

BLACK+DECKER

TM

14-CUP LOCKING-LID RICE COOKER
ARROCERA DE 14 TAZAS CON
TAPA DE CIERRE
CUISEUR À RIZ DE 14 TASSES AVEC
COUVERCLE VERROUILLABLE

use and care manual
manual de uso y cuidado
guide d'utilisation et d'entretien



Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Consumer Support at the toll-free number listed in the warranty section.
- The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, move the Cook/Warm switch up (Cook indicator light will be off and the Warm indicator light will be on) and then remove the plug from the outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- 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.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not use this appliance on an unstable surface.
- Do not attempt to heat or cook non-food items in this appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Additional Safeguards:

- To prevent damage or shock hazard, do not cook directly in cooking base. Cook only in cooking bowl provided.
- This appliance generates heat and escaping steam during use. Open lid carefully to avoid scalding, and allow water to drip into cooking bowl.
- Never use the cooking bowl on a gas or electric cooktop or on an open flame.
- Do not cut foods directly in the cooking bowl to avoid scratching.
- Use the plastic serving scoop (or a wooden spoon) to stir and remove food. Do not use metal utensils that can scratch the nonstick cooking bowl.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG

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. For service, repair or any questions regarding your appliance, please call our Customer Service Line at 1-800-465-6070 (U.S. and Canada).

ELECTRICAL CORD

- 1) A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 2) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- 3) If an extension cord is used:
 - a) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and
 - b) The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.



- 1. Lid release button
- † 2. Steam vent cap (Part# GCD1014-01)
- 3. Lid handle
- † 4. Condensation catcher (Part# GCD1014-06)
- 5. Lid
- † 6. Cooking bowl (Part# GCD1014-03)
- 7. Cook indicator light
- 8. Cook/Warm Switch
- 9. Warm indicator light
- † 10. Steaming basket (Part# GCD1014-02)
- † 11. Serving scoop (Part# GCD1014-04)
- † 12. Rice measuring cup (Part# GCD1014-05)
- 13. Power cord (not shown)
- † 14. Lid liner (not shown) (Part # GCD1014-07)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

HOW TO USE

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/blackanddecker to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING.

Note: To open the lid, grasp the handle, press the lid release button on the the handle and lift up.

- Wipe outside of appliance with a damp cloth; dry thoroughly.
- Place unit on a flat, stable surface.

Note: As the rice expands and cooks, steam will come out of the steam vent.

Important: Do not place the rice cooker directly underneath your cabinets or too close to a wall.

- Remove tie from cord and unwind.

TO COOK RICE

1. Measure desired amount of rice using the rice measuring cup provided **(A)**. Add butter, oil and/or seasonings as desired.

Note: The rice measuring cup provided is based on 5 oz (150 g). Your rice cooker can handle a maximum of 7 dry rice measuring cups—yielding approximately 14 cups of cooked rice.

Caution: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable nonstick cooking bowl provided.

2. Use the water-level markings inside the cooking bowl as a guide for adding the appropriate amount of water.

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 and length of time it is cooked. For softer, fluffier rice, add a little more water. For firmer, crunchier rice, add a little less water. See RICE COOKING CHART. You may need to experiment to suit your taste.

3. Before placing the cooking bowl into the rice cooker, make sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry.

Important: Do not let loose rice or particles fall into the rice cooker.

4. Insert cooking bowl into the rice cooker. You might have to turn it slightly to the left and right to ensure proper contact with the heating plate.
5. Close the lid. Press down until you hear a click.

Note: Always keep the lid closed on the rice cooker while cooking.

6. Plug into a standard electrical outlet. The WARM indicator light comes on.
7. Press down the Cook/Warm switch. The COOK indicator light comes on and cooking begins.

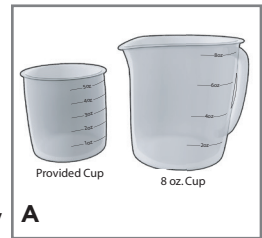
Note: As the rice expands and cooks, steam comes out through the steam vent on the lid.

Important: Do not place the rice cooker directly underneath your cabinets or too close to a wall.

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

8. Once rice is cooked, the COOK indicator light turns off.

Note: Do not try to prevent the rice cooker from switching to the keep warm cycle. Do not press the Cook/Warm switch again after it has begun the keep warm cycle.



9. The Cook/Warm switch lever pops up and the rice cooker automatically switches to the keep warm cycle.
10. The WARM indicator light comes on and stays on, therefore maintaining the serving temperature.
11. After the switch pops up, leave the lid closed for at least 15 minutes to further steam the rice.

Note: If holding rice for longer than 30 minutes, stir occasionally to prevent browning of rice on the bottom of cooking bowl.

12. Open the lid and stir the rice before serving.

Note: The condensation catcher will capture the drippings from the lid to keep water off the countertop.

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

13. Unplug the appliance when not in use.

Important: The appliance has no on/off button. It will stay in the keep warm cycle and the WARM indicator light will stay on until the appliance is unplugged.

HELPFUL HINTS

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

TO USE STEAMER BASKET

Refer to VEGETABLE COOKING CHART for suggestions on cooking time and seasonings.

1. Pour about 1 1/2 cups of cold tap water into cooking bowl using standard liquid measuring cup. Add seasoning, if desired.
2. Place vegetables or other food in the steamer basket.
3. Place steamer basket on top of cooking bowl.

Note: Before placing cooking bowl into rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Make sure no food falls into the rice cooker.

4. Close the lid. Press down until you hear a click.

Note: Always keep the lid closed on the rice cooker while cooking.

Important: As food cooks, steam will escape through the steam vent. Make sure steam vent faces away from cabinets and walls.

Caution: Do not place hand over steam vent while rice is cooking; the hot steam may burn.

5. Plug cord into standard electrical outlet. The WARM indicator light comes on.
6. Press down the Cook/Warm switch. The COOK indicator light comes on and cooking begins.

Note: When heating prepared foods, the Cook/Warm switch and COOK indicator light are not intended to be an indicator of cooking time. Always use a kitchen timer and do not leave these foods unattended.

7. Begin checking vegetables or food after about 8 minutes.

Note: Cooking time will vary depending upon type and amount of food to be cooked.

8. When cooking is completed remove food and serve.

9. Unplug the appliance when not in use.

Important: The appliance has no on/off button. Make sure you unplug the appliance when not in use.

TO PREPARE PACKAGED FOODS

Packaged foods, such as, condensed and ready to serve soups, beans, pasta products and stews may be heated in the rice cooker following these directions:

1. Place food to be heated into cooking bowl.

Caution: Do not fill the cooking bowl higher than the MAX line on the cooking bowl.

2. Before placing cooking bowl into rice cooker, make sure the outside surface of the cooking bowl and heating plate are clean and dry.

Note: Do not allow any food to fall into the rice cooker.

3. Insert cooking bowl into rice cooker.

4. Close the lid. Press down until you hear a click.

Note: Always keep the lid closed on the rice cooker while cooking.

5. Uncoil cord and plug into standard electrical outlet. The WARM indicator light comes on.

6. Press down the Cook/Warm switch. The COOK indicator light comes on and cooking begins.

Important: As the food heats steam may come out through the steam vent. Make sure steam vent faces away from cabinets and walls.

Caution: Do not place hand over steam vent while food is cooking; the hot steam may burn.

7. For even heating stir food occasionally during cooking.

8. Close lid when stirring is completed. Press down until you hear a click.

9. Cook food until it reaches the time or temperature indicated in the packaged food's instructions.

Note: When heating prepared foods the Cook/Warm switch and the COOK indicator light are not intended to be an indicator of cooking time. Always use a kitchen timer and do not leave these foods unattended.

10. When cooking is completed, unplug appliance and serve immediately.

Important: The appliance has no on/off button. Make sure you unplug the appliance when not in use.

HOW TO PREPARE SOUPS AND STEWS

1. Select recipes that will cook in 1 hour or less. Use only boneless meats and poultry that are cut into cubes no larger than 1 1/2 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 appliance directly under your cabinets.

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

Important: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable nonstick cooking bowl provided.

2. Combine meats, vegetables and liquids in the cooking bowl. Stir with a wooden or plastic spoon until ingredients are blended well.

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.

Important: Do not fill cooking bowl higher than the MAX line on the cooking bowl.

3. Before placing the cooking bowl into the rice cooker, make sure the outside surface of the cooking bowl and heating plate are clean and dry.

Important: Do not let loose particles fall into the rice cooker.

