

BLACK&DECKER® *Home*

ARROCERA DE 3 TAZAS

3-CUP RICE COOKER

Customer Care Line:

Mexico
01-714-2500

USA/Canada
1-800-231-9786

Accesorios/Partes
(EE.UU / Canadá)

Accessories/Parts
(USA / Canada)

1-800-738-0245



MODELOS/MODELS

- RC3203
- RC3303

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

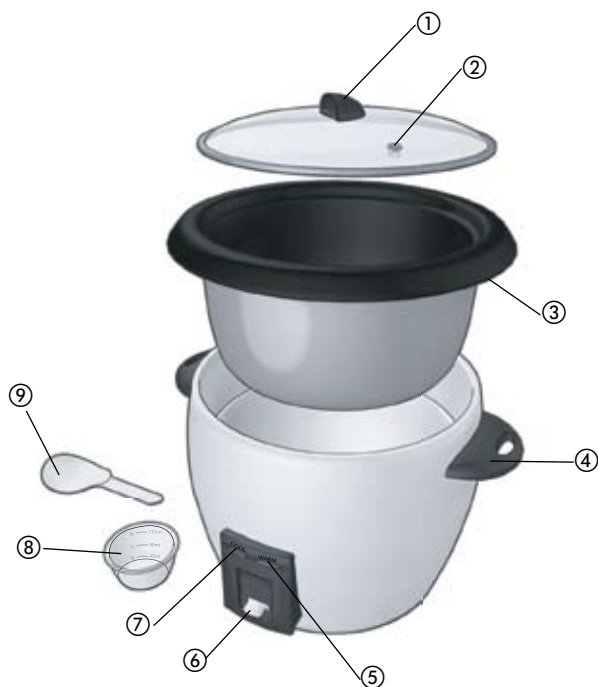
Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe proporcionar con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
- b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión,
 - 1) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - 3) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, debe sustituirse por personal calificado o en América Latina por el centro de servicio autorizado.

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Mango de la tapa
2. Tapa de vidrio templado con escape de vapor
3. Olla de cocinar con marcas del nivel de agua (adentro)
4. Asas laterales frescas al tacto
5. Luz indicadora del ciclo de calor
6. Interruptor de funcionamiento
7. Luz indicadora del ciclo de cocción
8. Medidor de arroz
9. Cuchara para servir

Como usar

Este aparato es solamente para uso doméstico.

PASOS PRELIMINARES

- Retire el material de empaque y toda calcomanía adherida al producto.
- Retire y conserve toda literatura incluida con el producto.
- Lave y seque todas las piezas removibles, según las instrucciones de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.

COMO COCINAR EL ARROZ

1. Use el medidor de arroz provisto, para añadir la cantidad de arroz que desea preparar; no use una taza corriente de medir. El medidor provisto acepta $\frac{2}{3}$ taza de arroz crudo, aproximadamente 150 g (5 oz). Esta olla arrocera acepta un máximo de 3 medidas de arroz crudo, proporcionando 6 tazas de arroz cocido.
2. Vierta el arroz en la olla de cocinar.

Importante: Para cocer el arroz, use solamente la olla de cocinar provista con este aparato.

3. Use las marcas del nivel de llenado en el interior de la olla como guías para medir el agua necesaria, según la cantidad de arroz que desea preparar. Por ejemplo, para 1 medida de arroz crudo, vierta agua hasta la marca que indica 1 taza. Para evitar que el contenido de la olla se desborde, asegúrese de no exceder la cantidad de agua.
4. Agregue mantequilla o aceite y sazone al gusto.

Nota: La primera vez que prepare arroz, consulte la GUÍA PARA COCINAR EL ARROZ. Para un arroz más suave y suelto, agregue más agua; para arroz de consistencia más firme, agregue menos agua.

5. Antes de colocar la olla de cocinar adentro de la arrocera, asegúrese que la placa de calentamiento y la superficie exterior de la olla de cocinar estén limpias y secas. No permita que caigan granos de arroz ni demás alimentos adentro de la arrocera.
6. Inserte la olla de cocinar adentro de la arrocera.
7. Coloque la tapa de vidrio sobre la olla de cocinar. Para mejores resultados, la olla debe permanecer cubierta con la tapa de vidrio mientras el aparato está en funcionamiento.

