

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

Veillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation

 **BLACK&DECKER** Home

**Handy
Steamer[®] &
Rice Cooker
Olla de vapor
y arrocera
Cuiseur vapeur
et cuit riz**



Register your product online at www.prodprotect.com/applica,
for a chance to WIN \$100,000!

Registre su producto en la Internet en el sitio Web www.prodprotect.com/applica
y tendrá la oportunidad de GANAR \$100,000!

Inscrivez votre produit en ligne à l'adresse www.prodprotect.com/applica
et courez la chance de GAGNER 100 000 \$!



USA/Canada
Mexico

1-800-231-9786
01-800-714-2503

www.applicaconsumerproductsinc.com

Accessories/Parts (USA/Canada)
Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)
1-800-738-0245

**Model
Modelo
Modèle**

HS1050

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against a risk of electric shock, do not immerse cord, plug, or base unit in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts or cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in microwave or heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.
- To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

ELECTRICAL CORD

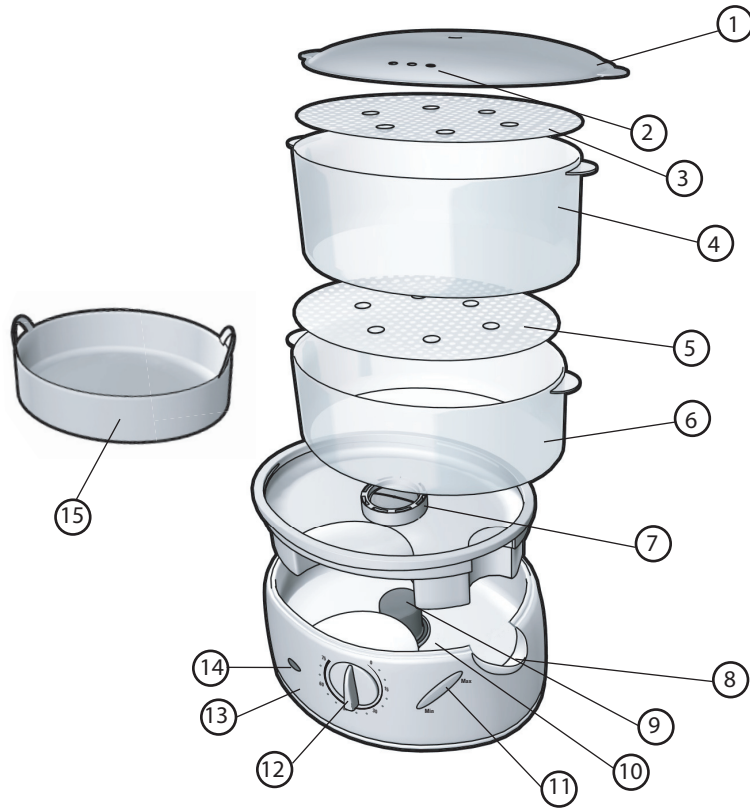
- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) The longer 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.

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. Repair should be done only by authorized service personnel.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



- † 1. Lid with handles (Part # HS1050-01)
- 2. Steam vents
- † 3. Upper basket tray with built-in egg holders (Part # HS1050-02)
- † 4. Upper steaming basket (Part # HS1050-03)
- † 5. Lower basket tray with built-in egg holders (Part # HS1050-04)
- † 6. Lower steaming basket (Part # HS1050-05)
- † 7. Drip tray with built-in Flavor Scenter® screen (Part # HS1050-07)
- 8. External water-fill inlet
- 9. Heating element
- 10. Water reservoir
- 11. Water window with Min/Max water level markings
- 12. 75-minute timer
- 13. Unit base
- 14. Power indicator light
- † 15. 5-cup rice bowl (Part # HS1050-06)
- † Consumer replaceable/removable parts

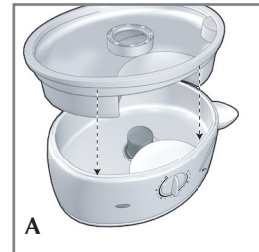
How to Use

This appliance is for household use only.

GETTING STARTED

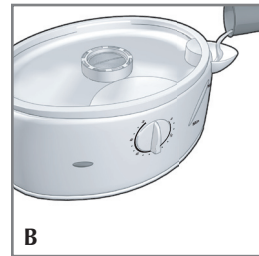
- Remove packing materials and any stickers from the unit.
- Wash all parts as instructed in the **Care and Cleaning** section of this manual.
- Select a location for the unit. Do not place unit directly under cabinets or too close to the wall to allow steam to escape without damaging counter space or cabinets.

FILLING WATER RESERVOIR



1. Place the drip tray into the base of the unit (A).

Important: To avoid water overflow, the drip tray must be in place before filling the water reservoir.



2. Pour water into the water-fill inlet (B) up to the MAX marking on the water window. Do not overflow.

Important:

- Water should never go below the MIN level on the water window.
- Do not add any salt, pepper, seasoning, herbs, beer, wine or any other liquid to the water reservoir.
- During the cooking cycle, check the water window. If water level is low, add cold tap water to the water-fill inlet as needed. This will ensure continuous steaming.



3. Place herbs or spices in Flavor Scenter® screen (C) for added flavor (see Flavor Scenter® Tips below).

Note: You can also use the drip tray without adding herbs to the Flavor Scenter® if you prefer.

Tips for Using the Flavor Scenter® Screen

- To prevent small herbs or ground spices from falling through the screen, rinse or wet the screen before adding seasonings.
- If using herbs, use whole or coarsely chop the leaves.

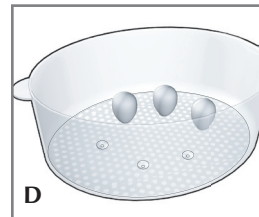
USING STEAMING BASKETS

You can arrange your steaming baskets according to the amount of food you are cooking.

CAUTION: Use pot holders when removing the lid or lifting the steaming basket, drip tray or rice bowl. Lift the lid away from your face and body to avoid escaping steam.

Cooking with One Steaming Basket

1. Place either basket onto the drip tray.

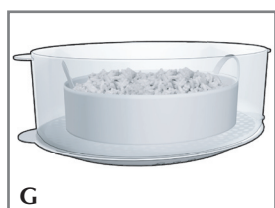


2. Place food in the steaming basket. See Cooking Chart on pages 6 and 7 for helpful tips and recommended times. You can also cook up to 6 eggs by inserting an egg into each indentation on built-in egg holders (D).
3. Cover the steaming basket with the lid, making sure it fits securely in place. Follow steps 4-6 on page 5.