4. Insert cooking bowl into the appliance. You might have to turn it slightly to the left or right to ensure proper contact with the heating plate.
5. Close the lid. Press down until you hear a click.

Note: Always keep the lid closed while cooking.

6. Plug into a standard electrical outlet. The WARM indicator light comes on.
7. Press down the Cook/Warm switch. The COOK indicator light comes on and cooking begins.

Note: As the soup or stew cooks, steam may come out through the steam vent.

Important: Do not place the appliance directly under your cabinets.

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

8. Set your kitchen timer for desired cooking time.

Note: The Cook/Warm switch on the rice cooker is not intended to be an indicator of cooking time for soups or stews. Always use a kitchen timer.

9. For best results, stir several times during the cooking process.

Caution: When opening the lid, lift away from your body as you may get burned with the hot steam.

10. Close lid when stirring is done. Press down until you hear a click.
11. If desired, check seasoning level during cooking and add additional seasoning to taste.
12. When cooking is complete, unplug the unit.

Caution: Do not keep cooked soups or stews in the WARM cycle. Always unplug the unit after cooking is complete.

Important: The appliance has no on/off button. Make sure you unplug the appliance when not in use.

FOR BEST RESULTS

1. Choose recipes that will cook in 1 hour or less.
2. Always use a kitchen timer. Do not rely on the Cook/Warm switch since it is not intended to be an indicator of cooking time for soups and stews.
3. Use only boneless meats and poultry that are cut into cubes no larger than 1 1/2 inches. It is not necessary to brown the meats before cooking.
4. When cooking rice or pasta in the soup, allow for additional liquid in the recipe.
5. 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.

RICE COOKING CHART

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

RICE COOKING CHART			
For white long grain, jasmine, basmati, yellow, or medium grain rice.			
Measure desired amount of rice using the rice measuring cup provided.			
AMOUNT OF RICE	AMOUNT OF WATER	APPROXIMATE COOKING TIME	AMOUNT OF COOKED RICE IN 8 OZ CUPS
2 rice measures	to 2 mark	17 to 19 minutes	5 cups
3 rice measures	to 3 mark	18 to 20 minutes	7 cups
4 rice measures	to 4 mark	19 to 21 minutes	8-1/2 cups
5 rice measures	to 5 mark	22 to 24 minutes	10 cups
6 rice measures	to 6 mark	25 to 28 minutes	14 cups
FOR BROWN RICE			
Measure desired amount of rice using the rice measuring cup provided.			
2 rice measures	3 cups	48-50 minutes	4.5 cups
3 rice measures	4.5 cups	51-53 minutes	6 cups
4 rice measures	5.5 cups	54-56 minutes	7.5 cups
5 rice measures	6.5 cups	57-59 minutes	9 cups

CHART FOR STEAMED VEGETABLES

Steam using 1 1/2 to 2 cups of water, stock, or vegetable broth (cold or room temperature).

VEGETABLE	AMOUNT	PREPARATION	TIME	SUGGESTIONS
Fresh Asparagus	1/2 lb.	Wash; break off woody base where spears snap easily.	15 to 18 minutes	Season with salt, pepper, and grated lemon peel.
Fresh Green Beans	1/2 lb.	Leave whole, trim end or cut into 2-inch pieces.	15 to 18 minutes	Season with salt, pepper, and freshly snipped dill.
Fresh Beets (quartered)	1 lb. (about 5 medium)	Remove stem and root ends. Peel and cut into wedges.	26 to 28 minutes	Serve with butter.
Fresh Broccoli	1 lb.	Cut into florets.	15 to 18 minutes	Season with salt, pepper, and grated lemon peel.

VEGETABLE	AMOUNT	PREPARATION	TIME	SUGGESTIONS
Brussels Sprouts	4 cups	Cut a cross in the base of each sprout.	24 to 26 minutes	Garnish with chopped, toasted hazelnuts.
Cabbage	1 lb.	Cut in wedges.	24 to 26 minutes	Garnish with crumbled, cooked bacon.
Carrots	12 oz.	Slice.	18 to 20 minutes	Season with salt, pepper, and grated orange peel.
Cauliflower	12 oz.	Cut into florets.	22 to 25 minutes	Garnish with buttered, toasted bread crumbs.
Corn	1 ½ lb.	2-4 ears.	20 to 22 minutes	Serve with butter and spices.
Snow peas or Sugar Snap Peas	8 oz.	Trim and leave whole.	12 to 14 minutes	Serve with minced green onions and drizzled with soy sauce.
New potatoes (red)	6 medium (about 1 lb.)	Cut in half.	24 to 26 minutes	Toss with butter and parsley.
Fresh leaf spinach	4 cups firmly packed	Use whole leaves.	10 to 15 minutes	Garnish with roasted garlic and toasted pine nuts
Butternut squash	1 lb.	Peel and cut into 1-inch cubes.	24 to 26 minutes	Serve with butter and spices.
Summer Squash (yellow squash or zucchini)	1 lb.	Slice.	16 to 18 minutes	Season with salt and garlic pepper
Frozen Vegetables, including mixed vegetables such as broccoli medley, broccoli stir fry, and pepper stir fry	10 oz. to 1 lb.	Remove from bag and season.	16 to 18 minutes	
Frozen peas	1 lb.	Remove from bag.	14 to 16 minutes	Stir in chopped, fresh mint.

CARE AND CLEANING

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

CLEANING

Important: *Never immerse cooking base in water or other liquids.*

1. Always unplug the rice cooker and allow to cool completely before cleaning.
2. Wash cooking bowl, serving spoon, steamer basket, and rice measure in warm water and dish soap. If food sticks to the cooking bowl, allow it to soak before cleaning with a plastic scouring pad.
Note: The cooking bowl is dishwasher safe.
3. Remove the steam vent cap (A) by pulling straight up. Turn the top counterclockwise (B) to take apart upper and lower halves (C). Remove small gasket (D). Wash by hand, dry, and reassemble. Do not operate cooker without the steam vent cap.
4. Remove the condensation collector, and the lid liner (E). Hand wash and dry.
5. Wipe interior and exterior of the cooking base with a soft, slightly damp cloth or sponge.
7. Reassemble the steam vent cap, condensation collector, lid liner, and cooking bowl onto the rice cooker.

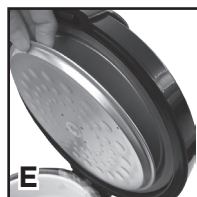
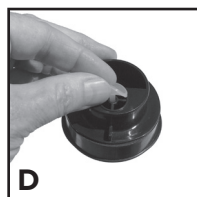
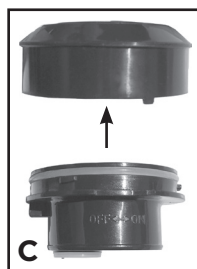
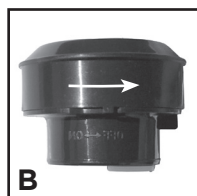
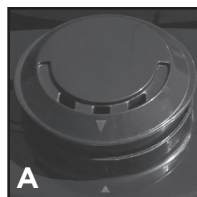
Important: Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads—they may scratch the nonstick surface of the cooking bowl or could result in poor contact with the heating plate.

8. If water accidentally gets into the switch area or onto the heating plate, allow to dry thoroughly before using the rice cooker.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

STORING

Make sure that the appliance is thoroughly cool and dry. Never wrap the cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.



WARRANTY INFORMATION

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. 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, Spectrum Brands, Inc.'s liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years from the date of original purchase with proof of 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/blackanddecker, or call toll-free **1-800-465-6070**, 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.

