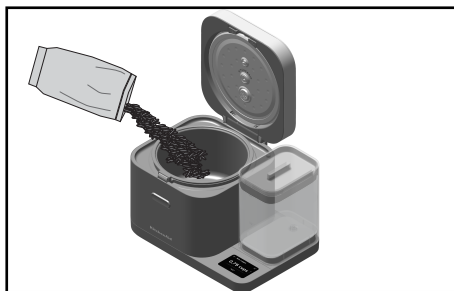


3. Select the Rice type by tapping the selection on the screen.



Example: Select WHITE SHORT GRAIN and proceed next.

4. Add the desired rice to the Ceramic Pot. The Grain and Rice Cooker will automatically sense the weight of the food when pouring it into the Ceramic Pot.



NOTE: Liquid should not be added at this step as it will alter weight scale performance. The Water Tank should be filled prior as per step 1, or alternative liquid can be added after step 6.

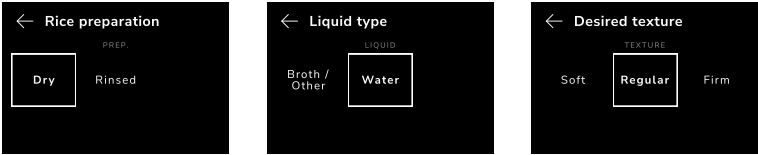
TIP: While on the weight screen, the units of measure (cups/oz/g) can be changed on the screen by tapping the 3 dots on the right.

5. If the food has already been added, remove the Ceramic Pot for 3 seconds and reinsert pot in the cooker.



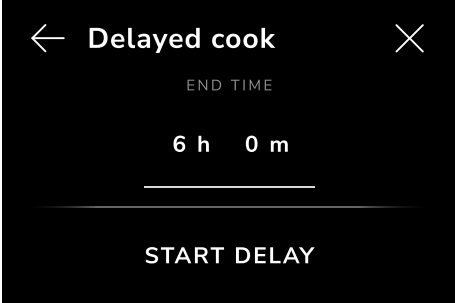
NOTE: Adding food without selecting the cook mode first will limit the unit of measurement to ounces or grams only. Cups is not available with this method. For best results, level the food inside the pot for even cooking.

6. Select Rice preparation, Liquid type, and Desired texture on the screen.

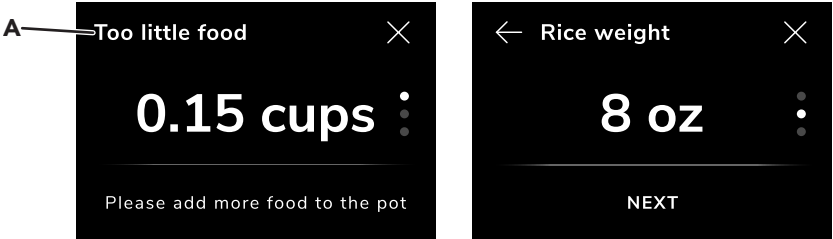


NOTE: It is recommended to rinse rice before cooking for optimal cooking performance to remove excess starches.

OPTIONAL: If desired, select DELAYED COOK. This can be set for up to 24 hours.



7. If too little food is added, the letters will flash red and the message “Please add more food to the pot” will appear. Once completed, the scale screen will appear.

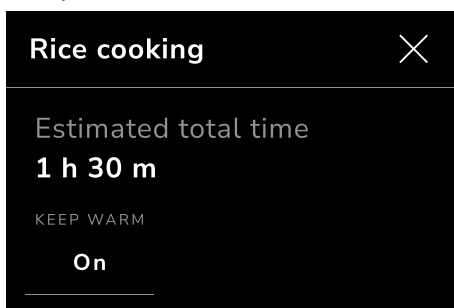


A. “Too little food” will flash red

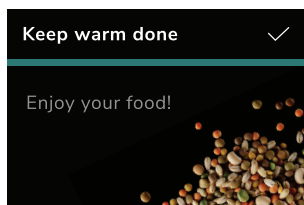
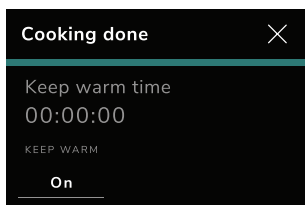
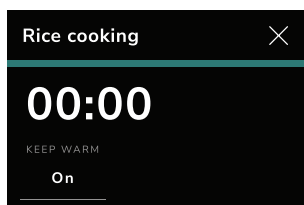
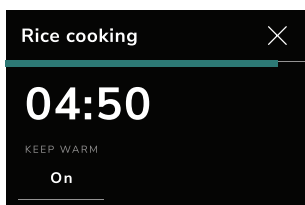
8. Close the Lid and tap the START option.



9. Once the liquid dispenses, the screen will show an estimated cook time and the KEEP WARM option. This option can be turned off if desired.



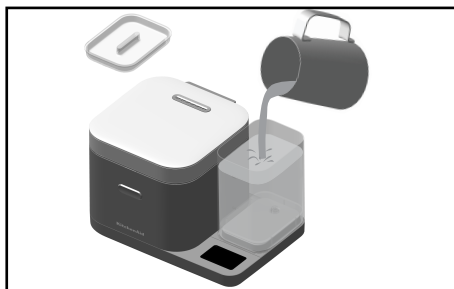
10. When cooking is about to complete, a countdown timer will appear and audibly notify you when cooking has been completed. When finished, the Grain and Rice Cooker will automatically switch to KEEP WARM mode for 6 hours.



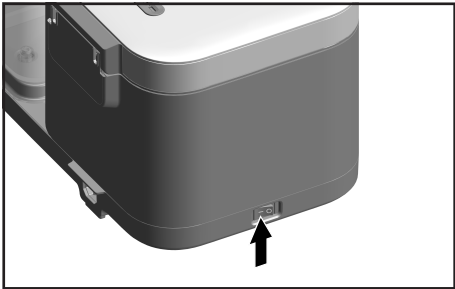
IMPORTANT: The Ceramic Pot will be hot. To remove, use pot holders.

PRESET GRAIN CYCLE

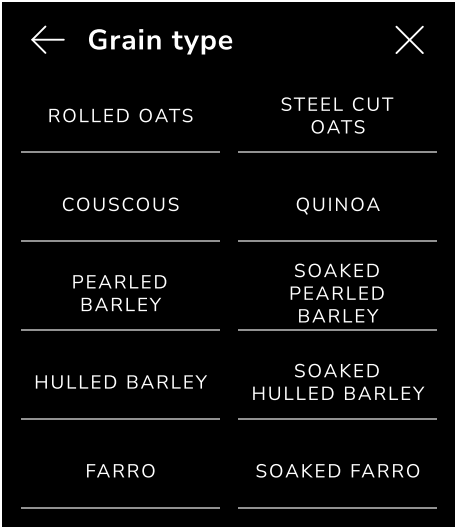
1. Fill the Water Tank to the Max (maximum) fill line with the desired liquid.



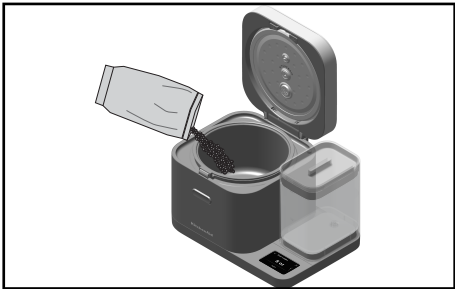
2. Turn the Power Switch to the on (I) position, located on the left side of the appliance.



3. Select the Grain type by tapping the selection on the screen.



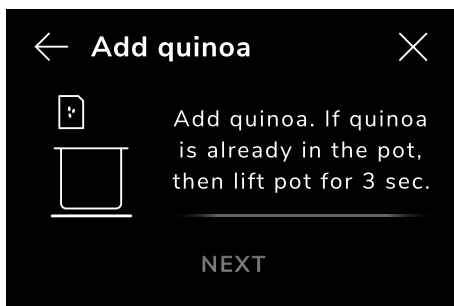
4. Add the desired grain to the Ceramic Pot. The Grain and Rice Cooker will automatically sense the weight of the food when pouring it into the Ceramic Pot.



NOTE: Liquid should not be added at this step as it will alter weight scale performance. The Water Tank should be filled prior as per step 1, or alternative liquid can be added after step 6.

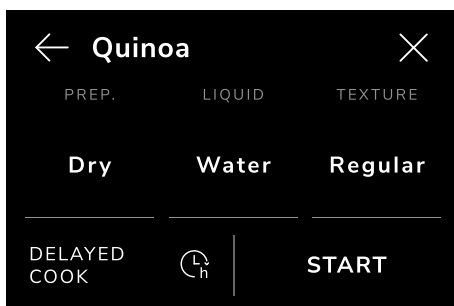
TIP: While on the weight screen, the units of measure (cups/oz/g) can be changed on the screen by tapping the 3 dots on the right.

- If the food has already been added, remove the Ceramic Pot for 3 seconds and reinsert pot in the cooker.

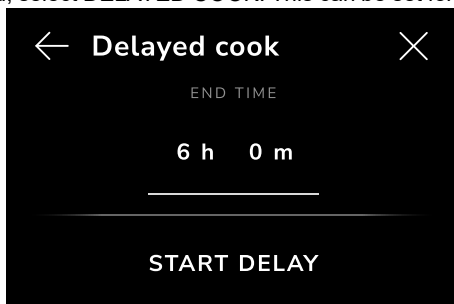


NOTE: Adding food without selecting the cook mode first will limit the unit of measurement to ounces or grams only. Cups is not available with this method. For best results, level the food inside the pot for even cooking.

- Select grain preparation, liquid type, and grain texture on the screen.



OPTIONAL: If desired, select DELAYED COOK. This can be set for up to 24 hours.



7. If too little food is added, the letters will flash red and the message “Please add more food to the pot” will appear. Once completed, the scale screen will appear.

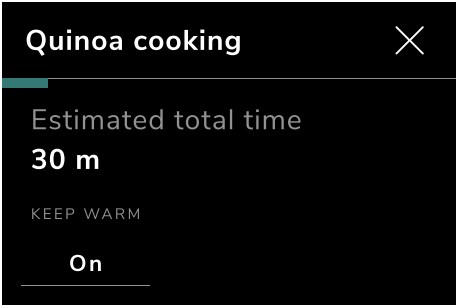


A. “Too little food” will flash red

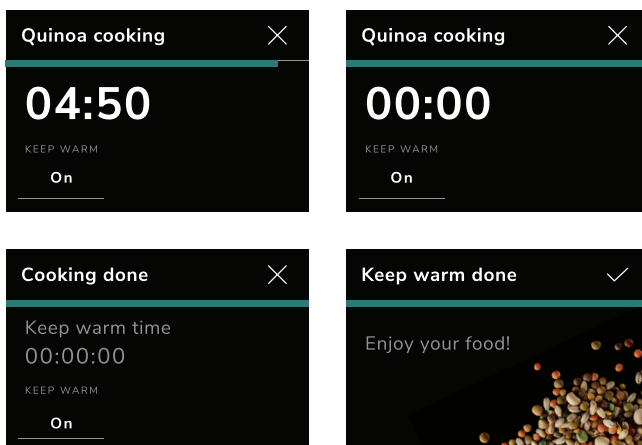
8. Close the Lid and tap the START option.



9. Once the liquid dispenses, the screen will show an estimated cook time and the KEEP WARM option. This option can be turned off if desired.



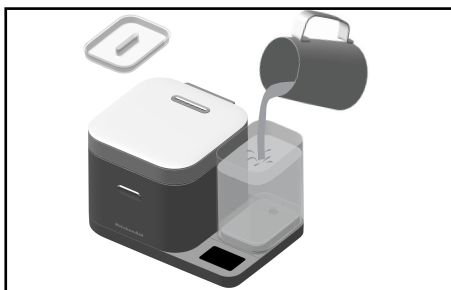
10. When cooking is about to complete, a countdown timer will appear and audibly notify you when cooking has been completed. When finished, the Grain and Rice Cooker will automatically switch to KEEP WARM mode for 6 hours.



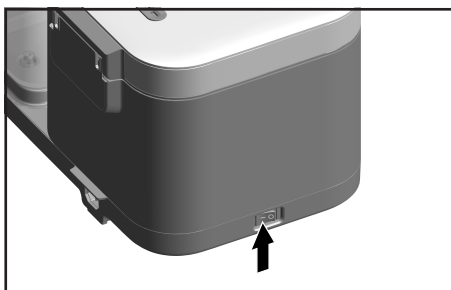
IMPORTANT: The Ceramic Pot will be hot. To remove, use pot holders.

PRESET LENTILS AND BEANS CYCLE

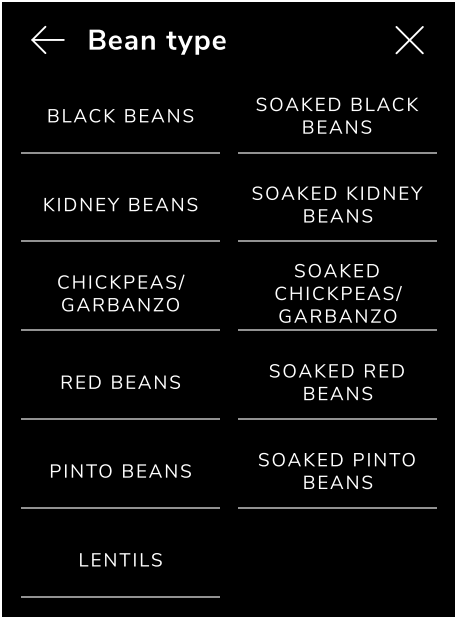
1. Fill the Water Tank to the Max (maximum) fill line with the desired liquid.



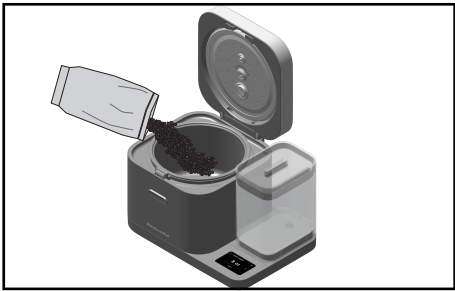
2. Turn the Power Switch to the on (I) position, located on the left side of the appliance.



3. Select the Bean type by tapping the selection on the screen.



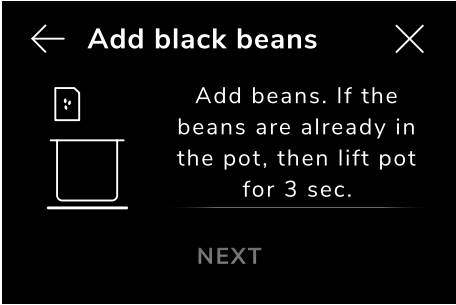
4. Add the desired beans or lentils to the Ceramic Pot. The Grain and Rice Cooker will automatically sense the weight of the food when pouring it into the Ceramic Pot.



NOTE: Liquid should not be added at this step as it will alter weight scale performance. The Water Tank should be filled prior as per step 1, or alternative liquid can be added after step 6.

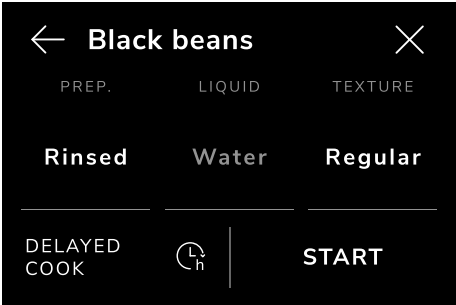
TIP: While on the weight screen, the units of measure (cups/oz/g) can be changed on the screen by tapping the 3 dots on the right.

5. If the food has already been added, remove the Ceramic Pot for 3 seconds and reinsert pot in the cooker.

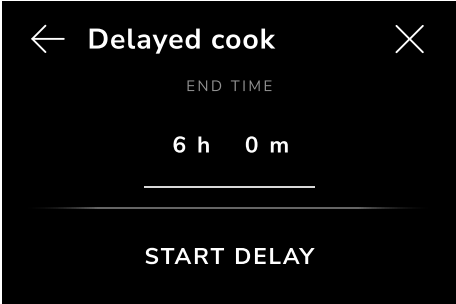


NOTE: Adding food without selecting the cook mode first will limit the unit of measurement to ounces or grams only. Cups is not available with this method. For best results, level the food inside the pot for even cooking.

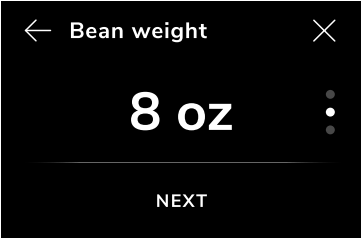
6. Select bean preparation, liquid type, and bean texture on the screen.



OPTIONAL: If desired, select DELAYED COOK. This can be set for up to 24 hours.

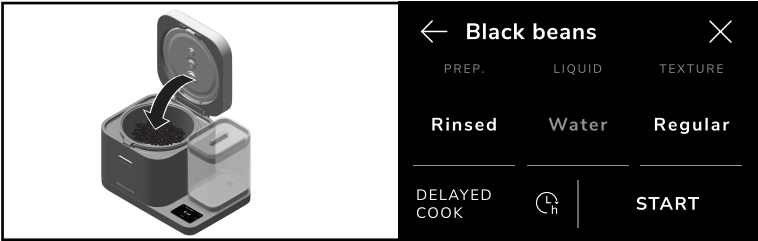


7. If too little food is added, the letters will flash red and the message “Please add more food to the pot” will appear. Once completed, the scale screen will appear.



A. “Too little food” will flash red

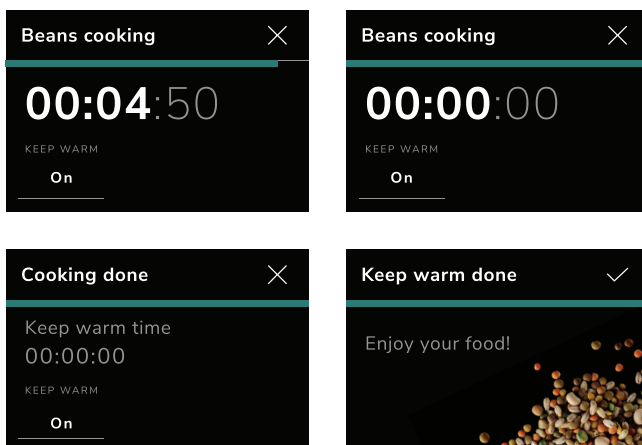
8. Close the Lid and tap the START option.



9. Once the liquid dispenses, the screen will show an estimated cook time and the KEEP WARM option. This option can be turned off if desired.



10. When cooking is about to complete, a countdown timer will appear and audibly notify you when cooking has been completed. When finished, the Grain and Rice Cooker will automatically switch to KEEP WARM mode for 6 hours.



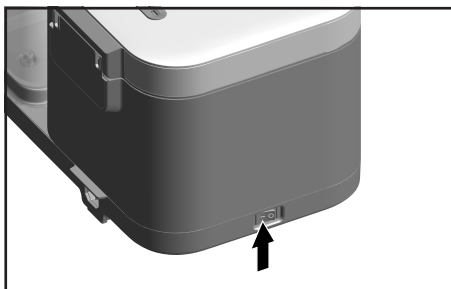
NOTE: Beans and lentils will have cooking water remaining in pot. Drain pot before serving food.

IMPORTANT: The Ceramic Pot will be hot. To remove, use pot holders.

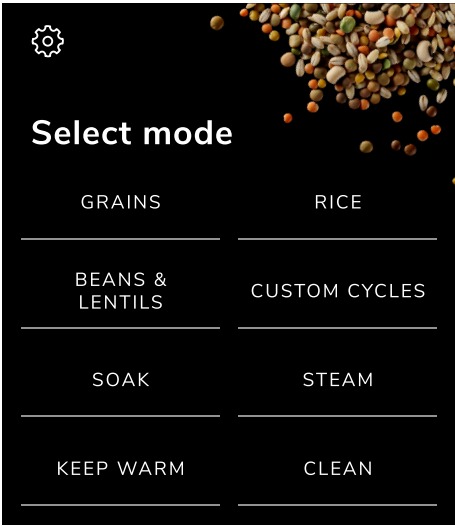
CUSTOM CYCLE SETTING

Custom cycle settings are cooking features that allow flexibility for cooking all types rice, or beans to create and save new cooking algorithms.

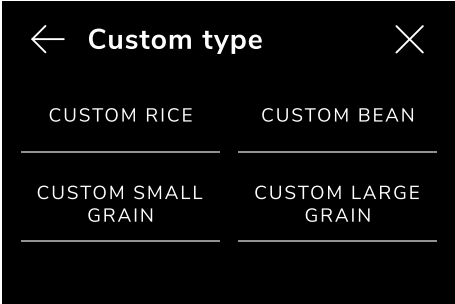
1. Turn the Power Switch to the on (I) position, located on the left side of the appliance.



2. The CUSTOM CYCLES are located on the main menu. Select the desired custom cycle by tapping on the selection of the screen to proceed.

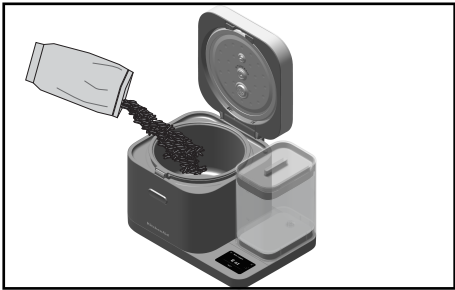


3. Select the type of custom cycle. Choose between CUSTOM RICE, CUSTOM BEAN, CUSTOM SMALL GRAIN, and CUSTOM LARGE GRAIN.



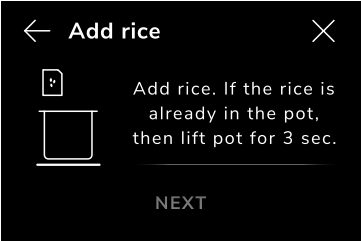
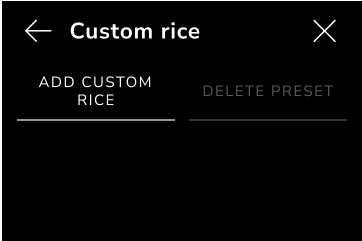
NOTE: Large grain examples are Barley, Farro, Spelt, and Kamut. Small grain examples are Buckwheat, Sorghum, Couscous, and Amaranth.

4. Add desired food to the Ceramic Pot. The Grain and Rice Cooker will automatically sense the weight of the food when pouring it into the Ceramic Pot.



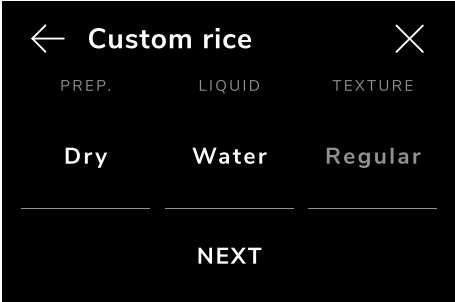
TIP: While on the weight screen, the units of measure (oz/g) can be changed on the screen by tapping the 2 dots on the right.

- If the food has already been added, remove the Ceramic Pot for 3 seconds and reinsert pot in the cooker.

