



RICE COOKER

ARROCERA ROJA 5T	120V	60Hz
ARROCERA PLATEADA 10T	120V	60Hz

ARROCERA

INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES

imusa®

Please Read and Save this Use and Care Manual
Por Favor Lea y Guarde este Instructivo Antes de Usar el Producto

ARROCERA ROJA 5T
ARROCERA PLATEADA 10T



imusa®



Rice Cooker
USE AND CARE INSTRUCTIONS
Arrocera
MANUAL DE INSTRUCCIONES





Table of Contents

	Page
Important Safeguards	3
Polarized Plug	5
Extension Cord Use	5
Electric Power	5
Tamper-Resistant Screw	5
Learning About your Rice Cooker.....	6
Before First Use	7
How to Use your Rice Cooker.....	7
Getting the Most from your Rice Cooker	12
Care and Cleaning	13
Storage and Maintenance	13

PEREIRA

LA LICUADORA
At. Sra. Paula Andrea Gil
Calle 21 N°9-73 Tel:(96) 3835092 / (96) 3356604
Cel:314-5623593
servicioalcliente@aliquidadora.com.co
natalia.laliquidadora@yahoo.com

LA BRILLADORA

At. Sra. Adriana María Puertos Ramos
Cra. 12 N° 23-42 LOCAL 1 Tel:(096)3351229 / 3248676
Cel:3103823701-3015272012
labrilladora-pereira@hotmail.com

PUERTO BOYACÁ

ALMACÉN Y CENTRO DE SERVICIO FLORIDO
At. Sr. Uriel Florido
Cra. 4 N° 12-22 Tel:(98)7380125 / Cel:311-2337865
almacenflorido@hotmail.com

RIOHACHA

TECNISERVICIOS RIOHACHA
At. Sra. Margelis Navarro
Calle 14A N° 12A-27 Barrio Libertador
Tel:(95) 7270038 / Cel:3215176554-304 2501229
tecniserviciosriohacha@hotmail.com

SANTA MARTA

Comercializadora Metropolitana
At. Sr. Jaime Gómez
Calle 11 N° 5-82 Centro al lado de Coltejer
Fax:(95)4314323 / Cel:316- 626 89 81
metropolitanacomercializadora@gmail.com

SINCELEJO

REFRIGERACIÓN IRIARTE
At. Sr. Néstor de Jesús Iriarte
Calle 25 N° 20-69 Tel: (95)2823200 / 2810141
Cel:310-3529474
refriariarte@gmail.com

TULUÁ

LICUADORAS Y PLANCHAS ELECTRONIC
At. Sra. Piedad Restrepo Correa
Cra 25 N° 29-22 Tel:(92)2333777
Cel:313-7997586 / 316-3134683
lp-electronic@hotmail.com

TUMACO

MR ELECTRONICS
At. Sr. Mauricio Rosas
Av. La Playa Barrio la Paz
Tel:(2)7272662 / Cel:3152855464
mao.2616@hotmail.com

VALLEDUPAR

SHIMASU
At. Sr. Jhon Jairo Reales
Cra 9 N° 17 -76 centro Tel:3114018819 /
Cel:3175563133
jhonjairoreales@yahoo.com jhonreales.jr@gmail.com

VILLAVICENCIO

SERVITER AF
At. Sr. Armando Fajardo
Cra. 26 N° 35-09 local 3 Edificio Tel:(98) 6624867
Cel:321-3703113
serviter.af@gmail.com

Para acceder al listado más actualizado de Centros de Servicio a nivel nacional ingrese a www.imusa.com.co

**Línea de atención al cliente
para Colombia 01 8000 520022
atencionalcliente@groupesb.com**



ESPINAL

ALMACÉN Y TALLER EL VENTILADOR
At. Sr. Hernando Barragán
Calle 9 N° 5-02 Centro /Cel:316 -737 71 49
almacenyallereventilador@hotmail.com

FLORENCIA

TALLER EL SEGURO
At. Sr. José Penagos
Calle 18 N° 10-72 Tel: (98) 4348830/(98)4353119
Cel:315-8853951
tallerelseguro@hotmail.com

FUNZA

CENTRO DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO GMO
At. Sr. Guillermo Jiménez
Calle 14 # 11- 57 Funza Centro
Tel:8674302/8262359/Cel:313-3092196
serviciogmo@gmail.com

GIRARDOT

LA CASA DEL VENTILADOR
At. Sra. Esperanza Urquiza
Cra. 10 N° 18 - 43 B/Centro Tel: (91) 8351135/ 8312677
Cel:311-8479665 - 311-4412658
la.casa.delventilador@hotmail.com

HONDA

ALMACÉN SIGLO XX
At. Sr. Jesús Caldas
Cra. 12 A N° 12-39 /Cel:310-3188575
anledeca@hotmail.com

IBAGUÉ

TODO REPUESTO DEL TOLIMA
At. Sra. Teresa Tovar
Calle 17 N° 3-58 Tel: (98) 2613355 / FAX 2625842/
Cel:318-3541794 todorepuestosdeltolima@hotmail.com

ITAGÜÍ

LICUADORAS Y VENTILADORES BITAGUI
At. Sr. Antonio Torres
Cra. 50 N° 54-06 Tel:(94) 2812471/2815776
Cel:314- 752 51 33
benhuran@hotmail.com

MAGANGUÉ

ELECTRÓNICA ASOCIADOS
At. Sr. Rodrigo Mejía Sánchez
Calle Junín N° 9-37 Tel:(95) 6875740
Cel:318-2997454 / 301-7272613 / 310-3512135
electronicaasociados@gmail.com

MANIZALES

CENTRO DE SERVICIOS LA PIPA
At. Sr. Carlos Mario Flórez Orrego
Cra.18 N° 22-30 Tel:(96) 271 82 68/270 77 80 /
Cel:311- 354 9509
centroserviciolapipa@hotmail.com

MEDELLÍN

FAMILIAR DE REPUESTOS LTDA.
At. Sra. Claudia Mabel
Calle 50 N° 55-92 Tel:(94) 5116171 / 5112721
Cel:301-4366718
familiarderepuestos@hotmail.com

REPUESTOS Y SERVICIO WP

At. Sr. William Moreno / Ana Patricia López Marulanda
Calle 44 N° 92-08
Tel:(94) 492 39 61 / Cel:316-2876564
lopezmarulanda2@hotmail.com
morenovargas50@hotmail.com

