

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.  
POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.  
VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.



# Flavor Scenter Handy Steamer™

Food/Rice Cooker

Vaporizadora/Arrocera

Étuveuse à rel  
de saveurs



? USA/Canada 1-800-231-9786  
Mexico 01-800-714-2503  
www.blackanddecker.com

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

Model/Modelo/Modèle  
HS800

# 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.
- Do not use appliance for other than intended use.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

### POLARIZED PLUG (120V Models Only)

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

### ELECTRICAL CORD

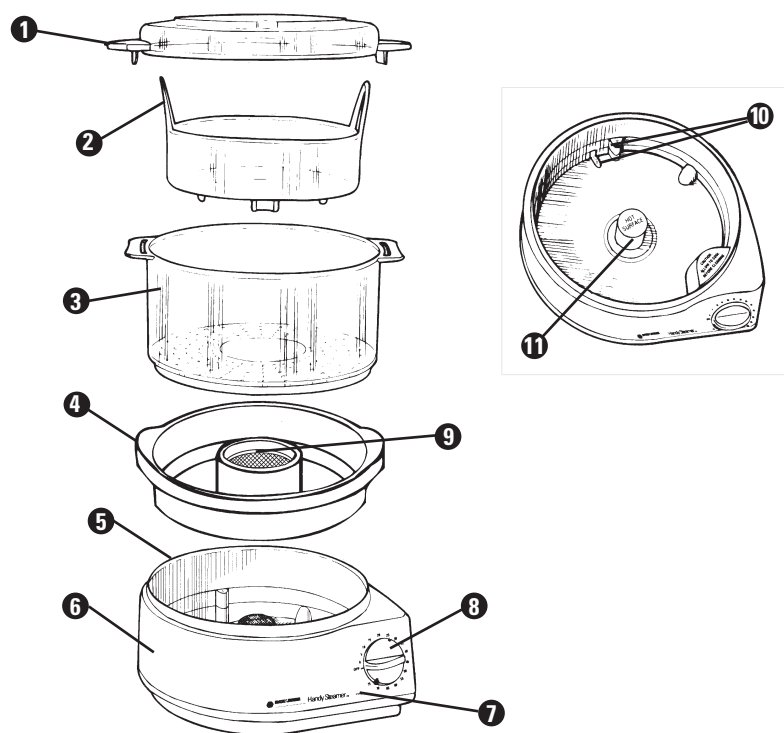
- a) A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
  - b) Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
  - c) If an extension cord is used,
    - 1) The marked electrical rating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

### TAMPER-RESISTANT SCREW

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

**Note: If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.**

Product may vary slightly from what is illustrated.



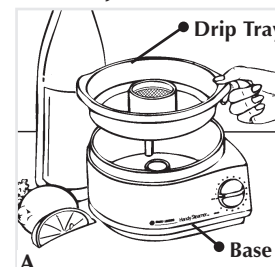
- |                                     |                                     |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Cover with Tabs                  | 7. Light                            |
| 2. Rice Bowl                        | 8. Timer                            |
| 3. Steaming Bowl                    | 9. Flavor Scenter Screen            |
| 4. Drip Tray                        | 10. Water Reservoir with Fill Marks |
| 5. Steaming Guide (on back of unit) | 11. Heater Element                  |
| 6. Base                             |                                     |

## How to Use

### COOKING IN THE STEAMING BOWL

1. Fill the Water Reservoir with cold tap water to the appropriate fill line.

**NOTE:** For extra flavor, you may add lemon juice, broth or white wine to the water in the Reservoir. **Do NOT use beer, red wine, oil, extracts (i.e., vanilla) or fruit juices in the Reservoir as they may stain.**



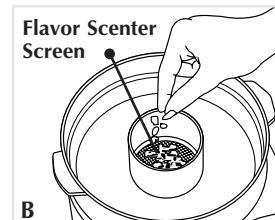
2. Hold the Drip Tray by the handle and place it into the Base (Figure A).

3. Place herbs in the Flavor Scenter Screen for added flavor (Figure B).

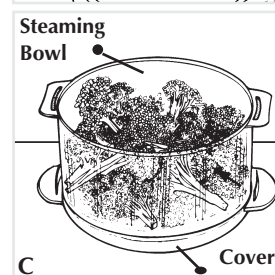
**Important:** To prevent small herbs or ground spices from falling through the Flavor Scenter Screen, rinse or wet the screen before adding seasonings.

