

User Manual

Manual
del usuario

AMBIANO

20 CUP RICE COOKER

OLLA ARROCERA DE 20 TAZAS



English.....3

Español...13

Table of contents

Parts list	3
Contents	3
Assembly	3
Important safety instructions	4
User instructions	8
Cooking guide.....	9
Steaming guide	10
Cleaning and maintenance	11
Other useful information	12
Technical specifications	12
Storing.....	12

Main parts

1. Lid
2. Steamer insert
3. Pot
4. Base
5. Power indicator lights
6. Spoon
7. Measuring cup



Contents of packaging

- Lid
- Steamer insert
- Measuring cup
- Spoon
- Pot
- Base
- Instruction manual

Assembly

1. Unpack the rice cooker from the box. NOTE: The lid is packed upside down.
2. Wipe clean all the parts with a soft damp cloth or sponge and warm water. Rinse and dry thoroughly. DO NOT IMMERSE THE RICE COOKER BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
3. Using a damp cloth or sponge, wipe the base.

DO NOT USE ANY ABRASIVE MATERIAL TO CLEAN THE SURFACE

DO NOT IMMERSE THE RICE COOKER BASE INTO WATER AT ANY TIME

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.

PLEASE READ AND SAVE ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE 20 CUP RICE COOKER. KEEP AWAY FROM WATER!

1. Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children. This rice cooker 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 rice cooker is not intended for use by children.
2. DO NOT use outdoors or while standing in a damp area. For household use only. DO NOT operate this unit with wet hands.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or rice cooker base in water or any other liquid.
4. DO NOT operate the rice cooker with a damaged cord or plug, or if the rice cooker malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the rice cooker for refund or contact customer service.
5. NEVER use accessories that are not recommended by the manufacturer. They could constitute a danger to the user and risk damage to the rice cooker.
6. NEVER move the rice cooker by pulling the cord. DO NOT let the electrical cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
7. Place the rice cooker on a flat, level, stable, heat resistant surface when using.
8. DO NOT place the rice cooker on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
9. DO NOT use the rice cooker with a damaged outlet.
10. Make sure hands are dry when plugging in and unplugging the rice cooker.
11. DO NOT use this rice cooker for other than intended use.
12. It is not necessary to preheat the rice cooker.
13. DO NOT allow any liquid to drip into the base of the rice cooker.

14. The rice cooker and its accessories may become hot. It is recommended to use hot pads or oven mitts when removing the lid, steamer insert or rice pot.
15. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
16. DO NOT let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch any hot surface.
17. Extreme caution must be used when moving the rice cooker containing hot oil or other hot liquids.
18. DO NOT operate the rice cooker with a damaged power cord or plug or after it has malfunctioned or is dropped or damaged in any manner. Contact the warranty center for instructions.
19. When not in use (and before cleaning), the rice cooker should be turned OFF and unplugged from the outlet. AVOID all contact with moving parts.
20. DO NOT use this unit with an external timer or a separate remote-control system.
21. NEVER leave the rice cooker unattended while it is operating.
22. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and cleaning the unit.
23. Do NOT put any parts of the rice cooker in the dishwasher. HAND WASH ONLY.

SAVE ALL INSTRUCTIONS!

Safety instructions

WARNING: Read and understand all instructions. Failure to follow all instructions listed below may result in electric shock, fire or serious personal injury. The warnings, cautions, and instructions discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. It must be understood by the operator that common sense and caution are a factor which cannot be built into this product but must be supplied by the operator.

CAUTION: A short power supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available from local hardware stores and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is required, special care and caution is necessary. Also, the cord must be: (1) marked with an electrical rating of 125V, and at least 13 A., 1625 W., and (2) the cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

Polarized plug

NOTE: This rice cooker 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 the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

Electric power

If electric circuit is overloaded with other appliances, your appliances may not operate properly. The appliances should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.



