

BLACK & DECKER® *Home*

20-CUP MULTI-USE RICE COOKER

CUISEUR À RIZ

POLYVALENT DE 20 TASSES

Customer Care Line:

USA/Canada
1-800-231-9786

Accessories/Parts
(USA / Canada)

Accessoires/Pièces
(É.U. / Canada)

1-800-738-0245

For **online customer service**
and to **register** your product, go to
www.prodprotect.com/applica
Also view the details for our
latest **sweepstakes!**



MODEL/MODÈLE

○ RC866C

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into 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.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

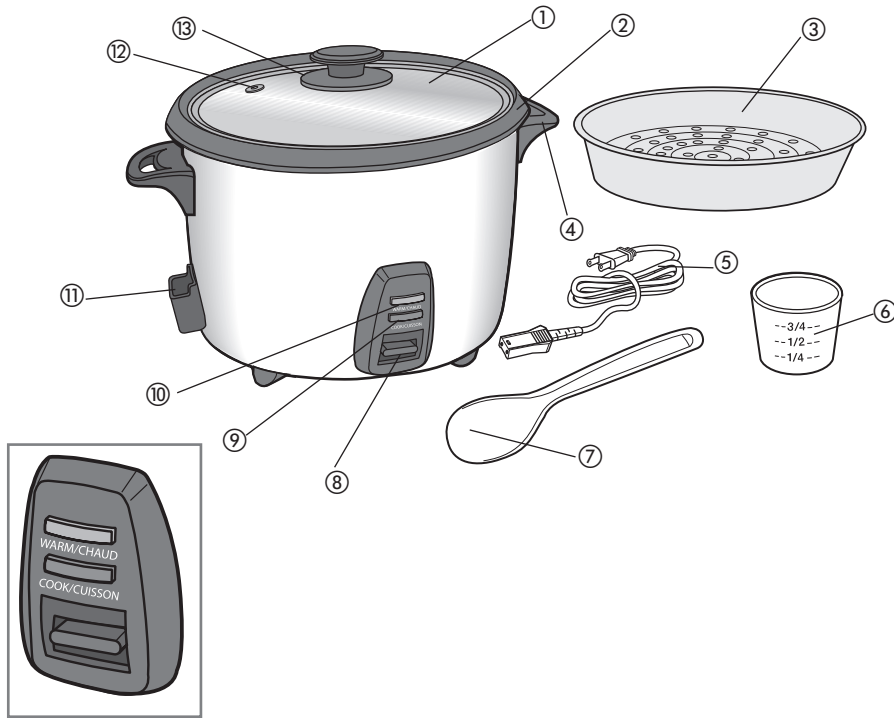
Warning : This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

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

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

Product may vary slightly from what is illustrated.



- † 1. Tempered glass lid with steam vent (Part # RC866-03)
- † 2. Cooking bowl with water level marks (Part# RC866-05)
- † 3. Steamer basket (Part# RC866-47)
- 4. Cool-touch side handles
- † 5. Power cord
- † 6. Rice measuring cup (Part # RC865-44)
- † 7. Serving scoop (Part # RC865-43)
- 8. "On" switch
- 9. Cook indicator light
- 10. Warm Indicator light
- † 11. Condensation catcher (Part# RC865-33)
- 12. Steam vent
- 13. Lid hanger (not shown)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

How to Use

This appliance is for household use only.

1. Before first use, wash the cooking bowl, glass lid, steamer basket, condensation catcher, serving scoop and rice measuring cup in warm, soapy water. Rinse and dry well.

Note: Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.

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 measuring cup provided. Add butter, oil and/or seasonings as desired.

Note: The rice measuring cup provided is based on 5-1/2 oz. (150 g). Your rice cooker can handle a maximum of 10 rice measuring cups of dry rice — yielding approximately 20, 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, 7 and 8). 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.

VEGETABLE STEAMING

- The steamer basket holds up to 8 cups of cut-up vegetables.
- Fill the cooking bowl with about 1-1/2 cups (12 fl. oz./350 ml) of water, using a standard measuring cup.
- Place the vegetables in the steamer basket and position the basket on top of the cooking bowl.
- Place the lid on the rice cooker.
- Insert plug into wall outlet and push down the ON switch.
- Steaming times vary according to vegetable type. Begin checking vegetables 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 keep warm mode.

