

Please Read and Save this Use and Care Book
 Por favor lea este instructivo antes de usar el producto
 Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation



Flavor Scenter® Handy Steamer®

Food/Rice Cooker

Vaporizadora/Arrocera

Étuveuse à rehausseuse
 de saveurs



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

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

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



USA/Canada 1-800-231-9786
 Mexico 01-800-714-2503
www.applicaconsumerproductsinc.com

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

Model
 Modelo
 Modèle

□ HS800

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 a risk of electric shock, do not immerse cord, plug, or base unit in water or other liquid.
- ☐ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ☐ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts or cleaning.
- ☐ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed 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 the edge of table or counter or touch hot surfaces.
- ☐ Do not place on or near a hot gas or electric burner or in microwave or heated oven.
- ☐ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.
- ☐ To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- ☐ Do not use appliance for other than intended use.
- ☐ To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

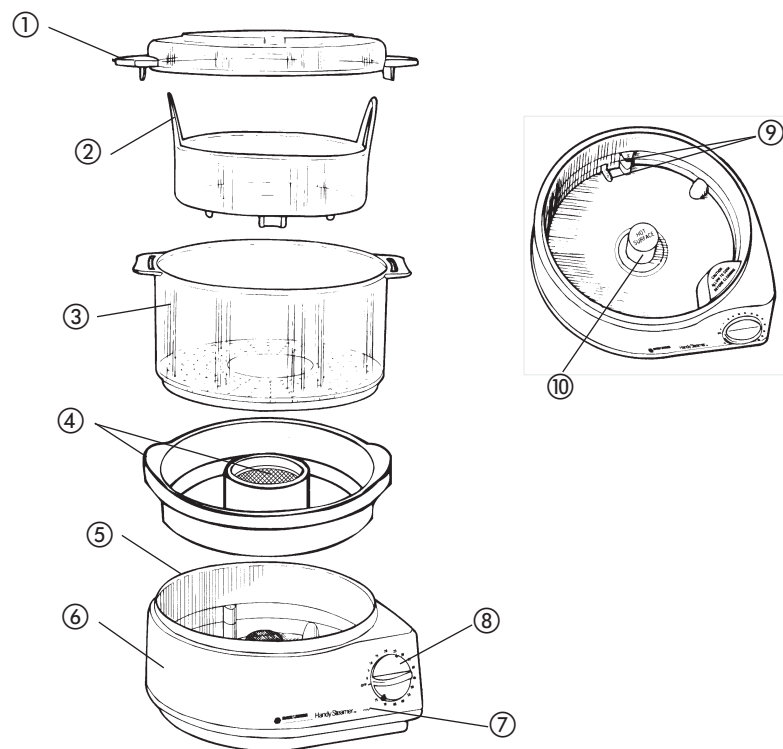
Warning : This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the outer cover.** There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

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 or in Latin America by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



†1. Cover with Tabs (Part# 285771-00)

†2. Rice Bowl (Part# 285773-00)

†3. Steaming Basket (Part# 284379-00)

†4. Drip Tray with Flavor Scenter® Screen (Part# 285775-00)

5. Steaming Guide (on back of unit)

6. Base

7. Light

8. Timer

9. Water Reservoir with Fill Marks

10. Heater Element

† Consumer replaceable/removable parts

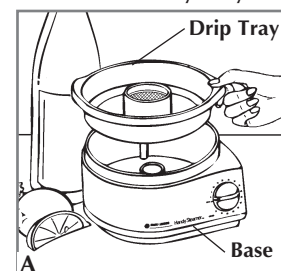
How to Use

This product is for household use only.

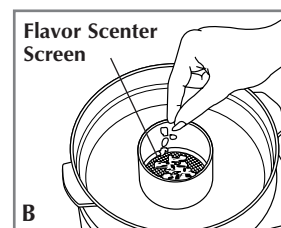
COOKING IN THE STEAMING BOWL

1. Fill the water reservoir with cold tap water to the appropriate fill line.

NOTE: For extra flavor, you may add lemon juice, broth or white wine to the water in the reservoir. **Do NOT use beer, red wine, oil, extracts (i.e., vanilla) or fruit juices in the Reservoir as they may stain.**



2. Hold the drip tray by the handle and place it into the base (A).



3. Place herbs in the flavor scenter screen for added flavor (B).

Important: To prevent small herbs or ground spices from falling through the flavor scenter screen, rinse or wet the screen before adding seasonings.