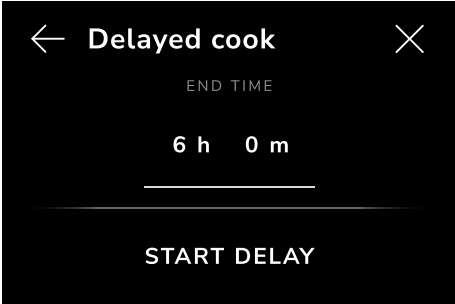


NOTE: Adding food without selecting the cook mode first will limit the unit of measurement to ounces or grams only. Cups is not available with this method. For best results, level the food inside the pot for even cooking.

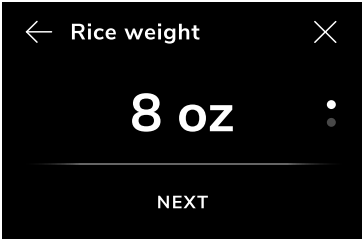
- Select food preparation, liquid type, and food texture on the screen.



OPTIONAL: If water was selected as a liquid type, you can delay the use of the Water Tank to dispense water into the unit to cook and finish cooking at a later time by using the DELAYED COOK feature. This can be set for up to 24 hours.

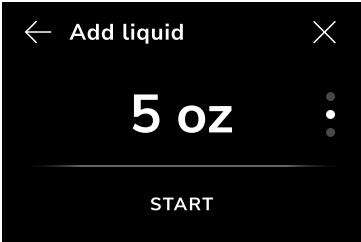
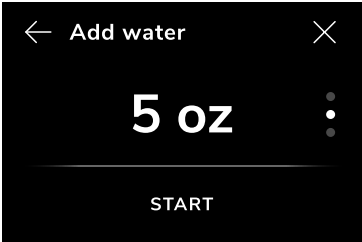


- If too little food is added, the letters will flash red and the message “Please add more food to the pot” will appear. Once completed, the scale screen will appear.

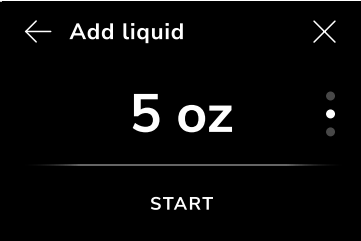
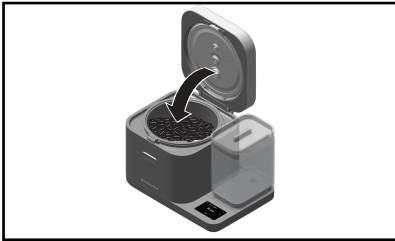


A. “Too little food” will flash red

8. Add the desired liquid to the Ceramic Pot and follow the measurements on the screen.



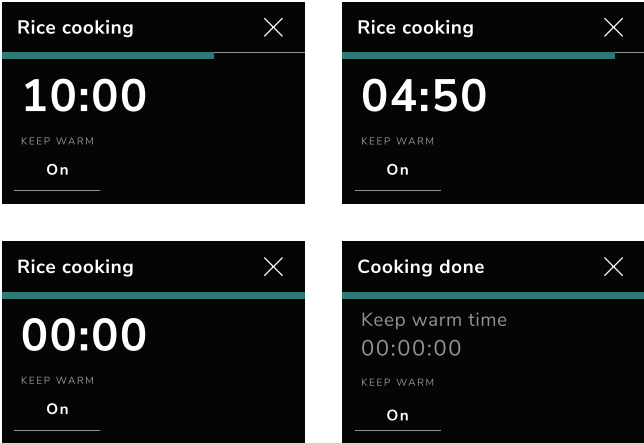
9. Close the Lid and tap the START option.



10. The screen will show an estimated cook time and the KEEP WARM option. This option can be turned off if desired.

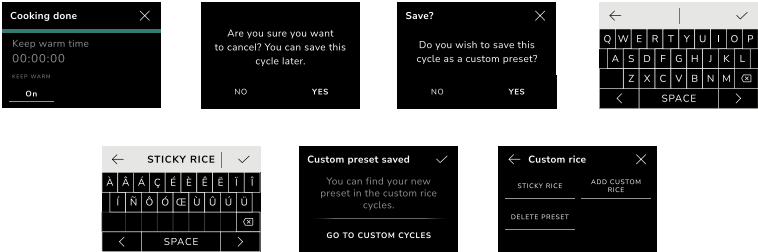


11. When cooking is about to complete, a countdown timer will appear and audibly notify you when cooking has been completed. When finished, the Grain and Rice Cooker will automatically switch to KEEP WARM mode for 6 hours.

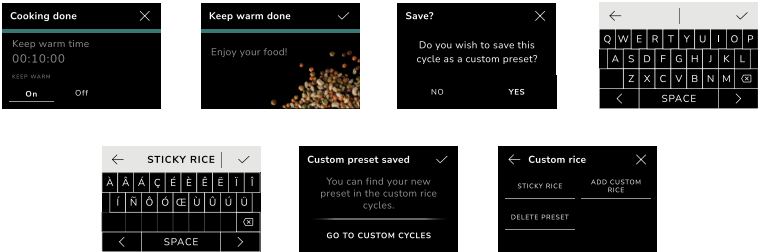


IMPORTANT: The Ceramic Pot will be hot. To remove, use pot holders.

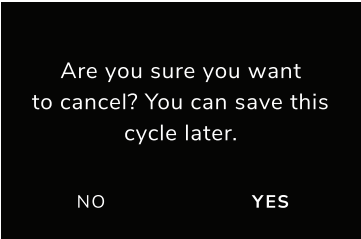
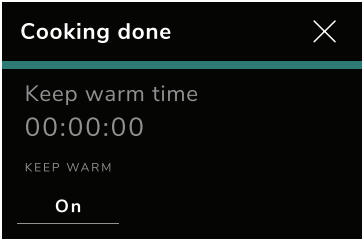
12. Once cooking is completed, the KEEP WARM function is activated. If it is canceled (X), the screen will give the option to save the cycle as a custom preset for later use. To Save, select YES and follow the screen prompts. If you do not wish to save the custom preset, select NO, and the screen will return to the home screen.



13. Alternatively, if the KEEP WARM function is turned Off, “Enjoy your food!” will be shown. Upon exiting this screen (✓), a prompt will appear to Save the cycle as a custom preset. Follow the screen prompts to save, if desired.



14. If you do not want to save the custom preset at any point, you can select NO, and the unit will return to the home screen.



TIPS FOR GREAT RESULTS

- 1. For the best results, food should be leveled.
- 2. All food should be folded after the cycle is complete.
- 3. Metal utensils are to be avoided.
- 4. All rice, especially brown rice, should be rinsed and drained for the best results and to minimize boilover.
- 5. Barley and farro should be rinsed and/or soaked and drained for the best results and to minimize boilover.
- 6. All beans should be rinsed and/or soaked and drained for the best results and to minimize boilover.
- 7. The appliance shall be placed on a flat surface for scale accuracy.
- 8. Seasoning (herbs and spices) should be added after food is weighed.

STEAM TIME GUIDE

FOOD	QUANTITY	TIME (MINS)	OTHER PREPARATION NOTES
Asparagus	4 oz (about 15 spears)	6-8	Trimmed and halved
Baby Bok Choy	2 whole halved	8-10	Halved
Bok Choy	1 quartered	8-10	Quartered
Broccoli	1 small bunch (about 1/2 lb)	8-10	Trimmed florets of 1 small bunch
Cabbage	1/2 large head	9-11	Cut into 1 1/2" wedges
Carrot	8 oz, peeled	10-12	Cut into bite sized pieces, 1/4" coins
Carrots-Baby	12 oz whole	18	Whole baby
Cauliflower	1 small bunch (about 1/2 lb)	10-12	Trimmed florets of 1 small bunch
Chicken	1 lb	10-20	2" strips

FOOD	QUANTITY	TIME (MINS)	OTHER PREPARATION NOTES
Corn	1/2 lb kernels	6-8	Kernels off the cob
Corn-on-the-Cob	2 small ears	10-12	Full ears or halve if large
Dumplings, Meat (from frozen)	8 oz	15-19	Space appropriately, single layer
Dumplings, Meat (refrigerated)	8 oz	15	Space appropriately, single layer
Eggs, Hard Cooked	Up to 6	11-13	Pierce pinhole in bottom to prevent egg from exploding
Eggs, Soft Cooked	Up to 6	8-10	Pierce pinhole in bottom to prevent egg from exploding
Fin Fish (salmon, swordfish, etc)	12 oz	14-20	Cut to fit steaming tray, cooking time will depend on thickness of fish
Green Beans	4-6 oz	9	Trimmed
Lettuce Leaves	6 leaves	6	Cored
Mushrooms	1/2 lb	8	Whole white button or Cremini mushroom
Peas, Snow	4 oz	8	Trimmed
Potato, Sweet	1 small, halved	20	Halved
Potato, White	1 small, halved	20	Halved
Potatoes, New 12 oz quartered 16 minutes	8 oz	16	Quartered
Potatoes, Sweet	1/2 lb in 3/4-1" cubes	12	3/4-1" cubes
Potatoes, White	1/2 lb in 3/4-1" cubes	12	3/4-1" cubes
Potatoes, Yellow/Gold 12 oz 3/4" pieces 16 minutes	8 oz	16	3/4" pieces
Prawn/Shrimp	8 oz	6-8	Medium-sized shrimp, thawed, peeled, and deveined
Pumpkin	8 oz	20	Cut into bite size pieces
Salmon	1/2 lb	15-17	1 filet, 1" thick
Scallop	8 oz	5-7	Removed from shell
Spinach	3 large handfuls (about 3 oz)	3	Rinsed

FOOD	QUANTITY	TIME (MINS)	OTHER PREPARATION NOTES
Spinach, Frozen	3½ oz	15	Cut into bit size pieces
Squash, Summer/Zucchini 6 oz (2 cups, sliced) sliced (1/2" thick) 8 minutes	6 oz (2 cups) sliced 1/2" thick	8	Sliced (1/2" thick)
White Fish	8 oz piece	8-10	Cooking time will depend on thickness of filet

COOK TIMES AND CAPACITIES

		APPROXIMATE COOK TIME	CAPACITY CUPS (GRAMS)			
		Max Capacity Soft Texture	Min (dry)	Max (dry)	Max (rinsed)	Max (soaked)
Grains	Steel Cut Oats	60 minutes	0.5 (88)	2.4 (425)	N/A	N/A
	Rolled Oats	20 minutes	0.5 (48)	2.4 (230)	N/A	N/A
	Couscous	15 minutes	0.75 (135)	2.4 (430)	N/A	N/A
	Quinoa	25 minutes	0.75 (129)	2.4 (415)	2.6 (455)	N/A
	Pearled Barley	55 minutes	0.75 (162)	1.6 (345)	1.9 (415)	2.3 (500)
	Hulled Barley	55 minutes	0.75 (162)	1.6 (345)	1.9 (415)	2.3 (500)
	Farro	55 minutes	0.75 (156)	1.6 (335)	1.9 (400)	2.4 (490)
Rice	White Rice (short grain)	35 minutes	0.75 (142.5)	3.6 (685)	4.0 (750)	N/A
	Sushi Rice	35 minutes	0.75 (142.5)	3.6 (685)	4.0 (750)	N/A
	White Rice (long grain)	35 minutes	0.75 (142.5)	3.6 (685)	4.0 (750)	N/A
	Brown Rice (short grain)	70 minutes	0.75 (142.5)	3.6 (685)	4.0 (750)	N/A
	Brown Rice (long grain)	70 minutes	0.75 (142.5)	3.6 (685)	4.0 (750)	N/A

		APPROXIMATE COOK TIME	CAPACITY CUPS (GRAMS)			
		Max Capacity Soft Texture	Min (dry)	Max (dry)	Max (rinsed)	Max (soaked)
Rice	Basmati Rice	35 minutes	0.75 (142.5)	3.6 (685)	4.3 (810)	N/A
	Jasmine Rice	35 minutes	0.75 (142.5)	3.6 (685)	4.3 (810)	N/A
	Wild Rice	70 minutes	0.75 (142.5)	2.4 (450)	2.8 (540)	N/A
Beans	Lentils	35 minutes	0.5 (90)	1.7 (300)	1.7 (300)	N/A
	Chickpeas	90 minutes (soaked)/ 150 minutes (dry)	0.5 (100)	1.5 (300)	1.5 (300)	2.0 (600)
	Kidney Beans	90 minutes (soaked)/ 150 minutes (dry)	0.5 (85)	1.8 (300)	1.8 (300)	2.3 (600)
	Black Beans	90 minutes (soaked)/ 150 minutes (dry)	0.5 (100)	1.5 (300)	1.5 (300)	2.0 (600)
	Pinto Beans	90 minutes (soaked)/ 150 minutes (dry)	0.5 (82)	1.8 (300)	1.8 (300)	2.3 (600)
	Red Beans	90 minutes (soaked)/ 150 minutes (dry)	0.5 (100)	1.5 (300)	1.5 (300)	2.0 (600)

CARE AND CLEANING

CLEANING THE GRAIN AND RICE COOKER

IMPORTANT: Unplug the appliance from the outlet before cleaning. Allow the appliance to cool completely before removing/adding parts and before cleaning the appliance.

Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads. They could scratch the surface.

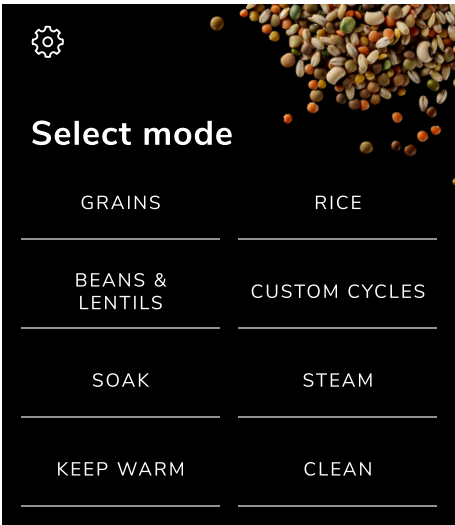
Wipe the outside of the Grain and Rice Cooker with a clean, damp cloth and dry thoroughly. A non-abrasive liquid cleaner may be used for stubborn stains.

The ceramic non-stick coating of the Grain and Rice Cooker pot is scratch-resistant. However, abusive usage (dropping or hard impact with utensils) can chip or crack the ceramic coating.

CLEANING CYCLE

Automated cleaning: The Grain and Rice Cooker has two automated cleaning modes:

1. Select the CLEAN option from the main menu.



2. Select the DESCALE or PRE-WASH POT mode function to start the cleaning cycle process.



The DESCALE cycle utilizes water and vinegar to flush-out any mineral deposits in the internal plumbing on a periodic basis (every 2-4 months).

The PRE-WASH POT cycle utilizes a heated soak feature to loosen or remove residue on the sides of the bowl. Once the cycle has finished, drain the pot in the sink to continue cleaning in either the sink or dishwasher.

Cleaning the pump through DESCALE can be done in two stages:

1. **Clean with a vinegar/water mix:** Fill Water Tank with vinegar to the Half line and water to the Max (maximum) line on the Water Tank.
2. **Flushing the system:** Fill Water Tank with water to Half line to flush the water and vinegar solution out of the system.

NOTE: Only water or vinegar should be used in the Water Tank when cleaning. If any other liquid was used in the Water Tank to pump, please flush the pump to remove residue.

Manual cleaning: Remove the Ceramic Pot, Inner Lid, and Steam Collector to clean. Select “CLEAN INNER LID” under the Clean modes on the main menu to review how to disassemble internal components for cleaning maintenance.

Dishwasher-safe: The Ceramic Pot, Inner Lid, Steam Collector, Water Tank, Water Tank Lid, and Steam Basket are all dishwasher-safe.

NOTE: The Ceramic Pot is dishwasher-safe, but hand washing in hot, soapy water is recommended to maximize the life of the non-stick coating.

TIP: Clean the Ceramic Pot, Inner Lid, and Steam Collector after every cycle.

FOR DETAILED INFORMATION ON CLEANING THE GRAIN AND RICE COOKER

Visit www.KitchenAid.com for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Grain and Rice Cooker.

TROUBLESHOOTING

WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

PROBLEM	PROBLEM CAUSES	SOLUTION
The Lid does not close	There are foreign bodies between the Ceramic Pot and the Heating Plate	Remove the Ceramic Pot, check that the Heating Plate and under the Ceramic Pot are clean. Also check that the Heat Sensor can move freely (it is spring loaded).
	Inner Lid is installed incorrectly	Remove and insert the Inner Lid in the correct position.
	Inner Lid is not installed	Inner Lid must be installed to use (and close) the Lid.
	The Lid is not installed correctly	Ensure that all elements of the Lid are in the correct position.
	The Ceramic Pot damaged after being hit or dropped	The Ceramic Pot can be replaced by contacting KitchenAid at 1-800-541-6390 or order online at www.KitchenAid.com .
Rice/Grain is dry	Steam release vent was not inserted	Be sure that the steam release vent is in place before cooking.

PROBLEM	PROBLEM CAUSES		SOLUTION
Rice/Grain is dry	Lid was not closed completely		Be sure the Lid is closed completely during rice cooking.
Grain and Rice Cooker turned off on its own	There has been a power failure		Wait for your power to resume and try again.
	The Power Cord was not inserted correctly/has fallen out		Be sure that the appliance is plugged in. Since the cord is removable, it is important to be sure the plug is fully inserted at both ends.
	The Grain and Rice Cooker has finished cooking/KEEP WARM	The Grain and Rice Cooker has an auto shut-off feature after 10 minutes without activity.	
		The Grain and Rice Cooker has an auto shut-off feature 10 minutes after the KEEP WARM cycle ends.	
Steam leakage during use	The Grain and Rice Cooker has overheated		Be sure that your ingredients have been added to the Ceramic Pot and that the Ceramic Pot is in place. Wait for a few minutes for the unit to cool down and try again.
	Lid is not closed		Stop the cooking (unplug the product) and refer to "Lid does not close" section in this table.
	Lid gasket is dirty		Clean the Lid gasket.
	Lid gasket is damaged		The Inner Lid needs replacing. Contact KitchenAid or order online at www.KitchenAid.com or www.KitchenAid.ca .
The Touchscreen Display does not light up	Inner Lid is installed incorrectly		Remove and insert the Inner Lid in correct position.
	The Grain and Rice Cooker is not plugged in		Ensure that the Grain and Rice Cooker is plugged in correctly.
	The Grain and Rice Cooker is off		Turn on (I) the appliance with the Power Switch.
Steam cooking function	The Grain and Rice Cooker is on standby		Gently tap on the Touchscreen Display to activate.
	Food does not steam	Too many ingredients	Reduce the amount of ingredients, or increase cooking time.
		Ingredients are too large	Cut ingredients into smaller sizes, or increase.
	Steamed food is hard	Vegetables	Steaming time is too short. Increase steaming time.
		Fish and meat	Steaming time is too long. Reduce steaming time.

PROBLEM	PROBLEM CAUSES		SOLUTION
Steam cooking function	Steamed food is cold	Too much time elapsed since cooking was completed	Do not leave on KEEP WARM. Take out the ingredients immediately after cooking.
Error codes	Error 1	Top temperature sensor failure	Unplug and restart the Grain and Rice Cooker. If the problem persists, visit the KitchenAid website for support.
	Error 2	Error communicating with the power board	
	Error 3	Bottom temperature sensor failure	
	Error 4	Overheat error	
	Error 5	Heating error	
	Error 6	Dispensing error	
	Error 7	Empty pot cooking error	
If the Grain and Rice Cooker malfunctions or fails to operate	Is the Grain and Rice Cooker plugged into a grounded 3 prong outlet?		Ensure the appliance is plugged into a grounded 3 prong outlet.
	Is the fuse in the circuit to the Grain and Rice Cooker in working order?		Ensure the fuse/circuit breaker of the wall outlet is in working order.
	If the problem cannot be corrected		See the "Warranty and Service" section. Do not return the Grain and Rice Cooker to the retailer; retailers do not provide service.

NOTE: If Ceramic Pot is deformed, do not use it anymore. It can be replaced by contacting KitchenAid at **1-800-541-6390** or order online at www.KitchenAid.com.

LIMITED WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID® PRODUCT WARRANTY FOR THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, PUERTO RICO, AND CANADA

This limited warranty extends to the original purchaser and any succeeding owner for the product operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Warranty: One Year Limited Warranty from date of delivery.

1. KitchenAid Will Pay for Your Choice of:



Hassle-Free Replacement of your product. See the "Arranging for Service" section in this warranty for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-541-6390**.

OR

The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship that existed at the time this product was purchased. Service will be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

2. KitchenAid Will Not Pay for (What is Not Covered By This Limited Warranty):

- Commercial, non-residential, or multiple family use or use inconsistent with product instructions and manuals.
- Defects or damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire flood, or acts of God.
- Any shipping or handling costs to deliver your product to an Authorized Service Center.
- Replacement parts or repair labor costs for the product operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.
- Damages, defects, or repairs caused by unauthorized servicers or use of non-genuine or third-party parts; however, use of unauthorized service providers or non-genuine or third-party parts will not void this warranty.
- Cosmetic damage (e.g., scratches, dents, chips, and other damage to finishes), unless damage results from defects in materials and workmanship and is reported to KitchenAid within 30 days from date of delivery.
- Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments (e.g., high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals).
- Products with original, factory-installed model/serial numbers removed, altered or not easily determined.
- Incidental or consequential damages resulting from product failure.
- Consumable parts or accessories.

3. DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

Implied warranties, including any implied warranty of merchantability or implied warranty of fitness for a particular purpose, are limited to ten years or the shortest period allowed by law. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you.

4. HOW STATE LAW APPLIES

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province. Some states and provinces, such as California, do not allow for limitations on the date your warranty coverage begins, so this limitation may not apply to you.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – 50 UNITED STATES, DISTRICT OF COLUMBIA, AND PUERTO RICO

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your product should fail within the first year of ownership due to defects in materials or workmanship, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original product returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your product should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address (no P.O. Box numbers, please).

When you receive your replacement product, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original product and send it back to KitchenAid.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – CANADA

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your product should fail within the first year of ownership due to defects in materials or workmanship, we will replace your product with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your product should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-807-6777** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address.

When you receive your replacement product, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original product and send it back to KitchenAid.

ARRANGING FOR SERVICE AFTER THE WARRANTY EXPIRES, OR ORDERING ACCESSORIES AND REPLACEMENT PARTS

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:

Customer eXperience Center, KitchenAid Small Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the product for information on how to obtain service.

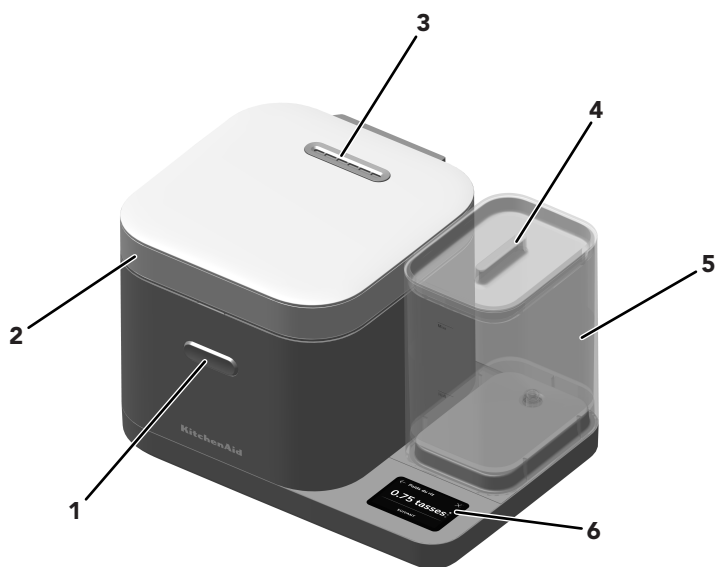
For service information in Canada:

Call toll-free **1-800-807-6777**.

