

Imusa®

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

Model/Modelo: GAU-00022, GAU-00023



LOOK FOR IMUSAUSA ON:
SÍGUENOS EN IMUSAUSA:



Rice Cooker
USE AND CARE INSTRUCTIONS
Arrocera
MANUAL DE INSTRUCCIONES

Table of Contents

	Page
Important Safeguards	3
Polarized Plug	5
Extension Cord Use	5
Electric Power	5
Tamper-Resistant Screw	5
Learning About your Rice Cooker.....	6
Before First Use	7
How to Use your Rice Cooker.....	7
Gettting the Most from your Rice Cooker.....	12
Care and Cleaning	13
Storage and Maintenance	13
Need Help?.....	14
Warranty	14

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS
THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY

POLARIZED PLUG

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

EXTENSION CORD USE

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

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

If an extension cord is used,

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

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

ELECTRIC POWER

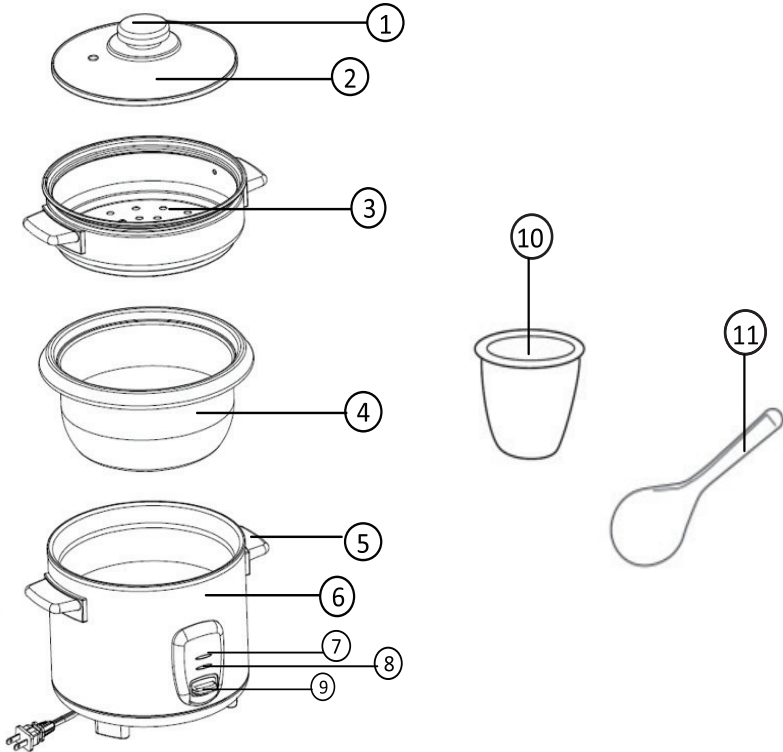
If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user serviceable parts inside.

LEARNING ABOUT YOUR RICE COOKER

Product may vary slightly from what is illustrated.



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

BEFORE FIRST USE

- Remove all packing material and stickers from the product and save instruction manual.

Caution: Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.

- Cut and remove tie wrap located between the electric plug blades.
- Remove the cooking bowl, lid and steam basket (if applicable) from rice cooker.
- Wash cooking bowl, lid, steam basket (if applicable), serving spoon and measuring cup with warm sudsy water. Rinse and dry thoroughly before returning to cooker.
- Wipe the body with a damp cloth, dry thoroughly.

HOW TO USE YOUR RICE COOKER

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

Allow the appliance to heat up until the odor clears.

To Cook Rice:

- Place appliance on a flat stable surface.

Caution: Because some countertop finishes are more sensitive than others, use care not to place appliance on surfaces where heat may cause damage.

Note: Do not place the rice cooker directly underneath your cabinets or too close to a wall.

- Using the measuring cup provided, measure out the desired amount of rice to make. Use the rice cooking chart provided in this manual as reference.
- Place rice in the cooking bowl.