Cooking with Two Steaming Baskets (E)

1. Fill both baskets with desired foods. Always place more solid foods or foods that take longer to cook in lower basket. See Cooking Chart on pages 6 and 7 for helpful tips and recommended times.
2. Place lower basket onto drip tray. Place upper basket on top of lower basket.
3. Cover the steaming basket so that the lid handles line up over the basket handles. Make sure the lid tabs fit properly into the steaming basket openings.
4. Plug the power cord into wall outlet and set the timer for the desired cooking time, up to 75 minutes (F); see Cooking Chart on page 6 and 7 for recommended times. Power indicator light will illuminate. When the time is up, a bell rings, the power indicator light goes out and the unit automatically shuts off.
5. When cooking is finished, unplug the unit and remove food immediately to avoid over-cooking.



6. Use inverted lid to hold hot steaming basket (G).
CAUTION: Use pot holders when removing the lid or lifting the steaming basket, drip tray or rice bowl. Lift the lid away from your face and body to avoid escaping steam.

USING THE RICE BOWL

When cooking in the rice bowl, add rice, herbs, seasonings and water directly into the rice bowl.



1. Place the steaming basket onto the drip tray and place the rice bowl with contents into the steaming basket (H). Cover steaming basket with the lid.
2. If using two steaming bowls, always place rice in lower steaming basket.
3. Plug cord into wall outlet and set the timer to desired cooking time, up to 75 minutes; see Cooking Chart on page 6 for recommended times.
4. When cooking is finished, unplug the unit and remove the rice bowl immediately to avoid over-cooking.

5. Use the inverted lid as a tray for the steam basket (G).

CAUTION: Use pot holders when removing the lid or lifting the steaming basket, drip tray or rice bowl. Lift the lid away from your face and body to avoid escaping steam.

COOKING CHART

Helpful Tips:

- Times are based on a cold start and using cold tap water.
- Use foods directly from where they are stored, such as from a refrigerator or freezer.
- Use inverted lid to hold hot steaming basket.
- Stir vegetables half way through cooking cycle.
- Times are to be used as a guide; increase or decrease time according to personal preference.
- Solid foods such as chicken, fish steaks and fillets should be placed in a single layer.
- When using multiple baskets:
 - The longest cooking foods should be placed in the bottom steaming basket
 - Foods placed in the higher basket will take longer to cook than the times given in this chart.

Food	Amount	Suggested Seasoning	Time
EGGS			
Soft cooked eggs	6 eggs		12 minutes
Hard cooked eggs	6 eggs		24 minutes
RICE			
White	1 cup rice with 1¼ cups water	salt, pepper, butter, olive oil	35 minutes
	1½ cups rice with 1½ cups water		45 minutes
Brown	1 cup rice with 1½ cups water	salt, pepper butter, olive oil	50 minutes
FRESH VEGETABLES			
Asparagus	8 oz. trimmed fresh	chervil or savory	15 to 17 minutes
Broccoli	1 bunch (about 1 lb. fresh florets)	basil or dill	16 to 18 minutes
Cabbage	1 small head (about 1½ lbs.)	oregano and basil	14 to 16 minutes
Carrots	1 lb. peeled and sliced	tarragon or mint	23 to 25 minutes
Cauliflower	1 head (about 1 lb. fresh florets)	coriander or celery seeds	20 to 22 minutes
Corn on the cob	3 medium sized fresh ears of corn cut into 3-inch pieces	dill or marjoram	15 to 18 minutes
Green beans	1 lb. trimmed whole beans	thyme and/or savory	15 to 17 minutes
Red or brown skin potatoes medium potatoes, quartered	1½ lbs	rosemary or dill	40 to 42 minutes
Snow peas	1/2 lb. trimmed fresh whole	sliced fresh ginger and garlic	10 to 12 minutes

Food	Amount	Suggested Seasoning	Time
Spinach	8 oz. fresh whole spinach	garlic and parsley	8 to 10 minutes
Squash, Zucchini or Yellow squash	1½ lbs. cut into 1-inch chunks	basil and/or garlic	16 to 18 minutes
Sweet potatoes	1½ lbs. cut into 1½-inch chunks	ginger or whole cloves	28 to 30 minutes
FROZEN VEGETABLES			
Frozen peas	1 lb.	thyme and/or rosemary	10 to 12 minutes
Frozen mixed vegetables	1 lb.	garlic or oregano	14 to 16 minutes
REHEATING			
Reheat baked dish or frozen entree	Cold baked lasagna 4 x 4-inch piece; cooked frozen entree		20 to 22 minutes
POULTRY			
Boneless chicken breasts	1½ lb.	fresh sage or thyme	35 minutes
MEAT			
Hot dogs	1 lb. package		15 to 17 minutes
FISH			
Fish Fillets	Salmon - 3 fillets (about 1 lb.)	dill and/or garlic	14 to 16 minutes
	Tilapia - 3 fillets (about 1½ lbs.)	chervil and dill	12 to 14 minutes
Salmon steaks	2 steaks, total weight 1¼ lbs.	dill and garlic	22 to 24 minutes
Crab	King crab legs (about 1 lb.)	lemon slices	25 minutes
	now crab clusters (about 1½ lbs.)	lemon and marjoram	18 to 20 minutes
Clams	2 dozen little neck clams	lemon and/or garlic	15 minutes
Lobster tails	3 tails (about 1½ lbs.)	lemon slices or wedges	20 to 22 minutes
Shrimp	1½ lbs. shelled and deveined (about 1¼ lbs.)	lemon and garlic	20 to 22 minutes

Care and Cleaning

This appliance contains no user-serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

IMPORTANT: Unplug the unit and allow to cool completely before cleaning.

CLEANING

Steaming Baskets, Rice Bowl, Lid and Drip Tray

Immerse in hot, sudsy water. Rinse and dry thoroughly. These parts can also be washed in the dishwasher, top rack only.

Water Reservoir

Clean with hot, sudsy water. Use a non-abrasive plastic brush or mesh scouring pad to clean the interior. Rinse thoroughly with clean, warm water. Do not immerse base in water.