For service information in Mexico:

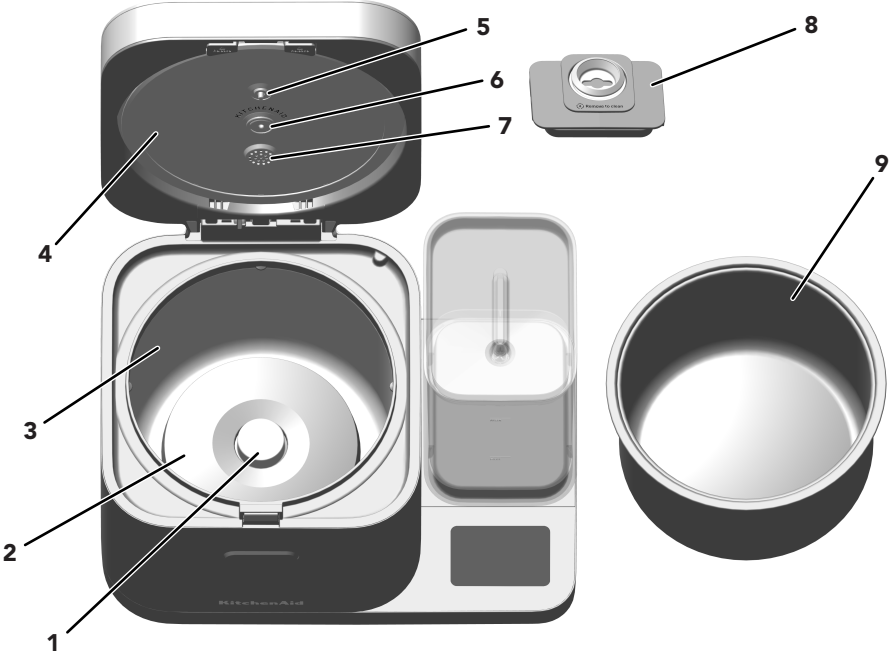
Call toll-free **01-800-0022-767**.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



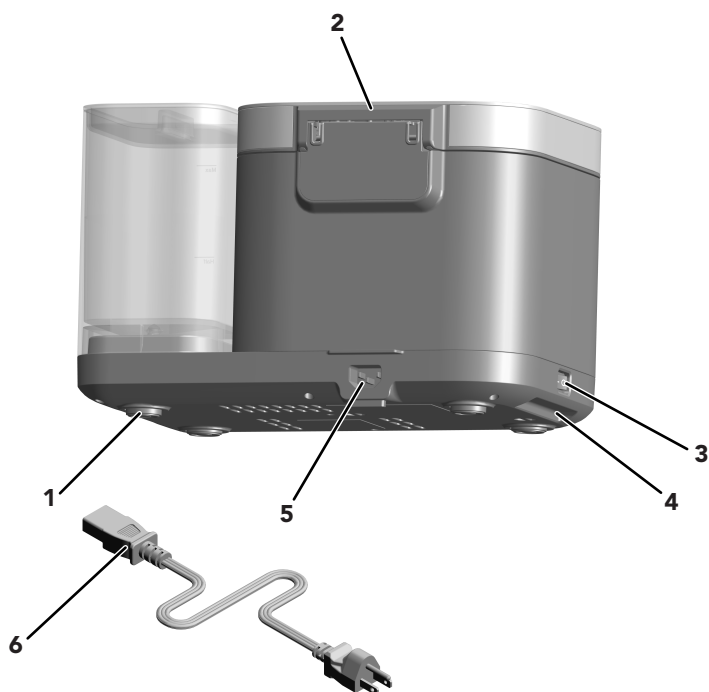
- 1. Bouton d'Ouverture du Couvercle
- 2. Couvercle
- 3. Évent à Vapeur

- 4. Couvercle du Réservoir d'Eau
- 5. Réservoir d'Eau
- 6. Écran Tactile



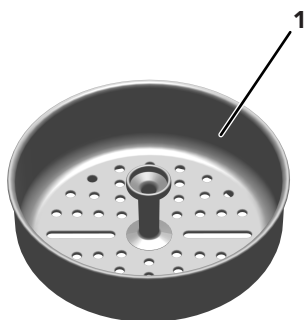
- 1. Capteur de Chaleur
- 2. Plaque Chauffante
- 3. Puis
- 4. Couvercle Intérieur (amovible)
- 5. Capteur de Débordement
- 6. Bec Verseur d'Eau
- 7. Évent intérieur du Couvercle Intérieur
- 8. Collecteur de Vapeur
- 9. Pot en Céramique

BASE



- | | |
|---|--|
| 1. Pieds en caoutchouc | 4. Poignée Encastrée |
| 2. Charnière du Couvercle/Couvercle de la charnière | 5. Réceptacle du Cordon d'Alimentation |
| 3. Interrupteur d'Alimentation | 6. Cordon d'Alimentation |

ACCESSOIRES



1. Panier à Vapeur

CARACTÉRISTIQUES

Programmes avec cuisson prééglés

21 prééglages pour automatiser la cuisson d'une variété de grains, riz et haricots.

Programmes de cuisson personnalisés

Le mode de cuisson personnalisé vous permet d'expérimenter avec les ingrédients.

Cuisson différée

La cuisson différée programmable vous permet de préparer vos repas à votre rythme.

Vapeur

Mode de cuisson à la vapeur avec panier pour les légumes, les œufs, le poisson, etc.

Trempage

La fonction de trempage vous permet de faire tremper les grains et les haricots secs avant de les cuire.

Maintien au Chaud

Le Maintien au Chaud permet de conserver les grains cuits au chaud jusqu'à 6 heures.

Nettoyage

Le Pot en Céramique Antiadhésive et le programme de nettoyage à la vapeur simplifient le nettoyage.

SÉCURITÉ DU PRODUIT

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être observées, notamment les suivantes :

- 1.** Lire toutes les instructions. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut causer des blessures.
- 2.** Ne pas toucher les surfaces chaudes, incluant le Pot en Céramique, le Couvercle et la zone de l'évent à vapeur. Utiliser des maniques ou des mitaines de cuisine pour manipuler le pot ou le Couvercle en céramique.
- 3.** Pour vous protéger des décharges électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches ou la base du Cuiseur de Riz et de Grains dans l'eau ou un autre liquide.
- 4.** Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- 5.** Débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Attendre que l'appareil ait refroidi complètement avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
- 6.** Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
- 7.** L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- 8.** Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- 9.** Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris le dessus du Cuiseur de Riz et de Grains.
- 10.** Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chaud.
- 11.** Prendre des précautions importantes lorsqu'on déplace un appareil ménager contenant un liquide chaud.

12. Toujours brancher la prise sur l'appareil avant de brancher le cordon d'alimentation sur la prise murale. Pour débrancher, éteindre l'appareil (O), puis le débrancher de la prise de courant.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.
14. Éteindre l'appareil (O), puis le débrancher de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de la nettoyer. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
15. S'assurer que l'interrupteur situé sur le côté gauche du Cuiseur de Riz et de Grains est en position marche (I).
16. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant pas suffisamment d'expérience. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'on utilise un appareil ménager à proximité d'enfants. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. L'appareil et le cordon doivent être tenus hors de portée des enfants.
17. **AVERTISSEMENT :** Des aliments qui se renversent peuvent causer des brûlures graves. Conserver cet appareil et son cordon hors de portée des enfants. Ne jamais faire passer le cordon d'alimentation par-dessus le bord du comptoir, ne jamais utiliser de prise située sous le comptoir et ne jamais utiliser de rallonge.
18. La vapeur provenant d'un événement peut provoquer des brûlures.
19. Si le bol est trop rempli et que la capacité maximale n'est pas respectée, de l'eau bouillante peut être éjectée.
20. Pour garantir la sécurité pendant la cuisson, placer le Cuiseur de Riz et de Grains sur une surface plane et sèche.
21. Ne cuire que dans le Pot en Céramique fournie.
22. Ne pas remplir le Réservoir d'Eau au-delà de la marque de remplissage Max (maximum).
23. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
24. Ne jamais utiliser l'appareil sans le Pot en Céramique et le joint intérieur.

25. Consulter la section « Entretien et nettoyage » pour obtenir des instructions sur le nettoyage des surfaces en contact avec des aliments.
26. Ne pas ajouter plus de 1 oz (30 ml) d'huile pour cuisiner avec le Cuiseur de Riz et de Grains.
27. Conçu pour être utilisé sur un comptoir seulement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu pour un usage domestique seulement.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.



Tension : 120 V~

Fréquence : 60 Hz

Puissance : 700 W

REMARQUE : Si cette fiche ne convient pas à la prise, contacter un électricien qualifié. Ne pas modifier la fiche de quelque manière que ce soit. Ne pas utiliser d'adaptateur.

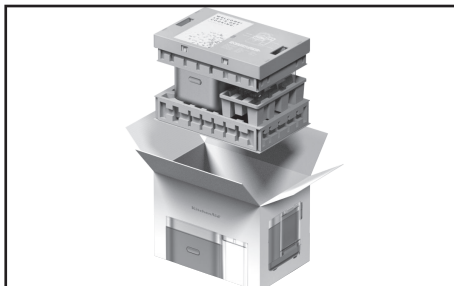
Ne pas utiliser de rallonge. Si le cordon d'alimentation électrique est trop court, faire installer une prise près de l'appareil par un électricien ou un technicien de service qualifié.

Le cordon d'alimentation doit être placé de sorte qu'il ne pende pas par-dessus le comptoir ou la table de cuisine, où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher dessus involontairement.

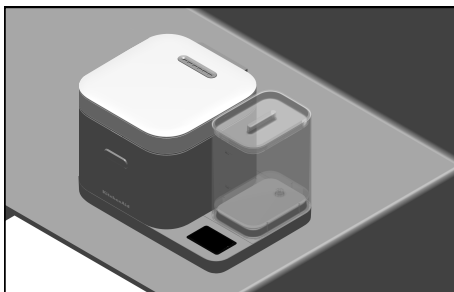
PRISE EN MAIN

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

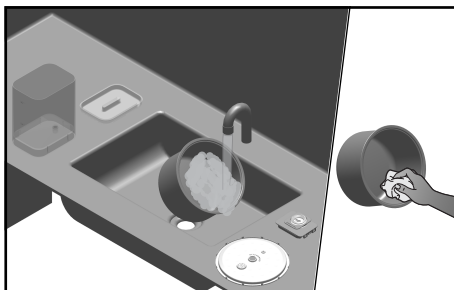
1. Retirer le Cuiseur de Riz et de Grains de son emballage. Retirer tous les matériaux d'emballage le cas échéant.



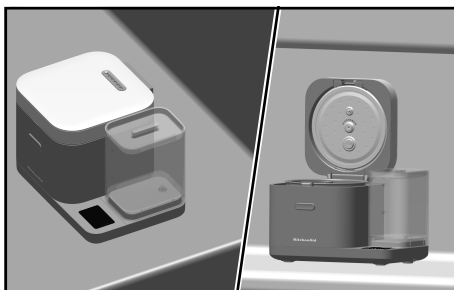
2. Placer le Cuiseur de Riz et de Grains sur une surface plate, sèche et de niveau comme un plan de travail ou une table.



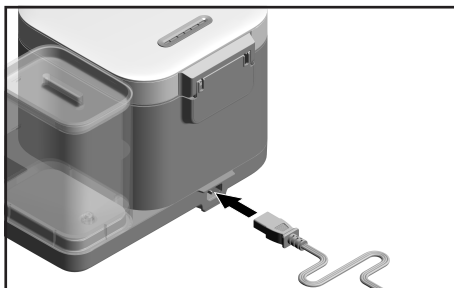
3. Laver le Pot en Céramique, le couvercle Intérieur, le Collecteur de Vapeur, le Réservoir d'Eau et le Couvercle du Réservoir d'Eau dans de l'eau chaude et savonneuse. Sécher soigneusement au moyen d'un chiffon doux.



4. S'assurer que le Cuiseur de Riz et de Grains est éloigné d'au moins 4 po (10 cm) des murs, des armoires ou des objets se trouvant sur le comptoir ou la table. Laisser de l'espace au-dessus du Cuiseur à Grains et à Riz pour ouvrir le Couvercle et éviter que la vapeur ne s'accumule sur les armoires.



5. Fixer le cordon d'alimentation sur le Cuiseur de Riz et de Grains.



⚠️ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

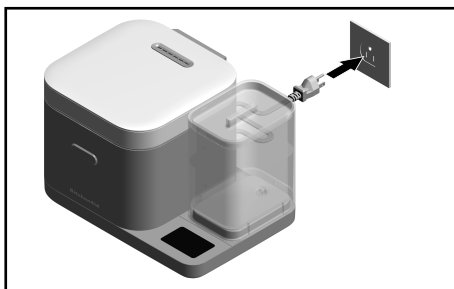
Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

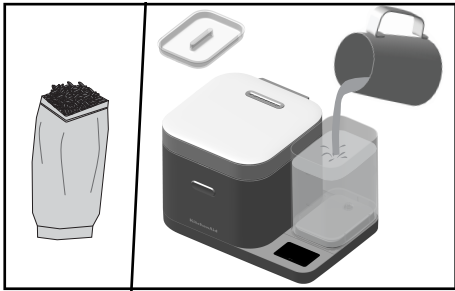
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

6. Brancher le Cuiseur de Riz et de Grains.



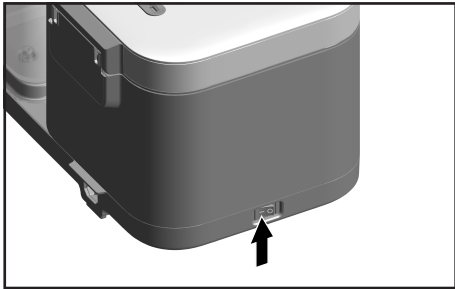
UTILISATION DU PRODUIT

1. Rassembler les ingrédients désirés et remplir le Réservoir d'Eau jusqu'à la ligne de remplissage Max (maximum) avec le liquide souhaité. Le liquide peut également être ajouté directement dans le Pot en Céramique avant la cuisson.



REMARQUE : Il est recommandé de rincer soigneusement les aliments riches en amidon, comme le riz, avant de les faire cuire, afin d'obtenir un rendement de cuisson optimal. Rincer le riz jusqu'à ce que l'eau ne soit plus trouble ou pendant 15 à 30 secondes.

2. Placer l'interrupteur d'alimentation sur la position marche (I), située sur le côté gauche de l'appareil.



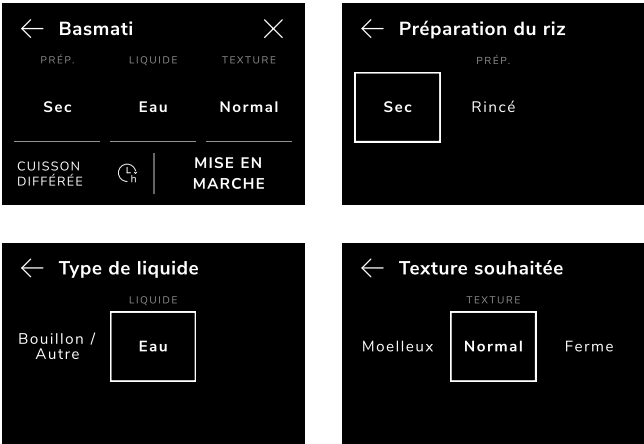
3. À partir de l'écran Sélectionner un mode, sélectionner l'aliment à cuire.



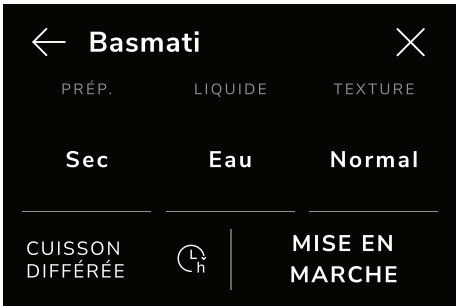
4. Sélectionner le type d'aliment et suivre les instructions pour ajouter l'aliment souhaité. Aucune tasse à mesurer n'est nécessaire. Le Cuiseur de Riz et de Grains détecte automatiquement le poids des aliments lorsqu'ils sont ajoutés dans le Pot en Céramique. Sélectionner SUIVANT.



- INFO-BULLE :** À l'écran de poids, les unités de mesure (tasses/oz/g) peuvent être modifiées en appuyant sur les 3 points à droite.
- REMARQUE :** Pour obtenir les meilleurs résultats, niveler les aliments à l'intérieur du pot pour uniformiser la cuisson.
5. Suivre les instructions pour terminer les sélections de cuisson. Sélectionner la préparation des aliments, le liquide et la texture en fonction des préférences de cuisson souhaitées. Les sélections peuvent être effectuées en touchant l'écran et en les faisant défiler ou en les laissant telles quelles avant de procéder à la cuisson.



6. Sélectionner MISE EN MARCHÉ pour commencer le programme de cuisson ou CUISSON DIFFÉRÉE si pour que la cuisson se termine plus tard.



- REMARQUE :** La CUISSON DIFFÉRÉE peut être programmée pour démarrer jusqu'à 24 heures plus tard.

7. Le Cuiseur de Riz et de Grains ajoute automatiquement de l'eau dans le pot, démarre la cuisson et fournit une estimation du temps de cuisson pour vous aider à planifier le moment du service du repas.



8. Lorsque la cuisson est presque terminée, un compte à rebours s'affiche et vous avertit par un signal sonore que la cuisson est terminée. Lorsque la cuisson est terminée, le Cuiseur de Riz et de Grains et passe automatiquement en mode MAINTIEN AU CHAUD pour 6 heures.



IMPORTANT : Le Pot en Céramique sera chaud. Pour l'enlever, utiliser des mitaines de four.

REMARQUE : Il est également possible d'ajouter des aliments directement dans le Pot en Céramique. Allumer (I) l'appareil et ouvrir le Couvercle. Le Cuiseur de Riz et de Grains détecte l'ouverture du Couvercle et demande si des aliments seront ajoutés dans le pot avant de sélectionner un mode de cuisson.

REMARQUE : Ajouter des aliments sans sélectionner d'abord le mode de cuisson, limitera l'unité de mesure aux onces ou aux grammes. Les tasses ne sont pas disponibles avec cette méthode.

REMARQUE : Laisser l'appareil refroidir pendant 30 minutes entre les programmes de cuisson avant de recommencer.

FONCTIONS DE CUISSON

MENU DE L'ÉCRAN D'ACCUEIL

L'écran d'accueil affiche différents modes de cuisson, conçus spécialement pour une variété de tâches culinaires. Les réglages du système sont également accessibles sur cet écran.



RÉGLAGES

Appuyer sur l'icône des paramètres (⚙️) dans le coin supérieur gauche de l'écran d'accueil. Les options de menu suivantes se trouvent dans le menu des réglages.

- Balance à zéro (étalonnage de la balance avec récipient en céramique à zéro)
- Couleur (change de couleur des écrans)
- Unités de mesure (tasses/oz/g)
- Langues (anglais/espagnol/français)
- Volume (sons des boutons/temps et alertes)
- Version logicielle
- Rétablir les réglages par défaut



Le Cuiseur de Riz et de Grains est accompagné d'une balance intégrée qui permet de mesurer les aliments et liquides. Les réglages de l'appareil sont basés sur la mesure du poids du riz/des grains/des haricots à l'aide de la balance pour calculer la quantité de liquide nécessaire.

CUISSON DIFFÉRÉE

Cette fonction est offerte dans tous les « Programmes de cuisson prédéfinis » et les « Programmes de cuisson personnalisés » enregistrés lors de l'utilisation de l'eau pour cuisiner. Voir la section « Réglage du Programme Personnalisé » pour plus de détails sur la façon de créer et d'enregistrer un cycle de cuisson personnalisé. La CUISSON DIFFÉRÉE d'un programme permet de cuire les aliments à un moment ultérieur et peut être réglée jusqu'à 24 heures à l'avance.



TREMPAGE

TREMPAGE RAPIDE : La fonction de TREMPAGE RAPIDE fait tremper les grains ou les haricots dans l'appareil pendant une période allant jusqu'à 2 heures. Le TREMPAGE RAPIDE utilise un programme de préchauffage pendant les quelques premières minutes pour accélérer le trempage.

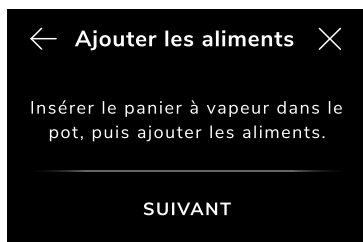
TREMPAGE : La fonction de TREMPAGE fait tremper les grains ou les haricots dans l'appareil pendant une période de 8 heures avant la cuisson (l'élément dispositif de chauffage ne se met pas en marche avec cette option). Un trempage supérieur ou inférieur à 8 heures peut avoir un impact sur le rendement de cuisson.



VAPEUR

Placer le Panier à Vapeur dans le Pot en Céramique. Le Panier à Vapeur reposera et sera suspendu au-dessus du Pot en Céramique. Sélectionner le programme de vapeur dans le menu principal et régler la durée souhaitée (voir la section « Temps de Vapeur »). Le Cuisineur de Riz et de Grains de KitchenAid ajoute automatiquement de l'eau dans le Pot en Céramique, sous le Panier à Vapeur.

IMPORTANT : S'assurer que le Couvercle est correctement fermé lors de l'utilisation du Panier à Vapeur.



MAINTIEN AU CHAUD

Le réglage de MAINTIEN AU CHAUD automatique s'active automatiquement une fois la cuisson terminée. Le MAINTIEN AU CHAUD est automatiquement programmé par défaut pour 2 heures ou peut être réglé manuellement pour une période allant jusqu'à 6 heures. Il peut aussi être désactivé manuellement.

REMARQUE : Le Cuiseur de Riz et de Grains KitchenAid gardera le plat chaud jusqu'au moment du service.

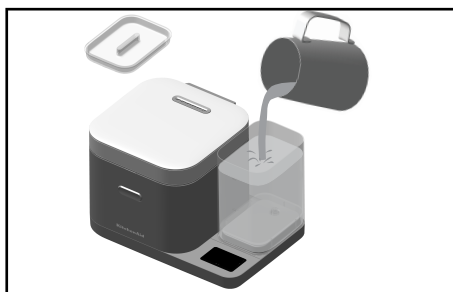


PROGRAMMES DE CUISSON PRÉRÉGLÉE/ PROGRAMMES PERSONNALISÉS

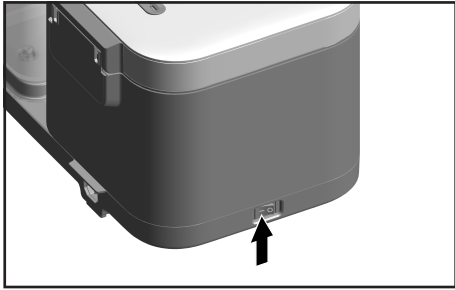
Ajouter des grains, du riz ou des haricots dans le Pot en Céramique, la balance intégrée pèsera automatiquement les ingrédients. Toucher pour sélectionner la recette souhaitée dans le menu principal, le Cuiseur de Riz et de Grains distribuera automatiquement la quantité d'eau et calculera le temps de cuisson pour créer des résultats parfaits.

