BLACK&DECKER® Home

28-CUP MULTI-USE RICE COOKER

CUISEUR À RIZ
POLYVALENT DE 28 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

❍ **RC5428C**

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.

Ð 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 (120V Models Only)

his 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.

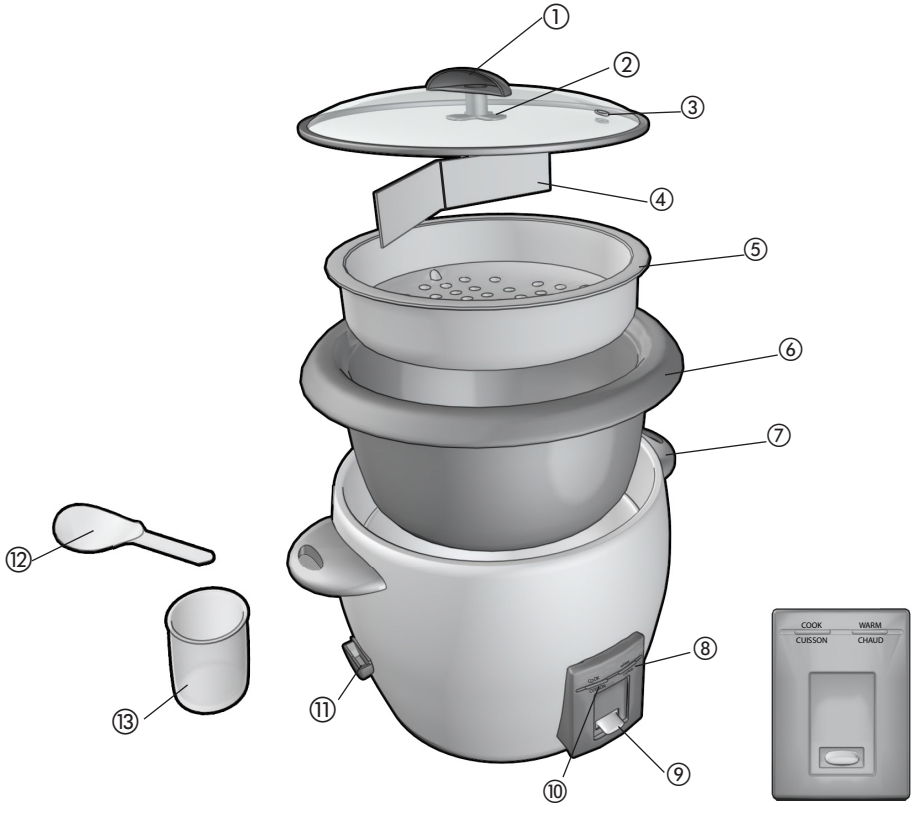
b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

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. **Lid handle**
2. **Lid hanger**
3. † **Tempered glass lid with steam vent (Part # RC5428-01)**
4. † **Steamer basket divider (Part # RC5428-02)**
5. † **Steamer basket (Part # RC5428-03)**
6. † **Cooking bowl with water level marks (inside) (Part # RC5428-04)**
7. **Cool-touch side handles**
8. **Warm indicator light**
9. **"On" switch**
10. **Cook indicator light**
11. † **Condensation catcher (Part # RC5428-05)**
12. † **Serving scoop (Part # RC5428-07)**
13. † **Rice measuring cup (Part # RC5428-06)**

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

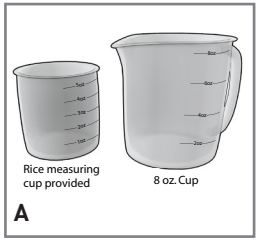
How to Use

This appliance is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and stickers from the product.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Remove and save literature.
- Wash and dry all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Place appliance on a flat, stable surface.

COOKING RICE:



A

1. Measure desired amount of rice to be cooked using the rice measuring cup provided; do not use standard 1-cup measuring cup **(A)**. (The the rice measuring cup provided holds $^{2}/_{3}$ cup uncookedrice - about 5 oz. or 150 grams). This rice cooker can cook up to 15 measures of uncooked rice and yield a maximum of about 28 cups of cooked rice.
2. Place rice in the cooking bowl.

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

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

Note: The first time you prepare rice use the handy RICE COOKING CHART included in the Use and Care on pages 7 and 10. For softer, fluffy rice add a little more water; for rice that is more firm and has a drier texture add a little less water.

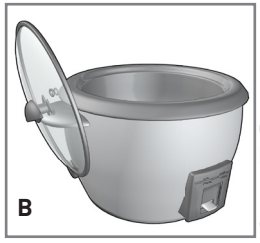
5. Before placing cooking bowl into rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Avoid having rice kernels or other foods fall into the rice cooker.
6. Insert cooking bowl into rice cooker.
7. Place glass lid on the cooking bowl. For best results always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

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

8. Uncoil cord and plug into standard electrical outlet. The WARM indicator light comes on.
9. Press down the ON switch. The COOK indicator light comes on and cooking begins. As the rice cooks and expands, steam comes out through the steam vent on the lid.
10. When rice is cooked, the COOK indicator light turns off and the switch pops up; the rice cooker automatically switches to the Warm function. The WARM indicator light will stay on until the appliance is unplugged.

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

11. For best results, let the cooked rice rest for 15 minutes, covered, to further steam the rice. If holding cooked rice longer than 30 minutes, stir rice occasionally to prevent browning of rice on the bottom of the cook bowl.


B

12. Just before serving, remove lid and fluff rice. 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 **(B)**.

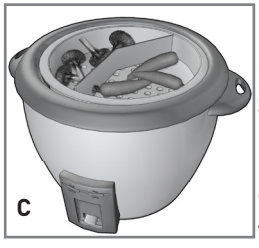
Caution: When removing the lid always lift it away from the body to prevent getting burned from the hot steam.

Note: Use serving scoop provided with appliance to prevent damage to nonstick surface of the cooking bowl.

13. Unplug appliance when not in use.

STEAMER BASKET

Refer to COOKING CHART on pages 7 and 10 for suggestions on cooking times and seasonings.


C

1. Using standard liquid measuring cup, pour about 4 cups of cold tap water into cooking bowl. Add seasoning, if desired.
2. Place food to be cooked in the steamer basket.
3. Place basket on top of cooking bowl **(C).**

Note: Before placing cooking bowl into rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Avoid having any food fall into the rice cooker.

4. Cover with glass lid. Always keep glass lid on while steaming.

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

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

Note: When steaming foods, the COOK indicator light is not intended to be an indication of cooking time. Always use a kitchen timer and do not leave these foods unattended.

7. Steaming time will vary depending upon type and amount of food to be cooked.
8. Use a kitchen timer and begin checking vegetables after about 10 minutes.
9. When cooking is completed remove food and serve. Unplug appliance.
10. The steamer basket has a removable divider that allows you to cook 2 different foods at one time.

MAKING SOUPS AND STEWS

1. Combine foods to be cooked in the cooking bowl provided with this appliance. **Do not use another bowl**. Stir with wooden spoon or rubber spatula to distribute food evenly.
2. Use only boneless meats cut in cubes no larger than 1½ inches. It is not necessary to brown meats first but this does add more flavor.
3. Do not overfill the cooking bowl.
4. For best results, select dishes that can be prepared in less than 1 hour.
5. If using frozen vegetables, they only require about 5 to 10 minutes to cook. Add them near the end of the cooking time.
6. Always use a kitchen timer when preparing foods with a sauce.