Safety warning

Although your rice cooker is easy to operate, for your safety, the warnings below must be followed:

1. Do not place the rice cooker near a heat source.
2. Never leave the rice cooker unattended while connected to the electrical outlet.
3. Use the rice cooker on a stable work surface away from water.
4. Do not unplug from the wall outlet by pulling on the supply cord.
5. The rice cooker must be unplugged:
 - A. After each use.
 - B. If it appears to be faulty.
 - C. Before cleaning or maintenance.

**THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

User instructions

Before first use

1. Wash all pieces, except base unit, in warm soapy water, rinse, and dry thoroughly before first use.
2. Do NOT immerse base in water or any other liquid.

How to cook rice

1. Using the measuring cup provided, measure out the desired amount of rice. One full level cup of uncooked rice will yield 2 cups of cooked rice.
NOTE: The measuring cup provided adheres to the rice industry standards (180ml) and is not equal to one U.S. Cup (240ml).
2. Place the measured rice in the pot and distribute it evenly.
3. Fill the pot to the appropriate measuring line with water using the measurements marked inside the pot.



4. Place the pot into the base of the rice cooker and cover with lid.
5. Plug the rice cooker into an outlet. The 'Warm' indicator light will automatically turn on. This starts the heating function.
6. To start cooking the rice, press the button down and the 'Cook' indicator light will turn on.
NOTE: When the 'Warm' indicator light is on, the cooker is automatically kept within a range of 140°F-176°F (60°C-80°C).
7. When the rice is finished cooking, the button will automatically release and the 'Cook' indicator light will turn off. The 'Warm' indicator light will stay on to keep the rice warm before serving.
8. Allow the rice to rest on 'Warm' at least 15 minutes before serving.
9. When removing lid from cooker, lift the lid away from your body to avoid injury due to hot steam.
10. Unplug the rice cooker when not in use.

NOTE: The charts below are for reference only. Actual cooking times may vary.

Cooking guide (for white rice)

Amount of rice (based on measuring cup provided)	Amount of water*	Cooking time	Amount of cooked rice
4 cups	Up to 4 cup line	30 to 35 minutes	6 to 8 cups
6 cups	Up to 6 cup line	35 to 40 minutes	10 to 12 cups
8 cups	Up to 8 cup line	40 to 45 minutes	14 to 16 cups
10 cups	Up to 10 cup line	45 to 50 minutes	18 to 20 cups

*NOTE: If desired, add seasonings and oil or butter with rice before adding water. Broth can be substituted for water. Sauces may be added to the rice after it is cooked.

Cooking guide (for quinoa and brown rice)

Type of rice	Amount of rice	Amount of water	Approx. cooking time
Brown	2 Cups	3 Cups	56 Minutes
Brown	3 Cups	4 Cups	62 Minutes
Quinoa	1 Cup	2 Cups	33 Minutes
Quinoa	2 Cups	4 Cups	36 Minutes

*NOTE: If desired, add seasonings and oil or butter with rice before adding water. Broth can be substituted for water. Sauces may be added to the rice after it is cooked.

**Times may vary depending on tenderness desired.

How to steam

1. Pour water into pot and place pot into the base of the rice cooker.
2. Place steamer insert with desired vegetables into pot and cover with lid.
3. Plug the rice cooker into an outlet. The 'Warm' indicator light will automatically turn on. This starts the heating function.
4. To start steaming the vegetables, press the button down and the 'Cook' indicator light will turn on.
NOTE: Although this rice cooker can steam vegetables, it does not have a separate steam setting. When steaming, it is important to check vegetables during steaming times as the cook button may not release by the time the vegetables are done.
5. When the vegetables have reached the desired tenderness, you must remove the steamer insert from the rice cooker or it will continue to cook.
6. When removing lid from cooker, lift the lid away from your body to avoid injury due to hot steam.
7. Unplug the rice cooker when not in use.

Steaming guide

Vegetable*	Amount of water	Steaming time
Asparagus	1 to 2 cups	20 minutes
Broccoli	1 to 2 cups	15 minutes
Carrots	1 to 2 cups	25 minutes
Cauliflower	1 to 2 cups	25 minutes
Corn	1 to 2 cups	25 minutes
Green Beans	1 to 2 cups	15 minutes
Spinach	1 to 2 cups	20 minutes
Zucchini	1 to 2 cups	20 minutes

*Based on fresh vegetable, not frozen.