You may use the Drip Tray without adding herbs to the Flavor Scenter if you prefer.

**NOTE:** Use the Drip Tray whenever the Rice Bowl is not used. It prevents fats/juices from dripping into the water and bubbling up into the Steaming Bowl. If you like, save these juices for gravy, sauce, or soup starters.



4. Place food in the Steaming Bowl and cover it so that the Cover handles line up over the Bowl handles and the tabs fit properly into the openings.



5. Put the Steaming Bowl onto the Base, plug in and set the Timer for the desired cooking time, up to 75 minutes. When the time is up, a bell will ring, the cooking Light will go out, and the unit will automatically shut off. Some liquid will remain in the Reservoir.

**CAUTION:** Always use pot holders to remove the Cover. Be sure to lift the Cover **away** from your face and body to avoid escaping hot steam.

**NOTE:** If the desired cooking time is less than 15 minutes, first turn the Timer past 15 and then turn it back to the desired cooking time.

6. The Cover can be turned over and used as a trivet for the Steaming Bowl (Figure C). Unplug, remove the Steaming Bowl, and place on the inverted Cover.

7. When cooking in the Rice Bowl, add rice, herbs, seasonings, and water directly to the Bowl and fill the water Reservoir to the appropriate line. Put the Steaming Bowl onto the Base and place the Rice Bowl with contents into the Steaming Bowl.

**NOTE:** Do NOT use the Drip Tray or Flavor Scenter Screen with the Rice Bowl.

8. The Rice Bowl can also be used for cooking vegetables or other foods with sauces, poaching chicken or fish in liquids, or reheating foods like casseroles.

9. Use pot holders, when lifting the Steaming Bowl, Drip Tray, or Rice Bowl by its handles after steaming.

## Care and Cleaning

**CAUTION:** Unplug and allow the Steamer to cool before washing.

- Bowls, Cover, and Drip Tray:** Wash in hot, sudsy water. Rinse and dry all parts. May be washed in a dishwasher.
- Water Reservoir: (Interior of Base)** Pour hot, sudsy water into Water Reservoir. Use a non-abrasive plastic brush or mesh pad to clean the interior. Rinse with clean, hot water.
- Special Care for Heater Element:** After a while, the Heater surface may discolor. Do not cover Base with any Steamer parts while cleaning. To clean:
  - Pour vinegar into the Base to the “Hi” fill line.
  - Plug unit in and turn Timer ON for approximately 20 minutes.
  - Do not allow solution to boil over or spill onto exterior surfaces.
  - When bell sounds and cooking Light goes out, unplug, pour out vinegar solution, and use a non-abrasive brush to scrub the Heater Element. Rinse with fresh water.
- Over time, there may be some discoloration of the Drip Tray and interior of the Base after repeated use of herbs/spices. This is normal.
- Exterior of Base:** Wipe Base and cord with a damp cloth, then dry thoroughly. Never immerse Base in liquid or place in dishwasher.

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

**NOTE:** Suggested steaming times will vary depending on desired doneness and quantity used; lengthen/shorten cooking times to suit your taste. The times suggested are total cooking times, starting when the Timer is turned ON.

### RICE

Use a measuring cup to measure the rice and water that are combined in the Rice Bowl. Check doneness and consistency of rice at minimum time specified and stir.

For flavored rice, use beef, chicken, or vegetable broth instead of the suggested amount of water that is combined with rice. Add spices/seasonings to the Bowl before steaming. Toss with chopped onion, parsley or mushrooms.

Rice	Amt Rice in Rice Bowl	Amt Water Added to Rice Bowl	Water Fill Line in Base	Approx. Time (minutes)	Tips and Comments
<b>Brown</b> – Regular, Long or Short Grain	1/2 cup	2/3 cup	Hi	42-44	<input type="checkbox"/> Makes about 1½ cups.
	1 cup 1½ cups	1¼ cups 1¾ cups	Hi Hi	50-52 61-63	<input type="checkbox"/> Makes about 3 cups. <input type="checkbox"/> Makes about 4¾ cups.
<b>White</b> – Regular, Extra Long, Long and Medium Grain	1/2	3/4 cup	Med	29-32	<input type="checkbox"/> Makes about 1¾ cups.
	1 cup 1½ cups	1¼ cups 1¾ cups	Hi Hi	37-41 41-45	<input type="checkbox"/> Makes about 3 cups. <input type="checkbox"/> Makes about 4¾ cups.
<b>Parboiled White</b> – Regular, Long Grain	1/2 cup	1 cup	Hi	50-52	<input type="checkbox"/> Makes about 2 cups.
	1 cup 1½ cups	1¾ cups 2 cups	Hi Hi	50-52 53-55	<input type="checkbox"/> Makes about 3¾ cups. <input type="checkbox"/> Makes about 5 cups.