PROGRAMME PRÉRÉGLÉ POUR LE RIZ

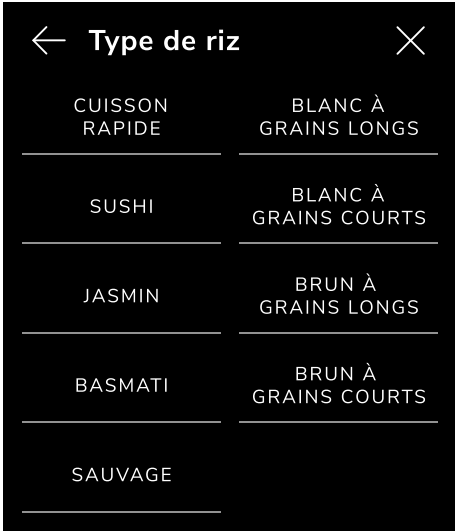
1. Remplir le Réservoir d'Eau jusqu'à la ligne de remplissage Max (maximum) avec le liquide souhaité.



2. Placer l'interrupteur d'alimentation sur la position marche (I), située sur le côté gauche de l'appareil.

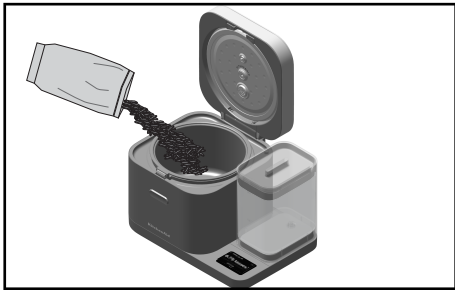


3. Sélectionner le Type de riz en appuyant sur la sélection à l'écran.



Exemple : Sélectionner BLANC À GRAINS COURTS et continuer.

4. Ajouter le riz souhaité dans le Pot en Céramique. Le Cuiseur de Riz et de Grains détecte automatiquement le poids des aliments lorsqu'ils sont ajoutés dans le Pot en Céramique.



REMARQUE : Il ne faut pas ajouter de liquide à ce stade, car cela altérerait l'efficacité de la balance. Le Réservoir d'Eau doit être rempli au préalable, comme indiqué à l'étape 1, ou un autre liquide peut être ajouté après l'étape 6.

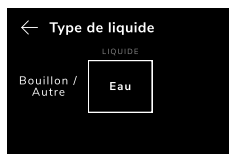
INFO-BULLE : À l'écran de poids, les unités de mesure (tasses/oz/g) peuvent être modifiées en appuyant sur les 3 points à droite.

5. Si les aliments ont déjà été ajoutés, retirer le Pot en Céramique pendant 3 secondes et réinsérer le pot dans le cuiseur.



REMARQUE : Ajouter des aliments sans sélectionner d'abord le mode de cuisson, limitera l'unité de mesure aux onces ou aux grammes. Les tasses ne sont pas disponibles avec cette méthode. Pour obtenir les meilleurs résultats, niveler les aliments à l'intérieur du pot pour uniformiser la cuisson.

6. Sélectionner la Préparation du riz, le Type de liquide et la Texture souhaitée sur l'écran.



REMARQUE : Il est recommandé de rincer le riz avant de le cuire pour obtenir un rendement de cuisson optimal en éliminant l'excès d'amidon.

FACULTATIF : Si désiré, sélectionner CUISSON DIFFÉRÉE. Cette durée peut aller jusqu'à 24 heures.



7. Si trop peu d'aliments sont ajoutés, les lettres clignotent en rouge et le message « Ajouter des aliments dans le pot » s'affiche. Une fois terminé, l'écran de la balance s'affiche.



A. « Trop peu d'aliments » clignotera en rouge

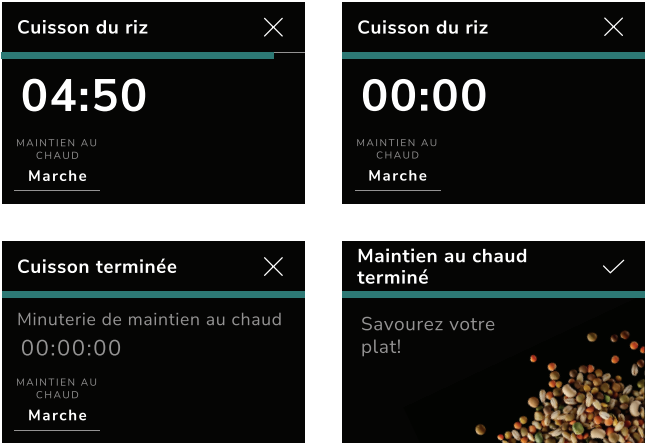
8. Fermer le Couvercle et appuyer sur l'option MISE EN MARCHÉ.



9. Après la distribution du liquide, l'écran affiche un temps de cuisson estimé et l'option MAINTIEN AU CHAUD. Cette option peut au besoin être désactivée.



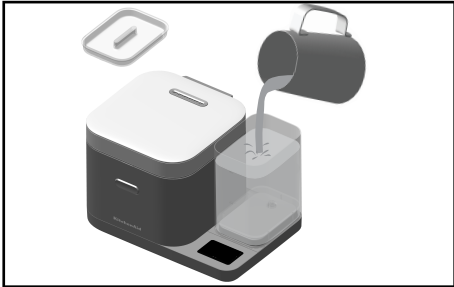
10. Lorsque la cuisson est presque terminée, un compte à rebours s'affiche et vous avertit par un signal sonore que la cuisson est terminée. Lorsque la cuisson est terminée, le Cuiseur de Riz et de Grains et passe automatiquement en mode MAINTIEN AU CHAUD pour 6 heures.



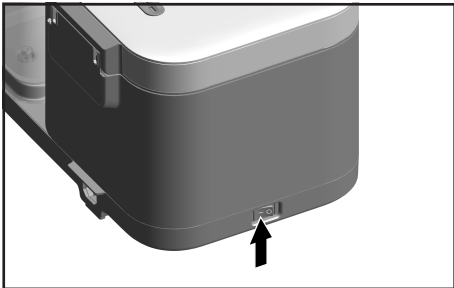
IMPORTANT : Le Pot en Céramique sera chaud. Pour l'enlever, utiliser des mitaines de four.

PROGRAMME PRÉRÉGLÉ POUR LES GRAINS

- 1. Remplir le Réservoir d'Eau jusqu'à la ligne de remplissage Max (maximum) avec le liquide souhaité.



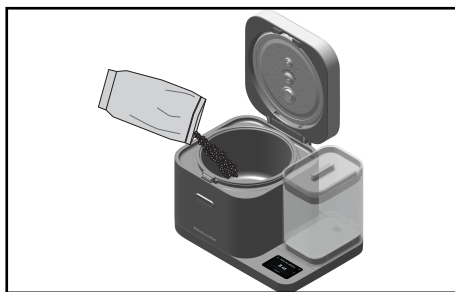
- 2. Placer l'interrupteur d'alimentation sur la position marche (I), située sur le côté gauche de l'appareil.



- 3. Sélectionner le Type de grains en appuyant sur la sélection à l'écran.



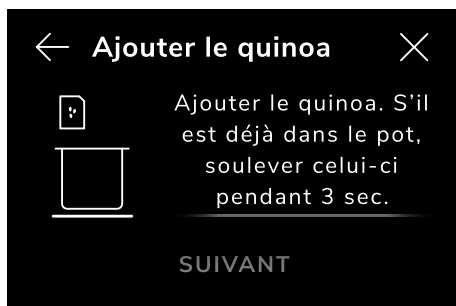
4. Ajouter les grains souhaités dans le Pot en Céramique. Le Cuiseur de Riz et de Grains détecte automatiquement le poids des aliments lorsqu'ils sont ajoutés dans le Pot en Céramique.



REMARQUE : Il ne faut pas ajouter de liquide à ce stade, car cela altérerait l'efficacité de la balance. Le Réservoir d'Eau doit être rempli au préalable, comme indiqué à l'étape 1, ou un autre liquide peut être ajouté après l'étape 6.

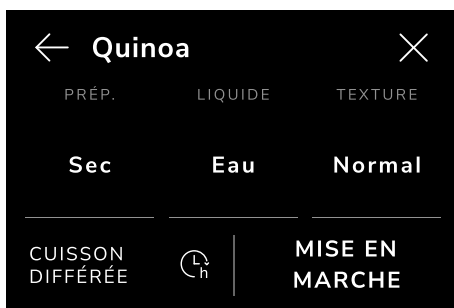
INFO-BULLE : À l'écran de poids, les unités de mesure (tasses/oz/g) peuvent être modifiées en appuyant sur les 3 points à droite.

5. Si les aliments ont déjà été ajoutés, retirer le Pot en Céramique pendant 3 secondes et réinsérer le pot dans le cuiseur.



REMARQUE : Ajouter des aliments sans sélectionner d'abord le mode de cuisson, limitera l'unité de mesure aux onces ou aux grammes. Les tasses ne sont pas disponibles avec cette méthode. Pour obtenir les meilleurs résultats, niveler les aliments à l'intérieur du pot pour uniformiser la cuisson.

6. Sélectionner la préparation des grains, le type de liquide et la texture souhaitée sur l'écran.



FACULTATIF : Si désiré, sélectionner CUISSON DIFFÉRÉE. Cette durée peut aller jusqu'à 24 heures.

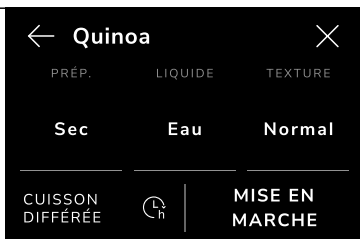
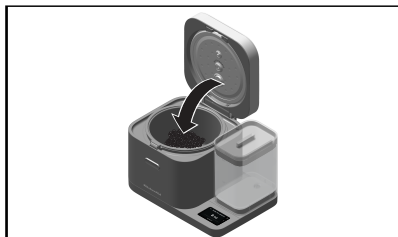


7. Si trop peu d'aliments sont ajoutés, les lettres clignotent en rouge et le message « Ajouter des aliments dans le pot » s'affiche. Une fois terminé, l'écran de la balance s'affiche.

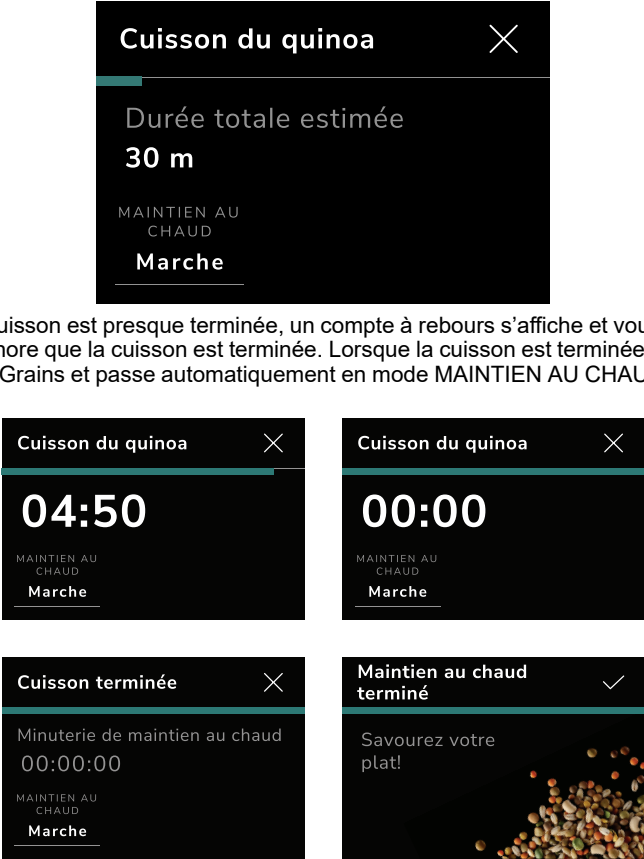


A. « Trop peu d'aliments » clignotera en rouge

8. Fermer le Couvercle et appuyer sur l'option MISE EN MARCHÉ.



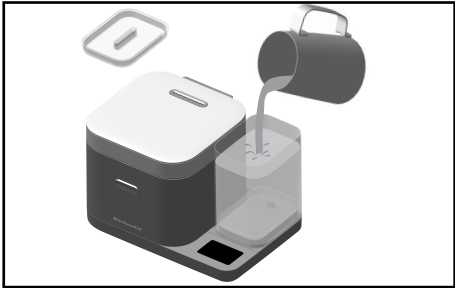
9. Après la distribution du liquide, l'écran affiche un temps de cuisson estimé et l'option **MAINTIEN AU CHAUD**. Cette option peut au besoin être désactivée.
10. Lorsque la cuisson est presque terminée, un compte à rebours s'affiche et vous avertit par un signal sonore que la cuisson est terminée. Lorsque la cuisson est terminée, le Cuiseur de Riz et de Grains et passe automatiquement en mode **MAINTIEN AU CHAUD** pour 6 heures.



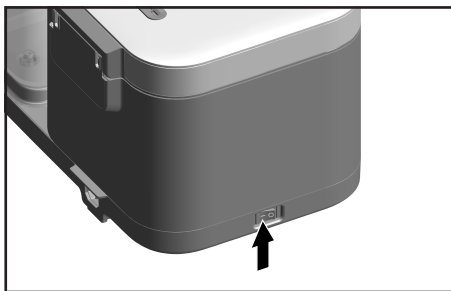
IMPORTANT : Le Pot en Céramique sera chaud. Pour l'enlever, utiliser des mitaines de four.

PROGRAMME PRÉRÉGLÉ POUR LES LENTILLES ET HARICOTS

1. Remplir le Réservoir d'Eau jusqu'à la ligne de remplissage Max (maximum) avec le liquide souhaité.



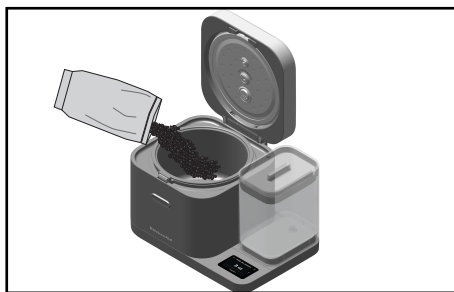
2. Placer l'interrupteur d'alimentation sur la position marche (I), située sur le côté gauche de l'appareil.



3. Sélectionner le Type de haricots en appuyant sur la sélection à l'écran.



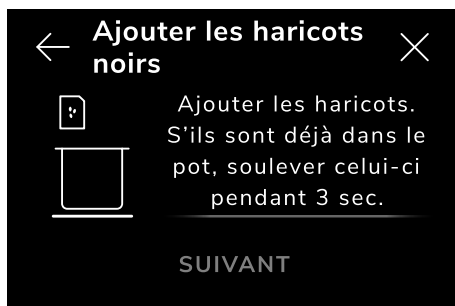
4. Ajouter les lentilles ou haricots souhaités dans le Pot en Céramique. Le Cuiseur de Riz et de Grains détecte automatiquement le poids des aliments lorsqu'ils sont ajoutés dans le Pot en Céramique.



REMARQUE : Il ne faut pas ajouter de liquide à ce stade, car cela altérerait l'efficacité de la balance. Le Réservoir d'Eau doit être rempli au préalable, comme indiqué à l'étape 1, ou un autre liquide peut être ajouté après l'étape 6.

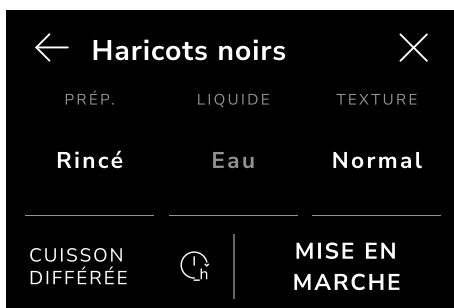
INFO-BULLE : À l'écran de poids, les unités de mesure (tasses/oz/g) peuvent être modifiées en appuyant sur les 3 points à droite.

5. Si les aliments ont déjà été ajoutés, retirer le Pot en Céramique pendant 3 secondes et réinsérer le pot dans le cuiseur.



REMARQUE : Ajouter des aliments sans sélectionner d'abord le mode de cuisson, limitera l'unité de mesure aux onces ou aux grammes. Les tasses ne sont pas disponibles avec cette méthode. Pour obtenir les meilleurs résultats, niveler les aliments à l'intérieur du pot pour uniformiser la cuisson.

6. Sélectionner la préparation des haricots, le type de liquide et la texture souhaitée sur l'écran.



FACULTATIF : Si désiré, sélectionner CUISSON DIFFÉRÉE. Cette durée peut aller jusqu'à 24 heures.

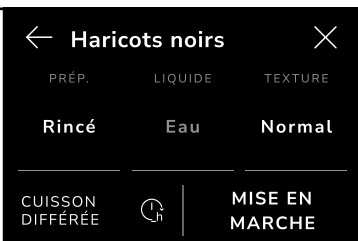
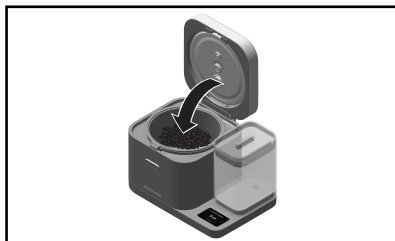


7. Si trop peu d'aliments sont ajoutés, les lettres clignotent en rouge et le message « Ajouter des aliments dans le pot » s'affiche. Une fois terminé, l'écran de la balance s'affiche.

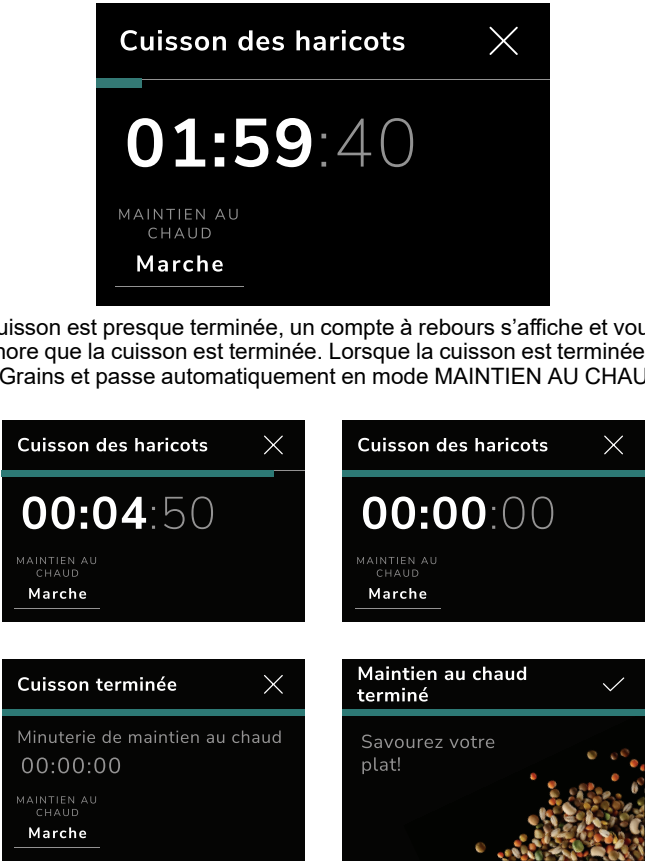


A. « Trop peu d'aliments » clignotera en rouge

8. Fermer le Couvercle et appuyer sur l'option MISE EN MARCHÉ.



9. Après la distribution du liquide, l'écran affiche un temps de cuisson estimé et l'option MAINTIEN AU CHAUD. Cette option peut au besoin être désactivée.
10. Lorsque la cuisson est presque terminée, un compte à rebours s'affiche et vous avertit par un signal sonore que la cuisson est terminée. Lorsque la cuisson est terminée, le Cuiseur de Riz et de Grains et passe automatiquement en mode MAINTIEN AU CHAUD pour 6 heures.



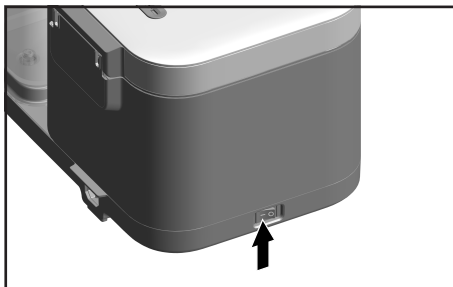
REMARQUE : Il restera de l'eau de cuisson dans la casserole avec les haricots et les lentilles. Égoutter l'eau avant de servir les aliments.

IMPORTANT : Le Pot en Céramique sera chaud. Pour l'enlever, utiliser des mitaines de four.

RÉGLAGE DU PROGRAMME PERSONNALISÉ

Les réglages du programme personnalisé sont des fonctions de cuisson qui permettent de cuisiner tous les types de riz ou de haricots et de créer et d'enregistrer de nouveaux algorithmes de cuisson.

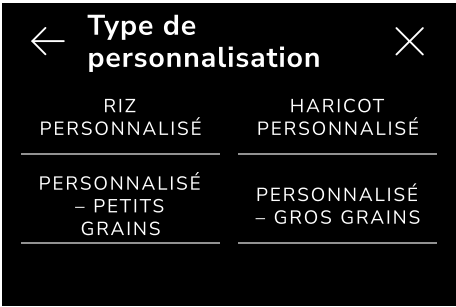
1. Placer l'interrupteur d'alimentation sur la position marche (I), située sur le côté gauche de l'appareil.



2. Les PROGRAMMES PERSONNALISÉS se trouvent dans le menu principal. Sélectionner le programme personnalisé souhaité en appuyant sur la sélection à l'écran pour poursuivre.

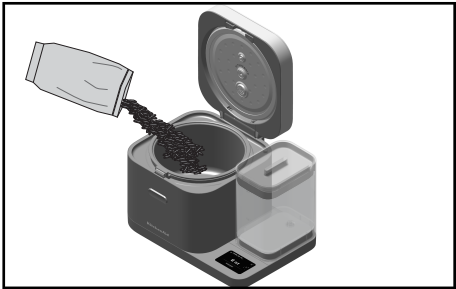


3. Sélectionner le type de programme personnalisé. Choisir entre RIZ PERSONNALISÉ, HARICOT PERSONNALISÉ, PERSONNALISÉ PETITS GRAINS et PERSONNALISÉ GROS GRAINS.



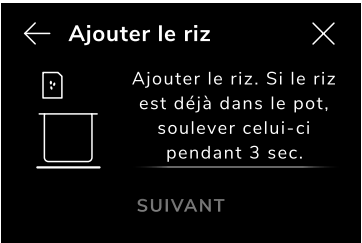
REMARQUE : Des exemples de gros grains sont l'orge, le farro, l'épeautre et le kamut. Des exemples de petits grains sont le sarrasin, le sorgho, le couscous et l'amarante.