ELÉCTRICOS ATENAS

At. Sr. Jaime Hernández
Calle 50 N° 52-53 Tel:(94) 2931303/2318902
Cel:313-7873169
auxiliar@electricosatenas.com.co

SUPERLICUADORAS

At. Sra. Doris Claudia Ladino
cra 81 N° 42C 17 Tel:(94) 4136290
superlicuadoras@hotmail.com

MONTERÍA TECNICOSE

At. Sr. John Jaime Isaza Ospina
Calle 31a N° 1-50 Tel:(94) 782 57 35 / Cel:313-5787878
tecnicosermonteria@hotmail.com

SUMINISTRAR

At. Sr. MARTINEZ FERRO CRISTIAN CAMILO
Carrera 5 N° 40-20 Tel:(94) 7847234 / Cel:315-6500905
suministrarmonteria@hotmail.com

NEIVA

EL PORTAL DE LAS LICUADORAS
At. Sr. Jeferson Torres
Cra. 2 N° 10-63 Tel:(98)8720524 / (98)8630014
Cel:315-3199542 - 3153014179
info@portallicuadoras.com

TALLER ISSA

At. Sr. José Penagos
CARRA SEGUNDA 10-51 Tel:(98) 8717863 /
Cel:3158853991

PALMIRA

ALMACÉN CARTAGENA
At. Sr. Sierra valencia Hnos
Calle 29 N° 26-60 centro - al frente electro japonesa
Tel:(92) 2711984 - 2728996 / Cel:315-4056410
cartagena.cs@hotmail.com/almcartagena@hotmail.com.

PASTO

ELÉCTRICOS PRAGA LTDA
At. Sr. Libardo Vallejo.
Calle 18 N° 17-55 Tel:(92) 7219448 /7212016
Cel:314- 8300922 / 317-3004766
epraga800@gmail.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- **Read all instructions before use.**
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, variable temperature control, or appliance in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect the appliance, turn any control to off (if applicable), then remove plug from wall outlet.
- Place the appliance on a flat and heat-resistant surface, and use it in a well-ventilated area.
- Do not place anything on top of the appliance when the lid is closed, when in use and when stored.
- Unwind the power cord fully before use.
- Be extremely cautious of steam when opening the lid.



- Do not touch, cover or obstruct the steam valve on the top of the rice cooker as it extremely hot and may cause burns.
- Always make sure the outside of the cooking bowl is dry prior to use. If cooking bowl is returned to cooker when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
- The rice should not be left in the cooking bowl with the keep warm function on for more than 12 hours.
- To prevent damage or deformation, do not use the cooking bowl on a stovetop or burner.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY

REPARÁNDOLO
 At. Sr. Dorvey Trujillo
 Cra. 20 N° 63C-60 / Cel:3057220790
 reparandolo@reparandolo.com

BUCARAMANGA
 PRODUCTOS ORING
 At. Sr. Jaime Aparicio Viña
 Carrera 22 N° 28-32 Barrio Alarcón
 Tel:(97) 6350790/6358891/6458197
 Cel:315-3741337 / 315-7823369
 javr_oring@hotmail.com

SERVITES ELECTRONIC
 At. Sr. Luis Alberto Vale
 Carrefour El Bosque Local 6
 Tel:(97) 6381515/6803987/6525669/Cel:316-5381254
 servites@hotmail.com

SERVITES ELECTRONIC
 At. Sr. Luis Alberto Vale
 Cra. 18 N° 36-64 Tel:(97) 6803988 6803987/
 (97)6803988 Cel:318-6992663
 servites@hotmail.com

BUGA
 TECNIHOGAR BUGA
 At. Sra. Luz Elena castaño
 Cra. 11 N° 7-16 Barrio José María Cabal
 Tel:2388395 /Cel:311-3334194 / 3226521825
 tecni.hogar@hotmail.com

CALI
 COMERCIALIZADORA EDERMER
 At. Sr. Harold Eder Mera Lasso
 Av. Vásquez Cobo N° 25N-36 Tel: (92) 6671687/6610630
 Cel:315-4182970
 comercializadoraedermer@live.com

CENTRAL DE LICUADORAS
 At. Sr. Marino Pantoja
 Av. Roosevelt N° 29-30
 Tel: (92) 5140879, 5565967/018000-228-229/Cel:317-3612206
 centraldelicadoras.cali@hotmail.com

CENTRAL DE LICUADORAS
 At. Sr. Juan Sebastián Guerrero
 Av 6N N° 47 AN -06 barrio la flora
 (Tel:92) 3087608 Cel:322-6693762
 sedenorte@centraldelicadoras.com

CENTRAL DE LICUADORAS
 At. Sr. Marino Pantoja
 Carrera 10 N° 8-24
 Tel: (92) 8963924 8897564 8817763 /Cel:316-6280809 “
 centraldelicadoras.garantiascali@hotmail.com

ELÉCTRICOS EL PAISA
 At. Sr. José Jesús Parra Duque / Rigoberto Anacona
 Calle 15 N° 8-120 Tel: (92) 8807461 / (92)8831507
 Fax:5584643-5583734/Cel:318-2062838
 electricospaisa@yahoo.es
 electricospaisa_2@hotmail.com

CARTAGENA
 LICUACENTRO LTDA
 At. Sr. Javier Pantoja
 San Pedro Manzana 6 Local 13 Frente a Santa Lucia
 Tel: (95) 6631100 (95) 6612406 FAX: (95) 6631390
 Cel:315-4359038 licuacentro.servicios@gmail.com

CARTAGO
 LA LICUADORA
 At. Sra. Lizeth Capera Carmona
 Cra 4 N° 9-93
 Tel: (92) 2133939 /Cel:314-5623586
 cartago@lalicuadora.com.co

CÚCUTA
 SERVIHOGAR EL TIGRE
 At. Sr. Jhon Alexander Galvis
 Av. 8 N° 12-81 centro Tel:(97)5924150
 Cel:3138062909
 Jhon.agc@gmail.com servihogareltigre@gmail.com

CAUCASIA
 ALMACÉN Y CENTRO DE SERVICIOS LA ONIX
 At. Sr. Oscar Jiménez
 Cra. 1 N° 18-43
 Tel: (94)8392565/8393165/Cel:315-4122718
 onixoscar@gmail.com

CHÍA
 ELECTROLLAVES LIMAR
 At. Sr. Luis Martínez
 Cra. 11 N° 9-49 Tel:(91)8631062/Cel:310-2309680
 electrollaveslimar@gmail.com