Note: For softer rice, allow rice to soak for 10 – 20 minutes before cooking.

- Using the measuring cup provided or the water level markings located inside the cooking bowl, add the appropriate amount of water. Refer to the rice cooking chart.

Note: Be careful not to add too much water as it may cause the unit to boil over.

- Add butter, oil and/or seasonings as desired.
- Before placing the cooking bowl into the cooker, make sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry.

- Insert cooking bowl into the cooker.

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

- Cover unit with glass lid.

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

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

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

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

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

Note: Warm mode will keep rice at serving temperature.

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

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

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

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

Rice Cooking Chart

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

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

Note: 1 measuring cup provided = 6 oz.

* **Model: GAU-00022 / GAU-00023**

** **Model: GAU-00023**

To Cook Soups and Stews:

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

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

Caution: Do not overfill cooking bowl.

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

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

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

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

- Set your kitchen timer to the desired cooking time.

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

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

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

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

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

To Use Steam Basket (if applicable):

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

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

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

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

- Begin checking vegetables or food after approximately 8 minutes.

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

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

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

GETTING THE MOST FROM YOUR RICE COOKER

To Cook Rice:

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

To Cook Soup or Stew:

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

To Use Steam Basket (if applicable):

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

CARE AND CLEANING

This product contains no user serviceable parts.

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

STORAGE AND MAINTENANCE

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

NEED HELP?

For service, repairs, or any questions regarding your appliance, call the number on the last page of this manual. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer. You may also want to consult the website listed on the last page of this manual.

1 YEAR LIMITED WARRANTY

What does it cover?

- Manufacturer defects in materials or workmanship (returns will only be accepted if due to a manufacturer defect and will not be accepted after 1 year from date of purchase. Returns will only be accepted with original receipt).
- Applies only to products purchased and used in the United States, Hawaii or Alaska.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of purchase.
- Email customerserviceimusa@groupeseb.com, or call 1-800-850-2501.
- If you need parts or accessories, please contact us via email or phone.

Warranty does NOT cover:

- Damage from commercial use.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products that have been modified in any way.
- Other accessory items that are packed with the unit.
- Damage due to accidents or repairs.

Índice

Página

Instrucciones Importantes de Seguridad	16
Enchufe Polarizado.....	18
Uso de un Cable de Extensión	18
Cable Eléctrico.....	18
Tornillo de Seguridad	18
Aprenda Acerca de su Arrocera	19
Antes de Usar por Primera Vez	20
Como Usar su Arrocera.....	20
Como Aprovechar al Máximo su Arrocera	25
Cuidado y Limpieza	26
Almacenamiento y Mantenimiento	26
¿Necesita Ayuda?.....	27
Garantía	27

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES
ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

ENCHUFE POLARIZADO

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

USO DE UN CABLE DE EXTENSIÓN

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

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

Si se usa un cable de extensión:

