

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

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

BLACK&DECKER Home

16-Cup Multi-Use Rice Cooker

Olla arrocera multiuso para 16 tazas

Cuiseur à riz polyvalent de 16 tasses



Register your product online at www.prodprotect.com/applica,
for a chance to WIN \$100,000!

Registre su producto en la Internet en el sitio Web www.prodprotect.com/applica
y tendrá la oportunidad de GANAR \$100,000!

Inscrivez votre produit en ligne à l'adresse www.prodprotect.com/applica
et courez la chance de GAGNER 100 000 \$!



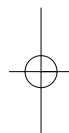
USA/Canada
Mexico

1-800-231-9786
01-800-714-2503

www.applicaconsumerproductsinc.com

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

Model
Modelo
Modèle
 RC436



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.
- Plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug 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 or in Latin America by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



- † 1. Tempered glass lid with steam vent (Part # RC436-01)
- † 2. Cooking bowl with water level marks (Part# RC426-05)
- 3. Cool-touch side handles
- † 4. Rice measure (Part # RC426-30)
- † 5. Serving scoop (Part # RC426-31)
- † 6. Steaming basket (Part # RC436-02)
- 7. "On" switch
- 8. Cook indicator light
- 9. Warm Indicator light
- †10. Condensation catcher (Part# RC436-03)
- 11. Lid hanger (not shown)
- † Consumer replaceable/removable parts

Congratulations on your purchase of the popular Black and Decker® 16-Cup Multi-Use Rice Cooker. The Cooker is not only great for making perfect rice, but you'll find it ideal for preparing savory soups, stews and other favorite one-pot dishes. We've included several delectable recipes, with preparation directions on Pages 10, 11 and 12.

How to Use

This appliance is for household use only.

1. Before first use, wash the cooking bowl, glass lid, condensation catcher, serving scoop, steaming basket and rice measure in warm, soapy water. Rinse and dry well.
2. Place unit on a flat, stable surface.

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

3. Measure desired amount of rice with the rice measure provided. Add butter, oil and/or seasonings as desired.

Note: The rice measure provided is based on 5-1/2 oz. (150 g). Your rice cooker can handle a maximum of 7 rice measures of dry rice — yielding approximately 16, 8 oz. (227 g) cups of cooked rice.

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

4. Place rice in the cooking bowl. Add water. Use the water-level markings inside the cooking bowl as a guide for adding the appropriate amount of water. For example, for 4 measures of uncooked rice, fill with water to water-level marking 4. Be careful not to add too much water as it may cause the unit to boil over. Use the "BROWN RICE" markings when cooking brown rice and "OTHER RICE" for all other varieties.

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 cooking guide (pages 6 and 7). You may need to experiment to suit your taste.

5. Before placing the cooking bowl into the rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Do not let loose rice or particles fall into the rice cooker.
6. 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.
7. Place the lid on the rice cooker.

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

8. Plug into a standard electrical outlet. The Warm light comes on.
9. Press down the On switch. The Cook light comes on and cooking begins. As the rice expands and cooks, steam comes out through the steam vent on the lid.

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

10. Once rice is cooked, the Cook light turns off, the switch pops up and the rice cooker automatically switches to the keep warm function. The Warm light comes on and stays on, indicating serving temperature is maintained.

Note: The unit will stay in the keep warm cycle until it is unplugged. Do not try to prevent the rice cooker from switching to the keep warm cycle. Do not immediately press the On switch again after it has begun the keep warm cycle.

11. After the switch pops up, leave the lid on for at least 15 minutes to further steam the rice. If holding rice for longer than 30 minutes, stir occasionally to prevent browning of rice on the bottom of cooking bowl.



- Remove the lid and stir the rice before serving. The lid hanger may be placed into the hole in the handle with the lip of the lid resting on the condensation catcher to keep water off of the countertop (A).

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

- Unplug the unit when finished.

STEAMING BASKET

- Fill the cooking bowl with about 1-1/2 cups (12 fl. oz./350 ml) of water using a standard measuring cup.
- Place vegetables or other food in the steamer basket, and position the basket on top of the cooking bowl.
- Close the lid.

Note: Always keep the lid closed while cooking.

- Plug unit into a standard electrical outlet. The Warm light will come on.
- Press the Cook button to begin cooking.
- Steaming times vary according to vegetable or food type. Begin checking for doneness after initial 5 minutes. You may need to experiment to suit your taste.
- Unplug the unit when finished.

Note: When steaming vegetables or other foods without rice in the cooking bowl, the unit will not switch to the Warm mode.

Important Tips:

- Do not keep small amounts of rice in the keep warm cycle for extended periods of time.
- During cooking, a thin crust may develop on the rice at the bottom of the bowl. If you do not like rice with a crust, you can easily peel it off and discard it.
- Use the plastic serving scoop (or a wooden spoon) to stir and remove rice. Do not use metal utensils that can scratch the nonstick cooking bowl.

HOW TO PREPARE SOUPS AND STEWS

- Before first use, wash the cooking bowl, glass lid, condensation catcher, serving scoop, steaming basket and rice measure in warm, soapy water. Rinse and dry well.
- Place unit on a flat, stable surface.

NOTE: Select recipes that will cook in 1 hour or less. Use only boneless meats and poultry that are cut into cubes no larger than 1½ inches. It is not necessary to brown the meats before cooking. As the soup or stew begins to cook, steam will come out of the vent in the lid. **Do not place the cooker directly under your cabinets.**

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

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

- 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.

Caution: Do not fill cooking bowl higher than the “Maximum” line on the cooking bowl.

- Before placing the cooking bowl into the rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Do not let loose particles fall into the cooker.

- Insert cooking bowl into the cooker. You might have to turn it slightly to the left or right to ensure proper contact with the heating plate.

- Place the lid on the cooker.

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

- Plug into a standard electrical outlet. The Warm light comes on.
- Press down the On switch. The Cook light comes on and cooking begins. As the soup or stew cooks, steam may come out through the steam vent on the lid.

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

- Set your kitchen timer for desired cooking time.

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

- If desired, stir several times during the cooking process. The lid hanger may be placed into the hole in the handle with the lip of the lid resting on the condensation catcher to keep water off the countertop (see A).

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

- Place lid back on the cooker when stirring is done.
- If desired, check seasoning level during cooking and add additional seasoning to taste.
- 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.

FOR BEST RESULTS

- Choose recipes that will cook in 1 hour or less.
- Always use a kitchen timer. Do not rely on the On switch on the cooker since it is not intended to be an indicator of cooking time for soups and stews.
- Use only boneless meats and poultry that are cut into cubes no larger than 1½ inches. It is not necessary to brown the meats before cooking.
- When cooking rice or pasta in the soup, allow for additional liquid in the recipe.
- Since most frozen vegetables cook very quickly, it is best to add them at the end of the cooking time. Stir them into the soup or stew and allow the mixture to cook an additional 5 to 10 minutes.

If desired, add seasonings and oil or butter with rice before adding water. Allow rice to rest on warm at least 15 minutes before serving.

RICE COOKING GUIDE

FOR WHITE LONG GRAIN, JASMINE, BASMATI, YELLOW OR MEDIUM GRAIN RICE

| AMOUNT OF RICE | AMOUNT OF WATER | APPROX. COOKING TIME | YIELD IN 8 OZ. MEASURES |
|-----------------|-----------------|----------------------|-------------------------|
| 2 rice measures | to 2 mark | 23 to 26 minutes | 4 to 5 cups |
| 3 rice measures | to 3 mark | 24 to 26 minutes | 5 to 6 cups |
| 4 rice measures | to 4 mark | 25 to 27 minutes | 7 to 10 cups |
| 5 rice measures | to 5 mark | 29 to 32 minutes | 10 to 12 cups |
| 6 rice measures | to 6 mark | 35 to 40 minutes | 12 to 14 cups |
| 7 rice measures | to 7 mark | 37 to 41 minutes | 14 to 16 cups |

FOR BROWN RICE

| AMOUNT OF RICE | AMOUNT OF WATER | APPROX. COOKING TIME | YIELD IN 8 OZ. MEASURES |
|-----------------|-----------------|----------------------|-------------------------|
| 2 rice measures | to 2 mark | 38 to 42 minutes | 2 to 2 1/2 cups |
| 3 rice measures | to 3 mark | 40 to 42 minutes | 4 1/2 to 5 1/2 cups |
| 4 rice measures | to 4 mark | 40 to 45 minutes | 9 to 10 cups |
| 5 rice measures | to 5 mark | 42 to 46 minutes | 10 to 11 cups |
| 6 rice measures | to 6 mark | 44 to 48 minutes | 13 to 14 1/2 cups |
| 7 rice measures | to 7 mark | 48 to 60 minutes | 14 to 16 cups |

FOR WHITE PARBOILED (OR CONVERTED) RICE

| AMOUNT OF RICE | AMOUNT OF WATER | APPROX. COOKING TIME | YIELD IN 8 OZ. MEASURES |
|-----------------|-----------------|----------------------|-------------------------|
| 2 rice measures | to 2 mark | 20 to 30 minutes | 2 1/2 to 3 1/2 cups |
| 3 rice measures | to 3 mark | 25 to 27 minutes | 5 to 6 cups |
| 4 rice measures | to 4 mark | 26 to 30 minutes | 8 1/2 to 9 1/2 cups |
| 5 rice measures | to 5 mark | 28 to 36 minutes | 10 to 11 cups |
| 6 rice measures | to 6 mark | 30 to 38 minutes | 12 to 14 cups |
| 7 rice measures | to 7 mark | 38 to 42 minutes | 15 to 16 cups |

FOR SMALL GRAIN (OR PEARL) RICE

| AMOUNT OF RICE | AMOUNT OF WATER | APPROX. COOKING TIME | YIELD IN 8 OZ. MEASURES |
|-----------------|-----------------|----------------------|-------------------------|
| 2 rice measures | to 2 mark | 18 to 22 minutes | 3 1/2 to 4 1/2 cups |
| 3 rice measures | to 3 mark | 22 to 24 minutes | 5 to 6 cups |
| 4 rice measures | to 4 mark | 23 to 24 minutes | 6 1/2 to 7 1/2 cups |
| 5 rice measures | to 5 mark | 24 to 26 minutes | 10 to 11 cups |
| 6 rice measures | to 6 mark | 28 to 31 minutes | 12 to 13 cups |
| 7 rice measures | to 7 mark | 31 to 34 minutes | 14 to 15 cups |

WILD RICE

| AMOUNT OF RICE | AMOUNT OF WATER | APPROX. COOKING TIME | YIELD IN 8 OZ. MEASURES |
|-----------------|-----------------|-----------------------------------|-------------------------|
| 2 rice measures | 7 cups | 1 hr 40 minutes to 2 hrs. 20 min. | 5 to 6 cups |
| 4 rice measures | 9 cups | 2 hrs. 2 min. to 2 hrs. 8 min. | 7 to 8 cups |