## 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 microonda.
- Se requiere mucho cuidado al mover unidades que contienen alimentos, agua o cualquier otro líquido caliente.
- No utilice esta unidad más que para lo que ha sido diseñada.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**

**ENCHUFE POLARIZADO (Solamente en los modelos de 120V)**

Este artefacto posee un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Para reducir los riesgos de choque eléctrico, este enchufe entra en un contacto polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra en su contacto, inviértalo. Si aun así no entra, busque la ayuda de un electricista calificado. No intente hacerle ninguna modificación al enchufe.

**ELECTRICAL CORD**

- a) El producto debe proporcionarse con un cable corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
- b) Se encuentran disponibles cables de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido
- c) Si se utiliza un cable de extensión,
  - 1) El voltaje eléctrico del cable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato, y
  - 2) El cable 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 accidentalmente.

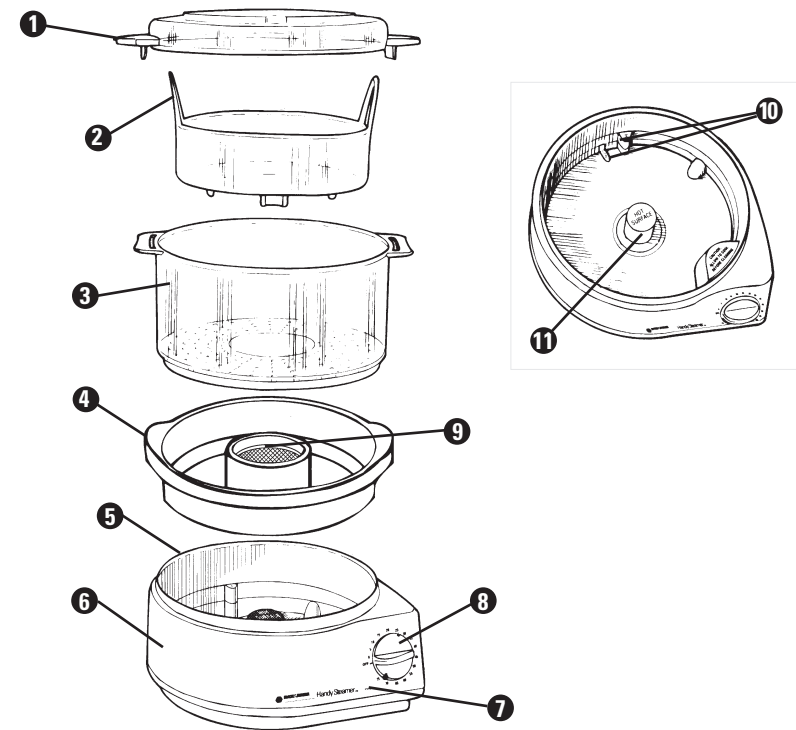
Si el aparato es del tipo que va conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.

**TORNILLO DE SEGURIDAD**

Esta unidad está equipada con un tornillo de seguridad para prevenir que se le remueva la cubierta en la parte de abajo. Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, por ningún motivo intente quitar esta cubierta. La unidad no contiene partes reparables por dentro. Cualquier reparación deberá ser llevada a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

**Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.**

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| 1. Tapa con guías                            | 6. Base                               |
| 2. Arrocera                                  | 7. Luz                                |
| 3. Recipiente vaporizador                    | 8. Control de tiempo                  |
| 4. Colector de jugos                         | 9. Infusor para el sabor              |
| 5. Guía para vaporizar (detrás de la unidad) | 10. Depósito con niveles para el agua |
|  | 11. Resistencia de calor              |