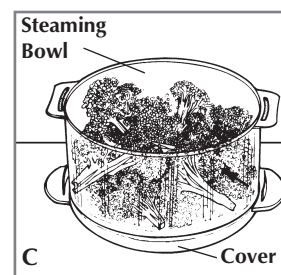
NOTE: You can also use the drip tray without adding herbs to the Flavor Scenter® if you prefer.

Tips for Using the Flavor Scenter® Screen

- To prevent small herbs or ground spices from falling through the screen, rinse or wet the screen before adding seasonings.
 - If using herbs, use whole or coarsely chop the leaves.
4. Place food in the steaming basket and cover it so that the cover handles line up over the basket handles and the tabs fit properly into the openings.
5. Put the steaming basket onto the base, plug in and set the timer for the desired cooking time, up to 75 minutes. When the time is up, a bell will ring, the cooking Light will go out, and the unit will automatically shut off. Some liquid will remain in the reservoir.

CAUTION: Use pot holders when removing the lid or lifting the steaming basket, drip tray or rice bowl. Lift the lid away from your face and body to avoid escaping steam.

NOTE: If the desired cooking time is less than 15 minutes, first turn the timer past 15 and then turn it back to the desired cooking time.



6. The cover can be turned over and used as a trivet for the steaming bowl (C). Unplug, remove the steaming bowl, and place on the inverted cover.

7. When cooking in the rice basket, add rice, herbs, seasonings, and water directly to the bowl and fill the water reservoir to the appropriate line. Put the steaming bowl onto the base and place the rice bowl with contents into the steaming basket.

NOTE: Do NOT use the drip tray or flavor scenter screen with the rice bowl.

8. The rice bowl can also be used for cooking vegetables or other foods with sauces, poaching chicken or fish in liquids, or reheating foods like casseroles.

9. Use pot holders, when lifting the steaming basket, drip tray, or rice bowl by its handles after steaming.

CAUTION: Use pot holders when removing the lid or lifting the steaming basket, drip tray or rice bowl. Lift the lid away from your face and body to avoid escaping steam.

Care and Cleaning

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

CAUTION: Unplug and allow the steamer to cool before washing.

- ☐ **Bowls, Cover, and Drip Tray:** Wash in hot, sudsy water. Rinse and dry all parts. May be washed in a dishwasher.
- ☐ **Water Reservoir: (Interior of Base)** Pour hot, sudsy water into water reservoir. Use a non-abrasive plastic brush or mesh pad to clean the interior. Rinse with clean, hot water.
- ☐ **Special Care for Heater Element:** After a while, the heater surface may discolor. Do not cover base with any steamer parts while cleaning. To clean:
 - Pour vinegar into the base to the “Hi” fill line.
 - Plug unit in and turn timer ON for approximately 20 minutes.
 - Do not allow solution to boil over or spill onto exterior surfaces.
 - When bell sounds and cooking light goes out, unplug, pour out vinegar solution, and use a non-abrasive brush to scrub the heater element. Rinse with fresh water.
- ☐ Over time, there may be some discoloration of the drip tray and interior of the base after repeated use of herbs/spices. This is normal.
- ☐ **Exterior of Base:** Wipe base and cord with a damp cloth, then dry thoroughly. Never immerse base in liquid or place in dishwasher.

NOTE: Do not use bleach, abrasive pads or abrasive cleaners to clean any part of the steamer.

NOTE: Suggested steaming times will vary depending on desired doneness and quantity used; lengthen/shorten cooking times to suit your taste. The times suggested are total cooking times, starting when the timer is turned ON.

RICE

Use a measuring cup to measure the rice and water that are combined in the rice bowl. Check doneness and consistency of rice at minimum time specified and stir.

For flavored rice, use beef, chicken, or vegetable broth instead of the suggested amount of water that is combined with rice. Add spices/seasonings to the bowl before steaming. Toss with chopped onion, parsley or mushrooms.

