



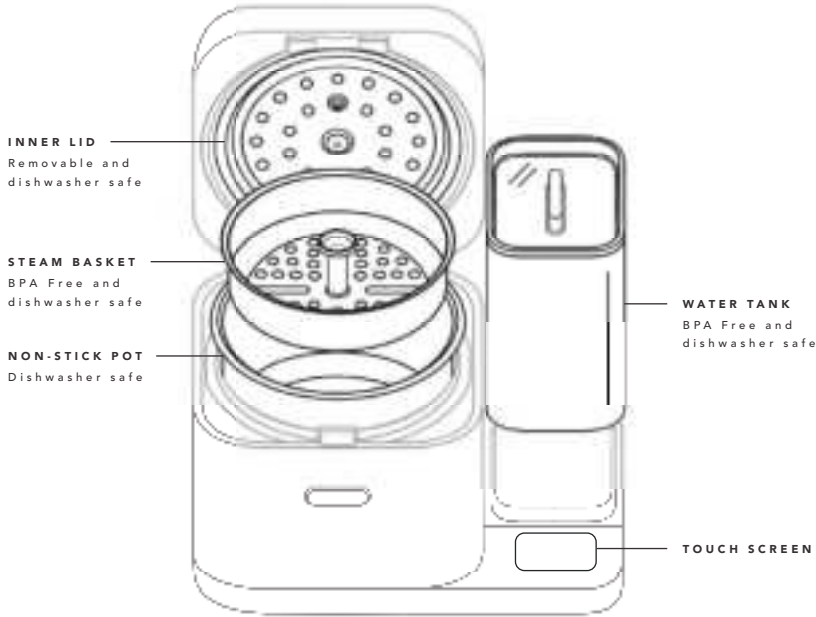
KitchenAid®

WELCOME!
BIENVENUE !
¡BIENVENIDO!





Product Overview



Explore Feature Modes

Automated Cooking Cycle Presets

to measure ingredients and dispense the right amount of water from the water tank

Custom Cooking Cycle Presets

to experiment beyond the automated preset options and save for future use

Learn more



Soak Mode

to prepare grains and beans before cooking

Keep Warm Mode

to keep cooked grains warm for up to 6 hours

Clean Mode

to easily clean and maintain

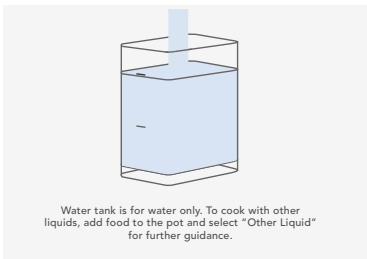




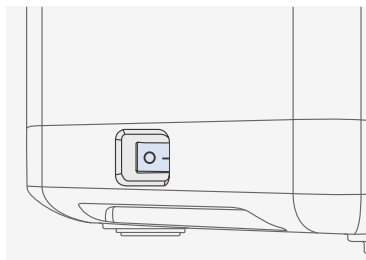
Quick Start Guide

Pro Tip: Rice, grains or beans can be cooked from a dry, soaked or rinsed state. For best results, rinse rice to remove excess starch before cooking.

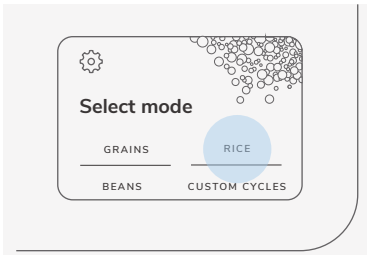
1. Fill Water Tank to max fill line.



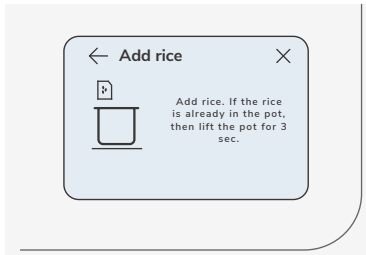
2. Turn on the switch on left side.



3. Select Mode for Cooking / Steaming / Soaking.



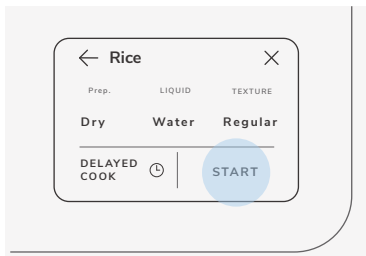
4. Follow prompts for adding food.