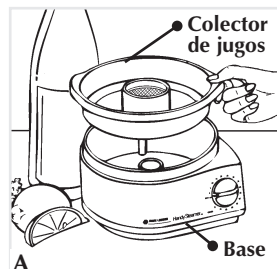


## Como usar

### PARA COCINAR EN EL RECIPIENTE VAPORIZADOR

1. Llene el depósito al nivel deseado con agua fría..

**NOTA:** Para acentuar el sabor, agregue jugo de limón, consomé o vino blanco al depósito del agua. **No use cerveza, vino tinto, extractos (ej., vainilla), ni jugos en el recipiente ya que pueden manchar el depósito del agua.**



2. Sujete el colector por la asa y colóquelo sobre la base. (Ilus. A)

3. Coloque las hierbas o las especias dentro del infusor para acentuar el sabor (Ilus. B).

**Importante:** Para prevenir que se filtren partículas pequeñas por el infusor, moje la maya antes de agregar los condimentos.

Si no lo desea, no es necesario agregar hierbas al infusor.

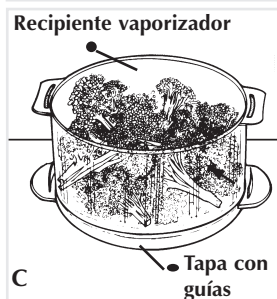
**NOTA:** Puede usar el colector cuando no utilice la arrocera. Esto previene que la grasa y los jugos goteen dentro del agua y pasen al recipiente vaporizador. Si lo desea, puede guardar estos jugos para salsas y demás.



4. Coloque los alimentos en el recipiente vaporizador y ponga la tapa de modo que las asas queden alineadas y las guías se ajusten a las ranuras.

5. Coloque el recipiente vaporizador dentro de la base, conecte el cable y ajuste el control al tiempo deseado; marca hasta 75 minutos. Sonará una campana y se apagará la luz para indicar que el ciclo ha finalizado. La unidad se apaga automáticamente. Quedará un poco de agua en el depósito.

**PRECAUCIÓN:** Después de preparar alimentos al vapor, siempre utilice agarraderas de cocina para sujetar los recipientes de la vaporizadora. Alce la tapa y mantenga la cara y el cuerpo **alejados** del vapor.



**NOTA:** Si el tiempo deseado para cocinar es menos de 15 minutos, ajuste el control pasados los 15 minutos y después a la cantidad de tiempo deseada

6. Puede invertir la tapa para que sirva como soporte del recipiente vaporizador (Ilus. C). Desconecte la unidad, saque el recipiente y colóquelo sobre la tapa invertida.

7. Cuando prepare alimentos en la arrocera, agregue arroz, hierbas, condimentos y agua directamente dentro del recipiente, y llene el depósito del agua hasta el nivel apropiado. Coloque el recipiente vaporizador dentro de la base y el la arrocera con sus contenidos dentro del vaporizador.

**NOTA:** NO use el colector ni el infusor para el sabor junto con la arrocera.

8. La arrocera también puede ser utilizada para cocinar vegetales u otros alimentos con salsas, para guisar pollo o pescado con caldo, o para recalentar alimentos ya preparados como las cacerolas.

9. Después de vaporizar, sujete siempre con agarraderas el recipiente vaporizador, el colector y la arrocera.

## Cuidado y limpieza

**PRECAUCION:** Desconecte y permita que la vaporizadora se enfríe antes de hacer cualquier limpieza.

- ❑ **Los recipientes, la tapa y el colector:** Sumerja en agua caliente y detergente. Enjuague bien y seque. Pueden lavarse en la máquina lavaplatos.
- ❑ **El depósito para el agua: (interior de la base),** vierta agua caliente con detergente. Utilice un cepillo o un limpiador de fibras plásticas; no abrasivas. Enjuague con agua caliente.
- ❑ **Cuidado especial para la resistencia de calor:** Después de varios usos, la resistencia de calor puede decolorarse. Al limpiarla:
  - No cubra la base con ningún otro accesorio.
  - Vierta vinagre dentro de la base hasta el nivel "Hi" (lleno).
  - Conecte la unidad y ajuste el control de tiempo a 20 minutos.
  - No permita que la solución hierva y se derrame sobre la unidad.
  - Cuando suene la campana y se apague la luz, vierta la solución de viangre y enjuague con agua. No utilice fibras abrasivas para limpiar la resistencia de calor.
- ❑ Es normal que con el tiempo y con el repetido uso de hierbas y especias, el colector y la base se decoloren.
- ❑ **Exterior de la base:** Limpie la base y el cable con un paño húmedo y séquela bien. Nunca sumerja la base en agua ni la coloque dentro de la máquina lavaplatos.

