



© 2021 Brentwood Appliances, Inc.

MULTI RICE COOKER
ARROCERA ELÉCTRICA MULTIUSOS
CUISEUR DE RIZ MULTIFONCTION

ITEM NO.: TS-1320S



Operating and Safety Instructions
FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY
Instrucciones de Operación y Seguridad
SOLO PARA USO DOMESTICO
Consignes de Sécurité et de Fonctionnement
POUR USAGE DOMESTIQUE INTÉRIEUR SEULEMENT

IMPORTANT SAFEGUARDS



When using this or any other electrical appliance, always follow these basic safety precautions, especially when children are present.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

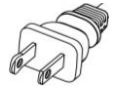
WARNING— To reduce the risk of fire, electric shock, serious personal injury and property damage please note the following:

- This product is not intended for use by children. Keep the product out of the reach of children and pets. Extra caution is necessary when using this appliance near children.
- Always ensure the product is unplugged from the electrical outlet and allowed to cool before assembling, disassembling, relocating, or cleaning it.
- **Do not leave the product unattended while it is in use. Always unplug the product from the electrical outlet when not in use.**
- Do not immerse the Base, Power Cord, or Plug of this product in or expose the Power Cord or Plug to water or other liquids.
- Do not touch hot surfaces. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or personal injury.
- Take proper precautions to prevent burns, fire, or personal or property damage as this appliance generates heat and steam during use.
- Do not use attachments not recommended nor sold by the product manufacturer.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven, or other heated surfaces.
- Do not operate the product empty. Use extreme caution when moving an appliance containing hot food, water, or other liquids.
- Use the product in a well-ventilated area. Keep at least 4-6 inches of space on all sides of the product to allow adequate air circulation.
- Use appliance on a table or flat surface. Keep the product away from curtains, wall coverings, clothing, dishtowels, or other flammable materials.
- Do not plug or unplug the product from the electrical outlet with a wet hand.
- This product is intended solely for non-commercial, non-industrial, household use in cooking of food for human consumption; do not use the product outdoors or for any other purpose.
- Do not let cord hang over edge of table or counter where it may be tripped over or pulled.
- Do not allow cord to touch hot surfaces.
- Do not operate the product if it has a damaged or cut Power Cord or plug, if wires are exposed, if it malfunctions, if it is dropped or damaged, or is exposed to water.
- This product has no user-serviceable parts. Do not attempt to examine or repair this product yourself. Please review warranty on Page 11.
- Do not put any stress on the power cord where it connects to the product, as the power cord could fray and break.

SPECIAL INSTRUCTIONS: A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this product, but if one must be used:

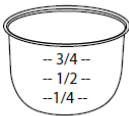
- The marked electrical rating must be at least as great as that of the product.

– Arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over or pulled.



WARNING: This product is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other blade) to reduce the risk of electrical shock. This is a safety feature. The plug will fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to insert the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless you can fully insert the plug into the extension cord. Do not alter the plug. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

Parts:



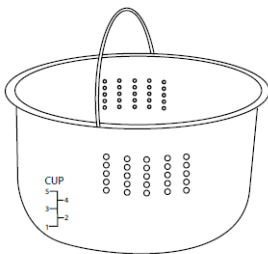
Measuring Cup



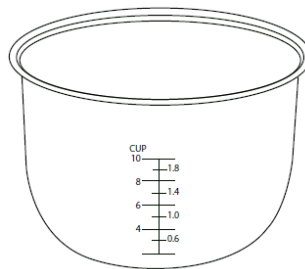
Spatula



Multi Rice Cooker



Stainless Steel Low Carb Rice Steamer Basket



Non-Stick Inner Pot

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR FUTURE REFERENCE**

PANEL FUNCTIONS:

Choice of the following Preset features:

Low Carb Rice, Quick Rice, White Rice, Brown Rice, Sushi Rice, Quinoa, Oatmeal, Pasta, Soup/Stew, Steam Cook, Slow Cook, Sauté, Timer, Warm/Cancel, Delay and Start.

CONTROL KNOB FUNCTIONS:

Soft Button Choices:

Timer

Delay

Warm/Cancel

Start



Before First Use

IMPORTANT: Please check all packaging material carefully for accessories before discarding.

NOTICE: Do not touch the ventilating hole as the steam is very hot and can scald.

Attention: First use may cause a slight odor or small smoking upon heating, it is normal. This is a result of the heating element chemical reaction. It quickly goes away.

1. Rinse all accessories with warm tap water and a soft sponge.
2. Place the Inner Pot into the Rice Cooker. Pour in 2 cups of water and secure with lid closed.
3. Plug the product into an electrical outlet, and then steam for 2-3 minutes.
4. Wait until machine beeps and turns off; unplug the product from the electrical outlet.
5. Allow the product to cool before handling. Use cooking mittens to remove the inner pot; pour the water out, rinse and machine is ready to use or dry thoroughly and store away.

CONTROL KNOB FUNCTIONS:

| | | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|
| Functions | Low Carb Rice | Quick Rice | White Rice | Brown Rice |
| Default Time | 00:30 Minutes | 00:35 Minutes | 00:45 Minutes | 01:00 Hour |
| Temperature | - | - | - | - |
| Time Range | 20-40 Minutes | - | - | - |
| Time Intervals (Min./Hrs.) | 5 Minutes | - | - | - |
| Has Delay Time | Yes | Yes | Yes | Yes |
| | | | | |
| Functions | Sushi Rice | Quinoa | Oatmeal | Pasta |
| Default Time | 00:40 Minutes | 00:10 Minutes | 00:15 Minutes | 00:10 Minutes |
| Temperature | - | - | - | 212F° |
| Time Range | - | 5 Minutes – 3 Hours | 5 Minutes – 3 Hours | 1-60 Minutes |
| Time Intervals (Min./Hrs.) | - | 1 Minute 15 Minutes 30 Minutes | 1 Minute 15 Minutes 30 Minutes | 1 Minute |
| Has Delay Time | Yes | Yes | Yes | No |
| | | | | |
| Functions | Soup/Stew | Steam Cook | Slow Cook | Sauté |
| Default Time | 00:45 Minutes | 00:05 Minutes | 04:00 Hours | 00:15 Minutes |
| Temperature | 212F° | 212F° | 208F° | 150-356F° |
| Time Range | 5 Minutes – 5 Hours | 1-60 Minutes | 1-14 Hours | 1-30 Minutes |
| Time Intervals (Min./Hrs.) | 1 Minute 15 Minutes 30 Minutes | 1 Minute | 30 Minutes 1 Hour | 1 Minute |
| Has Delay Time | Yes | No | Yes | No |

HOW TO USE:

NOTICE: Do not touch the ventilating hole as the steam is very hot and can scald.

