



**Distinctions®**

Better for you...by design

SMART KITCHEN™ DIGITAL RICE COOKER  
CUISEUR A RIZ NUMERIQUE SMART KITCHEN<sup>MC</sup>



**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)**

**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/MODÈLE

○ RC1010BC

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 electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance 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, and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number 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 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 oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. 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 fire, cook only in provided 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.**

### GROUNDING PLUG

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

### 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.**

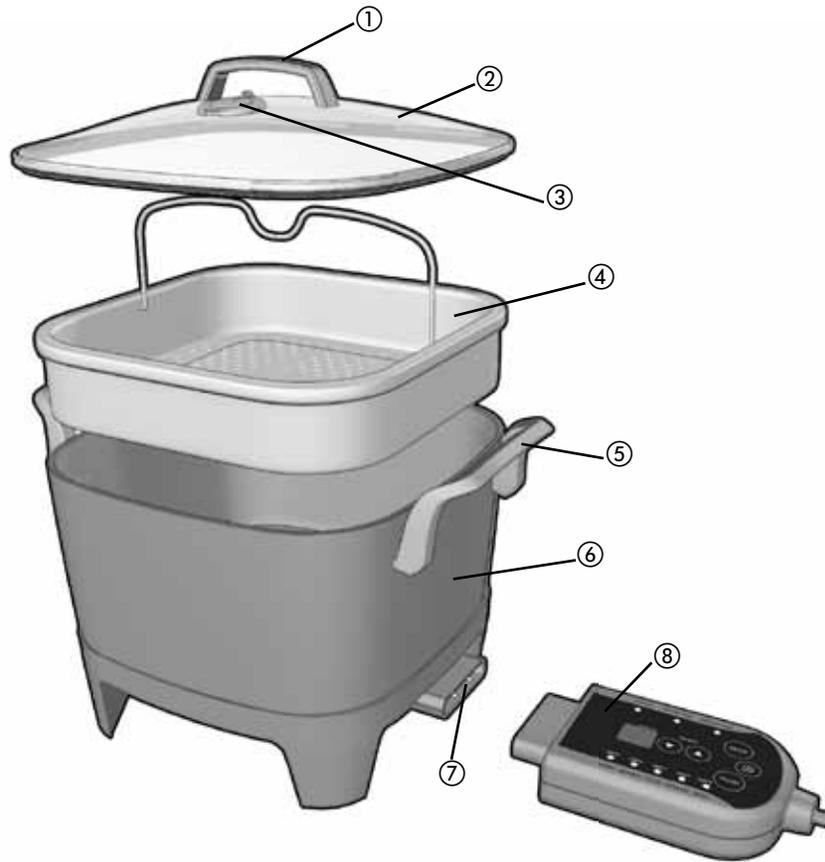
### ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord 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.

**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 handle
- † 2. Tempered glass lid (Part # 902AK-01-4063-1)
3. Adjustable steam vent
- † 4. Steaming basket (Part # 382AH-03-2-1-N)
5. Pan handles (both sides)
6. Cooking pan
7. Probe socket
- † 8. Intelli-Probe™ digital controls (Part # 102AK-075BHU-B2P0)
- † 9. Rice measure (not shown) (Part # 12B63-12-1)
- † 10. Serving paddle (not shown) (Part # 12B63-14)

**Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts

## How to Use

This product is for household use only.

### GETTING STARTED

- Remove all packing material and, if applicable, any stickers from the product; remove and save literature.
- Please go to [www.prodprotect.com/applca](http://www.prodprotect.com/applca) to register your warranty.
- Wash all removable parts and/or accessories as instructed in CARE AND CLEANING.
- Select a dry, level location where unit is to be used, leaving enough space between back of unit and wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.

**Important:** This product is not a fryer. Do not cook with more than 1 – 2 tbsp. of oil or other fat at a time.

### USING THE INTELLI-PROBE™ DIGITAL CONTROLS

1. Insert control probe firmly into the probe socket.

**Important:** Be sure the control is securely inserted.

2. Uncoil cord and plug into standard electrical outlet. Two dashes will appear on the digital display.

**Note:** Always attach the control probe to the pan before plugging into an outlet.

3. Press the I/O (ON/OFF) button.

4. Select the desired setting based on what you would like to prepare.

- To steam or cook rice, fill the cooking pan with desired amount of rice and liquid. Tap the MODE button until the light under the desired function is illuminated. **OR**
- To prepare other foods, tap the TEMP button until the light under the desired temperature is illuminated:
  - 180°F Warm
  - 250°F Low
  - 350°F Medium
  - 450°F High
  - 500°F Sear

5. The red light under the selected temperature will flash until the appliance has reached the set temperature. It will then become constant and you are ready to begin cooking.

