

**Nordic Ware® 5 Year Warranty**  
We warrant your Nordic Ware® product to be free of defects in materials and workmanship for a 5 year period after the original date of purchase. This warranty does not include damage caused by accidents, misuse, overheating, normal wear or non-home use. If your Nordic Ware product should become defective within the warranty period we will elect to repair or replace it on a pro-rata cost basis. To obtain your warranty rights, return the product along with the original sales receipt (to establish date of purchase) postage paid, to Nordic Ware Service Department, Highway 7 at 100, Minneapolis, Minnesota 55416. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which may vary, from state to state.

**Garantie de 5 ans de Nordic Ware®**  
Ce produit Nordic Ware® est garanti contre tout défaut de matériel ou de main-d'œuvre pour une période de 5 ans à compter de la date d'achat initiale. Cette garantie exclut les dommages causés par les accidents, l'emploi abusif, la surchauffe, l'usage normal et l'utilisation autre que domestique. Si le produit Nordic Ware fait défaut pendant la période de garantie, l'entreprise s'engage à le réparer ou à le remplacer au prorata. Pour exercer les droits protégés par cette garantie, expédier le produit et le reçu de vente original (afin de déterminer la date d'achat), port payé, à l'adresse suivante: Nordic Ware Service Department, Highway 7 at 100, Minneapolis, Minnesota 55416. La présente garantie vous accorde certains droits, auxquels peuvent s'ajouter les droits qui vous sont accordés par la législation d'autres États.

**Garantía de 5 años de Nordic Ware**  
Le garantizamos que su producto de Nordic Ware estará libre de defectos de materiales y mano de obra por un período de cinco años después de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños causados por accidentes, mal uso, sobrecalentamiento, desgaste normal o uso no casero. Si su producto de Nordic Ware muestra defectos durante el período de la garantía, nosotros vamos a decidir si se repara o reemplaza tomando como base el valor proporcional que tenga. Para obtener sus derechos de garantía, regrese el producto junto con el recibo de compra original (para establecer la fecha de compra) con porte pagado a Nordic Ware Service Department, Highway 7 at 100, Minneapolis, Minnesota 55416. Esta garantía le da derechos legales específicos, y también podría tener otros derechos, los cuales pueden variar de estado a estado.

**CAUTION:**  
This unit cooks by boiling water and therefore gets extremely hot! Use potholders when removing from microwave. Use caution to avoid tipping/spilling hot water from the base.

**AVERTISSEMENT:**  
Cet appareil cuit les aliments en faisant bouillir de l'eau. Par conséquent, il devient extrêmement chaud! Utiliser des poignées pour le retirer du four à micro-ondes. Éviter de l'incliner et de renverser l'eau bouillante contenue dans la base.

**AVISO:**  
Esta unidad cocina hirviendo el agua y por lo tanto se calienta extremadamente! Use manoplas cuando remueva de el microondas tenga cuidado para evitar voltear o derramar agua caliente de la base.

**NORDIC WARE®**

## RICE COOKER

with pasta/vegetable basket  
Cuisson à riz avec panier à pâtes et légumes  
Cocedor de Arroz a vapor con canastilla para pasta o vegetales

**Important Owner's Information:**

**READ BEFORE USING!**  
**LIRE AVANT EMPLOI**  
**LEALO ANTES DE USARLO!**

Nordic Ware® • Hwy 7 & 100 • Mpls, MN 55416  
800-328-4310 Ext.629 • info@nordicware.com  
www.nordicware.com

To insure long life and satisfactory performance from your NordicWare® Rice Cooker, follow these simple guidelines. (Microwave use only)

1. Before using your Rice Cooker wash it thoroughly by hand in warm soapy water or in the dishwasher. (Top rack only).
2. Foods with strong colors (particularly red sauces, tomatoes) may stain your cookware. Staining that may occur will not affect the use of the cookware.
- (Cooking times may vary due to variations in microwave ovens. Adjust cooking times for best results in your oven.)