Rice	Amt Rice in Rice Bowl	Amt Water Added to Rice Bowl	Water Fill Line in Base	Approx. Time (minutes)	Tips and Comments
Brown – Regular, Long or Short Grain	1/2 cup	2/3 cup	Hi	42-44	Makes about 1½ cups.
	1 cup	1¼ cups	Hi	50-52	Makes about 3 cups.
	1½ cups	1¾ cups	Hi	61-63	Makes about 4½ cups.
White – Regular, Extra Long, Long and Medium Grain	1/2	3/4 cup	Med	29-32	Makes about 1⅓ cups.
	1 cup	1¼ cups	Hi	37-41	Makes about 3 cups.
	1½ cups	1¾ cups	Hi	41-45	Makes about 4¾ cups.
Parboiled White – Regular, Long Grain	1/2 cup	1 cup	Hi	50-52	Makes about 2 cups.
	1 cup 1½ cups	1¼ cups 2 cups	Hi Hi	50-52 53-55	Makes about 3½ cups. Makes about 5 cups.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, y/o lesiones personales, deben tomarse algunas precauciones incluyendo las siguientes:

- ☐ Por favor lea todas las instrucciones.
- ☐ No toque las superficies calientes; use las agarraderas o las perillas.
- ☐ Para evitar el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable eléctrico, el enchufe, ni la base en agua o cualquier otro líquido.
- ☐ La supervisión de un adulto es necesaria cuando el aparato sea usado cerca de o por un niño.
- ☐ Desconecte de la toma corriente cuando no esté en uso, y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarla.
- ☐ No opere ningún aparato si el cable o el enchufe presentan cualquier desperfecto, si la unidad no funciona bien o se ha dejado caer o si ha sufrido daño de cualquier naturaleza. Devuelva el producto al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o realicen cualquier ajuste electrónico o mecánico, o llame al número apropiado gratis que aparece en la portada de este manual.
- ☐ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
- ☐ No use el aparato a la intemperie.
- ☐ No permita que el cable cuelgue de la orilla de la mesa o del mostrador o tenga contacto con superficies calientes.
- ☐ No coloque en ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas, dentro de los hornos convencionales o de microonda.
- ☐ Se requiere mucho cuidado al mover unidades que contienen alimentos, agua o cualquier otro líquido caliente.
- ☐ Ajuste todos los controles a la posición de apagado (OFF) antes de enchufar o desconectar el aparato.
- ☐ No utilice esta unidad más que para lo que ha sido diseñada.
- ☐ A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, al cocinar, utilice únicamente en el recipiente removible.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

ENCHUFE POLARIZADO**(Solamente para los modelos de 120V)**

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

TORNILLO DE SEGURIDAD

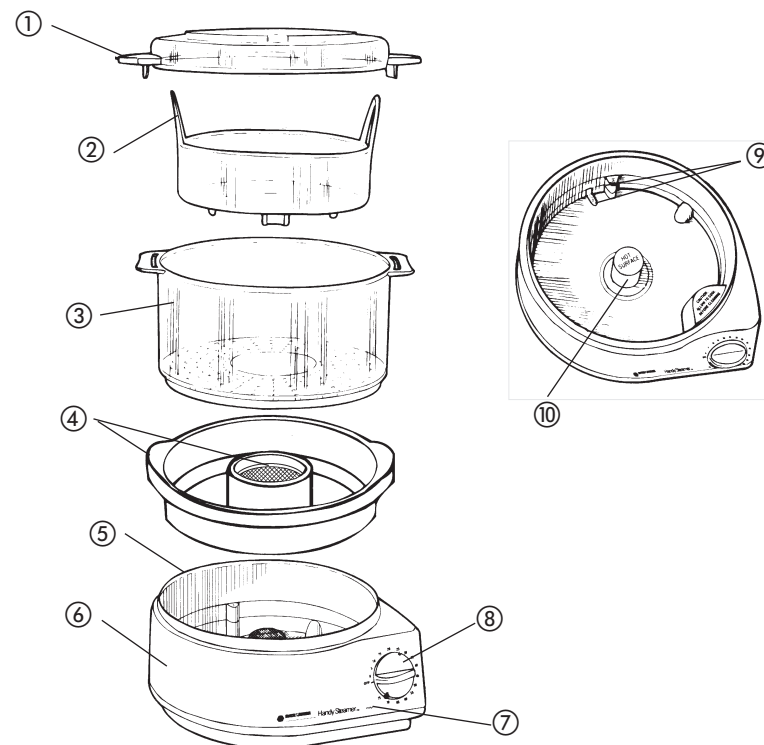
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, **por favor no trate de remover la cubierta exterior.** Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto debe proporcionarse con un cable corto (o uno desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
- b) Se encuentran disponibles cables desmontables o de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable desmontable o de extensión,
 - 1) El voltaje eléctrico del cable desmontable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato,
 - 2) Si el aparato es del tipo que va conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.
 - 3) El cable más largo debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