5. Pick your preparation method and preferences for texture and liquid type to cook.



6. Select START or DELAYED COOK for when you start cooking at a later time.





Cook Times and Capacities

		APPROXIMATE COOK TIME	CAPACITY CUPS (GRAMS)			
		Max Capacity Soft Texture	Min (dry)	Max (dry)	Max (rinsed)	Max (soaked)
Grains	Steel Cut Oats	60 minutes	0.5 (88)	2.4 (425)	N/A	N/A
	Rolled Oats	20 minutes	0.5 (48)	2.4 (230)	N/A	N/A
	Couscous	15 minutes	0.75 (135)	2.4 (430)	N/A	N/A
	Quinoa	25 minutes	0.75 (129)	2.4 (415)	2.6 (455)	N/A
	Pearled Barley	55 minutes	0.75 (162)	1.6 (345)	1.9 (415)	2.3 (500)
	Hulled Barley	55 minutes	0.75 (162)	1.6 (345)	1.9 (415)	2.3 (500)
	Farro	55 minutes	0.75 (156)	1.6 (335)	1.9 (400)	2.4 (490)
Rice	White Rice (short grain)	35 minutes	0.75 (142.5)	3.6 (685)	4.0 (750)	N/A
	Sushi Rice	35 minutes	0.75 (142.5)	3.6 (685)	4.0 (750)	N/A
	White Rice (long grain)	35 minutes	0.75 (142.5)	3.6 (685)	4.0 (750)	N/A