### MAKING RICE

**Important:** As the rice expands and cooks, steam will come out of the vent in the lid. Do not place the multicooker directly under your cabinets.

**Caution:** To reduce the risk of electric shock, cook only in cooking pan provided.

1. Measure desired amount of rice with the rice measure provided.

**Note:** The rice measure provided is based on 5½ oz. Your multicooker can cook a maximum of 15 measures of dry rice.

2. Place rice in the cooking pan. Add water or other liquid, such as stock, broth or fruit juice. Use the water level markings inside the cooking pan as a guide for adding the right amount of water. Use the "BROWN RICE" markings when cooking brown rice and "WHITE RICE" for all other varieties.

**Important:** Be careful not to add too much water as it may cause the unit to boil over.

**Note:** Taste/hardness will vary depending on the quality/type of rice, the amount of water used and length of time the rice is cooked. For softer, fluffier rice, add a little more water. For firmer, crunchier rice, add a little less water. You may need to experiment to suit your taste.

3. Add butter, oil and/or seasonings as desired.
4. Place the lid on the cooking pan with the opening of the vent on the lid facing away from you, and not toward your cabinets.

**Note:** Always keep the lid on the multicooker while cooking rice.

5. Plug into a standard electrical outlet. Two dashes will appear on the digital display.
6. Press the I/O (ON/OFF) button.

**Caution: Do not put your hand over the steam vent as you may get burned with the hot steam.**

7. Select WHITE or BROWN rice.
8. Once rice is cooked, the multicooker automatically switches to WARM and the red light above WARM turns on. The WARM function will operate until the appliance is turned off.
9. Let rice rest for about 15 minutes on WARM before serving. Fluff rice with a fork before removing from the appliance.

**Note:** The unit will stay in the WARM cycle until it is unplugged or turned 0 (OFF).

**Important: Do not immediately press the I/O (ON/OFF) button again after it has begun the WARM cycle.**

10. Remove the lid and fluff the rice before serving.

**Caution: When removing the lid, tilt away from your body to avoid getting burned with the hot steam.**

11. Press the I/O (ON/OFF) button and unplug the multicooker when finished cooking.

#### **Important Tips:**

- Do not keep small amounts of rice on WARM for extended periods of time.
- During cooking, a thin crust may develop on the rice at the bottom of the bowl.
- Fluff the rice before serving.
- Use the plastic serving scoop (rubber spatula or a wooden spoon) to stir and remove rice. Do not use metal utensils that can scratch the interior surface.

#### **USING THE STEAMING BASKET**

1. Make sure the probe is fitted correctly inside the probe socket.
2. Fill the cooking pan with at least 2 cups of water, broth or juice using a standard measuring cup.
3. Place vegetables or other food in the steaming basket and position the basket on top of the cooking pan. Season food with salt, pepper and desired seasonings.
4. Place the lid on the cooking pan.

**Note:** Always keep the lid closed while cooking.

5. Plug unit into a standard electrical outlet. Two dashes will appear on the digital display.
6. Press the I/O (ON/OFF) button.
7. Press the MODE button; the red light will be illuminated below the word STEAM.
8. Set timer to desired cooking time. Steaming times vary according to vegetable or food type.
9. Timer will begin to count down once liquid in cooking pan comes to a boil.
10. Begin checking for doneness after initial 5 minutes. You may need to experiment to suit your taste.
11. When cooking is complete, press the I/O (ON/OFF) button and unplug the unit.

#### **PREPARING SOUPS & STEWS**

**Note:** Use only boneless meats and poultry that are cut into cubes no larger than 1½ inches. It is not necessary to brown the meats before cooking. As the soup or stew begins to cook, steam will come out of the vent in the lid.

**Important: Do not place the multicooker directly under your cabinets.**

**Note:** When cooking rice or pasta in the stew, allow for additional liquid in the recipe.

**Caution: To reduce the risk of electric shock, cook only in cooking pan provided.**

**Note:** Do not fill cooking pan with oil above the MAX fill line inside the pan. Oil should only be used up to the MAX fill line.

