



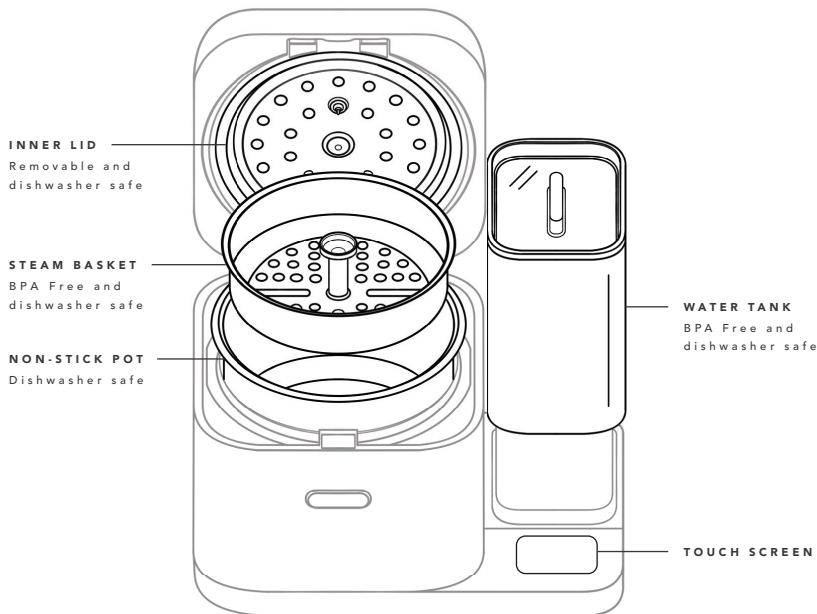
**KitchenAid®**

WELCOME!  
BIENVENUE !  
¡BIENVENIDO!





## Product Overview



## Explore Feature Modes

### Automated Cooking Cycle Presets

to measure ingredients and dispense the right amount of water from the water tank

### Custom Cooking Cycle Presets

to experiment beyond the automated preset options and save for future use

### Learn more



### Soak Mode

to prepare grains and beans before cooking

### Keep Warm Mode

to keep cooked grains warm for up to 6 hours

### Clean Mode

to easily clean and maintain

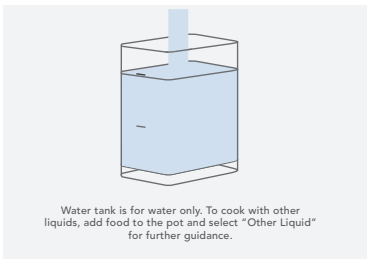




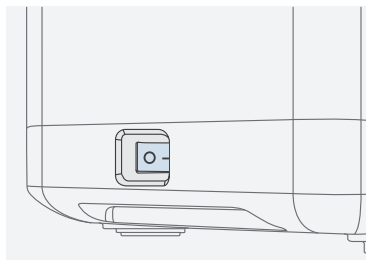
# Quick Start Guide

**Pro Tip:** Rice, grains or beans can be cooked from a dry, soaked or rinsed state. For best results, rinse rice to remove excess starch before cooking.

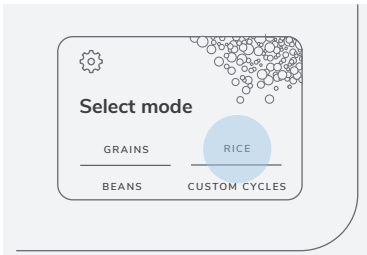
## 1. Fill Water Tank to max fill line.



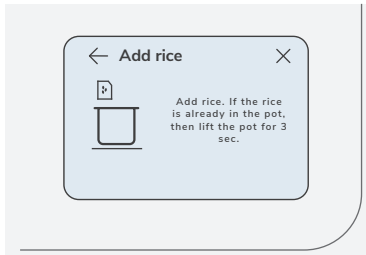
## 2. Turn on the switch on left side.



## 3. Select Mode for Cooking / Steaming / Soaking.



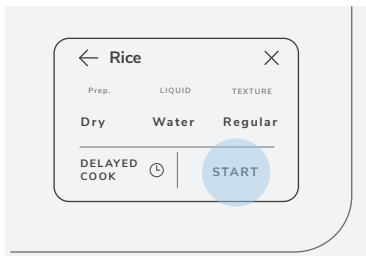
## 4. Follow prompts for adding food.