ENVIGADO
 SUPERLICUADORAS
 At. Sra. Doris Claudia Ladino
 Calle 37 SUR N° 45 A 06 Tel: (94)4136290 /4167866
 Cel:314-5254883/ 3113070537
 superlicuadoras@hotmail.com

OPERACIONES GENERALES
 SURAMERICANA - PRINCIPAL
 At. Sra. Uldany Rueda / Sebastián Cardona
 Cra. 48 N° 34 Sur - Tel:294446985/Cel:313-7091246
 jpecheverri@sura.com.co
 servicioposventaenvigado@posventaexit.com.co



CENTROS DE SERVICIOS TÉCNICOS AUTORIZADOS

ACACIAS

CENTRAL DE REPUESTOS
At. Sr. Pedro Castro
Calle 15 N° 17-15 Tel: (98) 6566152/Cel:313-3208498
pedro_7207@hotmail.com

AGUACHICA

ALMACÉN Y TALLER FRIOREPUESTOS
At. Sra. Francelina Ojeda
Carrera 14 N° 3-57 Tel: (95) 5651211/5657811
Cel:318- 589 3631
friorepuestos1@hotmail.com

APARTADO

ALMACÉN Y TALLER SAMURAI AZUL
At. Sr. Oscar Andes Restrepo
Calle 97 N° 95-76 Parque la Martina / Cel:3104302982
samuraiazul2@hotmail.com

ARMENIA

LA LICUADORA
At. Sra. Sandra Milena Tabares
Calle 20 N° 18-53 Esquina Tel: (96) 7 34 43 43 /
7 41 18 66 Fax:314-5626066
armenia@lalicuadora.com.co

BARRANQUILLA

LA CASA DEL REPUESTO
At. Sr. Cesar Vanegas
Calle 38 N° 40-17 13
Tel: (95)379 9252/Cel:301-7863572
cdvanegas@hotmail.com

REPUESTOS Y SERVICIO ELECTRÓNICO C & M

At. Sra. Marisol Lizarazo Pabón
Calle 70 N° 45-29 Tel: (95)3564010-3564080-3688929
Cel:3002179310
cymrepuestosyservicios@hotmail.com

BARRANCABERMEJA

ELECTRO PÉREZ
At. Sr. Héctor Alfonso Pérez
Calle 54 N° 20 15 PM torcoroma LC5 / Cel:3004939420
electroperez1@hotmail.com

BOGOTÁ

TECNAL TN
At. Sr. Aquileo Ruiz
Av. Caracas N° 33-05 Tel:6086175/2889414/5625175
Cel:310-8130721
tecnalltda@gmail.com

SERVICIO TÉCNICO SC

At. Sr. José Fernando Corpas
Autopista Sur N° 52A – 23 Tel:5635978/2384200/
Cel:310-5649443
serviciosc2010@hotmail.com

CENTRO VIMAQ

At. Sr. Víctor Quinche
Calle 137 N°47-65 Tel:5206641/Cel:313-4108850
vimaq4@hotmail.com

R & M LTDA SERVICIO MASTER

At. Sr. Gerardo Jiménez/Ana María Jiménez
Cra. 72a N° 23-91 Ctro. Cial. Los Tres Elefantes
Barrio La Esperanza
Tel:4107200/4831019/4832129
fax:2630824/2631413/Cel:321-4688609
servicio@rym.com.co / soportetecnico@rymcom.co

R & M CENTRAL DE SERVICIOS

TÉCNICOS EL MAYORISTA
At. Sra. Deissy Muñoz
Cra. 65B N° 16-55 Local 2 El Mayorista zona industrial
Puente Aranda
Tel:405 00 00 Cel:317-3321208
centralmallorista@gmail.com

R & M SERVICIOS INTEGRADOS DEL HOGAR LA COLINA

At. Sra. Amparo Jiménez / Sandra Roa
Av. Las Villas Cra. 58 N°132-18 Tel:6136247/4763837
Cel:322-3044792
s_i_h_ltda@yahoo.es

R & M TECNIUNICENTRO

At. Sr. Jhon Alexander Vásquez
Av. Cra. 15 Calle 122 Esquina Local 203-204
Tel:215 57 93/215 57 30/Cel:311-8872646
tecniunicentro@live.com

SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO / SARRIA Y ACEVEDO

At. Sra. Myriam Acevedo
Calle 19B Sur N° 18-45 Tel:4071248/2390983
Cel:320-3443684 Serviciotecnicoautorizado@hotmail.com.

OPERACIONES GENERALES SURAMERICANA

At. Sr. Camilo Acevedo / Karen Torres
Cra. 72 N° 146 B - 25 Éxito la Colina Tel:2260446 /3078285
Cel:318-4534644
servicioposventaolina@posventaexito.com.co

LICUAVENT

At. Sra. Miryam Forero
Calle 37 Sur N° 78 H 36/ Barrio Kennedy
Tel:4751680/Cel:312-3180149
licuavent@hotmail.com

CENTRAL DE LICUADORAS

At. Sr. Darío Santamaría Suarez
Cra. 10 No 19-69 Edificio Camacol
Tel:2846357-3425582/Cel:315-5046454
centraldelicudadoras2008@hotmail.com

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit correctly into the outlet, flip it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

EXTENSION CORD USE

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a longer cord.

The use of an extension cord is not recommended. However, longer extension cords may be used if care is exercised.

If an extension cord is used,

The leveled electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.

The 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.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