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 measuring cups	to 2 mark	16 to 20 minutes	4 to 5 cups
3 rice measuring cups	to 3 mark	18 to 24 minutes	5 to 6 cups
4 rice measuring cups	to 4 mark	20 to 26 minutes	7 to 10 cups
5 rice measuring cups	to 5 mark	24 to 28 minutes	10 to 12 cups
6 rice measuring cups	to 6 mark	26 to 30 minutes	12 to 14 cups
7 rice measuring cups	to 7 mark	28 to 34 minutes	14 to 16 cups
8 rice measuring cups	to 8 mark	30 to 36 minutes	15 to 19 cups
9 rice measuring cups	to 9 mark	30 to 38 minutes	16 to 21 cups
10 rice measuring cups	to 10 mark	31 to 40 minutes	18 to 24 cups

AMOUNT OF RICE	AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	YIELD IN 8 OZ. MEASURES
FOR BROWN RICE			
2 rice measuring cups	to 2 mark	38 to 42 minutes	2 to 2½ cups
3 rice measuring cups	to 3 mark	40 to 42 minutes	4½ to 5½ cups
4 rice measuring cups	to 4 mark	40 to 45 minutes	9 to 10 cups
5 rice measuring cups	to 5 mark	40 to 46 minutes	10 to 11 cups
6 rice measuring cups	to 6 mark	46 to 48 minutes	13 to 14½ cups
7 rice measuring cups	to 7 mark	48 to 52 minutes	14 to 16 cups
8 rice measuring cups	to 8 mark	48 to 56 minutes	16 to 18½ cups
9 rice measuring cups	to 9 mark	50 to 60 minutes	17 to 20 cups
10 rice measuring cups	to 10 mark	52 to 62 minutes	21 to 23 cups
FOR WHITE PARBOILED (OR CONVERTED) RICE			
2 rice measuring cups	to 2 mark	20 to 27 minutes	2½ to 3½ cups
3 rice measuring cups	to 3 mark	25 to 27 minutes	5 to 6 cups
4 rice measuring cups	to 4 mark	26 to 30 minutes	8½ to 9½ cups
5 rice measuring cups	to 5 mark	27 to 31 minutes	10 to 11 cups
6 rice measuring cups	to 6 mark	28 to 32 minutes	12 to 14 cups
7 rice measuring cups	to 7 mark	32 to 36 minutes	14 to 16 cups
8 rice measuring cups	to 8 mark	32 to 38 minutes	16 to 17 cups
9 rice measuring cups	to 9 mark	32 to 40 minutes	17 to 19 cups
10 rice measuring cups	to 10 mark	33 to 40 minutes	18 to 20 cups
FOR SMALL GRAIN (OR PEARL) RICE			
2 rice measuring cups	to 2 mark	18 to 22 minutes	3½ to 4½ cups
3 rice measuring cups	to 3 mark	22 to 24 minutes	5 to 6 cups
4 rice measuring cups	to 4 mark	23 to 24 minutes	6½ to 7½ cups
5 rice measuring cups	to 5 mark	24 to 26 minutes	10 to 11 cups
6 rice measuring cups	to 6 mark	28 to 31 minutes	12 to 13 cups
7 rice measuring cups	to 7 mark	31 to 34 minutes	14 to 15 cups
8 rice measuring cups	to 8 mark	33 to 35 minutes	16 to 17 cups
9 rice measuring cups	to 9 mark	34 to 36 minutes	17 to 19 cups
10 rice measuring cups	to 10 mark	35 to 37 minutes	20 to 22 cups

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

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, steamer basket, condensation catcher, serving scoop and rice measuring cups 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.

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.

NEED HELP?

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

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

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

For how long?

- Two years after date of purchase.

What will we do to help you?

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

How do you get service?

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

What does your warranty not cover?

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

How does state law relate to this warranty?

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

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

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

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

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

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

CONSERVER CES MESURES.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

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.