Note: The switch on the rice cooker is not intended to be an indicator of cooking time for soups and stews.

7. Do not hold soups and stews in the Warm cycle. Unplug the unit once the food is finished cooking.

RICE COOKING CHART

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

RICE COOKING GUIDE
Use rice measuring cup included in package which is 5.5 oz. or 2/3 cup

AMOUNT OF RICE	AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	AMOUNT OF COOKED RICE IN 8-OUNCE CUPS
FOR WHITE LONG GRAIN, ARBORIO, TEXMATI, YELLOW AND MEDIUM GRAIN RICE			
4 rice measuring cups	to the 4 cup mark	18 to 22 minutes	6 to 8 cups
6 rice measuring cups	to the 6 cup mark	22 to 25 minutes	11 to 14 cups
8 rice measuring cups	to the 8 cup mark	23 to 27 minutes	14 to 16 cups
10rice measuring cups	to the 10 cup mark	24 to 30 minutes	19 to 21 cups
12 rice measuring cups	to the 12 cup mark	31 to 33 minutes	21 to 23 cups
14 rice measuring cups	to the 14 cup mark	32 to 34 minutes	22 to 24 cups
16 rice measuring cups	to the 16 cup mark	35 to 38 minutes	26 to 30 cups
FOR JASMINE OR BASMATI RICE			
4 rice measuring cups	to the 4 cup mark	13 to 15 minutes	6 to 8 cups
6 rice measuring cups	to the 6 cup mark	18 to 20 minutes	11 to 13 cups
8 rice measuring cups	to the 8 cup mark	21 to 23 minutes	15 to 17 cups
10 rice measuring cups	to the 10 cup mark	27 to 30 minutes	20 to 22 cups
12 rice measuring cups	to the 12 cup mark	29 to 31 minutes	21 to 23 cups
14 rice measuring cups	to the 14 cup mark	33 to 35 minutes	25 to 27 cups
16 rice measuring cups	to the 16 cup mark	36 to 38 minutes	26 to 28 cups
FOR SMALL GRAIN AND PEARL RICE			
4 rice measuring cups	to the 4 cup mark	17 to 19 minutes	7 to 9 cups
6 rice measuring cups	to the 6 cup mark	18 to 20 minutes	11 to 13 cups
8 rice measuring cups	to the 8 cup mark	21 to 23 minutes	15 to 17 cups
10 rice measuring cups	to the 10 cup mark	27 to 30 minutes	19 to 21 cups
12 rice measuring cups	to the 12 cup mark	31 to 33 minutes	23 to 25 cups
14 rice measuring cups	to the 14 cup mark	36 to 39 minutes	25 to 27 cups
16 rice measuring cups	to the 16 cup mark	35 to 37 minutes	26 to 28 cups
FOR CONVERTED OR PAR-BOILED RICE			
4 rice measuring cups	to the 4 cup mark	17 to 19 minutes	7 to 9 cups
6 rice measuring cups	to the 6 cup mark	20 to 22 minutes	11 to 13 cups
8 rice measuring cups	to the 8 cup mark	23 to 25 minutes	15 to 17 cups
10 rice measuring cups	to the 10 cup mark	27 to 30 minutes	19 to 21 cups

AMOUNT OF RICE	AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	AMOUNT OF COOKED RICE IN 8-OUNCE CUPS
12 rice measuring cups	to the 12 cup mark	31 to 33 minutes	22 to 24 cups
14 rice measuring cups	to the 14 cup mark	35 to 37 minutes	25 to 27 cups
16 rice measuring cups	to the 16 cup mark	37 to 39 minutes	28 to 31 cups
FOR BROWN RICE			
4 rice measuring cups	to the 4 cup mark + ¾ cup	27 to 29 minutes	6 ½ to 7 ½ cups
6 rice measuring cups	to the 6 cup mark + ¾ cup	34 to 36 minutes	10 to 12 cups
8 rice measuring cups	to the 8 cup mark + ¾ cup	46 to 49 minutes	14 to 16 cups
10 rice measuring cups	to the 10 cup mark + ¾ cup	45 to 49 minutes	17 to 19 cups
12 rice measuring cups	to the 12 cup mark + ¾ cup	48 to 51minutes	22 to 24 cups
14 rice measuring cups	to the 14 cup mark + ¾ cup	51 to 55 minutes	26 to 29 cups
16 rice measuring cups	to the 16 cup mark + ¾ cup	54 to 59 minutes	28 to 31 cups
FOR WILD RICE			
8 rice measuring cups	to the 10 cup mark	68 to 78 minutes	14 to 16 cups
FOR PACKAGED WHITE AND WILD RICE COMBINATION			
4pkgs. (5 oz. ea.)	4 cups water	35 to 37 minutes	10 to 12 cups
FOR PACKAGED BLEND OF WHOLE GRAIN BROWN OR WILD AND BROWN RICE			
2 pkgs. (16 oz. ea.)	to the 8 mark	35 to 38 minutes	14 to 15 cups

VEGETABLE, FISH AND POULTRY COOKING CHART

All steamed using 1½ cups cold tap water or room temperature broth or stock.

VEGETABLE	AMOUNT	PREPARATION	TIME	SUGGESTIONS
Fresh asparagus	1½ lbs.	4-inch pieces	12 to 14 minutes	Season with lemon slices, salt and pepper
Fresh green beans	2 lbs.	Whole beans, trimmed	16 to 18 minutes	Season with dill, salt and garlic pepper
Fresh beets	2 lbs.	Peeled and cut into wedges	24 to 26 minutes	Add orange peel, salt and pepper
Fresh broccoli	1 bunch, about 12 oz.	Broken into florets	12 to 14 minutes	Add sliced garlic and fresh thyme leaves
Fresh carrots	2 lbs.	Peeled and cut into chunks	19 to 21 minutes	Season with fresh dill and parsley
Fresh cauliflower	1 head	Cut into florets	21 to 23 minutes	Serve garnished with buttered bread crumbs
Fresh corn on the cob	4 ears	Broken into 2½-inch pieces.	12 to 15 minutes	Season with chives or chives or parsley
Sugar snap or snow peas	2 lbs. or 7 cups	Trimmed and left whole	14 to 16 minutes	Serve drizzled with soy sauce and chopped green onions
Peppers	5 large	Cut in strips	16 to 18 minutes	Season with chopped garlic and cilantro
Potatoes	3 lbs.	Cut in wedges	24 to 26 minutes	Season with chopped rosemary, salt and garlic pepper
Yellow squash and Zucchini	8 cups	Sliced	14 to 16 minutes	Serve with diced tomatoes and shredded Parmesan cheese
FISH **Add lemon slices to 3/4 cup water in cooking bowl**				
Salmon fresh dill	1½ lbs.	Whole fillet	24 to 26 minutes	Season with and chives
Shrimp	2 lbs.	Peeled and deveined	14 to 16 minutes	Serve with tartar or cocktail sauce

VEGETABLE	AMOUNT	PREPARATION	TIME	SUGGESTIONS
POULTRY				
chicken breasts	1½ lbs.	Boneless and skinless	34 to 36 minutes	Season with Kosher salt and garlic pepper

HELPFUL HINTS

- Although the rice measuring cup holds about 5 ounces of uncooked rice; the cooked rice is given in 8-ounce cup measures.
- Kosher salt has no impurities and dissolves faster than table salt. If using Kosher salt, you may find you want to add a little more than if using table salt. Use about ¾ tsp. Kosher salt to each cup of uncooked rice.
- White rice should be kept in an airtight container in a cool dark place.
- Brown rice has a limited shelf life; store it for no more than a month before using.
- For additional flavor, try using broth, stock or reconstituted bouillon in place of water. If you do, no additional salt may be necessary.