Base Exterior

Wipe base with a damp cloth then dry thoroughly. Never immerse the base in liquid or place in the dishwasher.

IMPORTANT: Do not use bleach, abrasive pads or cleaners to clean any part of the unit.

MAINTAINING YOUR UNIT

Mineral deposits left by hard water can clog your unit and cause steam to stop before food is cooked. Cleaning is recommended every 3 months. The frequency of flushing out deposits is affected by your usage and water hardness.

1. Fill water reservoir to the Max level (on the water window) with white vinegar.

IMPORTANT: Do not use any other chemical or commercial descaler.

2. Make sure the drip tray, steaming baskets and lid are in place.

3. Plug unit into wall outlet.

4. Set timer to 25 minutes.

IMPORTANT: If vinegar begins to boil over the edge of the base, unplug the unit and turn off the timer. Reduce amount of vinegar.

5. Once you hear the bell ring, unplug the unit and let it cool completely.

6. Pour out vinegar from water reservoir and rinse reservoir several times with warm, sudsy water.

STORING YOUR UNIT

Nesting basket design makes it easy to store the unit.



1. Unplug unit from wall outlet and let it cool completely.

2. To store, place one basket inside the other (J).

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, y/o lesiones personales, deben tomarse algunas precauciones incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes; use las agarraderas o las perillas.
- Para evitar el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable eléctrico, el enchufe, ni la base en agua o cualquier otro líquido.
- La supervisión de un adulto es necesaria cuando el aparato sea usado cerca de o por un niño.
- Desconecte de la toma corriente cuando no esté en uso, y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarla.
- No opere ningún aparato si el cable o el enchufe presentan cualquier desperfecto, si la unidad no funciona bien o se ha dejado caer o si ha sufrido daño de cualquier naturaleza. Devuelva el producto al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o realicen cualquier ajuste electrónico o mecánico, o llame al número apropiado gratis que aparece en la portada de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
- No use el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue de la orilla de la mesa o del mostrador o tenga contacto con superficies calientes.
- No coloque en ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas, dentro de los hornos convencionales o de microondas.
- Se requiere mucho cuidado al mover unidades que contienen alimentos, agua o cualquier otro líquido caliente.
- Ajuste todos los controles a la posición de apagado (OFF) antes de enchufar o desconectar el aparato.
- No utilice esta unidad más que para lo que ha sido diseñada.
- A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, al cocinar, utilice únicamente en el recipiente removible.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente en los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

CABLE ELÉCTRICO

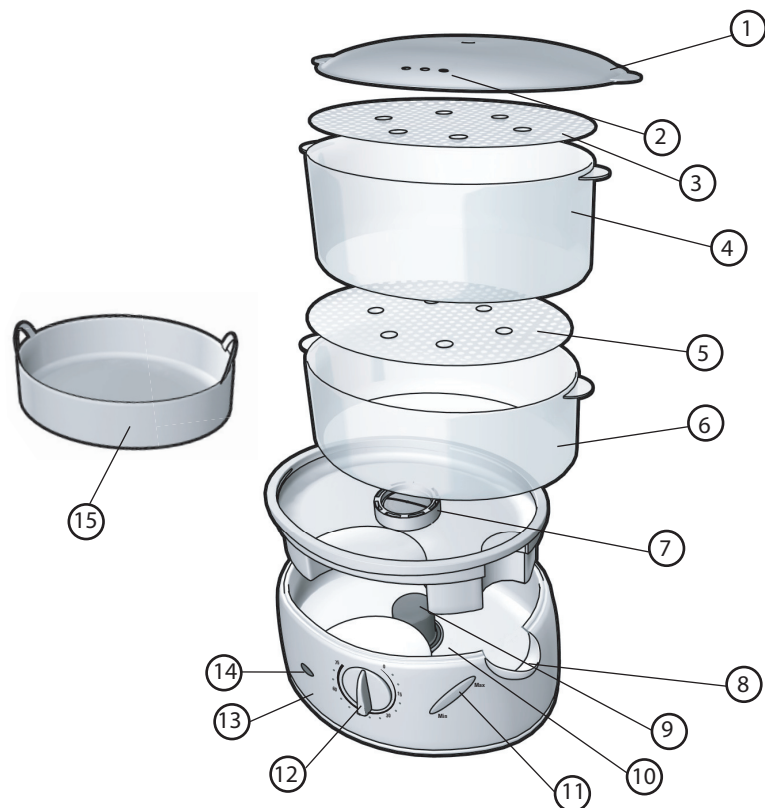
- a) El producto se debe proporcionar con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
- b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión,
 - 1) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - 3) Uno debe acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, **por favor no trate de remover la cubierta exterior.** Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



- † 1. Tapa con asas (Pieza No. HD1050-01)
- 2. Escapes de vapor
- † 3. Bandeja para los huevos de la cesta superior (Pieza No. HD1050-02)
- † 4. Cesta de vaporizar superior (Pieza No. HD1050-03)
- † 5. Bandeja para los huevos de la cesta inferior (Pieza No. HD1050-04)
- † 6. Cesta de vaporizar inferior (Pieza No. HD1050-05)
- † 7. Bandeja de goteo con tamiz Flavor Scenter® (Pieza No. HD1050-07)
- 8. Orificio externo para el agua
- 9. Elemento calefactor
- 10. Depósito de agua
- 11. Indicador del nivel de llenado Min y Máx
- 12. Cronómetro de 75 minutos
- 13. Base del aparato
- 14. Luz indicadora de funcionamiento
- †15. Recipiente para 5 tazas de arroz (Pieza No. HD1050-06)
- † Reemplazable/removible por el consumidor

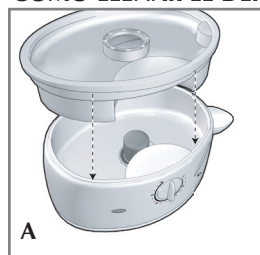
Como usar

Este aparato es solamente para uso doméstico.

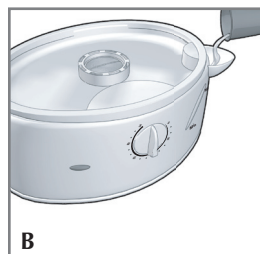
PASOS PRELIMINARES

- Retire el material de empaque y toda calcomanía adherida al aparato.
- Lave todas las piezas según las instrucciones en la sección de cuidado y limpieza.
- Escoja un lugar para el aparato. No coloque el aparato directamente debajo de los gabinetes de la cocina ni demasiado cerca de la pared, a fin de permitir que el vapor escape libremente sin ocasionar daño a la superficie del mostrador o los gabinetes.