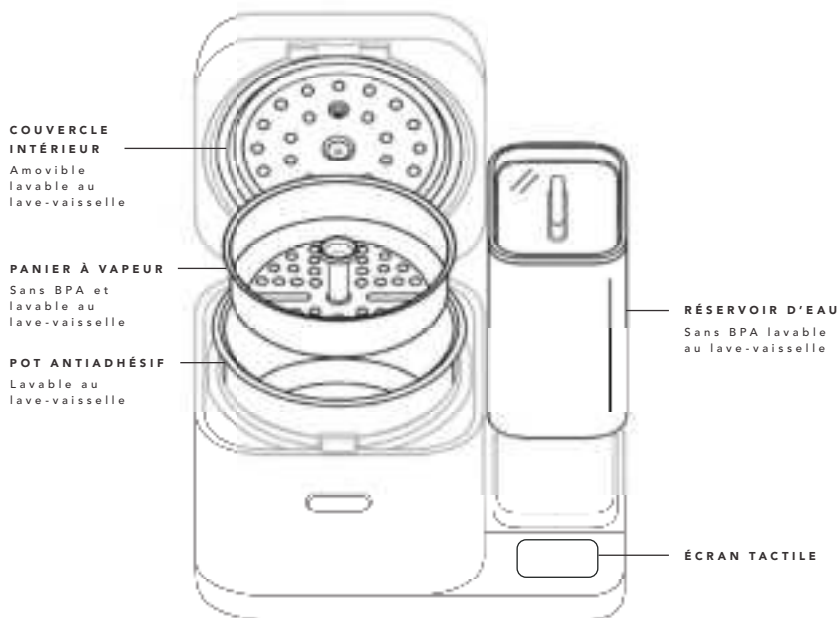


		APPROXIMATE COOK TIME	CAPACITY CUPS (GRAMS)			
		Max Capacity Soft Texture	Min (dry)	Max (dry)	Max (rinsed)	Max (soaked)
Rice	Brown Rice (short grain)	70 minutes	0.75 (142.5)	3.6 (685)	4.0 (750)	N/A
	Brown Rice (long grain)	70 minutes	0.75 (142.5)	3.6 (685)	4.0 (750)	N/A
	Basmati Rice	35 minutes	0.75 (142.5)	3.6 (685)	4.3 (810)	N/A
	Jasmine Rice	35 minutes	0.75 (142.5)	3.6 (685)	4.3 (810)	N/A
	Wild Rice	70 minutes	0.75 (142.5)	2.4 (450)	2.8 (540)	N/A
Beans	Lentils	35 minutes	0.5 (90)	1.7 (300)	1.7 (300)	N/A
	Chickpeas	90 minutes (soaked)/ 150 minutes (dry)	0.5 (100)	1.5 (300)	1.5 (300)	2.0 (600)
	Kidney Beans	90 minutes (soaked)/ 150 minutes (dry)	0.5 (85)	1.8 (300)	1.8 (300)	2.3 (600)
	Black Beans	90 minutes (soaked)/ 150 minutes (dry)	0.5 (100)	1.5 (300)	1.5 (300)	2.0 (600)
	Pinto Beans	90 minutes (soaked)/ 150 minutes (dry)	0.5 (82)	1.8 (300)	1.8 (300)	2.3 (600)
	Red Beans	90 minutes (soaked)/ 150 minutes (dry)	0.5 (100)	1.5 (300)	1.5 (300)	2.0 (600)





Aperçu du Produit



Explorer les modes de fonctionnement

Programme préréglé de cuisson automatisée

Pour mesurer les ingrédients et distribuer la bonne quantité d'eau à partir du réservoir d'eau

Programme préréglé de cuisson personnalisée

Pour expérimenter au-delà des options préréglées automatisées et sauvegarder pour une utilisation ultérieure

Apprendre encore plus



Mode trempage
pour préparer les grains et les haricots avant la cuisson

Mode maintien au chaud
Pour maintenir les grains cuits au chaud pendant 6 heures maximum.

Mode nettoyage
Pour nettoyer et entretenir facilement





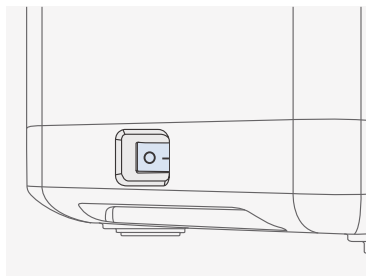
Guide de Démarrage Rapide

Astuce d'expert: Le riz, les grains ou les haricots peuvent être cuits à partir de l'état sec, trempé ou rincé. Pour obtenir les meilleurs résultats, rincer le riz pour éliminer l'excès d'amidon avant de le cuire.

- 1. Remplir le réservoir** D'eau jusqu'à la ligne de remplissage maximale.



- 2. Allumer l'interrupteur** sur le côté gauche.



- 3. Sélectionner le mode** de cuisson/la vapeur/le trempage.



- 4. Suivre les instructions** pour ajouter les aliments.



- 5. Choisir vos méthodes** de préparation, vos préférences de texture et le type de liquide pour la cuisson.



- 6. Sélectionner la MISE EN MARCHÉ ou la MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE** pour commencer la cuisson plus tard.





Temps de cuisson et capacités

		DURÉE DE CUISSON APPROXIMATIVE	CAPACITÉ TASSES (GRAMMES)			
		Capacité maximale Texture douce	Min (sec)	Max (sec)	Max (rincé)	Max (trempé)
Céréales	Avoine concassée	60 minutes	0,5 (88)	2,4 (425)	S. O.	S. O.
	Flocons d'avoine	20 minutes	0,5 (48)	2,4 (230)	S. O.	S. O.
	Couscous	15 minutes	0,75 (135)	2,4 (430)	S. O.	S. O.
	Quinoa	25 minutes	0,75 (129)	2,4 (415)	2,6 (455)	S. O.
	Orge perlé	55 minutes	0,75 (162)	1,6 (345)	1,9 (415)	2,3 (500)
	Orge mondé	55 minutes	0,75 (162)	1,6 (345)	1,9 (415)	2,3 (500)
	Farro	55 minutes	0,75 (156)	1,6 (335)	1,9 (400)	2,4 (490)
Riz	Riz blanc (grains courts)	35 minutes	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	S. O.
	Riz à sushi	35 minutes	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	S. O.
	Riz blanc (grains longs)	35 minutes	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	S. O.