Importante: Mientras el aparato está en funcionamiento, el escape de la tapa emite vapor. Coloque la tapa sobre la olla de cocinar, de manera que el escape permanezca alejado de los gabinetes y las paredes. Para evitar quemaduras, nunca acerque las manos al escape de vapor.

8. Desenrolle el cable y enchúfelo a una toma de corriente normal. La luz indicadora del ciclo de calor (KEEP WARM) se enciende.
9. Presione el interruptor de funcionamiento. La luz indicadora del ciclo de cocción (COOK) se enciende y el aparato empieza a cocer el arroz.

10. Cuando el arroz está cocido, la luz indicadora del ciclo de cocción se apaga, el interruptor regresa a la posición normal, y la arrocera pasa automáticamente al ciclo de calor. La luz indicadora del ciclo de calor (KEEP WARM) permanece encendida hasta que uno desconecta el aparato.

Nota: No trate de impedir que el aparato pase al ciclo de calor. No presione el interruptor después de que el aparato entre en funcionamiento.

11. Para mejor resultado, deje reposar el arroz por 15 minutos si desea cocerlo más tiempo. Si conserva el arroz por más de 30 minutos, revuélvalo de vez en cuando para evitar que el arroz del fondo de la olla se dore.
12. Antes de servir, retire la tapa para mezclar el arroz. Use la cuchara provista con el aparato para evitar daño a la superficie antiadherente de la olla de cocinar.

Advertencia: Para evitar quemaduras de vapor, asegúrese de alejar la tapa de su cuerpo cuando destape la olla arrocera.

13. Desconecte el aparato cuando no esté uso.

COMO CALENTAR ALIMENTOS ENVASADOS

Los alimentos envasados, como las sopas condensadas listas para servir, las habichuelas, pastas y estofados, pueden ser calentados en la olla arrocera de la siguiente manera:

1. Vierta los alimentos que desea calentar adentro de la olla de cocinar.

Advertencia: No exceda el nivel de llenado máximo indicado con la marca para 1,5 tazas en la olla de cocinar.

2. Antes de colocar la olla de cocinar adentro de la arrocera, asegúrese que la placa de calentamiento y la superficie exterior de la olla de cocinar estén limpias y secas. No permita que caiga ningún alimento adentro de la olla arrocera.
3. Inserte la olla de cocinar adentro de la arrocera.
4. Coloque la tapa de vidrio sobre la olla de cocinar.

Nota: Para mejores resultados, siempre mantenga cubierta la olla con la tapa de vidrio cuando el aparato esté en funcionamiento.

5. Desenrolle el cable y enchúfelo a una toma de corriente normal. La luz indicadora del ciclo de calor (KEEP WARM) se enciende.
6. Presione el interruptor de funcionamiento. La luz indicadora del ciclo de cocción (COOK) se enciende y el aparato empieza a calentar los alimentos. Mientras los alimentos se calientan, el escape de la tapa de vidrio puede emitir vapor.

Advertencia: Para evitar quemaduras, nunca acerque las manos al escape de vapor mientras el aparato está en funcionamiento.

7. Para calentar los alimentos uniformemente, revuélvalos de vez en cuando durante el ciclo de cocción. Cubra la olla nuevamente con la tapa de vidrio después de revolver los alimentos.
8. Lleve los alimentos a un hervor. Cuando uno calienta alimentos ya preparados, el interruptor de funcionamiento y la luz indicadora del ciclo de cocción (COOK), no deben ser confundidos por un cronómetro. Siempre utilice un cronómetro de cocina, y no desatienda los alimentos.

9. Al finalizar el ciclo de cocción, desconecte el aparato y sirva los alimentos de inmediato.

Cuidado y limpieza

El aparato no contiene piezas reemplazables por el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.

- Desconecte la olla y espere que se enfríe bien antes de limpiarla.
- Nunca sumerja la olla en agua ni en ningún otro líquido.
- Lave la olla de cocinar, la tapa, la cuchara de servir y el medidor de arroz, con agua tibia jabonada o en la máquina lavaplatos. No utilice limpiadores abrasivos ni almohadillas de fibra metálica; estos pueden rayar el recubrimiento antiadherente de la olla o perjudicar el contacto con la placa de calentamiento.

Consejo práctico: En vista de que la olla de cocinar tiene un recubrimiento antiadherente, se recomienda agregarle agua tibia jabonada y dejarla reposar por varios minutos. Esto desprende las partículas de comida y con solo pasarle una esponja o una almohadilla de fibras plásticas, la olla queda perfectamente limpia.

- Limpie el interior del aparato con un paño seco. Limpie la superficie exterior con un paño humedecido y séquela bien.
- Si llegase a caer agua en el área del interruptor o sobre la placa de calentamiento, espere que el aparato se seque completamente antes de usarlo nuevamente.

GUÍA PARA COCINAR EL ARROZ

Antes de dar inicio al ciclo de cocción, y después de agregar el agua, uno puede añadir sazón y aceite o mantequilla al arroz. Permita que el arroz repose a temperatura tibia por lo menos 15 minutos antes de servirlo.

PARA EL ARROZ BLANCO DE GRANO LARGO, EL ARROZ PROCESADO, JAZMÍN, BASMATI, AMARILLO Y DE GRANO MEDIANO

CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	RENDIMIENTO DE ARROZ COCIDO EN MEDIDA DE 8 OZ
--------------------------	-------------------------	---------------------------------	--

½ taza en medidor	Hasta la marca 0.5	De 20 a 26 minutos	De 1¼ a 1½ tazas
-------------------	--------------------	--------------------	------------------

1 taza en medidor	Hasta la marca 1.0	De 23 a 26 minutos	De 1¾ a 2½ tazas
-------------------	--------------------	--------------------	------------------

1½ taza en medidor	Hasta la marca 1.5	De 26 a 28 minutos	De 2½ a 3 tazas
--------------------	--------------------	--------------------	-----------------

ARROZ PERLA Y DE GRANO PEQUEÑO

½ taza en medidor	Hasta la marca 0.5	26 a 28 minutos	De 1 a 1¼ tazas
-------------------	--------------------	-----------------	-----------------

1 taza en medidor	Hasta la marca 1.0	22 a 24 minutos	De 1¾ a 1¾ tazas
-------------------	--------------------	-----------------	------------------

1½ taza en medidor	Hasta la marca 1.5	26 a 28 minutos	De 2¼ a 2½ tazas
--------------------	--------------------	-----------------	------------------

ARROZ PROCESADO O PRECOCIDO

½ taza en medidor	Hasta la marca 0.5	De 25 a 27 minutos	De ¾ a 1 taza
-------------------	--------------------	--------------------	---------------

1 taza en medidor	Hasta la marca 1.0	De 23 a 25 minutos	De 1½ a 2 tazas
-------------------	--------------------	--------------------	-----------------

1½ taza en medidor	Hasta la marca 1.5	De 27 a 29 minutos	De 2¼ a 2½ tazas
--------------------	--------------------	--------------------	------------------

ARROZ INTEGRAL

1/2 taza en medidor	Hasta la marca 0.5	De 59 a 60 minutos	De 1½ a 1½ tazas
---------------------	--------------------	--------------------	------------------

1 taza en medidor	Hasta la marca 1.0	De 46 a 48 minutos	De 2¼ a 2½ tazas
-------------------	--------------------	--------------------	------------------

1½ taza en medidor	Hasta la marca 1.5	De 61 a 63 minutos	De 2¾ a 3¼ tazas
--------------------	--------------------	--------------------	------------------

ARROZ SILVESTRE

½ taza en medidor	Hasta la marca 0.5	De 63 a 65 minutos	De 1¼ a 1½ tazas
-------------------	--------------------	--------------------	------------------

COMBINACIÓN DE ARROZ BLANCO Y SILVESTRE ENVASADO

1 paquete (5 oz)	1⅓ taza de agua	De 55 a 57 minutos	De 2 a 2½ tazas
------------------	-----------------	--------------------	-----------------