COMO LLENAR EL DEPÓSITO DE AGUA



1. Coloque la bandeja de goteo en la base del aparato (A).
Importante: Para evitar que el agua rebalse, la bandeja de goteo debe quedar bien instalada antes de llenar el depósito de agua.



2. Vierta agua en el orificio externo de llenado (B) hasta el nivel Max. No exceda el nivel de llenado.
Importante:
 - El nivel de agua jamás debe permanecer debajo del nivel de llenado Min.
 - No agregue sal, pimienta, sazón, hierbas, cerveza, vino ni demás líquidos en el depósito de agua.
 - Supervise el nivel del agua durante el ciclo de cocción. Si el nivel del agua desciende, agregue agua fría de la llave a través del orificio externo de llenado conforme sea necesario. Esto asegura la emisión continua de vapor.



3. Para agregar más sabor, añada hierbas o especias al tamiz Flavor Scenter® (C); consulte las sugerencias para el uso del tamiz Flavor Scenter®.

Nota: Si desea, usted puede usar la bandeja de goteo sin necesidad de agregar hierbas al tamiz Flavor Scenter®.

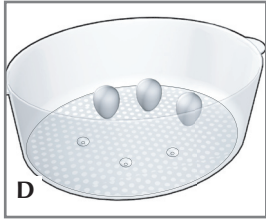
Sugerencias para el uso del tamiz Flavor Scenter®

- Para evitar que las hierbas pequeñas o que las especias molidas pasen a través del tamiz, enjuague o humedezca el tamiz antes de añadir las especias.
- Si usa hierbas, asegúrese de añadirlas enteras o en consistencia gruesa.

USO DE LAS CESTAS DE VAPORIZAR

Uno puede acomodar las cestas de vaporizar según la cantidad de alimentos a preparar.

ADVERTENCIA: Utilice agarraderas o guantes de cocina para retirar la tapa o cuando levante las cestas de vaporizar, la bandeja de goteo, o el recipiente para el arroz. Alce la tapa, alejándola siempre del rostro o del cuerpo para evitar todo contacto con el vapor.

**Para cocinar con una de las cestas:**

1. Coloque cualquiera de las cestas en la bandeja de goteo.
2. Agregue los alimentos. Consulte los consejos y el tiempo de cocción recomendado en la tabla de cocinar en las páginas 15, 16 y 17. Uno puede cocinar hasta 6 huevos en las hendiduras de la bandeja para huevos (D).
3. Coloque la tapa sobre el cesto de vaporizar y asegúrese que esté bien cerrada. Siga los pasos 4 a 6 a mitad de esta página.

**Para cocinar con las dos cestas (E):**

1. Llene ambas cestas con los alimentos deseados. Siempre coloque los alimentos más sólidos o los que requieren mayor tiempo de cocción en la cesta inferior. Consulte los consejos y el tiempo de cocción recomendado en la tabla de cocinar en las páginas 15, 16 y 17.
2. Coloque la cesta inferior en la bandeja de goteo. Coloque la cesta superior encima de la cesta inferior.
3. Cubra la cesta de vaporizar de manera que las asas de la tapa coincidan con las asas de la cesta. Asegúrese que las muescas de la tapa encajen bien en las aperturas de la cesta de vaporizar.



4. Enchufe el cable a una toma de corriente y ajuste el cronómetro al tiempo de cocción deseado, por un máximo de 75 minutos (F); para el tiempo de cocción recomendado, consulte la tabla de cocinar en las páginas 15, 16 y 17. La luz indicadora de funcionamiento se ilumina. Al finalizar el ciclo de cocción, el aparato produce un sonido y la luz indicadora de funcionamiento, al igual que el aparato, se apagan automáticamente.



5. Cuando termine de cocinar, desconecte el aparato y retire los alimentos de inmediato para evitar que estos se sobre cocinen.
6. Invierta la tapa y utilícela como bandeja para la cesta de vaporizar (G).

ADVERTENCIA: Utilice agarraderas o guantes de cocina para retirar la tapa o cuando levante la cesta de vaporizar o el recipiente para el arroz. Alce la tapa, alejándola siempre del rostro o del cuerpo para evitar las quemaduras del vapor.

COMO USAR LA ARROCERA

Para cocinar en la arrocera, vierta el arroz, las hierbas, la sazón y el agua directamente en la olla para el arroz.



1. Coloque la cesta de vaporizar sobre la bandeja de goteo y después, coloque la olla del arroz y demás contenido sobre la cesta de vaporizar (H). Cubra la cesta de vaporizar con la tapa.
2. Si usa las dos cestas de vaporizar, siempre prepare el arroz en la cesta inferior.
3. Enchufe el cable a una toma de corriente y ajuste el cronómetro al tiempo de cocción deseado, por un máximo de 75 minutos; para el tiempo de cocción recomendado, consulte la tabla de cocinar en la pagina 15.

4. Cuando termine de cocinar, desconecte el aparato y retire los alimentos de inmediato para evitar que estos se sobre cocinen.
5. Invierta la tapa y utilícela como bandeja para la cesta de vaporizar (G).

ADVERTENCIA: Utilice agarraderas o guantes de cocina para retirar la tapa o cuando levante la cesta de vaporizar o el recipiente para el arroz. Alce la tapa, alejándola siempre del rostro o del cuerpo para evitar las quemaduras del vapor.

TABLA DE COCINAR

Consejos prácticos:

- Los tiempos de cocción, han sido establecidos en base al uso de agua fría de la llave.
- Transfiera los alimentos directamente de la refrigeradora o del congelador a la olla de vaporizar.
- Invierta la tapa y utilícela como soporte de la cesta de vaporizar cuando esté caliente.
- Revuelva los vegetales a medio ciclo de cocción.
- El tiempo de cocción recomendado en la tabla puede servir como guía; aumente o reduzca el tiempo de cocción al gusto.
- Los alimentos sólidos como los filetes de res, pollo o pescado, deben ser colocados en una sola capa.
- Cuando se utilice dos cestas:
 - Coloque los alimentos que demoran más tiempo al cocinar en la cesta inferior.
 - Los alimentos colocados en la cesta superior tomarán más tiempo en cocinar que los recomendados en esta tabla.

