

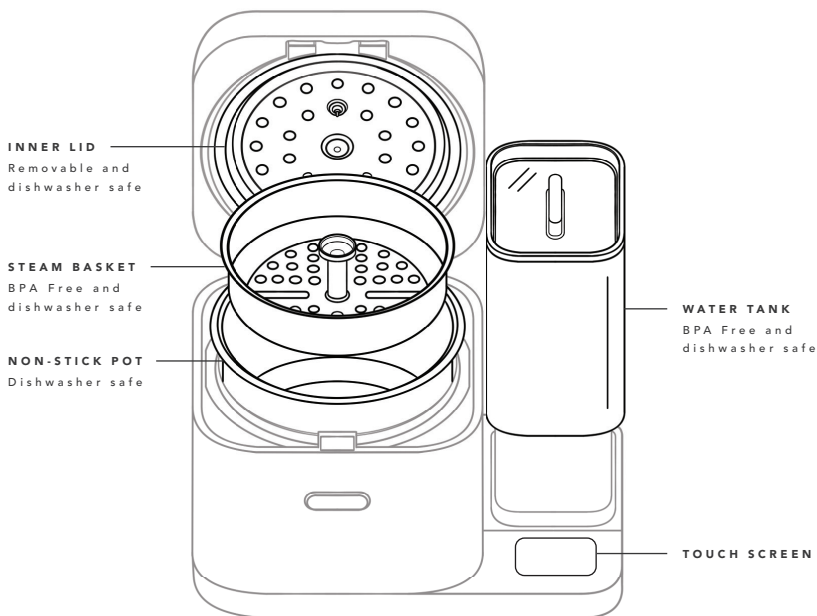
**KitchenAid®**

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

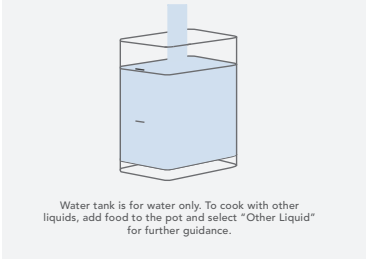
### **Clean Mode**

to easily clean and maintain

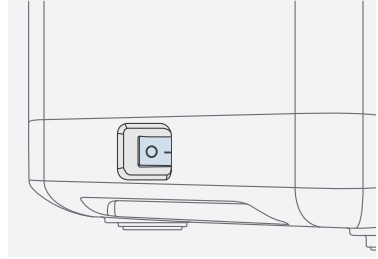
# Quick Start Guide

**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.

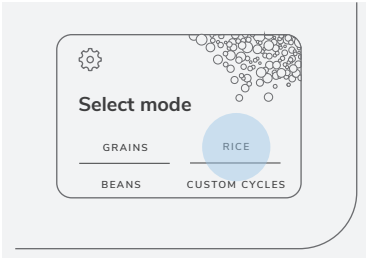
## 1. Fill Water Tank to max fill line.



## 2. Turn on the switch on left side.



## 3. Select Mode for Cooking / Steaming / Soaking.



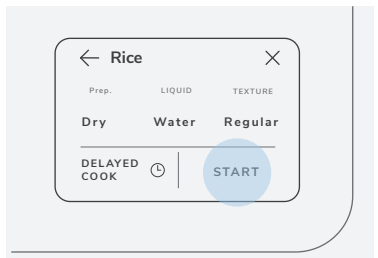
## 4. Follow prompts for adding food.