Care and Cleaning

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

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

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

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

TROUBLESHOOTING

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

RECIPES

CREAMY BROWN RICE AND CRANBERRIES

8 measures packaged brown rice mixture
6 cups chicken or vegetable broth
8 ounces baby Bella mushrooms, coarsely chopped
2 bunches green onions, sliced (about 1½ cups)
½ cup chopped parsley
½ cup chopped sun-dried oil packed tomatoes
4 tbsp. butter or margarine
1 tsp. salt
½ tsp. coarsely ground black pepper
¾ cup toasted slivered almonds

Combine all ingredients, except almonds in cooking bowl in order listed. Place bowl into rice cooker and plug in the appliance; the WARM light will come on. Place cover on appliance. Press the ON switch to COOK.

When rice is cooked, the COOK light turns off and the switch pops up; the rice cooker automatically switches to the Keep Warm function. Let rice mixture stand on WARM for 15 minutes. Just before serving stir in almonds.

Makes about 15 cups. Cooking time: about 50 minutes

BROWN RICE AND CHORIZO BLEND

2 pkgs. (16 oz. ea.) whole grain brown rice blend
8 cups chicken broth or stock
1 can (14½ oz.) petite diced tomatoes, undrained
1½ cup diced carrots (about 3 medium)
1 cup diced celery
1 cup chopped onion
4 oz. chopped chorizo
2 medium potatoes, chopped (about 1½ cups)
4 large cloves garlic, minced
1½ tsp. ground thyme
1½ tsp. salt
½ tsp. pepper
¼ cup chopped parsley

In cooking bowl of the rice cooker combine all ingredients, except parsley.

Place bowl into rice cooker and plug in the appliance; the WARM light will come on. Place cover on appliance. Press the ON switch to COOK.

When rice is cooked, the Cook light turns off and the switch pops up; the rice cooker automatically switches to the Keep Warm function. Let rice mixture stand on WARM for 15 minutes. Just before serving stir in parsley.

This is a delicious side dish or light main dish.

Makes about 17 cups. Cooking time: about 30 minutes.

GINGER PORK AND RICE

3 lbs. boneless pork loin, cubed
1 tbsp. oil
8 measures long grain white rice
6½ cups water
1 cup sherry
1 cup orange marmalade
1 bunch green onions cut into 1-inch pieces
4 large cloves garlic, minced
2 tbsp. minced fresh ginger
2½ tsp. salt
½ tsp. cayenne pepper
¼ cup snipped chives

In electric skillet heated to 350ºF, brown pork pieces in oil on all sides.

In cooking bowl of rice cooker, combine pork with all remaining ingredients except chives. Place bowl into rice cooker and plug in the appliance; the WARM light will come on. Place cover on appliance. Press the ON switch to COOK.

When rice is cooked, the COOK light turns off and the switch pops up and the rice cooker automatically switches to the Keep Warm function. Let rice mixture stand on WARM for 15 minutes. Just before serving stir in chives.

Serve with an apple, raisin and carrot salad and dinner rolls.

Makes about 16 cups. Cooks in about 30 minutes.

RICE AND PEPPERS OLÉ

10 measures packaged yellow rice mixture
8 cups chicken broth or stock
1 can (14½ oz.) petite diced tomatoes, undrained
3 cups chopped fresh chayote
2 cups chopped onion
1 large red pepper, seeded and chopped (about 1 cup)
1 large green pepper, seeded and chopped (about 1 cup)
4 large cloves garlic, minced
¼ cup olive oil
1 tbsp. chili powder
½ tsp. ground coriander
¼ cup chopped parsley

In cooking bowl of rice cooker combine all ingredients, except parsley. Place bowl into rice cooker and plug in the appliance; the WARM light will come on. Place cover on appliance. Press the ON switch to COOK.

When rice is cooked, the COOK light turns off and the switch pops up; the rice cooker automatically switches to the Keep Warm function. Let rice mixture stand on WARM for 15 minutes. Just before serving stir in parsley.

This is a delicious side dish for fish, poultry or pork.

Makes about 21 cups. Cooks in about 38 minutes.

STEAMED GINGER PORK AND CHICKEN DUMPLINGS

½ cup plus 2 tbsp. low sodium soy sauce

⅓ cup rice wine vinegar

5 tbsp. dry sherry

½ tsp. sesame oil

2 tbsp. grated fresh ginger

½ lb. ground chicken

½ lb. ground pork

1 can (8 oz.) water chestnuts, drained and finely chopped

½ cup finely chopped cilantro

½ cup minced green onions

⅓ cup chopped toasted almonds

1 egg, slightly beaten

¼ tsp. ground pepper

60 wonton wrappers

Water

Nonstick oil spray

To make dipping sauce, in small bowl, combine ½ cup soy sauce, rice vinegar, 2 tbsp. sherry, sesame oil and 1 tbsp. ginger; set aside.

In large bowl, combine chicken, pork, water chestnuts, cilantro, green onions, almonds, egg and pepper; blend well. Stir in remaining 3 tbsp. sherry and 1 tbsp. ginger.

Place scant tablespoon of filling in center of 1 wonton wrapper. Lightly moisten edges of wrapper with pastry brush or finger dipped in water. Fold wrapper in half to form a triangle and press edges to seal. Transfer to tray; cover and keep moist or freeze. (Wontons can be frozen up to 2 weeks.) Repeat process with remaining filling and wrappers making about 60 dumplings.

Add 4 cups cold tap water to rice cooking bowl and place bowl into cooker. Lightly oil steamer basket. Arrange dumplings in basket about ½-inch apart. Insert basket into rice cooker over rice cooking bowl.

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

Serve with dipping sauce. If desired, garnish with toasted sesame seeds.

Makes about 20 servings. Each batch cooks in about 5 minutes.

TRIPLE MANGO CHICKEN AND RICE

6 boneless chicken breasts, cubed (about 3 lb.)

2 tbsp. butter or margarine

8 measures long grain white rice

6 cups chicken broth

2 cups mango blend fruit drink

1 jar (9 oz.) hot mango chutney

1 bunch green onions, thickly sliced

1½ tsp. salt

½ tsp. black pepper

¼ cup chopped parsley

In electric skillet heated to 350°F, brown chicken pieces in butter on all sides.

In cooking bowl of rice cooker combine pork with all remaining ingredients except parsley. Place bowl into rice cooker and plug in the appliance; the WARM light will come on. Place cover on appliance. Press the ON switch to COOK.