Cooking Ordinary Rice:

1. Use the provided measuring cup and add rice to the inner cooking pot.
2. Rinse rice to remove excess starch and drain.
3. Fill the inner cooking pot with water to the line which matches the number of cups of rice being cooked.
4. Place the inner cooking pot into the rice cooker.
5. Close the lid securely.
6. Plug the cord into an available outlet.
7. Switch the panel control knob to select 'White Rice' cooking function.
8. After confirming the function, press 'Start' to cook.

Cooking Low Carb Rice:

1. Add rice to the Stainless Steel (SS) Low Carb Rice Steamer Basket.
2. Place the SS Basket into the inner cooking pot.
3. Add water to the SS Basket with water to the line which matches the number of cups of rice being cooked. (Example: to cook 5 cups of low carb rice, fill the SS Basket up to the 5 Cup mark with water.) For ordinary rice capacity in comparison to Low Carb Rice, see 'Capacity Table' below.

| CAPACITY TABLE – LOW CARB RICE REFERENCE | |
|--|---------------|
| Traditional White Rice | Low Carb Rice |
| 5 Cup | 1.5 Cup |
| 7 Cup | 3 Cup |
| 8 Cup | 4 Cup |
| 10 Cup | 5 Cup |

How to Adjust Cooking Time

1. You can manually adjust the preset time for the following Preset Dishes: Low Carb Rice, Quinoa, Hot Cereals (Oatmeal), Pasta, Sauté, Steam Cook, Time can be manually adjusted.
2. Choose the Preset Dish you wish to make.
3. Press 'Timer' and now turn the control knob clockwise or counterclockwise, to increase/decrease the cooking time.

How to Use 'Delay Function'

1. The following dishes can use the 'Delay' feature:

| | | |
|---------------|------------|------------|
| White Rice | Quick Rice | Brown Rice |
| Low Carb Rice | Sushi Rice | Hot Cereal |
| Quinoa | Soup Stew | Slow Cook |

2. Once you have chosen the dish you are preparing, press the 'Delay' button, use the knob to select the delay time, LED display will flash <00:00>.
3. Switch the control knob to adjust the time between 0 to 24 hours. Depending on the delay time you need. (Note: when the 'Delay' time is used for hours between 0 to 10, the LED time feature increases by 30 min. When choosing the 'Delay' time between 10 to 24 hours, the LED time feature increases by one hour each time.)
4. Choose your delay time and press 'Start', the digital display will countdown from the time selected.
5. Once the delayed time has been reached, it will beep once before it starts to cook.

How to Use 'Warm/Cancel'

1. Press 'Warm' button, it runs into keep warm mode, digital display will show '00:00', it counts clockwise, the longest keep warm time is 12 hours.
2. Press 'Cancel' button at any cooking mode, it beeps one time, and stops cooking, it shifts into active mode. Active mode is when the machine is ready for next command.

How to 'Steam'

The cooking time of vegetables is determined by the amount of water added, softness and size of vegetables.

FRESH vegetables should be washed before cooking. The chart will help guide time needed to cook vegetables and water to add.

1. Place the water amount you desire in the inner pot.
2. Close lid and Select Steam Cook and press start.
3. Place food to steam on the Steamer Basket and set aside.
4. Steam default is set for 1 min. but can be adjusted up to 1 hour max.
5. Machine will beep when it has reached boiling. Then will begin the 1 min timer.
6. **Using caution from steam**, to avoid escaping steam, open the lid.
7. Place the Steam Basket of food on top of inner pot of hot boiling water.
8. Close lid securely.
9. Machine will beep and turn off when 1 min. has been reached.
10. **Using caution from steam**, open the lid to check food periodically for doneness.
11. If done, **using caution from steam**, use oven mitts remove Steam Basket from Inner Pot.
12. Unplug the machine from the outlet when done.

| Vegetable | Water (Cups) | Cooking Minutes |
|-------------|--------------|-----------------|
| Eggplant | 1 ½ | 20 |
| Zucchini | ½ | 10 |
| Peas | ½ | 10 |
| Cauliflower | 1 | 15 |
| Green Beans | 1 | 15 |
| Corn | 1 | 15 |
| Asparagus | ½ | 10 |
| Spinach | ½ | 10 |
| Cabbage | ½ | 10 |
| Carrots | 1 | 15 |

Cleaning Your :

WARNING: Always unplug the product and allow it to cool before cleaning or storing.

NOTICE: To avoid damaging the product, do not pour cold water into the Non-Stick Inner Pot after use and do not use abrasive cleaners/pads to clean any part of the product.

- Remove the Inner Pot and Lid from the Cooker. Wash these in warm soapy water. Do not use a scouring pad as this may damage the Non-Stick of the Inner Pot.
- Clean the outside of the Cooker with a clean damp cloth. Do not submerge any part of the cooker in water.
- You can also wipe the heating plate on the inside of the cooker with a damp cloth making sure to dry completely before re-using.
- Dry all parts thoroughly before storing or using again.