**NOTA:** No use blanqueadores, limpiadores, ni fibras abrasivas para limpiar las partes de la vaporizadora.

**NOTA:** El tiempo para vaporizar puede variar de acuerdo con su gusto y con las cantidades. La cantidad de tiempo sugerida a continuación ha sido estimada desde el momento que se ajusta el control de tiempo a la posición para comenzar (ON).

## ARROZ

Mida con cuidado el arroz y el agua y combínelos en la arrocera. Remueva el arroz cuando el control indique la cantidad mínima de tiempo sugerida a continuación.

Para el arroz sazonado, substituya el caldo de res o de pollo, o el consomé por agua. Agregue sal, pimienta, sazón, mantequilla o margarina. Después de cocinar al vapor, mezcle con cebolla, perejil u hongos.

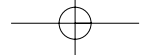
Arroz	Cantidad de arroz en el recipiente	Cantidad de agua agregada la arrocera	Nivel del agua	Tiempo (apr. en minutos)	Consejos
<b>Integral</b> – Grano corriente, largo o corto	1/2 taza	2/3 tazas	Alto	42-44	<input type="checkbox"/> Prepara apr. 1½ tazas.
	1 taza	1¼ tazas	Alto	50-52	<input type="checkbox"/> Prepara apr. 3 tazas.
	1½ tazas	1¾ tazas	Alto	61-63	<input type="checkbox"/> Prepara apr. 4½ tazas.
<b>Blanco</b> – Grano corriente, extra largo largo y mediano	1/2 taza	3/4 taza	Medio	29-32	<input type="checkbox"/> Prepara apr. 1½ tazas.
	1 taza	1¼ tazas	Alto	37-41	<input type="checkbox"/> Prepara apr. 3 tazas.
	1½ tazas	1¾ tazas	Alto	41-45	<input type="checkbox"/> Prepara apr. 4½ tazas.
<b>Blanco Precocido</b> – Grano corriente y largo	1/2 taza	1 taza	Alto	50-52	<input type="checkbox"/> Prepara apr. 2 tazas.
	1 tazas	1¾ tazas	Alto	50-52	<input type="checkbox"/> Prepara apr. 3½ tazas.
	1½ tazas	2 tazas	Alto	53-55	<input type="checkbox"/> Prepara apr. 5 tazas.

## 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.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins auxquelles il a été prévu.

## CONSERVER CES MESURES.



### FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)

Le produit est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée, afin de minimiser les risques de secousses électriques. 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 modifier la fiche.

### CORDON

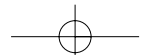
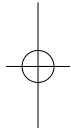
- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence
- c) Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, il faut s'assurer que :
  - 1) la tension nominale du cordon d'alimentation ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
  - 2) le cordon 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 par inadvertance.

Lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches.

### VIS INDESSERRABLE

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

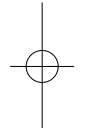
**Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut en confier la réparation au fabricant, à son agent de service autorisé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.**



Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



- |   |  |
|---|--|
| 1. Couvercle avec pattes d'attache              | 7. Témoin de fonctionnement                                    |
| 2. Bol pour le riz                              | 8. Minuterie   |
| 3. Bol de cuisson à l'étuvée                    | 9. Tamis de la rehausseuse de saveurs                          |
| 4. Lèchefrite                                   | 10. Réservoir à même le socle avec indicateurs de niveau d'eau |
| 5. Guide de cuisson (à l'arrière de l'appareil) | 11. Élément  |
| 6. Socle  |  |



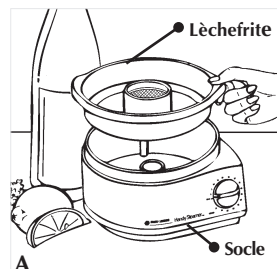


## Utilisation

### BOL DE CUISSON À L'ÉTUVÉE

1. Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'au niveau approprié.

