



20-CUP MULTI-FUNCTION RICE COOKER

Instruction Manual



Register this and other West Bend® products through our website:
[https://westbend.thelegacycompanies.com/
support/tickets/new?ticket_form=product_registration](https://westbend.thelegacycompanies.com/support/tickets/new?ticket_form=product_registration)
Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards	2
Polarized Plug	3
Product Diagram	4
Before Using for the First Time	5
Using Your Rice Cooker	5-12
Troubleshooting	12
Cleaning Your Rice Cooker	13
Warranty	14

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Important: Read all instructions carefully before first use.
2. Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
3. Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
4. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse power cord, plug or the appliance in water or any other liquid. See instructions for cleaning.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
8. The use of accessory attachments not recommended by West Bend® may result in fire, electrical shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let power cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Do not use the appliance for other than its intended use.
13. Extreme caution must be used when moving the appliance containing rice, hot oil or other liquids.
14. Do not touch, cover or obstruct the steam vent on the top of the cooker as it is extremely hot and may cause scalding.
15. Use only with a 120V AC power outlet.
16. Always unplug from the plug gripping area. Never pull on the power cord.
17. The cooker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electrical circuit is overloaded with other appliances, the appliance may not operate properly.
18. Always make sure the outside of the inner pot is dry prior to use. If the inner pot is returned to the cooker when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
19. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause scalding.
20. Food should not be left in the inner pot with the Keep Warm function on for more than 12 hours.
21. To prevent damage or deformation, do not use the inner pot on a stove top or burner.
22. To turn the appliance off, press the (⏻) button then safely remove the plug from the wall outlet.
23. CAUTION: To reduce the risk of electrical shock, cook only in the removable inner pot provided.
24. Do not wrap or tie power cord around appliance.
25. CAUTION: Intended for countertop use only.
26. WARNING: Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and power cord away from children. Never drape power cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension power cord.
27. CAUTION: To avoid spills and burns, do not carry appliance by the lid handle.
28. CAUTION: Do not use for deep frying.
29. Do not immerse in water.
30. For household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

POLARIZED PLUG

North American models with polarized plugs:



POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit

fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

POWER CORD INSTRUCTIONS:

A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:

- a. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- b. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord; and
- c. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

Do not wrap the power cord around the main body of the appliance during or after use.

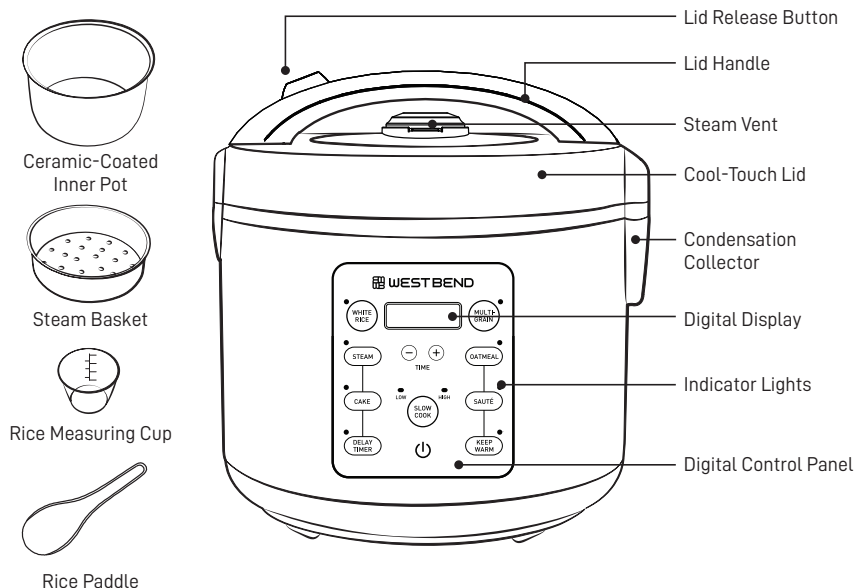
NOTIFICATIONS

1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your rice cooker to prevent possible damage to the surface.
2. Please use caution when placing your removable cooking pot on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table or other surface. Due to the nature of the removable cooking pot, its bottom may scratch some surfaces if caution is not used. Always place heat resistant protective padding under the removable cooking pot before setting on a table, countertop or other surface.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Congratulations on your purchase of a West Bend® Rice Cooker!

PRODUCT DIAGRAM



DIGITAL CONTROLS



Powers the cooker on and off or cancels a current function.

(-) or (+)

Allows you to adjust the time for Steam, Delay Timer, and Slow Cook.

White Rice

Cooks fluffy, delicious white rice automatically.

Multi-grain

Cooks a variety of grains from quinoa to barley and couscous with ease. This setting is also great for Brown Rice.

Oatmeal

Prepares a quick and healthy breakfast with no need to stir or monitor.

Steam

Easily steams healthy sides and main courses using the included steam tray.

Sauté

Sautés food at high heat—great for stir-fry, searing meats and vegetables, and so much more! Keep the lid open when using the Sauté mode.

Slow Cook

(Low/High) Sets to Slow Cook Low from 4-20 hours and Slow Cook High from 2-8 hours. Great for homemade roasts and stews.

Delay Timer

Allows for food to be ready right when it's needed with preparation up to 15 hours in advance.

Keep Warm

Manually sets the cooker to Keep Warm mode, perfect for keeping foods at ready-to-serve temperatures. Unit will also switch automatically to the Keep Warm mode, after cooking.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Before using your new appliance, remove all packing material.
2. Remove the Ceramic-Coated Inner Pot from the cooker and clean with warm, soapy water.
3. Wash all accessories (Steam Basket, Rice Measuring Cup, and Rice Paddle) in warm, soapy water.
4. Wipe the cooker body clean with a damp cloth.
5. Dry all parts thoroughly then assemble for use.
6. Place the cooker on a flat, level, heat-resistant surface and away from flammable objects such as curtains or tablecloth.

CAUTION: Before placing the inner pot into the cooker, check that it is fully dry and free of debris. Adding the inner pot when wet may damage the cooker.

USING YOUR RICE COOKER

RICE & GRAIN

1. Using the provided rice measuring cup, add rice or grain to the inner pot.
2. Rinse for 10 seconds and drain the water. Repeat this process at least 2 times, or until the water runs clear.
3. For white or brown rice, fill the inner pot with water to the line that matches the number of cups of uncooked rice added. For other grains, see the "Grain & Water Measurement Table" on page 8.
4. Place the inner pot into the cooker then close the lid securely.
5. Plug the power cord into an available 120V AC wall outlet.
6. Press (⏻) to turn the cooker on.
7. Press **White Rice** or **Multi-grain** depending on the type of grain being cooked.
8. The cooking indicator light will illuminate and the digital display will show a chasing pattern as the cooker begins heating.
9. The cooker will count down the final 10 minutes (white rice and brown rice) of cook time.
10. Once the cycle has completed, the cooker will beep and automatically switch to Keep Warm.
11. For best results, stir with the Rice Paddle to distribute any remaining moisture.
12. When finished serving, turn the cooker off by pressing (⏻) twice and unplug the power cord.

NOTE:

- Because rice varieties may vary in their makeup, results may differ.
- Food should not be left on **Keep Warm** for more than 12 hours.
- For best results, we recommend rinsing rice and grains in a bowl of water before cooking. Avoid using a strainer or colander, which may not be as effective in removing excess starch, until water runs clear and may affect the final texture.

HELPFUL HINTS:

To add more flavor to rice, try substituting water for a favorite meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.

For approximate rice cooking times and suggested rice/water ratio, see "Rice/Grain and Water Measurement Table" on page 7-8.

If you misplace the measuring cup, a 3/4 standard U.S. cup is an exact replacement.

DELAY TIMER

1. Using the provided rice measuring cup, add rice or grain to the inner pot.
2. Rinse for 10 seconds and drain the water. Repeat this process at least 2 times, or until the water runs clear.
3. For white or brown rice, fill with water to the line that matches the number of cups of rice being cooked. For other grains, see the "Grain & Water Measurement Table" on page 8.
4. Place the inner pot into the cooker then close the lid securely.
5. Plug the power cord into an available 120V AC wall outlet.
6. Press (⏻) to turn the cooker on.
7. Press **Delay Timer**. Press (+) or (–) to increase or decrease the delay time by one hour increments. It may be set to have grains ready in 1 to 15 hours for **White Rice** or **Oatmeal** and 2 to 15 hours for **Multi-grain**.
8. Once the desired time is selected, press the **White Rice**, **Multi-grain**, or **Oatmeal** button, depending on the type of grain being cooked.
9. The cooker will beep and the digital display will stop flashing to indicate that the time has been successfully set.
10. The digital display will count down from the input delay time.
11. Once the delay time has elapsed, a chasing pattern will appear in the digital display signifying that the cooking cycle has begun.
12. The digital display will count down the final 10 minutes of cook time.
13. Once the cycle has completed, the cooker will beep and automatically switch to **Keep Warm**.
14. When finished, turn the cooker off by pressing (⏻) and unplug the power cord.

NOTE:

- The delay timer includes cooking time. Once the delay timer elapses, rice or grains will be cooked and ready to serve.
- Due to the longer cooking time needed, **Multi-grain** may only be delayed for 2 hours or more.

OATMEAL

1. Using the provided rice measuring cup, add oatmeal to the inner pot.
2. For steel-cut oats, use a 1:2.5 water-to-oat ratio. For rolled oats, use a 1:2 water-to-oat ratio.
3. Place the inner pot into the cooker then close the lid securely.
4. Plug the power cord into 120V AC outlet.
5. Press (⏻) to turn the cooker on.
6. Press **Oatmeal**. The indicator light will illuminate and the digital display will show a chasing pattern as the cooker begins heating.
7. Once the cycle has completed, the cooker will beep and automatically switch to **Keep Warm**.
8. When finished serving, turn the cooker off by pressing (⏻) twice and unplug the power cord.

CAUTION:

Follow your recipe carefully and do not leave the cooker unattended.

Refer to the "Grain & Water Measurement Table" on page 8 for cooking times, maximum quantities, and recommended water ratios.

Rice and Water Measurement Table

Uncooked Rice*	Water Using the water line (inside pot)	Water Using the Rice Measuring Cup*	Approx. Cooked Rice Yield*	Cooking Times
2 Cups	White Rice: Line 2 Brown Rice: Line 2	White Rice: 2½ Cups Brown Rice: 2½ Cups	4 Cups	White Rice: 26-32 Min. Brown Rice: 53-58 Min.
3 Cups	White Rice: Line 3 Brown Rice: Line 3	White Rice: 3½ Cups Brown Rice: 3½ Cups	6 Cups	White Rice: 28-34 Min. Brown Rice: 54-59 Min.
4 Cups	White Rice: Line 4 Brown Rice: Line 4	White Rice: 4½ Cups Brown Rice: 4½ Cups	8 Cups	White Rice: 29-35 Min. Brown Rice: 55-60 Min.
5 Cups	White Rice: Line 5 Brown Rice: Line 5	White Rice: 5½ Cups Brown Rice: 5½ Cups	10 Cups	White Rice: 31-37 Min. Brown Rice: 56-61 Min.
6 Cups	White Rice: Line 6 Brown Rice: Line 6	White Rice: 6½ Cups Brown Rice: 6½ Cups	12 Cups	White Rice: 32-38 Min. Brown Rice: 58-63 Min.
7 Cups	White Rice: Line 7 Brown Rice: Line 7	White Rice: 7½ Cups Brown Rice: 7½ Cups	14 Cups	White Rice: 34-40 Min. Brown Rice: 59-64 Min.
8 Cups	White Rice: Line 8 Brown Rice: Line 8	White Rice: 8½ Cups Brown Rice: 8½ Cups	16 Cups	White Rice: 35-41 Min. Brown Rice: 60-65 Min.
9 Cups	White Rice: Line 9 Brown Rice: Line 9	White Rice: 9½ Cups Brown Rice: 9½ Cups	18 Cups	White Rice: 37-43 Min. Brown Rice: 61-66 Min.
10 Cups	White Rice: Line 10 Brown Rice: Line 10	White Rice: 10½ Cups Brown Rice: 10½ Cups	20 Cups	White Rice: 38-44 Min. Brown Rice: 62-67 Min.