**Times may vary depending on tenderness desired.

Cleaning and maintenance

CAUTION:

Always be sure that the rice cooker is unplugged and completely cooled before cleaning or attempting to store the item. NEVER IMMERSE base in water or any other liquid.

It is important to clean your rice cooker thoroughly after each use to prevent sticky build ups that are difficult to clean later. Proper cleaning of the rice cooker can lead to a clean, better tasting food.

1. Remove the lid, steamer and pot.
2. Wash the lid, steamer, pot, measuring cup and spoon in warm soapy water.
NOTE: Do NOT put any parts of the rice cooker in the dishwasher. HAND WASH ONLY.
3. Rinse, and dry thoroughly before storing.
4. Wipe the base with a damp cloth, sponge, or paper towel. Do NOT immerse the base or run water over the base unit. Dry the surfaces with a soft cloth or paper towel before storing.
5. Do not use abrasive cleaners on any part of the Rice Cooker.

Other useful information

Technical specifications

Model Number	RC18-G
Rating Voltage	120V  60Hz
Nominal Power	700W

Storing

- Allow the rice cooker to cool completely before storing.
- Store the rice cooker in a dry location.
- Do not place any heavy items on top of the rice cooker during storage as this may result in possible damage.

Service center

If you have any questions in regard to the operation of this rice cooker, please contact the service center at:

Tel: 1-888-367-7373

Business Hours: Mon-Fri 10:00am – 5:00pm EST

Email: help@myproduct.care



Environmental protection

If the rice cooker should no longer work at all, please make sure that it is disposed of in an environmentally friendly way.

Índice

Lista de piezas	14
Contenido.....	14
Ensamblaje.....	14
Instrucciones importantes de seguridad	15
Instrucciones para el usuario	19
Guía de cocción	20
Guía para cocinar al vapor.....	21
Limpieza y mantenimiento	22
Otra información útil	23
Especificaciones técnicas	23
Almacenamiento.....	23

Piezas principales

1. Tapa
2. Accesorio para cocinar al vapor
3. Olla
4. Base
5. Luces indicadoras de alimentación
6. Cuchara
7. Taza de medición



Contenido del paquete

- Tapa
- Accesorio para cocinar al vapor
- Taza de medición
- Cuchara
- Olla
- Base
- Manual de instrucciones

Ensamblaje

1. Saque la olla arrocera de la caja. NOTA: La tapa viene embalada boca abajo.
2. Limpie todas las piezas desmontables con un trapo suave o esponja humedecidos con agua tibia. Enjuague y seque bien. **NO SUMERJA LA BASE DE LA OLLA ARROCERA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LIQUIDO.**
3. Con un paño húmedo o una esponja, limpie la base.

NO USE MATERIALES ABRASIVOS PARA LIMPIAR LA SUPERFICIE

NO SUMERJA NUNCA LA BASE DE LA OLLA ARROCERA

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar aparatos electrodomésticos, se deben tener en cuenta precauciones de seguridad básicas.

POR FAVOR, LEA Y GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA OLLA ARROCERA DE 20 TAZAS. ¡MANTÉNGALA ALEJADA DEL AGUA!

1. Es necesaria una atenta supervisión cuando el aparato es usado por niños o cerca de estos. La olla arrocera no está diseñada para ser utilizada por personas (incluidos niños) con disminución en sus capacidades físicas, sensoriales o mentales; o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. La olla arrocera no está diseñada para uso infantil.
2. NO utilice el aparato al aire libre o mientras se encuentra en un lugar húmedo. Para uso doméstico solamente. NO utilice esta unidad con las manos mojadas.
3. Para protegerse contra incendios y descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la base de la olla arrocera en agua u otro líquido.
4. NO opere la olla arrocera con un cable o enchufe dañado, si ha sufrido una avería o si se ha dañado de cualquier manera. Devuelva la olla arrocera para recibir un reembolso de su dinero o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
5. NUNCA utilice accesorios que el fabricante no haya recomendado. Podrían constituir un peligro para el usuario y un riesgo de daños para la olla arrocera.
6. NUNCA mueva la olla arrocera tirando del cable. NO permita que el cable eléctrico cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador o que toque superficies calientes.
7. Coloque la olla arrocera en una superficie resistente al calor, nivelada, plana y estable al utilizarla.
8. NO coloque la olla arrocera sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, o en un horno caliente.