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad a fin de reducir el riesgo de un incendio, un choque eléctrico y (o) lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o aparato en agua u otro líquido.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle las piezas.
- No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Cliente, llamando gratis al número que aparece en la sección de Garantía.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones personales.
- No utilice el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni en un horno caliente.
- Se debe proceder con extrema precaución cuando se mueve un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, mueva hacia arriba el interruptor de la función de cocción/mantener caliente (Cook/Warm) (la luz indicadora de cocción (Cook) se apagará y la luz indicadora de mantener caliente (Warm) se encenderá), luego retire el enchufe del tomacorriente.
- No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que fué diseñado.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo los niños) con su capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia o sabiduría, a menos que sean supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- El aparato no está diseñado para funcionar a través de un reloj automático externo o con un sistema de control remoto separado.
- No utilice este aparato sobre una superficie inestable.
- No trate de calentar o cocinar nada que no sea alimento en este aparato.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

Medidas de Seguridad Adicionales:

- Para prevenir daños o riesgos de descarga eléctrica, no cocine sobre la base de cocción. Solo cocine en la olla de cocción incluida.
- Este aparato genera calor y escape de vapor durante su uso. Levante la tapa de vidrio cuidadosamente para evitar quemaduras y permitir que el agua caiga dentro de la olla de cocción.
- Nunca utilice la olla de cocción sobre una estufa de gas o eléctrica ni sobre una llama al descubierto.
- A fin de evitar rayones, no corte los alimentos directamente en la olla de cocción.
- Utilice la cuchara de servir plástica (o una cuchara de madera) para revolver los alimentos. No utilice utensilios de metal que puedan rayar la olla de cocción antiadherente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO

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 polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviertalo 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

- 1) Un cable de alimentación corto es provisto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- 2) Existen cables de extensión disponibles y estos pueden ser utilizados si se toma el cuidado debido en su uso.
- 3) Si se utiliza un cable de extensión:
 - a) La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del aparato; y
 - b) El cable debe ser acomodado de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece sin darse cuenta.

Nota: Si el cable de alimentación está dañado, por favor llame al número del departamento de garantía que aparece en estas instrucciones.



1. Botón de liberación de la tapa
- † 2. Tapa del escape de vapor (Pieza # GCD1014-01)
3. Asa de la tapa
- † 4. Recipiente desmontable para la condensación (Pieza # GCD1014-06)
5. Tapa
- † 6. Recipiente de cocción (Pieza # GCD1014-03)
7. Luz indicadora de cocción (Cook)
8. Interruptor de la función de cocción/mantener caliente (Cook/Warm)
9. Luz indicadora de tibio (Warm)
- † 10. Cesta para para cocinar al va (Pieza # GCD1014-02))
- † 11. Cucharón para servir (Pieza # GCD1014-04)
- † 12. Taza para medir el arroz (Pieza # GCD1014-05)
13. Cable eléctrico (no mostrado)
14. Forro de la tapa (no mostrado) (Pieza # GCD1014-07)

Nota: † indica piezas reemplazables/separables por el consumidor

COMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

PRIMEROS PASOS

- Retire todo material de empaque, etiquetas y la tira plástica alrededor del enchufe.
- Retire y guarde todo el material de lectura.
- Por favor ir a www.prodprotect.com/blackanddecker para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas separables cómo se instruye en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.

Nota: Para abrir la tapa, agarre el asa, presione el botón de liberación de la tapa y levántela.

- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo; séquelo completamente.
- Coloque la unidad encima de una superficie plana y estable.

Nota: Mientras el arroz se expande y se cocina, por la rejilla de la tapa saldrá vapor.

Importante: No coloque la arrocera directamente debajo de sus gabinetes, ni demasiado cerca de la pared.

- Retire la atadura plástica del cable y desenróllelo.



PARA COCINAR ARROZ

1. Mida la cantidad de arroz deseada utilizando la taza para medir el arroz que se proporciona **(A)**. Añada mantequilla, aceite y/o sazones según desee.

Nota: La taza para medir el arroz que se proporciona se basa en 5 oz (150 g). Su arrocera tiene capacidad para un máximo de 7 tazas de arroz seco, que consecuentemente rinden 14 tazas de arroz cocinado.

Precaución: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solamente en el recipiente antiadherente de cocción que se proporciona.

2. Use las medidas para el nivel de agua dentro del recipiente de cocción cómo guía para añadir la cantidad de agua adecuada.

Importante: Tenga cuidado de no añadir demasiada agua ya que puede que se derrame por fuera de la unidad al hervir.

Nota: El sabor/dureza del arroz varían en dependencia de la calidad/variedad de arroz que se utilice y la cantidad de tiempo que se cocine. Para lograr que el arroz salga más suave y esponjoso, añada un poco más de agua. Para lograr que salga más crujiente y firme utilice menos agua. Ver la GUÍA DE COCCIÓN PARA EL ARROZ. Puede que necesite experimentar un poco hasta dar con el sabor que usted guste.

3. Antes de colocar el recipiente de cocción dentro de la arrocera, asegúrese de que ambos, la placa calefactora y la superficie exterior del recipiente, estén limpios y secos.

Importante: No deje que se derrame arroz ni que caigan partículas dentro de la arrocera.

4. Inserte el recipiente de cocción dentro de la arrocera. Puede que tenga que darle vueltas ligeramente hacia la izquierda y la derecha para asegurar contacto adecuado con la placa calefactora.

5. Cierre la tapa. Haga presión hasta que encaje y se escuche un clic.

Nota: Siempre mantenga la tapa de la arrocera cerrada mientras cocina.

6. Enchufe la unidad a un tomacorriente estándar. La luz indicadora de tibio (WARM) se enciende.

7. Presione hacia abajo el interruptor de la función de cocción/mantener caliente (Cook/Warm). La luz indicadora de cocción (Cook) se ilumina y comienza el ciclo de cocción.

Nota: Mientras el arroz se expande y se cocina, saldrá vapor por la rejilla de la tapa.

Importante: No coloque la arrocera directamente debajo de sus gabinetes, ni demasiado cerca de la pared.

Precaución: No ponga la mano encima de la rejilla de vapor ya que puede quemarse con vapor caliente.

8. Una vez que el arroz se cocine, la luz de cocción (COOK) se apaga.

Nota: No trate de evitar que la arrocera cambie al ciclo tibio (WARM). No vuelva a presionar el interruptor la función de cocción/mantener caliente (Cook/Warm) después que haya comenzado el ciclo de mantener caliente.

9. El interruptor de la función de cocción/mantener caliente (Cook/Warm) salta automáticamente y la arrocera cambia al ciclo de mantener caliente.

10. La luz indicadora de tibio (WARM) se enciende y permanece así, mientras los alimentos se mantienen a la temperatura para servir.

11. Luego que se dispare el interruptor deje la tapa cerrada por lo menos durante 15 minutos para continuar hirviendo el arroz al vapor.

Nota: Si va a dejar el arroz más de 30 minutos, revuélvalo ocasionalmente para prevenir que se dore demasiado en el fondo del recipiente de cocción.

12. Abra la tapa y revuelva el arroz antes de servirlo.

Nota: El recipiente para condensación captura el goteo de la tapa para evitar que caiga sobre el mostrador.

Precaución: Al retirar la tapa, levántela alejada de su cuerpo ya que puede quemarse con el vapor caliente.

13. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

Importante: El aparato no tiene botón de encender/apagar. Permanecerá encendido

en el ciclo tibio (WARM) y la luz indicadora de tibio (WARM) se quedará encendida hasta que lo desenchufe.

CONSEJOS UTILES

- Aunque la taza para medir el arroz sin cocinar tiene una capacidad para 5 onzas de arroz; el arroz cocinado se da en medidas de tazas de 8 onzas.
- La sal Kosher no tiene impurezas y se disuelve más rápido que la sal corriente. Si usa sal kosher, puede que quiera añadir un poco más que si usa sal corriente. Use alrededor de 3/4 de cdta a por cada taza de arroz sin cocinar.
- El arroz blanco debe guardarse en un recipiente hermético en un lugar oscuro.
- El arroz integral se conserva por poco tiempo, no lo use si ha estado guardado más de un mes.
- Pruebe el usar caldo en lugar de agua para añadir más sabor. De hacerlo así, puede que no sea necesario añadir sal.

PARA USAR LA CESTA PARA COCINAR AL VAPOR

Consulte la TABLA DE COCCIÓN DE VEGETALES para sugerencias de tiempo de cocción y sazones a utilizar.

1. Eche alrededor de 1 1/2 tazas de agua fría dentro del recipiente de cocción, usando una taza de medir estándar. Añada sazón, si así lo desea.

2. Coloque los vegetales y otros alimentos en la cesta para cocinar al vapor.

3. Coloque la cesta para cocinar al vapor encima del recipiente de cocción.

Nota: Antes de colocar el recipiente de cocción dentro de la arrocera, asegúrese de que la placa calefactora y la superficie exterior del recipiente de cocción estén limpios y secos. asegúrese de que no caigan alimentos dentro de la arrocera.

4. Cierre la tapa. Presione hacia abajo hasta que escuche un clic.

Nota: Siempre mantenga la tapa de la arrocera cerrada mientras cocina.