**NOTE:** Pour obtenir un surcroît de saveur, on peut ajouter du jus de citron, du bouillon ou du vin blanc à l'eau du réservoir. **NE PAS utiliser de la bière, du vin rouge, de l'huile, des extraits d'essence (comme de la vanille) ni des jus de fruits car ces aliments peuvent tacher le réservoir.**

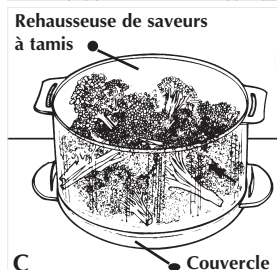
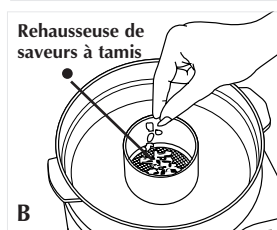


2. Saisir la lèchefrite par ses poignées et la placer dans le socle (figure A).
3. Placer des herbes dans la rehausseuse de saveurs à tamis pour relever le goût des aliments (figure B).

**Important:** Afin d'empêcher le passage d'herbes fines ou d'épices moulues par le tamis de la rehausseuse de saveurs, rincer ou mouiller celui-ci avant d'ajouter les assaisonnements conseils pratiques.)

On peut également se servir de la lèchefrite sans ajouter des herbes dans la rehausseuse de saveurs.

**NOTE:** Il faut toujours utiliser la lèchefrite lorsqu'on ne se sert pas du bol pour le riz. Il empêche l'égouttement du jus ou de la graisse des aliments dans l'eau du réservoir, et leur ébullition dans le bol de cuisson. On peut conserver les jus et les graisses pour leur utilisation ultérieure dans la préparation de sauces ou de bouillons.



4. Placer l'aliment voulu dans le bol de cuisson et couvrir celui-ci en s'assurant que les poignées sont bien alignées les unes sur les autres et que les pattes d'attache sont bien insérées dans les ouvertures prévues à cet effet.

5. Insérer le bol de cuisson dans le socle. Brancher l'appareil. Régler la minuterie au temps de cuisson voulu (maximum de 75 minutes). Une cloche se fait entendre, le témoin de fonctionnement s'éteint et l'appareil s'arrête automatiquement lorsque le temps s'est écoulé.

Il y a encore du liquide dans le réservoir.

**MISE EN GARDE :** Toujours utiliser des poignées lorsqu'on retire le couvercle. Incliner le couvercle de sorte que la vapeur s'échappe **loin** des mains et du visage.

**NOTE:** Lorsque le temps de cuisson voulu est inférieur à 15 minutes, il faut d'abord faire tourner la minuterie au moins jusqu'à 15 puis la reculer jusqu'au temps de cuisson voulu

6. On peut placer le couvercle à l'envers et s'en servir pour soutenir le bol de cuisson (figure C). Débrancher l'appareil. Retirer le bol de cuisson du socle et le placer sur le couvercle inversé.
7. Lorsqu'on se sert du bol pour le riz, ajouter le riz, les herbes, les assaisonnements et l'eau directement dans le bol et remplir le réservoir d'eau au niveau approprié. Placer le bol de cuisson à l'étuvée sur le socle et déposer le bol pour le riz rempli dans le bol de cuisson à l'étuvée.

**NOTE:** NE PAS utiliser la lèchefrite ni la rehausseuse de saveurs avec le bol pour le riz.

8. On peut également utiliser le bol pour le riz afin de préparer des légumes, d'autres aliments avec des sauces, du poulet ou du poisson dans des liquides ou pour réchauffer des aliments en casserole.
9. Prendre des mitaines ou des poignées pour retirer le bol de cuisson à l'étuvée, la lèchefrite ou le bol pour le riz après la cuisson à l'étuvée.

## Entretien et nettoyage

**MISE EN GARDE :** Débrancher l'étuveuse et la laisser refroidir avant de la nettoyer.

- ❑ **Bols, couvercle et lèchefrite :** Laver dans de l'eau chaude savonneuse. Bien les rincer et les assécher. Ces pièces vont également au lave-vaisselle.
- ❑ **Réservoir (Intérieur du socle) :** Verser de l'eau chaude savonneuse dans le réservoir. En nettoyer l'intérieur à l'aide d'une brosse en plastique ou d'un tampon à récurer non abrasif. Rincer à fond avec de l'eau chaude propre.
- ❑ **Soins particuliers à apporter à l'élément :** Au bout d'un certain temps d'utilisation, la surface de l'élément peut se décolorer. S'assurer qu'aucun composant de l'étuveuse ne recouvre le socle pendant le nettoyage. Nettoyer comme suit.