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

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

CABLE ELÉCTRICO

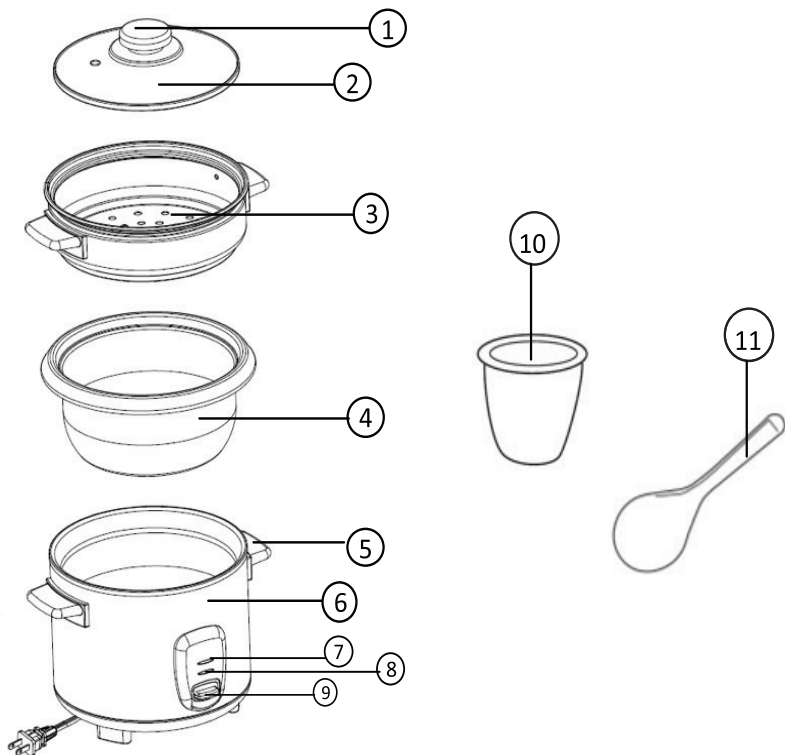
Si se recarga el circuito eléctrico con otros electrodomésticos, es posible que este aparato no funcione correctamente. Se debe utilizar en un circuito eléctrico separado de los otros electrodomésticos.

TORNILLO DE SEGURIDAD

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

APRENDA ACERCA DE SU ARROCERA

El producto puede variar ligeramente al ilustrado.



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

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

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

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

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

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

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

COMO USAR SU ARROCERA

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

Para Cocinar Arroz:

- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.

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

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

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

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

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

Nota: No agregue demasiada agua ya que puede desbordarse.

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

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

- Coloque la tapa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tabla para Cocinar Arroz

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

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

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

* **Modelo:** GAU-00022 / GAU-00023

** **Modelo:** GAU-00023

Para cocinar sopas y guisos:

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

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

Advertencia: No sobrepase el nivel máximo.

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

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

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

Advertencia: El vapor comenzará a salir por la tapa.

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

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

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

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

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

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

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

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

Para Cocinar al Vapor (si aplica):

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

Advertencia: El vapor comenzará a salir por la tapa.

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

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

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

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

COMO APROVECHAR AL MÁXIMO SU ARROCERA

Para Cocinar el Arroz:

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

Cocinar Sopa o Estofado:

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

Para cocinar al Vapor (si aplica):

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

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor.

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

ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

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

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, llame al número que se encuentra en la parte de atrás de este manual. Por favor, NO devuelva el producto al fabricante. Adicionalmente, puede consultar la página de internet que se encuentra en la parte de atrás de este manual.

1 AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

¿Qué cubre la garantía?

- Cualquier defecto de materiales o de mano de obra (devoluciones sólo se aceptarán si se debe a un defecto del fabricante, y no serán aceptadas después de 1 año desde la fecha de compra. Devoluciones sólo se aceptarán con el recibo original).
- Aplica solo a productos comprados y usados en los Estados Unidos, Hawaii o Alaska.

¿Cómo se obtiene servicio?

- Conserve el recibo original de la compra.
- Escriba un correo electrónico a customerserviceimusa@groupeseb.com, o llame a 1-800-850-2501.
- Si necesita partes o accesorios por favor llámenos o escribanos un correo electrónico.

Esta garantía NO cubre:

- Daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Daños por mal uso, abuso o negligencia.
- Productos que han sido alterados de alguna manera.
- Otros accesorios empacados con el aparato.
- Daños ocasionados por accidentes o reparaciones.

RICE COOKER

GAU-00022 - 400W	120 V	60Hz
GAU-00023 - 700W	120 V	60Hz

ARROCERA

INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES

**If you have any questions, please contact
us at:**

**Para mayor información puede contactarnos
a:**

IMUSA USA, LLC

Doral, FL 33178

1-800-850-2501

customerserviceimusa@groupeseb.com

www.imusausa.com

imusa®