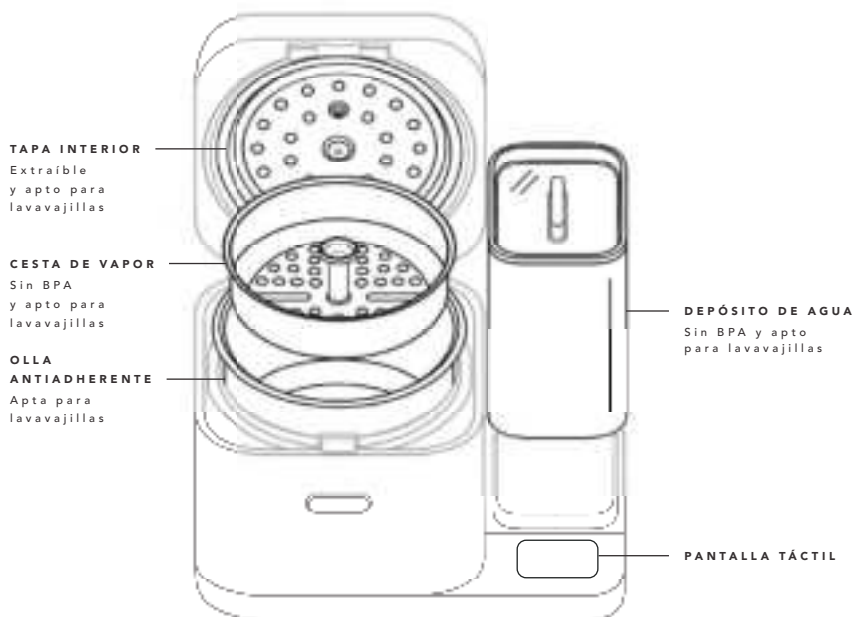


		DURÉE DE CUISSON APPROXIMATIVE	CAPACITÉ TASSES (GRAMMES)			
		Capacité maximale Texture douce	Min (sec)	Max (sec)	Max (rincé)	Max (trempé)
Riz	Riz brun (grains courts)	70 minutes	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	S. O.
	Riz brun (grains longs)	70 minutes	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	S. O.
	Riz basmati	35 minutes	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,3 (810)	S. O.
	Riz au jasmin	35 minutes	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,3 (810)	S. O.
	Riz sauvage	70 minutes	0,75 (142,5)	2,4 (450)	2,8 (540)	S. O.
Haricots	Lentilles	35 minutes	0,5 (90)	1,7 (300)	1,7 (300)	S. O.
	Pois chiches	90 minutes (trempé)/ 150 minutes (sec)	0,5 (100)	1,5 (300)	1,5 (300)	2,0 (600)
	Haricots blancs	90 minutes (trempé)/ 150 minutes (sec)	0,5 (85)	1,8 (300)	1,8 (300)	2,3 (600)
	Haricots noirs	90 minutes (trempé)/ 150 minutes (sec)	0,5 (100)	1,5 (300)	1,5 (300)	2,0 (600)
	Haricots pinto	90 minutes (trempé)/ 150 minutes (sec)	0,5 (82)	1,8 (300)	1,8 (300)	2,3 (600)
	Haricots rouges	90 minutes (trempé)/ 150 minutes (sec)	0,5 (100)	1,5 (300)	1,5 (300)	2,0 (600)





Descripción General del Producto



Explorar los Modos de Función

Preajustes de Ciclos de Cocción Automáticos
para medir los
ingredientes y dispensar
la cantidad correcta de
agua del tanque de agua

Preajustes de Ciclos de Cocción Personalizados
para experimentar más
allá de las opciones
preestablecidas
automatizadas y guardarlas
para usarlas en el futuro

Aprende más



**Modo Soak
(Remojo)**
para preparar
cereales y frijoles
antes de cocinarlos

**Modo Keep Warm
(Mantener caliente)**
para mantener
calientes los
cereales cocidos
hasta 6 horas

**Modo Clean
(Limpiar)**
para una fácil
limpieza y
mantenimiento



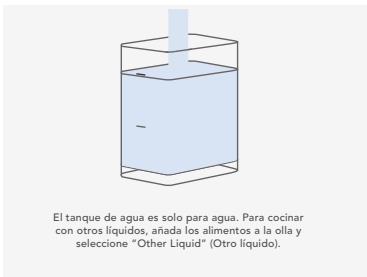


Guía de Inicio Rápido

Consejo profesional: El arroz, los cereales o los frijoles pueden cocinarse secos, remojados o enjuagados. Para los mejores resultados, enjuague el arroz para eliminar el exceso de almidón antes de cocinarlo.