9. NO use la olla arrocera con un tomacorriente dañado.
10. Asegúrese de que sus manos estén secas al enchufar y desenchufar la olla arrocera.
11. NO use esta olla arrocera para un uso que no sea el previsto.
12. No es necesario precalentar la olla arrocera.
13. NO permita que ningún líquido gotee en la base de la olla arrocera.
14. La olla arrocera y los accesorios pueden calentarse. Se recomienda utilizar agarraderas o guantes para horno al quitar la tapa, el accesorio vaporero o la olla para arroz.
15. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o agarraderas.
16. NO deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, ni que toque ninguna superficie caliente.
17. Debe extremarse la precaución al mover la olla arrocera cuando contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
18. NO utilice la olla arrocera con un cable de alimentación o un enchufe dañado, después de una avería o si se ha caído o dañado de alguna manera. Póngase en contacto con el centro de garantía para recibir instrucciones.
19. Cuando no se use (y antes de limpiarla), la olla arrocera debe APAGARSE y desenchufarse del tomacorriente. EVITE el contacto con las piezas en movimiento.
20. NO utilice esta unidad con un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
21. NUNCA deje la olla arrocera desatendida mientras esté en funcionamiento.
22. Desenchúfela del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Permita que se enfríe antes de poner o quitar piezas, y de limpiar la unidad.
23. NO coloque ninguna pieza de la olla arrocera en el lavavajillas. LÁVELAS SOLO A MANO.

¡GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES!

Instrucciones de seguridad

ADVERTENCIA: Lea y comprenda todas las instrucciones. Si no se cumplen todas las instrucciones indicadas a continuación se pueden producir descargas eléctricas, incendios o lesiones graves. Las advertencias, precauciones e instrucciones que se detallan en este manual de instrucciones no cubren todas las condiciones y situaciones posibles que podrían suceder. El operador debe entender que el sentido común y la precaución son factores que no se pueden incluir en el producto, sino que los debe aportar el operador mismo.

PRECAUCIÓN: Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de lesiones personales resultantes de enredarse o tropezar con un cable más largo. Hay disponibles cables de extensión en las ferreterías locales y estos se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso. Si se requiere usar un cable de extensión, es necesario tener especial cuidado y precaución. Además el cable debe: (1) estar marcado con una clasificación eléctrica de 125 V y al menos 13 A, 1625 W y (2) el cable debe colocarse de manera que no cuelgue de un mostrador o mesa en donde los niños pudieran jalarlo o tropezar con él accidentalmente.

Enchufe polarizado

NOTA: Esta olla arrocera posee un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra).

- Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado en un solo sentido.
- Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, gire el enchufe.
- Si el enchufe aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente eliminar esta característica de seguridad.

Alimentación eléctrica

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos, estos podrían no funcionar correctamente. Los electrodomésticos se deben utilizar en un circuito eléctrico diferente al de otros aparatos en funcionamiento.



Advertencia de seguridad

Si bien la olla arrocera es fácil de utilizar, se deben cumplir las siguientes advertencias por razones de seguridad:

1. No coloque la olla arrocera cerca de una fuente de calor.
2. No deje la olla arrocera desatendida mientras está conectada a la red eléctrica.
3. Utilice la olla arrocera en una superficie de trabajo estable lejos del agua.
4. No la desenchufe del tomacorriente jalando del cable de alimentación.
5. La olla arrocera debe desenchufarse:
 - A. Después de cada uso.
 - B. Si parece estar defectuosa.
 - C. Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

**ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.
¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

Instrucciones para el usuario

Antes del primer uso

1. Lave todas las piezas, excepto la unidad base, en agua tibia jabonosa, y enjuáguelas y séquelas completamente antes del primer uso.
2. NO sumerja la base en agua o cualquier otro líquido.