4. Ajouter les aliments souhaités dans le Pot en Céramique. Le Cuiseur de Riz et de Grains détecte automatiquement le poids des aliments lorsqu'ils sont ajoutés dans le Pot en Céramique.



INFO-BULLE : À l'écran de poids, les unités de mesure (oz/g) peuvent être modifiées en appuyant sur les 2 points à droite.

5. Si les aliments ont déjà été ajoutés, retirer le Pot en Céramique pendant 3 secondes et réinsérer le pot dans le cuiseur.



REMARQUE : Ajouter des aliments sans sélectionner d'abord le mode de cuisson, limitera l'unité de mesure aux onces ou aux grammes. Les tasses ne sont pas disponibles avec cette méthode. Pour obtenir les meilleurs résultats, niveler les aliments à l'intérieur du pot pour uniformiser la cuisson.

6. Sélectionner la préparation des aliments, le type de liquide et la texture souhaitée sur l'écran.



FACULTATIF : Si l'eau a été sélectionnée comme type de liquide, l'on peut retarder l'utilisation du Réservoir d'Eau pour distribuer de l'eau dans l'appareil afin de cuisiner et terminer la cuisson plus tard en utilisant la fonction CUISSON DIFFÉRÉE. Cette durée peut aller jusqu'à 24 heures.



7. Si trop peu d'aliments sont ajoutés, les lettres clignotent en rouge et le message « Ajouter des aliments dans le pot » s'affiche. Une fois terminé, l'écran de la balance s'affiche.



A. « Trop peu d'aliments » clignotera en rouge

8. Ajouter le liquide désiré dans le Pot en Céramique et suivre les mesures à l'écran.



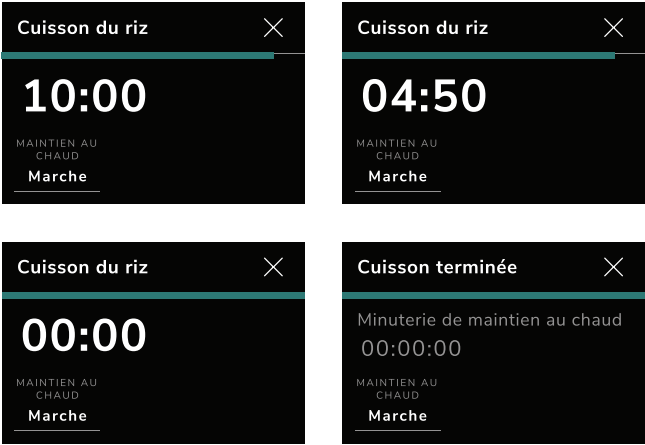
9. Fermer le Couvercle et appuyer sur l'option MISE EN MARCHE.



10. L'écran affiche un temps de cuisson estimé et l'option MAINTIEN AU CHAUD. Cette option peut au besoin être désactivée.



11. Lorsque la cuisson est presque terminée, un compte à rebours s'affiche et vous avertit par un signal sonore que la cuisson est terminée. Lorsque la cuisson est terminée, le Cuiseur de Riz et de Grains et passe automatiquement en mode MAINTIEN AU CHAUD pour 6 heures.

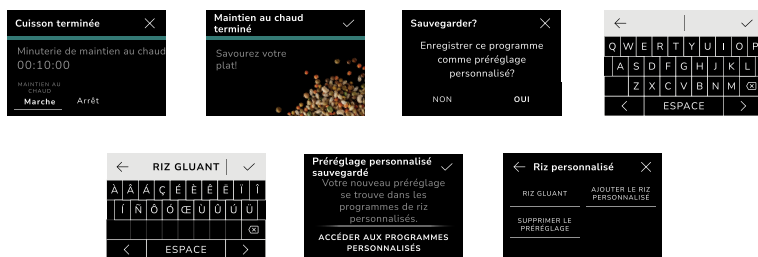


IMPORTANT : Le Pot en Céramique sera chaud. Pour l'enlever, utiliser des mitaines de four.

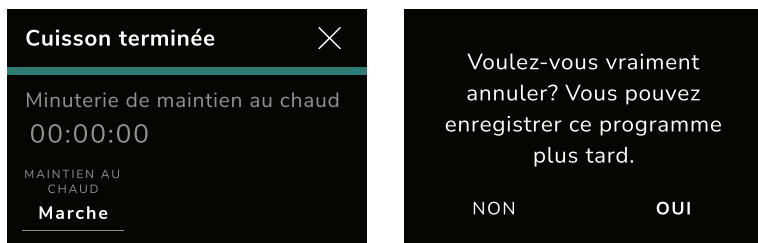
12. Une fois la cuisson terminée, la fonction MAINTIEN AU CHAUD est activée. S'il est annulé (X), l'écran offre la possibilité d'enregistrer le programme en tant que préréglage personnalisé pour une utilisation ultérieure. Pour Sauvegarder, sélectionner OUI et suivre les instructions à l'écran. Pour ne pas enregistrer le préréglage personnalisé, sélectionner NON et l'écran revient à l'écran d'accueil.



13. De plus, si la fonction MAINTIEN AU CHAUD est Arrêt, le message « Saveurez votre plat » s'affiche. En quittant cet écran (✓), des instructions s'affichent pour Sauvegarder le programme en tant que préréglage personnalisé. Suivre les instructions à l'écran pour sauvegarder, si désiré.



14. Pour ne pas enregistrer le préréglage personnalisé importe quel moment, sélectionner NON et l'appareil reviendra à l'écran d'accueil.



CONSEILS POUR DE BONS RÉSULTATS

1. Pour obtenir les meilleurs résultats, les aliments doivent être de niveau.
2. Tous les aliments doivent être mélangés une fois le programme terminé.
3. Éviter les ustensiles en métal.
4. Tous les riz, en particulier le riz brun, doivent être rincés et égouttés pour obtenir les meilleurs résultats et réduire les risques de débordement.
5. L'orge et le farro doivent être rincés et/ou trempés, puis égouttés pour obtenir les meilleurs résultats et réduire les risques de débordement.
6. Tous les riz, en particulier le riz brun, doivent être rincés et égouttés pour obtenir les meilleurs résultats et réduire les risques de débordement.
7. L'appareil doit être placé sur une surface plane pour assurer la précision de la balance.

8. Les assaisonnements (herbes et épices) doivent être ajoutés après la pesée des aliments.

GUIDE DE TEMPS DE VAPEUR

ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE (MIN)	AUTRES REMARQUES DE PRÉPARATIONS
Asperges	4 oz (environ 15 asperges)	6 à 8	Parées et coupées en deux
Pousses de pak-choï	2 pousses, coupées en deux	8 à 10	En moitiés
Pak-choï	1 quartier	8 à 10	En quartiers
Brocoli	1 petite botte (environ 0,22 kg [1/2 lb])	8 à 10	Bouquet paré d'une petite botte
Choux	1/2 grosse tête	9 à 11	Coupé en quartiers de 4 cm (1 1/2 po)
Carottes	8 oz, pelées	10 à 12	Coupées en petits morceaux, rondelles de 5 mm (1/4 po)
Bébés carottes	12 oz entières	18	Bébé chou-fleur
entier	1 petite botte (environ 0,22 kg [1/2 lb])	10 à 12	Bouquet paré d'une petite botte
Poulet	1 lb	10 à 20	Lanières de 5 cm (2 po)
Maïs	0,22 kg (1/2 lb) de grains	6 à 8	Grains de l'épi
Épis de maïs	2 petits épis	10 à 12	Épis complet ou demi si grand
Raviolis à la viande (de l'état congelé)	8 oz	15 à 19	Espacer convenablement en une seule couche
Raviolis à la Viande (réfrigéré)	8 oz	15	Espacer convenablement en une seule couche
Œufs cuits durs	Jusqu'à 6	11 à 13	Percer un petit trou à la base pour empêcher l'œuf d'exploser
Œufs brouillés	Jusqu'à 6	8 à 10	Percer un petit trou à la base pour empêcher l'œuf d'exploser
Nageoire de poisson (saumon, espadon, etc.)	12 oz	14 à 20	Couper pour permettre d'entrer dans le plateau, la durée de cuisson dépend de l'épaisseur
Haricots verts	4 à 6 oz	9	Feuilles de laitue
parées	6 feuilles	6	Champignons

ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE (MIN)	AUTRES REMARQUES DE PRÉPARATIONS
sans tige	0,22 kg (1/2 lb)	8	Champignons blancs ou de Paris complet
Pois mange-tout	4 oz	8	Feuilles de laitue
Patates	1 petite, en moitiés	20	En moitiés
Pommes de terre blanches	1 petite, en moitiés	20	En moitiés
Pommes de terre, nouvelles 12 oz en quartiers 16 minutes	8 oz	16	En quartiers
Patates	0,22 kg (1/2 lb) en cubes de 2 à 2,5 cm (3/4 à 1 po)	12	Cubes de 2 à 2,5 cm (3/4 à 1 po)
Pommes de terre blanches	0,22 kg (1/2 lb) en cubes de 2 à 2,5 cm (3/4 à 1 po)	12	Cubes de 2 à 2,5 cm (3/4 à 1 po)
Pomme de terre, Jaune/Gold 12 oz en morceaux de 2 cm (3/4 po) 16 minutes	8 oz	16	Morceaux de 2 cm (3/4 po)
Crevettes	8 oz	6 à 8	Crevettes de taille moyenne, surgelées, décortiquées et déveinées
Citrouille	8 oz	20	Coupées en petits morceaux
Filet de	0,22 kg (1/2 lb)	15 à 17	1 filet, épaisseur de 2,5 cm (1 po)
Pétoncles	8 oz	5 à 7	Sans coquille
Épinards	3 grosses poignées (environ 3 oz)	3	Rincé
Épinards, surgelés	3 1/2 oz	15	Coupées en petits morceaux
Courge, courgette d'été 6 oz (2 tasses, en tranches) en tranches (épaisseur de 1,3 cm [1/2 po]) 8 minutes	6 oz (2 tasses) en tranches de 1,3 cm (1/2 po) d'épaisseur	8	En tranches (épaisseur de 1,3 cm [1/2 po])
Poisson blanc	Morceau de 8 oz	8 à 10	La durée de cuisson dépend de l'épaisseur du filet

TEMPS DE CUISSON ET CAPACITÉS

		DURÉE DE CUISSON APPROXIMATIVE	CAPACITÉ TASSES (GRAMMES)			
		Capacité maximale Texture douce	Min (sec)	Max (sec)	Max (rincé)	Max (trempé)
Grains	Avoine concassée	60 minutes	0,5 (88)	2,4 (425)	S. O.	S. O.
	Flocons d'avoine	20 minutes	0,5 (48)	2,4 (230)	S. O.	S. O.
	Couscous	15 minutes	0,75 (135)	2,4 (430)	S. O.	S. O.
	Quinoa	25 minutes	0,75 (129)	2,4 (415)	2,6 (455)	S. O.
	Orge perlé	55 minutes	0,75 (162)	1,6 (345)	1,9 (415)	2,3 (500)
	Orge mondé	55 minutes	0,75 (162)	1,6 (345)	1,9 (415)	2,3 (500)
	Farro	55 minutes	0,75 (156)	1,6 (335)	1,9 (400)	2,4 (490)
Riz	Riz blanc (à grains courts)	35 minutes	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	S. O.
	Riz à sushi	35 minutes	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	S. O.
	Riz blanc (à grains longs)	35 minutes	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	S. O.
	Riz brun (à grains courts)	70 minutes	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	S. O.
	Riz brun (à grains longs)	70 minutes	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	S. O.
	Riz basmati	35 minutes	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,3 (810)	S. O.
	Riz au jasmin	35 minutes	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,3 (810)	S. O.
	Riz sauvage	70 minutes	0,75 (142,5)	2,4 (450)	2,8 (540)	S. O.
Haricots	Lentilles	35 minutes	0,5 (90)	1,7 (300)	1,7 (300)	S. O.

		DURÉE DE CUISSON APPROXIMATIVE	CAPACITÉ TASSES (GRAMMES)			
		Capacité maximale Texture douce	Min (sec)	Max (sec)	Max (rincé)	Max (trempé)
Haricots	Pois chiches	90 minutes (trempé)/ 150 minutes (sec)	0,5 (100)	1,5 (300)	1,5 (300)	2,0 (600)
	Haricots blancs	90 minutes (trempé)/ 150 minutes (sec)	0,5 (85)	1,8 (300)	1,8 (300)	2,3 (600)
	Haricots noirs	90 minutes (trempé)/ 150 minutes (sec)	0,5 (100)	1,5 (300)	1,5 (300)	2,0 (600)
	Haricots pinto	90 minutes (trempé)/ 150 minutes (sec)	0,5 (82)	1,8 (300)	1,8 (300)	2,3 (600)
	Haricots rouges	90 minutes (trempé)/ 150 minutes (sec)	0,5 (100)	1,5 (300)	1,5 (300)	2,0 (600)

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DU CUISEUR DE RIZ ET DE GRAINS

IMPORTANT : Débrancher l'appareil de la prise avant d'effectuer le nettoyage. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de retirer ou d'ajouter des pièces et avant de nettoyer l'appareil.

Ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif ou un tampon de laine d'acier. Ils pourraient rayer la surface.

Essuyer l'extérieur du cuiseur de riz et de grains avec un linge propre et humide, puis sécher soigneusement. Un nettoyant liquide non abrasif peut être utilisé pour les taches tenaces.

Le revêtement antiadhésif en céramique du pot du cuiseur de riz et de grains résiste aux rayures. Cependant, un usage abusif (chute ou choc violent avec des ustensiles) peut ébrécher ou fissurer le revêtement en céramique.

PROGRAMME DE NETTOYAGE

Nettoyage automatique : Le Cuiseur de Riz et de Grains est muni de deux modes de nettoyage automatique :

1. Sélectionner l'option NETTOYAGE dans le menu principal.



2. Sélectionner la fonction DÉTARTRAGE ou PRÉLAVAGE DU POT pour lancer le programme de nettoyage.



Le programme DÉTARTRAGE utilise de l'eau pour rincer de façon périodique tout résidu de minéraux qui se dépose dans la tuyauterie interne (tous les 2 à 4 mois).

Le programme PRÉLAVAGE DU POT utilise une fonction de trempage chauffé pour détacher ou éliminer les résidus sur les côtés du bol. Une fois le programme terminé, vider le pot dans l'évier pour continuer le nettoyage dans l'évier ou au lave-vaisselle.

Le nettoyage de la pompe peut s'effectuer grâce au programme DÉTARTRAGE en deux étapes :

1. **Nettoyage avec un mélange d'eau et de vinaigre :** Remplir le Réservoir d'Eau avec vinaigre jusqu'à la ligne Half (moitié) et avec d'eau jusqu'à la ligne Max (maximum) sur le Réservoir d'Eau.
2. **Rinçage du système :** Remplir le Réservoir d'Eau jusqu'à la Half (moitié) pour évacuer l'eau et le vinaigre du système.

REMARQUE : N'utiliser que de l'eau ou du vinaigre dans le Réservoir d'Eau lors du nettoyage. Si un autre liquide a été utilisé dans le Réservoir d'Eau pour pomper, rincer la pompe pour éliminer tout résidu.

Nettoyage manuel : Retirer le Pot en Céramique, le Joint Intérieur et le Collecteur de Vapeur pour les nettoyer. Sélectionner « NETTOYAGE DU COUVERCLE INTÉRIEUR » sous les Modes de nettoyage dans le menu principal pour revoir comment démonter les composants internes pour le nettoyage et l'entretien.

Lavable au lave-vaisselle : Le Pot en Céramique, le Couvercle Intérieur, le Collecteur de Vapeur, le Réservoir d'Eau, le Couvercle du Réservoir d'Eau et le Panier à Vapeur peuvent être lavés au lave-vaisselle.

REMARQUE : Le Pot en Céramique peut être lavé au lave-vaisselle, mais il est recommandé de la laver à la main dans de l'eau chaude et savonneuse pour maximiser la durée de vie du revêtement antiadhésif.

INFO-BULLE : Nettoyer le Pot en Céramique, le Joint Intérieur et le Collecteur de Vapeur après chaque utilisation.

POUR OBTENIR DES RENSEIGNEMENTS DÉTAILLÉS SUR LE NETTOYAGE DU CUISEUR DE RIZ ET DE GRAINS

Visiter le www.KitchenAid.com pour obtenir des instructions supplémentaires avec des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser et de nettoyer le Cuiseur de Riz et de Grains.

DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

PROBLÈME	CAUSES DU PROBLÈME	SOLUTION
Le Couvercle ne se ferme pas	Il y a des corps étrangers entre le Pot en Céramique et la Plaque Chauffante	Retirer le Pot en Céramique, vérifier que la Plaque Chauffante et le dessous du Pot en Céramique sont propres. Vérifier aussi que le capteur de chaleur peut bouger librement (il est à ressort).
	Le Couvercle Intérieur est mal installé	Retirer et insérer le Couvercle Intérieur dans la bonne position.
	Le Couvercle Intérieur n'est pas installé	Le Couvercle Intérieur doit être installé pour pouvoir utiliser (et fermer) le Couvercle.
	Le Couvercle n'est pas bien installé	S'assurer que tous les éléments du Couvercle sont dans la bonne position.

PROBLÈME	CAUSES DU PROBLÈME	SOLUTION
Le Couvrecl ne se ferme pas	Le Pot en Céramique a été endommagé par un coup ou une chute	Le Pot en Céramique peut être remplacé en communiquant avec KitchenAid au 1 800 541-6390 ou commandé au www.KitchenAid.com .
Le Riz/les Grains sont secs	L'évent de diffusion de vapeur n'a pas été inséré	S'assurer que l'évent de diffusion de vapeur est en place avant la cuisson.
	Le Couvrecl n'a pas été fermé complètement	S'assurer à ce que le Couvrecl soit complètement fermé pendant la cuisson du riz.
Le Cuiseur de Riz et de Grains s'est éteint par lui-même	Une panne de courant est survenue	Attendre que l'alimentation soit rétablie et réessayer.
	Le Cordon d'Alimentation n'a pas été bien inséré ou s'est débranché	S'assurer que l'appareil est branché. Étant donné que le cordon est amovible, il est important de s'assurer que la fiche est complètement insérée aux deux extrémités.
	Le Cuiseur de Riz et de Grains a terminé la cuisson/le MAINTIEN AU CHAUD	Le Cuiseur de Riz et de Grains est muni d'une fonction d'arrêt automatique qui éteint l'appareil après 10 minutes sans activité.
		Le Cuiseur de Riz et de Grains est muni d'une fonction d'arrêt automatique qui éteint l'appareil 10 minutes après la fin du programme de MAINTIEN AU CHAUD.
Fuite de vapeur pendant l'utilisation	Le Couvrecl n'est pas fermé	Arrêter la cuisson (débrancher l'appareil) et se reporter à la section « Le Couvrecl ne se ferme pas » de ce tableau.
	Le joint du Couvrecl est sale	Nettoyer le joint du Couvrecl.
	Le joint du Couvrecl est endommagé	Le Couvrecl Intérieur doit être remplacé. Contacter KitchenAid ou commander en ligne au www.KitchenAid.com ou www.KitchenAid.ca .
	Le Couvrecl Intérieur est mal installé	Retirer et insérer le Couvrecl Intérieur dans la bonne position.
L'Écran Tactile ne s'allume pas	Le Cuiseur de Riz et de Grains n'est pas branché	S'assurer que le Cuiseur de Riz et de Grains est bien branché.
	Le Cuiseur de Riz et de Grains est éteint	Mettre sous tension (I) l'appareil en utilisant l'interrupteur d'alimentation.

PROBLÈME	CAUSES DU PROBLÈME		SOLUTION
L'Écran Tactile ne s'allume pas	Le Cuiseur de Riz et de Grains est en mode attente		Toucher doucement l'Écran Tactile pour l'activer.
Fonction de cuisson à la vapeur	Les aliments ne sont pas cuits à la vapeur	Il y a trop d'ingrédients	Réduire la quantité d'ingrédients ou augmenter la durée de cuisson.
		Les ingrédients sont trop gros	Couper les ingrédients en plus petits morceaux ou augmenter la durée de cuisson.
	Les aliments cuits à la vapeur sont durs	Légumes	La durée de la cuisson à la vapeur est trop courte. Augmenter la durée de cuisson.
		Viande et poisson	La durée de la cuisson à la vapeur est trop longue. Réduire la durée de cuisson.
	Les aliments cuits à la vapeur sont froids	Trop de temps s'est écoulé depuis la fin de la cuisson	Ne pas laisser sur MAINTIEN AU CHAUD. Retirer les ingrédients immédiatement après la cuisson.
Codes d'erreurs	Erreur 1	Défaillance du capteur de température supérieur	Débrancher et redémarrer le Cuiseur de Riz et de Grains. Si le problème persiste, consulter le site Web de KitchenAid pour obtenir de l'aide.
	Erreur 2	Erreur de communication avec la carte d'alimentation	
	Erreur 3	Défaillance du capteur de température inférieur	
	Erreur 4	Erreur de surchauffe	
	Erreur 5	Erreur de l'élément chauffant	
	Erreur 6	Erreur de distribution	
	Erreur 7	Erreur de cuisson avec pot vide	
Si le Cuiseur de Riz et de Grains est défaillant ou ne fonctionne pas	Le Cuiseur de Riz et de Grains est-il branché dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre?		S'assurer que l'appareil est branché sur une prise de courant à 3 alvéoles reliée à la terre.

PROBLÈME	CAUSES DU PROBLÈME	SOLUTION
Si le Cuiseur de Riz et de Grains est défaillant ou ne fonctionne pas	Le fusible du circuit du Cuiseur de Riz et de Grains est-il en état de marche?	S'assurer que le fusible/disjoncteur de la prise murale est en état de marche.
	S'il n'est pas possible de résoudre le problème	Voir la section « Garantie et service ». Ne pas retourner le Cuiseur de Riz et de Grains au vendeur; les détaillants n'assurent pas de service après-vente.

REMARQUE : Si le Pot en Céramique est déformé, ne plus l'utiliser. Il peut être remplacé en communiquant avec KitchenAid au **1 800 541-6390** ou commandé au www.KitchenAid.com.

GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE

GARANTIE DU PRODUIT KITCHENAID® POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA, PORTO RICO ET LE CANADA

La présente garantie limitée couvre l'acheteur d'origine et les propriétaires suivants du produit lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie : Garantie limitée d'un an à compter de la date de livraison.

1. KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :



Remplacement sans difficulté du produit. Voir la section « Obtenir un service de dépannage » de la garantie pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais **1 800 541-6390** du Customer eXperience Center.

OU

Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication qui existaient au moment où ce produit a été acheté. L'intervention de dépannage sera effectuée par un Centre de Dépannage KitchenAid Agréé.

2. KitchenAid ne paiera pas pour (ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée) :

- Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions et manuels qui accompagnent le produit.
- Les défaillances ou dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, d'un incendie, d'une inondation ou d'un cas de force majeure.
- Tous frais d'expédition ou de manutention pour livrer le produit à un centre de dépannage agréé.
- Les frais des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour le produit lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.
- Dommages, défauts ou réparations causés par une personne d'entretien non autorisée ou l'utilisation de pièces qui ne sont pas d'origine ou d'un tiers; cependant, l'utilisation de fournisseurs de services non autorisés ou de pièces qui ne sont pas d'origine ou de tiers n'annulera pas la garantie.
- Défauts d'apparence (p. ex., les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage) subis par le fini, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours suivant la date de livraison.
- Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs (p. ex., des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques).
- Produits dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.
- Dommages fortuits ou indirects causés par la défaillance du produit.
- Pièces et accessoires consommables.