Alimento	Cantidad	Sazón Recomendado	Tiempo
Huevos			
Tibios	6 huevos		12 minutos
Cocidos	6 huevos		24 minutos
Arroz			
Arroz blanco	1 taza de arroz con 1¼ taza de agua 1½ taza de arroz con 1½ taza de agua	Sal, pimienta, mantequilla o aceite de oliva	35 minutos
Integral	1 taza de arroz con 1½ taza de agua	Sal, pimienta mantequilla o aceite de oliva	50 minutos
VEGETALES FRESCOS			
Espárragos	8 oz. recortados	Perifollo o ajedrea	15 a 17 minutos
Brócoli	1 racimo (aprox. 1 lb. de floretes frescos)	Albahaca o eneldo	16 a 18 minutos
Repollo	1 cabeza pequeña de aprox. 1½ lb.	Orégano y albahaca	14 a 16 minutos
Zanahorias	1 lb. peladas y rebanadas	Estragón o hierbabuena	23 a 25 minutos
Coliflor	1 head (about 1 lb. fresh florets)	Cilantro o semilla de apio	20 a 22 minutos
Maíz en mazorca	3 mazorcas medianas frescas, cortadas en pedazos de 3 pulgadas	Eneldo o mejorana	15 a 18 minutos
Habichuelas verdes	1 lb. enteros, con las puntas recortadas	Tomillo y (o) ajedrea	15 a 17 minutos

Alimento	Cantidad	Sazón Recomendado	Tiempo
Papas medianas piel roja o café, cuarteadas	1½ lbs.	Romero o eneldo	40 a 42 minutos
Habichuelas verdes planas	1/2 lb. enteras, frescas, con las puntas recortadas	Jengibre fresco rebanado y ajo	10 a 12 minutos
Espinaca	8 oz. de espinaca fresca, entera	Ajo y perejil	8 a 10 minutos
Calabaza, calabacines o calabaza amarilla	1½ lb. cortado en pedazos de 1 pulg	Albahaca y (o) ajo	16 a 18 minutos
Camotes	1½ lbs. cortado en pedazos de 1½ pulg	Jengibre o dientes de ajo enteros	28 a 30 minutos
VEGETALES CONGELADOS			
Guisantes congelado	1 lb.	Tomillo o romero	10 a 12 minutos
Vegetales mixtos, congelados	1 lb.	Ajo u orégano	14 a 16 minutos
RECALENTAMIENTO			
Recaliente porciones de alimentos ya cocidos	Porciones de 4 x 4 pulg de lasaña fría o de alimentos ya cocidos		20 a 22 minutos
AVES			
Pechugas de pollo sin huesos	1/2 lb.	Salvia fresca o tomillo	35 minutos
CARNES			
Salchichas	Paquete de 1 lb		De 15 a 17 minutos
PESCADO			
Filetes de pescado	Salmón, 3 filetes de 1 lb. aprox. Tilapia, 3 filetes, 1½ lbs. aprox.	Eneldo y (o) ajo Perifollo y eneldo	14 a 16 minutos 12 a 14 minutos
Filetes de salmón	2 filetes, peso total de 1¼ lb.	Eneldo y ajo	22 a 24 minutos
MARISCOS			
Cangrejo	Patas grandes de cangrejo, 1 lb. aprox. Trozos de cangrejo de agua fría, 1½ lbs. aprox.	Rebanadas de limón Limón y mejorana	25 minutos 18 a 20 minutos

Alimento	Cantidad	Sazón Recomendado	Tiempo
Almejas	2 docenas de almeja joven	Limón y (o) ajo	15 minutos
Colas de langosta	3 colas, 1½ lbs. aprox.	Limón rebanado o en pedazos	20 a 22 minutos
Camarones	1½ lb. pelados y sin vena, 1¼ lbs. aprox.	Limón y ajo	20 a 22 minutos

Cuidado y limpieza

Este aparato no contiene piezas reparables por el consumidor. Para asistencia, por favor acuda a personal de servicio autorizado.

IMPORTANTE: Desconecte el aparato y permita que se enfríe bien antes de limpiarlo.

LIMPIEZA

Cestas de vaporizar, recipiente para el arroz, tapa y bandeja de goteo

Sumerja en agua caliente, jabonosa. Enjuague y seque bien. Estas piezas pueden también ser introducidas en la bandeja superior de la máquina lavaplatos.

Depósito de agua

Lave con agua caliente, jabonosa. Utilice un cepillo plástico o un paño no abrasivo para limpiar el interior del depósito de agua. Enjuague bien con agua caliente, limpia.

Exterior de la base del aparato

Limpie la base con un paño humedecido y séquela bien. Jamás sumerja la base en ningún líquido ni la introduzca en la máquina lavaplatos.

IMPORTANTE: No utilice blanqueadores, paños ni limpiadores abrasivos para limpiar ninguna pieza del aparato.

MANTENIMIENTO DEL APARATO

Los depósitos minerales que deja el agua dura pueden obstruir el aparato e impedir el flujo de vapor antes de cocinar bien los alimentos. Se recomienda una limpieza cada tres meses. La frecuencia del enjuague de los depósitos minerales es afectada por el uso del aparato y por la dureza del agua.

1. Llene el depósito de agua con vinagre blanco hasta el nivel Max, señalado en la ventana de llenado.

IMPORTANTE: No utilice químicos ni agentes comerciales para decalcificar.

2. Asegúrese que la bandeja de goteo, la cesta de vaporizar y la tapa estén en su lugar
3. Enchufe el aparato a una toma de corriente.
4. Ajuste el cronómetro a 25 minutos.

IMPORTANTE: Si el vinagre comienza a hervir y rebalsa sobre la base del aparato, desconecte el aparato y apague el cronómetro. Disminuya la cantidad de vinagre.

5. Una vez que escuche el timbre, desconecte el aparato y espere que se enfríe bien.
6. Vierta el vinagre del depósito de agua y enjuague el depósito varias veces con agua tibia, jabonada.

ALMACENAMIENTO DEL APARATO

Las cestas de vaporizar son plegables para un almacenaje más compacto.