1. Make sure the probe is fitted correctly inside the probe socket.
2. Plug unit into a standard electrical outlet. Two dashes will appear on the digital display.
3. Press the I/O (ON/OFF) button.
4. Press the TEMP button; the red light below the lowest temperature will flash until the set temperature is reached.
5. You can change the temperature at any time. Temperature settings go up only; if a lower temperature is desired, continue to tap the TEMP button until the blue light is flashing or illuminated below the desired temperature setting.
6. If desired, you can brown meats or sauté vegetables in the appliance. Once the appliance is turned on, select the desired temperature. (For browning and sautéing, select 350°F.) Do not crowd meats to prevent steaming.
7. Combine meats, vegetables and liquids in the cooking pan. Stir with a wooden or plastic spoon until ingredients are well blended.

**Note:** Since most frozen vegetables cook very quickly, it is best to add them at the end of the cooking time. Stir them into the soup or stew and allow the mixture to cook an additional 5 to 10 minutes.

**Caution: Do not fill cooking pan higher than the maximum cooking line on the pan.**

8. Place the lid on cooking pan.

**Note:** Always keep lid on multicooker while cooking.

9. As the soup or stew cooks, steam may come out through the steam vent on the lid.

**Caution: Do not put your hand over the steam vent as you may get burned with the hot steam.**

10. Set timer for desired cooking time.
11. If desired, stir several times during the cooking process.

**Caution: When removing the lid, tilt away from your body as you may get burned with the hot steam.**

12. Place lid back on the cooking pan when stirring is done.
13. If desired, check seasoning level during cooking and add additional seasoning to taste.
14. When cooking is complete, press the I/O (ON/OFF) button and unplug the unit.

**Caution: Always unplug the unit when cooking is complete.**

#### **Important Tips:**

- Always use the timer and monitor cooking carefully.
- Use only boneless meats and poultry that are cut into cubes no larger than 1½ inches. It is not necessary to brown the meats before cooking.
- When cooking rice or pasta in the soup, allow for additional liquid in the recipe.
- Since most frozen vegetables cook very quickly, it is best to add them at the end of the cooking time. Stir them into the soup or stew and allow the mixture to cook an additional 5 to 10 minutes.

## Care and Cleaning

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

### CLEANING

1. Unplug the cord and let multicooker cool completely.
2. Make sure the digital control probe is removed.
3. To wash the cooking pan, fill with warm, soapy water; scrub as needed, rinse, then dry thoroughly. The lid and the accessories can be washed in the dishwasher, top-rack only.

**Important: Do not immerse the cooking pan in water. For hard stains, use a sponge or nylon scouring pad with liquid detergent.**

**Important: Do not use any abrasive cleaners or metal pads as they can damage the nonstick coating.**

4. Rinse and dry all parts thoroughly.
5. Wipe the cooking pan exterior with a damp cloth and dry thoroughly.

### STORAGE

Store the multicooker in a dry place and wind electric cord into a coil securing it with a twist tie.

### NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on 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.

### Three-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?

- Three 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.
- 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.

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

Made and Printed in People's Republic of China

**Lire toutes les instructions avant l'utilisation de l'appareil.**

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, 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 les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- ❑ Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- ❑ Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composantes.
- ❑ Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour un examen, une réparation ou un réglage, rapporter l'appareil à un centre de service autorisé. Ou composer le numéro sans frais inscrit sur la page couverture du présent guide.
- ❑ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut occasionner des blessures.
- ❑ Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- ❑ Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- ❑ Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
- ❑ Faire preuve de grande prudence pour déplacer un appareil contenant de l'huile brûlante ou autre liquide chaud.
- ❑ Toujours brancher la fiche de l'appareil d'abord, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, placer toutes les commandes à la position 0 (arrêt) et retirer la fiche de la prise.
- ❑ Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- ❑ Afin de réduire les risques de choc électrique, utiliser seulement le récipient amovible pour cuire les aliments.

- ❑ 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 INSTRUCTIONS.

**L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.**

### FICHE MISE À LA TERRE

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

### 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 ÉLECTRIQUE

- 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.

**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 qui est illustré.



**1. Poignée du couvercle**

† **2. Couvercle en verre trempé (pièce no 902AK-01-4063-1)**

**3. Évent à vapeur réglable**

† **4. Panier de cuisson à la vapeur (pièce no 382AH-03-2-1-N)**

**5. Poignées de la plaque (de chaque côté)**

**6. Plaque de cuisson**

**7. Socle de la sonde**

† **8. Commandes numériques Intelli-Probe<sup>MC</sup> (pièce no 102 AK-075BHU-B2P0)**

† **9. Tasse à mesurer (non illustrée) (pièce no 12B63-12-1)**

† **10. Ustensile de service (non illustré) (pièce no 12B63-14)**

**Remarque :** Le symbole † indique une pièce amovible/remplaçable par l'utilisateur.

## Utilisation

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.

### POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et, le cas échéant, les autocollants se trouvant sur le produit. Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces et/ou les accessoires amovibles en suivant les instructions de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE.
- Choisir un endroit sec avec une surface de niveau où placer l'appareil en laissant suffisamment d'espace entre l'arrière de l'appareil et le mur pour permettre à la chaleur de circuler sans endommager les murs ou les armoires.

**Important :** Ce produit n'est pas une friteuse. Ne pas cuire avec plus de 15 à 30 ml (de 1 à 2 c. à table) d'huile ou d'une autre matière grasse à la fois.

### UTILISATION DES COMMANDES NUMÉRIQUES INTELLI-PROBE<sup>MC</sup>

1. Insérer fermement la sonde de commande dans le socle de la sonde.

**Important :** S'assurer que la sonde de commande est bien insérée.

2. Dérouler le cordon et le brancher dans une prise de courant standard. Deux traits apparaîtront à l'écran numérique.

**Remarque :** Toujours fixer la sonde de commande à l'appareil avant de brancher ce dernier dans une prise de courant.

3. Appuyer sur le bouton I/O (MARCHE/ARRÊT).

4. Sélectionner le réglage désiré, selon les aliments à cuire.

- Pour faire cuire du riz, à la vapeur ou non, remplir la plaque de cuisson avec la quantité voulue de riz et de liquide. Appuyer sur le bouton MODE jusqu'à ce que le témoin situé sous le mode désiré s'allume. **OU**
- Pour faire cuire d'autres aliments, appuyer sur le bouton TEMP jusqu'à ce que le témoin situé sous la température désirée s'allume :
  - 80 °C (180 °F) Chaud
  - 120 °C (250 °F) Faible
  - 180 °C (350 °F) Moyen
  - 230 °C (450 °F) Élevé
  - 260 °C (500 °F) Saisir

5. Le témoin rouge situé sous la température sélectionnée clignotera jusqu'à ce que l'appareil ait atteint la température réglée. Ensuite, il demeurera allumé de manière constante, ce qui signifie que l'appareil est prêt pour la cuisson.

### CUISSON DU RIZ

**Important :** Lorsque le riz prend de l'expansion et cuit, de la vapeur s'échappe de l'évent situé sur le couvercle. Ne pas placer le multicuiseur directement sous les armoires.

**Mise en garde :** Afin de réduire les risques de choc électrique, cuire les aliments uniquement dans la plaque de cuisson fournie.

1. Mesurer la quantité de riz voulue à l'aide de la tasse à mesurer fournie.

**Remarque :** La tasse à mesurer fournie peut contenir 160 ml (5 ½ oz) de riz. Le multicuiseur peut cuire un maximum de 15 mesures de riz cru.

2. Verser le riz dans la plaque de cuisson. Ajouter de l'eau ou un autre liquide, comme du fond, du bouillon ou du jus de fruit. Pour ajouter la bonne quantité d'eau, se servir de l'indicateur de niveau d'eau, situé à l'intérieur de la plaque de cuisson, comme guide. Se référer aux marques « BROWN RICE » pour la cuisson de riz brun et aux marques « WHITE RICE » pour la cuisson d'autres variétés de riz.

**Important : S'assurer de ne pas ajouter une trop grande quantité d'eau, car l'appareil pourrait déborder.**

**Remarque :** Le goût et la tendreté varient selon la qualité et le type de riz utilisé, la quantité d'eau ajoutée, et la durée de la cuisson. Pour un riz plus tendre et plus léger, ajouter un peu plus d'eau. Pour un riz plus ferme et plus croustillant, ajouter un peu moins d'eau. Il peut être nécessaire de faire quelques essais pour obtenir la cuisson désirée.

3. Ajouter du beurre, de l'huile et/ou des assaisonnements, au goût.
4. Placer le couvercle sur la plaque de cuisson de façon à ce que l'ouverture de l'évent situé sur le couvercle soit dirigée loin de l'utilisateur et des armoires.

**Remarque :** Toujours laisser le couvercle sur le multicuiseur pendant la cuisson du riz.

5. Brancher l'appareil dans une prise de courant standard. Deux traits apparaîtront à l'écran numérique.
6. Appuyer sur le bouton I/O (MARCHE/ARRÊT).

**Mise en garde : Ne pas placer les mains au-dessus de l'évent à vapeur, car la vapeur chaude peut causer des brûlures.**

7. Sélectionner la couleur du riz : WHITE (BLANC) ou BROWN (BRUN).
8. Une fois la cuisson terminée, le multicuiseur se met automatiquement en mode WARM (CHAUD) et le témoin rouge situé au-dessus de la mention WARM s'allume. L'appareil reste en mode WARM (CHAUD) jusqu'à ce qu'il soit mis hors tension.
9. Avant de servir, laisser le riz reposer pendant environ 15 minutes en mode WARM (CHAUD). Égrener le riz à l'aide d'une fourchette avant de le retirer de l'appareil.

**Remarque :** L'appareil demeure en mode WARM (CHAUD) jusqu'à ce qu'il soit débranché ou mis hors tension.

**Important : Ne pas appuyer sur le bouton I/O (MARCHE/ARRÊT) immédiatement après le début du cycle du mode WARM (CHAUD).**

10. Retirer le couvercle et égrener le riz avant de servir.

**Mise en garde : Lorsque vient le moment de retirer le couvercle, il est important de le soulever le plus loin possible du corps pour éviter des brûlures causées par la vapeur chaude.**

11. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton I/O (MARCHE/ARRÊT) et débrancher le multicuiseur.

**Conseils importants :**

- Ne pas laisser de petites quantités de riz dans l'appareil en mode WARM (CHAUD) pendant de longues périodes.
- Au cours de la cuisson, une mince croûte peut se former sur le riz au fond du récipient.
- Égrener le riz avant de servir.
- Utiliser la cuillère de service en plastique (ou une spatule en caoutchouc ou une cuillère de bois) pour remuer et servir le riz. Ne pas utiliser d'ustensiles de métal, car ils peuvent égratigner la surface intérieure.

**UTILISATION DU PANIER DE CUISSON À LA VAPEUR**

1. S'assurer que la sonde est bien insérée dans le socle de la sonde.
2. Verser au moins 500 ml (2 tasses) d'eau, de bouillon ou de jus dans la plaque de cuisson à l'aide d'une tasse à mesurer standard.
3. Placer les légumes ou les autres aliments dans le panier de cuisson à la vapeur et placer le panier sur le dessus de la plaque de cuisson. Assaisonner les aliments à l'aide de sel, de poivre et d'autres condiments.
4. Placer le couvercle sur la plaque de cuisson.

**Remarque :** Toujours laisser le couvercle fermé durant la cuisson.

5. Brancher l'appareil dans une prise de courant standard. Deux traits apparaîtront à l'écran numérique.
6. Appuyer sur le bouton I/O (MARCHE/ARRÊT).
7. Appuyer sur le bouton MODE; le témoin rouge situé sous le mot STEAM (VAPEUR) s'allume.
8. Régler la minuterie selon le temps de cuisson désiré. Les temps de cuisson à la vapeur varient selon les légumes et les aliments à cuire.
9. La minuterie amorce le décompte lorsque le liquide dans la plaque de cuisson commence à bouillir.
10. Commencer à vérifier la cuisson après les 5 premières minutes. Il peut être nécessaire de faire quelques essais pour obtenir la cuisson désirée.
11. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton I/O (MARCHE/ARRÊT) et débrancher l'appareil.

**PRÉPARATION DE SOUPES ET DE RAGOÛTS**

**Remarque :** Utiliser seulement des viandes et de la volaille 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. Lorsque la soupe ou le ragoût commence à cuire, de la vapeur s'échappe de l'évent situé sur le couvercle.

**Important : Ne pas placer le multicuiseur directement sous les armoires.**

**Remarque :** Pour la cuisson de riz ou de pâtes dans le ragoût, ajouter une plus grande quantité de liquide à la recette.

**Mise en garde : Afin de réduire les risques de choc électrique, cuire les aliments uniquement dans la plaque de cuisson fournie.**

**Remarque :** Ne pas dépasser la ligne MAX située à l'intérieur de la plaque de cuisson au moment du remplissage avec de l'huile. L'huile ne doit pas dépasser la ligne de remplissage MAX.