*Cups referenced are with the included rice measuring cup.
(1 Rice Measuring Cup = ¾ U.S. Cup)

NOTE:

- **Maximum Quantity:** The maximum capacity of this unit is 10 cups of uncooked rice which yields 20 cups of cooked rice.
- **Minimum Capacity:** do not attempt to cook less than 2 cups of uncooked white or brown rice.
- Cooking times are approximate. Altitude, humidity, and external temperature will affect cooking time.
- Rinse grains before placing into the inner pot to remove excess bran and starch. This will reduce the chance of rice browning and sticking to the bottom of the inner pot.

Grain & Water Measurement Table

Grain	Uncooked Grain	Liquid	Approx. Cooked Grain Yield*	Max. Uncooked Grain*	Function	Cooking Times
Arborio	1 Part	2 Parts	2 Parts	5 Cups	Steam	12-17 Min.
Barley	1 Part	2 Parts	2 1/2 Parts	2 Cups	Delay Timer & Multi-grain	5 Hours
Bulgur	1 Part	2 Parts	2 1/2 Parts	7 Cups	Multi-grain	35-50 Min.
Couscous	1 Part	1 Part	2 Parts	10 Cups	White Rice	29-60 Min.
Steel Cut Oats	1 Part	2 1/2 Parts	2 Parts	4 Cups	Oatmeal	35-42 Min.
Rolled Oats	1 Part	2 Parts	2 1/2 Parts	3 Cups	Oatmeal	35-42 Min.
8 Cups	1 Part	1 1/2 Parts	2 1/2 Parts	6 Cups	White Rice	32-48 Min.

*Cups referenced are with the included rice measuring cup.
(1 Rice Measuring Cup = 3/4 U.S. Cup)

NOTE:

- When cooking barley, you should use the **Delay Timer** for 4 hours in combination with the **Multi-grain** function. The additional soaking time will ensure optimal flavor and texture.
- For best results when cooking barley or bulgur, let both grains sit on **Keep Warm** for 10 minutes before serving.
- If softer grains are desired, add an additional ½ cup of water or liquid.

STEAM

1. Using the provided rice measuring cup, add 3 cups of water to the inner pot.
2. Place the inner pot into the cooker.
3. Place desired food into the provided steam tray, lower the tray into the cooker, then close the lid securely.
4. Plug the power cord into 120V AC outlet.
5. Press (⏻) to turn the cooker on.
6. Press **Steam**. The digital display will show a flashing "5" to represent five minutes of steam time.
7. Press (+) or (-) to increase or decrease steaming time by one minute increments, up to 30 minutes. For suggested steaming times for meat and vegetables, see "Meat & Vegetable Steaming Tables" on page 10.
8. Once the water reaches a boil, the digital display will begin to count down from the input steam time.
9. After the selected steam time has elapsed, the cooker will beep and automatically switch to **Keep Warm**.
10. Using caution, check to see that the steamed food is cooked. If finished steaming, carefully remove the food to prevent overcooking. Wear protective heat-resistant gloves to prevent injury as the steam tray will be hot.
11. When finished steaming, turn the cooker off by pressing (⏻) twice and unplug the power cord.

HELPFUL HINTS:

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.

Steaming times may vary depending upon the cut of meat being used

To ensure meat tastes its best and to prevent food-borne illness, check that the meat is completely cooked prior to serving. If the meat is still uncooked, simply add more water to the inner pot and repeat the steaming process until the meat is adequately cooked.

NOTE:

- Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
- These steaming charts are for reference only. Actual cooking times may vary.

STEAM & COOK

1. To steam foods while cooking rice or grain below, begin by following steps 1 through 4 of "Rice & Grain" on page 5.
2. Place desired food into the provided steam tray, lower the tray into the cooker then close the lid securely.
3. Cook food according to the "Meat & Vegetable Steaming Tables" on page 10.
4. After the suggested amount of time has elapsed, open the lid to check steamed food for doneness. Use caution when opening the lid as hot steam will escape.
5. Plug the power cord into an available 120V AC wall outlet.
6. Press (⏻) to turn the cooker on.
7. Press **Steam** to start STEAM & COOK.
8. If food is finished steaming, remove the steam tray. Wear a protective heat-resistant glove to prevent injury as the steam tray will be hot.
9. Close the lid securely and allow the cooking cycle to continue.
10. Once the cycle has completed, the cooker will beep and automatically switch to **Keep Warm**.
11. When finished serving, turn the cooker off by pressing (⏻) twice and unplug the power cord.

HELPFUL HINTS:

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.

Steaming times may vary depending upon the cut of meat being used

To ensure meat tastes its best and to prevent food-borne illness, check that the meat is completely cooked prior to serving. If the meat is still uncooked, simply add more water to the inner pot and repeat the steaming process until the meat is adequately cooked.

NOTE:

- Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
- These steaming charts are for reference only. Actual cooking times may vary.

Meat & Vegetable Steaming Tables

Meat	Steaming Time	Safe Internal Temperature
Fish	25 Min.	140 °F
Chicken	30 Min.	165 °F
Pork	30 Min.	160 °F
Beef	Medium = 25 Min. Medium-Well = 30 Min. Well = 33 Min.	160 °F

Vegetable	Steaming Time
Asparagus	9-11 Min.
Broccoli	6-8 Min.
Cabbage	5-7 Min.
Carrots	11-13 Min.
Cauliflower	7-9 Min.
Corn on the Cob	12-16 Min.
Green Beans	9-11 Min.
Peas	4-6 Min.
Potatoes	28-33 Min.
Spinach	2-4 Min.
Squash	9-11 Min.
Zucchini	9-11 Min.

*When steaming, West Bend® recommends using 3 cups of water with provided rice measuring cup.

SLOW COOK

1. Add desired ingredients to the inner pot.
2. Place the inner pot into the cooker then close the lid securely.
3. Plug the power cord into 120V AC wall outlet.
4. Press (⏻) to turn the cooker on.
5. Press **Slow Cook**. The digital display will show a flashing "2" to represent 2 hours of slow cook time. Repeatedly press Slow Cook to alternate between the "low" or "high" setting.
6. Use (+) or (-) to increase or decrease slow cook time by 10 minute increments, up to 10 hours. Low heat can be set for 4-20 hours and high heat can be set for 2-8 hours.
7. Once the time has been input, the cooker will beep and the digital display will stop flashing to indicate that the time has been successfully set.
8. The cooker will now begin heating. The digital display will count down in 10 minute increments from the input slow cook time.
9. Using caution, open the lid occasionally and stir the ingredients with a long-handled wooden or heat-safe utensil if desired.
10. Once the time has elapsed, the cooker will beep and automatically switch to **Keep Warm**.
11. When finished serving, turn the cooker off by pressing (⏻) twice and unplug the power cord.

CAUTION:

Do not use the provided rice paddle to stir soup, chili or stew. It is not intended to be used in contact with high temperatures. Instead, use a long-handled wooden or heat-safe utensil to stir while cooking.

NOTE:

- Slow cooking requires a small amount of liquid.

SAUTÉ

1. Place the inner pot into the cooker.
2. Plug the power cord into 120V AC wall outlet.
3. Press (⏻) to turn the cooker on.
4. Press **Sauté**. The cooking indicator light will illuminate and the digital display will show a chasing pattern as the cooker begins heating.
5. Add oil if desired for sautéing then close the lid securely and allow the inner pot to preheat for 2-4 minutes. The default time for Sauté mode is 30 minutes.
6. Once preheated, add in ingredients to saute. Leave the lid open.
7. Stir occasionally with a long-handled wooden or heat-safe utensil until the ingredients are fully cooked.
8. When finished serving, turn the cooker off by pressing (⏻) twice and unplug the power cord.

CAUTION:

Do not use the provided rice paddle to stir ingredients while using the Sauté function. It is not intended to be used in contact with high temperatures. Instead, use a long-handled wooden or heat-safe utensil to stir while cooking.

CAKE

1. Prepare one prepackaged cake mix according to the instructions or prepare your own cake batter.
2. Spray the interior of the inner pot with nonstick cooking spray.
3. Pour the cake mixture into the inner pot.
4. Place the inner pot into the cooker then close the lid securely.
5. Plug the power cord into 120V AC wall outlet.
6. Press (⏻) to turn the cooker on.
7. Press **Cake**. The cooking indicator light will illuminate and the digital display will show a chasing pattern as the cooker begins heating.
8. Once the cycle has completed, the cooker will beep and automatically switch to Keep Warm.
9. When finished serving, turn the cooker off by pressing (⏻) twice and unplug the power cord.

NOTE:

- Do not attempt to cook more than 6 cups of cake batter in this appliance at a time.
- Cooking time cannot be adjusted for the Cake function

TROUBLESHOOTING

Rice is too dry/hard after cooking.

- Depending on how dry your rice is, add ½ to 1 cup of water and stir thoroughly. Close the lid and select the **White Rice** function once more. When the cooker switches to **Keep Warm**, open the lid and stir the rice to check the consistency. Repeat as necessary until rice is soft and moist.

Rice is too moist/soggy after cooking.

- Use the serving spatula to stir the rice to redistribute the bottom (moist) part of the rice as well as release excess moisture. Close the lid and allow the cooker to remain on **Keep Warm** for 10-30 minutes as needed, opening the lid and stirring periodically to release excess moisture.

Error Code Chart

If an error shows on the digital display, the following chart will help explain the next course of action.

Display Code	Meaning	Action
F1	Bottom sensor short circuit	Allow to cool for 5-10 min. then restart.
F2	Bottom sensor open circuit	Contact customer service @ www.westbend.com
F3	Top sensor short circuit	Allow to cool for 5-10 min. then restart.
F4	Top sensor open circuit	Contact customer service @ www.westbend.com

CLEANING YOUR RICE COOKER

1. Remove the inner pot when the cooker has completely cooled.
2. Hand wash the inner pot and all accessories using warm, soapy water or place on the top rack of the dishwasher.
3. Remove the condensation collector and hand wash using warm, soapy water.
4. Wipe the cooker's body clean with a damp cloth.
5. Thoroughly dry the cooker's body and all accessories. Reassemble for next use.

CAUTION:

Do not use harsh abrasive cleaners, scouring pads or products that are not considered safe to use on nonstick coatings.

We recommend hand washing the inner pot with warm, soapy water to lengthen its lifespan and avoid damage over time. If washing in a dishwasher, a slight discoloration to the inner pot may occur. This is cosmetic and will not negatively affect performance.

Before placing the inner pot into the cooker, check that the inner pot is dry and free of debris. Adding the inner pot when wet may damage the cooker.

NOTE:

- To remove the condensation collector, squeeze both sides and pull out towards you.

**This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only.
See warranty available online.**

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

The Legacy Companies, LLC ("Legacy") warrants that the product is free from defects in materials and/or workmanship for a period one (1) year from the later of the date of purchase or delivery to the original owner, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company's discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by the Company, if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORESEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department through our website at **www.westbend.com**

www.westbend.com "Support" → "Contact Us". A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, handwritten receipts are not accepted. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada.