VIS INDESSERRABLE

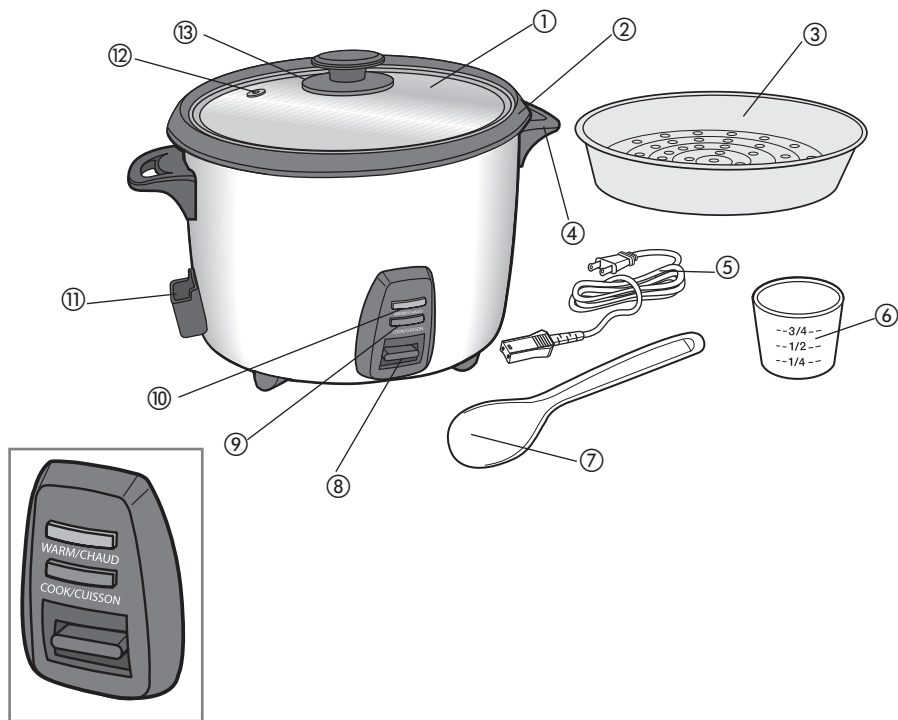
Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation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

CORDON ÉLECTRIQUE

- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou 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, et;
 - 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° RC866-03)
- † 2. Bol de cuisson avec marques pour le niveau d'eau (pièce n° RC866-05)
- † 3. Panier de cuisson à l'étuvée (pièce n° RC866-47)
- 4. Poignées latérales fraîches au toucher
- † 5. Cordon d'alimentation
- † 6. Mesure pour le riz (pièce n° RC865-44)
- † 7. Louche (pièce n° RC865-43)
- 8. Interrupteur
- 9. Témoin de cuisson
- 10. Témoin de maintien au chaud
- † 11. Récipient pour condensat (pièce n° RC865-33)
- 12. Évén
- 13. Dispositif de suspension du couvercle (non illustré)

Remarque : † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible

Utilisation

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

1. Avant la première utilisation, laver le bol de cuisson, le couvercle en verre, le panier de cuisson à l'étuvée, le récipient pour condensat, la mesure pour le riz et la louche dans de l'eau chaude savonneuse. Bien les rincer et les assécher.

Note : Veuillez aller à l'adresse www.prodprotect.com/applica pour enregistrer votre garantie.

2. Déposer l'appareil sur une surface plane et stable.

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

Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires.

3. Mesurer la quantité de riz voulue à l'aide de la mesure 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 10 mesures de riz non cuit; ce qui donne environ 20 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 15 et 16). 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'évén du couvercle.

Mise en garde : Ne pas placer les mains au-dessus de l'évén 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.

- 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.



- 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.

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

CUISSON DE LÉGUMES À L'ÉTUVÉE

- Le panier de cuisson à l'étuvée accepte un maximum de 1 500 g (8 tasses) de légumes coupés.
- Verser environ 350 ml (1 1/2 tasse/12 oz) de liquide dans le bol de cuisson (en se servant d'une tasse à mesurer standard).
- Déposer les légumes sur le panier et placer le panier au-dessus du bol de cuisson.
- Refermer le couvercle.
- Brancher l'appareil dans une prise murale et abaisser l'interrupteur.
- La durée de cuisson à l'étuvée varie selon les types de légumes. Vérifier la cuisson au bout de 5 minutes. Il faut faire des expériences pour trouver la durée de cuisson voulue.
- À la fin de la cuisson, débrancher l'appareil.