CHART FOR STEAMED VEGETABLES AND FISH

All steamed using 1½ to 2 cups of cold tap water or stock or room temperature vegetable broth

| VEGETABLE | AMOUNT | PREPARATION | TIME | SUGGESTIONS |
|----------------------------|--|--|--|---|
| Fresh Asparagus | 1/2 lb. 1 lb. | Wash; break off woody base where spears snap easily. | 12 to 15 minutes | Season with salt, pepper and grated lemon peel |
| Fresh Green or Waxed beans | 1/2 lb. 1 lb. | Leave whole, trim end or cut into 2-inch pieces | 16 to 18 minutes 18 to 20 minutes | Season with salt, pepper and freshly snipped dill |
| Fresh Beets | 1 lb. (about 5 medium) 1 lb. (about 5 medium) | Cut off stems leaving about 1-in. Wash; do not peel. Remove stem and root ends. Peel and cut into wedges. | 40 to 42 minutes 26 to 28 minutes | Slip skin off after cooking |
| Fresh Broccoli | 1 bunch (about 8 cups) | Cut into florets | 18 to 20 minutes | Season with salt, pepper and grated lemon peel |
| Brussels Sprouts | 4 cups | cut a cross in the base of each sprout | 28 to 30 minutes | Garnish with chopped toasted hazelnuts |
| Cabbage | 1 lb. | cut in wedges | 24 to 26 minutes | Garnish with crumbled cooked bacon |
| Carrots | 12 oz., | cut in thick slices | 16 to 18 minutes | Season with salt, pepper and grated orange peel |
| Cauliflower | 12 oz. | cut into florets | 20 to 22 minutes | Garnish with buttered toasted bread crumbs |
| Celery | 12 oz., (about 2½ cups) | cut in 3-inch pieces | 16 to 18 minutes | Toss with butter, salt and pepper |
| Corn | 1½ lb. (about 4 ears) | cut in 2-inch pieces | 18 to 20 minutes | Garnish with finely chopped tomatoes and parsley |
| Sugar snap peas | 8 oz. about 2 cups | trimmed and left whole | 10 to 2 minutes | Season with salt, pepper and minced dill |
| Snow peas | 8 oz. | trimmed and left whole | 12 to 14 minutes | Serve drizzled with soy sauce and minced green onions |

| VEGETABLE | AMOUNT | PREPARATION | TIME | SUGGESTIONS |
|------------------|-------------------------|------------------------------------|------------------|---|
| Frozen peas | 1 lb. | | 14 to 16 minutes | Stir in chopped fresh mint |
| Potatoes | 6 medium (about 1 lb.) | halved | 24 to 26 minutes | Use creamer, red skin or all-purpose potatoes |
| Sweetpotatoes | 2 large (about 1½ lbs.) | cut in large pieces about 2-inches | 22 to 24 minutes | Season with salt and ground cinnamon |
| Fresh spinach | 4 cups firmly packed | whole leaves | 10 to 12 minutes | Garnish with roasted garlic and toasted pine nuts |
| Acorn squash | 1½ lbs. 1 medium | thickly sliced and seeds removed | 14 to 16 minutes | Trim ends and leave skin on |
| Butternut squash | 1 lb. | cut in 1-inch pieces | 18 to 20 minutes | Peel and remove seeds |
| Yellow squash | 1 lb. | sliced | 16 to 18 minutes | Sprinkled with dried minced onion |
| Zucchini | 1 lb. | sliced | 18 to 20 minutes | Seasoned with salt and garlic pepper |

FROZEN VEGETABLES

Including mixed vegetables such as beans with a twist, broccoli medley, broccoli stir fry and pepper stir fry

| | | |
|-----------------|-------------------------------|------------------|
| 10 oz. to 1 lb. | removed from bag and seasoned | 16 to 18 minutes |
|-----------------|-------------------------------|------------------|

FISH

add 1 1/2 cups water to rice cooking bowl
add 1 lemon thickly sliced to water
season fish with lemon juice and Old Bay Seasoning

| | | | | |
|-------------|---------|------------------------------|------------------|--|
| Salmon | 1½ lbs. | fillets | 24 to 26 minutes | topped with lemon slices and snipped fresh dill |
| Scallops | 1 lb. | medium size | 14 to 16 minutes | Very tender; served with tartar sauce and lemon wedges |
| Snapper | 1 lb. | whole, head and tail removed | 20 to 22 minutes | Drizzle with garlic, soy vinaigrette |
| Tuna steaks | 1¼ lbs | 2 medium steaks | 15 to 17 minutes | Very tender; served with tartar sauce and lemon wedges |
| Swordfish | 1 lb. | 2 medium steaks | 15 to 17 minutes | Very tender; served with tartar sauce and lemon wedges |

RECIPES

CHICKEN VEGETABLE SOUP

6 cups chicken broth or stock
1/2 lb. boneless chicken breast cut in bite size pieces
2 cup frozen mixed vegetables
2 cups medium noodles
1 cup diced sweet potatoes
3/4 cup diced onion
2 tbsp. chopped parsley
1/2 tsp. Rotisserie Chicken seasoning

Combine all ingredients in cooking bowl in order listed. Place bowl into rice cooker and plug in the appliance; the **“Warm”** light will come on. Push the **“On”** switch to **“Cook.”** Place the lid on the cooker.

Set kitchen timer and cook for 20 minutes. Test noodles for doneness. Place the lid back on the cooker. If necessary, cook several minutes longer until noodles are tender. Serve immediately.

If desired, serve with hot garlic bread.

Makes about 12 cups/6 servings

SPAGHETTI WITH MEATBALLS

1 jar (1lb., 10 oz.) marinara sauce
3½ cups water
1/2 lb. spaghetti rigati or linguini
1 lb. frozen meatballs (½-inch size)
2 large cloves garlic, minced
2 tbsp. chopped parsley
1 tsp. dried Italian herbs

Combine all ingredients in cooking bowl in order listed. Place bowl into rice cooker and plug in the appliance; the **“Warm”** light will come on. Push the **“On”** switch to **“Cook.”** Place the lid on the cooker.

Set kitchen timer and cook for 20 minutes. Test pasta for doneness. Place the lid back on the cooker. If necessary, cook several minutes longer until pasta is tender. Serve immediately.

If desired, garnish each serving with freshly grated Parmesan cheese and serve with Texas toast.

Makes about 8 cups/4 servings

SPICED SHRIMP AND RICE

1 pkg. (16 oz.) yellow rice mix
2 cups chicken or vegetable broth
1 bottle (8 oz.) clam juice
1 can (14½ oz.) diced tomatoes with green chilies
2 tbsp. olive oil
1½ lb. shrimp, shelled and deveined
1 large onion, chopped
2 large cloves garlic, minced

1/4 cup chopped cilantro
1/2 tsp. coarsely ground black pepper
1½ cups frozen peas

Combine all ingredients, except peas in cooking bowl in order listed. Place bowl into rice cooker and plug in the appliance; the **“Warm”** light will come on. Push the **“On”** switch to **“Cook.”** Place the lid on the cooker.

Set kitchen timer and cook for 26 minutes. Stir in frozen peas; place the lid back on the cooker and cook an additional 10 minutes. Serve immediately.

Makes about 9 cups/4 to 5 servings

Note: One can (14½ oz. diced tomatoes and 1 can (4oz.) diced green chilies can be substituted for the canned tomatoes with green chilies.

CLASSIC CHICKEN STEW

1½ lbs. boneless chicken cut into 1-inch cubes
2 cans (10¾ oz, each) condensed cream of chicken with herbs soup
1 cup water
4 medium carrots, cut in 1-inch pieces (about 1½ cups)
4 medium red skin potatoes, quartered
3 stalks celery, thickly sliced (about 1½ cups)
2 medium leeks, halved and sliced
1/2 tsp. coarsely ground black pepper
1½ cups frozen cut green beans

Combine all ingredients, except frozen vegetables in cooking bowl in order listed. Place bowl into rice cooker and plug in the appliance; the **“Warm”** light will come on. Push the **“On”** switch to **“Cook.”** Place the lid on the cooker.

Set kitchen timer and cook for 45 minutes. Stir in frozen green beans; place the lid back on the cooker and cook an additional 10 minutes. Serve immediately.

Makes about 10 cups/5 to 6 servings

TERIYAKI SALMON

1 lb. salmon fillets
1/3 cup teriyaki or toasted sesame marinade
1 can (8 oz.) mandarin oranges
1 cup snow peas
4 green onions cut in 1-inch pieces
1 tsp. kosher salt
1/4 tsp. seasoned pepper
1/4 cup toasted sliced almonds

Place filets in shallow baking dish. Pour marinade over all. Turn fish to coat both sides. Cover and refrigerate for at least 30 minutes.

Drain oranges, saving liquid. Set oranges aside. Add water to orange liquid to make 1 cup. Pour into rice cooking bowl. Remove salmon from dish and place in steamer basket. Top with snow peas and green onions. Season with salt and pepper. Insert steamer basket into rice cooker over rice cooking bowl.

Cover and plug appliance into electric outlet. Set kitchen timer and cook for 18 minutes. Top with reserved mandarin oranges. Cook 3 minutes longer or until salmon tests done.

If desired, serve over cooked rice and drizzle cooking liquid over all.

Garnish with almonds.

Makes 4 servings.

CHILI SHRIMP

1 lb. shrimp, shelled and deveined
1½ cups thinly sliced yellow squash
1½ cups thinly sliced zucchini
1 medium red pepper, seeded and cut into 2-inch strips
2 large cloves garlic, thinly sliced
1 tbs. chopped fresh basil
1/4 tsp. chili powder
1/4 tsp. salt

In large bowl, combine all ingredients; toss to blend.

Add 1½ cups cold tap water to rice cooking bowl. Place cooking bowl in rice cooker. Spoon shrimp mixture into steamer basket. Insert steamer basket into rice cooker over rice cooking bowl.

Cover and plug appliance into electric outlet. Set kitchen timer and cook for 20 minutes; test shrimp and vegetables for doneness. If necessary cook several more minutes.

If desired, garnish with chopped cilantro and lemon wedges.

Makes 4 servings.

STEAMED PORK DUMPLINGS

1/2 lb. ground pork
1/ cup minced bok choy
1/4 cup minced green onion
1 tbs. grated fresh ginger
1 large clove garlic, minced
1/4 tsp. seasoned pepper
1/4 tsp. salt
36 won ton wrappers
3 tbs. low sodium soy sauce
1 tsp. rice wine vinegar
1/4 tsp. sesame oil
1 medium clove garlic, minced

In large bowl, combine pork, bok choy, green onions, ginger, large minced garlic clove, pepper and salt; blend well.

Place scant tablespoon of pork filling in center of 1 wonton wrapper. Lightly moisten edges of wrapper with pastry brush or finger. Fold wrapper in half to form a triangle and press edges to seal. Transfer to tray and repeat process, making about 36 dumplings.

Add 1½ cups cold tap water to rice cooking bowl. Place cooking bowl in rice cooker. Lightly oil steamer basket. Arrange dumplings in basket about 1/2-inch apart. Insert steamer basket into rice cooker over rice cooking bowl.

Cover and plug appliance into electric outlet. Set kitchen timer and cook for 6 minutes. Cook until dumplings are translucent and filling is just cooked through. Repeat with remaining dumplings.

Dipping sauce: In small bowl, combine soy sauce, rice vinegar and sesame oil; set aside. If desired, garnish with toasted sesame seeds.

Makes 8 to 10 servings.

Care and Cleaning

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

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Never immerse the unit in water or other liquid.
3. Wash the cooking bowl, lid, condensation catcher, serving scoop and rice measure in warm, soapy water. 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.
4. After it has thoroughly cooled, clean the unit by wiping the inside and outside surfaces with a damp soapy cloth and dry thoroughly.
5. If water accidentally gets into the switch area or onto the heating plate, allow to dry thoroughly before using the rice cooker.