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered online at **www.westbend.com**.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product): _____



Mode d'emploi
CUISEUR À RIZ MULTIFONCTIONS 20 TASSES



Veuillez enregistrer cet appareil ainsi que vos autres produits West Bend® sur notre site Internet: https://westbend.thelegacycompanies.com/support/tickets/new?ticket_form=product_registration
L'enregistrement du produit n'est pas obligatoire pour activer la garantie.

Consignes de sécurité importantes	2
Fiche polarisée	3
Diagramme du produit	4
Avant la première utilisation.....	5
Utilisation de votre cuiseur à riz	5-12
Dépannage	12
Nettoyage du cuiseur à riz	13
Garantie	14

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures corporelles, notamment les suivantes :

1. Important : Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant la première utilisation.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Prenez l'appareil par les poignées ou les boutons.
3. Utilisez l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
Pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures corporelles, n'immergez pas le cordon ou la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide. Consultez les instructions de nettoyage.
5. Une supervision stricte est nécessaire lorsque n'importe quel appareil est utilisé en présence de jeunes enfants.
6. Débranchez l'appareil de la prise lorsque qu'il n'est pas en utilisation ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de fixer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
7. N'utilisez aucun appareil avec un cordon d'alimentation ou une fiche électrique endommagé, ni après un dysfonctionnement ou une détérioration quelconque.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par West Bend® peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes ou pendre du bord d'un comptoir ou d'une table.
11. Ne placez pas l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique chaud ou près de ceux-ci ou dans un four chauffé.
12. N'utilisez jamais cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
13. Faites preuve d'une extrême prudence pour déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
14. Ne touchez pas, ne couvrez pas et n'obstruez pas l'évent de vapeur sur le dessus du cuiseur, car il est extrêmement chaud et peut provoquer des brûlures.
15. Utilisez l'appareil uniquement avec une prise de courant 120 V CA
16. Débranchez toujours la fiche de la zone de préhension. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
17. Le cuiseur doit être utilisé sur un circuit électrique séparé des autres appareils. Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, votre appareil pourrait ne pas fonctionner correctement.
18. Assurez-vous toujours que l'extérieur de la marmite intérieure est sec avant de l'utiliser. Si la marmite intérieure est remise dans le cuiseur lorsqu'elle est mouillée, elle peut endommager ou provoquer un dysfonctionnement du produit.
19. Faites preuve d'une extrême prudence lors de l'ouverture du couvercle pendant ou après la cuisson. La vapeur chaude s'échappera et peut causer des brûlures.
20. Les aliments ne doivent pas être laissés dans la marmite intérieure avec la fonction Garder au chaud pendant plus de 12 heures.
21. Pour éviter tout dommage ou déformation, n'utilisez pas la marmite intérieure sur une cuisinière ou un brûleur.
22. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton (⏻), puis retirez en toute sécurité la fiche de la prise murale.
23. ATTENTION : pour réduire le risque d'électrocution, ne faites cuire que dans la marmite intérieure amovible fournie.
24. N'enroulez pas ou n'attachez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil.
25. ATTENTION : destiné uniquement à un usage sur le comptoir.
26. AVERTISSEMENT : les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Tenez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne laissez jamais pendre le cordon sur le bord du comptoir, n'utilisez jamais de prise sous le comptoir et n'utilisez jamais avec une rallonge.
27. ATTENTION : pour éviter les déversements et les brûlures, ne transportez pas l'appareil par la poignée du couvercle.

28. ATTENTION : n'utilisez pas l'appareil pour la friture.
29. N'immergez pas dans l'eau.
30. À usage domestique uniquement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

FICHE POLARISÉE

Modèles nord-américains à fiches polarisées :



FICHE POLARISÉE

L'appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, la conception de la fiche ne permet l'insertion dans une prise polarisée que dans un seul sens. S'il est impossible d'insérer complètement la fiche dans la prise, la brancher dans l'autre sens. Si elle ne s'enfonce toujours pas,

communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de contourner cette fonction de sécurité ou de modifier la fiche de quelque manière que ce soit. Si la fiche s'insère trop librement dans la prise CA ou si celle-ci est chaude, ne pas brancher l'appareil dans la prise.

INSTRUCTIONS DU CORDON D'ALIMENTATION :

Un cordon d'alimentation court ou séparable est fourni pour réduire les risques de s'emmêler dans un long cordon ou de trébucher sur celui-ci. Il existe une rallonge ou un cordon d'alimentation amovible plus long, mais il faut les utiliser avec précaution. Si un cordon d'alimentation amovible ou une rallonge est utilisé(e) :

- Les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon d'alimentation détachable ou sur la rallonge doivent être au moins aussi grandes que celles de l'appareil ;
- Si l'appareil est du type mis à la terre, la rallonge doit être un cordon d'alimentation à 3 fils de type mis à la terre ; et
- Le cordon d'alimentation long doit être positionné de manière à ce qu'il ne dépasse pas du comptoir ou de la table où les enfants pourraient tirer ou trébucher dessus involontairement.

Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation, ne pas le tordre et ne pas lui infliger de sévices mécaniques. Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour du corps principal de l'appareil pendant ou après l'utilisation.

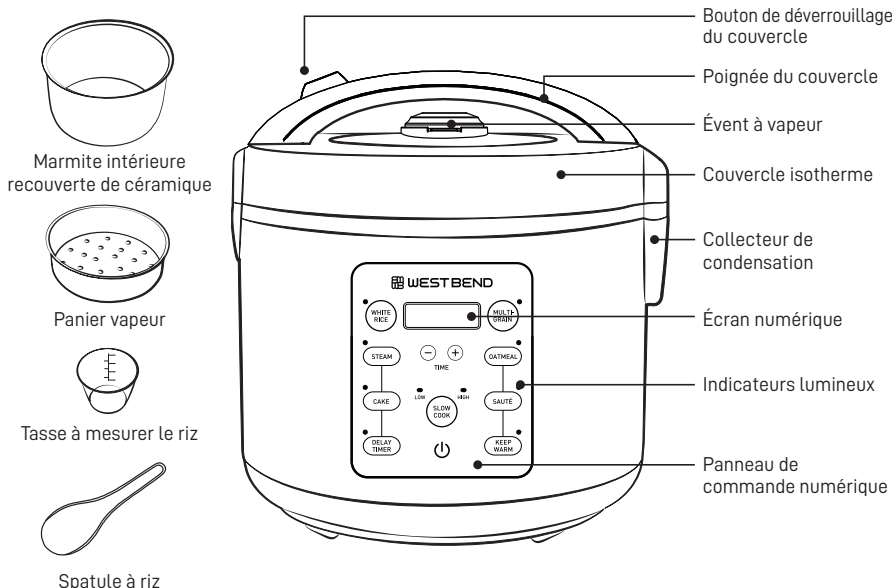
NOTICES

- Certaines tables et certains comptoirs ne sont pas conçus pour résister à la chaleur prolongée générée par certains appareils. Ne pas placer l'appareil chauffé sur une table en bois fini. Nous vous recommandons de déposer la friteuse à air chaud sur un sous-plat afin d'éviter les dommages à la surface.
- Veuillez utiliser la tasse à mesurer fournie avec le cuiseur à riz. Une tasse à mesurer standard ne doit pas être utilisée.
- Veuillez faire preuve de prudence lorsque vous placez votre marmite amovible sur une plaque de cuisson en céramique ou en verre lisse, cuisinière, comptoir, table ou autre surface. En raison de la nature de la marmite amovible, son fond peut rayer certaines surfaces si la prudence n'est pas utilisée. Placez toujours une protection résistante à la chaleur rembourrage sous la marmite amovible avant de la placer sur une table, un comptoir ou une autre surface.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Félicitations pour votre achat d'un cuiseur à riz West Bend®!

DIAGRAMME DU PRODUIT



CONTRÔLES NUMÉRIQUES



Allume et éteint le cuiseur ou annule une fonction en cours.

(-) ou (+)

Permet de régler la durée de la vapeur, de la minuterie différée et de la cuisson lente.

Riz blanc

Cuisine automatiquement du riz blanc moelleux et délicieux.

Multi-grain

Cuisine avec facilité une variété de grains, du quinoa à l'orge et au couscous. Ce réglage est également idéal pour le riz brun.

GRUAU

Prépare un déjeuner rapide et sain sans avoir besoin de remuer ou de surveiller.

Vapeur

Le plateau vapeur inclus permet de cuire facilement, à la vapeur, des plats principaux et des accompagnements sains.

Sauté

Fait sauter les aliments à haute température, idéal pour les sautés, pour saisir les viandes et les légumes, et bien plus encore! Laissez le couvercle ouvert lorsque vous utilisez le mode Sauté.

Cuisson lente

(faible/élevée) Réglage sur Cuisson lente faible de 4 à 20 heures et Cuisson lente élevée de 2 à 8 heures. Idéal pour les rôtis et les ragoûts faits maison.

Minuterie différée

Permet de préparer les aliments au moment voulu, jusqu'à 15 heures à l'avance.

Garder chaud

Le réglage manuel de la cuisinière en mode Garder chaud est parfait pour conserver les aliments à des températures prêtes à servir. L'appareil passera également automatiquement en mode Garder chaud, après la cuisson.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez tout l'emballage.
2. Retirez la marmite intérieure recouverte de céramique du cuiseur et nettoyez-la avec de l'eau chaude savonneuse.
3. Lavez tous les accessoires (panier vapeur, tasse à mesurer le riz et spatule à riz) à l'eau chaude savonneuse.
4. Nettoyez le corps du cuiseur avec un linge humide.
5. Séchez soigneusement toutes les pièces puis assemblez pour l'utiliser.
6. Placez le cuiseur sur une surface plane, horizontale et résistante à la chaleur, loin des objets inflammables tels que les rideaux ou les nappes.

ATTENTION : avant de placer la marmite intérieure dans le cuiseur, vérifiez qu'elle est parfaitement sèche et exempte de débris. Mettez la marmite intérieure lorsqu'elle est mouillée peut endommager le cuiseur.

UTILISATION DE VOTRE CUISEUR À RIZ

RIZ ET CÉRÉALES

1. À l'aide de la tasse à mesurer à riz fournie, ajoutez du riz ou des grains dans la marmite intérieure.
2. Rincez pendant 10 secondes et égouttez l'eau. Répétez au moins deux fois ou jusqu'à ce que l'eau soit claire.
3. Pour le riz blanc ou brun, remplissez la marmite intérieure avec de l'eau jusqu'à la ligne correspondant au nombre de tasses de riz non cuit ajoutées. Pour les autres grains, consultez le « Tableau de mesure des grains et d'eau » à la page 8.
4. Placez la marmite intérieure dans le cuiseur puis fermez le couvercle en toute sécurité.
5. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale 120 V CA disponible.
6. Appuyez sur (⏻) pour allumer le cuiseur.
7. Appuyez sur **Riz blanc** ou Multi-grain selon le type de grain à cuire.
8. Le voyant de cuisson s'allume et l'écran numérique affiche un motif de poursuite lorsque le cuiseur commence à chauffer.
9. Le cuiseur compte à rebours les 10 dernières minutes (riz blanc et riz brun) du temps de cuisson.
10. Une fois le cycle terminé, la mijoteuse émettra un bip et passera automatiquement en mode Garder chaud.
11. Pour obtenir de meilleurs résultats, remuez avec la spatule à riz pour répartir toute humidité restante.
12. Lorsque vous avez fini de servir, éteignez le cuiseur en appuyant deux fois sur la touche (⏻) et débranchez le cordon d'alimentation.