## 5. Pick your preparation method and preferences for texture and liquid type to cook.



## 6. Select START or DELAYED COOK for when you start cooking at a later time.





## Cook Times and Capacities

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



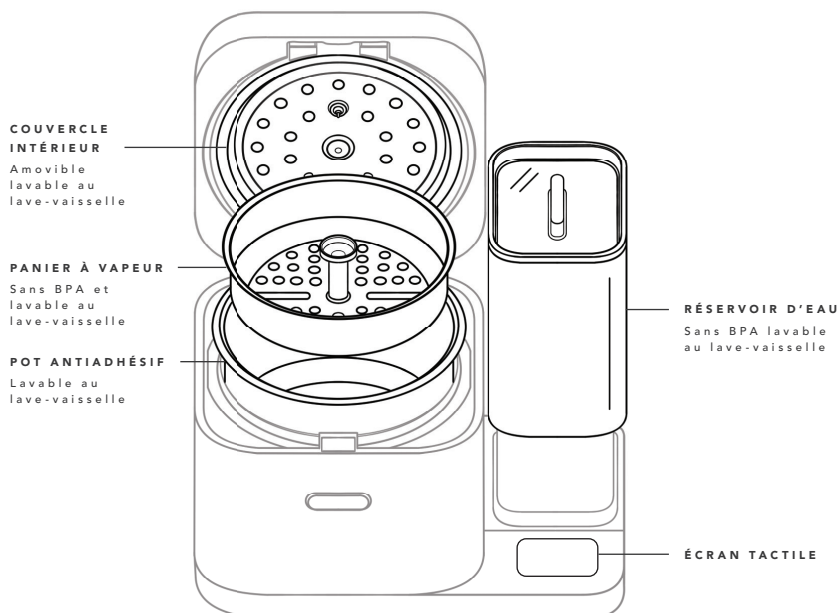


|       |                             | APPROXIMATE<br>COOK TIME                        | CAPACITY<br>CUPS<br>(GRAMS) |              |                 |                 |
|-------|-----------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------|--------------|-----------------|-----------------|
|       |                             | Max Capacity<br>Soft Texture                    | Min<br>(dry)                | Max<br>(dry) | Max<br>(rinsed) | Max<br>(soaked) |
| Rice  | Brown Rice<br>(short grain) | 70 minutes                                      | 0.75<br>(142.5)             | 3.6<br>(685) | 4.0<br>(750)    | N/A             |
|       | Brown Rice<br>(long grain)  | 70 minutes                                      | 0.75<br>(142.5)             | 3.6<br>(685) | 4.0<br>(750)    | N/A             |
|       | Basmati Rice                | 35 minutes                                      | 0.75<br>(142.5)             | 3.6<br>(685) | 4.3<br>(810)    | N/A             |
|       | Jasmine Rice                | 35 minutes                                      | 0.75<br>(142.5)             | 3.6<br>(685) | 4.3<br>(810)    | N/A             |
|       | Wild Rice                   | 70 minutes                                      | 0.75<br>(142.5)             | 2.4<br>(450) | 2.8<br>(540)    | N/A             |
| Beans | Lentils                     | 35 minutes                                      | 0.5<br>(90)                 | 1.7<br>(300) | 1.7<br>(300)    | N/A             |
|       | Chickpeas                   | 90 minutes<br>(soaked)/<br>150 minutes<br>(dry) | 0.5<br>(100)                | 1.5<br>(300) | 1.5<br>(300)    | 2.0<br>(600)    |
|       | Kidney Beans                | 90 minutes<br>(soaked)/<br>150 minutes<br>(dry) | 0.5<br>(85)                 | 1.8<br>(300) | 1.8<br>(300)    | 2.3<br>(600)    |
|       | Black Beans                 | 90 minutes<br>(soaked)/<br>150 minutes<br>(dry) | 0.5<br>(100)                | 1.5<br>(300) | 1.5<br>(300)    | 2.0<br>(600)    |
|       | Pinto Beans                 | 90 minutes<br>(soaked)/<br>150 minutes<br>(dry) | 0.5<br>(82)                 | 1.8<br>(300) | 1.8<br>(300)    | 2.3<br>(600)    |
|       | Red Beans                   | 90 minutes<br>(soaked)/<br>150 minutes<br>(dry) | 0.5<br>(100)                | 1.5<br>(300) | 1.5<br>(300)    | 2.0<br>(600)    |





## Aperçu du Produit



## Explorer les modes de fonctionnement

### Programme préréglé de cuisson automatisée

Pour mesurer les ingrédients et distribuer la bonne quantité d'eau à partir du réservoir d'eau

### Programme préréglé de cuisson personnalisée

Pour expérimenter au-delà des options préréglées automatisées et sauvegarder pour une utilisation ultérieure