1. S'assurer que la sonde est bien insérée dans le socle de la sonde.
2. Brancher l'appareil dans une prise de courant standard. Deux traits apparaîtront à l'écran numérique.
3. Appuyer sur le bouton I/O (MARCHE/ARRÊT).
4. Appuyer sur le bouton TEMP; le témoin rouge situé sous la température la plus basse clignotera jusqu'à ce que l'appareil ait atteint la température réglée.
5. Il est possible de modifier la température en tout temps. La température ne peut être ajustée qu'à la hausse; si une température plus basse est désirée, continuer d'appuyer sur le bouton TEMP jusqu'à ce que le témoin bleu situé sous la température désirée s'allume ou se mette à clignoter.
6. Au choix, il est possible de faire revenir de la viande ou de sauter des légumes à l'aide de l'appareil. Allumer l'appareil, puis choisir la température désirée. (Pour faire revenir ou faire sauter les aliments, régler la température à 180 °C (350 °F).) Ne pas mettre trop de viande afin de prévenir la formation de vapeur.
7. Mélanger la viande, les légumes et les liquides dans la plaque de cuisson. Remuer à l'aide d'une cuillère de bois ou de plastique jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

**Remarque :** Comme la plupart des légumes surgelés cuisent très rapidement, il est préférable de ne les ajouter qu'à la fin de la cuisson. Les incorporer à la soupe ou au ragoût, remuer et laisser cuire pendant encore 5 à 10 minutes.

**Mise en garde : Ne pas remplir la plaque de cuisson au-delà de la ligne de cuisson maximale.**

8. Placer le couvercle sur la plaque de cuisson.

**Remarque :** Toujours laisser le couvercle sur le multicuiseur pendant la cuisson.

9. Pendant la cuisson de soupes ou de ragoûts, de la vapeur peut s'échapper de l'évent situé sur le couvercle.

**Mise en garde : Ne pas placer les mains au-dessus de l'évent à vapeur, car la vapeur chaude peut causer des brûlures.**

10. Régler la minuterie selon le temps de cuisson désiré.
11. Au besoin, remuer les aliments plusieurs fois pendant la cuisson.

**Mise en garde : Lorsque vient le moment de retirer le couvercle, il est important de le soulever le plus loin possible du corps pour éviter des brûlures causées par la vapeur chaude.**

12. Remettre le couvercle sur la plaque de cuisson une fois les aliments bien mélangés.
13. Il est possible de vérifier l'assaisonnement pendant la cuisson. Au besoin, ajouter des condiments supplémentaires.
14. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton I/O (MARCHE/ARRÊT) et débrancher l'appareil.

**Mise en garde : Toujours débrancher l'appareil lorsque la cuisson est terminée.**

#### Conseils importants :

- Toujours utiliser la minuterie et surveiller la cuisson attentivement.
- Utiliser seulement des viandes et de la volaille 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.
- Pour la cuisson de riz ou de pâtes dans une soupe, ajouter une plus grande quantité de liquide à la recette.
- Comme la plupart des légumes surgelés cuisent très rapidement, il est préférable de ne les ajouter qu'à la fin de la cuisson. Les incorporer à la soupe ou au ragoût, remuer et laisser cuire pendant encore 5 à 10 minutes.

## Entretien et nettoyage

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Confier la réparation à un technicien qualifié.

#### NETTOYAGE

1. Débrancher le cordon et laisser refroidir le multicuiseur complètement.
2. S'assurer de retirer la sonde de commande numérique.
3. Pour laver la plaque de cuisson, la remplir d'eau tiède et savonneuse, la récuser autant que nécessaire, la rincer et bien l'assécher. Le couvercle et les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle, dans le panier supérieur seulement.

**Important : Ne pas immerger la plaque de cuisson dans l'eau. Pour éliminer les taches coriaces, utiliser une éponge ou un tampon à récuser en nylon et du détergent liquide.**

**Important : N'utiliser aucun nettoyant abrasif ni aucun tampon métallique, car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif.**

4. Rincer toutes les pièces en profondeur et bien les faire sécher.
5. Essuyer l'extérieur de la plaque de cuisson à l'aide d'un linge humide et bien assécher.

#### RANGEMENT

Ranger l'appareil dans un endroit sec. Enrouler le cordon d'alimentation et l'attacher avec une ligature.

#### 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

**NOTES/NOTES**

**NOTES/NOTES**



Applica Consumer Products, Inc.

© 2011 Applica Consumer Products, Inc.

2011/2-2-4E/F