REMARQUE :

- Étant donné que la composition des variétés de riz peut varier, les résultats peuvent différer.
- Les aliments ne doivent pas être laissés sur **Garder au chaud** pendant plus de 12 heures.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous recommandons de rincer le riz et les grains dans un bol d'eau avant la cuisson. Évitez d'utiliser une passoire ou un tamis, qui pourrait ne pas être aussi efficace pour éliminer l'excès d'amidon, jusqu'à ce que l'eau soit claire, ce qui pourrait affecter la texture finale.

CONSEILS PRATIQUES :

Pour ajouter plus de saveur au riz, essayez de remplacer l'eau par votre bouillon de viande ou de légumes préféré. Le ratio bouillon par rapport au riz sera le même que l'eau par rapport au riz. Pour les temps de cuisson approximatifs du riz et le rapport riz/eau suggéré, voir « Tableau de mesure du riz/grain et d'eau » à la page 7 et 8.

Si vous égarez la tasse à mesurer, une tasse américaine standard 3/4 est un remplacement exact.

MINUTERIE DIFFÉRÉE

1. À l'aide de la tasse à mesurer à riz fournie, ajoutez du riz ou des grains dans la marmite intérieure.
2. Rincez pendant 10 secondes et égouttez l'eau. Répétez au moins deux fois ou jusqu'à ce que l'eau soit claire.
3. Pour le riz blanc ou brun, remplissez avec de l'eau jusqu'à la ligne correspondant au nombre de tasses de riz cuit. Pour les autres grains, consultez le « Tableau de mesure des grains et d'eau » à la page 8.
4. Placez la marmite intérieure dans le cuiseur puis fermez le couvercle en toute sécurité.
5. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale 120 V CA disponible.
6. Appuyez sur (⏻) pour allumer le cuiseur.
7. Appuyez sur **Minuterie différée**. Appuyez sur (+) ou (-) pour augmenter ou diminuer la minuterie différée d'une heure. Il peut être réglé pour avoir des grains prêts en 1 à 15 heures pour le **riz blanc** ou la **gruau** et 2 à 15 heures pour le **multi-grain**.
8. Une fois le temps sélectionné, appuyez sur le bouton **Riz blanc**, **Multi-grain** ou **Gruau**, selon le type de grain à cuire.
9. Le cuiseur émettra un bip et l'écran numérique cessera de clignoter pour indiquer que le temps a été réglé avec succès.
10. L'affichage numérique compte à rebours à partir de la minuterie différée entrée.
11. Une fois le délai écoulé, un motif de poursuite apparaîtra sur l'écran numérique pour indiquer le début du cycle de cuisson.
12. L'affichage numérique compte à rebours les 10 dernières minutes du temps de cuisson.
13. Une fois le cycle terminé, le cuiseur émettra un bip et passera automatiquement en mode **Garder chaud**.
14. Lorsque vous avez fini, éteignez le cuiseur en appuyant sur la touche (⏻) et débranchez le cordon d'alimentation.

REMARQUE :

- La minuterie différée comprend le temps de cuisson. Une fois le délai écoulé, le riz ou les grains seront cuits et prêts à servir.
- En raison du temps de cuisson plus long nécessaire, le **Multi-grain** ne peut être retardé que de 2 heures ou plus.

GRUAU

1. À l'aide de la tasse à mesurer à riz fournie, ajoutez du gruau dans la marmite intérieure.
2. Pour l'avoine découpée, utilisez un rapport eau/avoine de 1 : 2,5. Pour les flocons d'avoine, utilisez un rapport eau/avoine de 1 : 2.
3. Placez la marmite intérieure dans le cuiseur puis fermez le couvercle en toute sécurité.
4. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise 120 V CA.
5. Appuyez sur (⏻) pour allumer le cuiseur.
6. Appuyez sur **Gruau**. Le voyant de cuisson s'allume et l'écran numérique affiche un motif de poursuite lorsque le cuiseur commence à chauffer.
7. Une fois le cycle terminé, le cuiseur émettra un bip et passera automatiquement en mode **Garder chaud**.
8. Lorsque vous avez fini de servir, éteignez le cuiseur en appuyant deux fois sur la touche (⏻) et débranchez le cordon d'alimentation.

ATTENTION :

Suivez attentivement votre recette et ne laissez pas le cuiseur sans surveillance.

Reportez-vous au « Tableau de mesure des grains et d'eau » à la page 8 pour les temps de cuisson, les quantités maximales et les rapports d'eau recommandés.

Tableau de mesure du riz et de l'eau

Riz non cuit *	Eau Utilisation de la conduite d'eau (à l'intérieur du pot)	Eau Utilisation de la tasse à mesurer le riz *	Environ Rendement en riz cuit *	Temps de cuisson
2 tasses	Riz blanc : Line 2 Riz brun : Line 2	Riz blanc : 2 ½ tasses de Riz brun : 2 ½ tasses	4 tasses	Riz blanc : 26 à 32 min. Riz brun : 53 à 58 min.
3 tasses	Riz blanc : Line 3 Riz brun : Line 3	Riz blanc : 3 ½ tasses Riz brun : 3 ½ tasses	6 tasses	Riz blanc : 28 à 34 min. Riz brun : 54 à 59 min
4 tasses	Riz blanc : Line 4 Riz brun : Line 4	Riz blanc : 4 ½ tasses Riz brun : 4 ½ tasses	8 tasses	Riz blanc : 29 à 35 min. Riz brun : 55 à 60 min
5 tasses	Riz blanc : Line 5 Riz brun : Line 5	Riz blanc : 5 ½ tasses Riz brun : 5 ½ tasses	10 tasses	Riz blanc : 32 à 37 min. Riz brun : 56 à 61 min
6 tasses	Riz blanc : Line 6 Riz brun : Line 6	Riz blanc : 6 ½ tasses Riz brun : 6 ½ tasses	12 tasses	Riz blanc : 32 à 38 min. Riz brun : 58 à 63 min
7 tasses	Riz blanc : Line 7 Riz brun : Line 7	Riz blanc : 7 ½ tasses Riz brun : 7 ½ tasses	14 tasses	Riz blanc : 34 à 40 min. Riz brun : 59 à 64 min
8 tasses	Riz blanc : Line 8 Riz brun : Line 8	Riz blanc : 8 ½ tasses Riz brun : 8 ½ tasses	16 tasses	Riz blanc : 35 à 41 min. Riz brun : 60 à 65 min
9 tasses	Riz blanc : Line 9 Riz brun : Line 9	Riz blanc : 9 ½ tasses Riz brun : 9 ½ tasses	18 tasses	Riz blanc : 37 à 43 min. Riz brun : 61 à 66 min
10 tasses	Riz blanc : Line 10 Riz brun : Line 10	Riz blanc : 10 ½ tasses Riz brun : 10 ½ tasses	20 tasses	Riz blanc : 38 à 44 min. Riz brun : 62 à 67 min.

* Les tasses référencées sont avec la tasse à mesurer à riz incluse.
(1 tasse à mesurer le riz = 3/4 tasse à mesurer américaine)

REMARQUE :

- **Quantité maximale : la capacité maximale de cette unité est de 10 tasses de riz non cuit, ce qui donne 20 tasses de riz cuit.**
- **Capacité minimale : n'essayez pas de cuire moins de 2 tasses de riz blanc ou brun non cuit.**
- Les temps de cuisson sont approximatifs. L'altitude, l'humidité et la température externe affecteront le temps de cuisson.
- Rincez les grains avant de les placer dans la marmite intérieure pour éliminer l'excès de son et d'amidon. Cela réduira le risque de voir le riz brunir et coller au fond de la marmite intérieure.

Tableau de mesure des grains et d'eau

Grains	Grains non cuits	Liquide	Environ Rendement en grains cuits *	Max. Grains non cuits *	Fonction	Temps de cuisson
Arborio	1 volume	2 volumes	2 volumes	5 tasses	Vapeur	12 à 17 min
Orge	1 volume	2 volumes	2 1/2 volumes	2 tasses	Minuterie différée et multigrains	5 heures
Bulgur	1 volume	2 volumes	2 1/2 volumes	7 tasses	Multigrains	35 à 50 Min
Couscous	1 volume	1 volume	2 volumes	10 tasses	Riz blanc	29 à 60 Min
Avoine découpée	1 volume	2 1/2 volumes	2 volumes	4 tasses	Gruau	35 à 42 Min
Flocons d'avoine	1 volume	2 volumes	2 1/2 volumes	3 tasses	Gruau	35 à 42 Min
8 tasses	1 volume	1 1/2 volumes	2 1/2 volumes	6 tasses	Riz blanc	32 à 48 Min

* Les tasses référencées sont avec la tasse à mesurer à riz incluse.
(1 tasse à mesurer le riz = 3/4 tasse à mesurer américaine)

REMARQUE :

- Lors de la cuisson de l'orge, vous devez utiliser la **Minuterie différée** pendant 4 heures en combinaison avec la fonction **Multigrains** . Le temps de trempage supplémentaire assurera une saveur et une texture optimales.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson de l'orge ou du bulgur, laissez les deux grains reposer sur **Garder au chaud** pendant 10 minutes avant de servir.
- Si des grains plus mous sont souhaités, ajoutez une demi-tasse d'eau supplémentaire ou de liquide.

VAPEUR

1. À l'aide de la tasse à mesurer à riz fournie, ajoutez 3 tasses d'eau dans la marmite intérieure.
2. Placez la marmite intérieure dans le cuiseur.
3. Placez les aliments souhaités dans le plateau à vapeur fourni, abaissez le plateau dans le cuiseur, puis fermez le couvercle en toute sécurité.
4. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise 120 V CA.
5. Appuyez sur (⏻) pour allumer le cuiseur.
6. Appuyez sur **Vapeur**. L'écran numérique affiche un « 5 » clignotant pour représenter cinq minutes de vapeur.
7. Appuyez sur (+) ou (-) pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson à la vapeur d'une minute, jusqu'à 30 minutes. Pour les temps de cuisson à la vapeur suggérés pour la viande et les légumes, consultez les « Tables de cuisson à la vapeur pour la viande et les légumes » à la page 10.
8. Une fois que l'eau atteint un point d'ébullition, l'affichage numérique commence à compter à rebours à partir de la vapeur entrée.
9. Une fois le temps de vapeur sélectionné écoulé, le cuiseur émettra un bip et passera automatiquement en mode **Garder chaud**.
10. En faisant preuve de prudence, vérifiez que les aliments cuits à la vapeur sont bien cuits. Si vous avez fini de cuire à la vapeur, retirez soigneusement les aliments pour éviter une cuisson excessive. Porter des gants de protection résistants à la chaleur pour éviter les blessures, car le plateau à vapeur sera chaud.
11. Lorsque vous avez fini de servir, éteignez le cuiseur en appuyant deux fois sur la touche (⏻) et débranchez le cordon d'alimentation.

CONSEILS PRATIQUES :

Étant donné que la plupart des légumes n'absorbent qu'une petite quantité d'eau, il n'est pas nécessaire d'augmenter la quantité d'eau avec une plus grande portion de légumes.

Les temps de cuisson à la vapeur peuvent varier en fonction de la coupe de viande utilisée

Pour vous assurer que la viande a bon goût et pour prévenir les maladies d'origine alimentaire, vérifiez que la viande est complètement cuite avant de la servir. Si la viande n'est pas encore cuite, ajoutez simplement plus d'eau dans la marmite intérieure et répétez le processus de cuisson à la vapeur jusqu'à ce que la viande soit suffisamment cuite.

REMARQUE :

- L'altitude, l'humidité et la température externe affecteront les temps de cuisson.
- Ces tableaux de cuisson à la vapeur sont à titre indicatif seulement. Les temps de cuisson réels peuvent varier.