Recipe Ideas:

Not all multi-rice cookers are the same, please experiment with the timing.

| Brown Rice Pilaf | |
|---|---|
| Function: Brown Rice | |
| <p>Ingredients</p> <p>1 Cup Brown Rice 1 Yellow onion, diced 2 1/4 cups water or stock 1/4 cup sliced almonds, toasted Chopped flat leaf parsley for garnish Kosher Salt and black pepper for taste</p> <p>*Always unplug your Multi Rice Cooker when not in use.</p> | <p>Directions</p> <p>In the bowl of your rice cooker add the brown rice, diced onion, and water (or stock, if desired). Plug in your Multi Rice Cooker and turn knob to the desired setting 'Brown Rice', default is <01:00> hour, and press 'Start'.</p> <p>After 30-40 minutes check rice for doneness. With cooking mitts and caution of steam, open lid and check rice. When rice has finished cooking to your likeness, fluff with a fork, season with salt and pepper and transfer to a serving bowl. Top with toasted sliced almonds and parsley.</p> |

Mediterranean-Style Steamed Salmon with Lemon and Fresh Herbs

Function: Steam

Serves: 4

Ingredients

1-Yellow onion, halved and sliced
4-Green onions (spring onions), trimmed and sliced lengthwise, divided
1-lb Skin-on salmon fillet (suggestion: wild Alaskan), cut into 4 portions
Kosher salt
1 Tsp ground Coriander
1-Tsp ground Cumin
1/2-Tsp Aleppo Pepper
4/5-Garlic cloves, chopped
Extra Virgin Olive Oil
Fresh Parsley (approx. 28g)
1-Lemon, thinly sliced
1/2-Cup White Wine (or broth)

*Always unplug your Multi Rice Cooker when not in use.

Directions

Place the sliced yellow onions and some of the green onions on the bottom of the Non-Stick Inner Pot. Arrange salmon, skin-side down, on top. Season with kosher salt and black pepper.

In a small bowl, mix the coriander, cumin, and Aleppo pepper. Coat top of salmon with the spice mixture. Drizzle with a little bit of extra virgin olive oil.

Add garlic, parsley, and the remaining green onions on top of the salmon (arrange so that everything is spread evenly over the salmon portions.) Arrange lemon slices on top.

Add another drizzle of extra virgin olive oil, then pour the white wine (or broth).

Plug in your Multi Rice Cooker and turn the knob to the desired setting, 'Steam' the default is <00:01> minute, to add time press 'Time' to adjust and turn knob clockwise to set for <00:10> minutes. Press 'Start' (DO NOT UNCOVER). Once the time is reached machine will beep and switch to active mode <- - ->. With Caution of steam, check for doneness. If more time is needed repeat and set timer for an additional 1-5 minutes, depending on your preference of doneness. When done, let sit with lid closed for 5 minutes undisturbed. Using cooking mitts, open lid and with a spatula, spoon out your fish with lemon and herbs and place on a plate and enjoy over rice!

Always unplug your Multi Rice Cooker when not in use.

Balsamic Honey Glazed Chicken Sauté

Function: *Sauté*

Serves: 4

Ingredients

4-Fresh Boneless Skinless
Chicken Breasts
2-Tbsp Olive Oil
1/4-Cup Balsamic Vinegar
1-Tsp Garlic (minced)
1/2-Tsp Salt
1/4-Tsp Black Pepper
1/2-Cup Chicken Stock
2-Tbsp Honey

*Always unplug your Multi
Rice Cooker when not in
use.

Directions

Season the chicken with salt and pepper.


Plug in your Multi Rice Cooker place the 'Non-Stick Inner Pot' into your Multi Rice Cooker and turn the knob to the desired setting, 'Sauté', the default is <00:15> minutes. If you need more time, press 'Timer' and add more time by going clockwise, press 'Start' when ready.

Using cooking mitts and caution of heat: In the non-stick Inner Pot, heat oil and sauté the chicken for 3-4 minutes on each side until lightly golden. Remove the chicken from the inner pot, place in a bowl and cover to keep warm.

In a glass measuring cup or small bowl, combine the chicken stock, balsamic vinegar, and honey. Stir to dissolve the honey. Add the garlic to the inner pot and sauté for 30 seconds. Stir in the chicken stock mixture and bring to a boil. Add chicken back to the inner pot, cook for 3 to 5 minutes until the chicken is cooked through. The chicken is done when it feels firm to the touch and a meat thermometer inserted in the center reaches 170°F.

Once the time is reached machine will beep and switch to active mode <- - ->. If more time is needed repeat and set timer for an additional 1-5 minutes, depending on your preference of doneness. When done, serve each piece of Balsamic Honey Glazed Chicken with a drizzle of glaze. Tip: Serve over rice or with sauteed vegetables. Enjoy!

ONE YEAR LIMITED WARRANTY


 Write down the following information about your appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it.

CUSTOMER RECORD

Date of Purchase _____ Store/Dealer _____


Model/Item No: _____

THIS WARRANTY APPLIES TO PRODUCTS PURCHASED AND USED IN THE CONTINENTAL U.S. AND CANADA ONLY. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value. This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse.


 **THIS WARRANTY EXTENDS ONLY TO THE ORIGINAL CONSUMER PURCHASER. KEEP THE ORIGINAL SALES RECEIPT, AS PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO MAKE A WARRANTY CLAIM.**


This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than what is specified on the rating label (E.G., 120V~60Hz). We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you. To make a warranty claim do not return this appliance to the store.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND/OR TROUBLESHOOTING INFORMATION:

 Call Customer Service at 1-888-903-0060 in the U.S.