## 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.



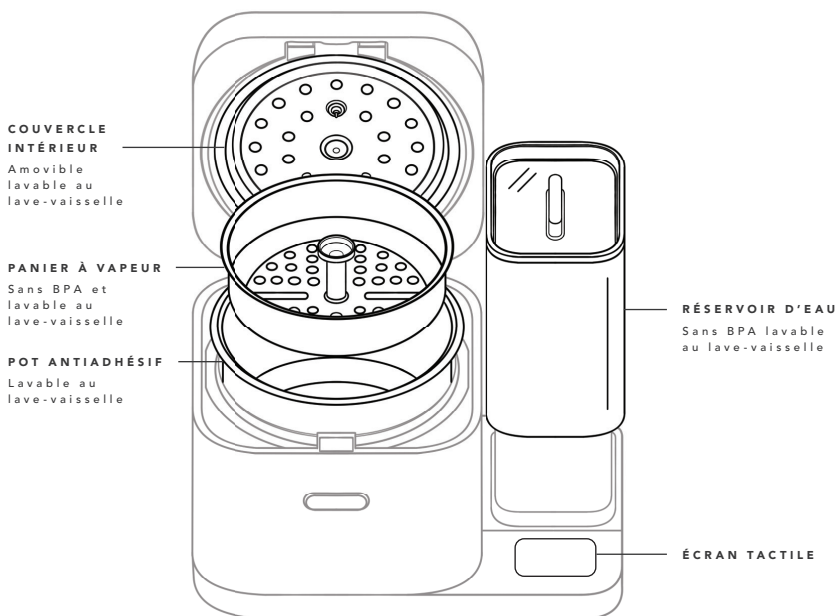
# Cook Times and Capacities

		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 pré-réglé de cuisson automatisée

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

### Programme pré-réglé de cuisson personnalisée

Pour expérimenter au-delà des options pré-réglées 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

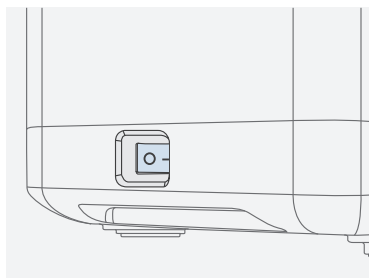
# Guide de Démarrage Rapide

**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.

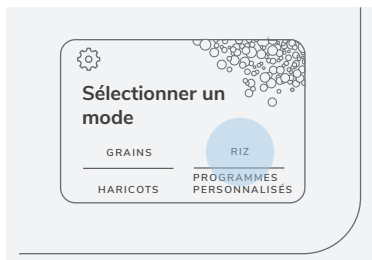
**1. Remplir le réservoir** D'eau jusqu'à la ligne de remplissage maximale.



**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.



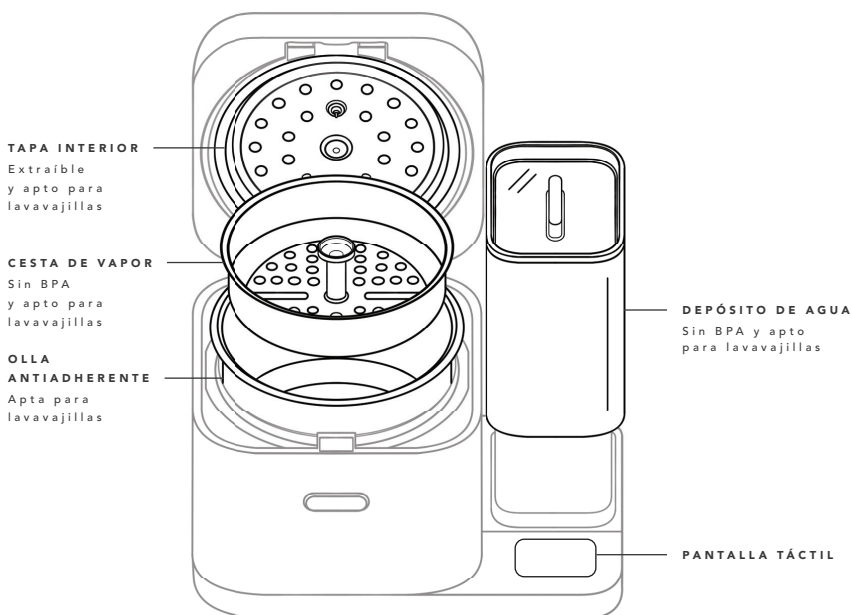
# Temps de cuisson et capacités

		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

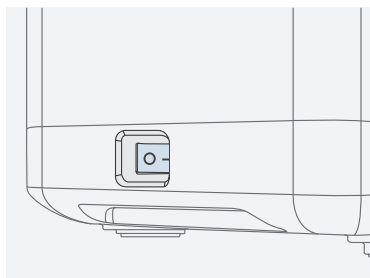
# Guía de Inicio Rápido

**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.