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

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



†1. Tapa con guías (No. de pieza 285771-00)

†2. Arrocera (No. de pieza 285773-00)

†3. Recipiente vaporizador (No. de pieza 284379-00)

†4. Colector de jugos con infusor Flavor Scent® para el sabor (No. de pieza 285775-00)

5. Guía para vaporizar (detrás de la unidad)

6. Base

7. Luz

8. Control de tiempo

9. Depósito con niveles para el agua

10. Resistencia de calor

† Reemplazable/removible por el consumidor

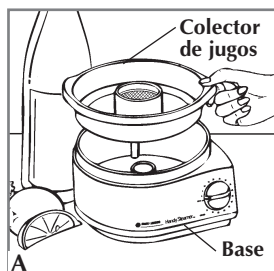
Como usar

Este aparato es solamente para uso doméstico.

PARA COCINAR EN EL RECIPIENTE VAPORIZADOR

1. Llene el depósito al nivel deseado con agua fría..

NOTA: Para acentuar el sabor, agregue jugo de limón, consomé o vino blanco al depósito del agua. **No use cerveza, vino tinto, extractos (ej., vainilla), ni jugos en el recipiente ya que pueden manchar el depósito del agua.**



2. Sujete el colector por la asa y colóquelo sobre la base. (A)



3. Coloque las hierbas o las especias dentro del infusor para acentuar el sabor (B).

Importante: Para prevenir que se filtren partículas pequeñas por el infusor, moje la maya antes de agregar los condimentos.

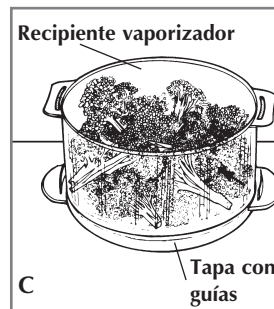
NOTA: Si desea, usted puede usar la bandeja de goteo sin necesidad de agregar hierbas al tamiz Flavor Scenter®.

Sugerencias para el uso del tamiz Flavor Scenter®

- Para evitar que las hierbas pequeñas o que las especias molidas pasen a través del tamiz, enjuague o humedezca el tamiz antes de añadir las especias.
 - Si usa hierbas, asegúrese de añadir las enteras o en consistencia gruesa.
4. Coloque los alimentos en el recipiente vaporizador y ponga la tapa de modo que las asas queden alineadas y las guías se ajusten a las ranuras.
 5. Coloque el recipiente vaporizador dentro de la base, conecte el cable y ajuste el control al tiempo deseado; marca hasta 75 minutos. Sonará una campana y se apagará la luz para indicar que el ciclo ha finalizado. La unidad se apaga automáticamente. Quedará un poco de agua en el depósito.

ADVERTENCIA: Utilice agarraderas o guantes de cocina para retirar la tapa o cuando levante la cesta de vaporizar o el recipiente para el arroz. Alce la tapa, alejándola siempre del rostro o del cuerpo para evitar las quemaduras del vapor.

NOTA: Si el tiempo deseado para cocinar es menos de 15 minutos, ajuste el control pasados los 15 minutos y después a la cantidad de tiempo deseada



6. Puede invertir la tapa para que sirva como soporte del recipiente vaporizador (C). Desconecte la unidad, saque el recipiente y colóquelo sobre la tapa invertida.
7. Cuando prepare alimentos en la arrocera, agregue arroz, hierbas, condimentos y agua directamente dentro del recipiente, y llene el depósito del agua hasta el nivel apropiado. Coloque el recipiente vaporizador dentro de la base y el la arrocera con sus contenidos dentro del vaporizador.

NOTA: NO use el colector ni el infusor para el sabor junto con la arrocera.

8. La arrocera también puede ser utilizada para cocinar vegetales u otros alimentos con salsas, para guisar pollo o pescado con caldo, o para recalentar alimentos ya preparados como las cacerolas.
9. Después de vaporizar, sujete siempre con agarraderas el recipiente vaporizador, el colector y la arrocera.

ADVERTENCIA: Utilice agarraderas o guantes de cocina para retirar la tapa o cuando levante la cesta de vaporizar o el recipiente para el arroz. Alce la tapa, alejándola siempre del rostro o del cuerpo para evitar las quemaduras del vapor.

Cuidado y limpieza

Este aparato no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, por favor acuda a personal calificado.