1. Desconecte el aparato de la toma de corriente y permita que se enfríe bien.
2. Para guardar, coloque una cesta adentro de la otra (J).

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- Lire toutes les directives.
- Éviter de toucher aux surfaces chaudes. Prendre l'appareil par les poignées ou les boutons.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni le socle de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'en remplacer les accessoires ou de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Le rapporter au centre de service autorisé de la région pour le faire examiner, réparer ou régler. On peut également composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, et ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un appareil de cuisson ni dans un four à micro-ondes ou un four chauffé.
- Prendre garde lorsqu'on déplace un appareil renfermant des aliments ou des liquides chauds. Éviter de s'étirer au-dessus de l'étuveuse en service.
- Mettre toutes les commandes à la position d'arrêt (OFF) avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins auxquelles il a été prévu.
- Pour réduire le risque de choc électrique, cuire uniquement dans

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

CORDON

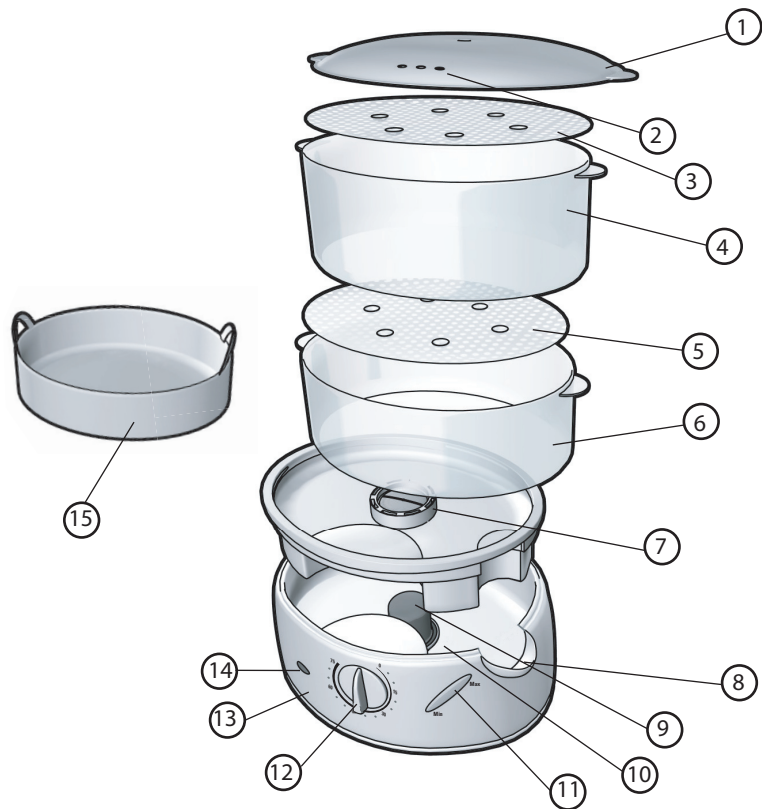
- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation amovible ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
 - 1) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
 - 2) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broche, et;
 - 3) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

VIS INDESSERRABLE

Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur.** L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



- † 1. Couvercle avec poignées (pièce n° HS1050-01)
- 2. Évents à vapeur
- † 3. Support à œufs intégré du panier de cuisson supérieur (pièce n° HS1050-02)
- † 4. Panier de cuisson supérieur (pièce n° HS1050-03)
- † 5. Support à œufs intégré du panier de cuisson inférieur (pièce n° HS1050-04)
- † 6. Panier de cuisson inférieur (pièce n° HS1050-05)
- † 7. Plateau d'égouttage avec tamis Flavor Scenter® (pièce n° HS1050-07)
- 8. Orifice externe de remplissage d'eau
- 9. Élément chauffant
- 10. Réservoir d'eau
- 11. Indicateur du niveau d'eau
- 12. Minuterie de 75 minutes
- 13. Base de l'appareil
- 14. Témoin de fonctionnement
- † 15. Bol de cuisson du riz de 5 tasses (1,25 l) (pièce n° HS1050-06)
- † Pièce amovible e remplaçable par le consommateur

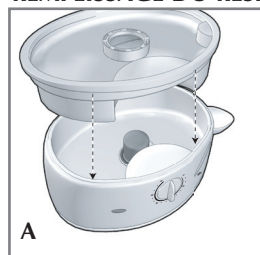
Utilisation

L'appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.

POUR COMMENCER

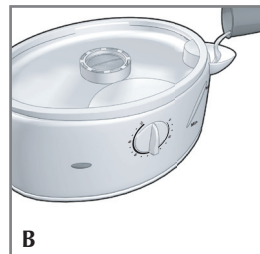
- Retirer le matériau d'emballage et les autocollants posés sur l'appareil.
- Laver toutes les pièces tel qu'il est indiqué à la rubrique « Entretien et nettoyage ».
- Choisir l'emplacement de l'appareil. Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires ou trop près d'un mur, afin de permettre à la vapeur de s'échapper sans endommager le comptoir ou les armoires

REMPLEISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU



1. Placer le plateau d'égouttage dans la base de l'appareil (A).

Important : Pour éviter le débordement d'eau, installer le plateau d'égouttage avant de remplir le réservoir d'eau.



2. Verser l'eau dans l'orifice de remplissage (B) jusqu'à la marque Max. Ne pas trop remplir.

Important :

- Le niveau d'eau ne devrait pas descendre sous la marque Min du réservoir d'eau.
- Ne pas ajouter de sel, de poivre, d'herbes, de bière, de vin ni tout autre liquide à l'eau du réservoir.
- Pendant le cycle de cuisson, vérifier l'indicateur de niveau d'eau. Si le niveau d'eau est bas, ajouter de l'eau froide du robinet, au besoin, pour assurer une cuisson vapeur continue.



3. Placer les herbes ou les épices dans le tamis Flavor Scenter® (C) pour plus de saveur (voir les conseils d'utilisation du tamis Flavor Scenter®).

Nota : Il est également possible d'utiliser le plateau d'égouttage sans ajouter d'herbes dans le tamis Flavor Scenter®.

Conseils d'utilisation du tamis Flavor Scenter®

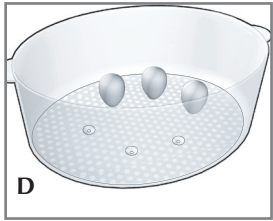
- Pour éviter que des herbes ou des épices moulués traversent le tamis, le rincer ou le mouiller avant d'ajouter les assaisonnements.