VAPEUR ET CUISSON

1. Pour cuire à la vapeur les aliments pendant la cuisson du riz ou des grains ci-dessous, commencez par suivre les étapes 1 à 4 de « Riz et grains » à la page 5.
2. Placez les aliments souhaités dans le plateau à vapeur fourni, abaissez le plateau dans le cuiseur, puis fermez le couvercle en toute sécurité.
3. Faites cuire les aliments selon les « Tables de cuisson à la vapeur pour la viande et les légumes » à la page 10.
4. Une fois le temps suggéré écoulé, ouvrez le couvercle pour vérifier la cuisson des aliments cuits à la vapeur. Soyez prudent lors de l'ouverture du couvercle, car la vapeur chaude s'échappera.
5. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale 120 V CA disponible.
6. Appuyez sur (⏻) pour allumer le cuiseur.
7. Appuyez sur **Vapeur** pour démarrer LA VAPEUR ET LA CUISSON.

8. Si les aliments ont fini de cuire à la vapeur, retirez le plateau à vapeur. Portez des gants de protection résistants à la chaleur pour éviter les blessures, car le plateau à vapeur sera chaud.
9. Fermez le couvercle en toute sécurité et laissez le cycle de cuisson se poursuivre.
10. Une fois le cycle terminé, la mijoteuse émettra un bip et passera automatiquement en mode **Garder chaud**.
11. Lorsque vous avez fini de servir, éteignez le cuseur en appuyant deux fois sur la touche (🔌) et débranchez le cordon d'alimentation.

CONSEILS PRATIQUES :

Étant donné que la plupart des légumes n'absorbent qu'une petite quantité d'eau, il n'est pas nécessaire d'augmenter la quantité d'eau avec une plus grande portion de légumes.

Les temps de cuisson à la vapeur peuvent varier en fonction de la coupe de viande utilisée

Pour vous assurer que la viande a bon goût et pour prévenir les maladies d'origine alimentaire, vérifiez que la viande est complètement cuite avant de la servir. Si la viande n'est pas encore cuite, ajoutez simplement plus d'eau dans la marmite intérieure et répétez le processus de cuisson à la vapeur jusqu'à ce que la viande soit suffisamment cuite.

REMARQUE :

- L'altitude, l'humidité et la température externe affecteront les temps de cuisson.
- Ces tableaux de cuisson à la vapeur sont à titre indicatif seulement. Les temps de cuisson réels peuvent varier.

Tables de cuisson à la vapeur pour la viande et les légumes

Viande	Temps de cuisson à la vapeur	Température interne sûre
Poissons	25 min	140 °F
Poulet	30 min	165 °F
Porc	30 min	160 °F
Bœuf	Moyen = 25 min Medium bien cuit = 30 min Bien cuit = 33 min	160 °F

Légumes	Temps de cuisson à la vapeur
Asperges	9-11 Min
Broccoli	6-8 Min
Chou	5-7 Min
Carottes	11-13 Min
Chou-fleur	7-9 Min
Épis de maïs	12-16 Min
Haricots verts	9-11 Min
Pois	4-6 Min
Pommes de terre	28-33 Min
Épinards	2-4 Min
Courges	9-11 Min
Zucchini	9-11 Min

* Lors de la cuisson à la vapeur, West Bend® recommande d'utiliser 3 tasses d'eau avec la tasse à mesurer à riz fournie.

CUISSON LENTE

1. Ajoutez les ingrédients souhaités dans la marmite intérieure.
2. Placez la marmite intérieure dans le cuiseur puis fermez le couvercle en toute sécurité.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise 120 V CA.
4. Appuyez sur (⏻) pour allumer le cuiseur.
5. Appuyez sur **Cuisson lente**. L'écran numérique affiche un « 2 » clignotant pour représenter 2 heures de cuisson lente. Appuyez à plusieurs reprises sur Cuisson lente pour alterner entre le réglage « faible » ou « élevé ».
6. Utilisez (+) ou (-) pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson lente de 10 minutes, jusqu'à 10 heures. La chaleur faible peut être réglée pendant 4 à 20 heures et la chaleur élevée peut être réglée pendant 2 à 8 heures.
7. Une fois le temps entré, le cuiseur émettra un bip et l'écran numérique cessera de clignoter pour indiquer que le temps a été réglé avec succès.
8. Le cuiseur va maintenant commencer à chauffer. L'affichage numérique compte à rebours par tranches de 10 minutes à partir du temps de cuisson lente entré.
9. En faisant preuve de prudence, ouvrez le couvercle de temps en temps et remuez les ingrédients avec un ustensile en bois à longue poignée ou résistant à la chaleur si vous le souhaitez.
10. Une fois le temps écoulé, le cuiseur émettra un bip et passera automatiquement en mode **Garder chaud**.
11. Lorsque vous avez fini de servir, éteignez le cuiseur en appuyant deux fois sur la touche (⏻) et débranchez le cordon d'alimentation.

ATTENTION :

N'utilisez pas la spatule à riz fournie pour remuer la soupe, le piment ou le ragoût. Il n'est pas conçu pour être utilisé en contact avec des températures élevées. Au lieu de cela, utilisez un ustensile en bois à longue poignée ou résistant à la chaleur pour remuer pendant la cuisson.

REMARQUE :

- La cuisson lente nécessite une petite quantité de liquide.

SAUTÉ

1. Placez la marmite intérieure dans le cuiseur.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise 120 V CA.
3. Appuyez sur (⏻) pour allumer le cuiseur.
4. Appuyez sur **Sauté**. Le voyant de cuisson s'allume et l'écran numérique affiche un motif de poursuite lorsque le cuiseur commence à chauffer.
5. Ajoutez de l'huile si vous le souhaitez pour faire sauter, puis fermez le couvercle en toute sécurité et laissez la marmite intérieure préchauffer pendant 2 à 4 minutes. Le temps par défaut pour le mode Sauté est de 30 minutes.
6. Une fois préchauffé, ajoutez les ingrédients pour faire sauter. Laissez le couvercle ouvert.
7. Remuez de temps en temps avec un ustensile en bois à longue poignée ou résistant à la chaleur jusqu'à ce que les ingrédients soient complètement cuits.
8. Lorsque vous avez fini de servir, éteignez le cuiseur en appuyant deux fois sur la touche (⏻) et débranchez le cordon d'alimentation.

ATTENTION :

N'utilisez pas la spatule à riz fournie pour remuer les ingrédients avec la fonction Sauté. Il n'est pas conçu pour être utilisé en contact avec des températures élevées. Au lieu de cela, utilisez un ustensile en bois à longue poignée ou résistant à la chaleur pour remuer pendant la cuisson.

GÂTEAU

1. Préparez un mélange à gâteau préemballé selon les instructions ou préparez votre propre pâte à gâteau.
2. Vaporisez l'intérieur de la marmite avec un aérosol de cuisson antiadhésif.
3. Versez le mélange à gâteau dans la marmite intérieure.
4. Placez la marmite intérieure dans le cuiseur puis fermez le couvercle en toute sécurité.
5. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise 120 V CA.
6. Appuyez sur (🔌) pour allumer le cuiseur.
7. Appuyez sur **Gâteau**. Le voyant de cuisson s'allume et l'écran numérique affiche un motif de poursuite lorsque le cuiseur commence à chauffer.
8. Une fois le cycle terminé, le cuiseur émettra un bip et passera automatiquement en mode Garder chaud.
9. Lorsque vous avez fini de servir, éteignez le cuiseur en appuyant deux fois sur la touche (🔌) et débranchez le cordon d'alimentation.

REMARQUE :

- N'essayez pas de cuire plus de 6 tasses de pâte à gâteau à la fois dans cet appareil.
- Le temps de cuisson ne peut pas être ajusté pour la fonction Gâteau

DÉPANNAGE

Le riz est trop sec/dur après la cuisson.

- Selon le degré de sécheresse du riz, ajoutez ½ à 1 tasse d'eau et remuez soigneusement. Fermez le couvercle et sélectionnez à nouveau la fonction **Riz blanc**. Lorsque le cuiseur passe à **Garder chaud**, ouvrez le couvercle et remuez le riz pour vérifier la consistance. Répétez si nécessaire jusqu'à ce que le riz soit tendre et humide.

Le riz est trop humide/détrempé après la cuisson.

- Utilisez la spatule de service pour remuer le riz afin de redistribuer la partie inférieure (humide) du riz et de libérer l'excès d'humidité. Fermez le couvercle et laissez le cuiseur sur **Garder chaud** pendant 10 à 30 minutes au besoin, en ouvrant le couvercle et en remuant périodiquement pour libérer l'excès d'humidité.

Tableau des codes d'erreur

Si une erreur s'affiche sur l'écran numérique, le tableau suivant vous aidera à déterminer la marche à suivre.

Code d'affichage	Signification	Action
F1	Court-circuit du capteur inférieur	Laissez refroidir pendant 5 à 10 min, puis redémarrez.
F2	Circuit ouvert du capteur inférieur	Contactez le service à la clientèle à l'adresse suivante : www.westbend.com
F3	Court-circuit du capteur supérieur	Laissez refroidir pendant 5 à 10 min, puis redémarrez.
F4	Circuit ouvert du capteur supérieur	Contactez le service à la clientèle à l'adresse suivante : www.westbend.com

NETTOYAGE DE VOTRE CUISEUR À RIZ

1. Retirez la marmite intérieure lorsque le cuiseur a complètement refroidi.
2. Lavez à la main la marmite intérieure et tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse ou placez-les sur le panier supérieur du lave-vaisselle.
3. Retirez le collecteur de condensation et lavez-le à la main à l'eau chaude et savonneuse.
4. Nettoyez le corps du cuiseur avec un linge humide.
5. Séchez soigneusement le corps du cuiseur et tous les accessoires. Réassemblez pour la prochaine utilisation.

ATTENTION :

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs, de tampons à récurer ou de produits qui ne sont pas considérés comme sûrs à utiliser sur des revêtements antiadhésifs.

Nous vous recommandons de laver à la main la marmite intérieure avec de l'eau chaude et savonneuse pour prolonger sa durée de vie et éviter les dommages au fil du temps. Si vous lavez au lave-vaisselle, une légère décoloration de la marmite intérieure peut se produire. Ceci est cosmétique et n'affectera pas négativement les performances.

Avant de placer la marmite intérieure dans le cuiseur, vérifiez que la marmite intérieure est sèche et exempte de débris. Mettez la marmite intérieure lorsqu'elle est mouillée peut endommager le cuiseur.

REMARQUE :

- Pour retirer le collecteur de condensation, pressez les deux côtés et tirez vers vous.

L'appareil ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur. Tout entretien à part celui décrit dans la section Nettoyage doit uniquement être effectué par un représentant autorisé du service. Consultez la garantie disponible en ligne.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie Limitée de 1 An de l'Appareil

The Legacy Companies, LLC ("Legacy") garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et/ou de fabrication pendant une période de un (1) an à compter de la date d'achat ou de livraison au propriétaire d'origine, la dernière en date étant retenue, si ce dernier est utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais, et à la discrétion de la société. Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation domestique en intérieur.

Cette garantie ne couvre pas les dégâts, notamment toute décoloration, causés à toute surface non collante de l'appareil. Cette garantie sera annulée, à la seule discrétion de la société, si l'appareil est endommagé suite à un accident, à une mauvaise utilisation, à un abus, à une négligence, par des rayures, ou si l'appareil est modifié de quelque façon que ce soit.

CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR MARCHANDISE, D'ADEQUATION A UN OBJET PARTICULIER, DE PERFORMANCES OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA SOCIETE NE POURRA ETRE TENUE RESPONSABLE DE TOUS DEGATS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PREVISIBLES, CONSECUTIFS OU SPECIAUX, SURVENANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou devrait être réparé en étant couvert par sa garantie, veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle au www.westbend.com "Support" -> "Contact Us". Un reçu, prouvant la date originelle de l'achat, sera demandé pour toutes les demandes faites sous garantie; les reçus rédigés à la main ne seront pas acceptés. Il se peut également que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour qu'il soit vérifié et évalué. Les frais de renvoi ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable de la perte en transit de tout appareil renvoyé.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces détachées / de rechange, si disponibles, peuvent être commandées directement à la société de plusieurs façons. En les commandant en ligne sur le lien **www.westbend.com**.

Ce manuel contient des informations utiles et importantes, sur l'utilisation et l'entretien sécurisés de votre appareil. A titre de référence future, attachez le reçu daté qui vous tiendra lieu de preuve d'achat pour la garantie, et conservez les informations suivantes:

Date d'achat ou de réception en cadeau: _____

Lieu d'achat et prix, si connus: _____

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil): _____



Manual de instrucciones de la
OLLA ARROCERA MULTIFUNCIÓN DE 20 TAZAS



Registre este y otros productos de West Bend® a través de nuestro sitio web:
[https://westbend.thelegacycompanies.com/
support/tickets/new?ticket_form=product_registration](https://westbend.thelegacycompanies.com/support/tickets/new?ticket_form=product_registration)
No se requiere registrar el producto para activar la garantía.

Instrucciones de seguridad importantes	2-3
Enchufe polarizado	3
Diagrama del producto	4
Antes de usar la olla arrocera por primera vez	5
Cómo usar la olla arrocera	5-12
Resolución de problemas	12
Limpieza de la olla arrocera	13
Garantía	14

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir ciertas precauciones básicas para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas y lesiones personales, entre las que se encuentran:

1. Importante: lea todas las instrucciones detenidamente antes del primer uso.
2. No toque superficies calientes. Use las asas o mandos.
3. Utilícela solo sobre una superficie nivelada, seca y resistente al calor.
4. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones a las personas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido. Consulte las instrucciones de limpieza.
5. Se debe supervisar atentamente si el aparato se utiliza cerca de niños.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que la unidad se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
7. No utilice ningún aparato con un cable de alimentación o enchufe dañado o si este no funciona correctamente o sufrió algún tipo de daño.
8. El uso de accesorios no recomendados por West Bend® puede provocar un incendio, descarga eléctrica o lesiones.
9. No utilizar en el exterior.
10. No permita que el cable de alimentación toque superficies calientes o cuelgue del borde de una encimera o mesa.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de un hornalla de gas o eléctrico calientes o en un horno caliente.
12. No utilice el aparato con fines distintos a los que está destinado.
13. Tenga mucho cuidado cuando mueva un aparato que contenga arroz, aceite caliente u otros líquidos.
14. No toque, cubra u obstruya la ventilación de vapor en la parte superior de la cocina, ya que está extremadamente caliente y puede causar quemaduras.
15. Utilícela solo con una toma de corriente de 120 V CA.
16. Siempre desenchúfela desde el área de sujeción del enchufe. Nunca tire del cable de alimentación.
17. La olla se debe utilizar en un circuito eléctrico independiente, separada de otros aparatos en funcionamiento. Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, es posible que el aparato no funcione correctamente.
18. Asegúrese siempre de que el exterior de la olla interior esté seco antes de usarla. Si la olla interior se vuelve a colocar en la olla cuando está mojada, puede dañar o hacer que el producto no funcione correctamente.
19. Tenga mucho cuidado al abrir la tapa durante o después de la cocción. El vapor caliente se escapará y puede provocar quemaduras.
20. Los alimentos no deben dejarse en la olla interior con la función Mantener caliente durante más de 12 horas.
21. Para evitar daños o deformaciones, no use la olla interior sobre la parte superior de una cocina o una hornalla.
22. Para apagar el aparato, presione el botón (🔌) y luego retire el enchufe del tomacorriente de forma segura.
23. PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solo en la olla interior extraíble provista.
24. No envuelva ni ate el cable de alimentación alrededor del aparato.
25. PRECAUCIÓN: Destinado exclusivamente para uso sobre un mostrador.
26. ADVERTENCIA: Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga este aparato y el cable de alimentación alejados de los niños. Nunca coloque el cable de alimentación sobre el borde de la encimera, ni utilice un tomacorriente debajo de esta y nunca lo utilice con un cable prolongador.

27. PRECAUCIÓN: Para evitar derrames y quemaduras, no transporte el aparato por el asa de la tapa.
28. PRECAUCIÓN: No lo utilice para freír.
29. No lo sumerja en agua.
30. Solo para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ENCHUFE POLARIZADO

Modelos estadounidenses con enchufes polarizados:



ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una punta es más ancha que la otra). Como característica de seguridad para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja de forma polarizada en un solo sentido.

Si el enchufe no entra por completo en el tomacorriente, inviértalo. Si no encaja de ninguna forma, contacte a un electricista calificado. No intente anular esta función de seguridad ni modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe no se ajusta correctamente en el enchufe de CA o si el enchufe de CA se siente caliente, no lo utilice.

INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

Se incluye un cable de alimentación corto (o un cable corto desmontable) para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo. Los cables de alimentación desmontables más largos o de extensión están disponibles y se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable desmontable largo o un cable prolongador:

- La clasificación eléctrica marcada del cable de alimentación desmontable o del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
- Si el aparato es del tipo con toma de tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 vías con toma de tierra.
- El cable más largo debe colocarse de modo que no caiga sobre el mostrador o la mesa, donde los niños podrían tirar de él o tropezar involuntariamente.

No tire, enrosque ni maltrate el cable de alimentación.

No envuelva el cable de alimentación alrededor del cuerpo principal del aparato durante o después de su uso.

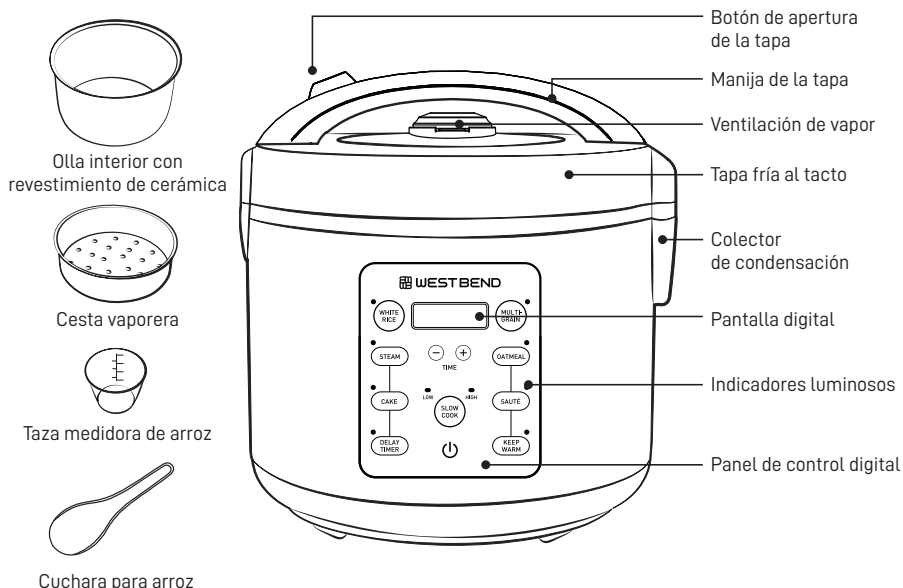
NOTIFICACIONES

- Algunas superficies de mostradores y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado que generan ciertos aparatos. No coloque la unidad caliente sobre una mesa con acabado en madera. Recomendamos colocar una almohadilla resistente al calor o un salvamanteles debajo de la freidora de aire para evitar posibles daños en la superficie.
- Utilice la taza medidora provista con la olla arrocera. Una taza medidora estándar no debe ser usado.
- Tenga cuidado al colocar su olla extraíble sobre una superficie de cocción de cerámica o vidrio liso, estufa, encimera, mesa u otra superficie. Debido a la naturaleza de la olla extraíble, su la parte inferior puede rayar algunas superficies si no se tiene cuidado. Siempre coloque protectores resistentes al calor acolchado debajo de la olla extraíble antes de colocarla sobre una mesa, mostrador u otra superficie.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

¡Felicitaciones por la compra de una Olla arrocera West Bend®!

DIAGRAMA DEL PRODUCTO



CONTROLES DIGITALES



Enciende y apaga la olla arrocera o cancela una función actual.

(-) o (+)

Le permite ajustar el tiempo de Vapor, Temporizador de retraso y Cocción lenta.

Arroz blanco

Cocina automáticamente un arroz blanco esponjoso y delicioso.

Multigrano

Cocina una variedad de granos, desde quinoa hasta cebada y cuscús con facilidad. Esta configuración también es ideal para el arroz integral.

Avena

Prepara un desayuno rápido y saludable sin necesidad de remover ni controlar.

Vapor

Cocina al vapor guarniciones y platos principales saludables con facilidad mediante la bandeja de vapor incluida.

Salteado

Saltea los alimentos a altas temperaturas, ideal para saltear, sellar carnes y verduras, ¡y mucho más! Mantenga la tapa abierta cuando utilice el modo Salteado.

Cocción lenta

(baja/alta) Configura la cocción lenta-baja de 4 a 20 horas y la cocción lenta-alta de 2 a 8 horas. Ideal para carnes asadas y guisos caseros.

Temporizador de retraso

Permite que los alimentos estén listos justo cuando se necesitan con una preparación de hasta 15 horas de anticipación.

Mantener caliente

Configura manualmente la olla arrocera en el modo Mantener caliente, ideal para mantener los alimentos a temperaturas listas para servir. La unidad también pasará automáticamente al modo Mantener caliente después de la cocción.

ANTES DE UTILIZARLA POR PRIMERA VEZ

1. Antes de usar su aparato nuevo, retire todo el material de embalaje.
2. Retire la olla interior con revestimiento de cerámica de la arrocera y límpiela con agua tibia y jabón.
3. Lave todos los accesorios (cesta de vapor, taza medidora de arroz y paleta de arroz) con agua tibia y jabón.
4. Limpie el cuerpo de la olla con un trapo húmedo.
5. Seque todas las piezas a fondo y luego ensamble para su uso.
6. Coloque la olla sobre una superficie plana, nivelada y resistente al calor y lejos de objetos inflamables como cortinas o manteles.

PRECAUCIÓN: Antes de colocar la olla interior en la arrocera, verifique que esté completamente seca y libre de residuos. Agregar la olla interior cuando está mojada puede dañar la olla arrocera.

USO DE LA OLLA ARROCERA

ARROZ Y GRANO

1. Con la taza medidora de arroz proporcionada, agregue arroz o grano a la olla interior.
2. Enjuague durante 10 segundos y drene el agua. Repita este proceso al menos 2 veces o hasta que el agua quede limpia.
3. Para el arroz blanco o integral, llene la olla interior con agua hasta la línea que coincida con la cantidad de tazas de arroz crudo agregadas. Para otros granos, consulte la "Tabla de medición de granos y agua" en la página 8.
4. Coloque la olla interior en la arrocera y luego cierre la tapa de forma segura.
5. Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente de 120 V CA disponible.
6. Presione (⏻) para encender la olla arrocera.
7. Presione **Arroz blanco** o **Multigrano** dependiendo del tipo de grano que se esté cocinando.
8. Se iluminará la luz indicadora de cocción y la pantalla digital mostrará un patrón de persecución a medida que la olla arrocera comienza a calentarse.
9. La arrocera contará los últimos 10 minutos (arroz blanco y arroz integral) de tiempo de cocción.
10. Una vez finalizado el ciclo, la arrocera emitirá un pitido y pasará automáticamente a la función "Mantener caliente".
11. Para obtener los mejores resultados, revuelva con la paleta de arroz para distribuir la humedad restante.
12. Cuando termine de servir, apague la arrocera presionando (⏻) dos veces y desenchufe el cable de alimentación.