PRECAUCION: Desconecte y permita que la vaporizadora se enfríe antes de hacer cualquier limpieza.

- ❑ **Los recipientes, la tapa y el colector:** Sumerja en agua caliente y detergente. Enjuague bien y seque. Pueden lavarse en la máquina lavaplatos.
- ❑ **El depósito para el agua: (interior de la base),** vierta agua caliente con detergente. Utilice un cepillo o un limpiador de fibras plásticas; no abrasivas. Enjuague con agua caliente.
- ❑ **Cuidado especial para la resistencia de calor:** Después de varios usos, la resistencia de calor puede decolorarse. Al limpiarla:
 - No cubra la base con ningún otro accesorio.
 - Vierta vinagre dentro de la base hasta el nivel "Hi" (lleno).
 - Conecte la unidad y ajuste el control de tiempo a 20 minutos.
 - No permita que la solución hierva y se derrame sobre la unidad.
 - Cuando suene la campana y se apague la luz, vierta la solución de viangre y enjuague con agua. No utilice fibras abrasivas para limpiar la resistencia de calor.
- ❑ Es normal que con el tiempo y con el repetido uso de hierbas y especias, el colector y la base se decoloren.
- ❑ **Exterior de la base:** Limpie la base y el cable con un paño húmedo y séquela bien. Nunca sumerja la base en agua ni la coloque dentro de la máquina lavaplatos.

NOTA: No use blanqueadores, limpiadores, ni fibras abrasivas para limpiar las partes de la vaporizadora.

NOTA: El tiempo para vaporizar puede variar de acuerdo con su gusto y con las cantidades. La cantidad de tiempo sugerida a continuación ha sido estimada desde el momento que se ajusta el control de tiempo a la posición para comenzar (ON).

ARROZ

Mida con cuidado el arroz y el agua y combínelos en la arrocera. Remueva el arroz cuando el control indique la cantidad mínima de tiempo sugerida a continuación.

Para el arroz sazonado, substituya el caldo de res o de pollo, o el consomé por agua. Agregue sal, pimienta, sazón, mantequilla o margarina. Después de cocinar al vapor, mezcle con cebolla, perejil u hongos.

Arroz	Cantidad de arroz en el recipiente	Cantidad de agua agregada la arrocera	Nivel del agua	Tiempo (apr. en minutos)	Consejos
Integral – Grano corriente, largo o corto	1/2 taza	2/3 tazas	Alto	42-44	Prepara apr. 1½ tazas.
	1 taza	1¼ tazas	Alto	50-52	Prepara apr. 3 tazas.
	1½ tazas	1¾ tazas	Alto	61-63	Prepara apr. 4½ tazas.
Blanco – Grano corriente, extra largo largo y mediano	1/2 taza	3/4 taza	Medio	29-32	Prepara apr. 1¾ tazas.
	1 taza	1¼ tazas	Alto	37-41	Prepara apr. 3 tazas.
	1½ tazas	1¾ tazas	Alto	41-45	Prepara apr. 4¾ tazas.
Blanco Precocido – Grano corriente y largo	1/2 taza	1 taza	Alto	50-52	Prepara apr. 2 tazas.
	1 tazas	1¾ tazas	Alto	50-52	Prepara apr. 3½ tazas.
	1½ tazas	2 tazas	Alto	53-55	Prepara apr. 5 tazas.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

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

- ☐ Lire toutes les directives.
- ☐ Éviter de toucher aux surfaces chaudes. Prendre l'appareil par les poignées ou les boutons.
- ☐ Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni le socle de l'appareil.
- ☐ Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- ☐ Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'en remplacer les accessoires ou de le nettoyer.
- ☐ Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Le rapporter au centre de service autorisé de la région pour le faire examiner, réparer ou régler. On peut également composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- ☐ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- ☐ Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- ☐ Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, et ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude.
- ☐ Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un appareil de cuisson ni dans un four à micro-ondes ou un four chauffé.
- ☐ Prendre garde lorsqu'on déplace un appareil renfermant des aliments ou des liquides chauds. Éviter de s'étirer au-dessus de l'étuveuse en service.
- ☐ Mettre toutes les commandes à la position d'arrêt (OFF) avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- ☐ Utiliser l'appareil seulement aux fins auxquelles il a été prévu.
- ☐ Pour réduire le risque de choc électrique, cuire uniquement dans le conteneur amovible.

CONSERVER CES MESURES.