- Utiliser de préférence des herbes entières ou des feuilles coupées grossièrement.

UTILISATION DES PANIERS DE CUISSON

Les paniers de cuisson peuvent être placés en fonction de la quantité d'aliments à cuire.

MISE EN GARDE : Utiliser les poignées pour retirer le couvercle ou soulever le panier de cuisson, le plateau d'égouttage ou le bol de cuisson du riz. Soulever le couvercle en l'éloignant du visage ou du corps pour éviter la vapeur qui s'échappe.



Cuisson avec un seul panier

1. Placer panier dans le plateau d'égouttage.
2. Placer les aliments dans le panier. Voir le tableau de cuisson de la pages 25, 26 et 27 pour obtenir des conseils utiles et les temps de cuisson recommandés. Vous pouvez aussi faire cuire jusqu'à 6 œufs en insérant chaque œuf dans les griffes du panier de cuisson (D).
3. Couvrir le panier de cuisson avec le couvercle et s'assurer que le couvercle est bien en place. Suivez les étapes 4 à 6 ci-dessous à cette page.



Cuisson avec deux paniers (E)

1. Remplir les deux paniers avec les aliments choisis. Toujours placer les aliments les plus solides ou dont la cuisson est plus longue dans le panier inférieur. Voir le tableau de cuisson de la pages 25, 26 et 27 pour obtenir des conseils utiles et les temps de cuisson recommandés.
2. Placer les paniers dans le plateau d'égouttage. Placer le panier supérieur sur le panier inférieur.
3. Couvrir le panier de cuisson en alignant les poignées du couvercle sur les poignées du panier. Vérifier que les pattes du couvercle sont correctement placées sur les ouvertures du panier de cuisson.



4. Brancher le cordon d'alimentation dans la prise murale et régler la minuterie au temps de cuisson désiré, jusqu'à 75 minutes (F); consulter le tableau de cuisson de la pages 25, 26 et 27 pour connaître le temps de cuisson recommandé. Le témoin de fonctionnement s'allume. Lorsque le temps est écoulé, une sonnerie se fait entendre, le témoin de fonctionnement s'éteint et l'appareil s'arrête automatiquement.



5. Lorsque la cuisson est terminée, débrancher l'appareil et retirer immédiatement les aliments pour éviter de prolonger la cuisson.
6. Utiliser le couvercle renversé comme plateau pour le panier de cuisson (G).

MISE EN GARDE : Utiliser les poignées pour retirer le couvercle ou soulever le panier de cuisson, le plateau d'égouttage ou le bol de cuisson du riz. Soulever le couvercle en l'éloignant du visage ou du corps pour éviter la vapeur qui s'échappe.

UTILISATION DU BOL DE CUISSON DU RIZ

Lors de la cuisson dans le bol de cuisson du riz, ajouter le riz, les épices, les assaisonnements et l'eau directement dans le bol.



1. Placer le panier de cuisson dans le plateau d'égouttage et placer le bol de cuisson du riz rempli dans le panier de cuisson (H). Placer le couvercle sur le panier de cuisson.
2. Si les deux bols de cuisson sont utilisés, toujours placer le riz dans le panier inférieur.
3. Brancher le cordon d'alimentation dans la prise murale et régler la minuterie au temps de cuisson désiré, jusqu'à 75 minutes; consulter le tableau de cuisson au page 25 pour connaître le temps de cuisson recommandé.

4. Lorsque la cuisson est terminée, débrancher l'appareil et retirer immédiatement le bol de cuisson du riz pour éviter de prolonger la cuisson.
5. Utiliser le couvercle renversé comme plateau pour le panier de cuisson (G).

MISE EN GARDE : Utiliser les poignées pour retirer le couvercle ou soulever le panier de cuisson, le plateau d'égouttage ou le bol de cuisson du riz. Soulever le couvercle en l'éloignant du visage ou du corps pour éviter la vapeur qui s'échappe.

TABLEAU DE CUISSON

Conseils pratiques :

- Les durées sont indiquées en fonction du démarrage à froid et du remplissage d'eau froide du robinet.
- Faire passer les aliments directement de leur lieu de rangement (ex. réfrigérateur ou congélateur) à l'appareil.
- Utiliser le couvercle renversé pour tenir le panier de cuisson au chaud.
- Remuer les légumes à mi-cuisson.
- Les durées sont mentionnées à titre indicatif; augmenter ou diminuer le temps de cuisson selon vos préférences.
- Les aliments solides comme le poulet, les darnes et les filets de poisson doivent être placés en une seule couche.
- Lors de l'utilisation de plusieurs paniers :
 - Les aliments nécessitant la cuisson la plus longue doivent être placés dans le panier de cuisson inférieur
 - Les aliments placés dans le panier supérieur cuiront plus lentement que le temps indiqué dans le tableau.

Aliment	Quantité	Assaisonnement suggéré	Temps de cuisson
OEUFS			
À la coque	6 œufs		12 minutes
Durs	6 œufs		24 minutes
RIZ			
Blanc	1 tasse de riz et 1/4 tasse d'eau	Sel, poivre, beurre, huile d'olive	35 minutes
	1/2 tasse de riz et 1/2 tasse d'eau		45 minutes
Brun	1 tasse de riz et 1/2 tasse d'eau		50 minutes
LÉGUMES FRAIS			
Asperges	8 oz, parées et fraîches	Cerfeuil ou sarricette	15 à 17 minutes
Brocoli	1 bouquet frais (environ 1 lb)	Basilic ou aneth	16 à 18 minutes
Chou	1 petit chou (environ 1/2 lb)	Origan et basilic	14 à 16 minutes
Carottes	1 lb, pelées et tranchées	Estragon ou menthe	23 à 25 minutes
Chou fleur	1 tête fraîche (environ 1 lb)	Coriandre ou graines de céleri	20 à 22 minutes