 Monday through Friday: 9:00 am – 5:00 pm PT

 U.S. Customers Please Email: warranty@brentwoodus.com

 Canadian Customers Please Email: Canada.warranty@brentwoodus.com

 Go online at www.brentwoodus.com

PRECAUCIONES IMPORTANTES



Al usar este o cualquier otro electrodoméstico, siga las precauciones básicas de seguridad, especialmente cuando niños están presentes.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

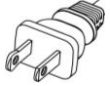
⚠️ ADVERTENCIA-Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones personales graves y daños a la propiedad, por favor tenga en cuenta lo siguiente:

- Este producto no está destinado para su uso por los niños. Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y las mascotas. Precaución adicional es necesario cuando se utiliza este aparato cerca de niños.
- Asegúrese siempre de que el producto está desenchufado de la toma de corriente y se deja enfriar antes de montar, desmontar, trasladar o limpiar.
- **No deje el producto desatendido mientras está en uso. Siempre desenchufe el producto de la toma de corriente cuando no esté en uso.**
- No sumerja la base, el cable de alimentación o el enchufe de este producto ni exponga el cable de alimentación o el enchufe al agua u otros líquidos.
- No toque las superficies calientes. Utilice guantes de protección para evitar quemaduras o lesiones personales.
- Tome las precauciones adecuadas para evitar quemaduras, incendios o daños personales o materiales, ya que este aparato genera calor y vapor durante su uso.
- No utilice accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del producto.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, en un horno caliente o en otras superficies calientes.
- No utilice el producto vacío. Extreme las precauciones al mover un aparato que contenga alimentos calientes, agua u otros líquidos.
- Utilice el producto en un área bien ventilada. Mantenga un espacio de al menos 4-6 pulgadas en todos los lados del producto para permitir una adecuada circulación de aire.
- Utilice el aparato sobre una mesa o superficie plana. Mantenga el producto alejado de cortinas, revestimientos de pared, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables.
- No enchufe o desenchufe el producto de la toma de corriente con las manos mojadas.
- Este producto está destinado exclusivamente a un uso doméstico, no comercial y no industrial, para la cocción de alimentos para el consumo humano; no utilice el producto al aire libre ni para ningún otro fin.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera donde pueda tropezar o ser arrastrado.
- No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes.
- No utilice el producto si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o cortados, si los cables están expuestos, si funciona mal, si se cae o se daña, o si está expuesto al agua.
- Este producto no tiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente examinar o reparar este producto usted mismo. Consulte la garantía en la página 11.

- No ejerza ninguna presión sobre el cable de alimentación donde se conecta al producto, ya que el cable de alimentación podría deshilacharse y romperse.

INSTRUCCIONES ESPECIALES: Un cable de suministro eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Un cable de extensión no se recomienda para su uso con este producto, pero si se debe utilizar:

- El voltaje eléctrico debe ser al menos tan grande como la del producto
- Organice el cable de extensión de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa donde alguien se pueda tropezar con él ni tirar.



ADVERTENCIA: Este producto está equipado con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. Esta es una característica de seguridad. El enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si no puede insertar el enchufe en la toma de corriente, intente invertir el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No utilice nunca el enchufe con un cable de extensión a menos que pueda insertar completamente el enchufe en el cable de extensión. No altere el enchufe. No intente anular la característica de seguridad del enchufe polarizado.

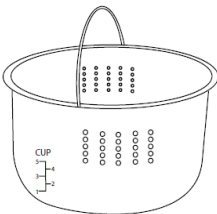
Partes:



Taza de Medir



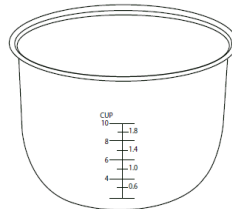
Espátulala



Canasta de Cocción de Arroz Bajo Carbohidrato de Acero Inoxidable



Olla Arrocera Múltiple



Olla Interior Antiadherente

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA

DESCRIPCIÓN DEL PANEL:

Elección de las siguientes funciones preestablecidas: Arroz bajo en carbohidratos, Arroz rápido, Arroz blanco, Arroz integral, Arroz para sushi, Quinoa, Avena, Pasta, Sopa/guiso, Cocción al vapor, Cocción lenta, Salteado, Temporizador, Calentar/Cancelar, Retraso e Inicio.

FUNCIONES DE LOS MANDOS DE CONTROL:

Opciones de botones suaves:

Temporizador
Retraso
Calentar/Cancelar
Inicio



Antes del primer uso

IMPORTANTE: Por favor, compruebe cuidadosamente todo el material de embalaje de los accesorios antes de desecharlo.

AVISO: No toque el orificio de ventilación, ya que el vapor está muy caliente y puede provocar quemaduras.

Atención: *El primer uso puede causar un ligero olor o una pequeña humareda al calentarse, es normal. Es el resultado de la reacción química del elemento calefactor. Desaparece rápidamente.*

1. Enjuague todos los accesorios con agua tibia del grifo y una esponja suave.
2. Coloque la olla interior en la arrocera. Vierta 2 tazas de agua y asegure con la tapa cerrada.
3. Enchufe el producto en una toma de corriente eléctrica y, a continuación, cocine al vapor durante 2-3 minutos.
4. Espere hasta que la máquina emita un pitido y se apague; desenchufe el producto de la toma de corriente.
5. Deje que el producto se enfríe antes de manipularlo. 6. Utilice unas manoplas de cocina para retirar el recipiente interior; vierta el agua, aclárelo y la máquina estará lista para su uso, o séquelo bien y guárdelo.