3. **CLAUDE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES**

Les garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, sont limitées à dix ans ou à la plus courte période autorisée par la loi. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas.

4. FAÇON DONT LES LOIS DES ÉTATS S'APPLIQUENT

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre. Certaines provinces et certains États, comme la Californie, ne permettent pas de limitation sur la date de début de la couverture de la garantie, de sorte que cette limitation peut ne pas être applicable dans votre cas.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA ET PORTO RICO

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si le produit cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition en raison de vices de matériaux et de fabrication, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le produit d'origine nous soit retourné. Le produit de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si votre produit cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au **1 800 541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant (aucune boîte postale).

Après avoir reçu le produit de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le produit d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LE CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le produit cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition en raison de vices de matériaux et de fabrication, nous remplacerons le produit par un appareil de remplacement identique ou comparable. Le produit de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si votre produit cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au **1 800 807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant.

Après avoir reçu le produit de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le produit d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

OBTENIR UN DÉPANNAGE UNE FOIS LA GARANTIE EXPIRÉE OU COMMANDER DES ACCESSOIRES ET DES PIÈCES DE RECHANGE

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1 800 541-6390** ou écrire à l'adresse suivante:

Customer eXperience Center, KitchenAid Small Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel le produit a été acheté pour savoir comment obtenir un dépannage.

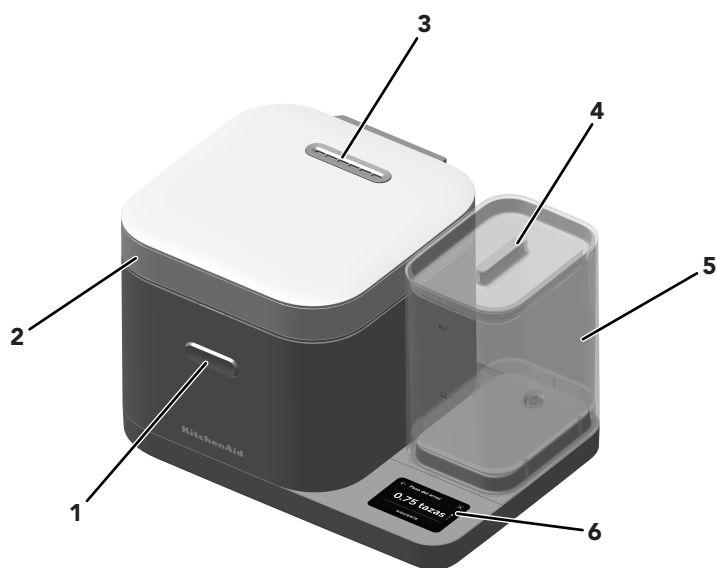
Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

Composer sans frais le **1 800 807-6777**.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

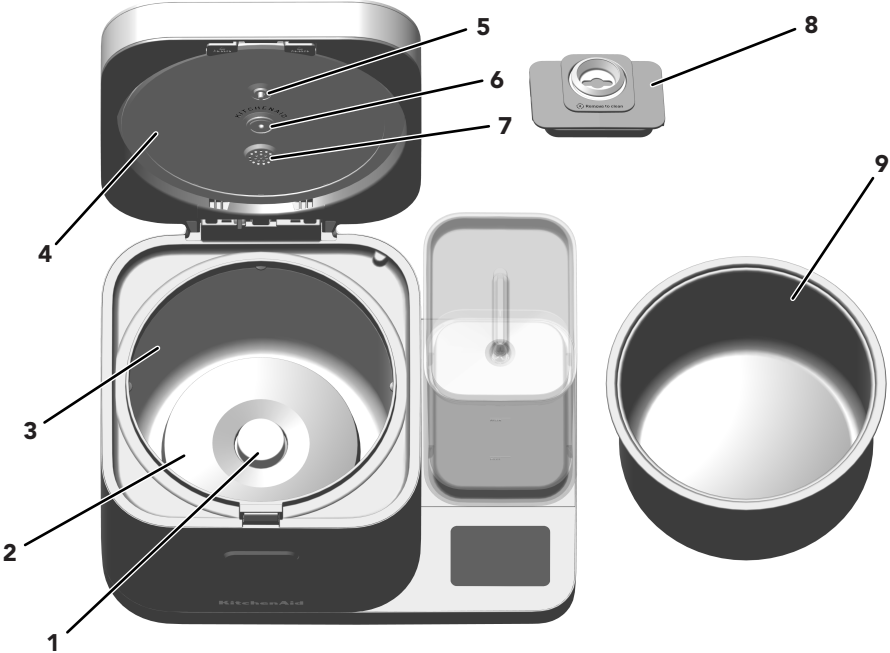
Composer sans frais le **01-800-0022-767**.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



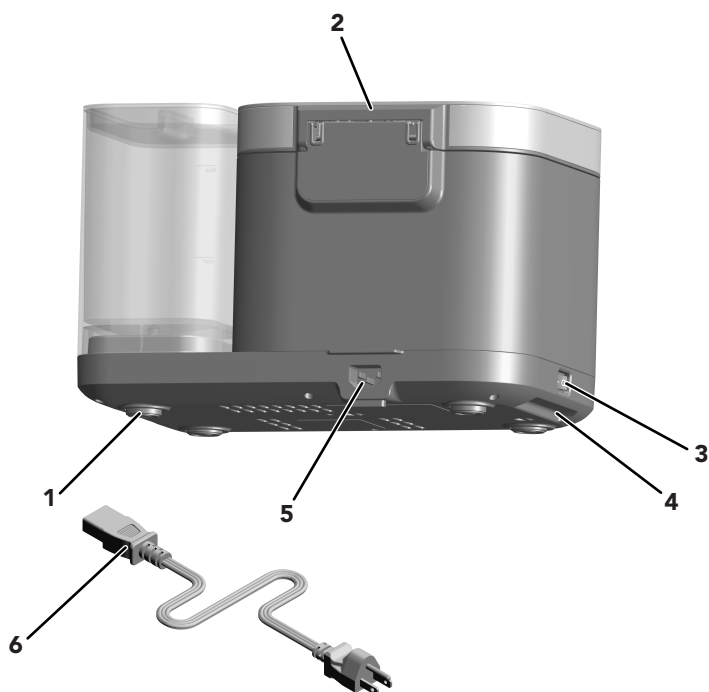
- 1. Botón de apertura de la tapa
- 2. Tapa
- 3. Ventilación de vapor

- 4. Tapa del depósito de agua
- 5. Depósito de agua
- 6. Pantalla táctil



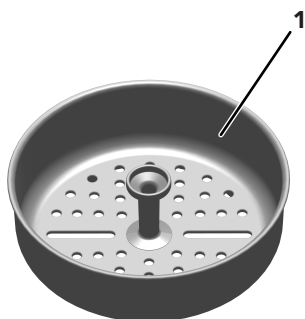
- | | |
|------------------------------|--|
| 1. Sensor de calor | 6. Boquilla de agua |
| 2. Placa de calentamiento | 7. Ventilación interior de tapa interior |
| 3. Depósito | 8. Colector de vapor |
| 4. Tapa interior (extraíble) | 9. Olla cerámica |
| 5. Sensor de ebullición | |

PARTE INFERIOR



- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. Pies de goma | 4. Manijas empotradas |
| 2. Bisagra de la tapa/Cubierta de la bisagra | 5. Receptáculo del cable eléctrico |
| 3. Interruptor de encendido | 6. Cable eléctrico |

ACCESORIO



1. Cesta de vapor

FUNCIONES

Ciclos de Cocción Programada

21 ajustes preestablecidos para automatizar la cocción de una variedad de granos, arroz y frijoles.

Ciclos de Cocción al Gusto

El modo de cocción al gusto le permite experimentar con ingredientes.

Cocción Diferida

La función de Cocción Diferida Programable le permite preparar comidas según su horario.

Vapor

Modo de Cocción al Vapor con una cesta para verduras, huevos, pescado y más.

Remojo

La función de Remojo previo le permite remojar granos y frijoles secos antes de cocinarlos.

Mantener Caliente

Esta función mantiene calientes los granos cocidos hasta por 6 horas.

Limpieza

La Olla de Cerámica Antiadherente y el ciclo de limpieza a vapor simplifican la limpieza.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Para la utilización de electrodomésticos eléctricos es importante seguir en todo momento y observar las precauciones e instrucciones de seguridad que siguen:

- 1.** Lea todas las instrucciones. El uso indebido de un electrodoméstico puede dar como resultado lesiones personales.
- 2.** No toque las superficies calientes, incluida la Olla de Cerámica, la Tapa y la zona de Salida de Vapor. Utilice agarraderas o guantes para hornear cuando manipule la Olla de Cerámica o la Tapa.
- 3.** Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, los enchufes o la base del Cocedor de Arroz y Cereales en agua u otro líquido.
- 4.** Se debe supervisar atentamente cuando se utilice cualquier electrodoméstico cerca de niños.
- 5.** Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
- 6.** No utilice ningún electrodoméstico cuyo cable o enchufe esté dañado, si el electrodoméstico no ha funcionado correctamente o si se ha caído o dañado de alguna forma. Devuelva el electrodoméstico al lugar de Servicio Técnico Autorizado más cercano para la inspección, la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico.
- 7.** El uso de accesorios no recomendados o vendidos por KitchenAid puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- 8.** No utilice el electrodoméstico en exteriores.
- 9.** No deje que el Cable Eléctrico cuelgue del borde de la mesa o el mostrador, ni que toque superficies calientes, incluida la parte superior del Cocedor de Arroz y Cereales.
- 10.** No lo coloque cerca ni encima de un quemador eléctrico o a gas que esté caliente ni en el interior de un horno caliente.
- 11.** Extrema las precauciones cuando traslade un electrodoméstico que contenga otros líquidos calientes.

12. Conecte siempre primero el enchufe al electrodoméstico y, a continuación, conecte el Cable Eléctrico al tomacorriente. Para desconectar, apague el electrodoméstico (O) luego desconecte del enchufe.
13. No dé al electrodoméstico un uso diferente de aquel para el cual fue diseñado.
14. Apague (O) el electrodoméstico antes de limpiarlo o de montar o desmontar las piezas, luego desconéctelo del tomacorriente si no se encuentra en uso. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del Cable Eléctrico.
15. Asegúrese de que el interruptor situado en el lado izquierdo del Cocedor de Arroz y Cereales está en posición de encendido (I).
16. Este electrodoméstico no está diseñado para ser usado por niños o personas con capacidad física, sensorial o mental disminuida o que tengan falta de experiencia o conocimiento. Se debe supervisar atentamente cuando se utilice cualquier electrodoméstico cerca de niños. Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico. El electrodoméstico y el cable deben estar lejos del alcance de los niños.
17. **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable lejos de los niños. Nunca deje el cable colgando del borde del mostrador, nunca utilice un tomacorriente debajo del mostrador ni tampoco un cable de extensión.
18. El vapor procedente de un respiradero de vapor puede provocar quemaduras.
19. Si el tazón se llena en exceso y se omite la capacidad máxima, puede expulsarse agua hirviendo.
20. Para garantizar su seguridad mientras cocina, coloque su Cocedor de Arroz y Cereales sobre una superficie plana y seca.
21. Cocine solo en la Olla de Cerámica suministrada.
22. No llene el Depósito de Agua por encima de la línea de Llenado Max (máximo).
23. Nunca deje el electrodoméstico sin supervisión mientras está en funcionamiento.

24. No utilice nunca el electrodoméstico sin la Olla de Cerámica y la Tapa Interior.
25. Consulte la sección “Cuidado y Limpieza” para obtener instrucciones sobre la limpieza de superficies en contacto con los alimentos.
26. No exceda de 1 oz (30 ml) de aceite cuando cocine con el Cocedor de Arroz y Cereales.
27. Destinado para utilizarse sobre un mostrador únicamente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado únicamente para uso dentro del hogar.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

ADVERTENCIA



Peligro de choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o un choque eléctrico.

Tensión: 120 V~

Frecuencia: 60 Hz

Potencia: 700 W

NOTA: Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera. No use un adaptador.

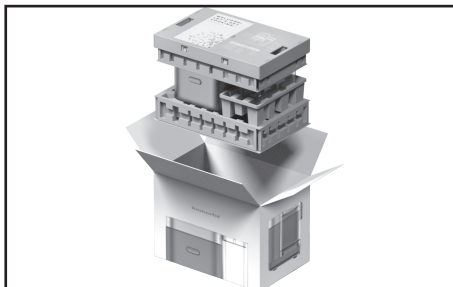
No utilice un cable de extensión. Si el cable eléctrico es demasiado corto, haga que un electricista o un técnico de servicio competente instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico.

Deberá ubicar el cable eléctrico de manera que no cuelgue sobre el mostrador ni la parte superior de la mesa, donde podría ser tironeado por los niños o causar tropiezos accidentales.

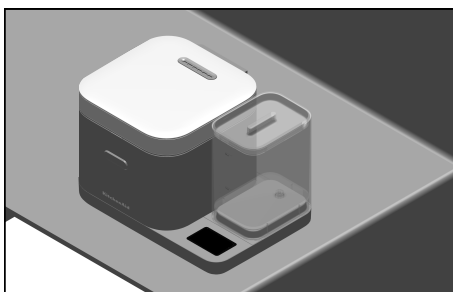
INTRODUCCIÓN

ANTES DEL PRIMER USO

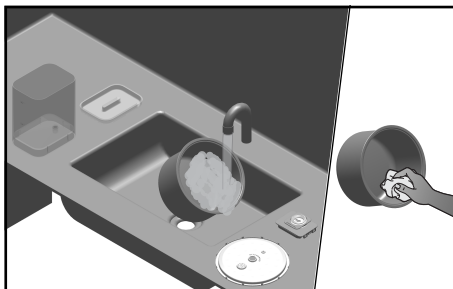
1. Retire el cocedor de arroz y cereales de su embalaje. Retire todos los materiales de embalaje, si los hay.



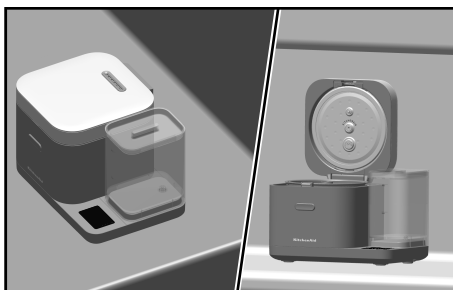
2. Coloque el Cocedor de Arroz y Cereales sobre una superficie seca, plana y nivelada, como un mostrador o una mesa.



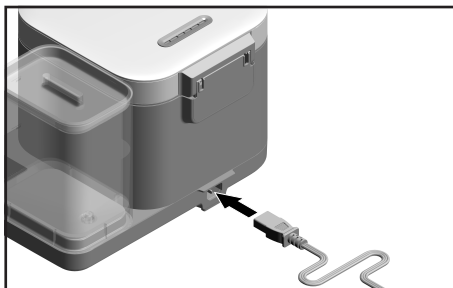
3. Lave la Olla de Cerámica, la Tapa Interior, el Colector de Vapor, el Depósito de Agua, y la Tapa del Depósito de Agua en agua caliente y jabonosa. Seque meticulosamente con un paño suave.



4. Asegúrese de que el Cocedor de Arroz y Cereales se encuentra a una distancia mínima de 4" (10 cm) de cualquier pared, gabinete u objeto sobre el mostrador o la mesa. Deje espacio por encima del Cocedor de Arroz y Cereales para abrir la Tapa y evitar la acumulación de vapor en los gabinetes.



5. Conecte el Cable Eléctrico al Cocedor de Arroz y Cereales.



⚠ ADVERTENCIA



Peligro de choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

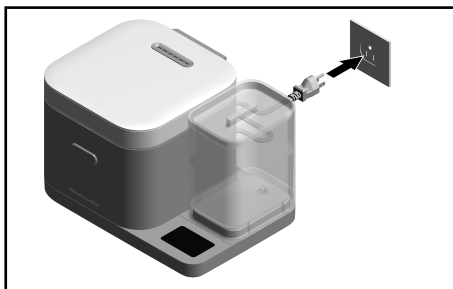
No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

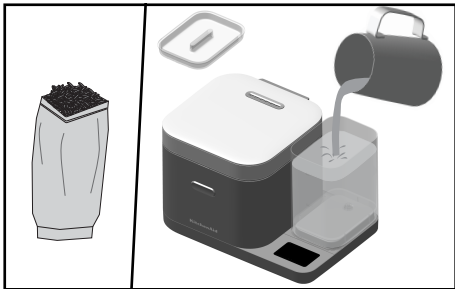
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o un choque eléctrico.

6. Enchufe el Cocedor de Arroz y Cereales.



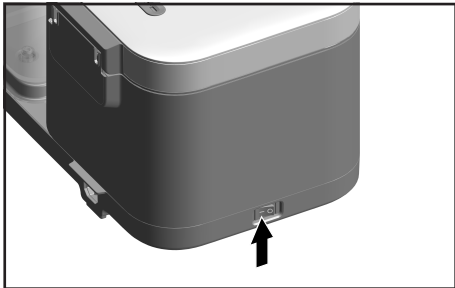
USO DEL PRODUCTO

1. Reúna los ingredientes que desee cocinar y llene el Depósito de Agua hasta la línea de llenado Max (máximo) con el líquido que desee. También se puede añadir líquido directamente a la Olla de Cerámica antes de cocinar.



NOTA: Se recomienda enjuagar bien los alimentos ricos en almidón, como el arroz, antes de cocinarlos para obtener un rendimiento de cocción óptimo. Enjuague el arroz hasta que el agua deje de estar turbia o durante 15-30 seg.

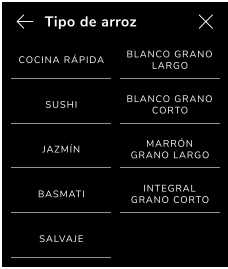
2. Gire el Interruptor de Encendido a la posición de encendido (I), situado en el lado izquierdo del electrodoméstico.



3. En la pantalla Seleccionar modo, elija el alimento que desee cocinar.



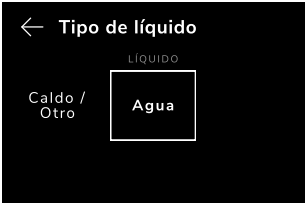
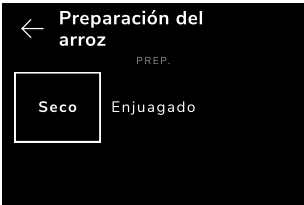
4. Seleccione el tipo de alimento y siga las indicaciones para añadir el alimento deseado. No se necesitan tazas medidoras. El Cocedor de Arroz y Cereales detectará automáticamente el peso de los alimentos al verterlos en la Olla de Cerámica. Seleccione SIGUIENTE.



SUGERENCIA: Mientras se encuentra en la pantalla de peso, las unidades de medida (tazas/oz/g) pueden cambiarse en la pantalla pulsando los 3 puntos de la derecha.

NOTA: Para obtener mejores resultados, nivele los alimentos dentro de la olla para que la cocción sea uniforme.

5. Siga las indicaciones para finalizar sus selecciones de cocción. Seleccione la preparación de los alimentos, el líquido y la textura según la preferencia de cocción deseada. Las selecciones pueden hacerse tocando en la pantalla y desplazándose o dejándola como está antes de proceder a cocinar.



6. Seleccione INICIO para empezar el ciclo de cocción o COCCIÓN DIFERIDA si prefiere un tiempo de finalización de la cocción más adelante.

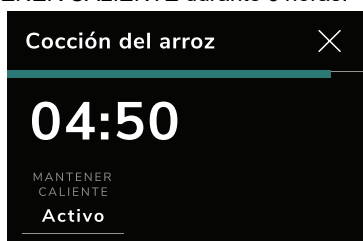


NOTA: COCCIÓN DIFERIDA puede programarse para activarse hasta 24 horas más tarde.

7. El Cocedor de Arroz y Cereales verterá automáticamente el agua en la olla e iniciará la cocción, y proporcionará un tiempo de cocción estimado para ayudar a planificar cuándo servir la comida.



8. Cuando la cocción esté a punto de finalizar, aparecerá un temporizador de cuenta atrás que le avisará de forma audible cuando la cocción haya terminado. Cuando finalice, el Cocedor de Arroz y Cereales cambiará automáticamente al modo MANTENER CALIENTE durante 6 horas.



IMPORTANTE: La Olla de Cerámica estará caliente. Para retirarla, utilice agarraderas.

NOTA: Existe un uso alternativo añadiendo los alimentos directamente en la Olla de Cerámica. Encienda (I) el electrodoméstico y abra la Tapa. El Cocedor de Arroz y Cereales detectará la Tapa abierta y preguntará si es necesario añadir alimentos a la olla antes de seleccionar un modo de cocción.

NOTA: Si añade alimentos sin seleccionar primero el modo de cocción, la unidad de medida se limitará únicamente a onzas o gramos. La medida de tazas no está disponible con este método.

NOTA: Deje que la unidad se enfríe durante 30 minutos entre los ciclos de cocción antes de volver a empezar.

FUNCIONES DE COCCIÓN

MENÚ DE LA PANTALLA DE INICIO

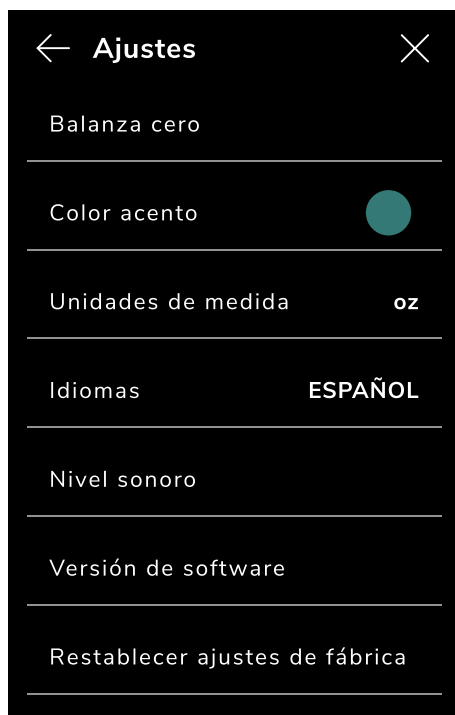
La pantalla de inicio muestra diferentes modos de cocción, especialmente diseñados para una gran variedad de tareas culinarias. Los ajustes del sistema también están disponibles en esta pantalla.



AJUSTES

Pulse el icono Ajustes (⚙️) en la esquina superior izquierda de la pantalla de inicio. Encontrará las siguientes opciones de menú en Ajustes.

- Balanza cero (calibra la balanza con la olla de cerámica a cero)
- Color acento (cambia los colores dentro de las pantallas)
- Unidades de medida (tazas/oz/g)
- Idiomas (inglés/español/francés)
- Nivel sonoro (sonidos de botón/tiempos y alertas)
- Versión de software
- Restablecer ajustes de fábrica



El Cocedor de Arroz y Cereales incluye una balanza integrada para medir alimentos y líquidos. Los preajustes de este electrodoméstico se basan en la medición del peso del arroz/cereales/frijoles con la balanza para calcular la proporción de líquido.