NOTA:

- Debido a que las variedades de arroz pueden variar en su composición, los resultados pueden diferir.
- Los alimentos no deben dejarse en **Mantener caliente** durante más de 12 horas.
- Para obtener los mejores resultados, recomendamos enjuagar el arroz y los granos en un recipiente con agua antes de cocinar. Evite usar un filtro o colador, que puede no ser tan efectivo para eliminar el exceso de almidón, hasta que el agua se aclare y pueda afectar la textura final.

CONSEJOS ÚTILES:

Para agregar más sabor al arroz, intente sustituir el agua por un caldo de carne o de verduras favorito. La proporción de caldo/caldo a arroz será la misma que la de agua a arroz.

Para conocer los tiempos aproximados de cocción del arroz y la relación arroz/agua sugerida, consulte la "Tabla de medición de arroz/granos y agua" en la página 7-8.

Si pierde la taza medidora, una taza estándar de EE. UU. de 3/4 es un reemplazo exacto.

TEMPORIZADOR DE RETRASO

1. Con la taza medidora de arroz proporcionada, agregue arroz o grano a la olla interior.
2. Enjuague durante 10 segundos y drene el agua. Repita este proceso al menos 2 veces o hasta que el agua quede limpia.
3. Para el arroz blanco o integral, llene con agua hasta la línea que coincida con la cantidad de tazas de arroz que se están cocinando. Para otros granos, consulte la "Tabla de medición de granos y agua" en la página 8.
4. Coloque la olla interior en la arrocera y luego cierre la tapa de forma segura.
5. Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente de 120 V CA disponible.
6. Presione (⏻) para encender la olla arrocera.
7. Presione el **temporizador de retraso**. Presione (+) o (−) para aumentar o disminuir el tiempo de retraso en incrementos de una hora. Se puede configurar para que tenga granos listos en 1 a 15 horas para **arroz blanco** o **avena** y de 2 a 15 horas para **multigrano**.
8. Una vez seleccionado el tiempo deseado, presione el botón **Arroz blanco, Multigrano o Avena**, dependiendo del tipo de grano que se esté cocinando.
9. La olla arrocera emitirá un pitido y la pantalla digital dejará de parpadear para indicar que el tiempo se estableció correctamente.
10. La pantalla digital contará hacia atrás desde el tiempo de retraso de entrada.
11. Una vez transcurrido el tiempo de retraso, aparecerá un patrón de persecución en la pantalla digital indicando que el ciclo de cocción comenzó.
12. La pantalla digital contará los últimos 10 minutos de tiempo de cocción.
13. Una vez finalizado el ciclo, la arrocera emitirá un pitido y pasará automáticamente a la función **Mantener caliente**.
14. Cuando termine, apague la arrocera presionando (⏻) y desenchufe el cable de alimentación.

NOTA:

- El temporizador de retraso incluye el tiempo de cocción. Una vez transcurrido el tiempo de retraso, el arroz o los granos estarán cocidos y listos para servir.
- Debido al mayor tiempo de cocción necesario, es posible que **Multigrano** solo se retrase 2 horas o más.

AVENA

1. Con la taza medidora de arroz proporcionada, agregue avena a la olla interior.
2. Para la avena cortada, use una relación de agua a avena de 1:2.5. Para los copos de avena, use una relación de agua a avena de 1:2.
3. Coloque la olla interior en la arrocera y luego cierre la tapa de forma segura.
4. Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente de 120 V CA.
5. Presione (⏻) para encender la olla arrocera.
6. Presione **Avena**. Se iluminará la luz indicadora y la pantalla digital mostrará un patrón de persecución a medida que la olla arrocera comienza a calentarse.
7. Una vez finalizado el ciclo, la arrocera emitirá un pitido y pasará automáticamente a la función **Mantener caliente**.
8. Cuando termine de servir, apague la arrocera presionando (⏻) dos veces y desenchufe el cable de alimentación.

PRECAUCIÓN:

Siga su receta con cuidado y no deje la olla arrocera desatendida.

Consulte la "Tabla de medición de granos y agua" en la página 8 para conocer los tiempos de cocción, las cantidades máximas y las proporciones de agua recomendadas.

Tabla de medición de arroz y agua

Arroz sin cocinar*	Agua Uso de la línea de agua (dentro de la olla)	Agua Uso con la taza medidora de arroz*	Aprox. Rendimiento del arroz cocido*	Tiempos de cocción
2 tazas	Arroz blanco: Line 2 Arroz integral: Line 2	Arroz blanco: 2½ tazas Arroz integral: 2½ tazas	4 tazas	Arroz blanco: 26-32 min. Arroz integral: 53-58 min.
3 tazas	Arroz blanco: Line 3 Arroz integral: Line 3	Arroz blanco: 3½ tazas Arroz integral: 3½ tazas	6 tazas	Arroz blanco: 28-34 Min. Arroz integral: 54-59 Min.
4 tazas	Arroz blanco: Line 4 Arroz integral: Line 4	Arroz blanco: 4½ tazas Arroz integral: 4½ tazas	8 tazas	Arroz blanco: 29-35 Min. Arroz integral: 55-60 Min.
5 tazas	Arroz blanco: Line 5 Arroz integral: Line 5	Arroz blanco: 5½ tazas Arroz integral: 5½ tazas	10 tazas	Arroz blanco: 31-37 Min. Arroz integral: 56-61 Min.
6 tazas	Arroz blanco: Line 6 Arroz integral: Line 6	Arroz blanco: 6½ tazas Arroz integral: 6½ tazas	12 tazas	Arroz blanco: 32-38 Min. Arroz integral: 58-63 Min.
7 tazas	Arroz blanco: Line 7 Arroz integral: Line 7	Arroz blanco: 7½ tazas Arroz integral: 7½ tazas	14 tazas	Arroz blanco: 34-40 Min. Arroz integral: 59-64 Min.
8 tazas	Arroz blanco: Line 8 Arroz integral: Line 8	Arroz blanco: 8½ tazas Arroz integral: 8½ tazas	16 tazas	Arroz blanco: 35-41 Min. Arroz integral: 60-65 Min.
9 tazas	Arroz blanco: Line 9 Arroz integral: Line 9	Arroz blanco: 9½ tazas Arroz integral: 9½ tazas	18 tazas	Arroz blanco: 37-43 Min. Arroz integral: 61-66 Min.
10 tazas	Arroz blanco: Line 10 Arroz integral: Line 10	Arroz blanco: 10½ tazas Arroz integral: 10½ tazas	20 tazas	Arroz blanco: 38-44 Min. Arroz integral: 62-67 Min.

*Las porciones por tazas a las que se hace referencia son con la taza medidora de arroz incluida. (1 taza medidora de arroz = 3/4 taza de EE. UU.)

NOTA:

- **Cantidad máxima: la capacidad máxima de esta unidad es de 10 tazas de arroz crudo que produce 20 tazas de arroz cocido.**
- **Capacidad mínima: no intente cocinar menos de 2 tazas de arroz blanco o integral crudo.**
- Los tiempos de cocción son aproximados. La altitud, la humedad y la temperatura externa afectarán el tiempo de cocción.
- Enjuague los granos antes de colocarlos en la olla interior para eliminar el exceso de salvado y almidón. Esto reducirá la posibilidad de que el arroz se dore y se pegue al fondo de la olla interior.

Tabla de medición de granos y agua

Granos	Grano sin cocinar	Líquido	Aprox. Rendimiento del grano cocido*	Máx. Grano sin cocinar*	Función	Tiempos de cocción
Arborio	1 pieza	2 piezas	2 piezas	5 tazas	Al vapor	12 - 17 min.
Cebada	1 pieza	2 piezas	2 1/2 piezas	2 tazas	Temporizador de retraso y grano múltiple	5 horas
Bulgur	1 pieza	2 piezas	2 1/2 piezas	7 tazas	Grano múltiple	35-50 Min.
Cuscús	1 pieza	1 pieza	2 piezas	10 tazas	Arroz blanco	29-60 Min.
Avena cortada	1 pieza	2 1/2 piezas	2 piezas	4 tazas	Avena	35-42 Min.
Copos de avena	1 pieza	2 piezas	2 1/2 piezas	3 tazas	Avena	35-42 Min.
8 tazas	1 pieza	1 1/2 pieza	2 1/2 piezas	6 tazas	Arroz blanco	32-48 Min.

*Las porciones por tazas a las que se hace referencia son con la taza medidora de arroz incluida. (1 taza medidora de arroz = 3/4 taza de EE. UU.)

NOTA:

- Cuando cocine cebada, debe usar el **Temporizador de retraso** durante 4 horas en combinación con la función de **Multigrano**. El tiempo de remojo adicional garantizará un sabor y una textura óptimos.
- Para obtener los mejores resultados al cocinar cebada o bulgur, deje que ambos granos reposen en **Mantener caliente** durante 10 minutos antes de servir.
- Si se desean granos más blandos, agregue ½ taza adicional de agua o líquido.

VAPOR

1. Con la taza medidora de arroz proporcionada, agregue 3 tazas de agua a la olla interior.
2. Coloque la olla interior en la arrocera.
3. Coloque la comida deseada en la bandeja de vapor proporcionada, baje la bandeja en la arrocera y luego cierre la tapa de forma segura.
4. Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente de 120 V CA.
5. Presione (⏻) para encender la olla arrocera.
6. Presione **Vapor**. La pantalla digital mostrará un "5" parpadeante que representa los cinco minutos de tiempo para cocer al vapor.
7. Presione (+) o (-) para aumentar o disminuir el tiempo de vaporización en incrementos de un minuto, hasta 30 minutos. Para conocer los tiempos de cocción al vapor sugeridos para carnes y verduras, consulte "Tablas de cocción al vapor de carnes y verduras" en la página 10.
8. Una vez que el agua llegue a ebullición, la pantalla digital comenzará una cuenta regresiva desde el tiempo de vapor de entrada.
9. Una vez transcurrido el tiempo de vapor seleccionado, la arrocera emitirá un pitido y pasará automáticamente a la función **Mantener caliente**.
10. Con precaución, verifique que la comida al vapor esté cocida. Si termina de cocinar al vapor, retire con cuidado la comida para evitar que se cocine en exceso. Use guantes protectores resistentes al calor para evitar lesiones, ya que la bandeja de vapor estará caliente.
11. Cuando termine de cocinar al vapor, apague la arrocera presionando (⏻) dos veces y desenchufe el cable de alimentación.

CONSEJOS ÚTILES:

Dado que la mayoría de las verduras solo absorben una pequeña cantidad de agua, no es necesario aumentar la cantidad de agua con una porción más grande de verduras.

Los tiempos de cocción al vapor pueden variar según el corte de carne que se utilice

Para garantizar que la carne tenga el mejor sabor y para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos, verifique que la carne esté completamente cocida antes de servirla. Si la carne aún no está cocida, tan solo agregue más agua a la olla interior y repita el proceso de cocción al vapor hasta que la carne esté suficientemente cocida.

NOTA:

- La altitud, la humedad y la temperatura exterior afectarán los tiempos de cocción.
- Estas tablas de vaporización son solo para referencia. Los tiempos reales de cocción pueden variar.