Importante: Mientras los alimentos se cocinan, saldrá vapor por la rejilla. Asegúrese de que la rejilla no quede de frente a los gabinetes y las paredes.

Precaución: No coloque su mano sobre la rejilla de vapor mientras el arroz se cocina; el vapor caliente puede quemar.

5. Enchufe el cable a un tomacorriente estándar. La luz indicadora de tibio (WARM) se enciende.
6. Presione hacia abajo el interruptor de la función de cocción/mantener caliente (Cook/Warm). La luz indicadora de cocción (Cook) se ilumina y comienza el ciclo de cocción.

Nota: Cuando caliente alimentos preparados, tenga en cuenta que el interruptor de la función de cocción/mantener caliente (Cook/Warm) y la luz indicadora no están diseñadas para indicar el tiempo de cocción. Use siempre un reloj automático de cocina y no deje los alimentos desatendidos.

7. Comience a revisar los vegetales o otros alimentos alrededor de 8 minutos.

Nota: El tiempo de cocción varía en dependencia del tipo y cantidad de comida que se cocine.

8. Cuando la cocción se termine, retire los alimentos y síralvos.

9. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

Importante: El aparato no tiene botón de encender/apagar. Asegúrese de desenchufar el aparato cuando no esté en uso.

PARA PREPARAR COMIDAS ENVASADAS

Las comidas envasadas, cómo las sopas, frijoles, productos de pasta y caldos condensados o listos para servir se pueden calentar en la arrocera siguiendo estas instrucciones:

1. Coloque la comida/los alimentos que vaya a calentar dentro del recipiente de cocción.

Precaución: No llene el recipiente de cocción por encima de la línea de nivel máximo (MAX).

2. Antes de colocar el recipiente de cocción dentro de la arrocera, asegúrese de que su superficie exterior y que la placa calefactora estén limpios y secos.

Nota: No permita que caigan alimentos dentro de la arrocera.

3. Inserte el recipiente de cocción dentro de la arrocera.

4. Cierre la tapa. Presione hasta que escuche un clic.

Nota: Siempre mantenga la tapa de la arrocera cerrada mientras cocina.

5. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente estándar. La luz de tibio (WARM) se enciende.

6. Presione hacia abajo el interruptor de la función de cocción/mantener caliente (Cook/Warm). La luz indicadora de cocción (Cook) se ilumina y comienza el ciclo de cocción.

Importante: Mientras los alimentos se cocinan, saldrá vapor por la rejilla.

Asegúrese de que la rejilla no quede de frente a los gabinetes o a las paredes.

Precaución: No coloque su mano sobre la rejilla de vapor mientras el arroz se cocina; el vapor caliente le puede quemar.

7. Para calentar la comida de forma uniforme, revuélvala ocasionalmente durante la cocción.

8. Cierre la tapa una vez que termine de revolver. Presione hasta que escuche un clic.

9. Cocine los alimentos hasta que alcancen el tiempo o temperatura de indicada en las instrucciones del paquete del alimento.

Nota: Cuando caliente alimentos preparados, tenga en cuenta que el interruptor de la función de cocción/mantener caliente (Cook/Warm) y la luz indicadora no están diseñadas para indicar el tiempo de cocción. Use siempre un reloj automático de cocina y nunca deje los alimentos desatendidos.

10. Cuando termine de cocinarlos, desenchufe el aparato y sirva los alimentos inmediatamente.

Importante: El aparato no tiene botón de encender/apagar. asegúrese de desenchufar el aparato cuando no esté en uso.

CÓMO PREPARAR SOPAS Y ESTOFADOS

1. Seleccione recetas que se cocinen en una hora o menos. Use solamente carne de res o aves sin hueso, picada en cubitos de no más de 1 1/2 pulgadas de tamaño. No es necesario dorar las carnes antes de cocinarlas. En lo que se comienza a cocinar la sopa o el estofado, saldrá vapor por la rejilla de la tapa.

Importante: No coloque el aparato directamente debajo de sus gabinetes.

Nota: Cuando vaya a cocinar pasta o arroz dentro de la sopa, deje suficiente espacio para el líquido que lleva la receta.

Importante: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solamente dentro del recipiente antiadherente separable que se proporciona.

2. Combine las carnes, vegetales y líquidos dentro del recipiente de cocción. Revuélvalos con una cuchara de madera o plástica hasta que los ingredientes se mezclen bien.

Nota: Debido a que la mayoría de los vegetales congelados se cocinan muy rápido, es mejor añadirlos al final. Revuélvalos dentro de la sopa o estofado y permita que la mezcla se cocine de 5 a 10 minutos.

Precaución: No llene el recipiente de cocción por encima de la línea del nivel MAX.

3. Antes de colocar el recipiente de cocción dentro de la arrocera, asegúrese de que su superficie exterior y que la placa calefactora estén limpios y secos.

Importante: No permita que caigan alimentos dentro de la arrocera.

4. Inserte el recipiente de cocción dentro de la arrocera. Puede que tenga que darle vueltas ligeramente hacia la izquierda y la derecha para asegurar contacto adecuado con la placa calefactora.
5. Cierre la tapa. Haga presión hasta que encaje y se escuche un clic.

Nota: Siempre mantenga la tapa de la arrocera cerrada mientras cocina.

6. Enchufe el cable a un tomacorriente estándar. La luz indicadora de tibio (WARM) se enciende.
7. Presione hacia abajo el interruptor de la función de cocción/mantener caliente (Cook/Warm). La luz indicadora de cocción (Cook) se ilumina y comienza el ciclo de cocción.

Nota: Mientras la sopa o el estofado se cocinan, puede salir vapor por la rejilla.

Importante: No coloque el aparato directamente debajo de sus gabinetes.

Precaución: No coloque su mano sobre la rejilla de vapor ya que se puede quemar con el vapor caliente.

8. Ajuste su reloj automático para el tiempo de cocción deseado.

Nota: Siempre utilice un reloj automático de cocina. No confíe en el interruptor de cocción/mantener caliente (Cook/Warm) ya que está no está diseñado para indicar el tiempo de cocción para sopas y guisos.

9. Para mejores resultados, revuelva varias veces durante el proceso de cocción

Precaución: Al abrir la tapa, levántela alejada de su cuerpo ya que puede quemarse con el vapor caliente.

10. Cierre la tapa. Haga presión hasta que encaje y se escuche un clic.

11. Si lo desea, revise el nivel de sazón durante la cocción y añada sazones según guste.

12. Cuando la cocción termine, desenchufe la unidad.

Precaución: No deje las sopas o estofados en el ciclo tibio (WARM).

Siempre desenchufe la unidad cuando se termine el tiempo de cocción.

Importante: El aparato no tiene interruptor de encender/apagar. Asegúrese de desenchufarlo cuando no esté en uso.

PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS

1. Escoja recetas que se cocinen en 1 hora o menos.
2. Siempre utilice un reloj automático de cocina. No confíe en el interruptor de cocción/mantener caliente (Cook/Warm) ya que éste no está diseñado para indicar el tiempo de cocción para sopas y guisos.
3. Use solamente carnes sin hueso picada en cubitos de no más de 1 1/2 pulgadas. No es necesario dorar las carnes antes de cocinarlas.
4. Cuando vaya a cocinar pasta o arroz dentro de la sopa, deje suficiente espacio para el líquido que lleva la receta.
5. Debido a que la mayoría de los vegetales congelados se cocinan muy rápido, es mejor añadirlos al final. Revuélvalos dentro de la sopa o estofado y permita que la mezcla se cocine de 5 a 10 minutos.

GUÍA DE COCCIÓN PARA EL ARROZ

Si lo desea, añada mantequilla, aceite y sazones luego de añadir el agua y antes de comenzar a cocinar. Permita que el arroz descansa en el ciclo tibio (WARM) durante 15 minutos antes de servirlo.