TAMPER-RESISTANT SCREW

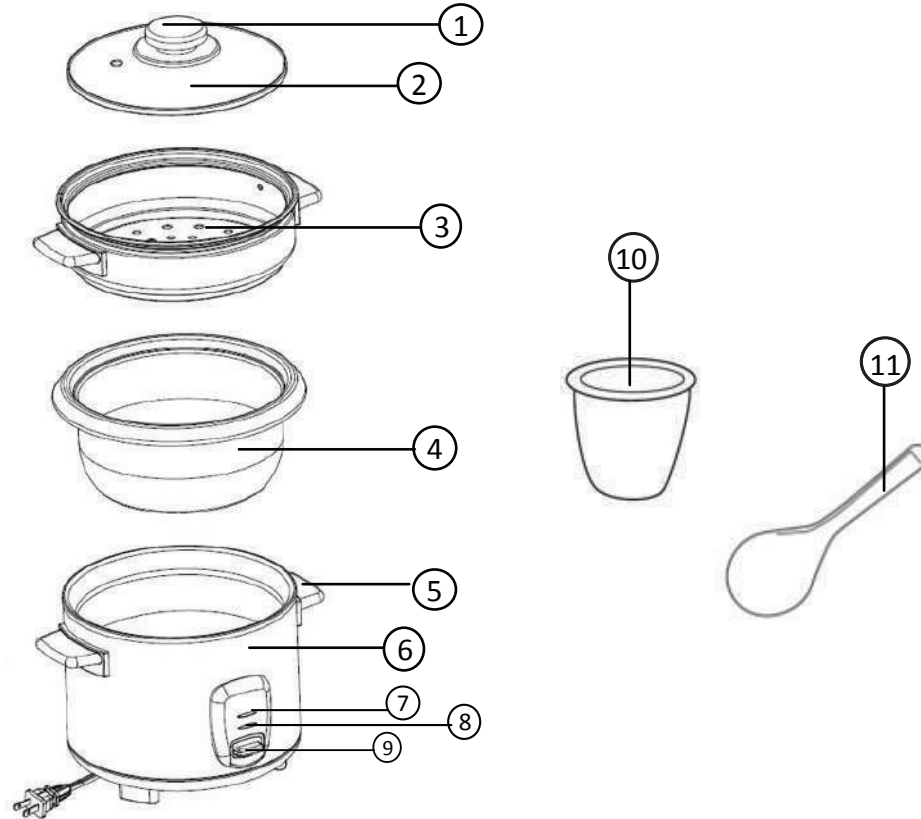
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover.

To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user serviceable parts inside.



LEARNING ABOUT YOUR RICE COOKER

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Cool Touch Knob
2. Tempered Glass Lid with Steam Vent
3. Steam Basket (If applicable)
4. Cooking Bowl with Water Level Markings
5. Cool Touch Handle
6. Cooker
7. Orange Indicator Light (WARM)
8. Red Indicator Light (COOK)
9. ON Switch
10. Measuring Cup
11. Serving Spoon

6

En batidoras: Batidores.

En exprimidores: Jarra y tapa de jarra.

En ventiladores: Malla y aspa de ventaviola.

6. Vencido el periodo de garantía o las casuales para su cobertura, los gastos de mantenimiento y reparación correrán por cuenta de usuario o interesado en restituir el producto.
7. Ninguna responsabilidad será asumida por el fabricante por daños personales o al producto por el uso de repuestos diferentes a los suministrados por Groupe SEB Colombia a través de sus distribuidores Centro de Servicio Técnico Autorizado.
8. Si su producto sufre cualquier falla técnica dentro del período de cobertura de la garantía y no aplica ninguna causa de anulación de la misma, debe llevar el producto a cualquiera de nuestros Centros de Servicio Autorizados; allí harán diagnóstico de la falla y reparación de las partes necesarias para el restablecimiento del producto o cambio por uno nuevo en caso de ser necesario.

27

imusa[®]

Arrocera
MANUAL DE INSTRUCCIONES

Rice Cooker
USE AND CARE INSTRUCTIONS

imusa[®]



1 AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

1. Groupe SEB Colombia S.A. garantiza este producto al consumidor final (usuario) contra defectos originales de fabricación o materiales durante 1 año a partir de la fecha de compra, bajo normal uso doméstico, al voltaje indicado.
2. El costo de la mano de obra necesaria para su diagnóstico y restablecimiento del electrodoméstico es totalmente gratuito para el usuario, dentro del tiempo de garantía.
3. Favor leer detenidamente los puntos referentes a instrucciones de manejo, recomendaciones de uso y limpieza. Los daños causados por no aplicar correctamente las instrucciones, no están cubiertos por la garantía.
4. La cobertura de la garantía corresponde únicamente al cuerpo técnico de los Centros de Servicio Técnico Autorizados SEB. Cualquier parte que a juicio del Centro de Servicio Técnico Autorizado SEB, resulte defectuosa durante el periodo y condición de garantía, será reemplazada sin costo alguno para el usuario.
5. No se cubre en garantía lo siguiente:
 - Accidente (suceso imprevisto que altera la marcha normal o prevista del producto).
 - Mal trato o manifiesto de mal trato.
 - Rotura por golpe.
 - Uso incorrecto o inadecuado, mal uso o abuso del producto.
 - Conexión a voltaje diferente al indicado.
 - Manipulación por personas ajenas a los Centro de Servicio Técnico Autorizado.
 - La no operación del aparato acorde al manual de instrucciones.
 - La no observación de las advertencias tanto en el aparato como el los manuales de instrucción.
 - Ausencia o alteración de la plaqueta de identificación.
 - Uso industria, comercial, fines de lucro.
 - La degradación del producto y sus partes por efectos ambientales e higiénicos: Oxido
 - El desgaste de uso normal de accesorios en:
 - licuadoras: Vaso, vaso visor, dosificador.
 - En cafeteras: Jarra y filtro.

BEFORE FIRST USE

- Remove all packing material and stickers from the product and save instruction manual.
- Caution:** Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
- Cut and remove tie wrap located between the electric plug blades.
 - Remove the cooking bowl, lid and steam basket (if applicable) from rice cooker.
 - Wash cooking bowl, lid, steam basket (if applicable), serving spoon and measuring cup with warm sudsy water. Rinse and dry thoroughly before returning to cooker.
 - Wipe the body with a damp cloth, dry thoroughly.

HOW TO USE YOUR RICE COOKER

When the appliance is operating for the first time, there may be a slight burning odor, as the heating elements warm up. This represents no danger to the user and does not indicate a defect in the appliance. Allow the appliance to heat up until the odor clears.

To Cook Rice:

- Place appliance on a flat stable surface.
- Caution:** Because some countertop finishes are more sensitive than others, use care not to place appliance on surfaces where heat may cause damage.
- Note:** Do not place the rice cooker directly underneath your cabinets or too close to a wall.
- Using the measuring cup provided, measure out the desired amount of rice to make. Use the rice cooking chart provided in this manual as reference.
 - Place rice in the cooking bowl.
- Note:** For softer rice, allow rice to soak for 10 – 20 minutes before cooking.
- Using the measuring cup provided or the water level markings located inside the cooking bowl, add the appropriate amount of water. Refer to the rice cooking chart.
- Note:** Be careful not to add too much water as it may cause the unit to boil over.
- Add butter, oil and/or seasonings as desired.
 - Before placing the cooking bowl into the cooker, make sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry.



- Insert cooking bowl into the cooker.

Note: Do not let loose rice or particles fall into the cooker.

- Cover unit with glass lid.

Caution: To avoid loss of steam and longer cooking times, do not open the lid at any point during the cooking process.