COCCIÓN DIFERIDA

Esta función se ofrece en todos los “Ciclos de Cocción Preestablecidos” y en los “Ciclos de Cocción Personalizados” guardados cuando se usa agua para cocinar. Consulte la sección “Ajuste de Ciclo Personalizado” para ver más detalles sobre cómo crear y guardar un ciclo personalizado de cocción. COCCIÓN DIFERIDA programable permite cocinar los ingredientes en un momento posterior, y puede configurarse hasta con 24 horas de antelación.



REMOJO

REMOJO RÁPIDO: La función REMOJO RÁPIDO remoja el arroz, los cereales o los frijoles en el electrodoméstico durante un máximo de 2 horas. REMOJO RÁPIDO utiliza un ciclo de precalentamiento durante los primeros pocos minutos para acelerar el tiempo de remojo.

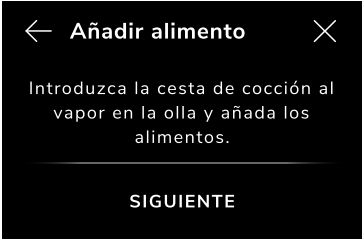
REMOJO: La función REMOJO 8 H remoja el arroz, los cereales o los frijoles en la unidad durante 8 horas antes de cocinarlos (el elemento calentador no se enciende para esta opción). Un remojo de más o menos 8 horas puede afectar a los resultados de cocción.



VAPOR

Coloque la Cesta de Vapor en la Olla de Cerámica. La Cesta de Vapor descansará y colgará encima de la Olla de Cerámica. Seleccione el ciclo de vapor en el menú principal y ajuste el tiempo deseado (consulte la sección "Guía de Tiempos de Vapor"). El Cocedor de Arroz y Cereales KitchenAid dispensa automáticamente agua en la Olla de Cerámica para cocer al vapor debajo de la Cesta de Vapor.

IMPORTANTE: Asegúrese de que la Tapa esté bien cerrada mientras utiliza la Cesta de Vapor.



MANTENER CALIENTE

El ajuste automático MANTENER CALIENTE se enciende cuando la cocción ha finalizado. MANTENER CALIENTE se ajusta automáticamente a 2 horas o puede ajustarse manualmente hasta 6 horas. También se puede apagar manualmente.

NOTA: El Cocedor de Arroz y Cereales KitchenAid mantendrá los platos calientes hasta el momento de servir.

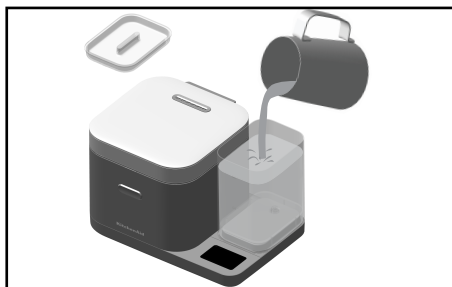


CICLOS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS/ PERSONALIZADOS

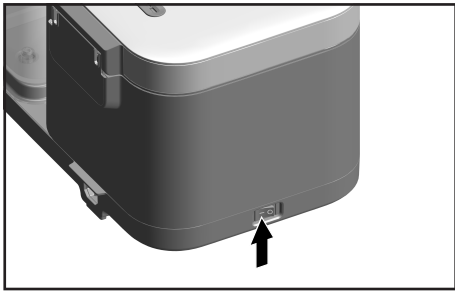
Añada cereales, arroz o frijoles a la Olla Cerámica y la balanza incorporada pesará automáticamente los ingredientes. Pulse para seleccionar la receta deseada en el menú principal y, a continuación, el Cocedor de Arroz y Cereales calculará y dosificará automáticamente la proporción de agua y el tiempo de cocción correctos para obtener unos resultados perfectos.

CICLO DE ARROZ PREESTABLECIDO

1. Llene el Depósito de Agua hasta la línea de llenado Max (máximo) con el líquido deseado.



2. Gire el Interruptor de Encendido a la posición de encendido (I), situado en el lado izquierdo del electrodoméstico.

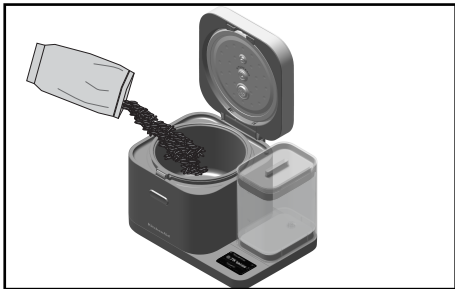


3. Seleccione el Tipo de arroz pulsando la selección en la pantalla.



Ejemplo: Seleccione BLANCO GRANO CORTO y proceda a Siguiente.

4. Añada el arroz que desee a la Olla de Cerámica. El Cocedor de Arroz y Cereales detectará automáticamente el peso de los alimentos al verterlos en la Olla de Cerámica.



NOTA: No debe añadirse líquido en este paso, ya que alteraría el rendimiento de la balanza. El Depósito de Agua debe llenarse previamente según el paso 1, o puede añadirse líquido alternativo después del paso 6.

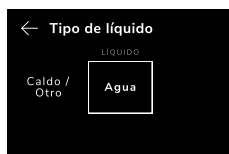
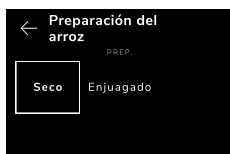
SUGERENCIA: Mientras se encuentra en la pantalla de peso, las unidades de medida (tazas/oz/g) pueden cambiarse en la pantalla pulsando los 3 puntos de la derecha.

5. Si ya se agregó la comida, retire la Olla de Cerámica durante 3 segundos y reinserte en el cocedor.



NOTA: Si añade alimentos sin seleccionar primero el modo de cocción, la unidad de medida se limitará únicamente a onzas o gramos. La medida de tazas no está disponible con este método. Para obtener mejores resultados, nivele los alimentos dentro de la olla para que la cocción sea uniforme.

6. Seleccione en la pantalla la Preparación del arroz, el Tipo de líquido y la Textura deseada.



NOTA: Se recomienda enjuagar el arroz antes de cocinarlo para obtener un rendimiento de cocción óptimo y eliminar el exceso de almidón.

OPCIONAL: Si lo desea, seleccione COCCIÓN DIFERIDA. Se puede configurar para hasta 24 horas.



7. Si se añaden pocos alimentos, las letras parpadearán en rojo y aparecerá el mensaje "Añada más alimentos a la olla". Una vez completado, aparecerá la pantalla de la balanza.



A. "Pocos alimentos" parpadeará en rojo

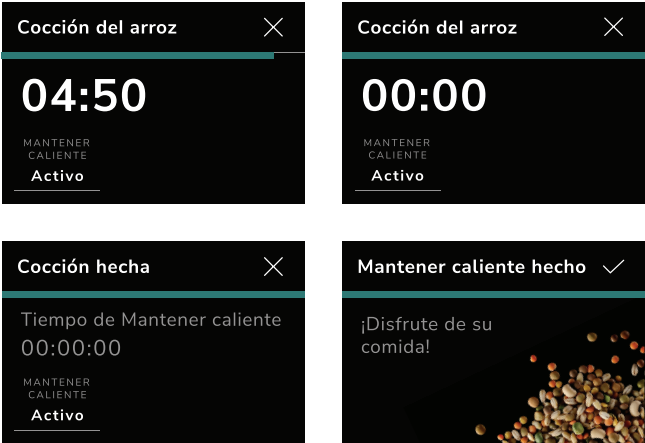
8. Cierre la tapa y pulse la opción INICIO.



9. Una vez que dispense el líquido, la pantalla mostrará un tiempo de cocción estimado y la opción MANTENER CALIENTE. Esta opción puede desactivarse si se desea.



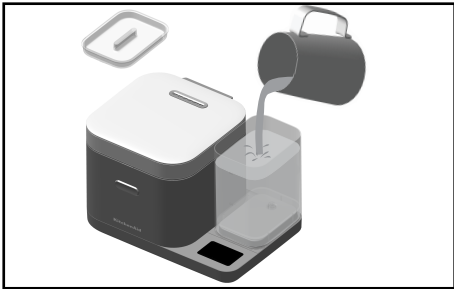
10. Cuando la cocción esté a punto de finalizar, aparecerá un temporizador de cuenta atrás que le avisará de forma audible cuando la cocción haya terminado. Cuando finalice, el Cocedor de Arroz y Cereales cambiará automáticamente al modo MANTENER CALIENTE durante 6 horas.



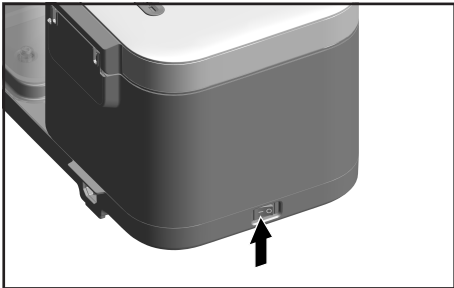
IMPORTANTE: La Olla de Cerámica estará caliente. Para retirarla, utilice agarraderas.

CICLO DE CEREALES PREESTABLECIDO

1. Llene el Depósito de Agua hasta la línea de llenado Max (máximo) con el líquido deseado.



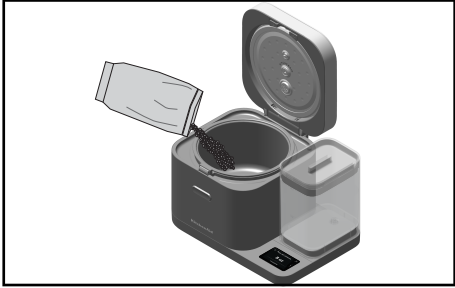
2. Gire el Interruptor de Encendido a la posición de encendido (I), situado en el lado izquierdo del electrodoméstico.



3. Seleccione el Tipo de cereal pulsando la selección en la pantalla.



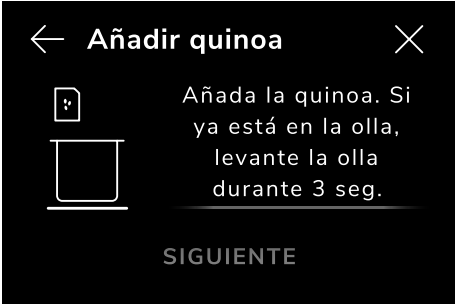
4. Añada el cereal que desee a la Olla de Cerámica. El Cocedor de Arroz y Cereales detectará automáticamente el peso de los alimentos al verterlos en la Olla de Cerámica.



NOTA: No debe añadirse líquido en este paso, ya que alteraría el rendimiento de la balanza. El Depósito de Agua debe llenarse previamente según el paso 1, o puede añadirse líquido alternativo después del paso 6.

SUGERENCIA: Mientras se encuentra en la pantalla de peso, las unidades de medida (tazas/oz/g) pueden cambiarse en la pantalla pulsando los 3 puntos de la derecha.

5. Si ya se agregó la comida, retire la Olla de Cerámica durante 3 segundos y reinserte en el cocedor.



NOTA: Si añade alimentos sin seleccionar primero el modo de cocción, la unidad de medida se limitará únicamente a onzas o gramos. La medida de tazas no está disponible con este método. Para obtener mejores resultados, nivele los alimentos dentro de la olla para que la cocción sea uniforme.

6. Seleccione en la pantalla la preparación del cereal, el tipo de líquido y la textura.



OPCIONAL: Si lo desea, seleccione COCCIÓN DIFERIDA. Se puede configurar para hasta 24 horas.



7. Si se añaden pocos alimentos, las letras parpadearán en rojo y aparecerá el mensaje “Añada más alimentos a la olla”. Una vez completado, aparecerá la pantalla de la balanza.

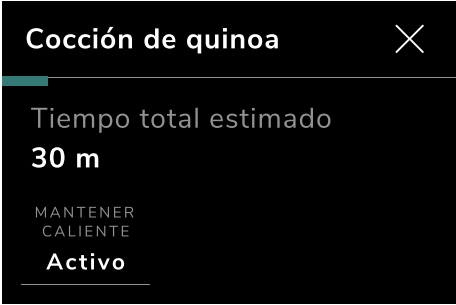


A. “Pocos alimentos” parpadeará en rojo

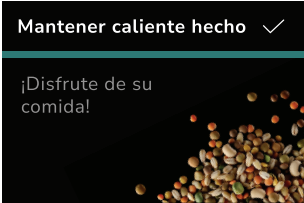
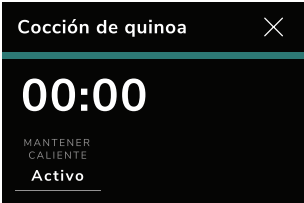
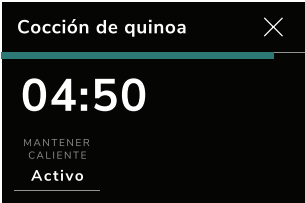
8. Cierre la tapa y pulse la opción INICIO.



9. Una vez que dispense el líquido, la pantalla mostrará un tiempo de cocción estimado y la opción MANTENER CALIENTE. Esta opción puede desactivarse si se desea.



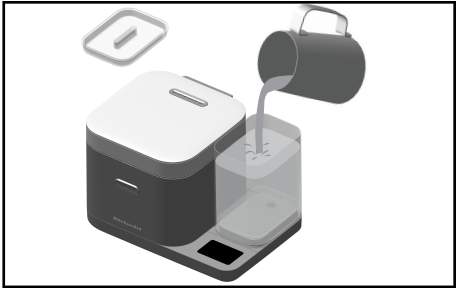
10. Cuando la cocción esté a punto de finalizar, aparecerá un temporizador de cuenta atrás que le avisará de forma audible cuando la cocción haya terminado. Cuando finalice, el Cocedor de Arroz y Cereales cambiará automáticamente al modo MANTENER CALIENTE durante 6 horas.



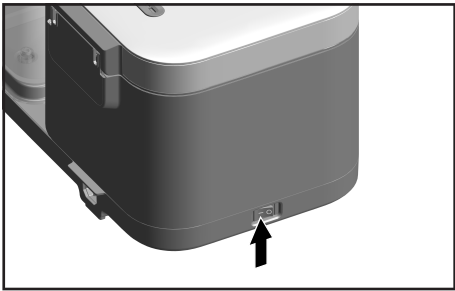
IMPORTANTE: La Olla de Cerámica estará caliente. Para retirarla, utilice agarraderas.

CICLO DE LENTEJAS Y FRIJOLES PREESTABLECIDO

1. Llene el Depósito de Agua hasta la línea de llenado Max (máximo) con el líquido deseado.



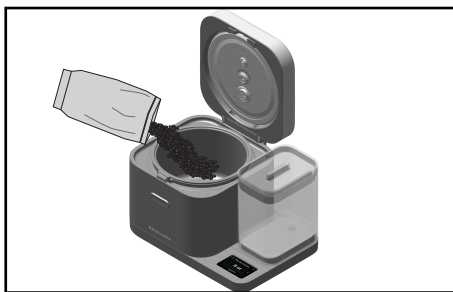
2. Gire el Interruptor de Encendido a la posición de encendido (I), situado en el lado izquierdo del electrodoméstico.



3. Seleccione el Tipo de frijol pulsando la selección en la pantalla.



4. Añada los frijoles o lentejas que desee a la Olla de Cerámica. El Cocedor de Arroz y Cereales detectará automáticamente el peso de los alimentos al verterlos en la Olla de Cerámica.



NOTA: No debe añadirse líquido en este paso, ya que alteraría el rendimiento de la balanza. El Depósito de Agua debe llenarse previamente según el paso 1, o puede añadirse líquido alternativo después del paso 6.

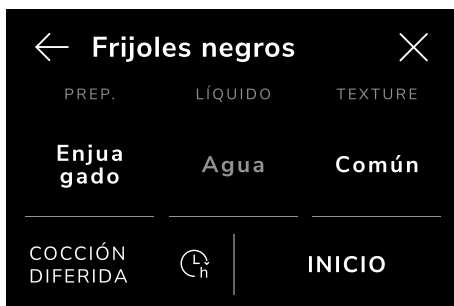
SUGERENCIA: Mientras se encuentra en la pantalla de peso, las unidades de medida (tazas/oz/g) pueden cambiarse en la pantalla pulsando los 3 puntos de la derecha.

5. Si ya se agregó la comida, retire la Olla de Cerámica durante 3 segundos y reinserte en el cocedor.



NOTA: Si añade alimentos sin seleccionar primero el modo de cocción, la unidad de medida se limitará únicamente a onzas o gramos. La medida de tazas no está disponible con este método. Para obtener mejores resultados, nivele los alimentos dentro de la olla para que la cocción sea uniforme.

6. Seleccione en la pantalla la preparación de los frijoles, el tipo de líquido y la textura.



OPCIONAL: Si lo desea, seleccione COCCIÓN DIFERIDA. Se puede configurar para hasta 24 horas.



7. Si se añaden pocos alimentos, las letras parpadearán en rojo y aparecerá el mensaje "Añada más alimentos a la olla". Una vez completado, aparecerá la pantalla de la balanza.



A. "Pocos alimentos" parpadeará en rojo

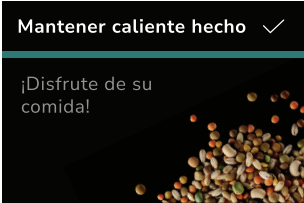
8. Cierre la tapa y pulse la opción INICIO.



9. Una vez que dispense el líquido, la pantalla mostrará un tiempo de cocción estimado y la opción MANTENER CALIENTE. Esta opción puede desactivarse si se desea.



10. Cuando la cocción esté a punto de finalizar, aparecerá un temporizador de cuenta atrás que le avisará de forma audible cuando la cocción haya terminado. Cuando finalice, el cocedor de arroz y cereales cambiará automáticamente al modo MANTENER CALIENTE durante 6 horas.



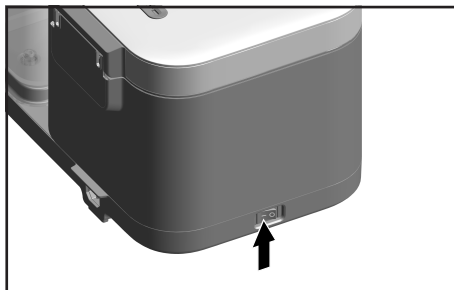
NOTA: Los frijoles y las lentejas tendrán agua de cocción restante en la olla. Escurra la olla antes de servir la comida.

IMPORTANTE: La Olla de Cerámica estará caliente. Para retirarla, utilice agarraderas.

AJUSTE DE CICLO PERSONALIZADO

Los ajustes de ciclos personalizados son funciones de cocción que permiten flexibilidad para cocinar todo tipo de arroces, o frijoles, para crear y guardar nuevos algoritmos de cocción.

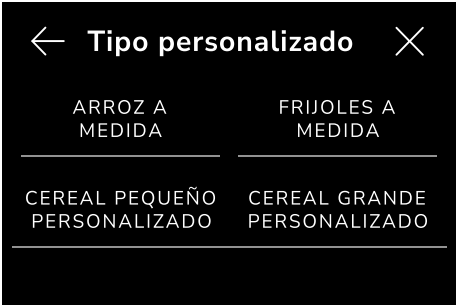
1. Gire el Interruptor de Encendido a la posición de encendido (I), situado en el lado izquierdo del electrodoméstico.



2. Los CICLOS PERSONALIZADOS se encuentran en el menú principal. Seleccione el ciclo personalizado que desee con solo tocar la selección en la pantalla.

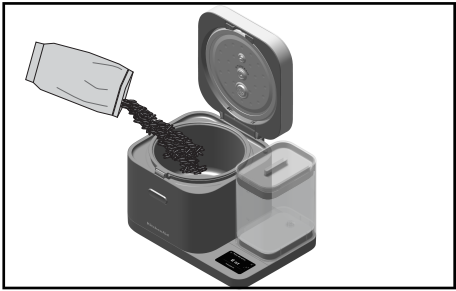


3. Seleccione el tipo de ciclo personalizado. Elija entre ARROZ A MEDIDA, FRIJOLES A MEDIDA, CEREAL PEQUEÑO PERSONALIZADO y CEREAL GRANDE PERSONALIZADO.



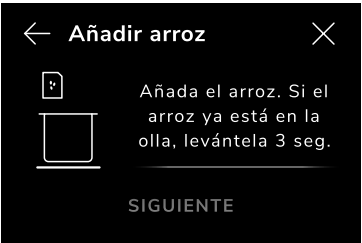
NOTA: Ejemplos de cereales grandes son la Cebada, el Farro, la Espelta y el Kamut. Ejemplos de cereales pequeños son el trigo Sarraceno, el Sorgo, el Cuscús y el Amaranto.

4. Añada los alimentos que desee a la Olla de Cerámica. El Cocedor de Arroz y Cereales detectará automáticamente el peso de los alimentos al verterlos en la Olla de Cerámica.



SUGERENCIA: Mientras se encuentra en la pantalla de peso, las unidades de medida (oz/g) pueden cambiarse en la pantalla pulsando los 2 puntos de la derecha.

5. Si ya se agregó la comida, retire la Olla de Cerámica durante 3 segundos y reinserte en el cocedor.

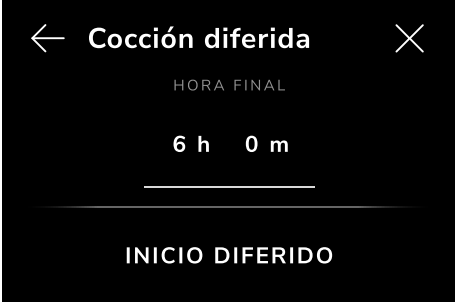


NOTA: Si añade alimentos sin seleccionar primero el modo de cocción, la unidad de medida se limitará únicamente a onzas o gramos. La medida de tazas no está disponible con este método. Para obtener mejores resultados, nivele los alimentos dentro de la olla para que la cocción sea uniforme.

6. Seleccione la preparación, el tipo de líquido y la textura de los alimentos en la pantalla.



OPCIONAL: Si se seleccionó agua como tipo de líquido, puede retrasar el uso del depósito de agua para dispensar en la unidad para cocinar o terminar de cocinar más tarde usando la función COCCIÓN DIFERIDA. Se puede configurar para hasta 24 horas.

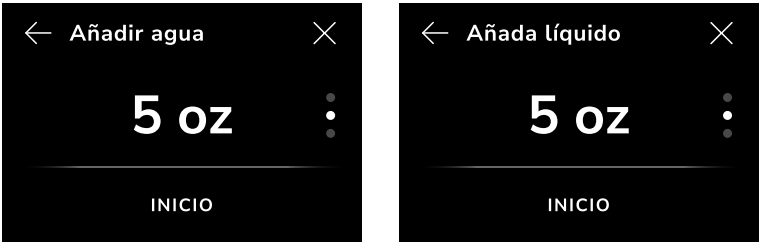


7. Si se añaden pocos alimentos, las letras parpadearán en rojo y aparecerá el mensaje “Añada más alimentos a la olla”. Una vez completado, aparecerá la pantalla de la balanza.