FUNCIONES CON EL MANDO DE CONTROL:

| | | | | |
|---|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------|
| Funciones | Bajo Carbohidratos Arroz | Arroz Rapido | Arroz Blanco | Arroz Integral |
| Tiempo Defecto | 00:30 Minutos | 00:35 Minutos | 00:45 Minutos | 01:00 Hour |
| Temperatura | - | - | - | - |
| Rango de Tiempo | 20-40 Minutos | - | - | - |
| Intervalos de Tiempo (Min./Hrs.) | 5 Minutos | - | - | - |
| Tiempo Retardo | Yes | Yes | Yes | Yes |
| | | | | |
| Funciones | Arroz de Sushi | Quinoa | Avena | Pasta |
| Tiempo Defecto | 00:40 Minutos | 00:10 Minutos | 00:15 Minutos | 00:10 Minutos |
| Temperatura | - | - | - | 100°C |
| Rango de Tiempo | - | 5 Minutos– 3 Horas | 5 Minutos– 3 Horas | 1-60 Minutos |
| Intervalos de Tiempo (Min./Hrs.) | - | 1 Minuto 15 Minutos 30 Minutos | 1 Minuto 15 Minutos 30 Minutos | 1 Minuto |
| Tiempo Retardo | Yes | Yes | Yes | No |
| | | | | |
| Funciones | Sopa/Estofado | Cocinar al Vapor | Cocinar a Fuego Lento | Sopa/Hervir |
| Tiempo Defecto | 00:45 Minutos | 00:05 Minutos | 04:00 Horas | 00:15 Minutos |
| Temperatura | 100C° | 100C° | 97C° | 65-180C° |
| Rango de Tiempo | 5 Minutos – 5 Horas | 1-60 Minutos | 1-14 Horas | 1-30 Minutos |
| Intervalos de Tiempo (Min./Hrs.) | 1 Minuto 15 Minutos 30 Minutos | 1 Minuto | 30 Minutos 1 Hora | 1 Minuto |
| Tiempo Retardo | Yes | No | Yes | No |

CÓMO USARLO:

AVISO: No toque el orificio de ventilación ya que el vapor está muy caliente y puede escaldar.

Cocinar arroz ordinario:

1. Utilice el vaso medidor suministrado y añada el arroz a la olla interior.
2. Enjuague el arroz para eliminar el exceso de almidón y escúrralo.
3. Llene la olla interior de cocción con agua hasta la línea que coincida con el número de tazas de arroz que se está cocinando.
4. Coloque la olla de cocción interior en la arrocera.
5. Cierre bien la tapa.
6. Enchufe el cable en una toma de corriente disponible.
7. Cambie el mando de control del panel para seleccionar la función de cocción 'Arroz blanco'.
8. Tras confirmar la función, pulse 'Inicio' para cocinar.

Cocinar el arroz bajo:

1. Añada el arroz a la cesta de cocción de arroz Bajo Carbohidrato de acero inoxidable (SS).
2. Coloque la Cesta SS en la olla de cocción interior.
3. Añada agua a la cesta de acero inoxidable hasta la línea que corresponda al número de tazas de arroz que vaya a cocinar. (Ejemplo: para cocinar 5 tazas de arroz bajo en carbohidratos, llene la Cesta SS hasta la marca de 5 tazas con agua). Para conocer la capacidad del arroz ordinario en comparación con el arroz bajo en carbohidratos, consulte la 'Tabla de capacidad' más abajo.

| TABLA DE CAPACIDAD - REFERENCIA DE ARROZ BAJO EN CARBOHIDRATOS | |
|---|------------------------------------|
| Arroz Blanco Tradicional | Arroz Bajo en Carbohidratos |
| 5 Taza | 1.5 Taza |
| 7 Taza | 3 Taza |
| 8 Taza | 4 Taza |
| 10 Taza | 5 Taza |

Cómo ajustar el tiempo de cocción

1. Puede ajustar manualmente el tiempo preestablecido para los siguientes platos preestablecidos: Arroz Bajo Carbohidrato, Quinoa, Cereales Calientes (Avena), Pasta, Salteado, Cocción al Vapor, El tiempo se puede ajustar manualmente.
2. Elija el Plato Preestablecido que desea hacer.
3. Presione 'Timer' y ahora gire el mando de control en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario, para aumentar/disminuir el tiempo de cocción.

Cómo utilizar la 'Función de Retardo'

1. Los siguientes platos pueden utilizar la función 'Delay':

| | | |
|----------------|---------------|-----------------|
| Arroz Blanco | Arroz Rápido | Arroz Integral |
| Arroz Low Carb | Arroz Sushi | Cereal Caliente |
| Sopa de Quinoa | Guiso de Sopa | Cocción Lenta |

2. Una vez que haya elegido el plato que está preparando, pulse el botón 'Retraso', utilice el mando para seleccionar el tiempo de retraso, la pantalla LED parpadeará <00:00>.
3. Con el mando de control, ajuste el tiempo entre 0 y 24 horas. Dependiendo del tiempo de retardo que necesite. (Nota: cuando el tiempo de 'Retraso' se utiliza para horas entre 0 y 10, la función de tiempo del LED aumenta en 30 min. Cuando se elige el tiempo de 'Retraso' entre 10 y 24 horas, la función de tiempo del LED aumenta en una hora cada vez).
4. Elija su tiempo de retardo y presione 'Start', la pantalla digital hará una cuenta regresiva desde el tiempo seleccionado.
5. Una vez alcanzado el tiempo de retardo, emitirá un pitido antes de empezar a cocinar.

Cómo utilizar 'Calentar/Cancelar'

1. Pulse el botón 'Warm' (Calentar), el aparato pasará al modo de mantenimiento del calor, la pantalla digital mostrará <00:00>, y contará en el sentido de las agujas del reloj, el tiempo de mantenimiento del calor más largo es de 12 horas.
2. Pulse el botón 'Cancelar' en cualquier modo de cocción, emitirá un pitido y dejará de cocinar, pasando al modo activo. El modo activo es cuando la máquina está lista para la siguiente orden.

Cómo cocinar al 'Vapor'

El tiempo de cocción de las verduras viene determinado por la cantidad de agua añadida, la blandura y el tamaño de las verduras.

Las verduras **FRESCAS** deben lavarse antes de cocinarlas. La tabla ayudará a orientar el tiempo necesario para cocinar las verduras y el agua que se debe añadir.

1. Coloque la cantidad de agua que desee en la olla interior.
2. Cierre la tapa y seleccione Cocinar al vapor y pulse Inicio.
3. Coloque los alimentos a cocer al vapor en la canasta de cocción al vapor y apártelos.
4. El vapor por defecto está configurado para 1 minuto, pero se puede ajustar hasta 1 hora como máximo.

