

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

28-Cup Multi-Use Rice Cooker

Olla Arrocera Multiuso de 28 tazas
(6.5 l)

Cuiseur à riz polyvalent de 28 tasses
(6.5 l)



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

Model
Modelo
Modèle

RC5428

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

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 electrical 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.
- Do not operate appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a 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.

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.

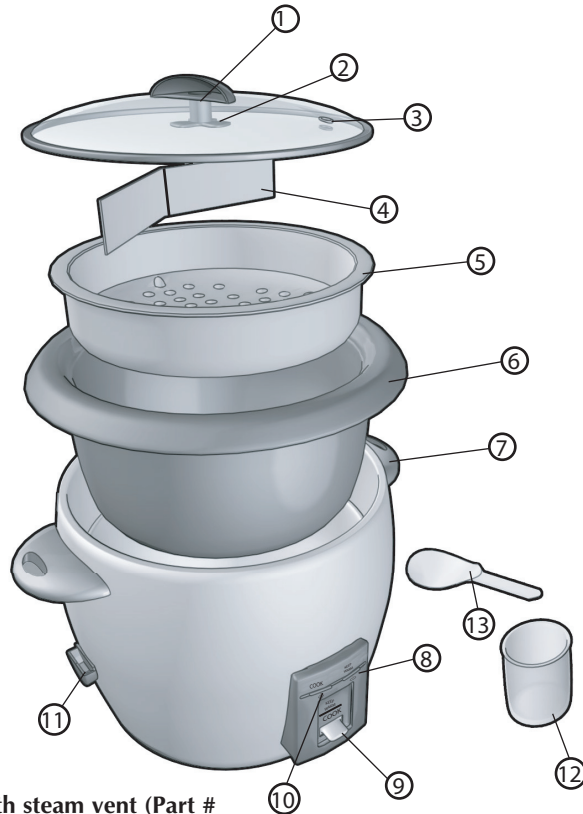
ELECTRICAL CORD

- 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.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Product may vary slightly from what is illustrated.



- 1. Lid handle
- 2. Lid hanger
- † 3. Tempered glass lid with steam vent (Part # RC5428-01)
- † 4. Steamer basket divider (Part # RC5428-02)
- † 5. Steamer basket (Part # RC5428-03)
- † 6. Cooking bowl with water level marks (inside) (Part # RC5428-04)
- 7. Cool-touch side handles
- 8. Warm indicator light
- 9. "On" switch
- 10. Cook indicator light
- †11. Condensation catcher (Part # RC5428-05)
- †12. Rice measure (Part # RC5428-06)
- †13. Serving scoop (Part # RC5428-07)
- † Consumer replaceable/removable parts

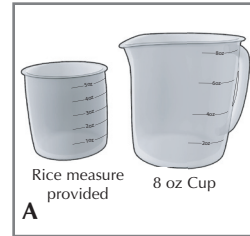
How to Use

This appliance is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and stickers from the product.
- Remove and save literature.
- Wash and dry all removable parts as instructed in Care and Cleaning section of this manual.
- Place appliance on a flat, stable surface.

COOKING RICE:



1. Measure desired amount of rice to be cooked using rice measure provided; do not use standard 1 cup measuring cup (A). (The rice measure provided holds $\frac{2}{3}$ cup uncooked rice - about 5 oz. or 150 grams) This rice cooker can cook up to 15 measures of uncooked rice and yield a maximum of about 28 cups of cooked rice.

2. Place rice in the cooking bowl.

NOTE: Use only the cooking bowl provided with this appliance to cook rice.

3. Using the water level markings on the inside of the cooking bowl as a guide, add the amount of water that matches the number of measures of rice to be cooked. For example, if preparing 4 measures of rice, add water to 4 cup water level mark. Adding too much water may make the appliance boil over.
4. Add butter or oil and desired seasonings.

NOTE: The first time you prepare rice use the handy rice cooking chart included in the Use and Care on pages 6 and 7. For softer, fluffy rice add a little more water; for rice that is more firm and has a drier texture add a little less water.

5. Before placing cooking bowl into rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Avoid having rice kernels or other foods fall into the rice cooker.
6. Insert cooking bowl into rice cooker.
7. Place glass lid on the cooking bowl. For best results always keep glass lid on while cooking.

NOTE: As rice cooks, steam will escape through vent in lid. Place lid on rice cooker so vent is facing away from cabinets and walls. Do not place hands over steam vent while rice is cooking or has finished cooking; the hot steam may burn.

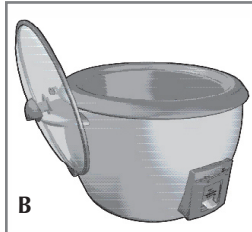
8. Uncoil cord and plug into standard electrical outlet. The WARM indicator light comes on.
9. Press down the ON switch. The COOK indicator light comes on and cooking begins. As the rice cooks and expands, steam comes out through the steam vent on the lid.
10. When rice is cooked, the COOK indicator light turns off and the switch pops up; the rice cooker automatically switches to the Warm function. The WARM indicator light will stay on until the appliance is unplugged.

NOTE: Do not try to stop the rice cooker from switching to the Warm mode. Do not try to press the ON switch once the Warm cycle has begun.

11. For best results, let the cooked rice rest for 15 minutes, covered, to further steam the rice. If holding cooked rice longer than 30 minutes, stir rice occasionally to prevent browning of rice on the bottom of the cook bowl.

- Just before serving, remove lid and fluff rice. The lid hanger may be placed into the hole in the handle with the lip of the lid resting on the condensation catcher to keep water off the countertop (B).

CAUTION: When removing the lid always lift it away from the body to prevent getting burned from the hot steam.



NOTE: Use serving scoop provided with appliance to prevent damage to nonstick surface of the cooking bowl.

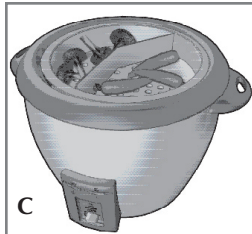
- Unplug appliance when not in use.

STEAMER BASKET

Refer to cooking chart on pages 7 and 8 for suggestions on cooking times and seasonings.

- Using standard liquid measuring cup, pour about 4 cups of cold tap water into cooking bowl. Add seasoning, if desired.
- Place food to be cooked in the steamer basket.
- Place basket on top of cooking bowl (C).

NOTE: Before placing cooking bowl into rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Avoid having any food fall into the rice cooker.



- Cover with glass lid. Always keep glass lid on while steaming.

NOTE: As food cooks, steam will escape through vent in lid. Place lid on rice cooker so vent is facing away from cabinets and walls. Do not place hand over steam vent while food is cooking; the hot steam may burn.

- Plug cord into standard electrical outlet. The WARM indicator light comes on.
- Press down the ON switch. The COOK indicator light comes on and cooking begins.

NOTE: When steaming foods, the COOK indicator light is not intended to be an indication of cooking time. Always use a kitchen timer and do not leave these foods unattended.

- Steaming time will vary depending upon type and amount of food to be cooked.
- Use a kitchen timer and begin checking vegetables after about 10 minutes.
- When cooking is completed remove food and serve. Unplug appliance.
- The steamer basket has a removable divider that allows you to cook 2 different foods at one time.

MAKING SOUPS AND STEWS

- Combine foods to be cooked in the cooking bowl provided with this appliance. **Do not use another bowl.** Stir with wooden spoon or rubber spatula to distribute food evenly.
- Use only boneless meats cut in cubes no larger than 1½ inches. It is not necessary to brown meats first but this does add more flavor.
- Do not overfill the cooking bowl.
- For best results, select dishes that can be prepared in less than 1 hour.
- If using frozen vegetables, they only require about 5 to 10 minutes to cook. Add them near the end of the cooking time.
- Always use a kitchen timer when preparing foods with a sauce.

NOTE: The switch on the rice cooker is not intended to be an indicator of cooking time for soups and stews.

- Do not hold soups and stews in the Warm cycle. Unplug the unit once the food is finished cooking.

RICE COOKING CHART

If desired, add butter or oil and seasonings after water has been added and before cooking begins. Allow rice to rest 15 minutes on warm before serving.

RICE COOKING GUIDE

Use rice measure included in package which is 5.5 oz. or 2/3 cup

FOR WHITE LONG GRAIN, ARBORIO, TEXMATI, YELLOW AND MEDIUM GRAIN RICE

AMOUNT OF RICE	AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	AMOUNT OF COOKED RICE IN 8-OUNCE CUPS
4 rice measures	to the 4 cup mark	18 to 22 minutes	6 to 8 cups
6 rice measures	to the 6 cup mark	22 to 25 minutes	11 to 14 cups
8 rice measures	to the 8 cup mark	23 to 27 minutes	14 to 16 cups
10 rice measures	to the 10 cup mark	24 to 30 minutes	19 to 21 cups
12 rice measures	to the 12 cup mark	31 to 33 minutes	21 to 23 cups
14 rice measures	to the 14 cup mark	32 to 34 minutes	22 to 24 cups
16 rice measures	to the 16 cup mark	35 to 38 minutes	26 to 30 cups

FOR JASMINE OR BASMATI RICE

4 rice measures	to the 4 cup mark	13 to 15 minutes	6 to 8 cups
6 rice measures	to the 6 cup mark	18 to 20 minutes	11 to 13 cups
8 rice measures	to the 8 cup mark	21 to 23 minutes	15 to 17 cups
10 rice measures	to the 10 cup mark	27 to 30 minutes	20 to 22 cups
12 rice measures	to the 12 cup mark	29 to 31 minutes	21 to 23 cups
14 rice measures	to the 14 cup mark	33 to 35 minutes	25 to 27 cups
16 rice measures	to the 16 cup mark	36 to 38 minutes	26 to 28 cups

FOR SMALL GRAIN AND PEARL RICE

4 rice measures	to the 4 cup mark	17 to 19 minutes	7 to 9 cups
6 rice measures	to the 6 cup mark	18 to 20 minutes	11 to 13 cups
8 rice measures	to the 8 cup mark	21 to 23 minutes	15 to 17 cups
10 rice measures	to the 10 cup mark	27 to 30 minutes	19 to 21 cups
12 rice measures	to the 12 cup mark	31 to 33 minutes	23 to 25 cups
14 rice measures	to the 14 cup mark	36 to 39 minutes	25 to 27 cups
16 rice measures	to the 16 cup mark	35 to 37 minutes	26 to 28 cups

FOR CONVERTED OR PAR-BOILED RICE

4 rice measures	to the 4 cup mark	17 to 19 minutes	7 to 9 cups
6 rice measures	to the 6 cup mark	20 to 22 minutes	11 to 13 cups
8 rice measures	to the 8 cup mark	23 to 25 minutes	15 to 17 cups
10 rice measures	to the 10 cup mark	27 to 30 minutes	19 to 21 cups
12 rice measures	to the 12 cup mark	31 to 33 minutes	22 to 24 cups

14 rice measures	to the 14 cup mark	35 to 37 minutes	25 to 27 cups
16 rice measures	to the 16 cup mark	37 to 39 minutes	28 to 31 cups

FOR BROWN RICE

4 rice measures	to the 4 cup mark + 3/4 cup	27 to 29 minutes	6 1/2 to 7 1/2 cups
6 rice measures	to the 6 cup mark + 3/4 cup	34 to 36 minutes	10 to 12 cups
8 rice measures	to the 8 cup mark + 3/4 cup	46 to 49 minutes	14 to 16 cups
10 rice measures	to the 10 cup mark + 3/4 cup	45 to 49 minutes	17 to 19 cups
12 rice measures	to the 12 cup mark + 3/4 cup	48 to 51 minutes	22 to 24 cups
14 rice measures	to the 14 cup mark + 3/4 cup	51 to 55 minutes	26 to 29 cups
16 rice measures	to the 16 cup mark + 3/4 cup	54 to 59 minutes	28 to 31 cups

FOR WILD RICE

8 rice measures	to the 10 cup mark	68 to 78 minutes	14 to 16 cups
-----------------	--------------------	------------------	---------------

FOR PACKAGED WHITE AND WILD RICE COMBINATION

4 pkgs. (5 oz. ea.)	4 cups water	35 to 37 minutes	10 to 12 cups
---------------------	--------------	------------------	---------------

FOR PACKAGED BLEND OF WHOLE GRAIN BROWN OR WILD AND BROWN RICE

2 pkgs. (16 oz. ea.)	to the 8 mark	35 to 38 minutes	14 to 15 cups
----------------------	---------------	------------------	---------------

VEGETABLE, FISH AND POULTRY COOKING CHART

All steamed using 1 1/2 cups cold tap water or room temperature broth or stock.

VEGETABLE	AMOUNT	PREPARATION	TIME	SUGGESTIONS
Fresh asparagus	1 1/2 lbs.	4-inch pieces	12 to 14 minutes	Season with lemon slices, salt and pepper
Fresh green beans	2 lbs.	Whole beans, trimmed	16 to 18 minutes	Season with dill, salt and garlic pepper
Fresh beets	2 lbs.	Peeled and cut into wedges	24 to 26 minutes	Add orange peel, salt and pepper
Fresh broccoli	1 bunch, about 12 oz.	Broken into florets	12 to 14 minutes	Add sliced garlic and fresh thyme leaves
Fresh carrots	2 lbs.	Peeled and cut into chunks	19 to 21 minutes	Season with fresh dill and parsley
Fresh cauliflower	1 head	Cut into florets	21 to 23 minutes	Serve garnished with buttered bread crumbs
Fresh corn on the cob	4 ears	Broken into 2 1/2-inch pieces.	12 to 15 minutes	Season with chives or parsley
Sugar snap or snow peas	2 lbs. or 7 cups	Trimmed and left whole	14 to 16 minutes	Serve drizzled with soy sauce and chopped green onions

Peppers	5 large	Cut in strips	16 to 18 minutes	Season with chopped garlic and cilantro
Potatoes	3 lbs.	Cut in wedges	24 to 26 minutes	Season with chopped rosemary, salt and garlic pepper
Yellow squash and Zucchini	8 cups	Sliced	14 to 16 minutes	Serve with diced tomatoes and shredded Parmesan cheese

FISH

Add lemon slices to 3/4 cup water in cooking bowl

Salmon	1 1/2 lbs.	Whole fillet	24 to 26 minutes	Season with fresh dill and chives
Shrimp	2 lbs.	Peeled and deveined	14 to 16 minutes	Serve with tartar or cocktail sauce

POULTRY

chicken breasts	1 1/2 lbs.	Boneless and skinless	34 to 36 minutes	Season with Kosher salt and garlic pepper
-----------------	------------	-----------------------	------------------	---

HELPFUL HINTS

- Although the rice measure holds about 5 ounces of uncooked rice; the cooked rice is given in 8-ounce cup measures.
- Kosher salt has no impurities and dissolves faster than table salt. If using Kosher salt, you may find you want to add a little more than if using table salt. Use about 3/4 tsp. Kosher salt to each cup of uncooked rice.
- White rice should be kept in an airtight container in a cool dark place.
- Brown rice has a limited shelf life; store it for no more than a month before using.
- For additional flavor, try using broth, stock or reconstituted bouillon in place of water. If you do, no additional salt may be necessary.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Some kernels of rice do not seem fully cooked	The rice was not allowed to finish cooking.	Once switch on rice cooker changes to WARM allow rice to rest for 15 minutes before serving.
Rice cooking bowl not as clean as I would like.	Starch builds up on sides and bottom of bowl.	Fill bowl with hot soapy water and let stand several minutes; then use a nylon scrubber along sides and bottom. Rinse.
Rice boils over.	Too much rice is being cooked.	Make sure to cook no more than the maximum amount suggested in the Use & Care. The amount of rice to be cooked should match the marking on the bowl.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Rice is too dry.	Too much rice or not enough water.	Use the rice measure cup that comes with the appliance. The rice measure provided holds $\frac{2}{3}$ cup of uncooked rice - about 5 oz. or 150 grams.
Rice is gummy.	Too much water or not enough rice.	Add water to match markings on the rice bowl. Do not use a liquid measuring cup.

RECIPES

CREAMY BROWN RICE AND CRANBERRIES

- 8 measures packaged brown rice mixture
- 6 cups chicken or vegetable broth
- 8 ounces baby Bella mushrooms, coarsely chopped
- 2 bunches green onions, sliced (about $1\frac{1}{2}$ cups)
- $\frac{1}{2}$ cup chopped parsley
- $\frac{1}{2}$ cup chopped sun-dried oil packed tomatoes
- 4 tbsp. butter or margarine
- 1 tsp. salt
- $\frac{1}{2}$ tsp. coarsely ground black pepper
- $\frac{3}{4}$ cup toasted slivered almonds

Combine all ingredients, except almonds in cooking bowl in order listed. Place bowl into rice cooker and plug in the appliance; the **Warm** light will come on. Place cover on appliance. Press the **On** switch to **Cook**.

When rice is cooked, the **Cook** light turns off and the switch pops up; the rice cooker automatically switches to the Keep Warm function. Let rice mixture stand on **Warm** for 15 minutes. Just before serving stir in almonds.

Makes about 15 cups. Cooking time: about 50 minutes

BROWN RICE AND CHORIZO BLEND

- 2 pkgs. (16 oz. ea.) whole grain brown rice blend
- 8 cups chicken broth or stock
- 1 can (14 $\frac{1}{2}$ oz.) petite diced tomatoes, undrained
- $1\frac{1}{2}$ cup diced carrots (about 3 medium)
- 1 cup diced celery
- 1 cup chopped onion
- 4 oz. chopped chorizo
- 2 medium potatoes, chopped (about $1\frac{1}{2}$ cups)
- 4 large cloves garlic, minced
- $1\frac{1}{2}$ tsp. ground thyme
- $1\frac{1}{2}$ tsp. salt
- $\frac{1}{2}$ tsp. pepper
- $\frac{1}{4}$ cup chopped parsley

In cooking bowl of the **Black & Decker**® rice cooker combine all ingredients, except parsley.

Place bowl into rice cooker and plug in the appliance; the **Warm** light will come on. Place cover on appliance. Press the **On** switch to **Cook**.

When rice is cooked, the **Cook** light turns off and the switch pops up; the rice cooker automatically switches to the Keep Warm function. Let rice mixture stand on **Warm** for 15 minutes. Just before serving stir in parsley.

This is a delicious side dish or light main dish.

Makes about 17 cups. Cooking time: about 30 minutes.

GINGER PORK AND RICE

- 3 lbs. boneless pork loin, cubed
- 1 tbsp. oil
- 8 measures long grain white rice
- $6\frac{1}{2}$ cups water
- 1 cup sherry
- 1 cup orange marmalade
- 1 bunch green onions cut into 1-inch pieces
- 4 large cloves garlic, minced
- 2 tbsp. minced fresh ginger
- $2\frac{1}{2}$ tsp. salt
- $\frac{1}{2}$ tsp. cayenne pepper
- $\frac{1}{4}$ cup snipped chives

In **Black & Decker**® electric skillet heated to 350°F, brown pork pieces in oil on all sides. In cooking bowl of **Black & Decker**® rice cooker, combine pork with all remaining ingredients except chives. Place bowl into rice cooker and plug in the appliance; the **Warm** light will come on. Place cover on appliance. Press the **On** switch to **Cook**.

When rice is cooked, the **Cook** light turns off and the switch pops up and the rice cooker automatically switches to the Keep Warm function. Let rice mixture stand on **Warm** for 15 minutes. Just before serving stir in chives.

Serve with an apple, raisin and carrot salad and dinner rolls.

Makes about 16 cups. Cooks in about 30 minutes.

RICE AND PEPPERS OLÉ

10 measures packaged yellow rice mixture
8 cups chicken broth or stock
1 can (14½ oz.) petite diced tomatoes, undrained
3 cups chopped fresh chayote
2 cups chopped onion
1 large red pepper, seeded and chopped (about 1 cup)
1 large green pepper, seeded and chopped (about 1 cup)
4 large cloves garlic, minced
¼ cup olive oil
1 tbsp. chili powder
½ tsp. ground coriander
¼ cup chopped parsley

In cooking bowl of **Black & Decker®** rice cooker combine all ingredients, except parsley. Place bowl into rice cooker and plug in the appliance; the **Warm** light will come on. Place cover on appliance. Press the **On** switch to **Cook**.

When rice is cooked, the **Cook** light turns off and the switch pops up; the rice cooker automatically switches to the Keep Warm function. Let rice mixture stand on **Warm** for 15 minutes. Just before serving stir in parsley.

This is a delicious side dish for fish, poultry or pork.

Makes about 21 cups. Cooks in about 38 minutes.

STEAMED GINGER PORK AND CHICKEN DUMPLINGS

½ cup plus 2 tbsp. low sodium soy sauce
⅓ cup rice wine vinegar
5 tbsp. dry sherry
½ tsp. sesame oil
2 tbsp. grated fresh ginger
½ lb. ground chicken
½ lb. ground pork
1 can (8 oz.) water chestnuts, drained and finely chopped
½ cup finely chopped cilantro
½ cup minced green onions
⅓ cup chopped toasted almonds
1 egg, slightly beaten
¼ tsp. ground pepper
60 wonton wrappers
Water
Nonstick oil spray

To make dipping sauce, in small bowl, combine ½ cup soy sauce, rice vinegar, 2 tbsp. sherry, sesame oil and 1 tbsp. ginger; set aside.

In large bowl, combine chicken, pork, water chestnuts, cilantro, green onions, almonds, egg and pepper; blend well. Stir in remaining 3 tbsp. sherry and 1 tbsp. ginger.

Place scant tablespoon of filling in center of 1 wonton wrapper. Lightly moisten edges of wrapper with pastry brush or finger dipped in water. Fold wrapper in half to form a triangle and press edges to seal. Transfer to tray; cover and keep moist or freeze. (Wontons can be frozen up to 2 weeks.) Repeat process with remaining filling and wrappers making about 60 dumplings.

Add 4 cups cold tap water to rice cooking bowl and place bowl into cooker. Lightly oil steamer basket. Arrange dumplings in basket about ½-inch apart. Insert basket into rice cooker over rice cooking bowl.

Cover and plug appliance into electric outlet. Set kitchen timer for 6 minutes. Cook until dumplings are translucent and filling is cooked through. Repeat with remaining dumplings.

Serve with dipping sauce. If desired, garnish with toasted sesame seeds.

Makes about 20 servings. Each batch cooks in about 5 minutes.

TRIPLE MANGO CHICKEN AND RICE

6 boneless chicken breasts, cubed (about 3 lb.)
2 tbsp. butter or margarine
8 measures long grain white rice
6 cups chicken broth
2 cups mango blend fruit drink
1 jar (9 oz.) hot mango chutney
1 bunch green onions, thickly sliced
1½ tsp. salt
½ tsp. black pepper
¼ cup chopped parsley

In **Black & Decker®** electric skillet heated to 350°F, brown chicken pieces in butter on all sides.

In cooking bowl of **Black & Decker®** rice cooker combine pork with all remaining ingredients except parsley. Place bowl into rice cooker and plug in the appliance; the **Warm** light will come on. Place cover on appliance. Press the **On** switch to **Cook**.

When rice is cooked, the **Cook** light turns off and the switch pops up and the rice cooker automatically switches to the Keep Warm function. Let rice mixture stand on **Warm** for 15 minutes. Just before serving, garnish with parsley.

Serve with crisp green salad and French bread.

Makes about 16 cups. Cooks in about 30 minutes.

Care and Cleaning

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

- Unplug the unit before cleaning and let it cool completely.
- Never immerse the unit in water or other liquid.
- Wash the cooking bowl, lid, serving scoop and rice measure in hot, soapy water or in the dishwasher. Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads—they may scratch the nonstick surface or could result in poor contact with the heating plate.

Helpful Tips: Since the rice cooking bowl has a nonstick coating, try this method: add hot, soapy water and allow the bowl to stand for several minutes. This releases any food particles and with just a wipe of a sponge or plastic scrubber the bowl is perfectly clean.

- Wipe the interior of the unit with a dry cloth. Clean the outside surface with a damp cloth and dry thoroughly.
- If water accidentally gets into the switch area or onto the heating plate, allow to dry thoroughly before using the rice cooker.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se debe respetar ciertas medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea detenidamente todas las instrucciones antes de utilizar el producto.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Se debe tomar mucha precaución cuando el producto se utilice por o en la presencia de los menores de edad.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios.
- No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe estropeado, que presente problema de funcionamiento o que esté dañado. Devuelva el producto a un centro de servicio autorizado para que lo revisen, reparen o ajusten debidamente.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de este aparato presenta el riesgo de lesiones.
- No utilice este producto a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con las superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni adentro de un horno caliente.
- Se debe tener mucho cuidado al pasar el aparato de un lugar a otro si éste contiene alimentos, agua u otros líquidos calientes.
- Para desconectar el aparato, ajuste todo control a la posición de apagado (off) y luego, desconecte el aparato de la toma de corriente.
- Este aparato se deberá utilizar únicamente con el fin provisto.
- A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, al cocinar, utilice únicamente en el recipiente removible.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

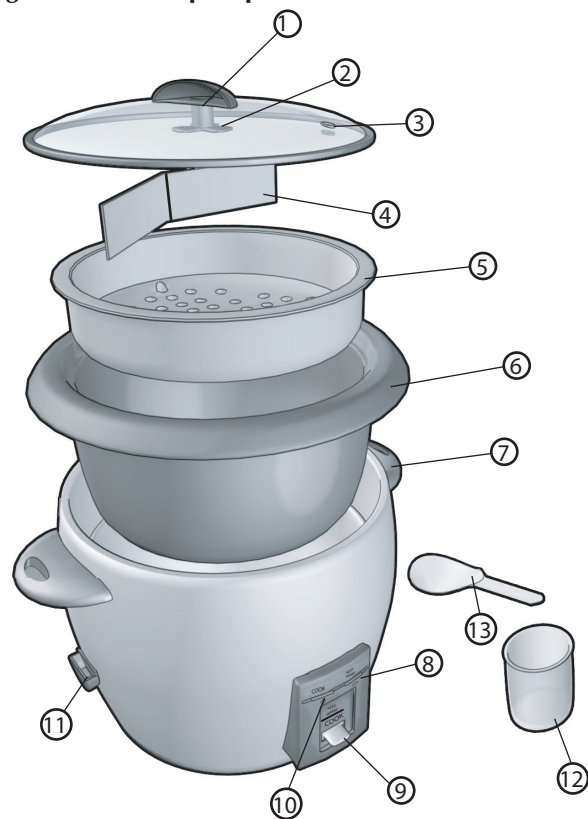
Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte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

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. Asa de la tapa
2. Gancho de la tapa
- † 3. Tapa de vidrio templado con salida de vapor (Nº de ref. RC5428-01)
- † 4. Separador de la vaporera (Nº de ref. RC5428-02)
- † 5. Vaporera (Nº de ref. RC5428-03)
- † 6. Recipiente de cocción con marcas de nivel de agua (en el interior) (Nº de ref. RC5428-04)
7. Asas laterales termoaislantes
8. Piloto indicador de calor
9. Interruptor de encendido (ON)
10. Piloto indicador de cocción
- †11. Recolector de condensación (Nº de ref. RC5428-05)
- †12. Medidor de arroz (Nº de ref. RC5428-06)
- †13. Cuchara de servir (Nº de ref. RC5428-07)
- † Piezas de repuesto/ desmontables

Como usar

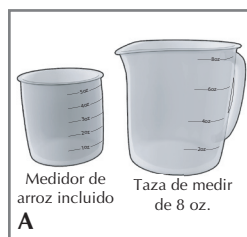
MODO DE EMPLEO

Este aparato es sólo para uso doméstico.

INTRODUCCIÓN

- Retire todo el material de embalaje y las pegatinas.
- Retire y guarde todos los folletos y manuales incluidos.
- Lave y seque todas las piezas desmontables siguiendo las instrucciones indicadas en el apartado CUIDADOS Y LIMPIEZA de este manual.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.

COCCIÓN DEL ARROZ:



1. Mida la cantidad de arroz que desee preparar utilizando el medidor de arroz incluido; no utilice una taza de medir corriente (A). El medidor de arroz tiene una capacidad de $\frac{2}{3}$ de taza de arroz en crudo (150 gramos o 5 onzas aprox.). Esta olla arrocera puede preparar hasta 15 medidas de arroz en crudo y hasta 6.5 l (28 tazas) de arroz cocinado.
2. Coloque el arroz en el recipiente de cocción.

NOTA: Utilice únicamente el recipiente de cocción que se incluye para cocinar el arroz.

3. Tomando como referencia las marcas de nivel de agua en el interior del recipiente de cocción, incorpore la cantidad de agua que le corresponde a la cantidad de arroz que desea preparar. Por ejemplo, si va a preparar 4 medidas de arroz, añada agua hasta llegar a la marca de nivel de agua para 4 tazas. Si añade una cantidad excesiva de agua, hará que el recipiente rebose.
4. Añada mantequilla o aceite y condimentos al gusto.

NOTA: La primera vez que vaya a preparar arroz, utilice la tabla de cocción incluida en las páginas 19 a 21 del manual de uso y mantenimiento. Para conseguir un arroz más suave y jugoso, añada un poco más de agua; si desea un arroz con una textura más firme y seca, añada menos cantidad de agua.

5. Antes de introducir el recipiente de cocción en la olla arrocera, asegúrese de que la resistencia y la superficie exterior del recipiente de cocción estén limpias y secas. Evite que granos de arroz u otros alimentos penetren en el interior de la arrocera.
6. Introduzca el recipiente de cocción en la arrocera.
7. Coloque la tapa de cristal sobre el recipiente de cocción. Para obtener resultados óptimos, mantenga la tapa de cristal colocada en posición durante la cocción.

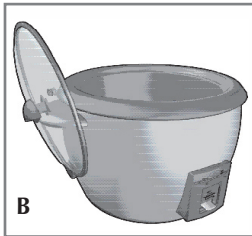
NOTA: Durante la cocción del arroz, el vapor se liberará a través de la salida de vapor. Coloque la tapa sobre la arrocera de tal forma que la salida de vapor esté alejada de armarios y paredes. No coloque las manos sobre la salida de vapor durante la cocción o al final de la misma; el vapor caliente puede quemarle las manos.

8. Desenrede el cable y enchufe el hervidor en una toma eléctrica estándar. El piloto luminoso de calentamiento (WARM) se encenderá.
9. Presione el interruptor de encendido (ON). El piloto luminoso de cocción (COOK) se encenderá y la cocción se iniciará. A medida que los granos de arroz se vayan cocinando y aumentando de tamaño, el vapor saldrá a través de la tapa.
10. Una vez finalizada la cocción, el piloto COOK se apaga y el interruptor salta. Entonces, la arrocera activa automáticamente la función para mantener caliente el arroz (WARM). El piloto luminoso WARM permanecerá encendido hasta que la cenidad se desenchufe.

NOTA: No intente evitar que la arrocera pase al modo de calentamiento (WARM). No intente mantener el interruptor en la posición de encendido (ON) una vez iniciado el ciclo de calentamiento.

11. Para obtener resultados óptimos, deje reposar el arroz ya preparado durante 15 minutos con la tapa en posición para terminar la cocción al vapor. Si desea mantener caliente el arroz durante más de 30 minutos, remueva el arroz de vez en cuando para evitar que se queme en el fondo del recipiente.
12. Justo antes de servir, retire la tapa y remueva el arroz. El gancho de la tapa se puede colocar en el orificio del asa con el borde de la tapa apoyado en el colector de condensación para evitar que el agua gotee sobre la encimera (B).

PRECAUCIÓN: Al retirar la tapa, aléjela del cuerpo para evitar quemarse con el vapor caliente.



NOTA: Utilice únicamente la cuchara de servir que se incluye para evitar dañar la superficie antiadherente del recipiente de cocción.

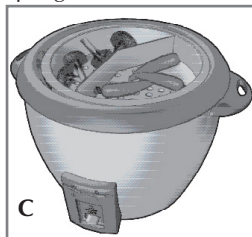
13. Desenchufe la arrocera cuando no se vaya a utilizar.

VAPORERA

Consulte la tabla de cocción en las páginas 20 y 21 para conocer los tiempos de cocción y los condimentos que puede emplear.

1. Vierta aproximadamente 4 tazas de agua fría en el recipiente de cocción utilizando una taza de medir líquidos estándar. Añada condimentos al gusto.
2. Coloque los alimentos que desee preparar en la vaporera.
3. Coloque la vaporera sobre el recipiente de cocción (C).

NOTA: Antes de introducir el recipiente de cocción en la arrocera, asegúrese de que la resistencia y la superficie exterior del recipiente de cocción estén limpias y secas. Evite que granos de arroz u otros alimentos penetren en el interior de la arrocera.



4. Coloque la tapa de cristal. Mantenga la tapa de cristal colocada en posición durante la cocción al vapor.

NOTA: Durante la cocción de los alimentos, el vapor se liberará a través de la salida de vapor. Coloque la tapa sobre arrocera de tal forma que la salida de vapor esté alejada de armarios y paredes. No coloque las manos sobre la salida de vapor durante la cocción; el vapor caliente puede quemarle las manos.

5. Enchufe el aparato en una toma eléctrica estándar. El piloto luminoso de calentamiento (WARM) se encenderá.
6. Presione el interruptor de encendido (ON). El piloto luminoso de cocción (COOK) se encenderá y la cocción se iniciará.

NOTA: Al preparar alimentos al vapor, el piloto luminoso COOK no será un indicador del tiempo de cocción. Utilice un reloj temporizador de cocina y no deje los alimentos desatendidos.

7. El tiempo de cocción al vapor puede variar en función del tipo y de la cantidad de alimentos que vaya a preparar.
8. Utilice un temporizador de cocina y, transcurridos unos 10 minutos, empiece a comprobar el grado de cocción de las verduras.
9. Una vez finalizada la cocción, retire los alimentos y proceda a servir. Desenchufe el aparato.
10. La vaporera posee un separador extraíble que le permite cocinar 2 alimentos diferentes al mismo tiempo.

ELABORACIÓN DE SOPAS Y CALDOS

1. Mezcle los alimentos a preparar en el recipiente de cocción que se incluye. **No utilice ningún otro tipo de recipiente.** Remueva con una cuchara de madera o una espátula de plástico para distribuir los alimentos de forma homogénea.
2. Utilice únicamente carnes deshuesadas cortadas en trozos de 3-4 cm (1,5 pulgadas). No es necesario dorar las carnes antes, pero este paso adicional puede aportar mayor sabor a sus platos.
3. No llene el recipiente de cocción en exceso.
4. Para obtener resultados óptimos, elija platos que se puedan preparar en menos de 1 hora.
5. Las verduras congeladas sólo precisan entre 5 y 10 minutos de cocción. Incorpórelas cerca del final del tiempo de cocción.
6. Utilice siempre un reloj temporizador de cocina cuando vaya a preparar alimentos en salsa.

NOTA: El interruptor de la arrocera no se puede utilizar como indicador del tiempo de cocción para sopas y caldos.

7. No mantenga las sopas y los caldos en el ciclo de calentamiento (WARM). Desenchufe el aparato cuando la cocción haya terminado.

TABLA DE COCCIÓN DEL ARROZ

Si lo desea, añada mantequilla o aceite y otros condimentos después de incorporar el agua y antes de iniciarse la cocción. Deje reposar el arroz en caliente durante 15 minutos antes de servir.

GUÍA DE COCCIÓN DEL ARROZ

Utilizando la taza de medir incluida que equivale a 155 g (5,5 onzas) o 160 ml (2/3 taza).

PARA ARROZ ARBORIO, TEXMATI, AMARILLO, DE GRANO MEDIO Y BLANCO DE GRANO ALARGADO

CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	CANTIDAD DE ARROZ COCIDO EN TAZAS DE 225 G (8 ONZAS)
4 medidas de arroz	Hasta la marca de 4 tazas	De 18 a 22 minutos	De 6 a 8 tazas
6 medidas de arroz	Hasta la marca de 6 tazas	De 22 a 25 minutos	De 11 a 14 tazas
8 medidas de arroz	Hasta la marca de 8 tazas	De 23 a 27 minutos	De 14 a 16 tazas
10 medidas de arroz	Hasta la marca de 10 tazas	De 24 a 30 minutos	De 19 a 21 tazas
12 medidas de arroz	Hasta la marca de 12 tazas	De 31 a 33 minutos	De 21 a 23 tazas
14 medidas de arroz	Hasta la marca de 14 tazas	De 32 a 34 minutos	De 22 a 24 tazas
16 medidas de arroz	Hasta la marca de 16 tazas	De 35 a 38 minutos	De 26 a 30 tazas

PARA ARROZ JAZMÍN O BASMATI

4 medidas de arroz	Hasta la marca de 4 tazas	De 13 a 15 minutos	De 6 a 8 tazas
6 medidas de arroz	Hasta la marca de 6 tazas	De 18 a 20 minutos	De 11 a 13 tazas
8 medidas de arroz	Hasta la marca de 8 tazas	21 a 23 minutos	De 15 a 17 tazas
10 medidas de arroz	Hasta la marca de 10 tazas	De 27 a 30 minutos	De 20 a 22 tazas
12 medidas de arroz	Hasta la marca de 12 tazas	De 29 a 31 minutos	De 21 a 23 tazas
14 medidas de arroz	Hasta la marca de 14 tazas	De 33 a 35 minutos	De 25 a 27 tazas
16 medidas de arroz	Hasta la marca de 16 tazas	De 36 a 38 minutos	De 26 a 28 tazas

PARA ARROZ PERLA O DE GRANO PEQUEÑO

4 medidas de arroz	Hasta la marca de 4 tazas	De 17 a 19 minutos	De 7 a 9 tazas
6 medidas de arroz	Hasta la marca de 6 tazas	De 18 a 20 minutos	De 11 a 13 tazas

8 medidas de arroz	Hasta la marca de 8 tazas	De 21 a 23 minutos	De 15 a 17 tazas
10 medidas de arroz	Hasta la marca de 10 tazas	De 27 a 30 minutos	De 19 a 21 tazas
12 medidas de arroz	Hasta la marca de 12 tazas	De 31 a 33 minutos	De 23 a 25 tazas
14 medidas de arroz	Hasta la marca de 14 tazas	De 36 a 39 minutos	De 25 a 27 tazas
16 medidas de arroz	Hasta la marca de 16 tazas	De 35 a 37 minutos	De 26 a 28 tazas

PARA ARROZ TRATADO O VAPORIZADO

4 medidas de arroz	Hasta la marca de 4 tazas	De 17 a 19 minutos	De 7 a 9 tazas
6 medidas de arroz	Hasta la marca de 6 tazas	De 20 a 22 minutos	De 11 a 13 tazas
8 medidas de arroz	Hasta la marca de 8 tazas	De 23 a 25 minutos	De 15 a 17 tazas
10 medidas de arroz	Hasta la marca de 10 tazas	De 27 a 30 minutos	De 19 a 21 tazas
12 medidas de arroz	Hasta la marca de 12 tazas	De 31 a 33 minutos	De 22 a 24 tazas
14 medidas de arroz	Hasta la marca de 14 tazas	De 35 a 37 minutos	De 25 a 27 tazas
16 medidas de arroz	Hasta la marca de 16 tazas	De 37 a 39 minutos	De 28 a 31 tazas

PARA ARROZ INTEGRAL

4 medidas de arroz	Hasta la marca de 4 tazas + $\frac{3}{4}$ taza	De 27 a 29 minutos	6 $\frac{1}{2}$ a 7 $\frac{1}{2}$ tazas
6 medidas de arroz	Hasta la marca de 6 tazas + $\frac{3}{4}$ taza	De 34 a 36 minutos	De 10 a 12 tazas
8 medidas de arroz	Hasta la marca de 8 tazas + $\frac{3}{4}$ taza	De 46 a 49 minutos	De 14 a 16 tazas
10 medidas de arroz	Hasta la marca de 10 tazas + $\frac{3}{4}$ taza	De 45 a 49 minutos	De 17 a 19 tazas
12 medidas de arroz	Hasta la marca de 12 tazas + $\frac{3}{4}$ taza	De 48 a 51 minutos	De 22 a 24 tazas
14 medidas de arroz	Hasta la marca de 14 tazas + $\frac{3}{4}$ taza	De 51 a 55 minutos	De 26 a 29 tazas
16 medidas de arroz	Hasta la marca de 16 tazas + $\frac{3}{4}$ taza	54 a 59 minutos	De 28 a 31 tazas

PARA ARROZ SALVAJE

8 medidas de arroz	Hasta la marca de 10 tazas	De 68 a 78 minutos	De 14 a 16 tazas
--------------------	----------------------------	--------------------	------------------

PARA ENVASES CON MEZCLAS DE ARROZ BLANCO Y SALVAJE

4 envases (de 140 g o 5 onzas cada uno)	4 tazas de agua	De 35 a 37 minutos	De 10 a 12 tazas
---	-----------------	--------------------	------------------

PARA ENVASES CON MEZCLAS DE ARROZ INTEGRAL O SALVAJE E INTEGRAL

2 envases Hasta la marca 8 De 35 a 38 minutos De 14 a 15 tazas
(de 450 g o 16 onzas cada uno)

TABLA DE COCCIÓN DE VERDURAS, PESCADOS Y AVES

Todo ello cocido al vapor utilizando 375 ml de agua fría (1 taza y media) o caldo a temperatura ambiente.

VERDURA	CANTIDAD	PREPARACIÓN	TIEMPO	SUGERENCIAS
Espárragos frescos	700 g (1,5 lib.)	trozos de 10 cm (4 pulgadas)	De 12 a 14 minutos	Aderezar con rodajas de limón, sal y pimienta
Judías verdes frescas	900 g (2 lib.)	Judías limpias enteras	De 16 a 18 minutos	Aderezar con eneldo, sal y pimienta con ajo
Remolachas frescas	900 g (2 lib.)	Peladas y cortadas en trozos grandes	De 24 a 26 minutos	Aderezar con cáscara de naranja, sal y pimienta
Brécol fresco	1 manojo, 350 g aprox. (12 onzas)	1 Troceado	De 12 a 14 minutos	Añadir ajo en láminas y hojas frescas manojo, de tomillo
Zanahorias frescas	900 g (2 lib.)	Peladas y cortadas en	De 19 a 21 minutos	Aderezar con eneldo y perejil fresco trozos grandes
Coliflor fresca	1 cabeza	Troceada	De 21 a 23 minutos	Servir acompañada de migas de pan con mantequilla
Maiz fresco en mazorca	4 espigas	Partidas en trozos de 6 cm (2'5 pulgadas)	De 12 a 15 minutos	Sazonar con cebollinos o perejil
Tirabeques o guisantes	900 g (2 lib.) / 7 tazas	Limpios y enteros	De 14 a 16 minutos	Servir aderezados con salsa de soja y cebolleta picada
Pimientos	5 grandes	Cortados en tiras	De 16 a 18 minutos	Aderezar con ajo picado y cilantro
Papas	1,3 kg (3 lib.)	Cortadas en dados	De 24 a 26 minutos	Aderezar con romero picado, sal, y pimienta con ajo
Calabaza y calabacín	8 tazas	En rodajas	De 14 a 16 minutos	Servir con tomates troceados y queso Parmesano rallado

PESCADO

Añada rodajas de limón a ¾ taza de agua en el recipiente de cocción

Salmón	700 g (1,5 lib.)	Filete entero	De 24 a 26 minutos	Aderezar con eneldo fresco y cebollino
Camarones	900 g (2 lib.)	Pelados y limpios	De 14 a 16 minutos	Servir con salsa tártara o cóctel

AVES

pechugas de pollo	700 g (1,5 lib.)	Sin huesos ni piel	De 34 a 36 minutos	Aderezar con sal Kosher y pimienta con ajo
-------------------	------------------	--------------------	--------------------	--

CONSEJOS:

- Aunque la medida de arroz tiene una capacidad aproximada de 150 g (5 onzas) de arroz en crudo, el arroz cocinado se indica en medidas de tazas de 225 g (8 onzas).
- La sal Kosher no tiene impurezas y se disuelve con mayor rapidez que la sal de mesa. Al emplear sal Kosher, es posible que deba añadir una cantidad ligeramente mayor que si usa sal de mesa. Utilice 4 ml (¾ cucharadita aprox.) de sal Kosher por cada taza de arroz sin cocinar.
- El arroz blanco debería conservarse en un recipiente hermético en un lugar fresco y al abrigo de la luz.
- El arroz integral tiene una caducidad limitada; guárdelo durante un máximo de un mes antes de su uso.
- Para aportar mayor sabor a sus platos, pruebe a utilizar caldo o agua enriquecida en lugar de agua. De hacerlo, puede que no necesite añadir más sal.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Algunos granos de arroz parecen no estar bien cocidos.	El arroz no terminó de cocer.	Una vez que la arrocera cambie a la posición WARM (CALIENTE) deje que el arroz repose durante 15 minutos antes de servirlo.
El recipiente de cocción de arroz no está tan limpio como me gustaría.	El almidón se acumula en los lados y en el fondo del recipiente.	Llene el recipiente con agua jabonosa caliente y deje reposar durante unos minutos; seguidamente, utilice un estropajo de nailon para frotar los lados y el fondo. Aclare.
El arroz rebosa.	Se está cocinando demasiada cantidad de arroz.	Asegúrese de no cocinar más cantidad de arroz de la máxima recomendada en el Manual de uso y mantenimiento. La cantidad de arroz a preparar debería coincidir con la marca en el recipiente.
El arroz está demasiado seco.	Demasiado arroz y una cantidad de agua insuficiente.	Utilice la medida de arroz que se incluye con el aparato. La medida de arroz tiene una capacidad de 2/3 taza de arroz en crudo (150 gramos o 5 onzas aprox.).
El arroz está pegajoso.	Demasiada cantidad de agua y poco arroz.	Añada agua hasta las marcas indicadas en el recipiente de cocción. No utilice una taza de medir líquidos.

RECETAS

ARROZ INTEGRAL CREMOSO CON CHAMPIÑONES

8 medidas de mezcla de arroz integral envasado
1,4 l (6 tazas) de caldo de pollo o verduras
225 g (8 onzas) de champiñones cremini picados en trozos grandes
2 manojos de cebolletas en láminas (1 taza y media; 360 ml)
120 ml (½ taza) de perejil picado
120 ml (½ taza) de tomates deshidratados en aceite, picados
60 ml (4 cucharadas) de mantequilla o margarina
5 ml (1 cucharadita) de sal
2,5 ml (½ cucharadita) de pimienta negra molida
180 ml (¾ taza) de almendras tostadas en láminas

Mezcle todos los ingredientes excepto las almendras en el recipiente de cocción siguiendo el orden anterior. Coloque el recipiente en la arrocera y enchufe el aparato; el piloto luminoso **Warm** (calentamiento) se encenderá. Coloque la tapa. Pulse el interruptor de encendido **On** para cocinar (**Cook**).

Una vez finalizada la cocción, el piloto **Cook** se apaga y el interruptor salta. Entonces, la arrocera activa automáticamente la función “Mantener caliente”. Deje reposar el arroz en la posición **Warm** durante 15 minutos.

Justo antes de servir, añada las almendras.

Para preparar 15 tazas. Tiempo de cocción: unos 50 minutos.

ARROZ INTEGRAL CON CHORIZO

2 paquetes (450 g cada uno; 16 onzas) de mezcla de arroz integral
2 l. (8 tazas) de caldo de pollo
1 lata (400 g; 14,5 onzas) de tomates pequeños troceados sin escurrir
360 ml (1 taza y media) de zanahorias troceadas (3 medianas aprox.)
240 ml (1 taza) de apio troceado
240 ml (1 taza) de cebolla picada
100 g (4 onzas) de chorizo picado
2 patatas medianas troceadas (360 ml; 1 taza y media aprox.)
4 dientes de ajo grandes, picados
7 ml (1 cucharadita y media) de tomillo molido
7 ml (1 cucharadita y media) de sal
2,5 ml (½ cucharadita) de pimienta
60 ml (¼ taza) de perejil picado

En el recipiente de cocción de la arrocera **Black & Decker®**, mezcle todos los ingredientes excepto el perejil. Coloque el recipiente en la arrocera y enchufe el aparato; el piloto luminoso **Warm** (calentamiento) se encenderá. Coloque la tapa. Pulse el interruptor de encendido **On** para cocinar (**Cook**).

Una vez finalizada la cocción, el piloto **Cook** se apaga y el interruptor salta. Entonces, la arrocera activa automáticamente la función “Mantener caliente”. Deje reposar el arroz en la posición **Warm** durante 15 minutos.

Justo antes de servir, añada el perejil.

Este plato constituye una guarnición deliciosa o un plato principal rico y ligero.

Para preparar 17 tazas. Tiempo de cocción: unos 30 minutos.

Aliñar con el queso. Rinde aprox. 13 tazas.

CERDO Y ARROZ CON JENGIBRE

1 pieza de lomo de cerdo para asar de 1'3 kg (3 libras) deshuesada y cortada en cubos
15 ml (1 cucharada) de aceite
8 medidas de arroz blanco de grano alargado
1,5 l (6 ½ tazas) de agua
240 ml (1 taza) de Jerez
240 ml (1 taza) de mermelada de naranja
1 manojo de cebolletas cortadas en trozos de 2,5 cm (1 pulgada)
4 dientes de ajo grandes, picados
30 ml (2 cucharadas) de jengibre fresco picado
7 ml (2 cucharaditas y media) de sal
2,5 ml (½ cucharadita) de pimienta cayena
60 ml (¼ taza) de cebollino machacado

En la sartén eléctrica **Black & Decker®** calentada a 180 °C, dore los trozos de cerdo en aceite por todos sus lados.

En el recipiente de cocción de la arrocera **Black & Decker®**, mezcle el cerdo con todos los ingredientes excepto el cebollino. Coloque el recipiente en la arrocera y enchufe el aparato; el piloto luminoso **Warm** (calentamiento) se encenderá. Coloque la tapa. Pulse el interruptor de encendido **On** para cocinar (**Cook**).

Una vez finalizada la cocción, el piloto se apaga y el interruptor salta. Entonces, la arrocera activa automáticamente la función “Mantener caliente”. Deje reposar el arroz en la posición **Warm** durante 15 minutos.

Justo antes de servir, añada el cebollino.

Acompañe de una ensalada de manzana, pasas y zanahorias y de unos panecillos.

Para preparar 16 tazas. Tiempo de cocción: unos 30 minutos.

ARROZ Y PIMIENTOS OLÉ

10 medidas de mezcla de arroz amarillo envasado
2 l (8 tazas) de caldo de pollo
1 lata (400 g; 14,5 onzas) de tomates pequeños troceados sin escurrir
720 ml (3 tazas) de chayote fresco picado
480 ml (2 tazas) de cebolla picada
1 pimiento rojo grande sin pepitas y picado (aprox. 240 ml; 1 taza)
1 pimiento verde grande sin pepitas y picado (aprox. 240 ml; 1 taza)
4 dientes de ajo grandes, picados
60 ml (¼ taza) de aceite de oliva
15 ml (1 cucharada) de chile en polvo
2,5 ml (½ cucharadita) de cilantro molido
60 ml (¼ taza) de perejil picado

En el recipiente de cocción de la arrocera **Black & Decker®**, mezcle todos los ingredientes excepto el perejil. Coloque el recipiente en la arrocera y enchufe el aparato; el piloto luminoso **Warm** (calentamiento) se encenderá. Coloque la tapa. Pulse el interruptor de encendido **On** para cocinar (**Cook**).

Una vez finalizada la cocción, el piloto Cook se apaga y el interruptor salta. Entonces, la arrocera activa automáticamente la función “Mantener caliente”. Deje reposar el arroz en la posición **Warm** durante 15 minutos.

Justo antes de servir, añada el perejil.

Es una guarnición deliciosa para acompañar platos de pescado, cerdo o ave.

Para preparar 21 tazas. Tiempo de cocción: unos 38 minutos.

WON-TONS RELLENOS DE CERDO Y POLLO CON JENGIBRE AL VAPOR

150 ml (½ taza + 2 cucharadas) de salsa de soja baja en sodio

80 ml (1/3 taza) de vinagre arroz

75 ml (5 cucharadas) de Jerez seco

2,5 ml (½ cucharadita) de aceite de sésamo

30 ml (2 cucharadas) de jengibre fresco rallado

225 g (½ libra) de carne de pollo picada

225 g (½ libra) de carne de cerdo picada

1 lata (230 ml; 8 onzas) de castañas de agua escurridas y picadas finas

120 ml (½ taza) de cilantro picado fino

120 ml (½ taza) de cebolleta picada

80 ml (⅓ taza) de almendras tostadas picadas

1 huevo ligeramente batido

1 ml (¼ cucharadita) de pimienta molida

60 láminas won-ton

Agua

Aceite en spray antiadherente

Para elaborar la salsa para mojar, mezcle en un cuenco pequeño 120 ml (½ taza) de salsa de soja, el vinagre de arroz, 30 ml (2 cucharadas) de Jerez, el aceite de sésamo y 15 ml (1 cucharada) de jengibre y reserve.

En un cuenco grande, mezcle el pollo, el cerdo, las castañas de agua, el cilantro, las cebolletas, las almendras, el huevo y la pimienta y mezcle todo bien. Añada el resto del Jerez (45 ml; 3 cucharadas) y 15 ml de jengibre (1 cucharada).

Coloque una cucharada escasa de relleno en el centro de 1 lámina won-ton. Humedezca ligeramente los bordes de la lámina con una brocha de repostería o con un dedo humedecido en agua. Doble la lámina por la mitad para formar un triángulo y presione los bordes para sellar. Coloque en la bandeja; tape y mantenga humedecido o congele. (Las láminas de won-ton se pueden congelar durante un máximo de 2 semanas). Repita el proceso con el relleno restante y las láminas hasta elaborar unos 60 won-tons rellenos.

Añada 1 l (4 tazas) de agua fría al recipiente de cocción del arroz. Unte ligeramente de aceite la vaporera. Coloque los won-tons en la vaporera a 1 cm de distancia aprox. (½ pulgada). Coloque la vaporera en la arrocera sobre el recipiente de cocción del arroz.

Tape y enchufe el aparato a una toma eléctrica. Programe el reloj temporizador de cocina en 6 minutos. Cocine hasta que la masa de los won-tons esté transparente y el relleno esté en su punto de cocción. Repita el paso con los won-tons restantes.

Sirva con la salsa para mojar. Si lo desea, puede aderezar este plato con semillas de sésamo tostadas.

Para elaborar unas 20 raciones. Tiempo de cocción: unos 5 minutos cada lote de won-tons.

POLLO Y ARROZ CON MANGO

6 pechugas de pollo sin hueso y troceadas (1,3 kg; 3 libras)

60 ml (2 cucharadas) de mantequilla o margarina

8 medidas de arroz blanco de grano alargado

1,4 l (6 tazas) de caldo de pollo

480 ml (2 tazas) de bebida con sabor a mango

1 tarro (260 ml; 9 onzas) de chutney de mango caliente

1 manojo de cebolletas cortadas en láminas gruesas

7 ml (1 cucharadita y media) de sal

2,5 ml (½ cucharadita) de pimienta negra

60 ml (¼ taza) de perejil picado

En la Sartén eléctrica **Black & Decker®** calentada a 180 °C, dore los trozos de pollo en la mantequilla por todos sus lados.

En el recipiente de cocción de la arrocera **Black & Decker®**, mezcle el pollo con todos los ingredientes excepto el perejil. Coloque el recipiente en la arrocera y enchufe el aparato; el piloto luminoso **Warm** (calentamiento) se encenderá. Coloque la tapa. Pulse el interruptor de encendido **On** para cocinar (**Cook**).

Una vez finalizada la cocción, el piloto **Cook** se apaga y el interruptor salta. Entonces, la arrocera activa automáticamente la función “Mantener caliente”. Deje reposar el arroz en la posición **Warm** durante 15 minutos.

Justo antes de servir, aderece con el perejil.

Sirva acompañado de ensalada verde fresca y pan francés.

Para preparar 16 tazas. Tiempo de cocción: unos 30 minutos.

Cuidados y limpieza

El usuario no debe realizar el mantenimiento de ninguna de las piezas de este aparato. Para ello, deberá acudir a un servicio técnico autorizado.

- Desenchufe el aparato y déjelo enfriar por completo antes de limpiar.
- No sumerja el cuerpo del aparato en agua o en cualquier otro líquido.
- Lave el recipiente de cocción, la tapa, la cuchara de servir y el medidor en agua caliente jabonosa o en la máquina de la vajillas. No use detergentes abrasivos ni estropajos de metal: pueden dañar la superficie antiadherente o favorecer un contacto inadecuado con la resistencia.

Consejo práctico: Puesto que el recipiente de cocción del arroz no tiene un revestimiento antiadherente, intente lo siguiente: llene el recipiente con agua caliente jabonosa y deje reposar unos minutos. Esto ablandará los restos de comida y le permitirá limpiar totalmente el recipiente con una esponja o un estropajo de plástico.

- Limpie el interior del aparato con un paño seco. Limpie la superficie exterior con un paño humedecido y, a continuación, seque a conciencia.
- Si se introduce agua accidentalmente en el interruptor o en la resistencia, deje que se seque por completo antes de volver a utilizar la arrocera.

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.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni le socle de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près 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. Laisser l'appareil refroidir avant d'en remplacer des composantes.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement ou qui est endommagé. Confier l'examen, la réparation ou le réglage de l'appareil au personnel du centre de service autorisé de la région.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer sur ni près d'une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.
- Faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace l'appareil renfermant des aliments, de l'eau ou des liquides chauds.
- Pour le débrancher, il faut d'abord mettre toutes les commandes en position hors tension (off), puis il faut débrancher le cordon de la prise.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins auxquelles il a été prévu.
- Pour réduire le risque de choc électrique, cuire uniquement dans le conteneur amovible.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)

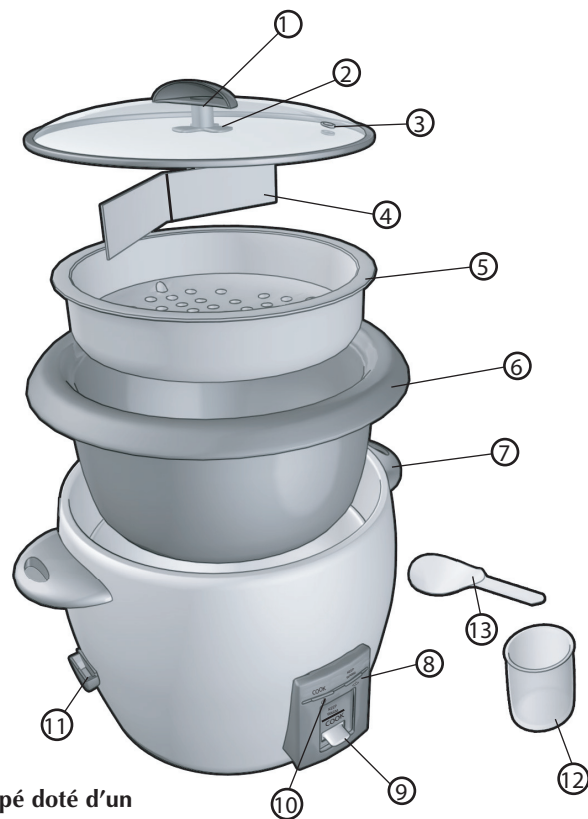
L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé 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 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; and
 - 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.

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. Poignée du couvercle
- 2. Support de couvercle
- + 3. Couvercle en verre trempé doté d'un évent à vapeur (no de pièce RC5428-01)
- + 4. Séparateur de panier de cuisson (no de pièce RC5428-02)
- + 5. Panier de cuisson (no de pièce RC5428-03)
- + 6. Bol de cuisson avec marques de niveau d'eau (à l'intérieur) (no de pièce RC5428-04)
- 7. Poignées latérales froides au toucher
- 8. Témoin lumineux de « garde au chaud »
- 9. Interrupteur de mise en marche (On)
- 10. Témoin lumineux de cuisson
- + 11. Dispositif pour recueillir la condensation (no de pièce RC5428-05)
- + 12. Tasse à mesurer (no de pièce RC5428-06)
- + 13. Cuillère de service (no de pièce RC5428-07)
- + Pièces amovibles, remplaçables par le consommateur

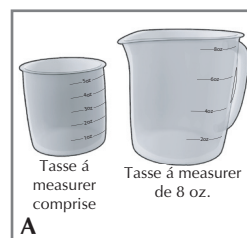
Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer le matériau d'emballage et les autocollants de l'appareil.
- Retirer et mettre de côté les instructions.
- Laver et sécher toutes les pièces amovibles en suivant les recommandations de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
- Déposer le récipient sur une surface plane et stable.

CUISSON DU RIZ



1. À l'aide de la tasse à mesurer comprise, mesurer la quantité de riz à faire cuire; ne pas utiliser de tasse à mesurer d'une tasse (A). (La tasse à mesurer comprise contient environ 150 grammes de riz non cuit, soit 5 oz ou $\frac{2}{3}$ de tasse. Ce cuiseur à riz peut cuire jusqu'à 15 mesures de riz, pour un maximum d'environ 6.5 litres (soit 28 tasses) de riz cuit.
2. Placer le riz dans le bol de cuisson.

NOTE : Pour cuire du riz, n'utiliser que le bol de cuisson fourni avec ce cuiseur.

3. En utilisant pour guide les marques de niveau d'eau situées à l'intérieur du bol de cuisson, ajouter la quantité d'eau qui correspond au nombre de tasses de riz à cuire. Par exemple, pour préparer quatre mesures de riz, ajouter de l'eau jusqu'à la marque de quatre tasses d'eau. Éviter d'ajouter trop d'eau, car le contenu risque de déborder.
4. Ajouter le beurre ou l'huile et, au besoin, les assaisonnements.

NOTE : Avant la première utilisation, se référer au Guide pratique de cuisson du riz inclus dans le Guide d'entretien et d'utilisation aux pages 32 à 35. Pour obtenir un riz duveteux et moelleux, ajouter un peu plus d'eau; pour un riz à la texture plus ferme, utiliser un peu moins d'eau.

5. Avant de placer le bol de cuisson dans le cuiseur à riz, s'assurer que la plaque chauffante et la surface extérieure du bol de cuisson sont propres et sèches. Éviter de laisser tomber des grains de riz ou tout autre aliment dans le cuiseur.
6. Placer le bol de cuisson à l'intérieur du cuiseur à riz.
7. Placer le couvercle en verre sur le bol de cuisson. Pour de meilleurs résultats, toujours laisser le couvercle en verre sur le bol pendant la cuisson.

NOTE : Pendant la cuisson du riz, de la vapeur s'échappera par l'évent du couvercle. Placer le couvercle en verre sur le cuiseur à riz de façon à ce que l'évent à vapeur soit dirigé loin des armoires et des murs pendant la cuisson du riz puisque la vapeur chaude peut causer des brûlures.

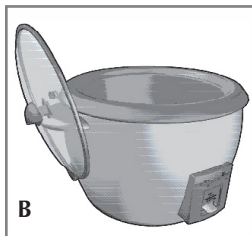
8. Dérouler le cordon d'alimentation et le brancher dans une prise de courant standard. Le témoin lumineux de « garde au chaud » (Warm) s'allumera.
9. Appuyer sur l'interrupteur de mise en marche (ON). Le témoin lumineux de CUISSON (COOK) s'allume et la cuisson commence. Au fur et à mesure que le riz cuit et prend du volume, de la vapeur s'échappe de l'évent du couvercle.
10. Une fois le riz cuit, le témoin lumineux de CUISSON (COOK) s'éteint, l'interrupteur reprend sa position initiale et le cuiseur à riz passe automatiquement en mode « Garde au chaud ». Le témoin lumineux de « garde au chaud » restera allumé jusqu'à ce que l'appareil soit débranché.

NOTE : Ne pas tenter d'empêcher le cuiseur à riz de passer en mode « Garde au chaud ». Ne pas tenter d'appuyer sur l'interrupteur de mise en marche (ON) après l'entrée en fonction du mode « Garde au chaud ».

11. Pour obtenir de meilleurs résultats, placer le couvercle sur le bol et laisser le riz reposer pendant 15 minutes, afin de poursuivre la cuisson par la vapeur. Si le riz doit reposer plus de 30 minutes, s'assurer de le remuer de temps à autre pour empêcher que le riz situé au fond du bol de cuisson ne brunisse.

12. Juste avant de servir, retirer le couvercle et remuer le riz délicatement. Le support du couvercle peut être placé dans l'orifice sur la poignée, le bord du couvercle se logeant sur le récepteur de condensation pour empêcher l'eau de tomber sur le comptoir (B).

MISE EN GARDE : En retirant le couvercle, s'assurer de le soulever en l'éloignant du corps ou du visage pour éviter de se brûler par la vapeur qui s'échappe.



NOTE : Utiliser la cuillère de service fournie avec l'appareil pour éviter d'endommager la surface antiadhésive du bol de cuisson.

13. Débrancher le cuiseur à riz quand il ne sert pas.

PANIER DE CUISSON À LA VAPEUR

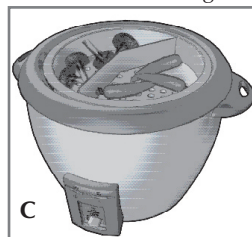
Consulter le tableau de cuisson du riz aux pages 34 et 35 pour connaître le temps de cuisson recommandé et obtenir des suggestions d'assaisonnement.

1. Verser environ 1 l (4 tasses) d'eau froide du robinet dans le bol de cuisson en mesurant à l'aide d'une tasse à mesurer les liquides ordinaire. Ajouter des assaisonnements, si désiré.

2. Placer les aliments à cuire dans le panier de cuisson.

3. Placer le panier de cuisson sur le bol de cuisson (C).

NOTE : Avant de placer le bol de cuisson dans le cuiseur à riz, s'assurer que la plaque chauffante et la surface extérieure du bol de cuisson sont propres et sèches. Éviter de laisser tomber des grains de riz ou tout autre aliment dans le cuiseur.



4. Placer le couvercle en verre sur le bol de cuisson. Toujours laisser le couvercle en verre sur le bol pendant la cuisson à la vapeur.

NOTE : Pendant la cuisson des aliments, de la vapeur s'échappera par l'évent du couvercle. Placer le couvercle en verre sur le cuiseur à riz de façon à ce que l'évent à vapeur soit dirigé loin des armoires et des murs. Ne pas placer les mains au-dessus de l'évent pendant la cuisson des aliments puisque la vapeur chaude peut causer des brûlures.

5. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant standard. Le témoin lumineux de « garde au chaud » (WARM) s'allumera.

6. Appuyer sur l'interrupteur de mise en marche (ON). Le témoin lumineux de CUISSON (COOK) s'allume et la cuisson commence.

NOTE : Lorsqu'on cuit des aliments à la vapeur, le témoin lumineux de CUISSON (COOK) n'est pas conçu pour indiquer le temps de cuisson. Toujours utiliser une minuterie de cuisine et ne jamais laisser ces aliments sans surveillance.

7. Le temps de cuisson à la vapeur variera en fonction du type et de la quantité d'aliments à cuire.

8. Utiliser une minuterie de cuisine et commencer à vérifier la cuisson des légumes après environ 10 minutes.

9. Une fois la cuisson terminée, retirer les aliments et servir. Débrancher l'appareil.

10. Le panier de cuisson est doté d'un séparateur amovible qui permet de faire cuire deux types d'aliment différents en même temps.

PRÉPARATION DE SOUPES ET DE RAGOÛTS

1. Mélanger les aliments à cuire dans le bol de cuisson fourni avec cet appareil. **Ne pas utiliser un autre bol.** Remuer à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une spatule en caoutchouc pour répartir les aliments de façon homogène.

2. Utiliser des viandes désossées, coupées en cubes d'une longueur maximale de 3,5 cm (1 ½ po). Il n'est pas nécessaire de faire revenir les viandes avant la cuisson, mais elles ont ainsi plus de goût.

3. Ne pas trop remplir le bol de cuisson.

4. Pour de meilleurs résultats, choisir des recettes dont la durée de cuisson est inférieure à une heure.

5. Le temps de cuisson des légumes surgelés varie de 5 à 10 minutes. Ne les ajouter qu'en fin de la cuisson.

6. Toujours utiliser une minuterie pour préparer des aliments cuits en sauce.

NOTE : L'interrupteur de marche (ON) n'est pas conçu pour indiquer le temps de cuisson des soupes et ragoûts.