TABLA DE COCCIÓN PARA EL ARROZ			
Para arroz blanco de grano largo, jazmín, basmati, amarillo o arroz de grano mediano.			
Mida la cantidad de arroz que desee con la taza de medir que se proporciona.			
CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN	CANTIDAD DE ARROZ COCINADO EN TAZAS DE 8 OZ
2 medidas de arroz	Hasta la marca 2	17 - 19 minutos	5 tazas
3 medidas de arroz	Hasta la marca 3	18 - 20 minutos	7 tazas
4 medidas de arroz	Hasta la marca 4	19 - 21 minutos	8-1/2 tazas
5 medidas de arroz	Hasta la marca 5	22 - 24 minutos	10 tazas
6 medidas de arroz	Hasta la marca 6	25 - 28 minutos	14 tazas
PARA ARROZ INTEGRAL			
Mida la cantidad de arroz que desee con la taza de medir que se proporciona.			
2 medidas de arroz	3 tazas	48 - 50 minutos	4.5 tazas
3 medidas de arroz	4.5 tazas	51 - 53 minutos	6 tazas
4 medidas de arroz	5.5 tazas	54 - 56 minutos	7.5 tazas
5 medidas de arroz	6.5 tazas	57 - 59 minutos	9 tazas

TABLA PARA VEGETALES COCINADOS AL VAPOR

Cocine al vapor utilizando 1 ½ a 2 tazas de agua, o caldo (a temperatura fría o ambiente).

VEGETAL	CANTIDAD	PREPARACIÓN	TIEMPO	SUGERENCIAS
Espárragos frescos	½ libra	Lave; parta la base dura donde los espárragos se parten con facilidad.	15 a 18 minutos	Sazone con sal, pimienta y cáscara de limón rallada.
Habichuelas verdes, frescas	½ libra	Deje entera, recorte la punta o corte en trozos de 2 pulgadas.	15 a 18 minutos	Sazone con sal, pimienta y eneldo fresco.
Remolachas frescas (cortadas en cuartos)	1 libra. (aproximadamente 5 de tamaño mediano)	Remueva el tallo y los extremos con raíces. Pele y corte en forma de cuñas.	26 a 28 minutos	Sirva con mantequilla.
Brócoli fresco	1 libra.	Corte en ramilletes.	15 a 18 minutos	Sazone con sal, pimienta y cáscara de limón rallada.
Coles o repollos de Bruselas	4 tazas	Corte a través de la base de cada col.	24 a 26 minutos	Adorne con avellanas tostadas, picadas.
Col	1 libra	Cortada en forma de cuñas.	24 a 26 minutos	Adorne con tocino cocinado, desmoronado.
Zanahorias	12 onzas	Rebane.	18 a 20 minutos	Sazone con sal, pimienta y cáscara de naranja rallada.
Coliflor	12 onzas	Cortada en ramilletes.	22 a 25 minutos	Adorne con migas de pan tostadas y mantequilla.
Maíz	1 ½ libra	2 a 4 mazorcas	20 a 22 minutos	Sirva con mantequilla y condimentos.
Guisantes de vaina plana o guisantes de vaina redonda	8 onzas	Recórtelos y déjelos enteros.	12 a 14 minutos	Sirva con cebolletas picaditas y rociadas con salsa de soya.
Papas nuevas (de piel roja)	6 de tamaño mediano (aproximadamente 1 libra)	Corte a la mitad.	24 a 26 minutos	Mezcle con mantequilla y perejil.
Espinaca de hoja, fresca	4 tazas, empacadas de forma compacta	Utilice hojas enteras.	10 a 15 minutos	Adorne con ajo asado y piñones tostados.

VEGETAL	CANTIDAD	PREPARACIÓN	TIEMPO	SUGERENCIAS
Calabaza moscada	1 libra	Pele y corte en cubitos de 1 pulgada.	24 a 26 minutos	Sirva con mantequilla y condimentos.
Calabacín de verano (calabacín amarillo o verde)	1 libra	Rebane.	16 a 18 minutos	Sazone con sal y pimienta de ajo.
Vegetales congelados, incluyendo vegetales mixtos, tales como una mezcla de brócoli, salteado de brócoli y salteado de pimientos	10 onzas a 1 libra	Retire de la bolsa y sazone.	16 a 18 minutos	
Guisantes congelados	1 libra	Remueva de la bolsa.	14 a 16 minutos	Incorpore menta fresca, picada.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas reparables por el usuario. Consulte a personal calificado de servicio.

LIMPIEZA

Importante: Nunca sumerja la base de cocción en agua ni en ningún otro líquido.

1. Siempre desenchufe la arrocera y espere a que se enfríe completamente antes de limpiarla.
2. Lave la olla de cocción, la cuchara de servir, la cesta de vapor y la taza medidora de arroz con agua caliente y líquido de fregar. Si los alimentos se pegan a la olla, déjela remojada antes de limpiarla con un estropajo de fregar plástico.

Nota: La olla de cocción es apta para la máquina lavaplatos.

3. Retire la tapa del escape de vapor (A) halándola directo hacia arriba. Gire la parte superior hacia la izquierda (B) para separar las mitades superiores e inferiores (C). Retire la junta pequeña (D). Lave a mano y vuelva a ensamblar la arrocera. No haga funcionar la arrocera sin la tapa del escape de vapor en su lugar.
4. Retire el recolector de condensación y el forro de la tapa (E). Lávelos a mano y séquelos.
5. Limpie el interior y el exterior de la base de cocción con un paño suave, ligeramente humedecido o una esponja.
7. Vuelva a ensamblar la tapa del escape de vapor, el recolector de condensación, forro de la tapa, y la olla de cocción en la arrocera.

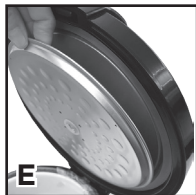
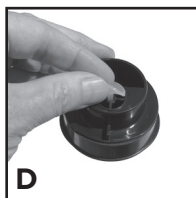
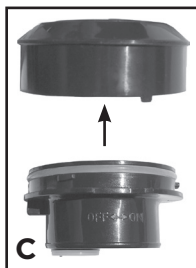
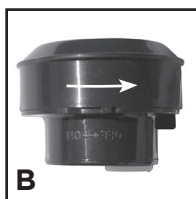
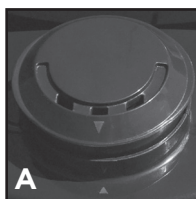
Importante: Ni utilice limpiadores abrasivos ni estropajos de metal—estos pueden rayar la superficie antiadherente de la olla de cocción o puede resultar en pobre contacto con la placa de calor.

8. Si el agua entra en contacto accidentalmente con el interruptor o con la placa de calor, permita que se sequen bien antes de utilizar la arrocera.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

ALMACENAMIENTO

Asegúrese de que el aparato esté completamente frío y seco. Nunca enrolle el cable apretado alrededor del aparato, manténgalo enrollado holgadamente.



INFORMACIÓN DE GARANTÍA

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 (Solamente aplica en los Estados Unidos y el Canadá).

¿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.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite www.prodprotect.com/blackanddecker, o llame al número **1-800-465-6070**, para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. **1-800-738-0245**.

¿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.

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de l'appareil.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- 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'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le Service de soutien à la clientèle au numéro sans frais indiqué à la section « Garantie ».
- 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 le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique, ou à proximité, ni dans un four chaud.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour débrancher l'appareil, soulever le bouton Cook/Warm (le témoin COOK (CUISSON) s'éteint et le témoin WARM (RÉCHAUD) s'allume), puis retirer la fiche de la prise de courant.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- 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.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un dispositif de télécommande séparé.
- Ne pas utiliser cet appareil sur une surface instable.
- Ne pas tenter de chauffer ou de cuire d'articles autres que des aliments dans l'appareil.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Autres mises en garde :

- Pour prévenir les dommages et les chocs électriques, ne pas faire cuire d'aliments directement dans la base du cuiseur. Cuire les aliments uniquement dans le bol de cuisson fourni.
- Cet appareil produit de la chaleur, et de la vapeur s'en échappe pendant l'utilisation. Soulever délicatement le couvercle de verre pour éviter les brûlures et laisser l'eau s'égoutter dans le bol de cuisson.
- Ne jamais utiliser le bol de cuisson sur une cuisinière au gaz ou électrique, ou sur une flamme nue.
- Ne pas couper d'aliments directement dans le bol de cuisson pour éviter les égratignures
- Utiliser la cuillère de service en plastique (ou une cuillère de bois) pour remuer et servir les aliments. Ne pas utiliser d'ustensiles de métal, car ils peuvent égratigner le bol de cuisson antiadhésif.

CONSERVER CES MESURES.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.

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

- 1) Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'emmêle ou fasse trébucher.
- 2) Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées avec prudence.
- 3) En cas d'utilisation d'une rallonge :
 - a) Le calibre indiqué de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil, et
 - b) le cordon électrique doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

Remarque : Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez communiquer avec le Service de la garantie dont les coordonnées figurent dans les présentes instructions.