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 utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe estropeado, que presente problema de funcionamiento o que esté dañado. Devuelva el producto a un centro de servicio autorizado para que lo revisen, reparen o ajusten debidamente.
- 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 dentro 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, ajuste todo control a la posición de apagado (off) y luego, 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.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

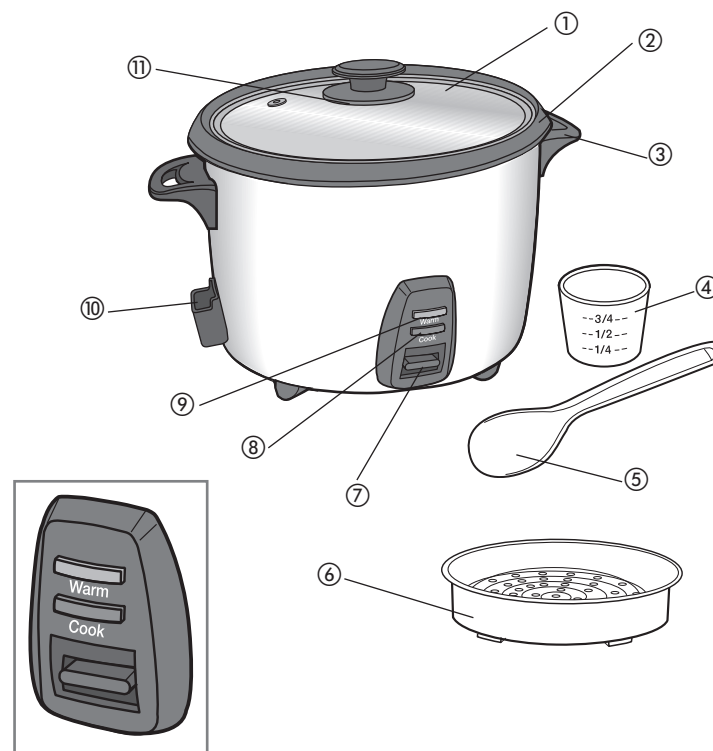
Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte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

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe de 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, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



- † 1. Tapa de vidrio templado con escape de vapor (Pieza No. RC436-01)
 - † 2. Olla de cocinar con marcas de nivel de agua (Pieza No. RC426-05)
 3. Asas laterales frescas al tacto
 - † 4. Medidor de arroz (Pieza No. RC426-30)
 - † 5. Cuchara de servir (Pieza No. RC426-31)
 - † 6. Bandeja vaporizadora (Pieza No. RC436-02)
 7. Interruptor de encendido
 8. Luz indicadora del ciclo de cocción
 9. Luz indicadora del ciclo de calor
 - †10. Depósito para la condensación (Pieza No. RC436-03)
 11. Soporte de la tapa (no ilustrado)
- † Reemplazable/removible por el consumidor

Felicitaciones por su compra de la popular Olla Arrocera Multiuso para 16 tazas de Black and Decker®. La olla no es solamente fantástica para cocinar el arroz, pero también resulta ideal para preparar sabrosas sopas, estofados y otros platos que uno prepara en una sola olla. Hemos incluido varias deliciosas recetas, con las instrucciones correspondientes en las páginas 23, 24, 25 y 26.

Como usar

Este aparato es solamente para uso doméstico.

1. Antes de usar la olla arrocera por primera vez, lave el recipiente de cocinar, la tapa de vidrio, el recolector de condensación, la cuchara de servir, bandeja vaporizadora y el medidor de arroz en agua tibia con jabón. Enjuague y seque bien.
2. Coloque el aparato en una superficie plana y estable.

Nota: A medida que el arroz se expande y se cocina, el escape de la tapa emite vapor. **No coloque la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes.**

3. Mida la cantidad de arroz deseada con el medidor provisto. Agregue mantequilla o aceite y sazone al gusto.

Nota: El medidor de arroz provisto equivale a 150 g (5 1/2 tazas). Esta olla arrocera acepta un máximo de 7 medidas de arroz crudo, proporcionando 227 g (20,8 oz) de arroz cocido.

Precaución: Con el fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, utilice únicamente el recipiente antiadherente removible provisto para cocinar.

4. Vierta el arroz en el recipiente de cocinar. Agregue agua. Utilice las marcas del nivel de llenado del recipiente como guías para agregar la cantidad de agua apropiada. Por ejemplo, para 4 tazas de arroz crudo, vierta agua en el recipiente hasta la marca 4. Asegúrese de no verter demasiada agua para evitar que el contenido de la olla se desborde.

Nota: La dureza y el gusto del arroz depende de la calidad y del tipo del arroz, al igual que del tiempo de cocción (consulte la guía de cocción páginas 17 y 18). Uno puede ensayar hasta lograr el punto deseado.

5. Antes de colocar el recipiente de cocinar en la olla, asegúrese de que tanto el exterior de la olla como la placa de calor estén limpias y secas. No permita que caiga arroz suelto ni partículas adentro de la olla.
6. Coloque el recipiente adentro de la olla. Gire la olla ligeramente hacia la derecha y hacia la izquierda para asegurar el contacto adecuado con la placa de calor.
7. Cierre la tapa.

Nota: La tapa siempre debe permanecer cerrada mientras uno prepara el arroz.

8. Enchufe el aparato a una toma de corriente estándar. La luz indicadora de calor se ilumina.
9. Baje el interruptor de encendido (ON); la luz indicadora del ciclo de cocción (COOK) se ilumina y a la vez el aparato entra en funcionamiento. Durante el ciclo de cocción, el escape de la tapa emite vapor.

Precaución: Aleje las manos del escape de vapor a fin de evitar las quemaduras.

10. Una vez cocido el arroz, la luz del ciclo de cocción (COOK) se apaga, el interruptor pasa a la posición normal y el aparato mantiene el calor automáticamente. La luz indicadora de calor (WARM) se ilumina y permanece encendida, indicando que uno puede servir el arroz tibio al gusto.

Nota: La olla permanece así hasta que uno la desconecta. No trate de impedir que el aparato pase al ciclo que mantiene el calor. No baje el interruptor a la posición (ON) inmediatamente después del inicio del ciclo de calor.

11. Una vez que el interruptor regresa a la posición normal, la tapa debe permanecer cerrada por lo menos 15 minutos para vaporizar el arroz aún más. Si conserva el arroz por más de 30 minutos, revuélvalo de vez en cuando para evitar que el arroz del fondo del recipiente se dore.



12. Retire la tapa y mezcle el arroz antes de servirlo. El soporte de la tapa puede ser introducido en el agujero de la asa, con el labio de la tapa descansando sobre el depósito para la condensación, a fin de alejar el agua del mostrador (A).

Precaución: Al destapar la olla arrocera, asegúrese de alejar la tapa de su cuerpo a fin de evitar las quemaduras provenientes del vapor caliente.

13. Desconecte el aparato después de utilizarlo.

CESTA DE VAPORIZAR

1. Llene el recipiente para cocinar con aproximadamente 1½ taza (12 fl. oz./350 ml) de agua, usando una taza medidora estándar.
2. Coloque los vegetales u otros alimentos en la cesta de la vaporera y coloque esta cesta encima del bol para cocción.

3. Cierre la tapa.

Nota: Siempre mantenga la tapa cerrada al cocinar.

4. Conecte la unidad a una toma de corriente estándar. Se enciende la luz de calentamiento (Warm).

5. Presione el botón de cocinar (Cook) para dar comienzo a la cocción.

6. Los tiempos de vaporización varían según el tipo de vegetales o alimentos. Transcurridos los primeros 5 minutos, verifique el grado de cocción. Quizás deba experimentar diversas formas para adaptarlo a su gusto.

7. Al finalizar, desconecte la unidad.

Nota: Cuando cocine al vapor vegetales u otros alimentos sin arroz en el recipiente para cocinar, la unidad no pasará al modo de calentamiento (Warm).

Consejos importantes:

- Procure no mantener pocas cantidades de arroz durante mucho tiempo, en el ciclo de calor.
- Durante el proceso de cocción del arroz, se puede formar una corteza fina en el fondo del recipiente. Si dicha corteza no es de su agrado, uno la puede desprender y desechar fácilmente.
- Utilice la cuchara de servir (o una de madera) para revolver y extraer el arroz. No use utensilios de metal que puedan rayar el recipiente antiadherente.

COMO PREPARAR SOPAS Y ESTOFADOS

1. Antes de usar la olla arrocera por primera vez, lave con agua tibia jabonada el recipiente de cocinar, la tapa de vidrio, el recolector de condensación, la cuchara de servir, bandeja vaporizadora y la taza de medir arroz. Enjuague estas piezas y séquelas bien.
2. Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana.

Nota: Escoja recetas que usted pueda preparar en 1 hora o menos. Utilice solamente carnes y aves sin huesos, cortadas en pedazos no más grandes de 1½ pulgada. No es necesario dorar las carnes antes de cocinarlas. La tapa emite vapor a través del escape a medida se cocinan los alimentos. **No coloque la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes.**

Nota: Cuando agregue arroz o pasta a la sopa, permita más líquido en la receta.

Advertencia: Para reducir el riesgo de un choque eléctrico, uno debe preparar los alimentos **solamente** en la olla removible antiadherente provista.

3. Combine las carnes, vegetales y líquidos en la olla de cocinar. Revuelva los ingredientes con una cuchara plástica o de madera hasta mezclarlos bien.

Nota: En vista de que la mayoría de los alimentos congelados se cocinan más rápido, es mejor agregarlos al final del ciclo de cocción. Agregue los ingredientes congelados a las sopas o a los estofados y permita que estos se cocinen de 5 a 10 minutos más.

Advertencia: No sobrepase la línea máxima del nivel de llenado marcada en la olla de cocinar.

4. Antes de introducir la olla de cocinar en 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 partículas sueltas adentro del aparato.
5. Inserte la olla de cocinar adentro del aparato. Posiblemente tenga que girar la olla en sentido derecho o izquierdo para asegurar el contacto con la placa de calentamiento.
6. Coloque la tapa sobre la olla.

Nota: Siempre mantenga la tapa sobre la olla mientras cocina.

7. Enchufe el aparato a una toma de corriente normal. La luz indicadora del ciclo de calor (WARM) se ilumina.
8. Presione el botón de encendido (ON). La luz (COOK) se ilumina y comienza el ciclo de cocción. El escape de la tapa podría emitir vapor mientras uno prepara sopas o estofados.

Precaución: Aleje las manos del escape de vapor a fin de evitar las quemaduras.

9. Utilice un cronómetro o reloj de cocina para llevar el tiempo de cocción de los alimentos.

Nota: El interruptor del aparato no ha sido diseñado para funcionar como cronómetro para las sopas o los estofados. Siempre utilice un cronómetro de cocina.

10. Uno puede revolver los alimentos varias veces durante el ciclo de cocción. El soporte para colgar la tapa puede ser colocado en el agujero del asa con el labio de la tapa descansando en el recolector de condensación para asimismo alejar el agua del mostrador (ver fig. A).

Advertencia: Cuando retire la tapa, levante y aléjela de su cuerpo para evitar las quemaduras del vapor.

11. Después de revolver los alimentos, siempre coloque la tapa sobre la olla.
12. Pruebe el sazón y ajústelo al gusto durante el ciclo de cocción.
13. Después de cocinar, siempre desconecte el aparato.

Advertencia: No conserve las sopas ni los estofados ya preparados adentro de la olla arrocera. Siempre desconecte el aparato al finalizar el ciclo de cocción.

PARA MEJORES RESULTADOS

1. Escoja recetas que requieran menos de una hora de cocción.
2. Siempre utilice un cronómetro de cocina. No se confíe del interruptor de encendido de la olla arrocera ya que este no ha sido diseñado como marcador de tiempo para las sopas ni los estofados.
3. Use solamente carnes y aves sin huesos que han sido cortadas en pedazos de 1½ pulgada. No es necesario dorar las carnes antes de prepararlas.
4. Cuando agregue arroz o pasta a la sopa o a los estofados, permita mayor líquido en la receta.
5. Cuando agregue arroz o pasta a la sopa, permita más líquido en la receta.
6. En vista de que la mayoría de los alimentos congelados se cocinan más rápido, es mejor agregarlos al final del ciclo de cocción. Agregue los ingredientes congelados a las sopas o a los estofados y permita que estos se cocinen de 5 a 10 minutos más.