### Apprendre encore plus



**Mode trempage**  
pour préparer les grains et les haricots avant la cuisson

**Mode maintien  
au chaud**  
Pour maintenir les grains cuits au chaud pendant 6 heures maximum.

**Mode nettoyage**  
Pour nettoyer et entretenir facilement





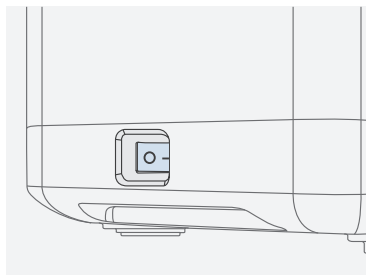
# Guide de Démarrage Rapide

**Astuce d'expert:** Le riz, les grains ou les haricots peuvent être cuits à partir de l'état sec, trempé ou rincé. Pour obtenir les meilleurs résultats, rincer le riz pour éliminer l'excès d'amidon avant de le cuire.

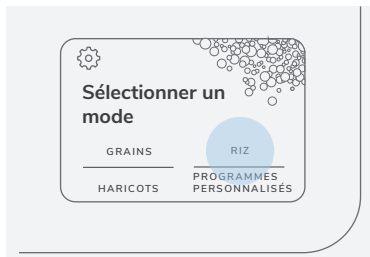
- 1. Remplir le réservoir** D'eau jusqu'à la ligne de remplissage maximale.



- 2. Allumer l'interrupteur** sur le côté gauche.



- 3. Sélectionner le mode** de cuisson/la vapeur/le trempage.



- 4. Suivre les instructions** pour ajouter les aliments.



- 5. Choisir vos méthodes** de préparation, vos préférences de texture et le type de liquide pour la cuisson.



- 6. Sélectionner la MISE EN MARCHÉ** ou la **MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE** pour commencer la cuisson plus tard.





## Temps de cuisson et capacités

|          |                           | DURÉE DE CUISSON APPROXIMATIVE     | CAPACITÉ TASSES (GRAMMES) |           |             |              |
|----------|---------------------------|------------------------------------|---------------------------|-----------|-------------|--------------|
|          |                           | Capacité maximale<br>Texture douce | Min (sec)                 | Max (sec) | Max (rincé) | Max (trempé) |
| Céréales | 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 (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 (grains longs)  | 35 minutes                         | 0,75 (142,5)              | 3,6 (685) | 4,0 (750)   | S. O.        |