- Plug into a standard 120 Volt AC outlet. The orange indicator light comes on (WARM)
- Press down the ON switch. The red indicator light (COOK) comes on and cooking begins.

Caution: As the rice expands and cooks, steam comes out through the steam vent on the lid.

- When the rice is ready, the unit will automatically switch to warm mode and the orange light indicator will come on.

Note: Do not press the ON switch again after the keep warm cycle has begun.

Note: Warm mode will keep rice at serving temperature.

- After the switch pops up, leave the lid closed for at least 15 minutes to further steam the rice.

Note: If leaving the rice for longer than 30 minutes, stir occasionally to prevent browning of rice on the bottom of cooking bowl.

- Remove the lid and stir the rice before serving.
- Unplug the unit from wall outlet and allow appliance to cool completely.

Caution: The appliance has no ON/OFF button. Make sure you unplug the appliance when not in use.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor.

- Desconecte el cable del tomacorriente.
- Espere que se enfríe completamente el aparato antes de limpiarlo.
- Nunca enjuague el aparato directamente con agua ni lo sumerja en agua u otros líquidos.
- No utilice limpiadores abrasivos o almohadillas metálicas para limpiar el aparato, puede dañar la superficie.
- Nunca rocíe o aplique limpiadores directamente sobre o dentro del aparato.
- Retirar el recipiente para cocinar, la tapa y la cesta de vapor (si aplica). Lavar en agua tibia y jabón con una esponja de nylon. Enjuague y seque completamente.
- Limpie el cuerpo de la arrocera con un paño húmedo.
- Limpie la parte interior de la arrocera y la placa de calentamiento con un paño húmedo. Seque con un paño suave.

ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

- Siempre deje enfriar completamente el aparato antes de guardarlo.
- Enrolle el cable eléctrico en espiral y asegúrelo con una atadura.
- Guarde el aparato en un lugar seco. Por ejemplo encima de la mesa, el mostrador o en un estante del armario.
- Adicional a la limpieza recomendada, no se requiere ningún mantenimiento especial.

COMO APROVECHAR AL MÁXIMO SU ARROCERA

Para Cocinar el Arroz:

- Remoje el arroz antes de colocarlo en el recipiente para eliminar el exceso de almidón. Esto ayudará a reducir que se queme o se pegue al fondo del recipiente.
- Si el tipo de arroz que está utilizando se pega, trate de añadir una capa ligera de aceite vegetal.

Cocinar Sopa o Estofado:

- Elija las recetas que se cocinen en 1 hora o menos.
- Siempre use un reloj de cocina.
- Use solamente las carnes aves de corral sin hueso.
- Si va a cocinar arroz o pasta en la sopa, debe agregar más líquido del que dice en la receta.

Para cocinar al Vapor (si aplica):

- Dado que la mayoría de las verduras solamente absorben una pequeña cantidad de agua, no hay necesidad de aumentar la cantidad de agua con una porción más grande de verduras.
- Al cocer al vapor y cocinar el arroz al mismo tiempo, coloque el recipiente de vapor sobre el arroz mientras se cocina por la cantidad de tiempo necesario.

Rice Cooking Chart

RICE TYPE	AMOUNT OF UNCOOK RICE	AMOUNT OF WATER	COOKING TIME	AMOUNT OF COOKED RICE (USING 6 OZ. MEASURING CUP PROVIDED)
White long grain, converted, jasmine, basmati, texmati and medium grain rice	1 cup*	1 ½ cups*	10 – 15 minutes*	2 cups*
	2 cups*	2 ½ cups*	15 – 20 minutes*	4 cups*
	3 cups*	3 ½ cups*	20 – 25 minutes*	6 cups*
	4 cups*	4 ½ cups*	25 – 30 minutes*	8 cups*
	5 cups*	5 ½ cups*	30 – 35 minutes*	10 cups*
	6 cups**	6 ½ cups**	35 – 40 minutes**	12 cups**
	7 cups**	7 ½ cups**	40 – 45 minutes**	14 cups**
	8 cups**	8 ½ cups**	45 – 50 minutes**	16 cups**
	9 cups**	9 ½ cups**	50 – 55 minutes**	18 cups**
Yellow Rice	1 cup*	1 cup*	10 – 15 minutes*	2 cups*
	2 cups*	2 cups*	15 – 20 minutes*	4 cups*
	3 cups*	3 cups*	20 – 25 minutes*	6 cups*
	4 cups*	4 cups*	25 – 30 minutes*	9 cups*
	5 cups*	5 cups*	30 – 35 minutes*	10 cups*
	6 cups**	6 cups**	35 – 40 minutes**	12 cups**
	7 cups**	7 cups**	40 – 45 minutes**	14 cups**
	8 cups**	8 cups**	45 – 50 minutes**	16 cups**
	9 cups**	9 cups**	50 – 55 minutes**	18 cups**
Brown Rice	1 cup*	1 ¾ cups*	50 – 55 minutes*	3 cups*
	2 cups*	3 cups*	55 – 60 minutes*	7 cups*
	3 cups*	4 ¾ cups*	60 – 65 minutes*	8 cups*
	4 cups*	5 cups*	65 – 70 minutes*	9 cups*
	5 cups*	6 ¾ cups*	70 – 75 minutes*	12 cups*
	6 cups**	7 cups**	75 – 80 minutes**	13 cups**
	7 cups**	8 ¾ cups**	80 – 85 minutes**	16 cups**
	8 cups**	9 cups**	85 – 90 minutes**	19 cups**
	9 cups**	10 ¾ cups**	90 – 95 minutes**	20 cups**



Note: Measure desired amount of rice and water using the measuring cup provided.

Note: 1 measuring cup provided = 6 oz.

- Rice Cooker Red 5C
- Rice Cooker Silver 10C

To Cook Soups and Stews:

- Select recipes that will cook in 1 hour or less. Use only meats and poultry that are cut into cubes no larger than 1 ½ inches. It is not necessary to brown the meats before cooking.
- Combine meats, vegetables and liquids in the cooking bowl.

Note: Since most frozen vegetables cook very quickly, it is best to add them at the end of the cooking time. Stir them into the soup or stew and allow the mixture to cook an additional 5 to 10 minutes.

Caution: Do not overfill cooking bowl.

- Stir with a wooden or plastic spoon until ingredients are blended well.
- Before placing the cooking bowl into the cooker, make sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry.

Note: Do not let loose food or particles fall into the cooker.