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

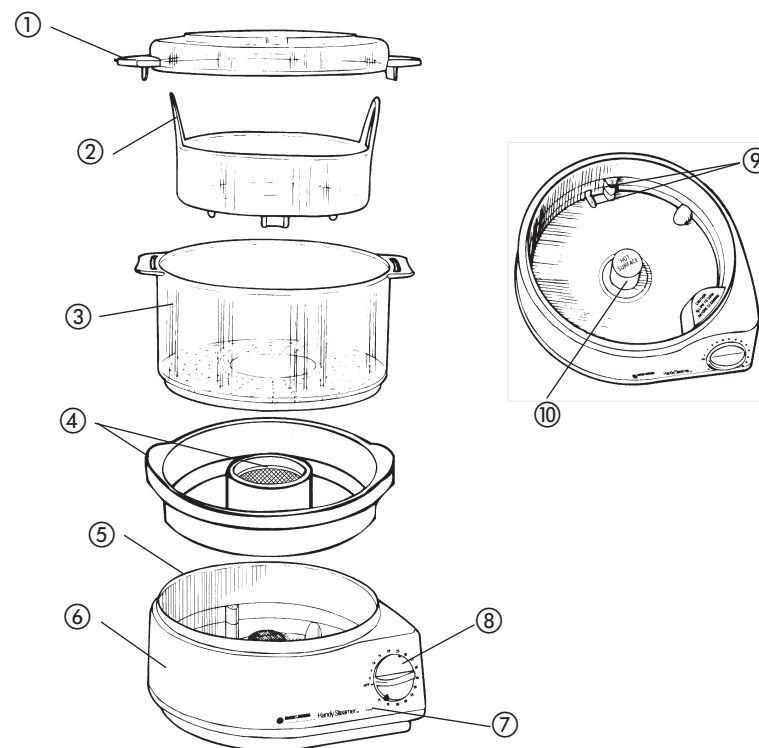
Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur.** L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la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

CORDON

- Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
 - la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
 - 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;
 - 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 avec pattes d'attache (Pièce no. 285771-00)
 - †2. Bol pour le riz (Pièce no. 285773-00)
 - †3. Panier de cuisson à l'étuvée (Pièce no. 284379-00)
 - †4. Lèchefrite avec tamis de la rehausseuse Flavor Scent^{MD} de saveurs (Pièce no. 285775-00)
 - 5. Guide de cuisson (à l'arrière de l'appareil)
 - 6. Socle
 - 7. Témoin de fonctionnement
 - 8. Minuterie
 - 9. Réservoir à même le socle avec indicateurs de niveau d'eau
 - 10. Élément
- † Pièce amovible e remplaçable par le consommateur

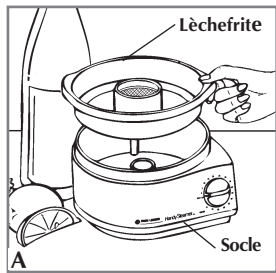
Utilisation

Cet appareil est réservé à une utilisation résidentielle uniquement.

BOL DE CUISSON À L'ÉTUVÉE

1. Remplir le réservoir d'eau froide jusqu'au niveau approprié.

NOTE: Pour obtenir un surcroît de saveur, on peut ajouter du jus de citron, du bouillon ou du vin blanc à l'eau du réservoir. **NE PAS utiliser de la bière, du vin rouge, de l'huile, des extraits d'essence (comme de la vanille) ni des jus de fruits car ces aliments peuvent tacher le réservoir.**



2. Saisir la lèchefrite par ses poignées et la placer dans le socle (A).



3. Placer des herbes dans la rehausseuse de saveurs à tamis pour relever le goût des aliments (B).

Important: Afin d'empêcher le passage d'herbes fines ou d'épices moulues par le tamis de la rehausseuse de saveurs, rincer ou mouiller celui-ci avant d'ajouter les assaisonnements conseils pratiques.)

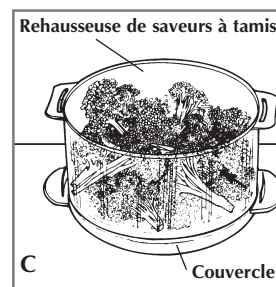
Nota : Il est également possible d'utiliser le plateau d'égouttage sans ajouter d'herbes dans le tamis Flavor Scenter®.