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Aunque el medidor de arroz provisto con esta olla arrocera acepta 5 onzas de arroz crudo, el arroz ya cocido equivale a una taza de 8 onzas.
- La sal "Kosher" (sal autorizada por la religión judía) no contiene impurezas y se disuelve más rápido. Si usa este tipo de sal, agregue un poco más que de costumbre con sal de mesa. Agregue ¾ cda de sal "Kosher" por cada taza de arroz crudo.
- El arroz blanco debe ser almacenado en un recipiente hermético en un lugar oscuro y fresco.
- El arroz integral tiene una vida útil limitada; no se debe guardar por más de un mes sin consumirlo.
- Para más sabor, use caldos, extractos o esencias en vez de agua. El hacerlo podría eliminar el uso de la sal.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS O FALLAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Ciertos granos de arroz no se cocinan bien.	No se permitió que el arroz se terminara de cocer.	Una vez que el interruptor del aparato pase al ciclo de calor (KEEP WARM), espere que arroz repose por 15 minutos antes de servirlo.
La olla de cocinar no luce tan limpia como gustaría.	El almidón se acumula a los costados y en fondo de la olla.	Llene la olla con agua caliente jabonada y deje reposar por unos minutos. Después, limpie los costados y el fondo de la olla con una almohadilla de nailon y enjuáguela bien.
El arroz se desborda de la olla.	Se ha cocinado demasiado arroz.	Asegúrese de no cocinar más de la cantidad máxima sugerida en el manual de Uso y Cuidado. La cantidad de arroz a prepararse, debe coincidir con las marcas del nivel de agua en la olla.
El arroz resulta muy seco.	Exceso de arroz o falta de agua.	Use el medidor de arroz provisto con el aparato. El medidor provisto acepta taza, o 150 g (5 oz) de arroz crudo.
El arroz resulta pegajoso.	Exceso de agua o falta de arroz.	Agregue agua hasta coincidir con las marcas en la olla arrocera. No use una taza para medir líquidos.

¿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 o 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.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

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

¿Cómo se puede obtener servicio?

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

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

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

Póliza de Garantía

(Válida sólo para México)

Duración

Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail servicio@applicamail.com.mx

Argentina

SERVICIO TECNICO CENTRAL
ATTENDANCE

Avda. Monroe N° 3351
Buenos Aires – Argentina
Fonos: 0810 – 999 - 8999
011 - 4545 - 4700
011 - 4545 - 5574
supervision@attendance.com.ar

Chile

MASTER SERVICE SERVICENTER
Nueva Los Leones N° 0252
Providencia
Santiago – Chile
Fono Servicio: (562) – 232 77 22
servicente@servicenter.cl

Colombia

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

Costa Rica

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

Ecuador

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

El Salvador

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

Guatemala

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

Honduras

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

México

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

Nicaragua

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

Panamá

Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Perú

Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico

Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana

Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Venezuela

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


www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:
Fecha de compra:
Modelo:

Comercializado por:
Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.
Presidente Mazarik No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO
Servicio y Reparación
aArt. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc
Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Código de fecha / Date Code

200 W 120 V ~ 60 Hz

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

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

Importado por / Imported by:

APPLICA AMERICAS, INC.

Av. Juan B Justo 637 Piso 10
(C1425FSA) Ciudad Autonoma de Buenos Aires
Argentina

C.U.I.T No. 30-69729892-0

Importado por / Imported by:

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

Presidente Mazarik No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO

Teléfono: (55) 5263-9900

Del interior marque sin costo

01 (800) 714 2503

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, plug or base unit in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids.
- To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

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

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

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

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Lid handle
2. Tempered glass lid with steam vent
3. Cooking bowl with water level marks (inside)
4. Cool-touch side handles
5. KEEP WARM Indicator light
6. ON switch
7. COOK indicator light
8. Rice measuring cup
9. Serving scoop

How to Use

This appliance is for household use only.

GETTING STARTED

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

COOKING RICE

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

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

3. Using the water level markings on the inside of the cooking bowl as a guide, add amount of water that matches the amount of rice to be cooked. For example, if preparing 1 measure of rice, add water to the 1-cup water level mark. Adding too much water may cause the appliance to boil over.
4. Add butter, oil and desired seasonings.

Note: The first time you prepare rice, use the handy RICE COOKING CHART. For softer, fluffy rice, add a little more water; for rice that is more firm and has a firmer texture, add a little less water.

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

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

8. Uncoil cord and plug into standard electrical outlet. The KEEP WARM indicator light comes on.
9. Press down the ON switch. The COOK indicator light comes on and cooking begins.
10. When rice is cooked, the COOK indicator light shuts off, the switch pops up and the rice cooker automatically switches to the KEEP WARM function. The KEEP WARM indicator light will stay on until the appliance is unplugged.

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

11. For best results, let the cooked rice rest for 15 minutes, covered, to further steam the rice. If holding cooked rice longer than 30 minutes, stir rice occasionally to prevent browning of rice on the bottom of the cook bowl.
12. Just before serving, remove lid and fluff rice. Use serving scoop provided with appliance to prevent damage to nonstick surface of the cooking bowl.