5. La máquina emitirá un pitido cuando haya alcanzado la ebullición. Entonces comenzará el temporizador de 1 minuto.
6. Con precaución por el vapor, para evitar la salida del vapor, abra la tapa.
7. Coloque la Canasta de Vapor de los alimentos sobre la olla interior de agua caliente hirviendo.
8. Cierre bien la tapa.
9. La máquina emitirá un pitido y se apagará cuando se haya alcanzado 1 minuto.
10. Teniendo cuidado con el vapor, abra la tapa para comprobar periódicamente el estado de los alimentos.
11. Si está hecho, teniendo precaución con el vapor, utilice guantes de cocina y retire la canasta de vapor de la olla interior.
12. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando haya terminado.

| Vegetales | Agua (Tazas) | Minutos de Cocción |
|---------------|--------------|--------------------|
| Berenjena | 1 ½ | 20 |
| Calabacín | ½ | 10 |
| Guisantes | ½ | 10 |
| Coliflor | 1 | 15 |
| Judías verdes | 1 | 15 |
| Maíz | 1 | 15 |
| Espárragos | ½ | 10 |
| Espinacas | ½ | 10 |
| Coles | ½ | 10 |
| Zanahorias | 1 | 15 |

Veuillez consulter les idées de recettes à la page 8.

No todas las cocinas de arroz múltiple son iguales, por favor experimente con los tiempos.

Limpieza de su Olla Arrocera Múltiple:

ADVERTENCIA: Desenchufe siempre el producto y deje que se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.

AVISO: Para evitar dañar el producto, no vierta agua fría en la olla interior antiadherente después de su uso y no utilice limpiadores/almohadillas abrasivas para limpiar cualquier parte del producto. Remove - Retire la olla interior y la tapa de la olla. Lávelos con agua tibia y jabón. No utilice un estropajo, ya que podría dañar el antiadherente de la olla interior.

- Limpie el exterior de la olla con un paño limpio y húmedo. No sumerja ninguna parte de la olla en agua.
- También puede limpiar la placa calefactora del interior de la olla con un paño húmedo asegurándose de secarla completamente antes de volver a utilizarla.
- Seque bien todas las piezas antes de guardarlas o utilizarlas de nuevo.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



Lorsque vous utilisez cet appareil ou tout autre appareil électrique, suivez toujours ces précautions de base, surtout en présence d'enfants.

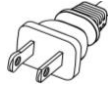
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE

⚠ AVERTISSEMENT — Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution, de blessures graves ou de dommages matériels, veuillez noter ce qui suit:

- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Gardez-le hors de portée des enfants et des animaux. Redoublez de prudence lorsque vous utilisez cet appareil à proximité d'enfants.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique et laissez-le refroidir avant de l'assembler, le démonter, le déplacer ou le nettoyer.
- **Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsqu'il est en fonction. Débranchez-le toujours s'il n'est pas utilisé.**
- N'immergez pas la base de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche et n'exposez pas le cordon ou la fiche à l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou sur toute autre surface chaude.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'eau ou tout autre liquide chaud.
- Utilisez ce produit dans un endroit bien aéré. Gardez au moins 4 à 6 pouces d'espace tout autour de l'appareil afin de permettre une circulation d'air adéquate.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane ou une table. Gardez l'appareil éloigné des rideaux, tentures, vêtements, torchons ou autres matériaux inflammables.
- Ne branchez ni ne débranchez le produit avec les mains mouillées.
- Ce produit n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel, mais uniquement à un usage domestique pour la consommation d'aliments. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à d'autres fins que celles prévues.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans aliments à l'intérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir où l'on pourrait s'y suspendre ou trébucher. Évitez que le cordon touche les surfaces chaudes.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou coupés, si les fils sont à découvert, s'il fonctionne mal, s'il a subi une chute ou est endommagé, ou si le boîtier du moteur est tombé par terre ou a été exposé à l'eau.
- Ce produit ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Ne tentez pas d'examiner ou de réparer ce produit vous-même. Veuillez consulter la politique de garantie Page 11.
- N'exercez aucune pression sur le cordon d'alimentation là où il se connecte à l'appareil, car il pourrait s'effiloche ou se briser.

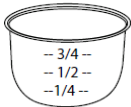
RECOMMANDATIONS ADDITIONNELLES : Un court cordon d'alimentation est fourni afin de réduire les risques de s'enchevêtrer ou de trébucher dans un cordon plus long. L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée avec ce produit, mais si elle doit être utilisée :

- La puissance nominale indiquée sur la corde doit être au moins aussi grande que celle de l'appareil;
- Installer la rallonge de façon à ce qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table où l'on pourrait s'y accrocher ou trébucher.

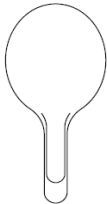


AVERTISSEMENT: Cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une broche est plus large que l'autre). Il s'agit là d'une mesure de sécurité. Pour réduire le risque d'électrocution, la fiche doit être insérée d'une seule façon dans une prise de courant polarisée. Si le branchement n'est pas complet, inversez la fiche. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'utilisez jamais la fiche avec une rallonge, à moins de pouvoir l'insérer parfaitement dans la rallonge. Ne tentez pas de modifier la fiche polarisée et respectez à la lettre cette mesure de sécurité.

Les Pièces:



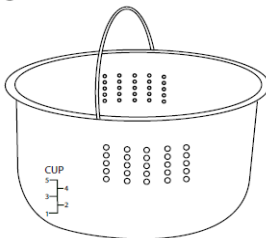
Tasse à Mesurer



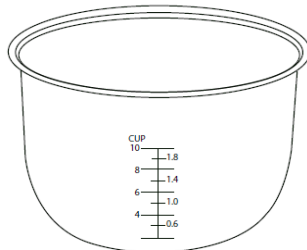
Spatule



Cuiseur à riz Multiple



Panier à Vapeur pour Riz à Faible Teneur en Glucides en Acier Inoxydable



Pot Intérieur Antiadhésif

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
À TITRE DE RÉFÉRENCE**

FONCTIONS DU PANNEAU:

Choix parmi les fonctions préréglées suivantes:

Riz à faible teneur en glucides, riz rapide, riz blanc, riz brun, riz pour sushi, quinoa, flocons d'avoine, pâtes, soupes et ragoûts, cuisson à la vapeur, cuisson lente, saut, minuterie, réchauffer/annuler, retarder et démarrer.