#### To Cook Rice:

1. Remove basket.
  2. Pour 1 cup of uncooked rice into the bottom of the basket, rinse rice thoroughly with cold water.
  3. Transfer the rinsed rice from the basket to the bottom of the cooker.
  4. Add 1 1/2 cups of water and 1 tsp salt (salt is optional).
  5. Secure lid and lock clamps. Open vent holes.
  6. Microwave on **medium** setting (50%) for 10 - 12 minutes (white rice) or 18-20 (brown rice).
  7. Remove from microwave, close vent holes and let stand with the lid fastened for 4-5 minutes. (The steam continues to cook the rice.)
  8. Remove rice from the cooker and fluff with a fork.
- Yields: 3 cups of cooked rice or 4 to 6 servings.

#### Cooking Potatoes and Vegetables:

1. Insert Basket.
2. Pour one cup of water plus 1/4 tsp salt into the bottom of the cooker.
3. Peel vegetables (if desired), cut into evenly sized pieces and place inside basket.
4. Secure lid and lock clamps. Close vent holes.
5. Microwave on high for 3-4 minutes.
6. Remove from microwave and let stand with lid fastened for 3-4 minutes. (The steam continues to cook the vegetables.)

#### Cooking Pasta:

1. Remove basket and lid (lid not used initially for preparing pasta inside the microwave).
2. Pour 2 cups (5 oz.) of uncooked noodles into the bottom of the cooker.
3. Add 2 1/2 cups water.
4. Microwave on high setting 10 minutes, stirring after 5 minutes.
5. Remove from microwave, stir noodles, secure lid and lock clamps. Close vent holes. Let stand for 3-4 minutes.

#### HELPFUL HINTS TO ENHANCE THE FLAVOR OF ANY MICROWAVE DISH:

1. Use Chicken broth instead of water for added flavor.
2. Add a little butter or oil to contents.

Afin d'assurer l'efficacité et la longévité du cuseur à riz NordicWare®, prière de respecter les directives suivantes (pour four à micro-ondes seulement).

1. Avant d'utiliser le cuseur à riz, le laver à la main à l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle (dans le panier supérieur seulement).
2. Les aliments de couleur foncée (plus précisément les sauces rouges, les tomates) peuvent tacher le cuseur, sans pour autant nuire à son efficacité.
- (Le temps de cuisson peut varier en fonction du four à micro-ondes utilisé. Ajuster le temps de cuisson de manière à obtenir les meilleurs résultats dans votre four.)

#### Cuisson de riz:

1. Retirer la passoire.
2. Verser 250 ml (1 tasse) de riz non cuit dans la passoire et le rincer à l'eau froide.
3. Verser le riz dans le cuseur.
4. Ajouter 375 ml (1 1/2 tasse) d'eau et 5 ml (1 c. à thé) de sel (le sel est facultatif).
5. Bien fermer le couvercle et le verrouiller. Ouvrir les événements.
6. Faire cuire à puissance moyenne (50 %) pendant 10 à 12 minutes (riz blanc) ou 18 à 20 minutes (riz brun).
7. Retirer du four, fermer les événements et laisser reposer avec le couvercle bien fermé pendant 4 à 5 minutes. (La vapeur poursuit la cuisson du riz.)
8. Retirer le riz du cuseur et le gonfler à la fourchette.

#### Cuisson de pommes de terre et de légumes:

1. Mettre la passoire en place.
2. Verser 250 ml (1 tasse) d'eau dans le cuseur et y ajouter 1 ml (1/4 c. à thé) de sel.
3. Peler les légumes si désiré, les couper uniformément et les déposer dans la passoire.
4. Bien fermer le couvercle et le verrouiller. Fermer les événements.
5. Faire cuire à puissance élevée pendant 3 à 4 minutes.
6. Retirer du four et laisser reposer avec le couvercle bien fermé pendant 3 à 4 minutes avant de servir (le vapeur poursuit la cuisson des légumes).