A. “Pocos alimentos” parpadeará en rojo

8. Añada el líquido que desee a la Olla de Cerámica y siga los pasos que aparecen en la pantalla.



9. Cierre la tapa y pulse la opción INICIO.



10. La pantalla mostrará un tiempo de cocción estimado y la opción MANTENER CALIENTE. Esta opción puede desactivarse si se desea.

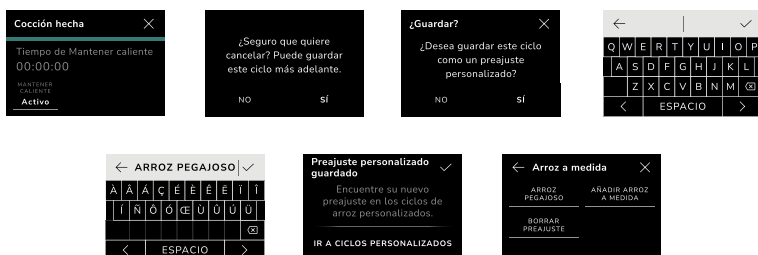


11. Cuando la cocción esté a punto de finalizar, aparecerá un temporizador de cuenta atrás que le avisará de forma audible cuando la cocción haya terminado. Cuando finalice, el Cocedor de Arroz y Cereales cambiará automáticamente al modo MANTENER CALIENTE durante 6 horas.

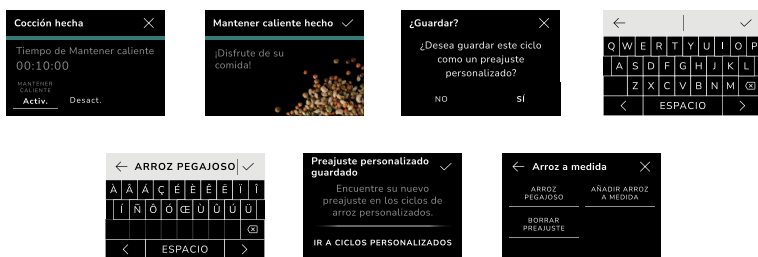


IMPORTANTE: La Olla de Cerámica estará caliente. Para retirarla, utilice agarraderas.

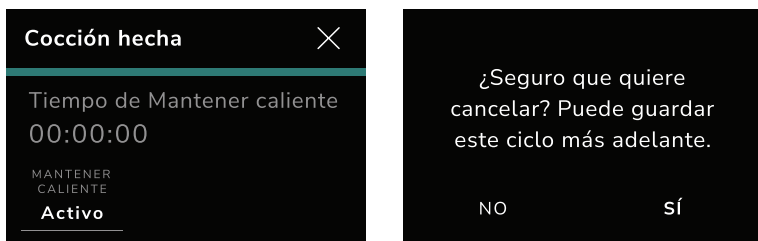
12. Una vez finalizada la cocción, se activa la función MANTENER CALIENTE. Si se cancela (X), la pantalla dará la opción de guardar el ciclo como un preajuste personalizado para su uso posterior. Para Guardar, seleccione SÍ y siga las indicaciones de la pantalla. Si no desea guardar el preajuste personalizado, seleccione NO, y la pantalla volverá a la pantalla inicial.



13. Como alternativa, si la función MANTENER CALIENTE se pone en Desact., se mostrará "Disfrute de su comida". Al salir de esta pantalla (✓), aparecerá un mensaje para Guardar el ciclo como un preajuste personalizado. Siga las instrucciones de la pantalla para guardar, si lo desea.



14. Si no desea guardar el preajuste personalizado en ningún momento, puede seleccionar NO, y la unidad volverá a la pantalla de inicio.



CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES

1. Para obtener mejores resultados, la comida debe estar nivelada.
2. Toda la comida debe estar plegada después de que el ciclo se ha terminado.
3. Se deberán evitar los utensilios de metal.
4. Todo el arroz, especialmente el arroz integral, debe enjuagarse y escurrirse para obtener los mejores resultados y minimizar la ebullición.
5. La cebada y el farro se deben enjuagar y/o remojar y escurrir para obtener los mejores resultados y minimizar la ebullición.

6. Todos los frijoles deben enjuagarse y/o remojar y escurrirse para obtener los mejores resultados y minimizar la ebullición.
7. El electrodoméstico debe colocarse sobre una superficie plana para la precisión de la balanza.
8. Los sazonadores (hierbas y especias) deben añadirse después de pesar los alimentos.

GUÍA DE TIEMPO DE COCCIÓN AL VAPOR

ALIMENTOS	CANTIDAD	TIEMPO (MIN)	OTRAS NOTAS DE PREPARACIÓN
Espárragos	4 oz (aprox. 15 tallos)	6-8	Cortados y a la mitad
Col china	2 enteras a la mitad	8-10	A la mitad
Col china	1 en cuatro	8-10	En cuatro
Brócoli	1 manojo pequeño (alrededor de 1/2 lb.)	8-10	Flores cortados de 1 racimo pequeño
Repollo	1/2 cabeza grande	9-11	Cortar en rodajas de 1 1/2"
Zanahoria	8 oz, pelada	10-12	Cortar en piezas pequeñas, como monedas de 1/4"
Zanahoria baby	12 oz completa	18	La pieza completa
Coliflor	1 manojo pequeño (alrededor de 1/2 lb.)	10-12	Flores cortados de 1 racimo pequeño
Pollo	1 lb.	10-20	Tiras de 2"
Maíz	Granos de 1/2 lb.	6-8	Granos de la mazorca
Maíz en mazorca	2 mazorcas pequeñas	10-12	Mazorcas pequeñas o a la mitad si es grande
Albóndigas, Carne (congelada)	8 oz	15-19	Espacio apropiado, una sola capa
Albóndigas, Carne (refrigerada)	8 oz	15	Espacio apropiado, una sola capa
Huevos cocidos duros	Hasta 6	11-13	Haga un orificio en la parte inferior para evitar que el huevo explote
Huevos cocidos blandos	Hasta 6	8-10	Haga un orificio en la parte inferior para evitar que el huevo explote
Pescado de aleta (salmón, pez espada, etc.)	12 oz	14-20	Corte a la medida de la bandeja de cocción al vapor, el tiempo de cocción dependerá del grosor del pescado

ALIMENTOS	CANTIDAD	TIEMPO (MIN)	OTRAS NOTAS DE PREPARACIÓN
Chauchas	4-6 oz	9	Hojas de lechuga
recortadas	6 hojas	6	Champiñones
sin corazón	1/2 lb.	8	Botón blanco entero o champiñón Cremini
Arvejas	4 oz	8	Hojas de lechuga
Camote	1 pequeño, a la mitad	20	A la mitad
Papa blanca	1 pequeño, a la mitad	20	A la mitad
Papas, nueva 12 oz en cuatro 16 minutos	8 oz	16	En cuatro
Camotes	1/2 lb. en cubos de 3/4-1"	12	Cubos de 3/4-1"
Papas blancas	1/2 lb. en cubos de 3/4-1"	12	Cubos de 3/4-1"
Papas, amarilla/dorada 12 oz piezas de 3/4" 16 minutos	8 oz	16	Piezas de 3/4"
Langostino/ Camarón	8 oz	6-8	Camarones medianos, descongelados, pelados y desvenados
Calabaza	8 oz	20	Cortar en piezas pequeñas
Salmón	1/2 lb.	15-17	1 filete, 1" de grosor
Ostiones	8 oz	5-7	Sacar del caparazón
Espinaca	3 manojos grandes (aprox. 3 oz)	3	Enjuagada
Espinaca, congelada	3 1/2 oz	15	Cortar en piezas pequeñas
Calabaza, calabacín/zucchini 6 oz (2 tazas, rebanada) rebanada (1/2" de grosor) 8 minutos	6 oz (2 tazas) rebanada 1/2" de grosor	8	Rebanada (1/2" de grosor)
Pescado blanco	Pieza de 8 oz	8-10	El tiempo de cocción dependerá del grosor del filete

TIEMPOS DE COCCIÓN Y CAPACIDADES

		TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	CAPACIDAD TAZAS (GRAMOS)			
		Capacidad máxima Textura suave	Min. (seco)	Máx. (seco)	Máx. (enjua-gado)	Máx. (remoja-do)
Cereales	Avena cortada	60 minutos	0,5 (88)	2,4 (425)	N/D	N/D
	Copos de avena	20 minutos	0,5 (48)	2,4 (230)	N/D	N/D
	Cuscús	15 minutos	0,75 (135)	2,4 (430)	N/D	N/D
	Quinoa	25 minutos	0,75 (129)	2,4 (415)	2,6 (455)	N/D
	Cebada perlada	55 minutos	0,75 (162)	1,6 (345)	1,9 (415)	2,3 (500)
	Cebada mondada	55 minutos	0,75 (162)	1,6 (345)	1,9 (415)	2,3 (500)
	Farro	55 minutos	0,75 (156)	1,6 (335)	1,9 (400)	2,4 (490)
Arroz	Arroz blanco (grano corto)	35 minutos	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	N/D
	Arroz sushi	35 minutos	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	N/D
	Arroz blanco (grano largo)	35 minutos	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	N/D
	Arroz integral (grano corto)	70 minutos	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	N/D
	Arroz integral (grano largo)	70 minutos	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	N/D
	Arroz basmati	35 minutos	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,3 (810)	N/D
	Arroz jazmín	35 minutos	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,3 (810)	N/D
	Arroz salvaje	70 minutos	0,75 (142,5)	2,4 (450)	2,8 (540)	N/D
Frijoles	Lentejas	35 minutos	0,5 (90)	1,7 (300)	1,7 (300)	N/D

		TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	CAPACIDAD TAZAS (GRAMOS)			
		Capacidad máxima Textura suave	Mín. (seco)	Máx. (seco)	Máx. (enjuagado)	Máx. (remojado)
Frijoles	Garbanzos	90 minutos (remojado)/ 150 min (seco)	0,5 (100)	1,5 (300)	1,5 (300)	2,0 (600)
	Frijoles riñón	90 minutos (remojado)/ 150 min (seco)	0,5 (85)	1,8 (300)	1,8 (300)	2,3 (600)
	Frijoles negros	90 minutos (remojado)/ 150 min (seco)	0,5 (100)	1,5 (300)	1,5 (300)	2,0 (600)
	Frijoles pintos	90 minutos (remojado)/ 150 min (seco)	0,5 (82)	1,8 (300)	1,8 (300)	2,3 (600)
	Frijoles rojos	90 minutos (remojado)/ 150 min (seco)	0,5 (100)	1,5 (300)	1,5 (300)	2,0 (600)

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DEL COCEDOR DE ARROZ Y CEREALES

IMPORTANTE: Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente antes de limpiarlo. Deje que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de extraer o poner piezas y antes de limpiarlo.

No use limpiadores abrasivos ni estropajos de metal con jabón. Estos podrían rayar la superficie.

Limpie el exterior del cocedor de arroz y cereales con un paño limpio y húmedo y séquelo bien. Puede utilizar un limpiador líquido no abrasivo para las manchas difíciles.

El revestimiento cerámico antiadherente del cocedor de arroz y cereales es resistente a los arañazos. Sin embargo, un uso abusivo (caídas o golpes fuertes con utensilios) puede descascarilla o agrietar el revestimiento cerámico.

CICLO DE LIMPIEZA

Limpieza automática: El Cocedor de Arroz y Cereales dispone de dos modos de limpieza automáticos:

1. Seleccione la opción LIMPIAR en el menú principal.



2. Seleccione la función del modo DESCALCIFICAR o PRELAVAR OLLA para iniciar el proceso del ciclo de limpieza.



El ciclo DESCALCIFICAR utiliza agua para eliminar los depósitos minerales de los tubos internos de forma periódica (cada 2-4 meses).

El ciclo PRELAVAR OLLA utiliza una función de remojo caliente para aflojar o eliminar los residuos de los lados del recipiente. Una vez que termine el ciclo, enjuague la olla en el fregadero para seguir limpiando ya sea en el fregadero o en el lavavajillas.

La limpieza de la bomba por medio de DESCALCIFICAR puede realizarse en dos etapas:

1. **Limpiar con una mezcla de vinagre y agua:** Llene el Depósito de Agua con vinagre hasta la línea Half (mitad) y con agua hasta la línea Max (máximo) del depósito de agua.
2. **Purgar el sistema:** Llene el Depósito de Agua hasta la línea Half (mitad) para eliminar el agua y la solución de vinagre del sistema.

NOTA: Para limpiar el Depósito de Agua solo debe utilizarse agua o vinagre. Si se ha utilizado cualquier otro líquido en el Depósito de Agua para bombear, lave la bomba para eliminar los residuos.

Limpieza manual: Retire la Olla de Cerámica, la Tapa Interior y el Colector de Vapor para limpiarlos. Seleccione "LIMPIAR TAPA INTERIOR" que se encuentra bajo los Modos de limpieza en el menú principal para revisar cómo desarmar los componentes internos para el mantenimiento de limpieza.

Apto para lavavajillas: La Olla de Cerámica, la Tapa Interior, el Colector de Vapor, el Depósito de Agua, la Tapa del Depósito de Agua y la Cesta de Vapor son aptos para el lavavajillas.

NOTA: La Olla de Cerámica puede lavarse en el lavavajillas, pero se recomienda lavarla a mano en agua caliente y jabón para prolongar al máximo la vida útil del revestimiento antiadherente.

SUGERENCIA: Limpie la Olla de Cerámica, la Tapa Interior y el Colector de Vapor después de cada ciclo.

PARA INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE LA LIMPIEZA DEL COCEDOR DE ARROZ Y CEREALES

Visite www.KitchenAid.com para obtener instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo utilizar su Cocedor de Arroz y Cereales.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA

Peligro de choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o un choque eléctrico.

PROBLEMA	CAUSAS DEL PROBLEMA	SOLUCIÓN
La Tapa no cierra	Hay cuerpos extraños entre la Olla de Cerámica y la Placa de Calentamiento	Retire la Olla de Cerámica, verifique que la Placa de Calentamiento y debajo de la Olla de Cerámica estén limpias. Compruebe también que el sensor de calor se pueda mover libremente (tiene un resorte).
	La Tapa interna está instalada incorrectamente	Retire e inserte la Tapa Interior en la posición correcta.
	La Tapa Interior no está instalada	La Tapa Interna debe estar instalada para usar (y cerrar) la Tapa.
	La Tapa no está instalada correctamente	Asegúrese de que todos los elementos de la Tapa estén en la posición correcta.

PROBLEMA	CAUSAS DEL PROBLEMA	SOLUCIÓN
La Tapa no cierra	La Olla de Cerámica se dañó después de ser golpeada o se cayó	La Olla de Cerámica puede sustituirse poniéndose en contacto con KitchenAid en el 1-800-541-6390 o se puede pedir en línea en www.KitchenAid.com .
El Arroz/Cereal está seco	No se insertó la ventilación de liberación de vapor	Asegúrese de que la ventilación de liberación de vapor esté en su lugar antes de cocinar.
	La tapa no estaba completamente cerrada	Asegúrese de que la Tapa esté cerrada completamente mientras se cuece el arroz.
El Cocedor de Arroz y Cereales se apaga solo	Ha habido un corte de corriente	Espere a que vuelva la corriente y vuelva a intentarlo.
	El Cable Eléctrico no se insertó correctamente o se cayó	Asegúrese de que el aparato esté enchufado. Dado que el cable es extraíble, es importante asegurarse de que el enchufe esté completamente insertado en ambos extremos.
	El Cocedor para Arroz y Cereales ha terminado de cocer/MANTENER CALIENTE	El Cocedor de Arroz y Cereales tiene una función de apagado automático después de 10 minutos sin actividad.
		El Cocedor de Arroz y Cereales tiene una función de apagado automático 10 minutos después de que termina el ciclo MANTENER CALIENTE.
Fuga de vapor durante el uso	El Cocedor de Arroz y Cereales se sobrecalentó	Asegúrese de que sus ingredientes hayan sido agregados a la Olla de Cerámica y que esté en su lugar. Espere unos minutos para que la unidad se enfríe y vuelva a intentarlo.
	La tapa no está cerrada	Deje de cocinar (desconecte el producto) y consulte la sección “La Tapa no cierra” de esta tabla.
	La junta de la tapa está sucia	Limpie la Junta de la Tapa.
	La junta de la tapa está dañada	La Tapa Interior necesita ser reemplazada. Comuníquese con KitchenAid o haga un pedido en línea en www.KitchenAid.com O bien: www.KitchenAid.ca .
La Pantalla Táctil no enciende	La Tapa Interna está instalada incorrectamente	Retire e inserte la Tapa Interior en la posición correcta.
	El Cocedor de Arroz y Cereales no está conectado	Asegúrese de que el Cocedor de Arroz y Cereales esté bien conectado.
	El Cocedor de Arroz y Cereales está apagado	Encienda (I) el electrodoméstico con el Interruptor de Encendido.

PROBLEMA	CAUSAS DEL PROBLEMA		SOLUCIÓN
La Pantalla Táctil no enciende	El Cocedor de Arroz y Cereales está en pausa		Toque suavemente la Pantalla Táctil para activar.
Función de cocción al vapor	La comida no se cocina al vapor	Demasiados ingredientes	Reduzca la cantidad de ingredientes o aumente el tiempo de cocción.
		Los ingredientes son muy grandes	Corte los ingredientes en piezas más pequeñas o incremente.
	Los alimentos al vapor están duros	Verduras	El tiempo de cocción al vapor es demasiado corto. Incremente el tiempo de vapor.
		Pescado y carne	El tiempo de cocción al vapor es demasiado largo. Reduzca el tiempo de cocción al vapor.
	La comida al vapor está fría	Ha pasado demasiado tiempo desde que se completó la cocción	No deje en MANTENER CALIENTE. Saque los ingredientes inmediatamente después de la cocción.
Códigos de error	Error 1	Falla del sensor de temperatura superior	Desenchufe y reinicie el Cocedor de Arroz y Cereales. Si el problema persiste, visite el sitio web de KitchenAid para obtener soporte.
	Error 2	Error de comunicación con el tablero de energía	
	Error 3	Falla del sensor de temperatura inferior	
	Error 4	Error de sobrecalentamiento	
	Error 5	Error al calentar	
	Error 6	Error en la dispensación	
	Error 7	Error de cocción de olla vacía	
Si el Cocedor de Arroz y Cereales no funciona o falla al operar	¿Está el Cocedor de Arroz y Cereales enchufado a un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra?		Asegúrese de que el aparato esté enchufado en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.
	¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va hacia Cocedor de Arroz y cereales?		Asegúrese de que el fusible/disjuntor del tomacorriente de pared funcione correctamente.

PROBLEMA	CAUSAS DEL PROBLEMA	SOLUCIÓN
Si el Cocedor de Arroz y Cereales no funciona o falla al operar	Si el problema no se puede corregir	Consulte la sección "Garantía y Servicio". No devuelva el Cocedor de Arroz y Cereales a la tienda; los comercios minoristas no brindan servicio técnico.

NOTA: Si la Olla Cerámica se ha deformado, no la vuelva a usar. Puede sustituirse poniéndose en contacto con KitchenAid en el **1-800-541-6390** o se puede pedir en línea en www.KitchenAid.com.

GARANTÍA LIMITADA Y SERVICIO

GARANTÍA DE PRODUCTO DE KITCHENAID® EN LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario subsiguiente para el producto operado en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía: Garantía limitada de un año a partir de la fecha de entrega.

1. KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:



Reemplazo sin complicaciones de su producto. Consulte la sección "Cómo obtener servicio técnico" en esta garantía para obtener detalles acerca de la obtención de servicio técnico o llame sin cargo a nuestro Customer eXperience Center al **1-800-541-6390**.

O BIEN

Las piezas de repuesto y los costos de mano de obra de reparación para corregir los defectos de materiales y mano de obra existentes en el momento de la compra de este producto. El servicio será proporcionado por un Centro de Servicio Autorizado por KitchenAid.

2. KitchenAid no pagará (lo que no está cubierto por esta garantía limitada):

- Uso comercial, no residencial o familiar múltiple o uso diferente del indicado en las instrucciones y manuales del producto.
- Defectos o daños causados por accidente, uso indebido, abuso, alteración incendio, inundación, actos fortuitos.
- Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el producto a un centro de servicio autorizado.
- Piezas de repuesto o costos de mano de obra de reparación para el producto operado fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.
- Daños, defectos o reparaciones causados por servicios no autorizados o uso de piezas no originales o de terceros; sin embargo, el uso de proveedores de servicios no autorizados o piezas no originales o de terceros no anulará esta garantía.
- Daños estéticos, (es decir, rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado), a menos que estos se deban a defectos en los materiales o la mano de obra, y se le informe a KitchenAid en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
- Cambio de color, herrumbre u óxido de superficies causados por ambientes cáusticos o corrosivos, (por ejemplo, altas concentraciones de sal, alta humedad o condensación o exposición a sustancias químicas).
- Productos con números de modelo/serie originales instalados de fábrica que se hayan removido, alterado o que no se puedan identificar con facilidad.
- Daños incidentales o consecuentes derivados de la falla del producto.
- Piezas consumibles o accesorios.

3. EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Las garantías implícitas, incluso cualquier garantía implícita de comerciabilidad o garantía implícita de adecuación para un propósito particular, están limitadas a diez años o al período más corto permitido por ley. Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, de modo que la limitación antes indicada quizá no le corresponda.

4. CÓMO SE APLICA LA LEY ESTATAL

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que varíen de un estado a otro o de una provincia a otra. Algunos estados y provincias, como California, no permiten limitaciones en la fecha de inicio de la cobertura de la garantía, por lo que es posible que esta limitación no se aplique en su caso.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: EN LOS 50 ESTADOS DE LOS ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y PUERTO RICO

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el producto presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid tomará medidas para entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y gestionará la devolución de su producto original a nosotros. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su producto fallara después de la compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente sin cargo al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un reclamo. Proporcione al consultor su dirección de envío completa (no números de apartado postal).

Cuando reciba su producto de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepagada para empacar su producto original y devolverlo a KitchenAid.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES: CANADÁ

Estamos tan seguros de que la calidad de nuestros productos cumple con los exigentes estándares de la marca KitchenAid que, si su producto fallara durante el primer año de propiedad debido a defectos en materiales o mano de obra, lo sustituiremos por un producto idéntico o comparable. La unidad de reemplazo también estará cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su producto fallara después de la compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente sin cargo al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando reciba su producto de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepagada para empacar su producto original y devolverlo a KitchenAid.

CÓMO OBTENER SERVICIO TÉCNICO DESPUÉS DE QUE EXPIRE LA GARANTÍA O CÓMO PEDIR ACCESORIOS Y PIEZAS DE REPUESTO

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-541-6390** o escriba a:

Customer eXperience Center, KitchenAid Small Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Fuera de Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte al distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró su producto para pedir información sobre cómo obtener el servicio.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame sin costo al **1-800-807-6777**.

Para obtener información acerca del servicio en México:

Llame sin costo al **01-800-0022-767**.

DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA MÁS.
KITCHENAID.COM/QUICKSTART



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS

QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS

PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIONES

USA: 1.800.541.6390 | KitchenAid.com

CANADA: 1.800.807.6777 | KitchenAid.ca

MEXICO: KitchenAid.com.mx

LATIN AMERICA: KitchenAid-Latam.com

KitchenAid®

^{®/™} ©2024 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.