Conseils d'utilisation du tamis Flavor Scenter®

- Pour éviter que des herbes ou des épices moulues traversent le tamis, le rincer ou le mouiller avant d'ajouter les assaisonnements.
 - Utiliser de préférence des herbes entières ou des feuilles coupées grossièrement.
4. Placer l'aliment voulu dans le panier de cuisson et couvrir celui-ci en s'assurant que les poignées sont bien alignées les unes sur les autres et que les pattes d'attache sont bien insérées dans les ouvertures prévues à cet effet.
 5. Insérer le panier de cuisson dans le socle. Brancher l'appareil. Régler la minuterie au temps de cuisson voulu (maximum de 75 minutes). Une cloche se fait entendre, le témoin de fonctionnement s'éteint et l'appareil s'arrête automatiquement lorsque le temps s'est écoulé.
- Il y a encore du liquide dans le réservoir.

MISE EN GARDE : Utiliser les poignées pour retirer le couvercle ou soulever le panier de cuisson, le plateau d'égouttage ou le bol de cuisson du riz. Soulever le couvercle en l'éloignant du visage ou du corps pour éviter la vapeur qui s'échappe.

NOTE: Lorsque le temps de cuisson voulu est inférieur à 15 minutes, il faut d'abord faire tourner la minuterie au moins jusqu'à 15 puis la reculer jusqu'au temps de cuisson voulu.



6. On peut placer le couvercle à l'envers et s'en servir pour soutenir le panier de cuisson (C). Débrancher l'appareil. Retirer le panier de cuisson du socle et le placer sur le couvercle inversé.
7. Lorsqu'on se sert du bol pour le riz, ajouter le riz, les herbes, les assaisonnements et l'eau directement dans le bol et remplir le réservoir d'eau au niveau approprié. Placer le panier de cuisson à l'étuvée sur le socle et déposer le bol pour le riz rempli dans le panier de cuisson à l'étuvée.

NOTE: NE PAS utiliser la lèchefrite ni la rehausseuse de saveurs avec le bol pour le riz.

8. On peut également utiliser le bol pour le riz afin de préparer des légumes, d'autres aliments avec des sauces, du poulet ou du poisson dans des liquides ou pour réchauffer des aliments en casserole.
9. Prendre des mitaines ou des poignées pour retirer le panier de cuisson à l'étuvée, la lèchefrite ou le bol pour le riz après la cuisson à l'étuvée.

MISE EN GARDE : Utiliser les poignées pour retirer le couvercle ou soulever le panier de cuisson, le plateau d'égouttage ou le bol de cuisson du riz. Soulever le couvercle en l'éloignant du visage ou du corps pour éviter la vapeur qui s'échappe.

Entretien et nettoyage

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Confiez son entretien à un personnel de service qualifié.

MISE EN GARDE : Débrancher l'étauveuse et la laisser refroidir avant de la nettoyer.

- ❑ **Bols, couvercle et lèchefrite :** Laver dans de l'eau chaude savonneuse. Bien les rincer et les assécher. Ces pièces vont également au lave-vaisselle.
- ❑ **Réservoir (Intérieur du socle) :** Verser de l'eau chaude savonneuse dans le réservoir. En nettoyer l'intérieur à l'aide d'une brosse en plastique ou d'un tampon à récurer non abrasif. Rincer à fond avec de l'eau chaude propre.
- ❑ **Soins particuliers à apporter à l'élément :** Au bout d'un certain temps d'utilisation, la surface de l'élément peut se décolorer. S'assurer qu'aucun composant de l'étauveuse ne recouvre le socle pendant le nettoyage. Nettoyer comme suit.
 - Verser du vinaigre dans le socle jusqu'au niveau élevé (HI).
 - Brancher l'appareil et mettre la minuterie en service pour environ 20 minutes.
 - Veiller à ce que la solution ne se déverse pas et qu'elle n'éclabousse pas les parois extérieures de l'appareil.
 - Lorsque la cloche se fait entendre et que le témoin de fonctionnement s'éteint, débrancher l'appareil. Jeter la solution vinaigrée et frotter l'élément à l'aide d'une brosse non abrasive en plastique. Rincer à l'eau fraîche.
- ❑ **À la longue, il peut y avoir une décoloration normale de la lèchefrite et de l'intérieur du socle en raison de l'utilisation répétée d'herbes et d'épices.**
- ❑ **Extérieur du socle :** Essuyer le socle et le cordon avec un chiffon humide, puis bien les assécher. Ne jamais immerger le socle, ni le placer au lave-vaisselle.