When rice is cooked, the COOK light turns off and the switch pops up and the rice cooker automatically switches to the Keep Warm function. Let rice mixture stand on WARM for 15 minutes. Just before serving, garnish with parsley.

Serve with crisp green salad and French bread.

Makes about 16 cups. Cooks in about 30 minutes.

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 trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

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

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

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise des appareils electriques, il faut toujours respecter certaines regles de securite fondamentales, notamment les suivantes :

❍ Lire toutes les directives.

❍ Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignees et les boutons.

❍ Afin d'eviter les risques de choc electrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

❍ Exercer une etroite surveillance lorsque l'appareil est utilise par un enfant ou pres d'un enfant.

❍ Debrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composantes.

❍ Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abime, qui fonctionne mal ou qui a ete endommage de quelque facon que ce soit. Pour un examen, une reparation ou un reglage, rapporter l'appareil a un centre de service autorise. Ou composer le numero sans frais inscrit sur la page couverture du present guide.

❍ L'utilisation d'accessoires non recommandes par le fabricant de l'appareil peut occasionner des blessures.

❍ Ne pas utiliser l'appareil a l'exterieur.

❍ 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 pres d'un element chauffant electrique ou a gaz ni dans un four chaud.

❍ Faire preuve de grande prudence pour deplacer un appareil contenant de l'huile brulante ou autre liquide chaud.

Ð Toujours brancher la fiche de l'appareil d'abord, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour debrancher l'appareil, placer toutes les commandes a la position Ð off Ð (arret) et retirer la fiche de la prise.

❍ Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a ete concu.

❍ Afin de reduire les risques de choc electrique, utiliser seulement le recipient amovible pour cuire les aliments.

❍ Ne rien ranger d'autre que les accessoires recommandes par le fabricant dans l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

❍ Ne pas placer l'un des materiaux suivants dans le four : du papier, du carton, de la pellicule plastique et d'autres materiaux du genre.

❍ Eviter de recouvrir le plateau a miettes ou toute autre piece de l'appareil de papier metallique car cela presente des risques de surchauffe.

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

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 :

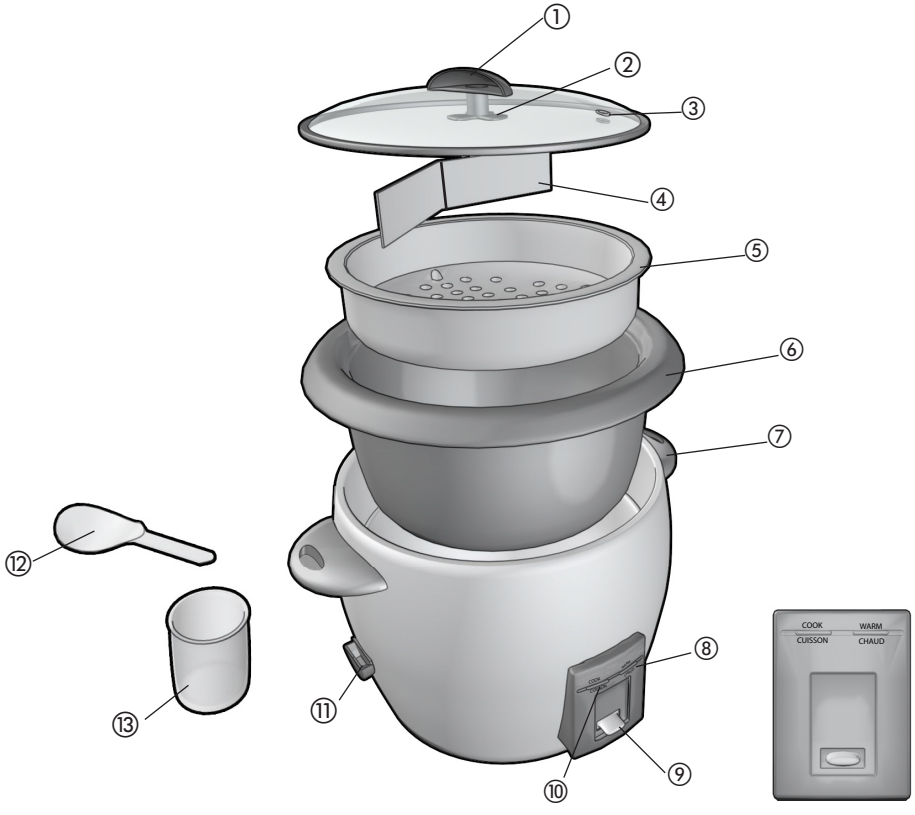
1) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;

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. **Poignée du couvercle**
2. **Support de couvercle**
3. **† Couvercle en verre trempé doté d'un évent à vapeur (no de pièce RC5428-01)**
4. **† Séparateur de panier de cuisson (no de pièce RC5428-02)**
5. **† Panier de cuisson (no de pièce RC5428-03)**
6. **† Bol de cuisson avec marques de niveau d'eau (à l'intérieur) (no de pièce RC5428-04)**
7. **Poignées latérales froides au toucher**
8. **Témoin lumineux de « garde au chaud »**
9. **Interrupteur de mise en marche (On)**
10. **Témoin lumineux de cuisson**
11. **† Dispositif pour recueillir la condensation (no de pièce RC5428-05)**
12. **† Cuillère de service (no de pièce RC5428-07)**
13. **† Tasse à mesurer (no de pièce RC5428-06)**

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

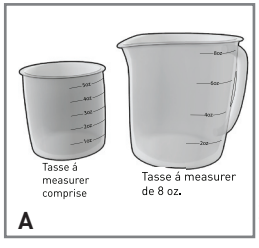
Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer le matériau d'emballage et les autocollants de l'appareil.
- Veuillez aller à l'adresse www.prodprotect.com/applica pour enregistrer votre garantie.
- Retirer et mettre de côté les instructions.
- Laver et sécher toutes les pièces amovibles en suivant les recommandations de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
- Déposer le récipient sur une surface plane et stable.

CUISSON DU RIZ



1. À l'aide de la tasse à mesurer comprise, mesurer la quantité de riz à faire cuire; ne pas utiliser de tasse à mesurer d'une tasse **(A)**. (La tasse à mesurer comprise contient environ 150 grammes de riz non cuit, soit 5 oz ou ⅔ de tasse. Ce cuiseur à riz peut cuire jusqu'à 15 mesures de riz, pour un maximum d'environ 6.5 litres (soit 28 tasses) de riz cuit.
2. Placer le riz dans le bol de cuisson.

Note : Pour cuire du riz, n'utiliser que le bol de cuisson fourni avec ce cuiseur.

3. En utilisant pour guide les marques de niveau d'eau situées à l'intérieur du bol de cuisson, ajouter la quantité d'eau qui correspond au nombre de tasses de riz à cuire. Par exemple, pour préparer quatre mesures de riz, ajouter de l'eau jusqu'à la marque de quatre tasses d'eau. Éviter d'ajouter trop d'eau, car le contenu risque de déborder.
4. Ajouter le beurre ou l'huile et, au besoin, les assaisonnements.

Note : Avant la première utilisation, se référer au Guide pratique de cuisson du riz inclus dans le GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION aux pages 24 à 28. Pour obtenir un riz duveteux et moelleux, ajouter un peu plus d'eau; pour un riz à la texture plus ferme, utiliser un peu moins d'eau.