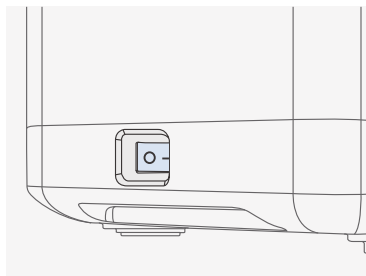
1. Llene el depósito

de agua hasta línea máx.



2. Encienda el interruptor

del lado izquierdo.



3. Seleccione el modo

de cocción / vapor / remojo.



CICLOS PERSONALIZADOS
CEREALES, ARROZ, FRIJOLES

4. Siga las instrucciones

para añadir alimentos.



5. Elija su método de preparación

y sus preferencias de textura y tipo de líquido para cocinar.



6. Seleccione INICIO o INICIO

DIFERIDO para cuando quiera empezar a cocinar más tarde.





Tiempos de cocción y capacidades

		TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	CAPACIDAD TAZAS (GRAMOS)			
		Capacidad máxima Textura suave	Mín. (seco)	Máx. (seco)	Máx. (enjuagado)	Máx. (empapado)
Cereales	Avena cortada	60 minutos	0,5 (88)	2,4 (425)	N/D	N/D
	Copos de avena	20 minutos	0,5 (48)	2,4 (230)	N/D	N/D
	Cuscús	15 minutos	0,75 (135)	2,4 (430)	N/D	N/D
	Quinoa	25 minutos	0,75 (129)	2,4 (415)	2,6 (455)	N/D
	Cebada perlada	55 minutos	0,75 (162)	1,6 (345)	1,9 (415)	2,3 (500)
	Cebada mondada	55 minutos	0,75 (162)	1,6 (345)	1,9 (415)	2,3 (500)
	Farro	55 minutos	0,75 (156)	1,6 (335)	1,9 (400)	2,4 (490)
Arroz	Arroz blanco (grano corto)	35 minutos	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	N/D
	Arroz sushi	35 minutos	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	N/D
	Arroz blanco (grano largo)	35 minutos	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	N/D





		TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	CAPACIDAD TAZAS (GRAMOS)			
		Capacidad máxima Textura suave	Mín. (seco)	Máx. (seco)	Máx. (enjuagado)	Máx. (empapado)
Arroz	Arroz integral (grano corto)	70 minutos	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	N/D
	Arroz integral (grano largo)	70 minutos	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,0 (750)	N/D
	Arroz basmati	35 minutos	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,3 (810)	N/D
	Arroz jazmín	35 minutos	0,75 (142,5)	3,6 (685)	4,3 (810)	N/D
	Arroz salvaje	70 minutos	0,75 (142,5)	2,4 (450)	2,8 (540)	N/D
Frijoles	Lentejas	35 minutos	0,5 (90)	1,7 (300)	1,7 (300)	N/D
	Garbanzos	90 minutos (empapado)/ 150 minutos (seco)	0,5 (100)	1,5 (300)	1,5 (300)	2,0 (600)
	Frijoles riñón	90 minutos (empapado)/ 150 minutos (seco)	0,5 (85)	1,8 (300)	1,8 (300)	2,3 (600)
	Frijoles negros	90 minutos (empapado)/ 150 minutos (seco)	0,5 (100)	1,5 (300)	1,5 (300)	2,0 (600)
	Frijoles pintos	90 minutos (empapado)/ 150 minutos (seco)	0,5 (82)	1,8 (300)	1,8 (300)	2,3 (600)
	Frijoles rojos	90 minutos (empapado)/ 150 minutos (seco)	0,5 (100)	1,5 (300)	1,5 (300)	2,0 (600)





®/™ © 2023 KitchenAid. All rights reserved. Printed in China.
®/™ © 2023 KitchenAid. Tous droits réservés. Imprimé en Chine.
®/™ © 2023 KitchenAid. Todos los derechos reservados. Impreso en China.
D220289KP. W11659455C.