- Verser du vinaigre dans le socle jusqu'au niveau élevé (HI).
- Brancher l'appareil et mettre la minuterie en service pour environ 20 minutes.
- Veiller à ce que la solution ne se déverse pas et qu'elle n'éclabousse pas les parois extérieures de l'appareil.
- Lorsque la cloche se fait entendre et que le témoin de fonctionnement s'éteint, débrancher l'appareil. Jeter la solution vinaigrée et frotter l'élément à l'aide d'une brosse non abrasive en plastique. Rincer à l'eau fraîche.
- ❑ **À la longue, il peut y avoir une décoloration normale de la lèchefrite et de l'intérieur du socle en raison de l'utilisation répétée d'herbes et d'épices.**
- ❑ **Extérieur du socle :** Essuyer le socle et le cordon avec un chiffon humide, puis bien les assécher. Ne jamais immerger le socle, ni le placer au lave-vaisselle.

**NOTE:** Ne pas nettoyer les composants de l'étuveuse avec un javellisant, un tampon abrasifs ou tout produit abrasif.

**NOTE:** Le temps de cuisson varie selon le type de cuisson voulu ainsi que la quantité d'aliments à cuire. Le guide de cuisson donne des suggestions qui peuvent être modifiées au goût. Il s'agit de périodes de cuisson complète commençant à la mise en service de la minuterie.

## RIZ

Utiliser une tasse pour mesurer précisément la quantité de riz et d'eau qui vont dans le bol. Vérifier la cuisson et la consistance du riz au bout du délai minimal donné et le brasser à ce moment.

Pour modifier le goût du riz, remplacer la quantité d'eau prescrite dans le bol pour le riz par la même quantité de bouillon de poulet, de boeuf ou de légumes. Ajouter les épices ou les assaisonnements avant la cuisson. Ajouter au riz des oignons émincés, du persil ou des champignons.

Type de riz	Quantité de riz	Quantité d'eau	Niveau d'eau	Temps approx. (min)	Directives
<b>Brun</b> – régulier, à grains longs ou courts	1/2 tasse	2/3 tasse	Élevé	De 42 à 44	<input type="checkbox"/> Donne environ 1 ½ tasse.
	1 tasse	1 ½ tasse	Élevé	De 50 à 52	<input type="checkbox"/> Donne environ 3 tasses.
	1 ½ tasse	1 ¾ tasse	Élevé	De 61 à 63	<input type="checkbox"/> Donne environ 4 ½ tasses.
<b>Blanc</b> – Régulier, grain extralong, long et moyen	1/2 tasse	3/4 tasse	Moyen	De 29 à 32	<input type="checkbox"/> Donne environ 1 ½ tasse.
	1 tasse	1 ½ tasse	Élevé	De 37 à 41	<input type="checkbox"/> Donne environ 3 tasses.
	1 ½ tasse	1 ¾ tasse	Élevé	De 41 à 45	<input type="checkbox"/> Donne environ 4 ¾ tasses.
– <b>Régulier</b> , grain long, à demi cuit	1/2 tasse	1 tasse	Élevé	De 50 à 52	<input type="checkbox"/> Donne environ 2 tasses.
	1 tasse	1 ¾ tasse	Élevé	De 50 à 52	<input type="checkbox"/> Donne environ 3 ½ tasses.
	1 ½ tasse	2 tasses	Élevé	De 53 à 55	<input type="checkbox"/> Donne environ 5 tasses.

## 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](http://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](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.

**Garantía (solamente a México)**

**DOS AÑOS COMPLETOS DE GARANTÍA**

**(Esta garantía no aplica para E.U.A. y Canadá)**

Applica garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de dos años a partir de la fecha original de compra.

**Esta garantía no es válida cuando:**

- a) el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales,
- b) el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña,
- c) el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas.

Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno.

Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio más cercano autorizado por Black & Decker.

**Nota:** Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicio autorizados. Esta garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser remplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.

Conserve esta sección para validar su garantía.

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.