1. Bouton de dégagement du couvercle
- † 2. Capuchon de l'évent à vapeur (pièce n° GCD1014-01)
3. Poignée du couvercle
- † 4. Dispositif recueillant l'eau de condensation (pièce n° GCD1014-06)
5. Couvercle
- † 6. Bol de cuisson (pièce n° GCD1014-03)
7. Témoin Cook (Cuisson)
8. Bouton Cook/Warm (Cuisson/Réchaud)
9. Témoin Warm (Réchaud)
- † 10. Panier à vapeur (pièce n° GCD1014-02)
- † 11. Cuillère de service (pièce n° GCD1014-04)
- † 12. Tasse à mesurer le riz (pièce n° GCD1014-05)
13. Cordon d'alimentation (non illustré)
14. Joint d'étanchéité (non illustré) (pièce n° GCD1014-07)

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

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tout matériau d'emballage, toute étiquette et la bande de plastique entourant la fiche.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le www.prodprotect.com/blackanddecker pour enregistrer la garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.

Remarque: Pour ouvrir le couvercle, saisir la poignée, appuyer sur le bouton de dégagement sur la poignée et soulever.

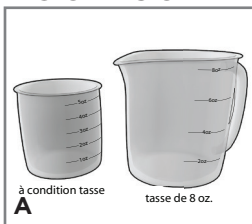
- Essuyer les surfaces extérieures de l'appareil à l'aide d'un linge humide; bien assécher.
- Placer l'appareil sur une surface stable et plane.

Remarque: Lorsque le riz prend de l'expansion et cuit, de la vapeur s'échappe de l'évent à vapeur.

Important : Ne pas placer le cuiseur à riz directement sous les armoires ou trop près d'un mur.

- Retirer l'attache qui entoure le cordon et déplier celui-ci.

POUR CUIRE LE RIZ



1. Mesurer la quantité de riz voulue à l'aide de la tasse à mesurer fournie (A). Ajouter du beurre, de l'huile et/ou des assaisonnements, au goût.

Remarque : La tasse à mesurer fournie peut contenir 150 g (5 oz) de riz. Le cuiseur à riz peut contenir un maximum de 1,6 L (7 tasses) à mesurer de riz sec—ce qui donne environ 3,3 L (14 tasses) de riz cuit.

Mise en garde : Afin de réduire les risques de choc électrique, cuire les aliments uniquement dans le bol de cuisson antiadhésif amovible fourni.

2. Pour ajouter la bonne quantité d'eau, se guider sur les repères de niveau d'eau situés à l'intérieur du bol de cuisson.

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 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. Voir le TABLEAU DE CUISSON DU RIZ. Il peut être nécessaire de faire quelques essais pour obtenir la cuisson désirée.

3. Avant de placer le bol de cuisson dans le cuiseur à riz, s'assurer que la plaque chauffante et la surface extérieure du bol de cuisson sont propres et sèches.

Important : Prendre garde qu'aucun grain de riz ne tombe dans le cuiseur à riz.

4. Placer le bol de cuisson dans le cuiseur à riz. Il sera peut-être nécessaire de tourner le bol quelque peu vers la gauche et la droite pour que le contact se fasse correctement avec la plaque chauffante.

5. Fermer le couvercle. Appuyer sur le couvercle jusqu'au dé clic.

Remarque : Toujours laisser le couvercle fermé sur le cuiseur à riz durant la cuisson.

6. Brancher l'appareil dans une prise de courant standard. Le témoin WARM s'allume.

7. Abaisser le bouton Cook/Warm. Le témoin COOK s'allume et la cuisson commence.

Remarque: Lorsque le riz prend de l'expansion et cuit, de la vapeur s'échappe de l'évent à vapeur sur le couvercle.

Important : Ne pas placer le cuiseur à riz directement sous les armoires ou trop près d'un mur.

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

8. Lorsque le riz est cuit, le témoin COOK s'éteint.

Remarque : Ne pas tenter d'empêcher le cuiseur à riz de basculer au cycle de conservation au chaud. Ne pas réappuyer sur le bouton Cook/Warm immédiatement après le début du cycle de conservation au chaud.

9. Le levier du bouton Cook/Warm remonte, et le cuiseur à riz passe automatiquement au cycle de conservation au chaud.
10. Le témoin WARM s'allume et demeure allumé et, conséquemment, l'appareil maintient la température de service.
11. Lorsque le bouton remonte, laisser le couvercle fermé au moins 15 minutes pour terminer la cuisson à la vapeur du riz.

Remarque : Si le riz doit demeurer dans le cuiseur pendant plus de 30 minutes, le remuer occasionnellement pour éviter que le riz au fond du bol de cuisson ne brunisse.

12. Ouvrir le couvercle et remuer le riz avant de servir.

Remarque : Un dispositif recueillant l'eau de condensation du couvercle évitera que l'eau ne coule sur le comptoir.

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.

13. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

Important : L'appareil n'a pas de bouton on / off (marche / arrêt). Il maintiendra le cycle de conservation au chaud et le témoin WARM demeurera allumé tant que l'appareil ne sera pas débranché.

RENSEIGNEMENTS UTILES

- Même si la tasse à mesurer peut contenir environ 150 ml (5 oz) de riz non cuit, la quantité de riz cuit est exprimée en mesure de 235 ml (8 oz).
- Le sel cachet n'a pas d'impuretés et se dissout plus rapidement que le sel de table. Si du sel cachet est utilisé, il faut en ajouter un peu plus que le sel de table. Il faut environ 5 ml (1 c.à thé) de sel cachet par tasse de riz non cuit.
- Le riz blanc doit être conservé dans un contenant hermétique dans un endroit frais et sombre.
- Le riz brun a une durée de conservation limitée; il ne se garde pas plus d'un mois avant l'utilisation.
- Remplacer l'eau par un fond de bouillon ou du bouillon reconstitué pour ajouter de la saveur. Dans ce cas, il n'est peut-être pas nécessaire d'ajouter du sel.

UTILISATION DU PANIER DE CUISSON À LA VAPEUR

Lire les temps de cuisson et les assaisonnements suggérés dans le TABLEAU DE CUISSON DES LÉGUMES.

1. Verser environ 250 ml (1 tasse) d'eau froide du robinet dans le bol de cuisson en se servant d'une tasse à mesurer les liquides standard. Ajouter les assaisonnements, au goût.
2. Placer les légumes ou les autres aliments dans le panier de cuisson à la vapeur.
3. Placer le panier de cuisson à la vapeur sur le bol de cuisson.

Remarque : Avant de placer le bol de cuisson dans le cuiseur à riz, s'assurer que la plaque chauffante et la surface extérieure du bol de cuisson sont propres et sèches. Prendre garde qu'aucun aliment ne tombe dans le cuiseur à riz.

4. Fermer le couvercle. Appuyer sur le couvercle jusqu'au dé clic.

Remarque: Toujours laisser le couvercle fermé sur le cuiseur à riz durant la cuisson.

Important : Tandis que les aliments cuisent, la vapeur s'échappe par l'évent à vapeur. S'assurer de tourner l'évent à vapeur en direction opposée aux armoires et aux murs.

Mise en garde : Ne pas placer sa main au-dessus de l'évent à vapeur tandis que le riz cuit; la vapeur chaude peut causer des brûlures.

5. Brancher le cordon dans une prise de courant standard. Le témoin WARM s'allume.
6. Abaisser le bouton Cook/Warm. Le témoin COOK s'allume et la cuisson commence.

Remarque: Pour réchauffer des mets préparés, ne pas utiliser le bouton Cook/Warm ni se fier au témoin COOK pour planifier un temps de cuisson. Toujours utiliser une minuterie de cuisine et ne jamais laisser les aliments cuire sans surveillance.

7. Commercer à vérifier les légumes ou les aliments après environ 8 minutes.

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

8. Une fois la cuisson terminée, retirer les aliments et les servir.

9. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

Important : L'appareil n'a pas de bouton on / off (marche / arrêt). S'assurer de débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

PRÉPARATION DE METS EMBALLÉS

Les aliments emballés, comme les soupes condensées ou prêtes à servir, les haricots, les pâtes alimentaires et les ragoûts peuvent être réchauffés dans le cuiseur à riz comme suit :

1. Placer les aliments à réchauffer dans le bol de cuisson.

Mise en garde : Ne pas remplir le bol de cuisson au-delà de sa ligne de cuisson MAXimale.

2. Avant de placer le bol de cuisson dans le cuiseur à riz, s'assurer que la plaque chauffante et la surface extérieure du bol de cuisson sont propres et sèches.

Remarque : Prendre garde qu'aucun aliment ne tombe dans le cuiseur à riz.

3. Placer le bol de cuisson dans le cuiseur à riz.

4. Fermer le couvercle. Appuyer sur le couvercle jusqu'au dé clic.

Remarque: Toujours laisser le couvercle fermé sur le cuiseur à riz durant la cuisson.

5. Dérouler le cordon et le brancher dans une prise de courant standard. Le témoin WARM s'allume.

6. Abaisser le bouton Cook/Warm. Le témoin COOK s'allume et la cuisson comm.

Important : Pendant que les aliments réchauffent, de la vapeur peut s'échapper de l'évent à vapeur. S'assurer de tourner l'évent à vapeur en direction opposée aux armoires et aux murs.

Mise en garde : Ne pas placer sa main au-dessus de l'évent à vapeur tandis que les aliments cuisent; la vapeur chaude peut causer des brûlures.

7. Remuer les aliments occasionnellement pendant la cuisson pour qu'ils réchauffent uniformément.

8. Après avoir remué, fermer le couvercle. Appuyer sur le couvercle jusqu'au dé clic.

9. Cuire les aliments jusqu'à ce que le temps indiqué dans les instructions de l'emballage soit écoulé, ou jusqu'à ce que la température qui y est indiquée soit atteinte.

Remarque: Pour réchauffer des mets préparés, ne pas utiliser le bouton Cook/Warm ni se fier au témoin COOK pour planifier un temps de cuisson. Toujours utiliser une minuterie de cuisine et ne jamais laisser les aliments cuire sans surveillance.

10. Une fois la cuisson terminée, débrancher l'appareil et servir immédiatement.

Important : L'appareil n'a pas de bouton on / off (marche / arrêt). S'assurer de débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

PRÉPARATION DE SOUPES ET DE RAGOÛTS

1. Choisir une recette dont le temps de cuisson est de 1 heure ou moins. Utiliser seulement des viandes et de la volaille désossées, coupées en cubes d'une longueur maximale de 2,5 cm (1 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 l'appareil directement sous les armoires.

Remarque : Pour la cuisson de riz ou de pâtes dans une soupe, augmenter la quantité de liquide de la recette.

Important : Afin de réduire les risques de choc électrique, cuire les aliments uniquement dans le bol de cuisson antiadhésif amovible fourni.

2. Mélanger la viande, les légumes et les liquides dans le bol 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.

Important : Ne pas remplir le bol de cuisson au-delà de sa ligne de cuisson MAXimale.

- 3 Avant de placer le bol de cuisson dans le cuiseur à riz, s'assurer que la plaque chauffante et la surface extérieure du bol de cuisson sont propres et sèches.

Important: Ne pas laisser de miettes tomber dans le cuiseur à riz.

- 4 Placer le bol de cuisson dans l'appareil. Il sera peut-être nécessaire de tourner le bol quelque peu vers la gauche ou la droite pour que le contact se fasse correctement avec la plaque chauffante.
- 5 Fermer le couvercle. Appuyer sur le couvercle jusqu'au dé clic.

Remarque: Toujours laisser le couvercle fermé durant la cuisson.

- 6 Brancher l'appareil dans une prise de courant standard. Le témoin WARM s'allume.
- 7 Abaisser le bouton Cook/Warm. Le témoin COOK s'allume et la cuisson commence.

Remarque: Pendant la cuisson de soupes ou de ragoûts, de la vapeur peut s'échapper de l'évent à vapeur.

Important: Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires.

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

- 8 Régler la minuterie de la cuisine selon le temps de cuisson désiré.

Remarque : Ne pas se fier au bouton Cook/Warm puisqu'il ne peut être utilisé pour planifier un temps de cuisson pour une soupe ou un ragoût. Toujours utiliser une minuterie de cuisine.

- 9 Pour maximiser les résultats, remuer les aliments plusieurs fois pendant la cuisson.

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

- 10 Après avoir remué, fermer le couvercle. Appuyer sur le couvercle jusqu'au dé clic.
- 11 Il est possible de vérifier l'assaisonnement pendant la cuisson. Au besoin, ajouter des condiments supplémentaires.
- 12 Débrancher l'appareil lorsque la cuisson est terminée.

Mise en garde : Ne pas conserver les soupes ou les ragoûts au cycle de réchauffement. Toujours débrancher l'appareil lorsque la cuisson est terminée.

Important : L'appareil n'a pas de bouton on / off (marche / arrêt). S'assurer de débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

- 1 Choisir des recettes dont le temps de cuisson est de 1 heure ou moins.
- 2 Toujours utiliser une minuterie de cuisine. Ne pas se fier au bouton Cook/Warm puisqu'il ne peut être utilisé pour planifier un temps de cuisson pour une soupe ou un ragoût.
- 3 Utiliser seulement des viandes et de la volaille désossées, coupées en cubes d'une longueur maximale de 2,5 cm (1 po). Il n'est pas nécessaire de faire revenir les viandes avant la cuisson.
- 4 Pour la cuisson de riz ou de pâtes dans une soupe, augmenter la quantité de liquide de la recette.
- 5 Comme la plupart des légumes surgelés cuisent très rapidement, il est préférable de ne les ajouter qu'à la fin de la cuisson.

TABLEAU POUR LA CUISSON DU RIZ

Ajouter des assaisonnements et de l'huile ou du beurre dans le riz avant d'ajouter l'eau, au goût. Laisser reposer le riz pendant au moins 15 minutes dans l'appareil avant de le servir.

TABLEAU POUR LA CUISSON DU RIZ			
Pour le riz blanc à grain long, au jasmin, basmati, jaune ou à grain moyen.			
Mesurer la quantité désirée de riz avec du riz tasse à mesurer fournie.			
QUANTITÉ DE RIZ	QUANTITÉ D'EAU	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF	QUANTITÉ DE RIZ CUIT OBTENU (TASSES DE 8 ONCES (250 ML / 225 G / 1 TASSE)
2 mesures de riz	Remplir jusqu'à la marque de 2	17 à 19 minutes	5 tasses
3 mesures de riz	Remplir jusqu'à la marque de 3	18 à 20 minutes	7 tasses
4 mesures de riz	Remplir jusqu'à la marque de 4	19 à 21 minutes	8.5 tasses
5 mesures de riz	Remplir jusqu'à la marque de 5	22 à 24 minutes	10 tasses
6 mesures de riz	Remplir jusqu'à la marque de 6	25 à 28 minutes	14 tasses
POUR LE RIZ BRUN			
Mesurer la quantité désirée de riz avec du riz tasse à mesurer fournie.			
2 mesures de riz	3 tasses	48 à 50 minutes	4.5 tasses
3 mesures de riz	4.5 tasses	51 à 53 minutes	6 tasses
4 mesures de riz	5.5 tasses	54 à 56 minutes	7.5 tasses
5 mesures de riz	6.5 tasses	57 à 59 minutes	9 tasses

TABLEAU POUR LES LÉGUMES CUITS À LA VAPEUR

Cuire à la vapeur en utilisant de 375 à 500 ml (1 ½ à 2 tasses) d'eau, de fond ou de bouillon de légumes (froid ou à température ambiante).

LÉGUME	QUANTITÉ	PRÉPARATION	TEMPS	SUGGESTIONS
Asperges fraîches	230 g (½ lb)	Laver; casser la base ligneuse là où les turions se cassent facilement.	de 15 à 18 minutes	Assaisonner de sel, de poivre et de zestes de citron râpé.
Haricots verts frais	230 g (½ lb)	Garder les haricots entiers, couper les extrémités ou couper les haricots en morceaux de 5 cm (2 po)	de 15 à 18 minutes	Assaisonner de sel, de poivre et d'aneth fraîchement coupé.
Betteraves fraîches (en quartiers)	450 g (1 lb) (environ 5 betteraves de taille moyenne)	Enlever la tige et la racine. Peler et couper en quartiers	de 26 à 28 minutes	Servir avec du beurre.