- Insert cooking bowl into the cooker.
- Cover unit with glass lid.
- Plug into a standard 120 Volt AC outlet. The orange indicator light comes on (WARM)
- Press down the ON switch. The red indicator light (COOK) comes on and cooking begins.

Caution: Steam comes out through the steam vent on the lid.

- Set your kitchen timer to the desired cooking time.

Note: The ON switch and red indicator light are not intended to be an indicator of cooking time. Always use a kitchen timer and do not leave these foods unattended. Cooking time will vary depending upon type and amount of food to be cooked.

- For best results, stir several times during the cooking process.
- Cover unit with glass lid when stirring is done.
- When cooking is complete, remove the lid, remove food and serve.

Advertencia: Cuidado al retirar la tapa, ya que puede quemarse con el vapor.

- Cierre la tapa después de revolver.
- Cuando se ha completado la cocción quite la tapa y sirva los alimentos.

Advertencia: No deje las sopas o guisos en la función de mantener caliente (WARM).

- Desenchufe la unidad del tomacorriente y deje que la arrocera se enfríe por completo.

Advertencia: El aparato no tiene el botón ON / OFF. Asegúrese de desenchufar el aparato cuando no esté en uso.

Para Cocinar al Vapor (si aplica):

- Coloque 2 tazas de agua fría medida con la taza de medición provista en el recipiente de cocinar.
- Añadir el condimento, si se desea.
- Coloque los vegetales u otros alimentos en la cesta de vapor.
- Antes de colocar el recipiente para cocinar en la base, asegúrese de que la placa de calentamiento y la superficie exterior del recipiente estén limpias y secas.
- Coloque el recipiente para cocinar en la base.
- Coloque la cesta de vapor sobre el recipiente para cocinar.
- Coloque la tapa.

Advertencia: El vapor comenzará a salir por la tapa.

- Enchufe en una toma de corriente estándar de 120 voltios de corriente alterna. La luz indicadora de color anaranjado se encenderá (WARM)
- Presione hacia abajo el interruptor de encendido. La luz indicadora de color rojo (COOK) se encenderá y comenzará la cocción.
- Revise las verduras o alimentos después de aproximadamente 8 minutos.

Nota: El interruptor de encendido y la luz indicadora de color rojo no están destinados a ser un indicador del tiempo de cocción. Siempre use un reloj de cocina y no deje estos alimentos sin vigilancia. El tiempo de cocción varía dependiendo del tipo y la cantidad de alimento a cocinar.

- Cuando se ha completado la cocción abra la tapa y sirva los alimentos.
- Desenchufe la unidad del tomacorriente y deje que la arrocera se enfríe por completo.

Advertencia: El aparato no tiene el botón ON / OFF. Asegúrese de desenchufar el aparato cuando no esté en uso.





Nota: Las medidas están basadas en el vaso medidor provisto con el aparato.

Nota: 1 taza de el vaso medidor = 6 oz.

- Arrocera Roja 5T
- Arrocera Plateada 10T

Para cocinar sopas y guisos:

- Seleccione las recetas que se cocinen en 1 hora o menos. Utilice solamente las carnes y aves de corral que puedan cortar en cubos de no más de 1 ½ pulgadas. No es necesario dorar las carnes antes de cocinar.
- Combine carnes, verduras y líquidos en el recipiente para cocinar.

Nota: Como la mayoría de las verduras congeladas se cocinan muy rápidamente, lo mejor es añadirlos al final del tiempo de cocción. Revuelva en la sopa o guiso y permita que la mezcla se cocine durante otros 5 a 10 minutos.

Advertencia: No sobrepase el nivel máximo.

- Remueva con una cuchara de madera o de plástico hasta que los ingredientes se mezclan bien.
- Antes de colocar el recipiente para cocinar en la base, asegúrese de que la placa de calentamiento y la superficie exterior del recipiente estén limpias y secas.

Nota: No deje que partículas de comida caigan dentro de la base.

- Coloque el recipiente para cocinar en la base.
- Cierre la tapa.
- Enchufe en una toma de corriente estándar de 120 voltios de corriente alterna. La luz indicadora de color anaranjado se encenderá (WARM)
- Presione hacia abajo el interruptor de encendido. La luz indicadora de color rojo (COOK) se encenderá y comenzará la cocción.

Advertencia: El vapor comenzara a salir por la tapa.

- Use un reloj de cocina para colocar el tiempo de cocción deseado.

Nota: El interruptor de encendido y la luz indicadora de color rojo no están destinados a ser un indicador del tiempo de cocción. Siempre use un reloj de cocina y no deje estos alimentos sin vigilancia. El tiempo de cocción varía dependiendo del tipo y la cantidad de alimento a cocinar.

- Para obtener los mejores resultados, revuelva varias veces durante el proceso de cocción.

Caution: Do not keep cooked soups or stews in the warm cycle.

- Unplug the unit from wall outlet and allow appliance to cool completely.

Caution: The appliance has no ON/OFF button. Make sure you unplug the appliance when not in use.

To Use Steam Basket (if applicable):

- Pour 2 cups of cold tap water into cooking bowl using measuring cup provided. Add seasoning, if desired.
- Place vegetables or other food in the steam basket.
- Before placing the cooking bowl into the cooker, make sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry.
- Insert cooking bowl into the cooker.
- Place steam basket on top of cooking bowl.
- Cover unit with glass lid.

Caution: To avoid loss of steam and longer cooking times, do not open the lid at any point during the cooking process.

- Plug into a standard 120 Volt AC outlet. The orange indicator light comes on (WARM)
- Press down the ON switch. The red indicator light (COOK) comes on and cooking begins.

Caution: Steam comes out through the steam vent on the lid.

- Begin checking vegetables or food after approximately 8 minutes.

Note: The ON switch and red indicator light are not intended to be an indicator of cooking time. Always use a kitchen timer and do not leave these foods unattended. Cooking time will vary depending upon type and amount of food to be cooked.

- When cooking is completed remove the lid, remove food and serve.
- Unplug the unit from wall outlet and allow appliance to cool completely.

Caution: The appliance has no ON/OFF button. Make sure you unplug the appliance when not in use.

GETTING THE MOST FROM YOUR RICE COOKER

To Cook Rice:

- Rinse rice before placing it into the cooking bowl to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the cooking bowl.
- If you have experienced any sticking with the type of rice you are using, try adding a light coating of vegetable oil.

To Cook Soup or Stew:

- Choose recipes that will cook in 1 hour or less.
- Always use a kitchen timer.
- Use only boneless meats and poultry.
- When cooking rice or pasta in the soup, allow for additional liquid in the recipe.