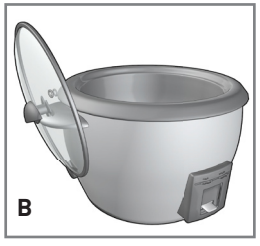
5. Avant de placer le bol de cuisson dans le cuiseur à riz, s'assurer que la plaque chauffante et la surface extérieure du bol de cuisson sont propres et sèches. Éviter de laisser tomber des grains de riz ou tout autre aliment dans le cuiseur.
6. Placer le bol de cuisson à l'intérieur du cuiseur à riz.
7. Placer le couvercle en verre sur le bol de cuisson. Pour de meilleurs résultats, toujours laisser le couvercle en verre sur le bol pendant la cuisson.

Note : Pendant la cuisson du riz, de la vapeur s'échappera par l'évent du couvercle. Placer le couvercle en verre sur le cuiseur à riz de façon à ce que l'évent à vapeur soit dirigé loin des armoires et des murs pendant la cuisson du riz puisque la vapeur chaude peut causer des brûlures.

8. Dérouler le cordon d'alimentation et le brancher dans une prise de courant standard. Le témoin lumineux de « garde au chaud » (Warm) s'allumera.
9. Appuyer sur l'interrupteur de mise en marche (ON). Le témoin lumineux de CUISSON (COOK) s'allume et la cuisson commence. Au fur et à mesure que le riz cuit et prend du volume, de la vapeur s'échappe de l'évent du couvercle.
10. Une fois le riz cuit, le témoin lumineux de CUISSON (COOK) s'éteint, l'interrupteur reprend sa position initiale et le cuiseur à riz passe automatiquement en mode « Garde au chaud ». Le témoin lumineux de « garde au chaud » restera allumé jusqu'à ce que l'appareil soit débranché.

Note : Ne pas tenter d'empêcher le cuiseur à riz de passer en mode « Garde au chaud ». Ne pas tenter d'appuyer sur l'interrupteur de mise en marche (ON) après l'entrée en fonction du mode « Garde au chaud ».

11. Pour obtenir de meilleurs résultats, placer le couvercle sur le bol et laisser le riz reposer pendant 15 minutes, afin de poursuivre la cuisson par la vapeur. Si le riz doit reposer plus de 30 minutes, s'assurer de le remuer de temps à autre pour empêcher que le riz situé au fond du bol de cuisson ne brunisse.



12. Juste avant de servir, retirer le couvercle et remuer le riz délicatement. 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 **(B)**.

Mise en garde : En retirant le couvercle, s'assurer de le soulever en l'éloignant du corps ou du visage pour éviter de se brûler par la vapeur qui s'échappe.

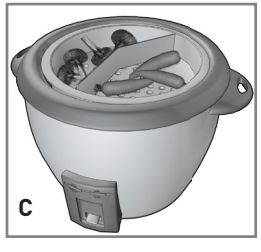
Note : Utiliser la cuillère de service fournie avec l'appareil pour éviter d'endommager la surface antiadhésive du bol de cuisson.

13. Débrancher le cuiseur à riz quand il ne sert pas.

PANIER DE CUISSON À LA VAPEUR

Consulter le TABLEAU DE CUISSON DU RIZ aux pages 24 et 28 pour connaître le temps de cuisson recommandé et obtenir des suggestions d'assaisonnement.

1. Verser environ 1 l (4 tasses) d'eau froide du robinet dans le bol de cuisson en mesurant à l'aide d'une tasse à mesurer les liquides ordinaire. Ajouter des assaisonnements, si désiré.



2. Placer les aliments à cuire dans le panier de cuisson.
3. Placer le panier de cuisson sur le bol de cuisson **(C)**.

Note : 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. Éviter de laisser tomber des grains de riz ou tout autre aliment dans le cuiseur.

4. Placer le couvercle en verre sur le bol de cuisson. Toujours laisser le couvercle en verre sur le bol pendant la cuisson à la vapeur.

Note : Pendant la cuisson des aliments, de la vapeur s'échappera par l'évent du couvercle. Placer le couvercle en verre sur le cuiseur à riz de façon à ce que l'évent à vapeur soit dirigé loin des armoires et des murs. Ne pas placer les mains au-dessus de l'évent pendant la cuisson des aliments puisque la vapeur chaude peut causer des brûlures.

5. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant standard. Le témoin lumineux de « garde au chaud » (WARM) s'allumera.
6. Appuyer sur l'interrupteur de mise en marche (ON). Le témoin lumineux de CUISSON (COOK) s'allume et la cuisson commence.

Note : Lorsqu'on cuit des aliments à la vapeur, le témoin lumineux de CUISSON (COOK) n'est pas conçu pour indiquer le temps de cuisson. Toujours utiliser une minuterie de cuisine et ne jamais laisser ces aliments sans surveillance.

7. Le temps de cuisson à la vapeur variera en fonction du type et de la quantité d'aliments à cuire.
8. Utiliser une minuterie de cuisine et commencer à vérifier la cuisson des légumes après environ10 minutes.
9. Une fois la cuisson terminée, retirer les aliments et servir. Débrancher l'appareil.
10. Le panier de cuisson est doté d'un séparateur amovible qui permet de faire cuire deux types d'aliment différents en même temps.

PRÉPARATION DE SOUPES ET DE RAGOÛTS

1. Mélanger les aliments à cuire dans le bol de cuisson fourni avec cet appareil. **Ne pas utiliser un autre bol.** Remuer à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une spatule en caoutchouc pour répartir les aliments de façon homogène.
2. Utiliser des viandes désossées, coupées en cubes d'une longueur maximale de 3,5 cm (1 ½ po). Il n'est pas nécessaire de faire revenir les viandes avant la cuisson, mais elles ont ainsi plus de goût.
3. Ne pas trop remplir le bol de cuisson.
4. Pour de meilleurs résultats, choisir des recettes dont la durée de cuisson est inférieure à une heure.
5. Le temps de cuisson des légumes surgelés varie de 5 à 10 minutes. Ne les ajouter qu'en fin de la cuisson.
6. Toujours utiliser une minuterie pour préparer des aliments cuits en sauce.

Note : L'interrupteur de marche (ON) n'est pas conçu pour indiquer le temps de cuisson des soupes et ragoûts.

7. Ne pas laisser la soupe ou le ragoût au cycle de cuisson « Garde-au-chaud » (Warm). Débrancher l'appareil lorsque la cuisson est terminée.

TABLEAU POUR LA CUISSON DU RIZ

Si désiré, ajouter du beurre, de l'huile et des assaisonnements après avoir versé l'eau dans l'appareil et avant de débuter la cuisson. Laisser le riz reposer environ 15 minutes en mode « Garde au chaud » (Warm) avant de servir.

TABLEAU POUR LA CUISSON DU RIZ

La tasse à mesurer comprise contient 150 grammes de riz non cuit, soit environ 5,5 oz ou $^{2}/_{3}$ de tasse.