Instrucciones para cocinar arroz

1. Use la taza de medición incluida para medir la cantidad deseada de arroz. Una taza completa de arroz sin cocer producirá 2 tazas de arroz cocido. NOTA: La copa de medición proporcionada adhiere a las normas de la industria del arroz (180 ml) y no es igual a una taza de EE. UU. (240 ml).
2. Ponga la cantidad medida de arroz en la olla y distribúyalo uniformemente.
3. Llene la olla con agua hasta la línea de medida apropiada utilizando las medidas indicadas en el interior de la olla.



4. Ponga la olla en la base de la arrocera y cúbrala con la tapa.
5. Enchufe la olla arrocera en un tomacorriente. La luz indicadora 'WARM' (CALIENTE) se encenderá automáticamente. Esto inicia la función de calentamiento.
6. Para comenzar a cocinar el arroz, oprima el botón; la luz indicadora 'COOK' (COCINAR) se encenderá. **NOTA:** Cuando la luz indicadora 'WARM' (CALIENTE) esté encendida, la arrocera se mantiene automáticamente a una temperatura entre 140 °F y 176 °F (entre 60 °C y 80 °C).
7. Cuando la cocción del arroz haya finalizado, el botón saltará automáticamente y la luz indicadora 'COOK' (COCINAR) se apagará. La luz indicadora 'WARM' permanecerá encendida para mantener el arroz caliente hasta que se sirva.
8. Deje que el arroz repose en la función 'WARM' (CALIENTE) por al menos 15 minutos antes de servirlo.
9. Al quitar la tapa de la olla arrocera, levante primero el lado de la tapa opuesto a su cuerpo para evitar quemarse con el vapor caliente.
10. Desenchufe la olla arrocera cuando no esté en uso.

NOTA: Las tablas siguientes se ofrecen como referencia únicamente. Los tiempos de cocción pueden variar.

Guía de cocción (para arroz blanco)

Cantidad de arroz (medida con la taza de medir que se suministra)	Cantidad de agua*	Tiempo de cocción	Cantidad de arroz que se prepara
4 tazas	Hasta la línea de 4 tazas	30 a 35 minutos	6 a 8 tazas
6 tazas	Hasta la línea de 6 tazas	35 a 40 minutos	10 a 12 tazas
8 tazas	Hasta la línea de 8 tazas	40 a 45 minutos	14 a 16 tazas
10 tazas	Hasta la línea de 10 tazas	45 a 50 minutos	18 a 20 tazas

*NOTA: Si desea, agregue condimentos y aceite o mantequilla con el arroz antes de añadir el agua.

El agua puede sustituirse con caldo. Las salsas pueden añadirse al arroz una vez que esté listo.

Guía de cocción (para arroz integral y quinoa)

Tipo de arroz	Cantidad de arroz	Cantidad de agua	Tiempo de cocción aprox.
Integral	2 tazas	3 tazas	56 minutos
Integral	3 tazas	4 tazas	62 minutos
Quinoa	1 taza	2 tazas	33 minutos
Quinoa	2 tazas	4 tazas	36 minutos

*NOTA: Si se desea, agregue condimentos y aceite o mantequilla con el arroz antes de añadir el agua.

El agua puede sustituirse con caldo. Las salsas pueden añadirse al arroz una vez que esté listo.

** Los tiempos pueden variar dependiendo de la textura deseada.

Cómo cocinar al vapor

1. Ponga agua en la olla y colóquela en la base de la arrocera.
2. Introduzca el accesorio para cocinar al vapor con las verduras deseadas en la olla y ponga la tapa.
3. Enchufe la olla arrocera en un tomacorriente. La luz indicadora 'WARM' (CALIENTE) se encenderá automáticamente. Esto inicia la función de calentamiento.
4. Para comenzar a cocinar las verduras al vapor, oprima el botón blanco; la luz indicadora 'COOK' (COCINAR) se encenderá.
NOTA: Si bien esta olla arrocera puede preparar verduras al vapor, no tiene un ajuste especial para cocinar al vapor. Al cocinar al vapor, es importante comprobar la cocción de las verduras durante su preparación, ya que el botón podría no saltar al momento de que estén listas.
5. Una vez que las verduras hayan alcanzado el punto de cocción deseado, saque el accesorio para cocinar al vapor de la olla arrocera o de lo contrario seguirán cociéndose.
6. Al quitar la tapa de la olla arrocera, levante primero el lado de la tapa opuesto a su cuerpo para evitar quemarse con el vapor caliente.
7. Desenchufe la olla arrocera cuando no esté en uso.

Guía para cocinar al vapor

Verdura*	Cantidad de agua	Tiempo de cocción**
Espárrago	1 a 2 tazas	20 minutos
Brócoli	1 a 2 tazas	15 minutos
Zanahorias	1 a 2 tazas	25 minutos
Coliflor	1 a 2 tazas	25 minutos
Maíz	1 a 2 tazas	25 minutos
Ejotes	1 a 2 tazas	15 minutos
Espinaca	1 a 2 tazas	20 minutos
Calabacín	1 a 2 tazas	20 minutos

*Tiempos basados en verduras frescas, no congeladas.

** Los tiempos pueden variar dependiendo de la textura deseada.

Limpieza y mantenimiento

PRECAUCIÓN:

Asegúrese siempre de que la olla arrocera esté desenchufada y se haya enfriado completamente antes de limpiarla o tratar de guardarla. **NUNCA SUMERJA** la base en agua o cualquier otro líquido.

Es importante limpiar la olla arrocera a fondo después de cada uso para evitar acumulaciones pegajosas que son difíciles de limpiar después. Una olla arrocera limpia puede preparar alimentos más limpios y con mejor sabor.

1. Quite la tapa, el accesorio para cocinar al vapor y la olla.
2. Lave la tapa, el accesorio para cocinar al vapor, la olla, la taza de medir y la cuchara con agua tibia y jabón. **NOTA: NO** coloque ninguna pieza de la olla arrocera en el lavavajillas. **LÁVELAS SOLO A MANO.**
3. Enjuáguelos y séquelos completamente antes de guardarlos.
4. Limpie la base con un trapo húmedo, una esponja o una toalla de papel. **NO** sumerja la base o deje correr agua sobre la base de la unidad. Seque las superficies con un paño suave o una toalla de papel antes de guardar la unidad.
5. No use limpiadores abrasivos en ninguna parte de la olla arrocera.

Otra información útil

Especificaciones técnicas

Número de modelo	RC18-G
Voltaje nominal	120V  60Hz
Potencia nominal	700 W

Almacenamiento

- Deje que la olla arrocera se enfríe completamente antes de guardarla.
- Guarde la olla arrocera en un lugar seco.
- No coloque objetos pesados sobre la olla arrocera durante el almacenamiento, ya que esto puede dar lugar a posibles daños.

Centro de servicio

Si tiene alguna pregunta sobre la operación de la olla arrocera, póngase en contacto con nuestro centro de servicio en:

Teléfono: 1-888-367-7373

Horario de servicio: de lunes a viernes de 10:00 a.m. a 5:00 p.m., horario del Este en los Estados Unidos.

Correo electrónico: help@myproduct.care



Protección ambiental

Si la olla arrocera deja de funcionar por completo, por favor asegúrese de desecharla de forma ecológica para el medio ambiente.



Made in China

DIST. & SOLD EXCLUSIVELY BY:

ALDI

BATAVIA, IL 60510

AFTER SALES SUPPORT •
SERVICIO POSVENTA

700168



US

1-888-367-7373

help@myproduct.care

MODEL/MODELO

RC18-G

09/2023

3

YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA