



# 7-QT. FOOD STEAMER

## OLLA DE VAPOR DE 7 CUARTOS (6,6 L)

## CUISEUR-VAPEUR DE 7 QUARTS (6,6 L)

### Customer Care Line:

USA 1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA)

1-800-738-0245

For **online customer service**

and to **register** your product, go to

[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

### Servicio para el cliente:

México 01-800 714-2503

Accesorios/Partes (EE.UU)

1-800-738-0245

Para **servicio al cliente** y para

**registrar** su garantía, visite

[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

### Service line à la clientèle :

Canada 1-800-231-9786

Accessoires/Pièces (Canada)

1-800-738-0245

Pour accéder au **service à la clientèle en**

**ligne** ou pour **inscrire** votre produit en

ligne, rendez-vous à

[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)



MODEL/MODELO/ MODÈLE

○ HS1050

Please Read and Save this Use and Care Book.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against a risk of electric shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts or cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in microwave or heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids.
- To disconnect, turn any control to OFF (0), 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.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

### 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.

### TAMPER-RESISTANT SCREW

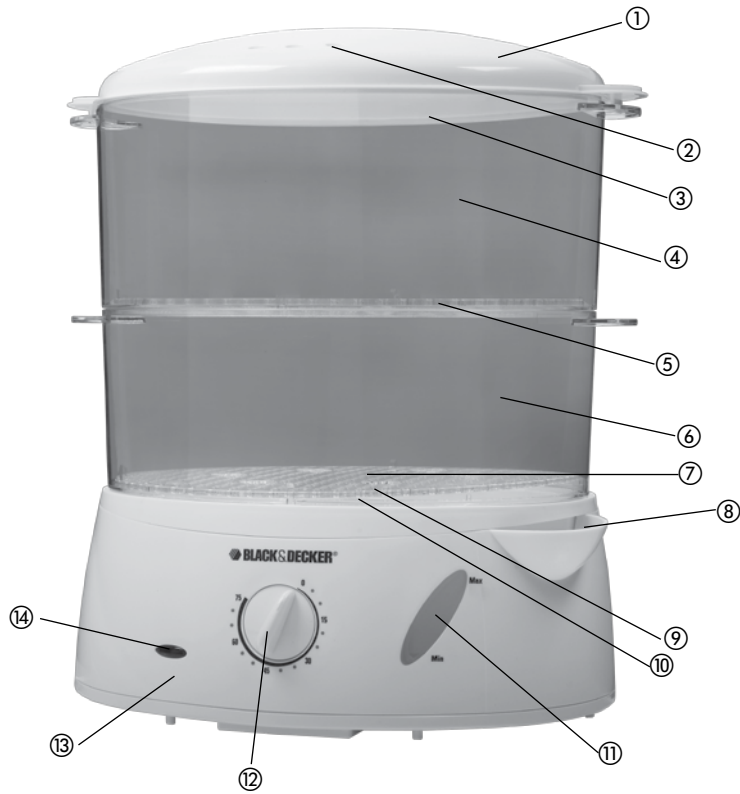
**Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.**

### 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.

Product may vary slightly from what is illustrated.



- † 1. Lid with handles (Part # HS1050-01)
- 2. Steam vents
- † 3. Upper basket tray with built-in egg holders (Part # HS1050-02)
- † 4. Upper steaming basket (Part # HS1050-03)
- † 5. Lower basket tray with built-in egg holders (Part # HS1050-04)
- † 6. Lower steaming basket (Part # HS1050-05)
- † 7. Drip tray with built-in Flavor Scenter® screen (Part # HS1050-07) (not shown)
- 8. External water-fill inlet
- 9. Heating element (not shown)
- 10. Water reservoir (not shown)
- 11. Water window with Min/Max level markings
- 12. 75-minute timer
- 13. Unit base
- 14. Power indicator light
- † 15. 5-cup rice bowl (Part # HS1050-06) (not shown)
- 16. Cooking chart (behind base; not shown)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

## How to Use

This appliance is for household use only.

### GETTING STARTED

- Remove packing materials and any stickers from the unit.
- Please go to [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) to register your warranty.
- Wash all parts as instructed in the CARE AND CLEANING section of this manual.
- Select a location for the unit. Do not place unit directly under cabinets or too close to the wall to allow steam to escape without damaging counter space or cabinets.

### FILLING WATER RESERVOIR

1. Place the drip tray onto the base of the unit.

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

2. Pour water into the water-fill inlet up to the Max marking on the water window. Do not overfill.

### Important:

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

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

### USING STEAMING BASKETS

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

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

#### Cooking with One Steaming Basket

1. Place either basket onto the drip tray.
2. Place food in the steaming basket. You can also cook up to 6 eggs by inserting an egg into each indentation on built-in egg holders.
3. Cover the steaming basket with the lid, making sure it fits securely in place. Follow steps 4-6 on page 6.

#### Cooking with Two Steaming Baskets

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

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

## USING THE RICE BOWL

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

1. Place the steaming basket onto the drip tray and place the rice bowl with contents into the steaming basket. Cover steaming basket with the lid.
2. Plug cord into wall outlet and set the timer to desired cooking time, up to 75 minutes.
3. When cooking is finished, unplug the unit and remove the rice bowl immediately to avoid over-cooking.
4. Use the inverted lid as a tray for the steam basket.

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

## Care and Cleaning

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

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

### CLEANING

#### • Steaming Baskets, Rice Bowl, Lid and Drip Tray

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

#### • Water Reservoir

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

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

### MAINTAINING YOUR UNIT

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

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

**Important: Do not use any other chemical or commercial descaler.**

2. Make sure the drip tray, steaming baskets and lid are in place.
3. Plug unit into wall outlet.
4. Set timer to 25 minutes.

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

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

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

### STORING YOUR UNIT

Nesting basket design makes it easy to store the unit.

1. Unplug unit from wall outlet and let it cool completely.
2. To store, place one basket inside the other.

## NEED HELP?

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

## TWO-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 product.

### For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of such 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 date of sale.
- Visit the online service website at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), or call toll-free 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. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

 **BLACK & DECKER** is a registered trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

Made and Printed in People's Republic of China

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes; use las agarraderas o las perillas.
- Para evitar el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable eléctrico, el enchufe, ni la base en agua o cualquier otro líquido.
- La supervisión de un adulto es necesaria cuando el aparato sea usado cerca de o por un niño.
- Desconecte del tomacorriente cuando no esté en uso, y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarla.
- No opere ningún aparato si el cable o el enchufe presentan cualquier desperfecto, si la unidad no funciona bien o se ha dejado caer o si ha sufrido daño de cualquier naturaleza. Devuelva el producto al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o realicen cualquier ajuste electrónico o mecánico, o llame al número apropiado gratis que aparece en la portada de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
- No use el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue de la orilla de la mesa o del mostrador o tenga contacto con superficies calientes.
- No coloque en ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas, dentro de los hornos convencionales o de microondas.
- Se requiere mucho cuidado al mover unidades que contienen alimentos, agua o cualquier otro líquido caliente.
- Ajuste todos los controles a la posición de apagado (0) antes de enchufar o desconectar el aparato.
- No utilice esta unidad más que para lo que ha sido diseñada.

- A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, al cocinar, utilice únicamente en el recipiente removible.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

**Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.**

### 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 un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

### TORNILLO DE SEGURIDAD

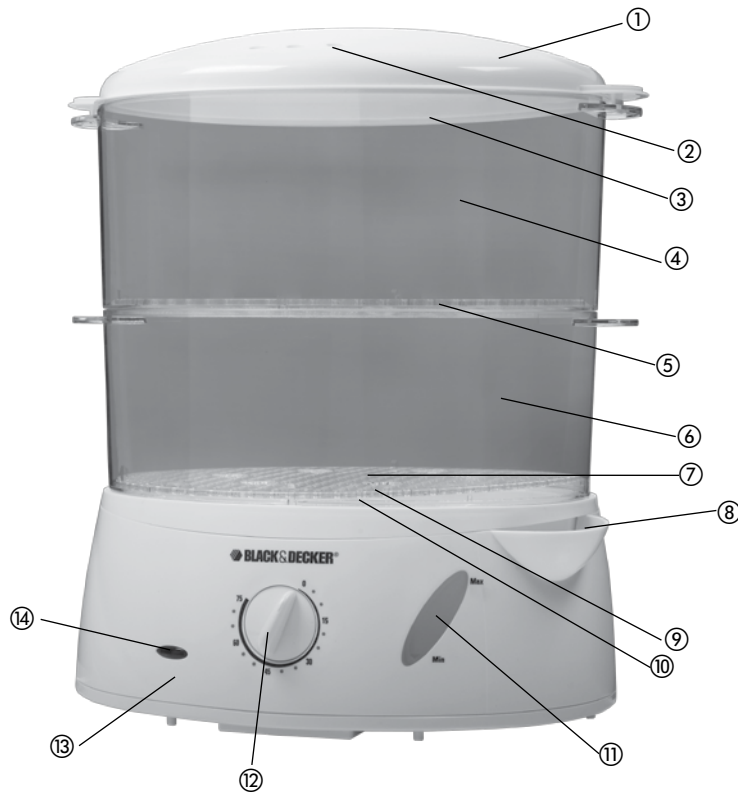
**Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda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

### CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto debe proporcionarse con un cable corto (o uno desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
- b) Se encuentran disponibles cables desmontables o de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable desmontable o de extensión,
  - 1) El voltaje eléctrico del cable desmontable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato,
  - 2) Si el aparato es del tipo que va conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.
  - 3) El cable más largo debe acomodarse de modo 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 esta dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



- † 1. Tapa con asas (pieza no. HS1050-01)
- 2. Escapes de vapor
- † 3. Bandeja para los huevos de la cesta superior (pieza no. HS1050-02)
- † 4. Cesta para vaporizar superior (pieza no. HS1050-03)
- † 5. Bandeja para los huevos de la cesta inferior (pieza no. HS1050-04)
- † 6. Cesta para vaporizar inferior (pieza no. HS1050-05)
- † 7. Bandeja de goteo con tamiz Flavor Scenter® (pieza no. HS1050-07) (no mostrado)
- 8. Orificio externo para el agua
- 9. Elemento calefactor (no mostrado)
- 10. Depósito de agua (no mostrado)
- 11. Indicador del nivel de llenado Min y Máx
- 12. Cronómetro de 75 minutos
- 13. Base del aparato
- 14. Luz indicadora de funcionamiento
- †15. Recipiente para 5 tazas de arroz (pieza no. HS1050-06) (no mostrado)
- 16. Tabla de cocinar (debajo de la base; no mostrado)

**Nota:** † indica las piezas extraíbles o reemplazables por parte del consumidor

## Como usar

Este aparato es solamente para uso doméstico.

### PASOS PRELIMINARES

- Retire el material de empaque y toda calcomanía adherida al aparato.
- Por favor, visite [www.prodprotect.com/applca](http://www.prodprotect.com/applca) para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas según las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA.
- Escoja un lugar para el aparato. No coloque el aparato directamente debajo de los gabinetes de la cocina ni demasiado cerca de la pared, a fin de permitir que el vapor escape libremente sin ocasionar daño a la superficie del mostrador o los gabinetes.

### COMO LLENAR EL DEPÓSITO DE AGUA

1. Coloque la bandeja de goteo en la base del aparato.

**Importante:** Para evitar que el agua rebalse, la bandeja de goteo debe quedar bien instalada antes de llenar el depósito de agua.

2. Vierta agua en el orificio externo de llenado hasta el nivel Max. No exceda el nivel de llenado.

### Importante:

- El nivel de agua jamás debe permanecer debajo del nivel de llenado Min.
  - No agregue sal, pimienta, sazón, hierbas, cerveza, vino ni demás líquidos en el depósito de agua.
  - Supervise el nivel del agua durante el ciclo de cocción. Si el nivel del agua desciende, agregue agua fría de la llave a través del orificio externo de llenado conforme sea necesario. Esto asegura la emisión continua de vapor.
3. Para agregar más sabor, añada hierbas o especias al tamiz Flavor Scenter®.

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

### USO DE LAS CESTAS PARA VAPORIZAR

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

**Advertencia:** Utilice agarraderas o guantes de cocina para retirar la tapa o cuando levante las cestas de vaporizar, la bandeja de goteo, o el recipiente para el arroz.

**Alce la tapa, alejándola siempre del rostro o del cuerpo para evitar todo contacto con el vapor.**

### Para cocinar con una de las cestas

1. Coloque cualquiera de las cestas en la bandeja de goteo.
2. Agregue los alimentos. Uno puede cocinar hasta 6 huevos en las hendiduras de la bandeja para huevos.
3. Coloque la tapa sobre el cesto de vaporizar y asegúrese que esté bien cerrada. Siga los pasos 4 a 6 a mitad de esta página.

### Para cocinar con las dos cestas

1. Llene ambas cestas con los alimentos deseados. Siempre coloque los alimentos más sólidos o los que requieren mayor tiempo de cocción en la cesta inferior.
2. Coloque la cesta inferior en la bandeja de goteo. Coloque la cesta superior encima de la cesta inferior.

3. Cubra la cesta de vaporizar de manera que las asas de la tapa coincidan con las asas de la cesta. Asegúrese que las muescas de la tapa encajen bien en las aperturas de la cesta de vaporizar.
4. Enchufe el cable a un tomacorriente y ajuste el cronómetro al tiempo de cocción deseado, por un máximo de 75 minutos. La luz indicadora de funcionamiento se ilumina. Al finalizar el ciclo de cocción, el aparato produce un sonido y la luz indicadora de funcionamiento, al igual que el aparato, se apagan automáticamente.
5. Cuando termine de cocinar, desconecte el aparato y retire los alimentos de inmediato para evitar que estos se sobre cocinen.
6. Invierta la tapa y utilícela como bandeja para la cesta de vaporizar.

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

#### COMO USAR LA ARROCERA

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

1. Coloque la cesta de vaporizar sobre la bandeja de goteo y después, coloque la olla del arroz y demás contenido sobre la cesta de vaporizar. Cubra la cesta de vaporizar con la tapa.
2. Enchufe el cable a un tomacorriente y ajuste el cronómetro al tiempo de cocción deseado, por un máximo de 75 minutos; para el tiempo de cocción recomendado.
3. Cuando termine de cocinar, desconecte el aparato y retire los alimentos de inmediato para evitar que estos se sobre cocinen.
4. Invierta la tapa y utilícela como bandeja para la cesta de vaporizar.

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

## Cuidado y limpieza

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

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

#### LIMPIEZA

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

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

##### • Depósito de agua

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

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

#### MANTENIMIENTO DEL APARATO

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

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

**Importante: No utilice químicos ni agentes comerciales para decalcificar.**

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

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

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

#### ALMACENAMIENTO DEL APARATO

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

1. Desconecte el aparato del tomacorriente y permita que se enfríe bien.
2. Para guardar, coloque una cesta adentro de la otra.



## ¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto.

NO devuélva 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 y Canada)**

### ¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

### ¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

### ¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

### ¿Cómo se puede obtener servicio?

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

### ¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- 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.

### ¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

## Póliza de Garantía

**(Válida sólo para México)**

### Duración

Applica Manufacturing, 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 Manufacturing, 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.

 **BLACK&DECKER** es una marca registrada de The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, E.U.

Fabricado e Impreso en la República Popular de China



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.