To Use Steam Basket (if applicable):

- Since most vegetables only absorb a small amount of water, there is no need to increase the amount of water with a larger serving of vegetables.

Tabla para Cocinar Arroz

TIPO DE ARROZ	CANTIDAD DE ARROZ CRUDO	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN	CANTIDAD DE ARROZ COCIDO (MEDIDA DE 6 OZ)
Blanco de grano largo, convertidos, jazmín, basmati, texmati y arroz de grano medio	1 taza*	1 ½ tazas*	10 – 15 minutos*	2 tazas*
	2 tazas*	2 ½ tazas*	15 – 20 minutos*	4 tazas*
	3 tazas*	3 ½ tazas*	20 – 25 minutos*	6 tazas*
	4 tazas*	4 ½ tazas*	25 – 30 minutos*	9 tazas*
	5 tazas*	5 ½ tazas*	30 – 35 minutos*	10 tazas*
	6 tazas**	6 ½ tazas**	35 – 40 minutos**	12 tazas**
	7 tazas**	7 ½ tazas**	40 – 45 minutos**	14 tazas**
	8 tazas**	8 ½ tazas**	45 – 50 minutos**	16 tazas**
	9 tazas**	9 ½ tazas**	50 – 55 minutos**	18 tazas**
	10 tazas**	10 ½ tazas**	55 – 60 minutos**	20 tazas**
Arroz Amarillo	1 taza*	1 taza*	10 – 15 minutos*	2 tazas*
	2 tazas*	2 tazas*	16 – 22 minutos*	4 tazas*
	3 tazas*	3 tazas*	20 – 25 minutos*	6 tazas*
	4 tazas*	4 tazas*	26 – 32 minutos*	9 tazas*
	5 tazas*	5 tazas*	30 – 35 minutos*	10 tazas*
	6 tazas**	6 tazas**	35 – 40 minutos**	12 tazas**
	7 tazas**	7 tazas**	45 – 50 minutos**	14 tazas**
	8 tazas**	8 tazas**	55 – 60 minutos**	16 tazas**
	9 tazas**	9 tazas**	60 – 65 minutos**	18 tazas**
	10 tazas**	10 tazas**	65 – 70 minutos**	20 tazas**
Arroz Integral	1 taza*	1 ¾ tazas*	45 – 50 minutos*	3 cups*
	2 tazas*	3 tazas*	55 – 60 minutos*	7 cups*
	3 tazas*	4 ¾ tazas*	60 – 65 minutos*	8 cups*
	4 tazas*	5 tazas*	65 – 70 minutos*	9 cups*
	5 tazas*	6 ¾ tazas*	70 – 75 minutos*	12 cups*
	6 tazas**	7 tazas**	75 – 80 minutos**	13 cups**
	7 tazas**	8 ¾ tazas**	80 – 85 minutos**	16 cups**
	8 tazas**	9 tazas**	85 – 90 minutos**	19 cups**
	9 tazas**	10 ¾ tazas**	90 – 95 minutos**	20 cups**



- Añadir la mantequilla, aceite y/o condimentos si lo desea.
- Antes de colocar el recipiente para cocinar en la base, asegúrese de que la placa de calentamiento y la superficie exterior del recipiente de cocción estén limpias y secas.
- Coloque el recipiente para cocinar en la base.

Nota: No deje que el arroz suelto o partículas caigan dentro de la base.

- Coloque la tapa.

Advertencia: Para evitar la pérdida de vapor y los tiempos de cocción más largos, no abra la tapa en ningún momento durante el proceso de cocción.

- Enchufe en una toma de corriente estándar de 120 voltios de corriente alterna. La luz indicadora de color anaranjado se encenderá (WARM)
- Presione hacia abajo el interruptor de encendido. La luz indicadora de color rojo (COOK) se encenderá y comenzará la cocción.

Advertencia: A medida que el arroz se expande y se cocina, el vapor sale a través de la salida de vapor en la tapa.

- Cuando el arroz este listo, la unidad cambiará automáticamente al modo de calentamiento (WARM) y la luz indicadora de color anaranjado se encenderá y se apagará la luz indicadora color rojo (COOK).

Nota: No pulse el interruptor de encendido de nuevo después de que el ciclo de mantener caliente (WARM) ha comenzado.

Nota: La luz indicadora de color anaranjado se mantendrá encendida, esto indica que la arrocera mantendrá la temperatura caliente del arroz.

- Después de que el interruptor se levante, deje la tapa cerrada durante al menos 15 minutos para que el arroz se cocine un poco más con el vapor.

Nota: Si va a dejar el arroz en la arrocera durante más de 30 minutos, revuelva ocasionalmente para prevenir que se queme el arroz en el fondo del recipiente.

- Abra la tapa y revuelva el arroz antes de servir.
- Desenchufe la unidad del tomacorriente y deje que la arrocera se enfríe por completo.

Advertencia: El aparato no tiene el botón ON / OFF. Asegúrese de desenchufar el aparato cuando no esté en uso.

CARE AND CLEANING

This product contains no user serviceable parts.

- Unplug the unit.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning.
- Never rinse the appliance directly under tap water and never immerse it in water or other liquids.
- Do not use any abrasive cleaners or metal pads to clean the appliance will damage the surface.
- Never spray or apply cleaner directly onto or into the appliance.
- Remove the cooking bowl, steam basket (if applicable) and lid. Wash it in warm sudsy water using a nylon sponge. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe the body of the cooker with a damp cloth.
- Wipe the underside of the cooker and the heating plate with a warm damp cloth. Dry with a soft cloth.

STORAGE AND MAINTENANCE

- Always allow the appliance to completely cool before storing.
- Wind the electrical cord into a coil and secure with a twist fastener.
- Store your appliance in a dry location, such as on a tabletop, countertop, or on a cupboard shelf.
- Other than recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.



Índice

Página

Instrucciones Importantes de Seguridad	15
Enchufe Polarizado.....	17
Uso de un Cable de Extensión	17
Cable Eléctrico.....	17
Tornillo de Seguridad.....	17
Aprenda Acerca de su Arrocera	18
Antes de Usar por Primera Vez	29
Como Usar su Arrocera.....	19
Como Aprovechar al Máximo su Arrocera	24
Cuidado y Limpieza	25
Almacenamiento y Mantenimiento	25
Garantía	26
Centros de Servicios Técnicos	28

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

- Retire todo el material de empaque y las calcomanías adheridas al producto y conserve el manual de instrucciones.