Aliment	Quantité	Assaisonnement suggéré	Temps de cuisson
Maïs en épi	3 épis de maïs frais de taille moyenne, coupés en morceaux de 3 pouces	Aneth ou marjolaine	15 à 18 minutes
Haricots verts	1 lb de haricots entiers parés	Thym et/ou sarricette	15 à 17 minutes
Pommes de terre rouges ou brunes de taille moyenne, coupées en quartiers	1 1/2 lb	Romarin ou aneth	40 à 42 minutes
Pois mange tout	1/2 lb de pois mange tout frais parés	Ail et gingembre frais en tranches	10 à 12 minutes
Épinards	8 oz d'épinards entiers frais	Ail et persil	8 à 10 minutes
Courges, courges jaunes ou zucchini	1 1/2 lb, coupés en morceaux de 1 pouce	Basilic et/ou ail	16 à 18 minutes
Patates douces	1 1/2 lb, coupées en morceaux de 1 1/2 pouce	Gingembre ou clou de girofle en entier	28 à 30 minutes
LÉGUMES SURGELÉS			
Pois	1 lb	Thym et/ou romarin	10 à 12 minutes
Mélange de légumes	1 lb	Ail ou origan	14 à 16 minutes
ALIMENTS RÉCHAUFFÉS			
Plat cuit au four ou mets surgelé réchauffé	Portion de lasagne cuite et refroidie de 4 x 4 pouces; mets surgelé précuit		20 à 22 minutes
VOLAILLE			
Poitrines de poulet désossées	1 1/2 lb	Sauge ou thym frais	35 minutes
VIANDE			
Hot dogs	1 paquet de 1 lb		15 à 17 minutes

Aliment	Quantité	Assaisonnement suggéré	Temps de cuisson
POISSON			
Filets de poisson	3 filets de saumon (environ 1 lb)	Aneth et/ou ail	14 à 16 minutes
	3 filets de tilapia (environ 1 ½ lb)	Cerfeuil et aneth	12 à 14 minutes
Darnes de saumon	2 darnes, poids total de 1 ¼ lb	Aneth et ail	22 à 24 minutes
CRUSTACÉS			
Crabes	Environ 1 lb de pattes de crabe royal	Tranches de citron	25 minutes
	Environ 1 ½ lb de crabes des neiges	Citron et marjolaine	18 à 20 minutes
Myes	2 douzaines de palourdes du Pacifique	Citron et/ou ail	15 minutes
Queues de homard	3 queues (environ 1 ½ lb)	Tranches ou quartiers de citron	20 à 22 minutes
Crevettes	1 ½ lb décortiquées et déveinées (environ 1 ½ lb)	Citron et ail	20 à 22 minutes

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce du produit. Confier l'entretien à un technicien qualifié.

IMPORTANT : Débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.

NETTOYAGE

Paniers de cuisson, bol de cuisson du riz, couvercle et plateau d'égouttage

Immerger dans de l'eau tiède savonneuse. Rincer et bien sécher. Ces pièces peuvent aussi être lavées au lave-vaisselle, dans le panier supérieur.

Réservoir d'eau

Nettoyer à l'eau tiède savonneuse. Utiliser une brosse de plastique non abrasive ou un tampon à récurer pour nettoyer l'intérieur. Rincer à fond à l'eau claire et tiède.

Extérieur de la base de l'appareil

Essuyer la base à l'aide d'un chiffon humide, puis sécher complètement. Ne jamais plonger la base dans un liquide ni la placer dans le lave-vaisselle.

IMPORTANT : Ne pas utiliser de javellisant, de tampons abrasifs ou de nettoyeurs pour laver les pièces de l'appareil.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Les dépôts minéraux laissés par l'eau dure peuvent boucher l'appareil et empêcher la vapeur de cuire les aliments correctement. Il est recommandé de faire le nettoyage tous les 3 mois. La fréquence de rinçage des dépôts dépend de l'utilisation et de la dureté de l'eau.

1. Remplir le réservoir au niveau Max (sur l'indicateur de niveau d'eau) avec du vinaigre blanc.

IMPORTANT : Ne pas utiliser d'autre produit chimique ni de détartrant commercial.

2. Vérifier que le plateau d'égouttage, le bol de cuisson et le couvercle sont en place

3. Brancher l'appareil dans la prise murale.

4. Régler la minuterie à 25 minutes.

IMPORTANT : Si le vinaigre commence à bouillir et à déborder, débrancher l'appareil et éteindre la minuterie. Réduire la quantité de vinaigre.

5. Au timbre de la sonnerie, débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement

6. Vider le vinaigre du réservoir et rincer le réservoir plusieurs fois à l'eau tiède savonneuse

RANGEMENT DE L'APPAREIL

Les paniers de cuissons se plient pour faciliter le rangement



1. Débrancher l'appareil de la prise murale et le laisser refroidir complètement.

2. Pour ranger les paniers, placer le panier dans l'autre panier (J).

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase. **Do not** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship; provided; however, Applicia's liability will not exceed the purchase price of the product.

For how long?

- One year after the date of original purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you).

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía **no** cubre:

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de un an

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Póliza de Garantía
(Válida sólo para México)

Duración

Applica de México, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica de México, S. de R. L. de C.V.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail. "servicio@applicamail.com.mx

Argentina

Servicio Central Attendace
Monroe 3351 Ciudad
Autónoma de Bs. As.
Buenos Aires Argentina
Tel. 0810-999-8999

Chile

Servicio Máquinas y
Herramientas Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 -
Las Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

Colombia

PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800 7001870

Costa Rica

Aplicaciones
Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716
223-0136

Ecuador

Servicio Master de Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276
y los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

El Salvador

Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020
2332-2101

Honduras

ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México

Artículo 123 # 95 Local 109
y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua

ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá

Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. (507) 2360-236
(507) 2360-159

Perú

Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico

Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana

Plaza Lama, S.A.
Av. Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Venezuela

Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local
153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applica-latam.com
servicio@applicamail.com.mx

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:


Applica de México, S. de R. L. de C.V.
Presidente Mazaryk No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO

Servicio y Reparación

Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

 **BLACK&DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA
Marca reg- istrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.
Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

650 W 120 V ~ 60 Hz

Copyright © 2007 Applica Consumer Products, Inc.

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Importado por:

APPLICA DE MEXICO, S. DE R. L. DE C. V.

Presidente Mazaryk No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo

CP 11570

MEXICO

Teléfono: (55) 1106-1400

Del interior marque sin costo

01 (800) 714 2503

Fabricado en la República Popular de China

Impreso en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine

Imprimé en République populaire de Chine


Applica Consumer Products, Inc.

2007/8-18-65E/S/F