7. Ne pas laisser la soupe ou le ragoût au cycle de cuisson « Garde-au-chaud » (Warm). Débrancher l'appareil lorsque la cuisson est terminée.

TABLEAU POUR LA CUISSON DU RIZ

Si désiré, ajouter du beurre, de l'huile et des assaisonnements après avoir versé l'eau dans l'appareil et avant de débuter la cuisson. Laisser le riz reposer environ 15 minutes en mode « Garde au chaud » (Warm) avant de servir.

TABLEAU POUR LA CUISSON DU RIZ

La tasse à mesurer comprise contient 150 grammes de riz non cuit, soit environ 5,5 oz ou ²/₃ de tasse.

POUR LE RIZ BLANC À LONG GRAIN, LE RIZ ARBORIO, LE RIZ TEXMATI, LE RIZ JAUNE ET LE RIZ À GRAIN MOYEN

QUANTITÉ DE RIZ	QUANTITÉ D'EAU	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF	QUANTITÉ DE RIZ CUIT OBTENU (TASSES DE 8 ONCES / 240 ML)
4 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 4 tasses	De 18 à 22 minutes	De 6 à 8 tasses
6 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 6 tasses	De 22 à 25 minutes	De 11 à 14 tasses
8 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 8 tasses	De 23 à 27 minutes	De 14 à 16 tasses
10 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 10 tasses	De 24 à 30 minutes	De 19 à 21 tasses
12 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 12 tasses	De 31 à 33 minutes	De 21 à 23 tasses
14 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 14 tasses	De 32 à 34 minutes	De 22 à 24 tasses
16 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 16 tasses	De 35 à 38 minutes	De 26 à 30 tasses

POUR LE RIZ AU JASMIN OU LE RIZ BASMATI

4 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 4 tasses	De 13 à 15 minutes	De 6 à 8 tasses
6 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 6 tasses	De 18 à 20 minutes	De 11 à 13 tasses
8 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 8 tasses	De 21 à 23 minutes	De 15 à 17 tasses
10 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 10 tasses	De 27 à 30 minutes	De 20 à 22 tasses
12 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 12 tasses	De 29 à 31 minutes	De 21 à 23 tasses
14 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 14 tasses	De 33 à 35 minutes	De 25 à 27 tasses
16 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 16 tasses	De 36 à 38 minutes	De 26 à 28 tasses

POUR LE RIZ À GRAIN COURT ET LE RIZ À GRAIN ROND

4 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 4 tasses	De 17 à 19 minutes	De 7 à 9 tasses
6 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 6 tasses	De 18 à 20 minutes	De 11 à 13 tasses
8 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 8 tasses	De 21 à 23 minutes	De 15 à 17 tasses
10 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 10 tasses	De 27 à 30 minutes	De 19 à 21 tasses
12 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 12 tasses	De 31 à 33 minutes	De 23 à 25 tasses
14 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 14 tasses	De 36 à 39 minutes	De 25 à 27 tasses
16 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 16 tasses	De 35 à 37 minutes	De 26 à 28 tasses

POUR LE RIZ ÉTUVÉ OU LE RIZ PRÉCUIT

4 mesures de riz de 4 tasses	Jusqu'à la marque	De 17 à 19 minutes	De 7 à 9 tasses
6 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 6 tasses	De 20 à 22 minutes	De 11 à 13 tasses
8 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 8 tasses	De 23 à 25 minutes	De 15 à 17 tasses
10 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 10 tasses	De 27 à 30 minutes	De 19 à 21 tasses
12 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 12 tasses	De 31 à 33 minutes	De 22 à 24 tasses
14 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 14 tasses	De 35 à 37 minutes	De 25 à 27 tasses
16 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 16 tasses	De 37 à 39 minutes	De 28 à 31 tasses

POUR LE RIZ COMPLET (OU RIZ BRUN)

4 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 4 tasses + ¼ tasse	De 27 à 29 minutes	De 6 ½ à 7 ½ tasses
6 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 6 tasses + ¼ tasse	De 34 à 36 minutes	De 10 à 12 tasses
8 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 8 tasses + ¼ tasse	De 46 à 49 minutes	De 14 à 16 tasses
10 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 10 tasses + ¼ tasse	De 45 à 49 minutes	De 17 à 19 tasses
12 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 12 tasses + ¼ tasse	De 48 à 51 minutes	De 22 à 24 tasses
14 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 14 tasses + ¼ tasse	De 51 à 55 minutes	De 26 à 29 tasses
16 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 16 tasses + ¼ tasse	De 54 à 59 minutes	De 28 à 31 tasses

POUR LE RIZ SAUVAGE

8 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 10 tasses	De 68 à 78 minutes	De 14 à 16 tasses
------------------	--------------------------------	--------------------	-------------------

POUR UN PAQUET DE MÉLANGE AU RIZ BLANC ET AU RIZ SAUVAGE

4 paquets (de 142 g ou 5 oz chacun)	4 tasses d'eau	De 35 à 37 minutes	De 10 à 12 tasses
-------------------------------------	----------------	--------------------	-------------------

POUR UN MÉLANGE DE RIZ BRUN ET ENTIER OU DE RIZ SAUVAGE ET BRUN

2 paquets (de 16 oz chacun)	Jusqu'à la marque de 8 tasses	De 35 à 38 minutes	De 14 à 15 tasses
-----------------------------	-------------------------------	--------------------	-------------------

TABLEAU DE CUISSON POUR LES LÉGUMES, LE POISSON ET LA VOLAILLE

Tous les aliments cuits à la vapeur nécessitent 350 ml (1 ½ tasse) d'eau froide ou de bouillon à la température de la pièce.

LÉGUMES	QUANTITÉ	PRÉPARATION	TEMPS	SUGGESTIONS
Asperges fraîches	680 g (6 tasses ou 1 ½ lb)	Morceaux de 10 cm (4 pouces)	De 12 à 14 minutes	Assaisonner avec des tranches de citron, du sel et du poivre
Fèves vertes fraîches	900 g (8 tasses ou 2 lb)	Entières, les extrémités coupées	De 16 à 18 minutes	Assaisonner avec de l'aneth, du sel et du poivre à l'ail
Betteraves fraîches	900 g (8 tasses ou 2 lb)	Pelées et coupées en quartiers	De 24 à 26 minutes	Ajouter du zeste d'orange, du sel et du poivre
Brocoli frais	1 pied, environ 340 g (12 oz)	En bouquets	De 12 à 14 minutes	Ajouter de l'ail émincé et des feuilles de thym frais
Carottes fraîches	900 g (8 tasses ou 2 lb)	Pelées et coupées en morceaux	De 19 à 21 minutes	Assaisonner avec de l'aneth et du persil frais
Chou-fleur frais	1 pied entier (11 ou 4 tasses)	En bouquets	De 21 à 23 minutes	Garnir de croûtons de pain au beurre

Maïs frais en épi	4 épis	En morceaux de 6,5 cm (2 ½ po)	De 12 à 15 minutes	Assaisonner avec de la ciboulette ou du persil
Pois sucrés ou pois mange-tout	900g (7 tasses ou 2 lb)	Entiers, les extrémités coupées	De 14 à 16 minutes	Servir avec un filet de sauce soya et des oignons verts hachés
Poivrons	5 gros	Coupés en lanières	De 16 à 18 minutes	Assaisonner avec de l'ail haché et de la coriandre
Pommes de terre	1,3 kg (8 tasses ou 3 lb)	Coupées en gros morceaux	De 24 à 26 minutes	Assaisonner avec du romarin haché, du sel et du poivre à l'ail
Courges jaunes ou zucchini	900 g (8 tasses ou 2 lb)	Tranchés	De 14 à 16 minutes	Servir avec des tomates en dés et du fromage parmesan râpé

POISSON

Ajouter des tranches de citron à ¾ tasse (0,18 l) d'eau dans le bol de cuisson

Saumon	680 g (1 ½ lb)	Filet entier	De 24 à 26 minutes	Assaisonner avec de la ciboulette et de l'aneth frais
Crevettes	900 g (2 lb)	Pelées et déveinées	De 14 à 16 minutes	Servir avec de la sauce tartare ou de la sauce cocktail

VOLAILLE

Poitrines de poulet	680 g (1 ½ lb)	Désossées et sans peau	De 34 à 36 minutes	Assaisonner avec du sel et du poivre à l'ail kasher
---------------------	----------------	------------------------	--------------------	---

CONSEILS PRATIQUES

- Bien que la tasse à mesurer le riz contienne environ 150 g (155 ml / 5 oz) de riz non cuit, la quantité de riz cuit obtenu est indiquée en fonction d'une tasse de 250 ml (8 oz).
- Le sel kasher n'a pas d'impuretés et se dissout plus rapidement que le sel de table. Si on utilise du sel kasher, il peut être préférable d'en ajouter une quantité un peu plus grande que s'il s'agissait de sel de table. Utiliser environ 3,75 ml (¾ de c. à thé) de sel kasher pour 150 g (1 tasse) de riz non cuit.
- Le riz blanc doit être conservé dans un contenant hermétique et gardé dans un endroit frais et sombre.
- Le riz brun ne se conserve pas longtemps. Éviter de le garder plus d'un mois avant de l'utiliser.
- Pour rehausser la saveur, utiliser du bouillon, un fond de sauce ou du bouillon reconstitué au lieu de l'eau. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire d'ajouter de sel dans ce cas.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Certains grains de riz ne sont pas parfaitement cuits.	La cuisson du riz n'a pas eu le temps de se terminer.	Après que le cuiseur à riz est passé en mode GARDE-AU-CHAUD , laisser le riz reposer 15 minutes avant de servir.
Le bol de cuisson du riz n'est pas aussi propre que souhaité.	Il y a une accumulation d'amidon sur les côtés et le fond du bol.	Remplir le bol d'eau chaude savonneuse et laisser tremper plusieurs minutes. Utiliser ensuite un tampon à récurer en nylon pour frotter les côtés et le fond du bol. Rincer.
Le riz déborde.	Il y a trop de riz dans le bol de cuisson.	S'assurer de ne pas faire cuire plus que la quantité maximale de riz suggérée dans le Guide d'entretien et d'utilisation. La quantité de riz à cuire doit correspondre aux marques de quantité d'eau inscrites sur le bol.
Le riz est trop sec.	Il y a trop de riz ou pas assez d'eau.	Utiliser la tasse à mesurer fournie avec l'appareil. La tasse contient 150 g de riz non cuit, soit environ 2/3 de tasse ou 5 oz.
Le riz est collant.	Il y a trop d'eau ou pas assez de riz.	Ajouter de l'eau jusqu'aux marques sur le bol à cuisson. Ne pas utiliser de tasse à mesurer pour les liquides.

RECETTES

RIZ BRUN CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS

8 mesures de mélange de riz brun emballé
1,5 l (6 tasses) de bouillon de poulet ou de légumes
227 g (8 oz) de champignons « Baby Bella » grossièrement hachés
2 bottes d'oignons verts tranchés (environ 375 ml [1 ½ tasse])
125 ml (½ tasse) de persil haché
125 ml (½ tasse) de tomates séchées au soleil, conservées dans l'huile et tranchées
60 ml (4 c. à table) de beurre ou de margarine
5 ml (1 c. à thé) de sel
2,5 ml (½ c. à thé) de poivre noir grossièrement moulu
190 ml (¾ tasse) d'amandes grillées en julienne

Mélanger tous les ingrédients, à l'exception des amandes, dans le bol de cuisson dans l'ordre indiqué. Placer le bol dans le cuiseur à riz et brancher l'appareil. Le témoin « Garde-au-chaud » (**Warm**) s'allumera. Placer le couvercle sur le cuiseur. Mettre l'interrupteur de marche (**On**) à la position de cuisson (**Cook**).