NOTE: Ne pas nettoyer les composants de l'étauveuse avec un javellisant, un tampon abrasifs ou tout produit abrasif.

NOTE: Le temps de cuisson varie selon le type de cuisson voulu ainsi que la quantité d'aliments à cuire. Le guide de cuisson donne des suggestions qui peuvent être modifiées au goût. Il s'agit de périodes de cuisson complète commençant à la mise en service de la minuterie.

RIZ

Utiliser une tasse pour mesurer précisément la quantité de riz et d'eau qui vont dans le bol. Vérifier la cuisson et la consistance du riz au bout du délai minimal donné et le brasser à ce moment.

Pour modifier le goût du riz, remplacer la quantité d'eau prescrite dans le bol pour le riz par la même quantité de bouillon de poulet, de boeuf ou de légumes. Ajouter les épices ou les assaisonnements avant la cuisson. Ajouter au riz des oignons émincés, du persil ou des champignons.

Type de riz	Quantité de riz	Quantité d'eau	Niveau d'eau	Temps approx. (min)	Directives
Brun – régulier, à grains longs ou courts	1/2 tasse	2/3 tasse	Élevé	De 42 à 44	Donne environ 1½ tasse.
	1 tasse	1½ tasse	Élevé	De 50 à 52	Donne environ 3 tasses.
	1½ tasse	1¾ tasse	Élevé	De 61 à 63	Donne environ 4½ tasses.
Blanc – Régulier, grain extralong, long et moyen	1/2 tasse	3/4 tasse	Moyen	De 29 à 32	Donne environ 1¾ tasse.
	1 tasse	1½ tasse	Élevé	De 37 à 41	Donne environ 3 tasses.
	1½ tasse	1¾ tasse	Élevé	De 41 à 45	Donne environ 4¾ tasses.
– Régulier , grain long, à demi cuit	1/2 tasse	1 tasse	Élevé	De 50 à 52	Donne environ 2 tasses.
	1 tasse	1¾ tasse	Élevé	De 50 à 52	Donne environ 3½ tasses.
	1½ tasse	2 tasses	Élevé	De 53 à 55	Donne environ 5 tasses.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase.

Do not mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

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

For how long?

- One year after the date of original purchase.

What will we do to help you?

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

How do you get service?

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

What does your warranty not cover?

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

How does state law relate to this warranty?

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

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

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

¿Cómo se puede obtener servicio?

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

Esta garantía no cubre:

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

BESOIN D'AIDE?

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

Garantie limitée de un an

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

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

Quelle est la durée?

- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

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

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

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

Quelles lois régissent la garantie?

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

Póliza de Garantía (Válida sólo para México)

Duración

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

¿Qué cubre esta garantía?

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

Requisitos para hacer válida la garantía

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

¿Dónde hago válida la garantía?

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

Procedimiento para hacer válida la garantía

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

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

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

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o por un Centro de Servicio Autorizado para evitar el riesgo.

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

Argentina

Servicio Técnico Central
Attendance
Atención al Cliente
Av. Monroe 3351
Buenos Aires, Argentina
Tel.: 0810-999-8999

Chile

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

Colombia

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

Costa Rica

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

Ecuador

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

El Salvador

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

Guatemala

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

Honduras

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

México

Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc
Tel: 01 800 714-2503

Nicaragua

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

Panamá

Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard El
Dorado
Panamá.
Tel. (507) 2360 236
(507) 2360 159

Perú

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

Puerto Rico

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

Republica Dominicana

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

Trinidad and Tobago

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

Venezuela

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

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:

Applica de México, S. de R. L. de C.V.
Presidente Mazaryk No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO

Servicio y Reparación

Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

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

Marca registrada de The Black & Decker Corporation,
Towson, Maryland, E.U.

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

650W	120V~	60 Hz
650W	220V~	50 Hz
650W	220V~	60 Hz

Copyright © 2007 Applica Consumer Products, Inc.

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

Importado por:

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

Presidente Mazaryk No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo

CP 11570

MEXICO

Teléfono: (55) 1106-1400

Del interior marque sin costo

01 (800) 714 2503

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

Fabriqu  en R publique populaire de Chine
Imprim  en R publique populaire de Chine



2006/12-7-16E/S/F



Printed on recycled paper.
Impreso en papel reciclado.
Imprim  sur du papier recycl .