AL VAPOR Y COCCIÓN

1. Para cocinar al vapor los alimentos mientras se cocina el arroz o el grano abajo, comience siguiendo los pasos 1 a 4 de "Arroz y grano" en la página 5.
2. Coloque la comida deseada en la bandeja de vapor proporcionada, baje la bandeja en la arrocera y luego cierre la tapa de forma segura.
3. Cocine los alimentos de acuerdo con las "Tablas de cocción al vapor de carnes y verduras" en la página 10.
4. Una vez transcurrido el tiempo sugerido, abra la tapa para verificar la cocción de los alimentos al vapor. Tenga cuidado al abrir la tapa, ya que se escapará el vapor caliente.
5. Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente de pared de 120 V CA disponible.
6. Presione (⏻) para encender la olla arrocera.
7. Presione **Vapor** para iniciar el VAPOR y COCINAR.
8. Si los alimentos terminan de cocerse al vapor, retire la bandeja de vapor. Use un guante protector resistente al calor para evitar lesiones, ya que la bandeja de vapor estará caliente.
9. Cierre la tapa de forma segura y permita que el ciclo de cocción continúe.

10. Una vez finalizado el ciclo, la arrocera emitirá un pitido y pasará automáticamente a la función **Mantener caliente**.
11. Cuando termine de servir, apague la arrocera presionando (⏻) dos veces y desenchufe el cable de alimentación.

CONSEJOS ÚTILES:

Dado que la mayoría de las verduras solo absorben una pequeña cantidad de agua, no es necesario aumentar la cantidad de agua con una porción más grande de verduras.

Los tiempos de cocción al vapor pueden variar según el corte de carne que se utilice

Para garantizar que la carne tenga el mejor sabor y para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos, verifique que la carne esté completamente cocida antes de servirla. Si la carne aún no está cocida, tan solo agregue más agua a la olla interior y repita el proceso de cocción al vapor hasta que la carne esté suficientemente cocida.

NOTA:

- La altitud, la humedad y la temperatura exterior afectarán los tiempos de cocción.
- Estas tablas de vaporización son solo para referencia. Los tiempos reales de cocción pueden variar.

Tablas de cocción al vapor de carnes y verduras

Carne	Tiempo de cocción al vapor	Temperatura interior segura
Pescado	25 min.	140 °F
Pollo	30 min.	165 °F
Carne de cerdo	30 min.	160 °F
Carne de res	Medio = 25 min. Medio-bien cocido = 30 min. Bien cocido = 33 min.	160 °F

*Al cocer al vapor, West Bend® recomienda usar 3 tazas de agua con la taza medidora de arroz proporcionada.

Vegetales	Tiempo de cocción al vapor
Espárragos	9-11 Min.
Brócoli	6-8 Min.
Col	5-7 Min.
Zanahorias	11-13 Min.
Coliflor	7-9 Min.
Mazorca de maíz	12-16 Min.
Frijoles verdes	9-11 Min.
Arvejas	4-6 Min.
Papas	28-33 Min.
Espinacas	2-4 Min.
Calabaza	9-11 Min.
Calabacín	9-11 Min.

COCCIÓN LENTA

1. Agregue los ingredientes deseados a la olla interior.
2. Coloque la olla interior en la arrocera y luego cierre la tapa de forma segura.
3. Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente de pared de 120 V CA.
5. Presione (⏻) para encender la olla arrocera.
5. Presione **Cocción lenta**. La pantalla digital mostrará un "2" parpadeante que representa 2 horas de tiempo de cocción lenta. Presione repetidamente Cocción lenta para alternar entre el ajuste "bajo" o "alto".
6. Use (+) o (-) para aumentar o disminuir el tiempo de cocción lenta en incrementos de 10 minutos, hasta 10 horas. El calor bajo se puede configurar para 4-20 horas y el calor alto se puede configurar para 2-8 horas.
7. Una vez que se haya ingresado el tiempo, la olla arrocera emitirá un pitido y la pantalla digital dejará de parpadear para indicar que el tiempo se estableció correctamente.
8. La olla arrocera comenzará a calentarse. La pantalla digital hará la cuenta regresiva en incrementos de 10 minutos desde el tiempo de cocción lenta de entrada.
9. Con precaución, abra la tapa de vez en cuando y revuelva los ingredientes con un utensilio de madera de mango largo o a prueba de calor si lo desea.
10. Una vez transcurrido el tiempo, la arrocera emitirá un pitido y pasará automáticamente a la función **Mantener caliente**.
11. Cuando termine de servir, apague la arrocera presionando (⏻) dos veces y desenchufe el cable de alimentación.

PRECAUCIÓN:

No use la paleta de arroz proporcionada para remover sopa, chile o guiso. No está diseñada para usarse en contacto con altas temperaturas. En su lugar, use un utensilio de madera de mango largo o a prueba de calor para revolver mientras cocina.

NOTA:

- La cocción lenta requiere una pequeña cantidad de líquido.

SALTEADO

1. Coloque la olla interior en la arrocera.
2. Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente de pared de 120 V CA.
3. Presione (⏻) para encender la olla arrocera.
4. Presione **Saltear**. Se iluminará la luz indicadora de cocción y la pantalla digital mostrará un patrón de persecución a medida que la olla arrocera comienza a calentarse.
5. Agregue aceite si lo desea para saltear, luego cierre la tapa de forma segura y permita que la olla interior se precaliente durante 2-4 minutos. El tiempo predeterminado para el modo Salteado es de 30 minutos.
6. Una vez precalentado, agregue los ingredientes para saltear. Deje la tapa abierta.
7. Revuelva de vez en cuando con un utensilio de madera de mango largo o a prueba de calor hasta que los ingredientes estén completamente cocidos.
8. Cuando termine de servir, apague la arrocera presionando (⏻) dos veces y desenchufe el cable de alimentación.

PRECAUCIÓN:

No use la paleta de arroz proporcionada para remover los ingredientes mientras usa la función Salteado. No está diseñada para usarse en contacto con altas temperaturas. En su lugar, use un utensilio de madera de mango largo o a prueba de calor para revolver mientras cocina.

PASTEL

1. Prepare una mezcla para pasteles preenvasada de acuerdo con las instrucciones o prepare su propia masa para pasteles.
2. Rocíe el interior de la olla interior con un aerosol antiadherente para cocinar.
3. Vierta la mezcla de pastel en la olla interior.
4. Coloque la olla interior en la arrocera y luego cierre la tapa de forma segura.
5. Conecte el cable de alimentación a un tomacorriente de pared de 120 V CA.
6. Presione (🔌) para encender la olla arrocera.
7. Presione **Pastel**. Se iluminará la luz indicadora de cocción y la pantalla digital mostrará un patrón de persecución a medida que la olla arrocera comienza a calentarse.
8. Una vez finalizado el ciclo, la arrocera emitirá un pitido y pasará automáticamente a la función "Mantener caliente".
9. Cuando termine de servir, apague la arrocera presionando (🔌) dos veces y desenchufe el cable de alimentación.

NOTA:

- No intente cocinar más de 6 tazas de masa para pasteles en este aparato a la vez.
- El tiempo de cocción no se puede ajustar para la función Pastel

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El arroz está demasiado seco/duro después de la cocción.

- Dependiendo de lo seco que esté el arroz, agregue ½ a 1 taza de agua y revuelva bien. Cierre la tapa y seleccione la función **Arroz blanco** una vez más. Cuando la olla cambie a **Mantener caliente**, abra la tapa y revuelva el arroz para verificar la consistencia. Repita según sea necesario hasta que el arroz esté suave y húmedo.

El arroz está demasiado húmedo/pastoso después de la cocción.

- Use la espátula para servir para remover el arroz y redistribuir la parte inferior (húmeda) del arroz, así como para liberar el exceso de humedad. Cierre la tapa y permita que la olla permanezca en **Mantener caliente** durante 10-30 minutos según sea necesario, abriendo la tapa y revolviendo de forma periódica para liberar el exceso de humedad.

Gráfico de códigos de error

La siguiente tabla ayudará a explicar el curso de acción a seguir cuando aparezca un error en la pantalla digital.

Mostrar código	Significado	Acción
F1	Cortocircuito en el sensor de fondo	Deje que se enfríe durante 5-10 minutos y luego reinicie.
F2	Circuito abierto del sensor de fondo	Comuníquese con el servicio al cliente @ www.westbend.com
F3	Cortocircuito en el sensor superior	Deje que se enfríe durante 5-10 minutos y luego reinicie.
F4	Circuito abierto del sensor superior	Comuníquese con el servicio al cliente @ www.westbend.com

LIMPIEZA DE LA OLLA ARROCERA

1. Retire la olla interior cuando la olla arrocera se haya enfriado por completo.
2. Lave a mano la olla interior y todos los accesorios con agua tibia y jabón o colóquelos en la rejilla superior del lavavajillas.
3. Retire el colector de condensación y lave a mano con agua tibia y jabón.
4. Limpie el cuerpo de la olla arrocera con un trapo húmedo.
5. Seque por completo el cuerpo de la olla arrocera y todos los accesorios. Vuelva a montarla para el próximo uso.

PRECAUCIÓN:

No use limpiadores abrasivos fuertes, estropajos o productos que no se consideren seguros para usar en recubrimientos antiadherentes.

Recomendamos lavar a mano la olla interior con agua tibia y jabón para prolongar su vida útil y evitar daños con el tiempo. Si se lava en un lavavajillas, puede producirse una ligera decoloración de la olla interior. Esto es cosmético y no afectará al rendimiento de manera negativa.

Antes de colocar la olla interior en la arrocera, verifique que esté seca y libre de residuos. Agregar la olla interior cuando está mojada puede dañar la olla arrocera.

NOTA:

- Para retirar el colector de condensación, apriete ambos lados y tire hacia usted.

Este aparato no tiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier mantenimiento más allá de lo descrito en la Sección de Limpieza solo debe ser realizado por un Representante de Servicio Autorizado. Consulte la garantía disponible en línea.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

The Legacy Companies, LLC ("Legacy") garantiza que el producto está libre de defectos de materiales o mano de obra durante un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra o entrega al propietario original, siempre que el aparato se utilice y reciba mantenimiento de conformidad con el Manual de instrucciones. Cualquier pieza defectuosa del aparato se reparará o cambiará sin cargo alguno a discreción de la Empresa. Esta garantía se aplica únicamente al uso doméstico en interiores.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluida la decoloración, en ninguna superficie antiadherente del aparato. Esta garantía quedará sin efecto, a criterio exclusivo de la Empresa, si el aparato resulta dañado a causa de accidente, uso indebido, abuso, negligencia, arañazos o si el aparato sufre cualquier tipo de alteración.

ESTA GARANTÍA SUSTITUYE A TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, RENDIMIENTO O DE OTRO TIPO, QUE QUEDAN EXCLUIDAS POR LA PRESENTE. EN NINGÚN CASO LA EMPRESA SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO, YA SEA DIRECTO, INDIRECTO, INCIDENTAL, PREVISIBLE, CONSECUENTE O ESPECIAL QUE SURJA DE O EN RELACIÓN CON ESTE APARATO.

Si considera que el aparato ha fallado o requiere servicio técnico dentro de su período de garantía, comuníquese con el Departamento de Atención al Cliente a través de nuestro sitio web en **www.westbend.com**

"Soporte" → "Contáctenos". Se requerirá un recibo que demuestre la fecha de compra original para todas las reclamaciones de garantía; no se aceptan recibos escritos a mano. Asimismo, es posible que se le pida que devuelva el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Empresa no se hace responsable de las devoluciones perdidas durante el transporte.

Válido solo en Estados Unidos y Canadá

REPUESTOS

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir directamente a la Compañía de varias maneras. Ordene en línea en **www.westbend.com**.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su producto. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: _____

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: _____

Número y código de fecha del producto
(aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): _____

NOTES / NOTES / NOTAS

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