#### Argentina

Servicio Técnico  
Monroe 3351  
CABA Argentina  
Tel: 0800 - 444 - 7296  
servicios@rayovac.com.ar

#### Chile

SERVICIO DE MAQUINAS Y  
HERRAMIENTAS LTDA.  
Portugal N° 644  
Santiago - Chile  
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169  
repcion@servicioblackanddecker.cl  
Call center: 800-171-051

#### Colombia

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

#### Costa Rica

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

#### Ecuador

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

#### El Salvador

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

#### Guatemala

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

#### Honduras

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

#### México

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

#### Nicaragua

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

#### Panamá

Servicios Técnicos CAPRI  
Tumbamuerto Boulevard  
El Dorado Panamá  
500 metros al sur.  
Tel. 3020-480-800 sin costo  
(507) 2360-236 / 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.applicaservice.com  
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

**Comercializado por:**  
Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.  
KM 14.5 Carretera Puente de Vigas  
Col. Lechería Tultitlán  
Estado de México  
CP 54940,  
México

#### 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

**Código de fecha / Date Code**

**650 W 120 V ~ 60 Hz**

**Importado por / Imported by:**

**RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.**

Humboldt 2495 Piso# 3

C1425FUG) C.A.B.A.

**C.U.I.T No.** 30-70706168-1

**Importado por / Imported by:**

**APPLICA MANUFACTURING, S. DE R. L. DE C. V.**

KM 14.5 Carretera Puente de Vigas

Col. Lechería Tultitlán

Estado de México

CP 54940,

México

Teléfono: (55) 5831-7070

**Del interior marque sin costo**

01 (800) 714 2503

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

## IMPORTANTES MISES EN GARDE

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

- Lire toutes les directives.
- Éviter de toucher aux surfaces chaudes. Prendre l'appareil par les poignées ou les boutons.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni le socle de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'en remplacer les accessoires ou de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Le rapporter au centre de service autorisé de la région pour le faire examiner, réparer ou régler. On peut également composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, et ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un appareil de cuisson ni dans un four à micro-ondes ou un four chauffé.
- Prendre garde lorsqu'on déplace un appareil renfermant des aliments ou des liquides chauds. Éviter de s'étirer au-dessus de l'étuveuse en service.
- Mettre toutes les commandes à la position d'arrêt (0) avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins auxquelles il a été prévu.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.

- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

## CONSERVER CES MESURES.

**Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.**

### 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.

### VIS INDESSERRABLE

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

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

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

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



- † 1. Couvercle avec poignées (pièce no HS1050-01)
  - 2. Évents à vapeur
- † 3. Support supérieur à oeufs intégré (pièce no HS1050-02)
- † 4. Bol de cuisson supérieur (pièce no HS1050-03)
- † 5. Support inférieur à oeufs intégré (pièce no HS1050-04)
- † 6. Bol de cuisson inférieur (pièce no HS1050-05)
- † 7. Plateau d'égouttage avec tamis Flavor Scenter® (pièce no HS1050-07) (non illustré)
  - 8. Orifice externe de remplissage d'eau
  - 9. Élément chauffant (non illustré)
- 10. Réservoir d'eau (non illustré)
- 11. Indicateur du niveau d'eau (MIN/MAX)
- 12. Minuterie de 75minutes
- 13. Base de l'appareil
- 14. Témoin de fonctionnement
- † 15. Bol de cuisson du riz de 5 tasses (1,25 l) (pièce no HS1050-06) (non illustré)
- 16. Tableau de cuisson (derrière la base) (non illustré)

Remarque : † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible

## Utilisation

L'appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.

### POUR COMMENCER

- Retirer le matériau d'emballage et les autocollants posés sur l'appareil.
- Veuillez aller à l'adresse [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) pour enregistrer votre garantie.
- Laver toutes les pièces tel qu'il est indiqué à la rubrique « Entretien et nettoyage ».
- Choisir l'emplacement de l'appareil. Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires ou trop près d'un mur, afin de permettre à la vapeur de s'échapper sans endommager le comptoir ou les armoires.

### REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

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

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

2. Verser l'eau dans l'orifice de remplissage jusqu'à la marque MAX. Ne pas trop remplir.

### Important :

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

3. Placer les herbes ou les épices dans le tamis Flavor Scenter® pour plus de saveur.

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

### UTILISATION DES PANIERS DE CUISSON À LA VAPEUR

Il est possible d'agencer les paniers de cuisson à la vapeur en fonction de la quantité d'aliments à faire cuire.

**Mise en garde :** Utiliser des poignées pour le four pour retirer le couvercle ou soulever le panier de cuisson à la vapeur, le plateau d'égouttage ou le bol de cuisson du riz. Soulever le couvercle en l'éloignant du visage ou du corps pour éviter la vapeur qui s'échappe.

#### Cuisson avec un panier de cuisson à la vapeur

1. Placer un des paniers de cuisson dans le plateau d'égouttage.
2. Placer les aliments dans le panier de cuisson à la vapeur. Vous pouvez aussi cuire jusqu'à 6 oeufs en insérant un œuf dans chaque griffe du panier à oeufs intégré.
3. Couvrir le panier de cuisson à la vapeur avec le couvercle en s'assurant qu'il est correctement placé.

#### Cuisson avec deux paniers de cuisson à la vapeur

1. Remplir les deux paniers de cuisson avec les aliments choisis. Toujours placer les aliments les plus solides ou ceux qui cuisent plus longtemps dans le panier inférieur. 2. Placer le panier inférieur dans le plateau d'égouttage. Placer le panier supérieur par-dessus le panier inférieur.
3. Couvrir le panier de cuisson à la vapeur en alignant les poignées du couvercle sur les poignées du panier. S'assurer que les pattes du couvercle sont correctement placées sur les ouvertures du panier de cuisson à la vapeur.
4. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale et régler la minuterie au temps de cuisson désiré, jusqu'à 75 minutes. Le témoin de fonctionnement s'allume. Lorsque le temps est écoulé, une sonnerie se fait entendre, le témoin de fonctionnement s'éteint et l'appareil s'arrête automatiquement.

5. Lorsque la cuisson est terminée, débrancher l'appareil et retirer immédiatement les aliments pour éviter qu'ils ne cuisent trop.
6. Utiliser le couvercle renversé comme plateau pour le panier de cuisson à la vapeur.

**Mise en garde : Utiliser des poignées pour le four pour retirer le couvercle ou soulever le panier de cuisson à la vapeur, le plateau d'égouttage ou le bol de cuisson du riz. Soulever le couvercle en l'éloignant du visage ou du corps pour éviter la vapeur qui s'échappe.**

#### UTILISATION DU BOL DE CUISSON DU RIZ

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

1. Placer le panier de cuisson dans le plateau d'égouttage et placer le bol de cuisson du riz rempli dans le panier de cuisson . Placer le couvercle sur le panier de cuisson.
2. Brancher le cordon d'alimentation dans la prise murale et régler la minuterie au temps de cuisson désiré, jusqu'à 75 minutes.
3. Lorsque la cuisson est terminée, débrancher l'appareil et retirer immédiatement le bol de cuisson du riz pour éviter de prolonger la cuisson.
4. Utiliser le couvercle renversé comme plateau pour le panier de cuisson.

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

## Entretien et nettoyage

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

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

#### NETTOYAGE

- **Panier de cuisson, bol de cuisson du riz, couvercle et plateau d'égouttage**

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

- **Réservoir d'eau**

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

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

#### ENTRETIEN DE L'APPAREIL

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

1. Remplir le réservoir au niveau max avec du vinaigre blanc.

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

2. Vérifier que le plateau d'égouttage, le bol de cuisson et le couvercle sont en place.
3. Brancher l'appareil dans la prise murale.
4. Régler la minuterie à 25 minutes.

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

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

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

#### RANGEMENT DE L'APPAREIL

Les paniers de cuisson sont pliable pour simplifier le rangement.

1. Débrancher l'appareil de la prise murale et le laisser refroidir complètement.
2. Pour ranger, insérer le panier supérieur à l'intérieur du panier inférieur.

## **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 DEUX ANS (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?**

- Deux année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

### **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](http://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.

● **BLACK & DECKER** Marque de commerce déposée de la société The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, É.-U.

Fabriqué et Imprimé en République populaire de Chine



© 2011 Applica Consumer Products, Inc.

2011/5-12-88E/S/F