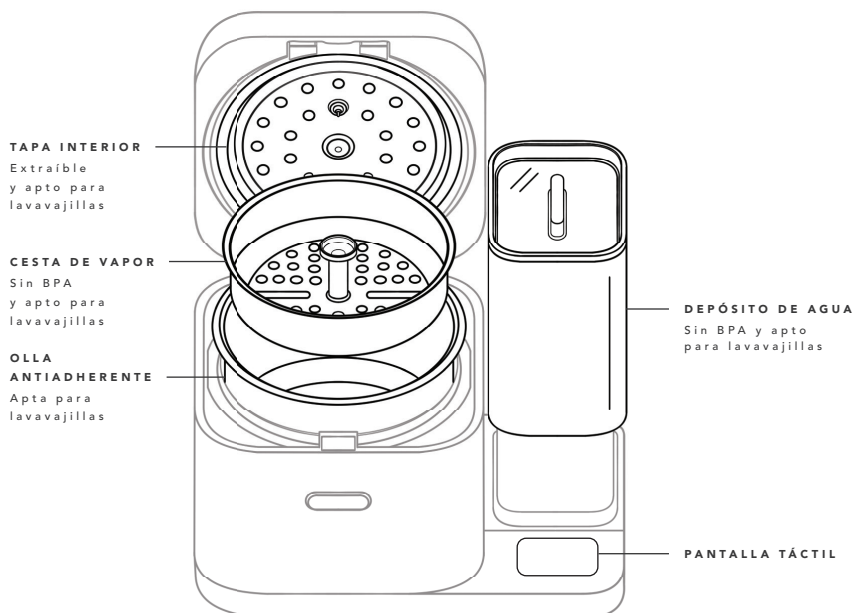


|          |                             | DURÉE DE<br>CUISSON<br>APPROXIMATIVE            | CAPACITÉ<br>TASSES<br>(GRAMMES) |              |                |                 |
|----------|-----------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------|--------------|----------------|-----------------|
|          |                             | Capacité<br>maximale<br>Texture douce           | Min<br>(sec)                    | Max<br>(sec) | Max<br>(rincé) | Max<br>(trempé) |
| Riz      | Riz brun<br>(grains courts) | 70 minutes                                      | 0,75<br>(142,5)                 | 3,6<br>(685) | 4,0<br>(750)   | S. O.           |
|          | Riz brun<br>(grains longs)  | 70 minutes                                      | 0,75<br>(142,5)                 | 3,6<br>(685) | 4,0<br>(750)   | S. O.           |
|          | Riz<br>basmati              | 35 minutes                                      | 0,75<br>(142,5)                 | 3,6<br>(685) | 4,3<br>(810)   | S. O.           |
|          | Riz au<br>jasmin            | 35 minutes                                      | 0,75<br>(142,5)                 | 3,6<br>(685) | 4,3<br>(810)   | S. O.           |
|          | Riz<br>sauvage              | 70 minutes                                      | 0,75<br>(142,5)                 | 2,4<br>(450) | 2,8<br>(540)   | S. O.           |
| Haricots | Lentilles                   | 35 minutes                                      | 0,5<br>(90)                     | 1,7<br>(300) | 1,7<br>(300)   | S. O.           |
|          | Pois<br>chiches             | 90 minutes<br>(trempé)/<br>150 minutes<br>(sec) | 0,5<br>(100)                    | 1,5<br>(300) | 1,5<br>(300)   | 2,0<br>(600)    |
|          | Haricots<br>blancs          | 90 minutes<br>(trempé)/<br>150 minutes<br>(sec) | 0,5<br>(85)                     | 1,8<br>(300) | 1,8<br>(300)   | 2,3<br>(600)    |
|          | Haricots<br>noirs           | 90 minutes<br>(trempé)/<br>150 minutes<br>(sec) | 0,5<br>(100)                    | 1,5<br>(300) | 1,5<br>(300)   | 2,0<br>(600)    |
|          | Haricots<br>pinto           | 90 minutes<br>(trempé)/<br>150 minutes<br>(sec) | 0,5<br>(82)                     | 1,8<br>(300) | 1,8<br>(300)   | 2,3<br>(600)    |
|          | Haricots<br>rouges          | 90 minutes<br>(trempé)/<br>150 minutes<br>(sec) | 0,5<br>(100)                    | 1,5<br>(300) | 1,5<br>(300)   | 2,0<br>(600)    |





## Descripción General del Producto



## Explorar los Modos de Función

**Preajustes de Ciclos de Cocción Automáticos**  
para medir los  
ingredientes y dispensar  
la cantidad correcta de  
agua del tanque de agua

**Preajustes de Ciclos de Cocción Personalizados**  
para experimentar más  
allá de las opciones  
preestablecidas  
automatizadas y guardarlas  
para usarlas en el futuro

Aprende más



**Modo Soak  
(Remojo)**  
para preparar  
cereales y frijoles  
antes de cocinarlos

**Modo Keep Warm  
(Mantener caliente)**  
para mantener  
calientes los  
cereales cocidos  
hasta 6 horas

**Modo Clean  
(Limpiar)**  
para una fácil  
limpieza y  
mantenimiento





# Guía de Inicio Rápido

**Consejo profesional:** El arroz, los cereales o los frijoles pueden cocinarse secos, remojados o enjuagados. Para los mejores resultados, enjuague el arroz para eliminar el exceso de almidón antes de cocinarlo.

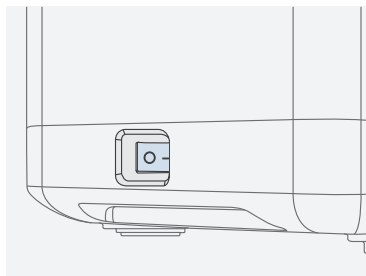
## 1. Llene el depósito

de agua hasta línea máx.



## 2. Encienda el interruptor

del lado izquierdo.



## 3. Seleccione el modo

de cocción / vapor / remojo.



CICLOS PERSONALIZADOS  
CEREALES, ARROZ, FRIJOLES

## 4. Siga las instrucciones

para añadir alimentos.



## 5. Elija su método de preparación

y sus preferencias de textura y tipo de líquido para cocinar.



## 6. Seleccione INICIO o INICIO

DIFERIDO para cuando quiera empezar a cocinar más tarde.





# Tiempos de cocción y capacidades

|          |                            | TIEMPO DE COCCIÓN APROX.          | CAPACIDAD TAZAS (GRAMOS) |                |                     |                    |
|----------|----------------------------|-----------------------------------|--------------------------|----------------|---------------------|--------------------|
|          |                            | Capacidad máxima<br>Textura suave | Mín.<br>(seco)           | Máx.<br>(seco) | Máx.<br>(enjuagado) | Máx.<br>(empapado) |
| Cereales | Avena cortada              | 60 minutos                        | 0,5<br>(88)              | 2,4<br>(425)   | N/D                 | N/D                |
|          | Copos de avena             | 20 minutos                        | 0,5<br>(48)              | 2,4<br>(230)   | N/D                 | N/D                |
|          | Cuscús                     | 15 minutos                        | 0,75<br>(135)            | 2,4<br>(430)   | N/D                 | N/D                |
|          | Quinoa                     | 25 minutos                        | 0,75<br>(129)            | 2,4<br>(415)   | 2,6<br>(455)        | N/D                |
|          | Cebada perlada             | 55 minutos                        | 0,75<br>(162)            | 1,6<br>(345)   | 1,9<br>(415)        | 2,3<br>(500)       |
|          | Cebada mondada             | 55 minutos                        | 0,75<br>(162)            | 1,6<br>(345)   | 1,9<br>(415)        | 2,3<br>(500)       |
|          | Farro                      | 55 minutos                        | 0,75<br>(156)            | 1,6<br>(335)   | 1,9<br>(400)        | 2,4<br>(490)       |
| Arroz    | Arroz blanco (grano corto) | 35 minutos                        | 0,75<br>(142,5)          | 3,6<br>(685)   | 4,0<br>(750)        | N/D                |
|          | Arroz sushi                | 35 minutos                        | 0,75<br>(142,5)          | 3,6<br>(685)   | 4,0<br>(750)        | N/D                |
|          | Arroz blanco (grano largo) | 35 minutos                        | 0,75<br>(142,5)          | 3,6<br>(685)   | 4,0<br>(750)        | N/D                |





|          |                              | TIEMPO DE COCCIÓN APROX.                     | CAPACIDAD TAZAS (GRAMOS) |                |                     |                    |
|----------|------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------|----------------|---------------------|--------------------|
|          |                              | Capacidad máxima<br>Textura suave            | Mín.<br>(seco)           | Máx.<br>(seco) | Máx.<br>(enjuagado) | Máx.<br>(empapado) |
| Arroz    | Arroz integral (grano corto) | 70 minutos                                   | 0,75<br>(142,5)          | 3,6<br>(685)   | 4,0<br>(750)        | N/D                |
|          | Arroz integral (grano largo) | 70 minutos                                   | 0,75<br>(142,5)          | 3,6<br>(685)   | 4,0<br>(750)        | N/D                |
|          | Arroz basmati                | 35 minutos                                   | 0,75<br>(142,5)          | 3,6<br>(685)   | 4,3<br>(810)        | N/D                |
|          | Arroz jazmín                 | 35 minutos                                   | 0,75<br>(142,5)          | 3,6<br>(685)   | 4,3<br>(810)        | N/D                |
|          | Arroz salvaje                | 70 minutos                                   | 0,75<br>(142,5)          | 2,4<br>(450)   | 2,8<br>(540)        | N/D                |
| Frijoles | Lentejas                     | 35 minutos                                   | 0,5<br>(90)              | 1,7<br>(300)   | 1,7<br>(300)        | N/D                |
|          | Garbanzos                    | 90 minutos (empapado)/<br>150 minutos (seco) | 0,5<br>(100)             | 1,5<br>(300)   | 1,5<br>(300)        | 2,0<br>(600)       |
|          | Frijoles riñón               | 90 minutos (empapado)/<br>150 minutos (seco) | 0,5<br>(85)              | 1,8<br>(300)   | 1,8<br>(300)        | 2,3<br>(600)       |
|          | Frijoles negros              | 90 minutos (empapado)/<br>150 minutos (seco) | 0,5<br>(100)             | 1,5<br>(300)   | 1,5<br>(300)        | 2,0<br>(600)       |
|          | Frijoles pintos              | 90 minutos (empapado)/<br>150 minutos (seco) | 0,5<br>(82)              | 1,8<br>(300)   | 1,8<br>(300)        | 2,3<br>(600)       |
|          | Frijoles rojos               | 90 minutos (empapado)/<br>150 minutos (seco) | 0,5<br>(100)             | 1,5<br>(300)   | 1,5<br>(300)        | 2,0<br>(600)       |





®/™ © 2023 KitchenAid. All rights reserved. Printed in China.

®/™ © 2023 KitchenAid. Tous droits réservés. Imprimé en Chine.

®/™ © 2023 KitchenAid. Todos los derechos reservados. Impreso en China.

D220289KP. W11659455C.