Si uno desea, puede añadir sazón y aceite o mantequilla al arroz antes de verter el agua.

Permita que el arroz repose a temperatura tibia por lo menos 15 minutos antes de servirlo.

GUÍA DE COCCIÓN

ARROZ BLANCO DE GRANO LARGO, JAZMÍN, BASMATI, AMARILLO O DE GRANO MEDIANO

| CANTIDAD DE ARROZ | CANTIDAD DE AGUA | TIEMPO DE COCCIÓN APROX. | RINDE EN MEDIDAS DE 8 oz. |
|-------------------|------------------|--------------------------|---------------------------|
| 2 medidas | hasta la marca 2 | de 23 a 26 minutos | de 4 a 5 tazas |
| 3 medidas | hasta la marca 3 | de 24 a 26 minutos | de 5 a 6 tazas |
| 4 medidas | hasta la marca 4 | de 40 a 27 minutos | de 7 a 10 tazas |
| 5 medidas | hasta la marca 5 | de 29 a 32 minutos | de 10 a 12 tazas |
| 6 medidas | hasta la marca 6 | de 35 a 40 minutos | de 12 a 14 tazas |
| 7 medidas | hasta la marca 7 | de 37 a 41 minutos | de 14 a 16 tazas |

ARROZ INTEGRAL

| CANTIDAD DE ARROZ | CANTIDAD DE AGUA | TIEMPO DE COCCIÓN APROX. | RINDE EN MEDIDAS DE 8 oz. |
|-------------------|------------------|--------------------------|---------------------------|
| 2 medidas | hasta la marca 2 | de 38 a 42 minutos | de 2 a 2 1/2 tazas |
| 3 medidas | hasta la marca 3 | de 40 a 42 minutos | de 4 1/2 a 5 1/2 tazas |
| 4 medidas | hasta la marca 4 | de 40 a 45 minutos | de 9 a 10 tazas |
| 5 medidas | hasta la marca 5 | de 42 a 46 minutos | de 10 a 11 tazas |
| 6 medidas | hasta la marca 6 | de 44 a 48 minutos | de 13 a 14 1/2 tazas |
| 7 medidas | hasta la marca 7 | de 48 a 60 minutos | de 14 a 16 tazas |

ARROZ BLANCO PRECOCIDO (O PROCESADO)

| CANTIDAD DE ARROZ | CANTIDAD DE AGUA | TIEMPO DE COCCIÓN APROX. | RINDE EN MEDIDAS DE 8 oz. |
|-------------------|------------------|--------------------------|---------------------------|
| 2 medidas | hasta la marca 2 | de 20 a 30 minutos | de 2 1/2 a 3 1/2 tazas |
| 3 medidas | hasta la marca 3 | de 25 a 27 minutos | de 5 a 6 tazas |
| 4 medidas | hasta la marca 4 | de 26 a 30 minutos | de 8 1/2 a 9 1/2 tazas |
| 5 medidas | hasta la marca 5 | de 28 a 36 minutos | de 10 a 11 tazas |
| 6 medidas | hasta la marca 6 | de 30 a 38 minutos | de 12 a 14 tazas |
| 7 medidas | hasta la marca 7 | de 38 a 42 minutos | de 15 a 16 tazas |

ARROZ DE GRANO PEQUEÑO (O TIPO PERLA)

| CANTIDAD DE ARROZ | CANTIDAD DE AGUA | TIEMPO DE COCCIÓN APROX. | RINDE EN MEDIDAS DE 8 oz. |
|-------------------|------------------|--------------------------|---------------------------|
| 2 medidas | hasta la marca 2 | de 18 a 22 minutos | de 3 1/2 a 4 1/2 tazas |
| 3 medidas | hasta la marca 3 | de 22 a 24 minutos | de 5 a 6 tazas |
| 4 medidas | hasta la marca 4 | de 23 a 24 minutos | de 6 1/2 a 7 1/2 tazas |
| 5 medidas | hasta la marca 5 | de 24 a 26 minutos | de 10 a 11 tazas |
| 6 medidas | hasta la marca 6 | de 28 a 31 minutos | de 12 a 13 tazas |
| 7 medidas | hasta la marca 7 | de 31 a 34 minutos | de 14 a 15 tazas |

| ARROZ SILVESTRE | | | |
|--------------------------|-------------------------|---|----------------------------------|
| CANTIDAD DE ARROZ | CANTIDAD DE AGUA | TIEMPO DE COCCIÓN APROX. | RINDE EN MEDIDAS DE 8 oz. |
| 2 medidas | 7 tazas | de 1 hr. 40 minutos a 2 hrs. 20 minutos | de 5 a 6 tazas |
| 4 medidas | 9 tazas | de 2 hrs. 2 minutos a 2 hrs. 8 minutos | de 7 a 8 tazas |

| TABLA PARA VEGETALES Y PESCADO AL VAPOR | | | | |
|--|--|---|--|---|
| Alimentos vaporizados con 1½ a 2 tazas de agua fría de la llave, caldo o caldo vegetal al tiempo. | | | | |
| VEGETAL | CANTIDAD | PREPARACIÓN | TIEMPO | SUGERENCIAS |
| Espárragos frescos | 1/2 lb. 1 lb. | Lavar y cortar el tallo grueso de la base. | De 12 a 15 minutos | Adobar con sal, pimienta y ralladura de limón |
| Habichuelas verdes, frescas | 1/2 lb. 1 lb. | Cortar las puntas y dejar enteras o cortar por mitad. | De 16 a 18 minutos De 18 a 20 minutos | Adobar con sal, pimienta y eneldo fresco. |
| Remolachas frescas | 1 lb. (aprox. 5 medianas) 1 lb. (aprox. 5 medianas) | Cortar los tallos, dejando aprox. 1 pulg. Lavar y no pelar. Quitar los tallos y los extremos de las raíces. Pelar y cortar en pedazos. | De 40 a 42 minutos De 26 a 28 minutos | Pelar después de cocinar. |
| Brócoli fresco | 1 ramo (aprox. 8 tazas) | Cortar en floretes. | De 18 a 20 minutos | Adobar con sal, pimienta y ralladura de limón. |
| Coles de Bruselas | 4 tazas | Cortar en cruz la base de cada col. | De 28 a 30 minutos | Coronar con avellanas picadas. |
| Repollo | 1 lb. | Cortar en tajadas. | De 24 a 26 minutos | Coronar con tocino desmoronado. |
| Zanahorias | 12 oz., (aprox. 2½ tazas) | Cortar rebanadas gruesas | De 16 a 18 minutos | Adobar con sal, pimienta y ralladura de naranja. |
| Coliflor | 12 oz. | Cortar en floretes. | De 20 a 22 minutos | Coronar con migajas de pan tostado con mantequilla. |
| Apio | 12 oz., (aprox. 2½ tazas) | Cortado en pedazos de 3 pulg | De 16 a 18 minutos | Revolver con mantequilla, sal y pimienta. |

| VEGETAL | CANTIDAD | PREPARACIÓN | TIEMPO | SUGERENCIAS |
|---|----------------------------|---------------------------------------|--------------------|---|
| Maíz | 1½ lb. (aprox. 4 mazorcas) | Cortar en pedazos de 2 pulg. | De 18 a 20 minutos | Coronar con tomate y perejil picado. |
| Guisantes en la vaina | 8 oz. (aprox. 2 tazas) | Recortar las puntas y dejar enteros. | De 10 a 2 minutos | Adobar con sal, pimienta y eneldo fresco, picado. |
| Guisantes en la vaina | 8 oz. | Recortar las puntas y dejar enteros. | De 12 a 14 minutos | Aderezar con salsa soya y cebollinos verdes cortados. |
| Guisantes congelados | 1 lb. | | De 14 a 16 minutos | Revolver hierbabuena fresca. |
| Patatas | 6 medianas (aprox. 1 lb) | Cortadas por mitad | De 24 a 26 minutos | Use patatas cremosas, de piel roja o piel blanca. |
| Camotes dulces | 2 grandes (de 1½ lbs.) | Cortar en pedazos de 2 pulg. | De 22 a 24 minutos | Adobar con sal y canela en polvo. |
| Espinaca fresca | 4 tazas bien compresadas | Hojas enteras | De 10 a 12 minutos | Adornar con ajo y nueces de pino asadas. |
| Ayote "Acorn" | 1½ lbs. 1 mediano | Rebanar grueso y quitar las semillas | De 14 a 16 minutos | Recortar los extremos |
| Ayote "Butter Nut" | 1 lb. | Corta en pedazos de una pulgada. | De 18 a 20 minutos | Pelar y retirar las semillas. |
| Ayote amarillo | 1 lb. | Rebanado | De 16 a 18 minutos | Rociar con cebolla al gusto con cebolla deshidratada. |
| Calabacines | 1 lb. | Rebanados | De 18 a 20 minutos | Adobar con ajo y pimienta |
| VEGETALES CONGELADOS | | | | |
| Incluyendo los vegetales mixtos como los frijoles, las mezclas de brócoli, el brócoli para sofrito y los pimientos de sofreír. | | | | |
| | De 10 oz. a 1 lb. | Retirar de la bolsa y sazonar. | De 16 a 18 minutos | |
| PESCADO | | | | |
| Agregar 1½ taza de agua al recipiente del arroz, junto con un limón en rebanadas gruesas. | | | | |
| Sazonar el pescado con el limón y con sazón "Old Bay" para mariscos. | | | | |
| Salmón | 1½ lbs. | Filetes | De 24 a 26 minutos | |
| Escalopes | 1 lb. | Tamaño mediano | De 14 a 16 minutos | Muy suave, servido con crema tártara y lascas de limón. |
| Cuberas | 1 lb. | Enteras, remover la cabeza y la cola. | De 20 a 22 minutos | Rociar con ajo y . vinagreta de soya |

| VEGETAL | CANTIDAD | PREPARACIÓN | TIEMPO | SUGERENCIAS |
|-----------------|----------|--------------------|--------------------|--|
| Filetes de atún | 1¼ lbs | 2 filetes medianos | De 15 a 17 minutos | Very tender; served with tartar sauce and lemon wedges |
| Pez espada | 1 lb. | 2 filetes medianos | De 15 a 17 minutos | Muy suaves, servidos con crema tártara y rebanadas de limón. |

RECETAS

SOPA DE POLLO CON VEGETALES

6 tazas de caldo de pollo
 1/2 lb. de pechugas de pollo sin huesos cortadas en pedazos pequeños
 2 tazas de vegetales mixtos congelados
 2 tazas de fideos medianos
 1 taza de camote cortado en cuadritos
 3/4 taza de cebolla cortada en cuadritos
 2 cdtas de perejil picado
 1/2 cdta de sazón para pollo al asador

Combine todos los ingredientes en la olla de cocinar según el orden de la receta. Coloque la olla en la arrocera y enchufe el aparato; la luz indicadora de calor (**WARM**) se ilumina. Presione el interruptor (**ON**) para dar inicio al ciclo de cocción (**COOK**). Cubra la olla con la tapa.

Cocine por 20 minutos según su cronómetro de cocina. Asegúrese que los fideos estén bien cocidos. Coloque la tapa sobre la olla nuevamente. Si es necesario, cocine por más tiempo hasta que los fideos queden blandos. Sirva de inmediato.