POUR LE RIZ BLANC À LONG GRAIN, LE RIZ ARBORIO, LE RIZ TEXMATI, LE RIZ JAUNE ET LE RIZ À GRAIN MOYEN

QUANTITÉ DE RIZ	QUANTITÉ D'EAU	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF	QUANTITÉ DE RIZ CUIT OBTENU (TASSES DE 8 ONCES / 240 ML)
4 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 4 tasses	De 18 à 22 minutes	De 6 à 8 tasses
6 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 6 tasses	De 22 à 25 minutes	De 11 à 14 tasses
8 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 8 tasses	De 23 à 27 minutes	De 14 à 16 tasses
10 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 10 tasses	De 24 à 30 minutes	De 19 à 21 tasses
12 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 12 tasses	De 31 à 33 minutes	De 21 à 23 tasses
14 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 14 tasses	De 32 à 34 minutes	De 22 à 24 tasses
16 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 16 tasses	De 35 à 38 minutes	De 26 à 30 tasses
POUR LE RIZ AU JASMIN OU LE RIZ BASMATI			
4 mesures de riz	Jusqu'à la marque	De 13 à 15 minutes de 4 tasses	De 6 à 8 tasses
6 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 6 tasses	De 18 à 20 minutes	De 11 à 13 tasses
8 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 8 tasses	De 21 à 23 minutes	De 15 à 17 tasses
10 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 10 tasses	De 27 à 30 minutes	De 20 à 22 tasses
12 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 12 tasses	De 29 à 31 minutes	De 21 à 23 tasses
14 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 14 tasses	De 33 à 35 minutes	De 25 à 27 tasses
16 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 16 tasses	De 36 à 38 minutes	De 26 à 28 tasses

QUANTITÉ DE RIZ	QUANTITÉ D'EAU	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF	QUANTITÉ DE RIZ CUIT OBTENU (TASSES DE 8 ONCES / 240 ML)
POUR LE RIZ À GRAIN COURT ET LE RIZ À GRAIN ROND			
4 mesures de riz	Jusqu'à la marque	De 17 à 19 minutes de 4 tasses	De 7 à 9 tasses
6 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 6 tasses	De 18 à 20 minutes	De 11 à 13 tasses
8 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 8 tasses	De 21 à 23 minutes	De 15 à 17 tasses
10 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 10 tasses	De 27 à 30 minutes	De 19 à 21 tasses
12 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 12 tasses	De 31 à 33 minutes	De 23 à 25 tasses
14 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 14 tasses	De 36 à 39 minutes	De 25 à 27 tasses
16 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 16 tasses	De 35 à 37 minutes	De 26 à 28 tasses
POUR LE RIZ ÉTUVÉ OU LE RIZ PRÉCUIT			
4 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 4 tasses	De 17 à 19 minutes	De 7 à 9 tasses
6 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 6 tasses	De 20 à 22 minutes	De 11 à 13 tasses
8 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 8 tasses	De 23 à 25 minutes	De 15 à 17 tasses
10 mesures de riz	jusqu'à la marque de 10 tasses	De 27 à 30 minutes	De 19 à 21 tasses
12 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 12 tasses	De 31 à 33 minutes	De 22 à 24 tasses
14 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 14 tasses	De 35 à 37 minutes	De 25 à 27 tasses
16 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 16 tasses	De 37 à 39 minutes	De 28 à 31 tasses
POUR LE RIZ COMPLET (OU RIZ BRUN)			
4 mesures de riz tasses	Jusqu'à la marque	De 27 à 29 minutes de 4 tasses + ¾ tasse	De 6 ½ à 7 ½
6 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 6 tasses + ¾ tasse	De 34 à 36 minutes	De 10 à 12 tasses
8 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 8 tasses + ¾ tasse	De 46 à 49 minutes	De 14 à 16 tasses
10 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 10 tasses + ¾ tasse	De 45 à 49 minutes	De 17 à 19 tasses
12 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 12 tasses + ¾ tasse	De 48 à 51 minutes	De 22 à 24 tasses

QUANTITÉ DE RIZ	QUANTITÉ D'EAU	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF	QUANTITÉ DE RIZ CUIT OBTENU (TASSES DE 8 ONCES / 240 ML)
14 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 14 tasses + ¾ tasse	De 51 à 55 minutes	De 26 à 29 tasses
16 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 16 tasses + ¾ tasse	De 54 à 59 minutes	De 28 à 31 tasses
POUR LE RIZ SAUVAGE			
8 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 10 tasses	De 68 à 78 minutes	De 14 à 16 tasses
POUR UN PAQUET DE MÉLANGE AU RIZ BLANC ET AU RIZ SAUVAGE			
4 paquets (de 142 g ou 5 oz chacun)	4 tasses d'eau	De 35 à 37 minutes	De 10 à 12 tasses
POUR UN MÉLANGE DE RIZ BRUN ET ENTIER OU DE RIZ SAUVAGE ET BRUN			
2 paquets (de 16 ozchacun)	Jusqu'à la marque de 8 tasses	De 35 à 38 minutes	De 14 à 15 tasses

TABLEAU DE CUISSON POUR LES LÉGUMES, LE POISSON ET LA VOLAILLE

Tous les aliments cuits à la vapeur nécessitent 350 ml (1 ½ tasse) d'eau froide ou de bouillon à la température de la pièce.

LÉGUMES	QUANTITÉ	PRÉPARATION	TEMPS	SUGGESTIONS
Asperges fraîches	680 g (6 tasses ou 1 ½ lb)	Morceaux de 10 cm (4 pouces)	De 12 à 14 minutes	Assaisonner avec des tranches de citron, du sel et du poivre
Fèves vertes fraîches	900 g (8 tasses ou 2 lb)	Entières, les extrémités coupées	De 16 à 18 minutes	Assaisonner avec de l'aneth, du sel et du poivre à l'ail
Betteraves fraîches	900 g (8 tasses ou 2 lb)	Pelées et coupées en quartiers	De 24 à 26 minutes	Ajouter du zeste d'orange, du sel et du poivre
Brocoli frais	1 pied, environ 340 g (12 oz)	En bouquets	De 12 à 14 minutes	Ajouter de l'ail émincé et des feuilles de thym frais
Carottes fraîches	900 g (8 tasses ou 2 lb)	Pelées et coupées en morceaux	De 19 à 21 minutes	Assaisonner avec de l'aneth et du persil frais
Chou-fleur frais	1 pied entier (1l ou 4 tasses)	En bouquets	De 21 à 23 minutes	Garnir de croûtons de pain au beurre
Maïs frais en épi	4 épis	En morceaux de 6,5 cm (2 ½ po)	De 12 à 15 minutes	Assaisonner avec de la ciboulette ou du persil
Pois sucrés ou pois mange-tout	900g (7 tasses ou 2 lb)	Entiers, les extrémités coupées	De 14 à 16 minutes	Servir avec un filet de sauce soya et des oignons verts hachés
Poivrons	5 gros	Coupés en lanières	De 16 à 18 minutes	Assaisonner avec de l'ail haché et de la coriandre
Pommes de terre	1,3 kg (8 tasses ou 3 lb)	Coupées en gros morceaux	De 24 à 26 minutes	Assaisonner avec du romarin haché, du sel et du poivre à l'ail
Courges jaunes ou zucchinis	900 g (8 tasses ou 2 lb)	Tranchés	De 14 à 16 minutes	Servir avec des tomates en dés et du fromage parmesan râpé