Note : Lors de la cuisson à l'étuvée de légumes ou d'autres aliments sans riz dans le bol, l'appareil ne passe pas au mode de maintien au chaud.

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 16 à 20 minutes	De 4 à 5 tasses
3 mesures	Marque de 3	De 18 à 24 minutes	De 5 à 6 tasses
4 mesures	Marque de 4	De 20 à 26 minutes	De 7 à 10 tasses
5 mesures	Marque de 5	De 24 à 28 minutes	De 10 à 12 tasses
6 mesures	Marque de 6	De 26 à 30 minutes	De 12 à 14 tasses
7 mesures	Marque de 7	De 28 à 34 minutes	De 14 à 16 tasses
8 mesures	Marque de 8	De 30 à 36 minutes	De 15 à 19 tasses
9 mesures	Marque de 9	De 30 à 38 minutes	De 16 à 21 tasses
10 mesures	Marque de 10	De 31 à 40 minutes	De 18 à 24 tasses

POUR DU RIZ BRUN

2 mesures	Marque de 2	De 38 à 42 minutes	De 2 à 2½ tasses
3 mesures	Marque de 3	De 40 à 42 minutes	De 4½ à 5 ½ tasses
4 mesures	Marque de 4	De 40 à 45 minutes	De 9 à 10 tasses
5 mesures	Marque de 5	De 40 à 46 minutes	De 10 à 11 tasses
6 mesures	Marque de 6	De 46 à 48 minutes	De 13 à 14½ tasses
7 mesures	Marque de 7	De 48 à 52 minutes	De 14 à 16 tasses
8 mesures	Marque de 8	De 48 à 56 minutes	De 17 à 18½ tasses
9 mesures	Marque de 9	De 50 à 60 minutes	De 17 à 20 tasses
10 mesures	Marque de 10	De 52 à 62 minutes	De 21 à 23 tasses

QUANTITÉ DE RIZ	QUANTITÉ D'EAU	DURÉE DE CUISSON APPROX.	RENDEMENT EN MESURES DE 8 OZ
POUR DU RIZ BLANC PRÉCUIT			
2 mesures	Marque de 2	De 20 à 27 minutes	De 2½ à 3½ 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 27 à 31 minutes	De 10 à 11 tasses
6 mesures	Marque de 6	De 28 à 32 minutes	De 12 à 14 tasses
7 mesures	Marque de 7	De 32 à 36 minutes	De 14 à 16 tasses
8 mesures	Marque de 8	De 32 à 38 minutes	De 16 à 17 tasses
9 mesures	Marque de 9	De 32 à 40 minutes	De 17 à 19 tasses
10 mesures	Marque de 10	De 33 à 40 minutes	De 18 à 20 tasses
POUR DU RIZ À PETITS GRAINS			
2 mesures	Marque de 2	De 18 à 22 minutes	De 3½ à 4½ 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 7½ 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
8 mesures	Marque de 8	De 33 à 35 minutes	De 16 à 17 tasses
9 mesures	Marque de 9	De 34 à 36 minutes	De 17 à 19 tasses
10 mesures	Marque de 10	De 35 à 37 minutes	De 20 à 22 tasses
POUR DU RIZ SAUVAGE			
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

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 panier de cuisson à l'étuvée, le récipient pour condensat, la louche et la mesure pour le riz dans de l'eau chaude savonneuse. Lorsqu'il y a du riz cuit adhérent au fond du bol, le laisser tremper. 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.

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.

BESOIN D'AIDE?

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

Garantie limitée de deux ans

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

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

Quelle est la durée?

- Deux ans après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?


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

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

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

Quelles lois régissent la garantie?

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

 **BLACK & DECKER** Marque de commerce déposée de la société The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, É.-U.

Fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine



Copyright © 2009 Applica Consumer Products, Inc.

2009/8-28-50E/F



Printed on recycled paper.
Imprimé sur du papier recyclé.