Si desea, puede acompañar este plato con pan de ajo.

Rinde aprox. 12 tazas/6 porciones

ESPAGUETIS CON ALBÓNDIGAS

1 tarro (1lb, 10 oz) de salsa marinara
 3½ tazas de agua
 1/2 lb espagueti, rigati o lingüini
 1 lb albóndigas congeladas de ½ pulgada
 2 dientes de ajo grande, picado
 2 cdtas de perejil picado
 1 cdta de hierbas italianas secas

Combine todos los ingredientes en la olla de cocinar según el orden de la receta. Coloque la olla en la arrocera y enchufe el aparato; la luz indicadora de calor (**WARM**) se ilumina. Presione el interruptor (**ON**) para dar inicio al ciclo de cocción (**COOK**). El ciclo de cocción toma aproximadamente 20 minutos. Cubra la olla con la tapa.

Cocine por 20 minutos según su cronómetro de cocina. Asegúrese que la pasta esté blanda. Cubra la olla nuevamente. Si es necesario, cocine unos minutos más. Sirva de inmediato.

Si desea, puede coronar cada porción con queso Parmesano rallado y servir las con tostadas de ajo.

Rinde aprox. 8 tazas/4 porciones

ARROZ CON CAMARONES

1 paquete (16 oz) de arroz amarillo
 2 tazas de caldo de pollo o de vegetales
 1 botella de (8 oz) de jugo de calamares
 1 lata (14½ oz) de tomates y pimientos verdes cortados
 2 cdta de aceite de oliva
 1½ lb de camarones, pelados y sin vena
 1 cebolla grande, picada
 2 dientes de ajo grande, picados
 1/4 taza de cilantro picado
 1/2 cdta de pimienta negra gruesa
 1½ taza de guisantes congelados

Combine todos los ingredientes en la olla de cocinar según el orden de la receta, con excepción de los guisantes congelados. Coloque la olla en la arrocera y enchufe el aparato; la luz indicadora de calor (**WARM**) se ilumina. Presione el interruptor (**ON**) para dar inicio al ciclo de cocción (**COOK**). Cubra la olla con la tapa.

Cocine por 26 minutos según su cronómetro de cocina. Agregue los guisantes congelados; cubra la olla y cocine otros 10 minutos. Sirva de inmediato.

Rinde aprox. 9 tazas/de 4 a 5 porciones

Nota: Uno puede sustituir la lata tomates y pimientos verdes con una lata de (14½ oz) de tomates cortados y una lata de (4 oz) de pimientos verdes.

ESTOFADO CLÁSICO DE POLLO

1½ lb de pollo sin hueso cortado en cubitos de 1 pulgada
 2 latas (10¾ oz, cada una) sopa de crema condensada de pollo con hierbas
 1 taza de agua
 4 zanahorias medianas cortadas en pedazos de 1 pulgada (1½ taza aprox.)
 4 papas de piel roja medianas, cuarteadas
 3 tallos de apio, cortados en pedazos gruesos (1½ taza aprox.)
 2 puerros medianos, cortados por mitad y rebanados
 1/2 cdta de pimienta negra gruesa
 1½ taza de habichuelas verdes congeladas

Combine todos los ingredientes en la olla de cocinar según el orden de la receta, con excepción de las habichuelas congeladas. Coloque la olla en la arrocera y enchufe el aparato; la luz indicadora de calor (**WARM**) se ilumina. Presione el interruptor (**ON**) para dar inicio al ciclo de cocción (**COOK**). Cubra la olla con la tapa.

Cocine por 45 minutos según su cronómetro de cocina y luego, agregue las habichuelas congeladas, tape la olla nuevamente y cocine otros 10 minutos. Sirva de inmediato.

Rinde aprox. 10 tazas/de 5 a 6 porciones

SALMÓN TERIYAKI

- 1 lb filetes de salmón
- 1/3 taza de adobo Teriyaki o de ajonjolí tostado
- 1 lata (8 oz) mandarinas
- 1 taza de guisantes de soya
- 4 cebollinos cortados en pedazos de 1 pulgada
- 1 cdta de sal gruesa
- 1/4 cdta de pimienta sazónada
- 1/4 taza de almendras cortadas, tostadas

Coloque los filetes en una bandeja seca de hornear. Adobe los filetes por ambos lados. Cubra y refrigérelos por lo menos media hora.

Escorra las mandarinas y conserve el jugo. Aparte las mandarinas. Agregue agua al jugo de las mandarinas hasta medir una taza. Pase el salmón al cesto de vaporizar. Corone el salmón con los guisantes de soya y los cebollinos. Sazone con sal y pimienta. Introduzca en la olla arrocera, sobre el recipiente para cocinar arroz.

Coloque la tapa sobre la olla y enchufe el aparato a una toma de corriente. Utilice un cronómetro para cocinar el salmón por 18 minutos. Corone el salmón con las mandarinas. Cocine por 3 minutos más o hasta que el salmón esté bien cocido.

Puede servir el salmón sobre una cama de arroz cocido y encima, añadir la misma salsa del pescado. Corone con las almendras.

Rinde para 4 porciones.

CAMARONES CON CHILE

- 1 lb de camarones limpios, sin vena
- 1½ taza de ayote amarillo en rebanadas finas
- 1½ taza de calabacines en rebanadas finas
- 1 pimienta roja mediano, sin semillas, cortado en tiras de 2 pulgadas
- 2 dientes de ajo grande finamente rebanados
- 1 cdta de albahaca fresca picada
- 1/4 cdta polvo de chile
- 1/4 cdta de sal

Mezcle todos los ingredientes en un recipiente grande.

Vierta 1½ taza de agua fría de la llave en el recipiente para el arroz. Coloque el recipiente adentro de la olla arrocera. Con una cuchara, agregue la mezcla del camarón en el cesto de vaporizar. Inserte el cesto de vaporizar en el recipiente del arroz, sobre la olla arrocera.

Coloque la tapa sobre la olla y enchufe el aparato a una toma de corriente. Utilice un cronómetro para cocinar el guiso por 20 minutos. Asegúrese que los camarones y los vegetales queden bien cocidos. Si es necesario, puede cocinar unos minutos más.

Coronar al gusto con cilantro picado y rebanadas de limón.

Rinde para 4 porciones.

“DUMPLINGS” DE CERDO AL VAPOR

- 1/2 lb de cerdo molido
- 1/ taza de repollo chino picado
- 1/4 taza de cebollinos picados
- 1 cdta de ralladura de jengibre fresco
- 1 diente de ajo grande, picado
- 1/4 cdta de pimienta sazónada
- 1/4 cdta de sal

- 36 envolturas para won ton
- 3 cdta salsa soya de bajo contenido de sodio
- 1 cdta de vinagre de vino de arroz
- 1/4 cdta de aceite de ajonjolí
- 1 diente de ajo mediano, picado

En un recipiente grande, combine y mezcle bien el cerdo, el repollo chino, cebollinos, jengibre, el diente de ajo grande picado, la pimienta y la sal.

Agregue una cucharada ligera del relleno de cerdo en el centro de una envoltura de won ton. Humedezca los bordes de la envoltura con una brocha de repostería o con los dedos. Doble la envoltura por mitad para formar un triángulo y presione para sellarlo. Transfiera los “dumplings” a una bandeja después de confeccionar aprox. 36.

Vierta 1 1/2 taza de agua fría de la llave en el recipiente para el arroz. Coloque este recipiente adentro de la olla arrocera. Engrase el cesto de vaporizar ligeramente y acomode los “dumplings” en el cesto, separándolos 1/2 pulgada. Inserte el cesto de vaporizar en el aparato, sobre el recipiente de cocer arroz.

Utilice un cronómetro para cocinar los “dumplings” por 6 minutos. Cocine los “dumplings” hasta quedar translúcidos y el relleno bien cocido. Repetir el mismo proceso con los demás “dumplings”.

Aderezo: En un recipiente pequeño, combine la salsa soya, el vinagre de arroz y el aceite de ajonjolí.

Puede coronar también con semillas de ajonjolí tostadas.

Rinde de 8 a 10 porciones.

Cuidado y limpieza

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

1. Siempre desconecte la olla antes de limpiarla.
2. Jamás sumerja la olla en agua ni en ningún otro líquido.
3. Lave la tapa, el depósito de condensación, la cuchara de servir y el medidor de arroz en agua tibia jabonada. No utilice limpiadores abrasivos ni almohadillas de fibra metálica que puedan rayar las superficies antiadherentes, y perjudicar el contacto de la olla con la placa de calefacción.
4. Una vez que el aparato se haya enfriado completamente, limpie las superficies interiores y exteriores con un paño humedecido con agua jabonada y seque bien.
5. Si llegase a caer agua adentro del interruptor o sobre la placa de calefacción, permita que se sequen bien antes de usar la olla arrocera.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

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

- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni le socle de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'en remplacer des composantes.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement ou qui est endommagé. Confier l'examen, la réparation ou le réglage de l'appareil au personnel du centre de service autorisé de la région.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer sur ni près d'une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.
- Faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace l'appareil renfermant des aliments, de l'eau ou des liquides chauds.
- Pour le débrancher, il faut d'abord mettre toutes les commandes en position hors tension (off), puis il faut débrancher le cordon de la prise.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins auxquelles il a été prévu.
- Pour réduire le risque de choc électrique, cuire uniquement dans le conteneur amovible.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)

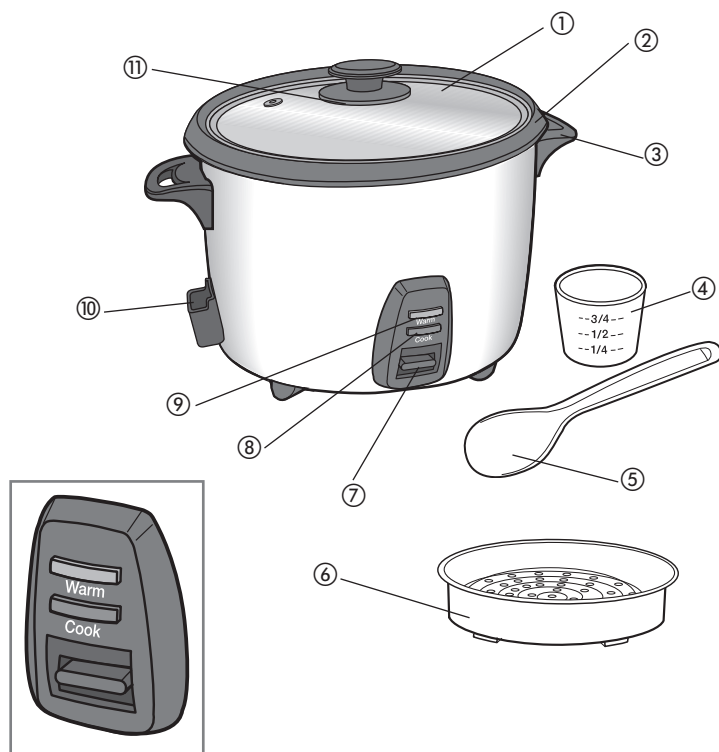
L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

CORDON

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

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

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



- † 1. Couvercle en verre recuit avec évent (pièce n° RC436-01)
- † 2. Bol de cuisson avec marques pour le niveau d'eau (pièce n° RC426-05)
- 3. Poignées latérales fraîches au toucher
- † 4. Mesure pour le riz (pièce n° RC426-30)
- † 5. Louche (pièce n° RC426-31)
- † 6. Panier de cuisson à l'étuvée (pièce n° RC436-02)
- 7. Interrupteur
- 8. Témoin de cuisson
- 9. Témoin de maintien au chaud
- †10. Récipient pour condensat (pièce n° RC436-03)
- † 11. Dispositif de suspension du couvercle (non illustré)
- † Pièce amovible e remplaçable par le consommateur

Félicitations pour l'achat du populaire Cuiseur à riz polyvalent 16 tasses de Black and Decker®. Le Cuiseur est non seulement idéal pour la cuisson parfaite du riz, mais sert également à préparer de savoureux mets comme des soupes, des ragoûts et d'autres délicieux plats nécessitant une seule marmite. Vous trouverez aussi plusieurs recettes savoureuses, ainsi que les instructions de préparation à la page 36, 37, 38, 39 et 40).

Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

1. Avant la première utilisation, laver le bol de cuisson, le panier de cuisson à l'étuvée, le récipient pour condensat, panier de cuisson à l'étuvée, la mesure pour le riz et la louche dans de l'eau chaude savonneuse. Bien les rincer et les assécher.
2. Déposer l'appareil sur une surface plane et stable.

Note : Lorsque le riz gonfle et cuit, de la vapeur s'échappe de l'évent du couvercle.

Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires.

3. Mesurer la quantité de riz voulue à l'aide de la mesure pour le riz fournie. Ajouter le beurre, l'huile ou les assaisonnements voulus.

Note : La mesure donne un maximum de 150 g (5,5 oz). L'appareil permet de préparer un maximum de 7 cuillerées de riz non cuit; ce qui donne environ 16 tasses (de 227 g/8 oz) de riz cuit.

Mise en garde : Afin de minimiser les risques de secousses électriques, cuisiner seulement dans le bol antiadhésif amovible fourni.

4. Verser le riz dans le bol de cuisson. Verser de l'eau. Se servir des marques à l'intérieur du bol pour ajouter la quantité appropriée d'eau. Ainsi, pour préparer 4 mesures de riz non cuit, il faut ajouter de l'eau jusqu'à la marque 4. Éviter de verser trop d'eau au risque de faire déborder l'appareil. Utiliser les marques pour le riz brun (brown rice) pour préparer du riz brun et les marques « Other rice » pour tout autre type de riz.

Note : Le goût et la dureté du riz dépendent de la qualité et du type utilisés ainsi que de la durée de la cuisson. Pour obtenir un riz doux et velouté, ajouter un peu d'eau. Pour obtenir un riz croquant, verser un peu moins d'eau. Consulter le guide de cuisson (pages 28 et 29). Il faut tenter des expériences pour trouver sa recette personnelle préférée.

5. Avant de déposer le bol de cuisson dans l'appareil, s'assurer que la plaque chauffante et l'extérieur du bol de cuisson sont propres et secs. Ne pas laisser du riz ni d'autres particules tomber dans l'appareil.
6. Insérer le bol de cuisson dans l'appareil. Il peut être nécessaire de le tourner légèrement de gauche à droite pour assurer un bon contact avec la plaque chauffante.
7. Refermer le couvercle.

Note : Toujours laisser le couvercle fermé pendant la cuisson.

8. Brancher le cordon dans une prise murale standard. Le témoin de maintien au chaud (WARM) s'allume.
9. Abaisser l'interrupteur. Le témoin de cuisson (COOK) s'allume et la cuisson commence. Lorsque le riz gonfle et cuit, de la vapeur s'échappe de l'évent du couvercle.

Mise en garde : Ne pas placer les mains au-dessus de l'évent au risque de se brûler.

10. À la fin de la cuisson, le témoin de cuisson (COOK) s'éteint, l'interrupteur se soulève et l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud. Le témoin de maintien au chaud (WARM) s'allume et il reste allumé pour indiquer que la température de service est maintenue.

Note : L'appareil reste au mode de maintien au chaud jusqu'à ce qu'on le débranche. Ne pas tenter d'empêcher l'appareil de passer au cycle de maintien au chaud. Ne pas abaisser de nouveau l'interrupteur lorsque l'appareil se trouve au cycle de maintien au chaud.

11. Lorsque l'interrupteur se soulève, laisser le couvercle fermé pendant au moins 15 minutes pour assurer la cuisson à l'étuvée du riz. Lorsqu'on laisse le riz au chaud plus de 30 minutes, le brasser à l'occasion afin de l'empêcher de roussir dans le fond du bol.



12. Ouvrir le couvercle et brasser le riz avant de le servir. On peut insérer le dispositif de suspension du couvercle dans le trou de la poignée avec plaçant le rebord du couvercle sur le récipient pour condensat afin d'empêcher de l'eau de s'égoutter sur le comptoir (A).

Mise en garde : Lorsqu'on retire le couvercle, le soulever loin de soi afin de prévenir les brûlures dues à la vapeur.

13. À la fin de la cuisson, débrancher l'appareil.

PANIER À VAPEUR

1. Remplissez le bol de cuisson avec 1,5 tasse (12 oz/350 mL) d'eau. Utilisez une tasse à mesurer standard.
2. Mettez les légumes ou autres aliments dans le panier à vapeur et posez-le au-dessus du bol de cuisson.
3. Fermez le couvercle.

Remarque : Gardez toujours le couvercle fermé lors de la cuisson.

4. Branchez l'appareil dans une prise murale standard. Le voyant Réchauffage s'allume.
5. Appuyez sur le bouton Cuisson et celle-ci commence.
6. Le temps de cuisson à la vapeur dépend des légumes et du type d'aliments. Vérifiez la cuisson après 5 minutes. Vous devrez faire des essais afin de trouver la bonne recette qui vous convient.
7. Débranchez l'appareil une fois son utilisation terminée.

Remarque : Lors de la cuisson à la vapeur de légumes ou d'autres aliments sans qu'il y ait du riz dans le bol de cuisson, l'appareil ne passera pas automatiquement en mode réchauffage.

Conseils pratiques

- Ne pas laisser de petites quantités de riz longtemps dans l'appareil au mode de maintien au chaud.
- Pendant la cuisson, il peut se former une mince croûte sur le riz au fond du bol. Pour ceux qui n'aiment pas le riz avec une croûte, il suffit de l'enlever du fond du bol à revêtement antiadhésif et de le jeter.
- Se servir de la louche en plastique (ou d'une cuillère en bois) pour remuer et servir le riz. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques qui peuvent égratigner le revêtement antiadhésif du bol.

COMMENT PRÉPARER DES SOUPES ET DES RAGOÛTS

1. Avant la première utilisation, laver le bol de cuisson, le couvercle en verre, le récepteur de condensation, panier de cuisson à l'étuvée, la louche et la tasse à mesurer dans de l'eau chaude savonneuse. Bien rincer et assécher.
2. Placer l'appareil sur une surface plane et stable.

Note : choisir des recettes dont la durée de cuisson est d'une heure ou moins. Utiliser des viandes désossées et de la viande de volaille coupée en cubes d'une taille maximale de 1½ po (3,5 cm). 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 sur le couvercle.

Ne pas placer le cuiseur directement sous les armoires.

Note : lorsque du riz ou des pâtes alimentaires doivent cuire dans la soupe, il est nécessaire d'ajouter plus d'aliments liquides à la recette.

Mise en garde : afin de réduire les risques de choc électrique, utiliser seulement le bol de cuisson amovible à revêtement antiadhésif fourni pour cuire des aliments.

3. Mettre les viandes, les légumes et les aliments liquides dans le bol de cuisson. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois ou en plastique jusqu'à ce que les aliments soient bien mélangés.

Note : puisque la plupart des légumes surgelés cuisent très rapidement, il est conseillé de les ajouter au mélange à la fin du temps de cuisson. Ajouter les légumes à la soupe ou au ragoût et laisser le mélange cuire encore pendant 5 à 10 minutes.

Mise en garde : ne pas dépasser la ligne « Maximum » lors du remplissage du bol de cuisson.

4. 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. S'assurer qu'aucune particule ne tombe dans le cuiseur.
5. Placer le bol de cuisson à l'intérieur du cuiseur. Il est parfois nécessaire de tourner légèrement le bol vers la gauche ou vers la droite pour s'assurer qu'il touche bien à la plaque chauffante.
6. Placer le couvercle sur le cuiseur.

Note : le couvercle doit toujours être placé sur le cuiseur pendant la cuisson.

7. Brancher l'appareil dans une prise de courant standard. Le témoin « Warm » (chaleur) s'allume.
8. Appuyer sur l'interrupteur « On » (marche). Le témoin « Cook » (cuisson) s'allume et la cuisson commence. Pendant la cuisson de la soupe ou du ragoût, il est possible que de la vapeur s'échappe de l'évent sur le couvercle.

Mise en garde : Ne pas placer les mains au-dessus de l'évent au risque de se brûler.

9. Régler la minuterie au temps de cuisson voulu.

Note : l'interrupteur « On » (marche) n'est pas conçu pour indiquer le temps de cuisson de soupes ou de ragoûts. Toujours utiliser une minuterie.

10. Au choix, remuer le mélange à quelques reprises pendant la cuisson. Le support du couvercle peut être placé dans l'orifice sur la poignée, le bord du couvercle se logeant sur le récepteur de condensation pour empêcher l'eau de tomber sur le comptoir (A).

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

11. Lorsque le remuement est terminé, replacer le couvercle sur le cuiseur.
12. Il est possible de vérifier l'assaisonnement pendant la cuisson. Au besoin, ajouter des condiments supplémentaires.
13. Débrancher l'appareil une fois la cuisson terminée.

Mise en garde : ne pas laisser la soupe ou le ragoût au cycle de cuisson « Warm » (chaleur). Toujours débrancher l'appareil lorsque la cuisson est terminée.

POUR OBTENIR DE MEILLEURS RÉSULTATS

1. Choisir des recettes dont la durée de cuisson est d'une heure ou moins.
2. Toujours utiliser une minuterie. Ne pas se fier à l'interrupteur « On » (marche) sur le cuiseur puisqu'il n'est pas conçu pour indiquer le temps de cuisson de soupes ou de ragoûts.
3. Utiliser des viandes désossées et de la viande de volaille coupée en cubes d'une taille maximale de 1½ po (3,5 cm). Il n'est pas nécessaire de faire revenir les viandes avant la cuisson.
4. Lorsque du riz ou des pâtes alimentaires doivent cuire dans la soupe, il est nécessaire d'ajouter plus d'aliments liquides à la recette.
5. Puisque la plupart des légumes surgelés cuisent très rapidement, il est conseillé de les ajouter au mélange à la fin du temps de cuisson. Ajouter les légumes à la soupe ou au ragoût et laisser le mélange cuire encore pendant 5 à 10 minutes.

Ajouter, au goût, des assaisonnements ainsi que de l'huile ou du beurre au riz avant de verser l'eau.

Laisser reposer le riz au mode de réchaud pendant au moins 15 minutes avant le service.