POISSON **Ajouter des tranches de citron à ¾ tasse (0,18 l) d'eau dans le bol de cuisson**				
Saumon	680 g (1 ½ lb)	Filet entier	De 24 à 26 minutes	Assaisonner avec de la ciboulette et de l'aneth frais
Crevettes	900 g (2 lb)	Pelées et déveinées	De 14 à 16 minutes	Servir avec de la sauce tartare ou de la sauce cocktail
VOLAILLE				
Poitrines de poulet	680 g (1 ½ lb)	Désossées et sans peau	De 34 à 36 minutes	Assaisonner avec du sel et du poivre à l'ail kasher

CONSEILS PRATIQUES

- Bien que la tasse à mesurer le riz contienne environ 150 g (155 ml / 5 oz) de riz non cuit, la quantité de riz cuit obtenu est indiquée en fonction d'une tasse de 250 ml (8 oz).
- Le sel kasher n'a pas d'impuretés et se dissout plus rapidement que le sel de table. Si on utilise du sel kasher, il peut être préférable d'en ajouter une quantité un peu plus grande que s'il s'agissait de sel de table. Utiliser environ 3,75 ml (¾ de c. à thé) de sel kasher pour 150 g (1 tasse) de riz non cuit.
- Le riz blanc doit être conservé dans un contenant hermétique et gardé dans un endroit frais et sombre.
- Le riz brun ne se conserve pas longtemps. Éviter de le garder plus d'un mois avant de l'utiliser.
- Pour rehausser la saveur, utiliser du bouillon, un fond de sauce ou du bouillon reconstitué au lieu de l'eau. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire d'ajouter de sel dans ce cas.

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de cet appareil. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

- Avant de nettoyer l'appareil, le débrancher et le laisser refroidir complètement.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Laver le bol de cuisson, le couvercle, la cuillère de service et la tasse à mesurer dans l'eau tiède savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ni de tampon à récurer métallique puisque ceux-ci risquent d'égratigner la surface antiadhésive ou d'entraîner un mauvais contact avec la plaque chauffante.

Conseil pratique: Puisque le bol de cuisson comporte un revêtement antiadhésif, la solution suivante peut s'avérer utile : remplir le bol d'eau tiède savonneuse et laisser tremper pendant plusieurs minutes. Ainsi, les particules de nourriture seront délogées et, si vous essuyez le bol d'un coup d'éponge ou de tampon à récurer, le bol de cuisson deviendra parfaitement propre.

- Essuyer les parois intérieures de l'appareil à l'aide d'un chiffon sec. Nettoyer les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon humide et sécher complètement.
- Si de l'eau pénètre accidentellement dans la zone de l'interrupteur ou sur la plaque chauffante, laisser le cuiseur à riz sécher complètement avant de l'utiliser.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Certains grains de riz ne sont pas parfaitement cuits.	La cuisson du riz n'a pas eu le temps de se terminer.	Après que le cuiseur à riz est passé en mode **GARDE-AU-CHAUD**, laisser le riz reposer 15 minutes avant de servir.
Le bol de cuisson du riz n'est pas aussi propre que souhaité.	Il y a une accumulation d'amidon sur les côtés et le fond du bol.	Remplir le bol d'eau chaude savonneuse et laisser tremper plusieurs minutes. Utiliser ensuite un tampon à récurer en nylon pour frotter les côtés et le fond du bol. Rincer.
Le riz déborde.	Il y a trop de riz dans le bol de cuisson.	S'assurer de ne pas faire cuire plus que la quantité maximale de riz suggérée dans le Guide d'entretien et d'utilisation. La quantité de riz à cuire doit correspondre aux marques de quantité d'eau inscrites sur le bol.
Le riz est trop sec.	Il y a trop de riz ou pas assez d'eau.	Utiliser la tasse à mesurer fournie avec l'appareil. La tasse contient 150 g de riz non cuit, soit environ 2/3 de tasse ou 5 oz.
Le riz est collant.	Il y a trop d'eau ou pas assez de riz.	Ajouter de l'eau jusqu'aux marques sur le bol à cuisson. Ne pas utiliser de tasse à mesurer pour les liquides.

RECETTES

RIZ BRUN CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS

8 mesures de mélange de riz brun emballé

1,5 l (6 tasses) de bouillon de poulet ou de légumes

227 g (8 oz) de champignons « Baby Bella » grossièrement hachés

2 bottes d'oignons verts tranchés (environ 375 ml [1 ½ tasse])

125 ml (½ tasse) de persil haché

125 ml (½ tasse) de tomates séchées au soleil, conservées dans l'huile et tranchées

60 ml (4 c. à table) de beurre ou de margarine

5 ml (1 c. à thé) de sel

2,5 ml (½ c. à thé) de poivre noir grossièrement moulu

190 ml (¾ tasse) d'amandes grillées en julienne

Mélanger tous les ingrédients, à l'exception des amandes, dans le bol de cuisson dans l'ordre indiqué,. Placer le bol dans le cuiseur à riz et brancher l'appareil. Le témoin « Garde-au-chaud » (WARM) s'allumera. Placer le couvercle sur le cuiseur. Mettre l'interrupteur de marche (ON) à la position de cuisson (COOK).

Une fois le riz cuit, le témoin lumineux de cuisson (COOK) s'éteint, l'interrupteur reprend sa position initiale et le cuiseur à riz passe automatiquement en mode « Garde-au-chaud » (WARM). Laisser le riz reposer en mode chaleur pendant 15 minutes.

Ajouter les amandes dans le riz et mélanger juste avant de servir.

Donne environ 3,6 l (15 tasses). Temps de cuisson : environ 50 minutes.

RIZ BRUN AU CHORIZO

2 paquets de 454 g (16 oz chacun) de mélange de riz brun et entier

2 l (8 tasses) de bouillon ou de fond de poulet

1 boîte de 410 g (14 ½ oz) de tomates non égouttées, en petits dés

375 ml (1 ½ tasse) de carottes en dès (environ 3 moyennes)

250 ml (1 tasse) de céleri en dés

250 ml (1 tasse) d'oignons hachés

120 ml (4 onces) de chorizo haché

2 pommes de terre moyennes, coupées en morceaux (environ 375 ml [1 ½ tasse])

4 grosses gousses d'ail émincées

7,5 ml (1 ½ c. à thé) de thym moulu

7,5 ml (1 ½ c. à thé) de poivre

2,5 ml (½ c. à thé) de poivre

60 ml (¼ tasse) de persil haché

Dans le bol de cuisson du cuiseur à riz, mélanger tous les ingrédients à l'exception du persil. Placer le bol dans le cuiseur à riz et brancher l'appareil. Le témoin WARM (chaleur) s'allumera. Placer le couvercle sur le cuiseur. Mettre l'interrupteur ON (marche) à la position COOK (cuisson).

Une fois le riz cuit, le témoin lumineux COOK (cuisson) s'éteint, l'interrupteur reprend sa position initiale et le cuiseur à riz passe automatiquement en mode WARM (chaleur). Laisser le riz reposer en mode chaleur pendant 15 minutes.

Ajouter le persil juste avant de servir.

Ce plat est délicieux comme plat d'accompagnement ou comme plat principal léger.

Donne environ 17 tasses. Temps de cuisson : environ 30 minutes.

PORC AU GINGEMBRE AVEC RIZ

1,36 kg (3 lb) de longe de porc désossée, en cubes

15 ml (1 c. à table) d'huile

8 mesures de riz blanc à grain long

1,62 l (6 ½ tasses) d'eau

250 ml (1 tasse) de xérès

250 ml (1 tasse) de marmelade d'orange

1 botte (environ 250 ml [1 tasse]) d'oignons verts tranchés en morceaux de 2,5 cm (1 po)

4 grosses gousses d'ail émincées

30 ml (2 c. à table) de gingembre frais émincé

12,5 ml (2 ½ c. à thé) de sel

2,5 ml (½ c. à thé) de poivre de Cayenne

60 ml (¼ tasse) de ciboulette ciselée

Chauffer la poêle à frire électrique à 175° C (350° F). Cuire le porc dans l'huile jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Dans le bol de cuisson du cuiseur à riz, mélanger le porc à tous les autres ingrédients, à l'exception de la ciboulette. Placer le bol dans le cuiseur à riz et brancher l'appareil. Le témoin WARM (chaleur) s'allumera. Placer le couvercle sur le cuiseur. Mettre l'interrupteur ON (marche) à la position COOK (cuisson).

Une fois le riz cuit, le témoin lumineux Cook (cuisson) s'éteint, l'interrupteur reprend sa position initiale et le cuiseur à riz passe automatiquement en mode WARM (chaleur). Laisser le riz reposer en mode chaleur pendant 15 minutes.

Ajouter la ciboulette juste avant de servir.

Servir avec une salade de pommes, de raisins et de carottes, et des petits pains.

Donne environ 3,8 l (16 tasses). Temps de cuisson : environ 30 minutes.

RIZ AUX POIVRONS OLÉ!

10 mesures de mélange de riz jaune en sachet

2 l (8 tasses) de bouillon ou de fond de poulet

1 boîte de 410 g (14 ½ oz) de tomates non égouttées, en petits dés

700 ml (3 tasses) de chayotte fraîche hachée

500 ml (2 tasses) d'oignons hachés

1 gros poivron rouge épépiné et coupé (environ 1 tasse)

1 gros poivron vert épépiné et coupé (environ 1 tasse)

4 grosses gousses d'ail émincées

60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive

15 ml (1 c. à table) de poudre de chili

2,5 ml (½ c. à thé)de coriandre moulue

60 ml (¼ tasse) de persil haché

Dans le bol de cuisson du cuiseur à riz, mélanger tous les ingrédients, à l'exception du persil. Placer le bol dans le cuiseur à riz et brancher l'appareil. Le témoin WARM (chaleur) s'allumera. Placer le couvercle sur le cuiseur. Mettre l'interrupteur On (marche) à la position COOK (cuisson).

Une fois le riz cuit, le témoin lumineux COOK (cuisson) s'éteint, l'interrupteur reprend sa position initiale et le cuiseur à riz passe automatiquement en mode WARM (chaleur). Laisser le riz reposer en mode chaleur pendant 15 minutes.

Juste avant de servir, garnir de persil.

Ce plat est délicieux comme plat d'accompagnement avec du poulet, de la volaille ou du porc.

Donne environ 5 l (21 tasses). Temps de cuisson : environ 38 minutes.

PORC AU GINGEMBRE CUIT À LA VAPEUR ET DUMPLINGS AU POULET

175 ml (½ tasse) + 30 ml (2 c. à table) de sauce soya faible en sodium

85 ml (⅓ tasse) de vinaigre de vin de riz

75 ml (5 c. à table) de xérès sec

2,5 ml (½ c. à thé) d'huile de sésame

30 ml (2 c. à table) de gingembre frais râpé

227 g (½ lb) de poulet haché

227 g (½ lb) de porc haché

1 boîte de 227 g (8 oz) de châtaignes d'eau, égouttées, finement tranchées

120 ml(½ tasse) de coriandre hachée finement

½ tasse d'oignons verts hachés

80 ml (⅓ tasse) d'amandes grillées et coupées

1 oeuf, légèrement battu

1,25 ml (¼ c. à thé) de poivre moulu

60 enveloppes pour ravioli chinois

Eau

Enduit antiadhésif en vaporisateur

Préparation de la trempette : dans un petit bol, mélanger 175 ml (½ tasse) de sauce soya, le vinaigre de riz, 30 ml (2 c. à table) de xérès sec, l'huile de sésame et 15 ml (1 c. à table) de gingembre; réserver.

Dans un grand bol, mettre le poulet, le porc, les châtaignes d'eau, la coriandre, les oignons verts, les amandes, l'œuf et le poivre; bien mélanger. Ajouter les 45 ml (3 c. à table) de xérès et les 15 ml (1 c. à table) de gingembre restantes.

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 mouillés dans l'eau. Plier l'enveloppe en deux pour former un triangle et presser les bords pour les fermer. Mettre le dumpling dans un plateau; couvrir et garder humide ou congeler. (Les raviolis peuvent se garder congelés jusqu'à deux semaines.) Répéter le processus avec la farce et les enveloppes pour ravioli chinois restantes pour faire environ 60 dumplings.

Ajouter 1 l (4 tasses) d'eau froide du robinet dans le bol de cuisson du riz. Huiler légèrement le panier de cuisson à la vapeur. Disposer les dumplings dans le panier à environ 1,3 cm (½ po) de distance. Insérer le panier de cuisson à la vapeur dans le cuiseur à 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.

Servir avec une trempette. Au choix, garnir avec des graines de sésame grillées.

Donne environ 20 portions. Chaque fournée cuit en environ cinq minutes.

POULET À LA MANGUE AVEC RIZ

6 poitrines de poulet désossées, en cubes (environ 1,4 kg ou 3 lb)

30 ml (2 c. à table) de beurre ou de margarine

8 mesures de riz blanc à grain long

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

0,5 l (2 tasses) de mélange pour boisson à la mangue

1 pot (270 ml [9 oz]) de chutney piquant à la mangue

1 botte d'oignons verts, hachés finement

7,5 ml (1 ½ c. à thé) de sel

2,5 ml (½ c. à thé) de poivre noir

60 ml (¼ tasse) de persil haché

Chauffer la poêle à frire électrique à 175 °C (350 °F). Faire dorer dans le beurre les morceaux de poulet de chaque côté.

Dans le bol de cuisson du cuiseur à riz, mélanger le porc avec tous les ingrédients restants à l'exception du persil. Placer le bol dans le cuiseur à riz et brancher l'appareil. Le témoin WARM (chaleur) s'allumera. Placer le couvercle sur le cuiseur. Mettre l'interrupteur ON (marche) à la position COOK (cuisson).

Une fois le riz cuit, le témoin lumineux COOK (cuisson) s'éteint, l'interrupteur reprend sa position initiale et le cuiseur à riz passe automatiquement en mode WARM (chaleur). Laisser le riz reposer en mode chaleur pendant 15 minutes.

Juste avant de servir, garnir de persil.

Servir avec de la salade verte fraîche et de la baguette.

Donne environ 3,8 l (16 tasses). Temps de cuisson : environ 30 minutes.

BESOIN DE?

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.

2009/8-6-2E/F