FONCTIONS DES BOUTONS DE COMMANDE:

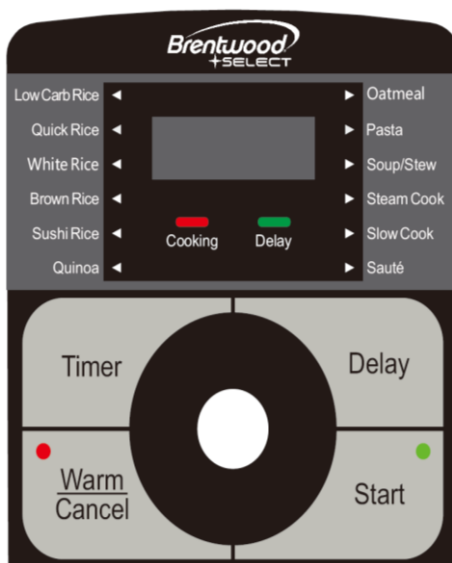
Choix de boutons programmables:

Minuterie

Délai

Chaud/Annulation

Démarrer



Avant la première utilisation

IMPORTANT: Veuillez vérifier soigneusement tous les matériaux d'emballage pour les accessoires avant de les jeter.

AVIS: Ne touchez pas l'orifice de ventilation car la vapeur est très chaude et peut vous ébouillanter.

Attention: La première utilisation peut provoquer une légère odeur ou une petite fumée lors du chauffage, c'est normal. C'est le résultat de la réaction chimique de l'élément chauffant. Cela disparaît rapidement.

1. Rincez tous les accessoires à l'eau chaude du robinet avec une éponge douce.
2. Placez le pot intérieur dans le cuiseur à riz. Versez 2 tasses d'eau et fixez avec le couvercle fermé.
3. Branchez l'appareil sur une prise électrique, puis faites cuire à la vapeur pendant 2 à 3 minutes.
4. Attendez que l'appareil émette un bip et s'éteigne ; débranchez le produit de la prise électrique.
5. Laissez le produit refroidir avant de le manipuler. Utilisez des gants de cuisine pour retirer le pot intérieur; versez l'eau, rincez et la machine est prête à être utilisée ou séchez-la soigneusement et rangez-la.

FONCTIONS DES BOUTONS DE COMMANDE:

| Fonctions | Riz faible en glucides | Quick Rice | Riz blanc | Riz brun |
|---------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|---------------|
| Heure par défaut | 00:30 Minutes | 00:35 Minutes | 00:45 Minutes | 01:00 Heure |
| Température | - | - | - | - |
| Plage de temps | 20-40 Minutes | - | - | - |
| Intervalles de Temps (Min./Hrs) | 5 Minutes | - | - | - |
| A retardé le temps | Yes | Yes | Yes | Yes |
| | | | | |
| Fonctions | Riz pour Sushi | Quinoa | Flocons d'avoine | Pâtes |
| Heure par défaut | 00:40 Minutes | 00:10 Minutes | 00:15 Minutes | 00:10 Minutes |
| Température | - | - | - | 100C° |
| Plage de temps | - | 5 Minutes – 3 Heures | 5 Minutes – 3 Heures | 1-60 Minutes |
| Intervalles de Temps (Min./Hrs) | - | 1 Minute 15 Minutes 30 Minutes | 1 Minute 15 Minutes 30 Minutes | 1 Minute |
| A retardé le temps | Yes | Yes | Yes | No |
| | | | | |
| Fonctions | Soupe/Stew | Cuisson à la vapeur | Cuisson lente | Sauté |
| Heure par défaut | 00:45 Minutes | 00:05 Minutes | 04:00 Heures | 00:15 Minutes |
| Température | 100C° | 100C° | 97C° | 65-180C° |
| Plage de temps | 5 Minutes – 5 Heures | 1-60 Minutes | 1-14 Heures | 1-30 Minutes |
| Intervalles de Temps (Min./Hrs) | 1 Minute 15 Minutes 30 Minutes | 1 Minute | 30 Minutes 1 Heures | 1 Minute |
| A retardé le temps | Yes | No | Yes | No |

MODE D'EMPLOI:

AVIS: Ne touchez pas l'orifice de ventilation car la vapeur est très chaude et peut vous ébouillanter.

Cuisson du riz ordinaire:

1. Utilisez la tasse à mesurer fournie et ajoutez le riz dans le récipient de cuisson intérieur.
2. Rincez le riz pour éliminer l'excès d'amidon et égouttez-le.
3. Remplissez la marmite intérieure d'eau jusqu'à la ligne correspondant au nombre de tasses de riz à cuire.
4. Placez le récipient de cuisson intérieur dans le cuiseur de riz.
5. Fermez bien le couvercle.
6. Branchez le cordon sur une prise de courant disponible.
7. Tournez le bouton de commande du panneau pour sélectionner la fonction de cuisson 'Riz blanc'.
8. Après avoir confirmé la fonction, appuyez sur "Start" pour lancer la cuisson.