GUIDE DE CUISSON POUR LE RIZ

POUR DU RIZ BLANC À GRAINS LONGS, AU JASMIN, BASMATI, JAUNE ET À GRAINS MOYENS

| QUANTITÉ DE RIZ | QUANTITÉ D'EAU | DURÉE DE CUISSON APPROX. | RENDEMENT EN MESURES DE 8 OZ |
|-----------------|----------------|--------------------------|------------------------------|
| 2 mesures | Marque de 2 | De 23 à 26 minutes | De 4 à 5 tasses |
| 3 mesures | Marque de 3 | De 24 à 26 minutes | De 5 à 6 tasses |
| 4 mesures | Marque de 4 | De 25 à 27 minutes | De 7 à 10 tasses |
| 5 mesures | Marque de 5 | De 29 à 32 minutes | De 10 à 12 tasses |
| 6 mesures | Marque de 6 | De 35 à 40 minutes | De 12 à 14 tasses |
| 7 mesures | Marque de 7 | De 37 à 41 minutes | De 14 à 16 tasses |

POUR DU RIZ BRUN

| QUANTITÉ DE RIZ | QUANTITÉ D'EAU | DURÉE DE CUISSON APPROX. | RENDEMENT EN MESURES DE 8 OZ |
|-----------------|----------------|--------------------------|------------------------------|
| 2 mesure | Marque de 2 | De 38 à 42 minutes | De 2 à 2 1/2 tasses |
| 3 mesures | Marque de 3 | De 40 à 42 minutes | De 4 1/2 à 5 1/2 tasses |
| 4 mesures | Marque de 4 | De 40 à 45 minutes | De 9 à 10 tasses |
| 5 mesures | Marque de 5 | De 42 à 46 minutes | De 10 à 11 tasses |
| 6 mesures | Marque de 6 | De 44 à 48 minutes | De 13 à 14 1/2 tasses |
| 7 mesures | Marque de 7 | De 48 à 60 minutes | De 14 à 16 tasses |

POUR DU RIZ BLANC PRÉCUIT

| QUANTITÉ DE RIZ | QUANTITÉ D'EAU | DURÉE DE CUISSON APPROX. | RENDEMENT EN MESURES DE 8 OZ |
|-----------------|----------------|--------------------------|------------------------------|
| 2 mesures | Marque de 2 | De 20 à 30 minutes | De 2 1/2 à 3 1/2 tasses |
| 3 mesures | Marque de 3 | De 25 à 27 minutes | De 5 à 6 tasses |
| 4 mesures | Marque de 4 | De 26 à 30 minutes | De 8 1/2 à 9 1/2 tasses |
| 5 mesures | Marque de 5 | De 28 à 26 minutes | De 10 à 11 tasses |
| 6 mesures | Marque de 6 | De 30 à 38 minutes | De 12 à 14 tasses |
| 7 mesures | Marque de 7 | De 38 à 42 minutes | De 15 à 16 tasses |

POUR DU RIZ À PETITS GRAINS

| QUANTITÉ DE RIZ | QUANTITÉ D'EAU | DURÉE DE CUISSON APPROX. | RENDEMENT EN MESURES DE 8 OZ |
|-----------------|----------------|--------------------------|------------------------------|
| 2 mesures | Marque de 2 | De 18 à 22 minutes | De 3 1/2 à 4 1/2 tasses |
| 3 mesures | Marque de 3 | De 22 à 24 minutes | De 5 à 6 tasses |
| 4 mesures | Marque de 4 | De 23 à 24 minutes | De 6 1/2 à 7 1/2 tasses |
| 5 mesures | Marque de 5 | De 24 à 26 minutes | De 10 à 11 tasses |
| 6 mesures | Marque de 6 | De 28 à 31 minutes | De 12 à 13 tasses |
| 7 mesures | Marque de 7 | De 31 à 34 minutes | 14 à 16 tasses |

POUR DU RIZ SAUVAGE

| QUANTITÉ DE RIZ | QUANTITÉ D'EAU | DURÉE DE CUISSON APPROX. | RENDEMENT EN MESURES DE 8 OZ |
|-----------------|----------------|--------------------------|------------------------------|
| 2 mesures | 7 tasses | De 1 h 40 à 2 h 20 | De 5 à 6 tasses |
| 4 mesures | 9 tasses | De 2 h 02 à 2 h 08 | De 7 à 8 tasses |

TABLEAU POUR LA CUISSON À LA VAPEUR DES LÉGUMES ET DU POISSON Tous les aliments peuvent être cuits à la vapeur à l'aide de 1½ à 2 tasses (375 à 500 ml) d'eau froide du robinet,

| LÉGUME | QUANTITÉ | PRÉPARATION | TEMPS DE CUISSON | SUGGESTIONS |
|--------------------------------|---|---|------------------|--|
| Asperges fraîches | 1/2 lb (227 g) | Laver; casser la base ligneuse où les turions se cassent facilement. | 12 à 15 minutes | Assaisonner avec du sel, du poivre et du zeste de citron râpé. |
| | 1 lb (454 g) | | | |
| Haricots verts ou jaunes frais | 1/2 lb (227 g) | Garder les haricots entiers, couper les extrémités ou couper les haricots en morceaux de 2 po (5 cm). | 16 à 18 minutes | Assaisonner avec du sel, du poivre et de l'aneth. |
| | 1 lb (454 g) | | 18 à 20 minutes | |
| Betteraves fraîches | 1 lb (454 g) (environ 5 moyennes) | Couper les tiges des betteraves en gardant environ 1 po (2,5 cm). Laver; ne pas peler. | 40 à 42 minutes | Peler après la cuisson. |
| | 1 lb (454 g) (environ 5 moyennes) | Enlever la tige et la racine. Peler et couper en quartiers. | 26 à 28 minutes | |
| Brocoli frais | 1 pied (environ 8 tasses (2 l)) | Couper en fleurons. | 18 à 20 minutes | Assaisonner avec du sel, du poivre et du zeste de citron râpé. |
| Choux de Bruxelles | 4 tasses (1 l) | Couper une croix dans la base de chaque chou. | 28 à 30 minutes | Garnir avec des noisettes grillées et hachées. |
| Chou | 1 lb (454 g) | Couper en quartiers. | 24 à 26 minutes | Garnir avec des miettes de bacon cuit. |
| Carottes | 12 oz (340 g), (environ 2½ tasses (625 ml)) | Couper en tranches épaisses. | 16 à 18 minutes | Assaisonner avec du sel, du poivre et du zeste d'orange râpé. |

| LÉGUME | QUANTITÉ | PRÉPARATION | TEMPS DE CUISSON | SUGGESTIONS |
|---|---|---|------------------|---|
| Chou-fleur | 12 oz (340 g) | Couper en fleurons. | 20 à 22 minutes | Garnir avec des croûtons de pain au beurre. |
| Céleri | 12 oz (340 g), (environ 2½ tasses) (625 ml) | Couper en morceaux de 3 po (7,5 cm). | 16 à 18 minutes | Mélanger avec du beurre, du sel et du poivre. |
| Maïs | 1½ lb. (681 g) (environ 4 épis) | Couper en morceaux de 2 po (5 cm). | 18 à 20 minutes | Garnir avec des tomates coupées en tranches fines et du persil. |
| Pois « Sugar Snap » | 8 oz (227 g) environ 2 tasses (500 ml) | Couper les extrémités et garder les pois entiers. | 10 à 2 minutes | Assaisonner avec du sel, du poivre et de l'aneth haché. |
| Pois mange-tout | 8 oz. (227 g) | Couper les extrémités et garder les pois entiers. | 12 à 14 minutes | Servir avec un filet de sauce soya et des oignons verts hachés. |
| Pois surgelés | 1 lb. (454 g) | | 14 à 16 minutes | Mélanger avec de la menthe fraîche hachée. |
| Pommes de terre | 6 moyennes (environ 1 lb (454 g)) | Couper en deux. | 24 à 26 minutes | Utiliser des pommes de terre crémeuses, à peau rouge ou tout usage. |
| Patates douces | 2 grosses (environ 1½ lb (681 g)) | Couper en gros morceaux (environ 2 po (5 cm)). | 22 à 24 minutes | Assaisonner avec du sel et de la cannelle moulue. |
| Épinards frais | 4 tasses (1 l) bien tassées | Feuilles entières. | 10 à 12 minutes | Garnir avec de l'ail rôti et des noix de pin grillées. |
| Courge poivrée | 1½ lb (681 g) ou 1 moyenne | Couper en tranches épaisses et épépiner. | 14 à 16 minutes | Couper les extrémités et garder la pelure. |
| Courge musquée | 1 lb. (454 g) | Couper en morceaux de 1 po (2,5 cm). | 18 à 20 minutes | Peler et épépiner. |
| Courge jaune | 1 lb. (454 g) | Couper en tranches. | 16 à 18 minutes | Saupoudrer d'oignon haché, sec. |
| Courgette | 1 lb. (454 g) | Couper en tranches. | 18 à 20 minutes | Assaisonner avec du sel et du poivre à l'ail. |
| LÉGUMES SURGELÉS | | | | |
| Y compris les légumes mélangés tels que les haricots assaisonnés, les mélanges de brocoli, les sautés de brocolis et les sautés de poivrons. | | | | |
| | 10 oz à 1 lb (284 g à 454 g) | Retirer du sac et assaisonner. | 16 à 18 minutes | |

POISSON

Ajouter 1½ tasse (375 ml) d'eau dans le bol de cuisson du riz.

Ajouter 1 citron coupé en tranches épaisses dans l'eau.

Assaisonner le poisson avec du jus de citron et de l'assaisonnement Old Bay.

| | | | | |
|----------------|------------------|---------------------------------|-----------------|--|
| Saumon | 1½ lb (681 g) | Filets. | 24 à 26 minutes | Garnir avec des tranches de citron et de l'aneth fraîchement coupé. |
| Pétoncles | 1 lb. (454 g) | Grosneur moyenne. | 14 à 16 minutes | Servir très tendre, avec de la sauce tartare et des quartiers de citron. |
| Vivaneau | 1 lb. (454 g) | Entier, tête et queue enlevées. | 20 à 22 minutes | Servir avec une vinaigrette au soya et à l'ail. |
| Darnes de thon | 1¼ lbs (567,5 g) | 2 darnes moyennes. | 15 à 17 minutes | Servir très tendre, avec de la sauce tartare et des quartiers de citron. |
| Espadon | 1 lb. (454 g) | 2 darnes moyennes. | 15 à 17 minutes | Servir très tendre, avec de la sauce tartare et des quartiers de citron. |

RECETTES

SOUPE AU POULET ET AUX LÉGUMES

6 tasses (1,5 litre) de bouillon de poulet

1/2 lb (227 g) de poitrine de poulet désossée coupée en morceaux

2 tasses (500 ml) de légumes mélangés surgelés

2 tasses (500 ml) de nouilles moyennes

1 tasse (250 ml) de patates douces coupées en dés

3/4 tasse (185 ml) d'oignon coupé en dés

2 c. à table (30 ml) de persil haché

1/2 c. à table (2,5 ml) d'épices à poulet grillé

Mélanger tous les ingrédients dans le bol de cuisson dans l'ordre indiqué. Placer le bol dans le cuiseur à riz et brancher l'appareil. Le témoin « **Warm** » (chaleur) s'allumera. Mettre l'interrupteur « **On** » (marche) à la position « **Cook** » (cuisson), puis placer le couvercle sur le cuiseur.

Régler la minuterie et laisser cuire pendant 20 minutes. Vérifier la tendreté des nouilles. Replacer le couvercle sur le cuiseur. Au besoin, prolonger la cuisson jusqu'à ce que les nouilles soient tendres. Servir immédiatement.

Au choix, servir avec du pain à l'ail chaud.

Donne environ 12 tasses (3 litres)/6 portions

SPAGHETTI AVEC BOULETTES DE VIANDE

- 1 pot (454 g, 284 ml) de sauce marinara
- 3½ tasses (875 ml) d'eau
- 1/2 lb (227 g) de spaghetti rigati ou de linguines
- 1 lb (454 g) de boulettes de viande surgelées (1,5 cm)
- 2 grosses gousses d'ail émincées
- 2 c. à table (30 ml) de persil haché
- 1 c. à thé (5 ml) d'herbes italiennes séchées

Mélanger tous les ingrédients dans le bol de cuisson dans l'ordre indiqué. Placer le bol dans le cuiseur à riz et brancher l'appareil. Le témoin « **Warm** » (chaleur) s'allumera. Mettre l'interrupteur « **On** » (marche) à la position « **Cook** » (cuisson), puis placer le couvercle sur le cuiseur.