#### Cuisson de pâtes:

1. Enlever le couvercle de la passoire (la cuisson initiale des pâtes dans le four à micro-ondes se fait sans le couvercle).
2. Verser 500 ml ou 140 g (2 tasses ou 5 oz) de nouilles non cuites dans le cuseur.
3. Ajouter 625 ml (2 1/2 tasses) d'eau. Commencer la cuisson des pâtes dans le four à micro-ondes sans le couvercle.
4. Faire cuire à puissance élevée pendant 10 minutes, avec une pause après 5 minutes pour remuer.
5. Retirer les pâtes du four, les remuer, puis fermer et verrouiller le couvercle. Fermer les événements.
6. Laisser reposer pendant 3 à 4 minutes.

#### Suggestions pour rehausser le savoir de tout plat préparé au four à micro-ondes:

1. Développer le savoir en utilisant du bouillon de poulet plutôt que de l'eau.
2. Ajouter un peu de beurre ou d'huile aux plats.

Para asegurar larga vida y funcionamiento satisfactorio de su Cocedor de Arroz de Nordic Ware®, siga estos simples consejos (para uso en microondas solamente).

1. Antes de usar su Cocedor de Arroz, lave bien a mano en agua caliente y jabón o en el lavaplatos. (Solamente en la percha de arriba).
2. Comidas con colores fuertes (particularmente salsas rojas, tomate rojo) podrían manchar su batería de cocina. Cualquier manchamiento que pudiera ocurrir no afectará su uso.
- (El tiempo de cocimiento puede variar debido a las variedades en hornos de microondas. Ajuste los tiempos de cocimiento para mejores resultados en su horno.)

#### Para cocer arroz:

1. Remueva la canastilla.
2. Vacíe 1 taza de arroz crudo dentro de la canastilla, enjuague con agua fría.
3. Vacíe el arroz enjuagado dentro de el cocedor.
4. Agregue 1 tazas de agua y una cucharada de sal (sal es opcional).
5. Asegure la tapa y cierre las abrasaderas. abra los hoyos de ventilación.
6. Cocine en microondas en potencia mediana (50%) por 10-12 minutos (arroz blanco) o 18-20 (arroz tostado).
7. Remueva de el microondas, cierre los hoyos de ventilación y deje reposar con la tapa asegurada por 4-5 minutos. (el vapor continúa cociendo el arroz.)
8. Remueva el arroz de el Cocedor y esponje con un tenedor.

Rinde: 3 tazas de arroz cocido o de 4 a 6 porciones.

#### Para cocer Papas o Vegetales:

1. Inserte la canastilla.
2. Vierta una taza de agua mas cucharada de sal dentro de el cocedor.
3. Pele los vegetales (el lo desea), cortelos en tamaños iguales y pongalos dentro de la canastilla.
4. Asegure la tapa y cierre las abrasaderas cierre los hoyos de ventilación.
5. Cocine en el microondas en potencia alta por 3-4 minutos.
6. Remueva de el microondas y deje reposar con la tapa asegurada por 3-4 minutos (el vapor continúa cociendo los vegetales.)

#### Para cocer Pastas o Fideos:

1. Remueva la canastilla y la tapa (la tapa no se utiliza inicialmente para preparar pastas dentro de el microondas).
2. Vierta 2 tazas (5 onzas) de fideos crudos dentro de el cocedor.
3. Agregue 2 tazas de agua.
4. Cocine en el microondas en potencia alta por 10 minutos, revolviendo despues de 5 minutos.
5. Remueva de el microondas, revuelva los fideos, asegure la tapa y cierre las abrasaderas. cierre los hoyos de ventilación. Deje reposar por 3-4 minutos.

#### Consejos utiles para realzar el sabor de cualquier plato cocinado en el microondas:

1. Utilize caldo de pollo en lugar de agua para agregar sabor.
2. Agregue un poco de mantequilla o aceite a su gusto.