Cuisson du riz à faible teneur en glucides:

1. Ajoutez le riz dans le panier vapeur pour riz à faible teneur en glucides en acier inoxydable (SS).
2. Placez le panier en acier inoxydable dans le récipient de cuisson intérieur.
3. Ajoutez de l'eau dans le panier en acier inoxydable jusqu'à la ligne correspondant au nombre de tasses de riz à cuire. (Exemple : pour cuire 5 tasses de riz à faible teneur en glucides, remplissez d'eau le panier SS jusqu'à la marque des 5 tasses). Pour connaître la capacité du riz ordinaire par rapport au riz à faible teneur en glucides, voir le "Tableau des capacités" ci-dessous.

| TABLEAU DES CAPACITÉS - RÉFÉRENCE DU RIZ À FAIBLE TENEUR EN GLUCIDES | |
|---|-------------------------------|
| Riz blanc traditionnel | Riz faible en glucides |
| 5 Tasses | 1.5 Tasses |
| 7 Tasses | 3 Tasses |
| 8 Tasses | 4 Tasses |
| 10 Tasses | 5 Tasses |

You can Comment ajuster le temps de cuisson

1. Vous pouvez régler manuellement le temps de cuisson pour les plats pré-réglés suivants : Riz à faible teneur en glucides, Quinoa, Céréales chaudes (flocons d'avoine), Pâtes, Sauté, Cuisson à la vapeur, Le temps peut être ajusté manuellement.
2. Choisissez le plat prédéfini que vous souhaitez préparer.
3. Appuyez sur "Timer" et tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour augmenter/diminuer le temps de cuisson.

Comment utiliser la 'fonction de retardement'

1. Les plats suivants peuvent utiliser la fonction "Delay":

| | | |
|---------------------------------|-----------------|------------------|
| Riz blanc | Riz rapide | Riz brun |
| Riz à faible teneur en glucides | Riz Sushi | Céréales chaudes |
| Quinoa | Ragoût de soupe | Cuisson lente |

2. Une fois que vous avez choisi le plat que vous préparez, appuyez sur le bouton 'Delay', utilisez le bouton pour sélectionner le temps de retard, l'affichage LED clignote <00:00>.
3. Tournez le bouton de commande pour régler le temps entre 0 et 24 heures. En fonction du temps de retard dont vous avez besoin. (Remarque: lorsque le délai est utilisé pour des heures comprises entre 0 et 10, la durée de la LED augmente de 30 minutes. Lorsque vous choisissez le délai de 10 à 24 heures, la durée de la LED augmente d'une heure à chaque fois).
4. Choisissez votre durée de retardement et appuyez sur 'Start', l'affichage numérique fera un compte à rebours à partir de la durée sélectionnée.
5. Une fois le temps différé atteint, l'appareil émet un bip avant de commencer la cuisson.

Utiliser la fonction 'Réchauffer/Annuler'

1. Appuyez sur le bouton 'Warm', l'appareil passe en mode de maintien au chaud, l'affichage numérique indique '00:00', il compte dans le sens des aiguilles d'une montre, la durée maximale de maintien au chaud est de 12 heures.
2. Appuyez sur le bouton "Cancel" à n'importe quel mode de cuisson, l'appareil émet un bip et arrête la cuisson, il passe en mode actif. Le mode actif est celui où l'appareil est prêt pour la commande suivante.

Comment Cuire à la 'Vapeur'

Le temps de cuisson des légumes est déterminé par la quantité d'eau ajoutée, la souplesse et la taille des légumes.

Les légumes **FRAIS** doivent être lavés avant la cuisson. Le tableau ci-dessous vous aidera à déterminer le temps de cuisson des légumes et la quantité d'eau à ajouter.

1. Placez la quantité d'eau que vous désirez dans le pot intérieur.
2. Fermez le couvercle et sélectionnez Cuisson à la vapeur, puis appuyez sur le bouton de démarrage.
3. Placez les aliments à cuire à la vapeur sur le panier à vapeur et mettez-les de côté.
4. La cuisson à la vapeur est réglée par défaut sur 1 minute mais peut être ajustée jusqu'à 1 heure maximum.

5. L'appareil émet un signal sonore lorsqu'il a atteint le point d'ébullition. La minuterie de 1 minute commence alors.
6. Pour éviter que la vapeur ne s'échappe, ouvrez le couvercle.
7. Placez le panier à vapeur contenant les aliments sur le dessus de la casserole intérieure remplie d'eau bouillante.
8. Fermez bien le couvercle.
9. L'appareil émet un signal sonore et s'éteint lorsqu'il a atteint 1 minute.
10. En prenant garde à la vapeur, ouvrez le couvercle pour vérifier périodiquement la cuisson des aliments.
11. Si les aliments sont cuits, en faisant attention à la vapeur, utiliser des gants de cuisine pour retirer le panier à vapeur de la marmite intérieure.
12. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous avez terminé.

| Légumes | Eau (Tasses) | Minutes de Cuisson |
|----------------|--------------|--------------------|
| Aubergines | 1 ½ | 20 |
| Courgettes | ½ | 10 |
| Pois | ½ | 10 |
| Chou-fleur | 1 | 15 |
| Haricots verts | 1 | 15 |
| Maïs | 1 | 15 |
| Asperges | ½ | 10 |
| Épinards | ½ | 10 |
| Chou | ½ | 10 |
| Carottes | 1 | 15 |

Veillez consulter les idées de recettes à la page 8.

Tous les cuiseurs à riz multiples ne sont pas les mêmes, veuillez expérimenter avec le temps.

Nettoyage de votre:

AVERTISSEMENT: débranchez toujours le produit et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.

AVIS: Pour éviter d'endommager le produit, ne versez pas d'eau froide dans la marmite anti-adhésive après utilisation et n'utilisez pas de nettoyeurs/tampons abrasifs pour nettoyer une partie du produit.

- Retirez la marmite et le couvercle de la cuisinière. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de tampon à récurer car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif de la cocotte.
- Nettoyez l'extérieur de la cocotte avec un chiffon propre et humide. Ne plongez aucune partie de la cuisinière dans l'eau.
- Vous pouvez également essuyer la plaque chauffante à l'intérieur de la cocotte avec un chiffon humide en veillant à la sécher complètement avant de la réutiliser.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les ranger ou de les réutiliser.



© 2021 Brentwood Appliances, Inc.