Advertencia: Rompa todas las bolsas de plástico ya que pueden representar un riesgo para los niños.

- Corte y retire la banda plástica que pasa por los contactos del enchufe.
- Saque la cesta para vapor y el recipiente para cocinar de la arrocera.

Nota: Para abrir la tapa, sujete con la mano el asa y presione el botón para abrir y levantar.

- Lave el recipiente para cocinar, la cuchara para servir, el vaso medidor y la cesta para vapor con agua tibia y jabón. Luego enjuague y seque bien.
- Limpie el cuerpo de la arrocera con un paño húmedo y seque.

COMO USAR SU ARROCERA

Cuando utilice el producto por primera vez, puede producirse un ligero olor a quemado mientras la resistencia se calienta. Esto no representa ningún tipo de peligro para el usuario y no significa que el aparato tenga algún defecto.

Para Cocinar Arroz:

- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.

Advertencia: Debido a que el recubrimiento de ciertos mostradores puede ser afectado más que otros, asegúrese de no colocar el aparato sobre superficies susceptibles al calor.

Nota: No coloque la arrocera debajo de los gabinetes o muy pegada a las paredes.

- Use el vaso medidor para medir la cantidad deseada de arroz que vaya a cocinar. Use la tabla para cocinar arroz provista en este manual.
- Coloque el arroz dentro del recipiente para cocinar.

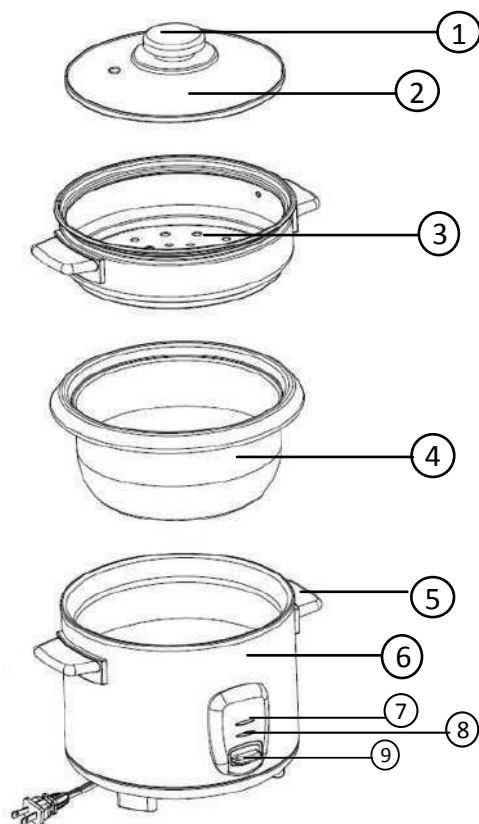
Nota: Para un arroz mas suave deje remojándolo en agua durante 10 a 20 minutos antes de cocinarlo.

- Usando el vaso medidor o los niveles de agua marcados dentro del recipiente para cocinar, agregue la cantidad de agua apropiada. Use la tabla para cocinar arroz.

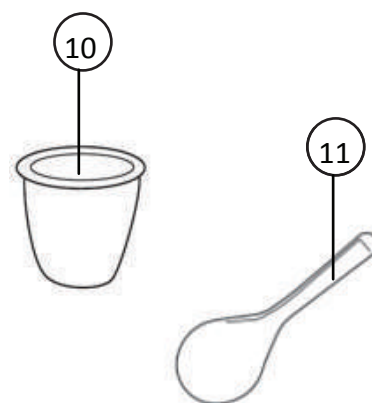
Nota: No agregue demasiada agua ya que puede desbordarse.

APRENDA ACERCA DE SU ARROCERA

El producto puede variar ligeramente al ilustrado.



1. Perilla Resistente al Calor
2. Tapa de Vidrio Templado con Salida de Vapor
3. Cesta para Cocinar al Vapor (Si aplica)
4. Recipiente para Cocinar con Indicador de Nivel
5. Asas Resistentes al Calor
6. Base
7. Luz Indicadora Color Anaranjado (WARM)
8. Luz Indicadora Color Rojo (COOK)
9. Interruptor de Encendido



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan electrodomésticos, siempre se deben respetar ciertas medidas de seguridad incluyendo las siguientes:

- **Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.**
- Con el objetivo de disminuir el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe, el control de temperatura variable o la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado cerca de los niños requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalar, retirar las partes o limpiarlo.
- No utilice ningún aparato si el cable o el enchufe se encuentra dañado, si el aparato no funciona correctamente, o ha sufrido algún daño en general.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidad física limitada, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
- No utilice este aparato en exteriores.
- No permita que el cable del aparato cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con las superficies calientes.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el fin previsto.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- No coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni sobre un horno caliente.
- Debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar el aparato coloque el control a la posición OFF.
- Coloque el aparato en una superficie plana y resistente al calor. Utilice en un área ventilada.
- No coloque ningún objeto encima del aparato cuando la tapa está colocada, cuando está en uso ó cuando se almacena.



- Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de usar el aparato.
- Tenga mucho cuidado con el vapor al abrir la tapa.
- No toque, cubra ni obstruya la válvula de vapor en la parte superior de la arrocera, ya que es extremadamente caliente y puede causar quemaduras.
- Asegúrese siempre de que el exterior del recipiente de cocción está seco antes de su uso. Si el recipiente se coloca mojado, puede dañar o causar que el producto no funcione correctamente.
- El arroz no debe dejarse en la arrocera con la función de mantener caliente durante más de 12 horas.
- Para evitar daños o deformaciones, no utilice el recipiente de cocción sobre una hornilla.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE



ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato tiene un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe entra en un contacto polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra correctamente, inviértalo. Si aún así no encaja, busque la ayuda de un electricista calificado. No intente hacerle ninguna modificación al enchufe.

USO DE UN CABLE DE EXTENSIÓN

El producto viene con un cable corto de suministro de potencia para reducir el riesgo que resulta de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

No se recomienda el uso de un cable de extensión. Sin embargo, puede usarse un cable de extensión si se tiene el cuidado requerido.

Si se usa un cable de extensión:

El voltaje eléctrico del cable de extensión debe ser como mínimo igual al voltaje del aparato.

El cable de extensión debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o se tropiece sin intención.

CABLE ELÉCTRICO

Si se recarga el circuito eléctrico con otros electrodomésticos, es posible que este aparato no funcione correctamente. Se debe utilizar en un circuito eléctrico separado de los otros electrodomésticos.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar que se remueva de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reemplazables en su interior.