Une fois le riz cuit, le témoin lumineux de cuisson (**Cook**) s'éteint, l'interrupteur reprend sa position initiale et le cuiseur à riz passe automatiquement en mode « Garde-au-chaud » (**Warm**). Laisser le riz reposer en mode chaleur pendant 15 minutes.

Ajouter les amandes dans le riz et mélanger juste avant de servir.

Donne environ 3,6 l (15 tasses). Temps de cuisson : environ 50 minutes.

RIZ BRUN AU CHORIZO

2 paquets de 454 g (16 oz chacun) de mélange de riz brun et entier
2 l (8 tasses) de bouillon ou de fond de poulet
1 boîte de 410 g (14 ½ oz) de tomates non égouttées, en petits dés
375 ml (1 ½ tasse) de carottes en dés (environ 3 moyennes)
250 ml (1 tasse) de céleri en dés
250 ml (1 tasse) d'oignons hachés
120 ml (4 onces) de chorizo haché
2 pommes de terre moyennes, coupées en morceaux (environ 375 ml [1 ½ tasse])
4 grosses gousses d'ail émincées
7,5 ml (1 ½ c. à thé) de thym moulu
7,5 ml (1 ½ c. à thé) de poivre
2,5 ml (½ c. à thé) de poivre
60 ml (¼ tasse) de persil haché

Dans le bol de cuisson du cuiseur à riz de **Black & Decker**^{MD}, mélanger tous les ingrédients à l'exception du persil. Placer le bol dans le cuiseur à riz et brancher l'appareil. Le témoin **Warm** (chaleur) s'allumera. Placer le couvercle sur le cuiseur. Mettre l'interrupteur **On** (marche) à la position **Cook** (cuisson).

Une fois le riz cuit, le témoin lumineux **Cook** (cuisson) s'éteint, l'interrupteur reprend sa position initiale et le cuiseur à riz passe automatiquement en mode **Warm** (chaleur). Laisser le riz reposer en mode chaleur pendant 15 minutes.

Ajouter le persil juste avant de servir.

Ce plat est délicieux comme plat d'accompagnement ou comme plat principal léger.

Donne environ 17 tasses. Temps de cuisson : environ 30 minutes.

PORC AU GINGEMBRE AVEC RIZ

1,36 kg (3 lb) de longe de porc désossée, en cubes
15 ml (1 c. à table) d'huile
8 mesures de riz blanc à grain long
1,62 l (6 ½ tasses) d'eau
250 ml (1 tasse) de xérès
250 ml (1 tasse) de marmelade d'orange
1 botte (environ 250 ml [1 tasse]) d'oignons verts tranchés en morceaux de 2,5 cm (1 po)
4 grosses gousses d'ail émincées
30 ml (2 c. à table) de gingembre frais émincé
12,5 ml (2 ½ c. à thé) de sel
2,5 ml (½ c. à thé) de poivre de Cayenne
60 ml (¼ tasse) de ciboulette ciselée

Chauffer la poêle à frire électrique **Black & Decker**^{MD} à 175° C (350° F). Cuire le porc dans l'huile jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Dans le bol de cuisson du cuiseur à riz de **Black & Decker**^{MD}, mélanger le porc à tous les autres ingrédients, à l'exception de la ciboulette. Placer le bol dans le cuiseur à riz et brancher l'appareil. Le témoin **Warm** (chaleur) s'allumera. Placer le couvercle sur le cuiseur. Mettre l'interrupteur **On** (marche) à la position **Cook** (cuisson).

Une fois le riz cuit, le témoin lumineux **Cook** (cuisson) s'éteint, l'interrupteur reprend sa position initiale et le cuiseur à riz passe automatiquement en mode **Warm** (chaleur). Laisser le riz reposer en mode chaleur pendant 15 minutes.

Ajouter la ciboulette juste avant de servir.

Servir avec une salade de pommes, de raisins et de carottes, et des petits pains.

Donne environ 3,8 l (16 tasses). Temps de cuisson : environ 30 minutes.

RIZ AUX POIVRONS OLÉ!

10 mesures de mélange de riz jaune en sachet
2 l (8 tasses) de bouillon ou de fond de poulet
1 boîte de 410 g (14 ½ oz) de tomates non égouttées, en petits dés
700 ml (3 tasses) de chayotte fraîche hachée
500 ml (2 tasses) d'oignons hachés
1 gros poivron rouge épépiné et coupé (environ 1 tasse)
1 gros poivron vert épépiné et coupé (environ 1 tasse)
4 grosses gousses d'ail émincées
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive
15 ml (1 c. à table) de poudre de chili
2,5 ml (½ c. à thé) de coriandre moulue
60 ml (¼ tasse) de persil haché

Dans le bol de cuisson du cuiseur à riz de **Black & Decker**^{MD}, mélanger tous les ingrédients, à l'exception du persil. Placer le bol dans le cuiseur à riz et brancher l'appareil. Le témoin **Warm** (chaleur) s'allumera. Placer le couvercle sur le cuiseur. Mettre l'interrupteur **On** (marche) à la position **Cook** (cuisson).

Une fois le riz cuit, le témoin lumineux **Cook** (cuisson) s'éteint, l'interrupteur reprend sa position initiale et le cuiseur à riz passe automatiquement en mode **Warm** (chaleur). Laisser le riz reposer en mode chaleur pendant 15 minutes.

Juste avant de servir, garnir de persil.

Ce plat est délicieux comme plat d'accompagnement avec du poulet, de la volaille ou du porc.

Donne environ 5 l (21 tasses). Temps de cuisson : environ 38 minutes.

PORC AU GINGEMBRE CUIT À LA VAPEUR ET DUMPLINGS AU POULET

175 ml (½ tasse) + 30 ml (2 c. à table) de sauce soya faible en sodium

85 ml (⅓ tasse) de vinaigre de vin de riz

75 ml (5 c. à table) de xérès sec

2,5 ml (½ c. à thé) d'huile de sésame

30 ml (2 c. à table) de gingembre frais râpé

227 g (½ lb) de poulet haché

227 g (½ lb) de porc haché

1 boîte de 227 g (8 oz) de châtaignes d'eau, égouttées, finement tranchées

120 ml (½ tasse) de coriandre hachée finement

½ tasse d'oignons verts hachés

80 ml (⅓ tasse) d'amandes grillées et coupées

1 oeuf, légèrement battu

1,25 ml (¼ c. à thé) de poivre moulu

60 enveloppes pour ravioli chinois

Eau

Enduit antiadhésif en vaporisateur

Préparation de la trempette : dans un petit bol, mélanger 175 ml (½ tasse) de sauce soya, le vinaigre de riz, 30 ml (2 c. à table) de xérès sec, l'huile de sésame et 15 ml (1 c. à table) de gingembre; réserver.

Dans un grand bol, mettre le poulet, le porc, les châtaignes d'eau, la coriandre, les oignons verts, les amandes, l'oeuf et le poivre; bien mélanger. Ajouter les 45 ml (3 c. à table) de xérès et les 15 ml (1 c. à table) de gingembre restantes.

Placer une cuillerée à table de garniture au porc au centre d'une enveloppe pour ravioli chinois. Mouiller légèrement les bords de l'enveloppe à l'aide d'un pinceau ou avec les doigts mouillés dans l'eau. Plier l'enveloppe en deux pour former un triangle et presser les bords pour les fermer. Mettre le dumpling dans un plateau; couvrir et garder humide ou congeler. (Les raviolis peuvent se garder congelés jusqu'à deux semaines.) Répéter le processus avec la farce et les enveloppes pour ravioli chinois restantes pour faire environ 60 dumplings.

Ajouter 1 l (4 tasses) d'eau froide du robinet dans le bol de cuisson du riz. Huiler légèrement le panier de cuisson à la vapeur. Disposer les dumplings dans le panier à environ 1,3 cm (½ po) de distance. Insérer le panier de cuisson à la vapeur dans le cuiseur à riz, au dessus du bol de cuisson du riz.

Couvrir et brancher l'appareil dans une prise de courant. Régler la minuterie et cuire pendant 6 minutes. Cuire jusqu'à ce que les dumplings soient translucides et que la garniture soit cuite à point. Répéter le processus avec les autres dumplings.

Servir avec une trempette. Au choix, garnir avec des graines de sésame grillées.

Donne environ 20 portions. Chaque fournée cuit en environ cinq minutes.

POULET À LA MANGUE AVEC RIZ

6 poitrines de poulet désossées, en cubes (environ 1,4 kg ou 3 lb)

30 ml (2 c. à table) de beurre ou de margarine

8 mesures de riz blanc à grain long

1,5 l (6 tasses) de bouillon de poulet

0,5 l (2 tasses) de mélange pour boisson à la mangue

1 pot (270 ml [9 oz]) de chutney piquant à la mangue

1 botte d'oignons verts, hachés finement

7,5 ml (1 ½ c. à thé) de sel

2,5 ml (½ c. à thé) de poivre noir

60 ml (¼ tasse) de persil haché

Chauffer la poêle à frire électrique de **Black & Decker**^{MD} à 175 °C (350 °F). Faire dorer dans le beurre les morceaux de poulet de chaque côté.

Dans le bol de cuisson du cuiseur à riz de **Black & Decker**^{MD}, mélanger le porc avec tous les ingrédients restants à l'exception du persil. Placer le bol dans le cuiseur à riz et brancher l'appareil. Le témoin **Warm** (chaleur) s'allumera. Placer le couvercle sur le cuiseur. Mettre l'interrupteur **On** (marche) à la position **Cook** (cuisson).

Une fois le riz cuit, le témoin lumineux **Cook** (cuisson) s'éteint, l'interrupteur reprend sa position initiale et le cuiseur à riz passe automatiquement en mode **Warm** (chaleur). Laisser le riz reposer en mode chaleur pendant 15 minutes.

Juste avant de servir, garnir de persil.

Servir avec de la salade verte fraîche et de la baguette.

Donne environ 3,8 l (16 tasses). Temps de cuisson : environ 30 minutes.

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de cet appareil. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

- Avant de nettoyer l'appareil, le débrancher et le laisser refroidir complètement.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Laver le bol de cuisson, le couvercle, la cuillère de service et la tasse à mesurer dans l'eau tiède savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ni de tampon à récurer métallique puisque ceux-ci risquent d'égratigner la surface antiadhésive ou d'entraîner un mauvais contact avec la plaque chauffante.

Conseil pratique: Puisque le bol de cuisson comporte un revêtement antiadhésif, la solution suivante peut s'avérer utile : remplir le bol d'eau tiède savonneuse et laisser tremper pendant plusieurs minutes. Ainsi, les particules de nourriture seront délogées et, si vous essuyez le bol d'un coup d'éponge ou de tampon à récurer, le bol de cuisson deviendra parfaitement propre.

- Essuyer les parois intérieures de l'appareil à l'aide d'un chiffon sec. Nettoyer les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon humide et sécher complètement.
- Si de l'eau pénètre accidentellement dans la zone de l'interrupteur ou sur la plaque chauffante, laisser le cuiseur à riz sécher complètement avant de l'utiliser.

NOTES

NOTAS

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, Applica'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 Electromecánicas,
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 registrada de The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, E.U.
Marque de commerce déposée de la société The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, É.-U

1000W 120V ~ 60Hz

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



2007/3-28-87E/S/F