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

HEATING PACKAGED FOODS

Packaged foods, such as condensed and ready-to-serve soups, 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 maximum 1.5 cups marking on the cooking bowl.

2. Before placing cooking bowl into rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Avoid having any food fall into the rice cooker.
3. Insert cooking bowl into rice cooker.
4. Place glass lid on the cooking bowl.

Note: For best results always keep glass lid on while cooking.

5. Uncoil cord and plug into standard electrical outlet. The KEEP WARM indicator light comes on.
6. Press down the ON switch. The COOK indicator light comes on and cooking begins. As the soup or stew heats, steam may come out through the vent on the glass lid.

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

7. For even heating, stir mixture occasionally during cooking. Replace lid when stirring is completed.
8. Bring mixture to a boil. When heating prepared foods, the ON 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.
9. When cooking is completed, unplug unit. Do not keep cooked soups and stews in the KEEP WARM cycle.

Care and Cleaning

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

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

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

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

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.

FOR WHITE LONG GRAIN, CONVERTED, JASMINE, BASMATI, TEXMATI, YELLOW AND MEDIUM GRAIN RICE

AMOUNT OF RICE	AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	AMOUNT OF COOKED RICE IN 8-OUNCE CUPS
½ rice measuring cup	to the 0.5-cup mark	20 to 26 minutes	1¼ to 1½ cups
1 rice measuring cup	to the 1.0-cup mark	23 to 26 minutes	1¾ to 2½ cups
1½ rice measuring cup	to the 1.5-cup mark	26 to 28 minutes	2½ to 3 cups

FOR SMALL GRAIN AND PEARL RICE

½ rice measuring cup	to the 0.5-cup mark	26 to 28 minutes	1 to 1¼ cups
1 rice measuring cup	to the 1.0-cup mark	22 to 24 minutes	1¾ to 1¾ cups
1½ rice measuring cup	to the 1.5-cup mark	26 to 28 minutes	2¾ to 2½ cups

FOR CONVERTED OR PAR-BOILED RICE

½ rice measuring cup	to the 0.5-cup mark	25 to 27 minutes	¾ to 1 cup
1 rice measuring cup	to the 1.0-cup mark	23 to 25 minutes	1½ to 2 cups
1½ rice measuring cup	to the 1.5-cup mark	27 to 29 minutes	2¾ to 2½ cups

FOR BROWN RICE

½ rice measuring cup	to the 0.5-cup mark	59 to 60 minutes	1½ to 1½ cups
1 rice measuring cup	to the 1.0-cup mark	46 to 48 minutes	2¾ to 2½ cups
1½ rice measuring cup	to the 1.5-cup mark	61 to 63 minutes	2¾ to 3¾ cups

FOR WILD RICE

½ rice measuring cup	to the 0.5-cup mark	63 to 65 minutes	1¼ to 1½ cups
----------------------	---------------------	------------------	---------------

FOR WHITE AND WILD RICE COMBINATION

1 pkg. (5 oz.)	1¾ cups water	55 to 57 minutes	2 to 2¾ cups
----------------	---------------	------------------	--------------

HELPFUL HINTS

- Although the rice measuring cup 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 ¾ tsp. Kosher salt to each cup of uncooked rice.
- White rice should be stored in an airtight container in a cool dark place.
- Brown rice has a limited shelf life; store it for no more than 1 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.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Some kernels of rice do not seem fully cooked.	The rice was not allowed to finish cooking.	Once switch on rice cooker changes to KEEP WARM, allow rice to rest for 15 minutes before serving.
Rice cooking bowl not as clean as I would like.	Starch builds up on sides and bottom of bowl	Fill bowl with hot, soapy water and let stand several minutes; then use a nylon scrubber along sides and bottom. Rinse.
Rice boils over.	Too much rice is being cooked.	Make sure to cook no more than the maximum amount suggested in the Use and Care Manual. The amount of rice to be cooked should match the water markings on the bowl.
Rice is too dry.	Too much rice or not enough water.	Use the rice measuring cup that comes with the appliance. The rice measuring cup provided holds 2/3 cup uncooked rice – about 5 oz. or 150 grams.
Rice is gummy.	Too much water or not enough rice.	Add water to match markings on the rice bowl. Do not use a liquid measuring cup.

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.

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years after date 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/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

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

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China



Copyright © 2009 Applica Consumer Products, Inc.

2009/10-8-16S/E