<p><b>Argentina</b>                  Servicio Técnico Central                  HP Américas, Inc.                  Atención al Cliente                  Ciudad de la Paz 2846 6° Ofic. "A"                  Buenos Aires, Argentina                  Tel.: (54-11) 4786-1818</p> <p><b>Chile</b>                  Servicio Máquinas y Herramientas Ltda.                  Av. Apoquindo No. 4867 - Las Condes                  Santiago, Chile                  Tel.: (562) 263-2490</p> <p><b>Colombia</b>                  PLINARES                  Avenida Ciudad de Quito #88-09                  Bogotá, Colombia                  Tel.: (57-1) 610-1604/533-4680</p> <p><b>Costa Rica</b>                  Aplicaciones Electromecánicas, S.A.                  Calle 26 Bis y Ave. 3                  San Jose, Costa Rica                  Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136</p> <p><b>Ecuador</b>                  Castelcorp                  Km 2-1/2 Avenida Juan T. Marengo junto                  Dicientro                  Guayaquil, Ecuador                  Tel.: (5934) 224-7878/224-1767</p> <p><b>El Salvador</b>                  Sedeblack Calle A San Antonio Abad                  y Av. Lisboa, Edif. Lisboa Local #21                  San Salvador, El Salvador                  Tel.: (503) 274-1179 / 274-0279</p> <p><b>Guatemala</b>                  MacPartes, S.A.                  34 Calle 4-14 Zona 9                  Frente a Tecun                  Guatemala City, Guatemala                  Tel.: (502) 331-5020 / 360-0521</p> <p><b>Honduras</b>                  Lady Lee                  Centro Comercial Mega Plaza                  Carretera a la Lima                  San Pedro Sula, Honduras                  Tel.: (504) 553-1612</p>	<p><b>México</b>                  Art. 123 y José Ma. Marroquí #28-D                  Centro.                  Mexico D.F.                  Tel.: (55) 5512-7112 / (55) 5512-3164</p> <p><b>Nicaragua</b>                  H &amp; L Electronic                  Zumen 3, C. Arriba y 15 Varas al Sur                  Managua, Nicaragua                  Tel.: (505) 260-3262</p> <p><b>Panamá</b>                  Authorized Service Center                  Electrodomésticos, S.A.                  Boulevard El Dorado,                  al lado del Parque de las Mercedes                  Panamá, Panamá                  Tel.: (507) 236-5404</p> <p><b>Perú</b>                  B D Services, S.A.                  Calle Delta No. 157 Parque Industrial                  Callao, Perú                  Tel.: (511) 464-6933</p> <p><b>Puerto Rico</b>                  Buckeye Service                  Jesús P. Piñero #1013                  Puerto Nuevo, SJ PR 00920                  Tel.: (787) 782-6175</p> <p><b>Republica Dominicana</b>                  Plaza Lama, S.A.                  Av. Duarte #94                  Santo Domingo, República Dominicana                  Tel.: (809) 687-9171</p> <p><b>Trinidad Tobago</b>                  A.S. Bryden &amp; Sons (Trinidad) Limited                  33 Independence Square,                  Port Spain                  Trinidad, W.I.                  Tel.: ( 868) 623-4696</p> <p><b>Venezuela</b>                  Tecno Servicio TS2002                  Av. Casanova                  Centro Comercial del Este Local 27                  Caracas, Venezuela                  Tel.: (58-212) 324-0969</p>
---	--

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Servicio y reparaciones en México  
 Proveedor del Hogar  
 Art. 123 y José Ma. Marroquí #28-D  
 Col. Centro Mex. D.F. C.P. 06050  
 Tel.: (55) 5512-7112  
 5518-6576

Del interior marque sin costo  
 (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.

Copyright © 1995 - 2001 - 2004 Applica Consumer Products, Inc.

Pub No. 168633-38-RV04

Made in People's Republic of China

Printed in People's Republic of China

<b>650W</b>	<b>120V</b> ~	<b>60 Hz</b>
<b>650W</b>	<b>220V</b> ~	<b>50/60 Hz</b>

**Importado por:**

Applica de México S. de R.L. de C.V.

Bld. Manuel Avila Camacho 2900 Int. 902

Los Pirules, Tlalnepantla,

Edo. Mex.

C.P. 54040

México

Teléfono: (55) 1106-1400

**Del interior marque sin costo**

01 (800) 714-2499

Fabricado en la República Popular de China

Impreso en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine

Imprimé en République populaire de Chine

  
Applica Consumer Products, Inc.

R42001/5-15-74E/S/F