LÉGUME	QUANTITÉ	PRÉPARATION	TEMPS	SUGGESTIONS
Brocoli frais	450 g (1 lb)	Couper en fleurons	de 15 à 18 minutes	Assaisonner de sel, de poivre et de zestes de citron râpé.
Choux de Bruxelles	1 L (4 tasses)	Couper une croix dans la base de chaque chou	de 24 à 26 minutes	Garnir de noisettes grillées et hachées.
Chou	450 g (1 lb)	Couper en quartiers	de 24 à 26 minutes	Garnir de miettes de bacon cuit.
Carottes	360 g (12 oz)	Trancher	de 18 à 20 minutes	Assaisonner de sel, de poivre et de zestes d'orange râpée.
Chou-fleur	360 g (12 oz)	Couper en fleurons	de 22 à 25 minutes	Garnir de croûtons de pain au beurre.
Maïs	680 g (1 ½ lb.)	2 à 4 épis	de 20 à 22 minutes	Servir avec du beurre et des épices.
Pois mange-tout ou pois sucrés	250 ml (8 oz)	Couper les extrémités et garder les pois entiers	de 12 à 14 minutes	Servir avec des oignons verts émincés et un filet de sauce de soja.
Pommes de terre nouvelles (rouges)	6 moyennes (environ 450 g (1 lb))	Couper en deux	de 24 à 26 minutes	Mélanger avec du beurre et du persil.
Feuilles d'épinard fraîches	1 L (4 tasses) bien tassées	Utiliser les feuilles entières	de 10 à 15 minutes	Garnir d'ail rôti et de noix de pin grillées.
Courge musquée	450 g (1 lb)	Peler et couper en cubes de 2,5 cm (1 po)	de 24 à 26 minutes	Servir avec du beurre et des épices.
Courges d'été (jaunes ou courgettes)	450 g (1 lb)	Couper en tranches.	de 16 à 18 minutes	Assaisonner de sel et de poivre à l'ail.
Légumes surgelés, notamment les mélanges de légumes comme le mélange de brocoli, sauté de brocolis, sauté de poivrons	300 à 450 g (10 oz à 1 lb)	Retirer de l'emballage et assaisonner	de 16 à 18 minutes	
Pois surgelés	450 g (1 lb)	Retirer de l'emballage	de 14 à 16 minutes	Ajouter de la menthe fraîche hachée.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

NETTOYAGE

Important: *Ne pas plonger la base du cuiseur dans l'eau ou dans d'autres liquides.*

1. Toujours débrancher le cuiseur à riz et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. Laver le bol de cuisson, la cuillère de service, le panier à vapeur et la mesure de riz dans de l'eau chaude et du savon à vaisselle. Si des aliments ont collé au bol de cuisson, le laisser tremper avant de le nettoyer à l'aide d'un tampon à récurer en plastique.

Remarque : Le bol de cuisson va au lave-vaisselle.

3. Retirer le capuchon de l'évent à vapeur (A) en le tirant vers le haut. Tourner le haut dans le sens antihoraire (B) pour séparer les moitiés supérieure et inférieure (C). Enlever le petit joint (D). Laver à la main, sécher et réassembler. Ne pas utiliser le cuiseur sans le capuchon de l'évent à vapeur.
4. Retirer le collecteur de condensation et le joint d'étanchéité (E). Laver à la main et assécher.
5. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de la base du cuiseur avec un linge ou une éponge douce légèrement humide.
7. Remettre le capuchon de l'évent à vapeur, le collecteur de condensation, le joint d'étanchéité et le bol de cuisson sur le cuiseur à riz.

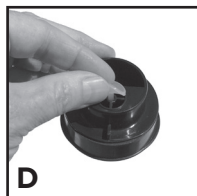
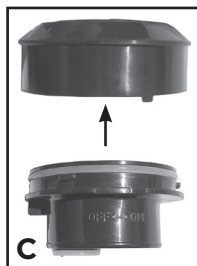
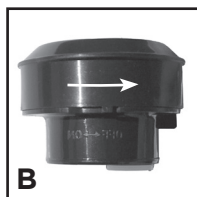
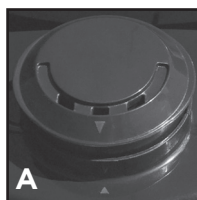
Important : **Ne pas utiliser de nettoyant abrasif ni de tampon à récurer en métal—ils pourraient égratigner la surface antiadhésive du bol de cuisson ou empêcher ce dernier d'établir un bon contact avec la plaque chauffante.**

8. Si de l'eau s'infiltrait accidentellement derrière le bouton ON (MARCHE) ou sur la plaque chauffante, laisser sécher complètement avant d'utiliser le cuiseur à riz.

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant du service autorisé.

RANGEMENT

S'assurer que l'appareil est froid et sec. Ne jamais serrer le cordon fermement autour de l'appareil; l'enrouler lâchement.



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. Spectrum Brands, Inc. se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Deux années 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/blackanddecker, ou composer sans frais le **1-800 465-6070**, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au **1-800 738-0245**.

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

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

Quelles lois régissent la garantie?

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

PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

DURACIÓN

Spectrum Brands de México, SA de CV 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.

¿Dónde 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 Spectrum Brands de México, SA de CV.

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.

¿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.

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

Atención al consumidor
0800 444 7296
Horario de atención:
Lunes a viernes de 9 a 13 hs
y de 14.30 a 17 hs.
email: servicios@spectrumbrands.com
Humboldt 2495 piso 3
C.A.B.A. - Argentina

Chile

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

Colombia

Rayovac Varta S.A
Carrera 17 Número 89-40
Línea gratuita nacional
018000510012

Costa Rica

Aplicaciones Electromecánicas
Calle 22 y 24 en Avenida 3 BLV de la torre
Mercedes Benz
200 mts norte y 50 mts este
San José, Costa Rica
Tel. (506) 2257-5716

Ecuador

Servicio Master
Dirección: Capitán Rafael
Ramos OE 1-85 y Galo plaza Iasso.
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador

Sedeblock
Calle San Antonio Abad, Colonia Lisboa
No 2936
San Salvador, Depto. de San Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

Kinal
17 avenida 26-75, zona 11 Centro
comercial Novicentro,
Local 37 - Ciudad
Guatemala
Tel. (502)-2476-7367

Honduras

Serviteca
San Pedro Sula, B Los Andes, 2 calle-entre 11-12
Avenida
Honduras
Tel. (504) 2550-1074

México

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

Nicaragua

LRM ELECTRONICA
Managua - Sinsa Altamira 1.5
kilómetros al norte
Nicaragua
Tel. (505) 2270-2684

Panamá

Supermarcas
Centro comercial El dorado, Plaza
Dorado, Local 2.
Panama
Tel. (507) 392-6231

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

Prolongación Av. Rómulo
Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República
Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela

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

BLACK+DECKER

TM

www.BlackAndDeckerAppliances.com

500 W 120 V ~ 60 Hz

Código de fecha / Date Code / Le code de date:

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:

Spectrum Brands de México, SA de C.V
Autopista México Querétaro No 3069-C Oficina
004 Col. Centro Industrial Tlalnepantla CP
54030 Tlalnepantla, Estado de México.Teléfono:
01-800-714-2503

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

Importado y Distribuido por:

RAYOVAC ARGENTINA S.R.L. Humboldt 2495
Piso# 3 C1425FUG) C.A.B.A. Argentina C.U.I.T
NO. 30-70706168-1

Importado por / Imported by:

Spectrum Brands de México, SA de C.V
Autopista México Querétaro No 3069-C Oficina
004 Col. Centro Industrial Tlalnepantla CP
54030 Tlalnepantla, Estado de México

Para atención de garantía marque:

01 (800) 714 2503

Importado por / Imported by:

Spectrum Brands En Chile,
Household Products Chile Ltda
Av. Del Valle 570, Ofic. 704
Ciudad Empresarial, Huechuraba
Santiago - Chile
Fono: (562) 2571 3700

Importado por / Imported by:

Spectrum Brands Colombia S.A.
Carrera 17 No.89-40
Bogotá, Colombia
Línea de atención al cliente: 018000510012

BLACK+DECKER and the BLACK+DECKER logos and product names are trademarks of
The Black & Decker Corporation, used under license. All rights reserved.

BLACK+DECKER y los logos y nombres de productos de BLACK+DECKER son marcas registradas de The Black &
Decker Corporation, usados bajo licencia. Todos los derechos reservados.

BLACK+DECKER et les logos et noms de produits BLACK+DECKER sont des marques de commerce de The Black &
Decker Corporation, utilisées sous licence. Tous droits réservés.

All other marks are Trademarks of Spectrum Brands, Inc.
Todas la demás marcas son Marcas Registradas de Spectrum Brands, Inc.
Toutes les autres marques sont des marques de commerce de Spectrum Brands, Inc.

Made in China.
Fabricado en China.
Fabriqué en Chine.

T22-9000781-A