Régler la minuterie et laisser cuire pendant 20 minutes. Vérifier la tendreté des pâtes. Replacer le couvercle sur le cuiseur. Au besoin, prolonger la cuisson jusqu'à ce que les pâtes soient tendres. Servir immédiatement.

Au choix, garnir chaque portion de fromage parmesan fraîchement râpé et servir avec du pain grillé à la mode Texas.

Donne environ 8 tasses (1,9 litres)/4 portions

RIZ AUX CREVETTES ÉPICÉES

- 1 paquet de 16 onces (454 g) de mélange de riz jaune
- 2 tasses (500 ml) de bouillon de poulet ou de légumes
- 1 bouteille de 8 onces (227 ml) de jus de myes
- 1 boîte de 14½ onces (412 ml) tomates en dés avec piments verts
- 2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive
- 1½ lb (680 g) de crevettes décortiquées et déveinées
- 1 gros oignon haché
- 2 grosses gousses d'ail émincées
- 1/4 tasse (50 ml) de coriandre hachée
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre noir grossièrement moulu
- 1½ tasse (375 ml) de pois surgelés

Mélanger tous les ingrédients dans le bol de cuisson dans l'ordre indiqué, à l'exception des pois surgelés. Placer le bol dans le cuiseur à riz et brancher l'appareil. Le témoin « **Warm** » (chaleur) s'allumera. Mettre l'interrupteur « **On** » (marche) à la position « **Cook** » (cuisson), puis placer le couvercle sur le cuiseur.

Régler la minuterie et laisser cuire pendant 26 minutes. Ajouter les pois surgelés et mélanger le tout. Replacer le couvercle sur le cuiseur et laisser cuire encore 10 minutes. Servir immédiatement.

Donne environ 9 tasses (2,13 litres) (de 4 à 5 portions).

Nota : Une boîte de 14½ onces (429 ml) de tomates en dés et une boîte de 4 onces (118 ml) de piments verts en dés peuvent remplacer la boîte de tomates en dés avec piments verts.

RAGOÛT DE POULET CLASSIQUE

- 1½ lb (675 g) de poulet désossé coupé en cubes de 2,5 cm
- 2 boîtes (10¾ onces (305 ml) chacune) de crème de poulet condensée avec herbes
- 1 tasse (250 ml) d'eau
- 4 carottes moyennes coupées en morceaux de 2,5 cm (environ 1½ tasse (375 ml))
- 4 pommes de terre à peau rouge moyennes coupées en quartiers
- 3 branches de céleri coupées en grosses tranches (environ 1½ tasse (375 ml))
- 2 poireaux moyens coupés en deux sur la longueur et tranchés
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de poivre noir grossièrement moulu
- 1½ c. à table (22,5 ml) de haricots verts coupés congelés

Mélanger tous les ingrédients dans le bol de cuisson, dans l'ordre indiqué, à l'exception des légumes congelés. Placer le bol dans le cuiseur pour riz et brancher l'appareil. Le témoin « **Warm** » (chaleur) s'allumera. Mettre l'interrupteur « **On** » (marche) à la position « **Cook** » (cuisson), puis placer le couvercle sur le cuiseur.

Régler la minuterie et laisser cuire pendant 45 minutes. Incorporer les haricots verts congelés et laisser cuire pendant encore 10 minutes. Servir immédiatement.

Donne environ 10 tasses (2,5 litres)/5 à 6 portions

SAUMON TERIYAKI

- 1 lb (454 g) de filets de saumon
- 1/3 tasse (83 ml) de marinade teriyaki ou aux graines de sésame grillées
- 1 boîte de 8 onces (227 ml) de mandarines
- 1 tasse (250 ml) de pois mange tout
- 4 oignons verts coupés en morceaux de 1 po (2,5 cm)
- 1 c. à thé (5 ml) de sel cachet
- 1/4 c. à thé (1,3 ml) de poivre assaisonné
- 1/4 tasse (63 ml) d'amandes grillées et coupées

Placer les filets dans un plat de cuisson peu profond. Verser la marinade sur les filets et les tourner pour enrober les deux côtés. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 30 minutes.

Égoutter les mandarines et garder le jus. Mettre les mandarines de côté. Ajouter de l'eau au jus de mandarine pour faire 1 tasse (250 ml). Verser le mélange dans le bol de cuisson du riz. Retirer les filets de saumon du plat et les placer dans le panier de cuisson à la vapeur. Ajouter les pois mange tout et les oignons verts sur le dessus des filets. Assaisonner avec le sel et le poivre. Insérer le panier de cuisson à la vapeur dans le cuit-riz, au dessus du bol de cuisson du riz.

Couvrir et brancher l'appareil dans la prise de courant. Régler la minuterie et cuire pendant 18 minutes. Ajouter les mandarines sur le dessus des filets. Cuire encore 3 minutes ou jusqu'à ce que le saumon soit cuit.

Au choix, servir sur un lit de riz cuit et napper le tout de jus de cuisson.

Garnir avec des amandes.

Donne 4 portions.

CREVETTES AU CHILI

- 1 lb (454 g) de crevettes décortiquées et déveinées
- 1½ tasse (375 ml) de courges jaunes coupées en tranches minces
- 1½ tasse (375 ml) de courgettes coupées en tranches minces
- 1 poivron rouge moyen épépiné et coupé en lanières de 2 po (5 cm)
- 2 grosses gousses d'ail émincées finement
- 1 c. à table (15 ml) de persil frais haché
- 1/4 c. à thé (1,3 ml) d'assaisonnement au chili
- 1/4 c. à thé (1,3 ml) de sel

Mélanger tous les ingrédients dans un grand bol.

Ajouter 1½ tasse (375 ml) d'eau froide du robinet dans le bol de cuisson du riz, et placer le bol dans le cuit-riz. Verser avec une cuillère le mélange de crevettes dans le panier de cuisson à la vapeur. Insérer le panier de cuisson à la vapeur dans le cuit-riz, au dessus du bol de cuisson du riz.

Couvrir et brancher l'appareil dans la prise de courant. Régler la minuterie et cuire pendant 20 minutes; vérifier la tendreté des crevettes et des légumes. Cuire quelques minutes de plus, au besoin.

Au choix, garnir avec de la coriandre hachée et des quartiers de citron.

Donne 4 portions.

DUMPLINGS AU PORC CUIITS À LA VAPEUR

- 1/2 lb (227 g) de porc haché
- 1 tasse (250 ml) de bok choy haché finement
- 1/4 tasse (63 ml) d'oignon vert haché finement
- 1 c. à table (15 ml) de gingembre frais, râpé
- 1 grosse gousse d'ail émincée
- 1/4 c. à thé (1,3 ml) de poivre assaisonné
- 1/4 c. à thé (1,3 ml) de sel
- 36 enveloppes pour ravioli chinois
- 3 c. à table (45 ml) de sauce soya faible en sodium
- 1 c. à thé (5 ml) de vinaigre de vin de riz
- 1/4 c. à thé (1,3 ml) d'huile de sésame
- 1 gousse d'ail moyenne, émincée

Dans un grand bol, bien mélanger le porc, le bok choy, les oignons verts, le gingembre, la grosse gousse d'ail émincée, le poivre et le sel.

Placer une cuillerée à table de garniture au porc au centre d'une enveloppe pour ravioli chinois. Mouiller légèrement les bords de l'enveloppe à l'aide d'un pinceau ou avec les doigts. Plier l'enveloppe en deux pour former un triangle et presser les bords pour les fermer. Mettre le dumpling dans un plateau et répéter le processus pour faire environ 36 dumplings.

Ajouter 1½ tasse (375 ml) d'eau froide du robinet dans le bol de cuisson du riz, et placer le bol dans le cuit-riz. Huiler légèrement le panier de cuisson à la vapeur. Disposer les dumplings dans le panier à environ 1/2 po (1,3 cm) de distance. Insérer le panier de cuisson à la vapeur dans le cuit-riz, au dessus du bol de cuisson du riz.

Couvrir et brancher l'appareil dans une prise de courant. Régler la minuterie et cuire pendant 6 minutes. Cuire jusqu'à ce que les dumplings soient translucides et que la garniture soit cuite à point. Répéter le processus avec les autres dumplings.

Trempelette : Dans un petit bol, mélanger la sauce soya, le vinaigre de vin de riz et l'huile de sésame; réserver.

Au choix, garnir avec des graines de sésame grillées.

Donne de 8 à 10 portions.

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut entretenir aucune composante du produit. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

1. Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne jamais immerger l'appareil.
3. Laver le bol de cuisson, le couvercle, le récipient pour condensat, la louche et mesure pour le riz dans de l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer métalliques; ceux-ci peuvent égratigner les surfaces à revêtement antiadhésif et cela peut diminuer le contact avec la plaque chauffante.
4. Lorsque l'appareil est complètement refroidi, le nettoyer en essuyant l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide et savonneux. Bien assécher.
5. Lorsque de l'eau s'infiltre dans la zone de l'interrupteur ou sur la plaque chauffante, laisser l'appareil sécher complètement avant de s'en servir.

NEED HELP?

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

**One-Year Limited Warranty
(Applies only in the United States and Canada)****What does it cover?**

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

For how long?

- One year after the date of original purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

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

How does state law relate to this warranty?

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

¿NECESITA AYUDA?

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

NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Aplica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?

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

Esta garantía no cubre:

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

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de un an

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Aplica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/aplica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

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

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

Quelles lois régissent la garantie?

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

Póliza de Garantía **(Válida sólo para México)**

Duración

Applica de México, 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 de México, 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 Técnico Central
Attendance
Atención al Cliente
Ave. Monroe 3351
Buenos Aires, Argentina
Tel.: 0810-999-8999

Chile

Servicio Máquinas y
Herramientas Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 -
Las Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

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

El Salvador

Sedeblack
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

Art. 123 y José Ma. Marroquí
#28-D Centro.
Mexico D.F.
Tel.: 01 (800) 714-2503
(55) 1106-1400

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.
Tel. (507) 2360 236
(507) 2360 159

Perú

Servicio Técnico Central
Fast Service
Calle Jorge Muelle 121 San
Borja
Lima Perú
Tel.(0511) 2257391-2230221

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

Trinidad and Tobago

A.S. Bryden & Sons (Trinidad)
Limited
33 Independence Square,
Port of Spain
Trinidad, W.I.
Tel.: (868) 623-4696

Venezuela

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

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:

Applica de México, S. de R. L. de C.V.
Blvd. Manuel Avila Camacho 2900-902,
Fracc Los Pirules
Tlalnepantla, Edo. de México. C.P. 54040.
R. F. C. AME-001026- PE3.

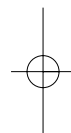
Servicio y Reparación

Art. 123 y José Ma. Marroquí # 28 D
Col. Centro, Mexico D. F., CP 06050

Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

BLACK&DECKER is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA
Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.
Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.



| | | |
|-------|---------|-------|
| 500 W | 120 V ~ | 60 Hz |
| 500 W | 220 V ~ | 50 Hz |
| 500 W | 220 V ~ | 60 Hz |

Copyright © 2007 Applica Consumer Products, Inc.

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

Importado por:

Applica de México S. de R.L. de C.V.
Blvd. Manuel Avila Camacho 2900-902, Fracc Los Pirules
Tlalnepantla, Edo. de México. C.P. 54040
Teléfono: (55) 1106-1400

Del interior marque sin costo

01 (800) 714 2503

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China
Fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine

